

Manufacture



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

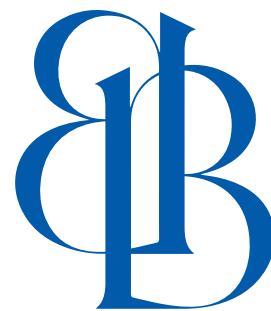
Chaque recette a son secret\*



CATALOGO 2024

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

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



# LA BRIGADE DE BUYER

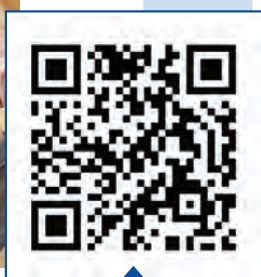
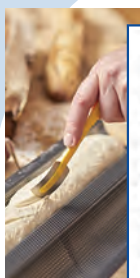


Grazie.

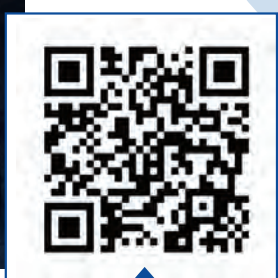
Presidente  
La Brigade de Buyer



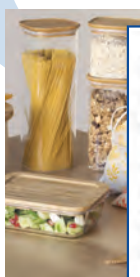
DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELON  
DUMAS - SABATIER



N2J





Manifattura francese di utensili  
da cucina e pasticceria

## 194 anni di storia

2024

Le Val d'Ajol  
Vosges (88)



25 000 m<sup>2</sup>

2 500 prodotti  
49 brevetti

200 dipendenti



Francia » 190



Stati Uniti » 6



Germania » 4



INNOVAZIONE



CONCEPIMENTO E  
PRODUZIONE FRANCESE



SAVOIR-FAIRE  
ARTIGIANALE E INDUSTRIALE



PADRONANZA DEI MATERIALI

Presenza internazionale

94 PAESI



Certificata  
« Azienda del patrimonio vivente »



## I NOSTRI IMPEGNI RSE

1

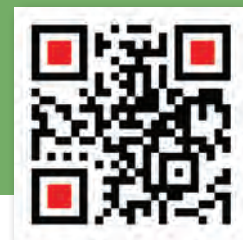
Ridurre l'impatto nell'ambiente delle  
nostre attività e dei nostri prodotti

2

Sviluppare una cultura del benessere/ rispetto dei  
collaboratori e soddisfazione dei clienti

3

Garantire responsabilmente le nostre  
professioni



## I NOSTRI VALORI

AUTENTICITÀ SOLIDARIETÀ AMBIZIONE  
PASSIONE IMPEGNO



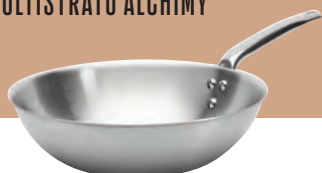


# NOVITÀ



## ▶ ACCIAIO INOSSIDABILE MULTISTRATO ALCHIMY

Sautoir ø 24 - 28 cm  
Wok ø 28 cm



## ▶ AMOVIBILE LOQY

Ferro Mineral B LOQY  
Casseruola conica ø 24 cm

Acciaio multilamina Alchimy  
LOQY  
casseruola ø 14 cm  
Casseruola conica ø 24 cm



## ▶ WOK FERRO MINERAL B

Mineral B BOIS ø 24 - 28 cm  
Mineral B ø 24 - 28 cm



Nuova forma bombata dei wok : maggiore capacità è particolarmente stabile



## ▶ CERCHI ALTEZZA 45 MM per i flan dolci, le crostate gourmand o le torte

ø 7,5 - 24 - 28 cm



## ▶ ACCIAIO BLU 2 mm BLUE CARBON Manico saldato

Padelle & wok











# ACCIAIO

---







**BOX Pizza**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4970.00		47,5	30	10	2

**BOX #crepesparty**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm
5615.01		47,5	30	10





**BOX Steak Lover**



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

**BOX #BRUNCHTIME**



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



LE CHIARE

LE SCURE

MINERAL B  
· PRO ·

MINERAL B  
· BOIS ·

MINERAL B

Carbone Plus

# OUTDOOR

La Lyonnaise

Collezione

Materiale  
dei prodotti

Ferro chiaro

Ferro brunito

Spessore

2,5 a 3 mm

2 mm

1 a 1,5 mm

Tipi di cottura

Saltare / Grigliare / Dorare

Concepito per  
cucinare



Finitura

Protezione naturale con cera d'api naturale



Leggermente oleato

Fonti di calore



Tipo di manicatura  
curva alla francese

Manico in lega  
d'acciaio



Mmanico piatto  
e legno

Manico piatto o  
manico amovibile

Manico piatto

Fissaggio delle  
manicature



Rivettate +  
blocca calore

Rivettate

Elettro saldate

Passaggio in forno



Veloce per 10  
minuti a 200°C

Lavaggio in  
lavastoviglie



Profilo

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

Diametro (cm)

20 a 32

12 a 40

12 a 50

12 a 36

14 a 45

Garanzia

A vita

PCB (unità d'imballo)

1

1

1

3 - 5

3

10



# MINERAL B • PRO •



### Padella MINERAL B PRO con manico inox



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

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



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



### Padella omelette MINERAL B PRO con manico inox



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

# MINERAL B • BOIS •



## Padella lionese - Acciaio pesante MINERAL B BOIS



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



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



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

**Padella crêpes - Acciaio pesante MINERAL B BOIS**



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

**Padella per 3 Blinis MINERAL B BOIS**



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

**Wok bombato MINERAL B BOIS**

new  
2024



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5717.28		28	51,2	8	2,4	1,5	13,7	1,44
5717.32		32	63,6	9,15	3,7	1,5	15	1,81
3329.10	Griglia per wok ø 32 cm		34,5					0,14

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

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

**Coperchio in vetro**



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



# MINERAL B



## Padella lionese - Acciaio pesante MINERAL B



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

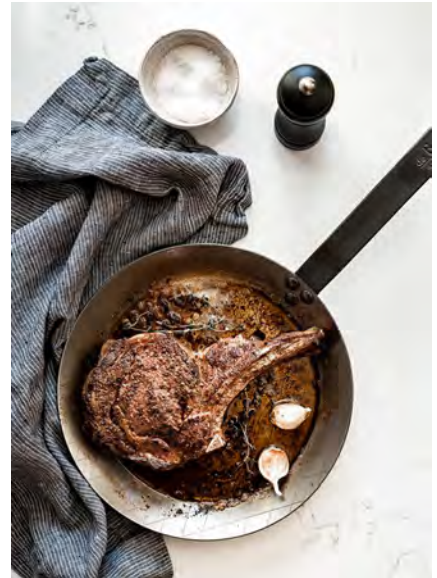
## Padella lionese "GRILL" - Acciaio pesante MINERAL B



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

**Padella steak MINERAL B**

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



**Coperchio universale in acciaio speciale per padelle**

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



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

Parte inferiore pulimentata a specchio



**Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B**



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

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

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





**Wok bombato MINERAL B con manico**

new  
2024



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
5617.28		28	51,5	8	2,4	1,5	13,7	1,41
5617.32		32	61,8	9,15	3,7	1,5	15	1,78
3329.10	Griglia per wok Ø 32 cm			34,5				0,14

Nuova forma bombata dei wok : maggiore capacità ed inoltre questo wok bombato, grazie alla base larga è particolarmente stabile su tutte le fonti di calore e offre maggiore volume. L'wok è da sempre l'utensile universale della cucina asiatica che si rivela ideale per una gastronomia naturale e dietetica con pochi grassi, pur nel rispetto dei sapori originali degli alimenti.

Lo spessore di 1,5 mm permette di creare uno schermo nei confronti delle fonti di calore sempre più potenti, garanzia di una cucina facilmente digeribile.

**Wok MINERAL B**



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
5618.24	wok	24	43,7	8	2	9	1,4
5618.28	wok	28	50,4	9	2	9	1,76
5618.32	wok	32	60,5	9,7	2		2
3329.10	Griglia per wok Ø 32 cm			34,5			0,14
5618.40	wok	40	69	10,4	2		2,75

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

**Coperchio in vetro**



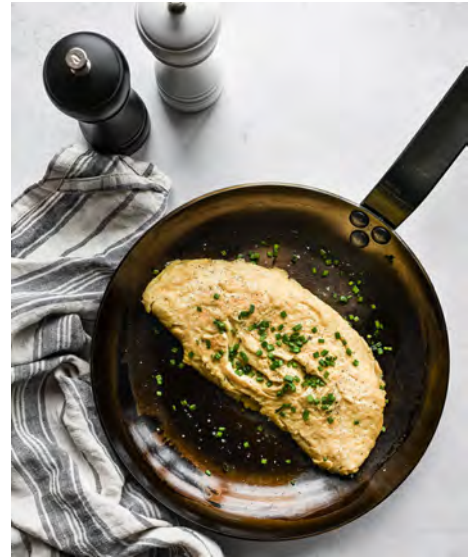
Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3429.14		14	0,24
3429.16		16	0,29
3429.18		18	0,35
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1
3429.40	Disponibile fino ad esaurimento scorte	40	1,37



**Padella omelette MINERAL B**



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



**Padella crêpes - Acciaio pesante MINERAL B**



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

**Padella Blinis - Acciaio pesante MINERAL B**



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



**Padella per Poffertjes MINERAL B**



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

16 Poffertjes ø 4 cm

**Padella per 3 Blinis MINERAL B**

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



**Padella grill rettangolare con due manici**



**Padella PLANCHAL rettangolare con due manici**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
5640.02		38	26	2,5	2,49

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Sp.mm	Kg
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21

**Padella per paella MINERAL B con 2 maniglie fisse inox**

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5652.32		32	4,2	3	23	2,5



**Tegame ovale MINERAL B con 2 maniglie fisse inox**

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



# CARBONE PLUS



## Padella lionese - Acciaio pesante



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

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

## Padella lionese tonda con manico inox



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

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



**Padelle - Acciaio pesante**



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

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

**Padella ovale per pesce**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5131.36		36	26	4,6	2,5	21	2,39	3

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

**Padella crêpes - Acciaio pesante**



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

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

**Padella Blinis - Acciaio pesante**



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

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

**Padella lionese con 2 maniglie - Acciaio pesante**



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

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

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

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



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

**Padella grill tonda**



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



**Padella grill rettangolare**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
5540.38		38	26	2,5	2,52	3

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

**Bacinella frittura a forma bombata senza colatutto**

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

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

ordinare separatamente il relativo cestello di frittura.

**Colatutto a filo per bacinella frittura per 5050**

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







**BLUE  
CARBON**





**BLUE CARBON**

**Padelle in ferro brunito**

Spessore di 2 mm per una perfetta diffusione del calore  
 Trattamento termico del ferro brunito  
 oleare prima di riporre  
 = protezione contro l'ossidazione e la corrosione  
 Manico saldato in acciaio trattato  
 = resistenza alle alte temperature  
 Tutte le fonti di calore, induzione a potenza moderata e forno  
 Utilizzabile per la cottura su brace o plancha

Made in France



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

**new  
2024**



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

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

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

**new  
2024**



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

**Wok con manico**

**new  
2024**



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5217.32		32	51,6	9,7	2	15	2,2
3329.10	Griglia per wok ø 32 cm		34,5				0,14

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



**Padella fper verdure forata - Acciaio blu extra-forte 2 mm**



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg	UC
5490.00		28	2	1,3	3
Disponibile fino ad esaurimento scorte					

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



**Padella per castagne**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5493.28		28	4,7	1,1	0,91	10

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

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5490.28		28	3,7	1	0,7	10
5491.28		28	3,7	1	1,24	10

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

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

new 2024



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

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

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



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

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





# La Lyonnaise



**Padella lionese tonda**



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

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

**10 guanti in neoprene per manico acciaio**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26



**Padella per paella**



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

La paellera, oltre ad essere particolare, è adatta per gli impieghi più disparati: può essere collocata sul fuoco, ma anche nel forno, in funzione della misura, ma anche sulla tavola a seconda dell'ambiente. L'altezza media di questa padella favorisce la preparazione della paella o di altri cibi.

**Treppiede per fornello - acciaio cromato**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
0820.00N		59	55	66,5	2,17

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

**Fornello in acciaio smaltato**



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
0816.40N	Per padella ø 50 cm	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Per padella ø 70 cm	50	84,2	12	3,19
0816.60N	Per padella ø 80 cm	60	94,7	13	3,78

si utilizza con butano e propano (da non usare con gas di città).

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

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



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5026.24N	1 porzione	24	3,5	1	0,4	6
5026.28N	3 porzioni	28	3,7	1	0,51	6
5026.32N	5 porzioni	32	4	1	0,68	6
5026.36N	7 porzioni - Disponibile fino ad esaurimento scorte	36	4	1	0,97	6
5026.40N	9 porzioni	40	4,4	1	1,28	6
5026.46N	12 porzioni - Disponibile fino ad esaurimento scorte	46	5	1	1,9	4
5026.50N	14 porzioni	50	5	1	2,22	4
5026.60N	19 porzioni	60	5	1	4,09	4
5026.70N	25 porzioni	70	5	1	7	1
5026.80N	40 porzioni - Disponibile fino ad esaurimento scorte	80	5,2	1	9,3	1
5026.90N	50 porzioni - 4 maniglie	90	6,2	1,5	12	1

Da 10 a 15/10° di spessore, questo modello di paellera possiede la caratteristica forma spagnola, con involucro relativamente basso. Il fondo martellato conferisce a quest'articolo una presentazione speciale.





de Bruylere  
SINCE 1880

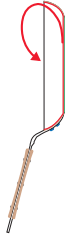

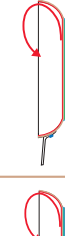
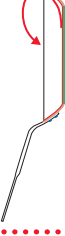
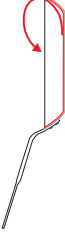











# ANTIADERENTE

---



	ALLUMINIO FORGIATO			ALLUMINIO		
	CHOC B • BOIS •	CHOC INTENSE	CHOC RESTO INDUCTION	CHOC CLASSIC	CHOC ACCESS	
Collezione						
Spessore	3-4 mm / spessore fondo 7 mm	4 mm	4 a 5 mm	3,3 a 5 mm	3 a 4 mm	
Tipi di cottura	Riscaldare / Spadellare / Cotture bassa temperatura					
Concepito per cucinare						
Rivestimento antiaderente	RESISTENZA DURATA EXTRA LUNGA			RESISTENZA LUNGA DURATA		
Fonti di calore						
Fondo del prodotto	Disco induzione saldato e levigato	Disco induzione forgiato nell'alluminio		Disco induzione forgiato a nido d'ape		
Tipo di maniacatura curva alla francese	Manico in lega d'acciaio	Manico piatto d'acciaio inossidabile	Manico amovibile in bachelite	Manico piatto		
Fissaggio delle maniacature	 Rivettate + Blocca calore	Rivettate				
Passaggio al forno	 Veloce per 10 minuti a 200 °C Massimo 250 °C (eccetto grill)	 Massimo 250 °C (eccetto grill)	 Veloce per 10 minuti a 200 °C			
Lavaggio in lavastoviglie	 Occasionale al fine di non danneggiare le proprietà antiaderenti					
Diametro (cm)	18 a 36	20 a 36	20 a 36	20 a 36	12 a 40	20 a 40
PCB (unità d'imballo)	1	1	1	3	3	3

**CHOC EXTREME**

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

**CHOC  
 EXTRÊME**



**Padella tonda CHOC EXTREME con manico inox**

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



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



## Padella tonda CHOC EXTREME con manico inox



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

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

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

## Casseruola bassa antiaderente - CHOC EXTREME



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

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



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



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



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

## Wok con 2 manici CHOC EXTREME



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8317.00	Wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	Griglia per wok ø 32 cm		34,5				0,14

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

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



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



Coperchio in vetro



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

10 guanti in neoprene per maniglie

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



CHOC B  
• BOIS •



**Padella lionese tonda antiaderente Choc B BOIS Induction**



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

Adatta a tutti i tipi di fuoco.



**Padella lionese tonda profonda CHOC B BOIS**



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

**Coperchio in vetro**



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

**Padella crêpes CHOC B BOIS**



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

# CHOC INTENSE



## Padella lionese tonda antiaderente CHOC INTENSE

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

Adatta a tutti i tipi di fuoco.



## Coperchio in vetro

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





**Padella lionese tonda profonda CHOC INTENSE**



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

**Padella crêpes CHOC INTENSE**



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





# CHOC RESTO INDUCTION

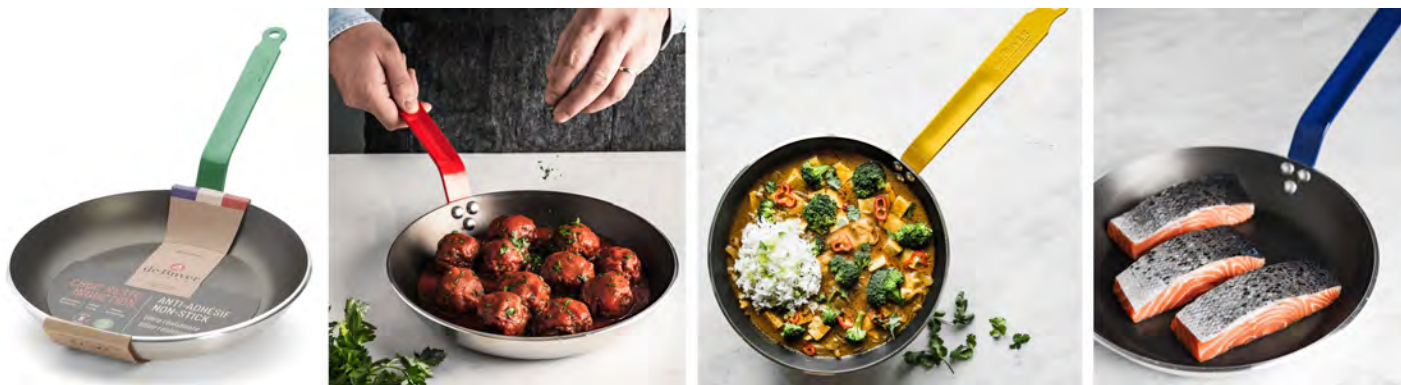


## Padella lionese tonda antiaderente CHOC Resto Induction



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

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



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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

**Padella crêpes antiaderente CHOC Resto Induction**



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



**Padella ovale per il pesce CHOC Resto Induction**



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





# CHOC CLASSIC



## Padella lionese tonda antiaderente "CHOC"

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



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

## Padella antiaderente CHOC

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



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

## Padella crêpes antiaderente CHOC

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



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

## Padella Blinis antiaderente CHOC



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

Queste padelle consentono di realizzare i celebri bliny, una specialità russa, ma anche frittelle e pan-cake. L'impugnatura a nastro è saldamente rivettata.



## Casseruola conica "bombé" antiaderente CHOC



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

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

## Tegame alto rettangolare - Alluminio



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

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

# CHOC CLASSIC

## HACCP



### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico rosso



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

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

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

### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico giallo



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

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

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

### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico blu



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

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

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

### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico verde



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

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

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







# CHOC ACCESS



## Padella tonda CHOC Access



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

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

manico è saldamente rivettato

## Spatola in nylon per rivestimento antiaderente



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

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

## 10 guanti in neoprene per manico acciaio



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

## Coperchio universale in acciaio speciale per padelle



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

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

Parte inferiore pulimentata a specchio







# ACCIAIO INOSSIDABILE

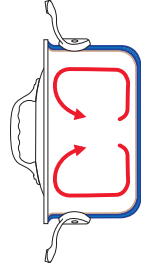
---



I MULTILAMINE

5 ply

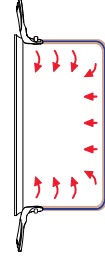
AFFINITY



2,3 a 2,7 mm

3 ply

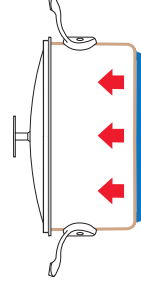
ALCHIMY



2,3 a 2,7 mm

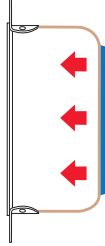
I FONDI SANDWICH

MILADY



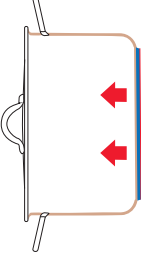
0,6 a 0,8 mm

MILADY TWISTY



0,8 a 1 mm

PRIM'APPETTY



Risottare / Chiarificare / Spadellare



Concepito per cucinare

Pulimentatura a spazzola

Pulimentatura a specchio

Pulimentatura a spazzola

Fonti di calore



Fondo del prodotto

Multilamine

Fondo sandwich spesso (7mm)

fondo diffusore sandwich (4 a 7 mm)

Tipo di manicatura curva alla francese

Manico acciaio tubolare chiuso

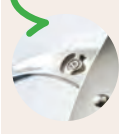
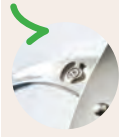
Manico amovibile in bachelite

Manico acciaio tubolare

Fissaggio delle manichature

Rivettate

Elettro saldate



Passaggio al forno



Lavaggio in lavastoviglie



Bordo versatore



Diametro (cm)

9 a 32

14 a 32

14 a 28

12 a 50

PCB (unità d'imballo)

1

1

1

1

1



# SIRH/+ BOCUSE D'OR

2023 FINAL PREMIUM PARTNER

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

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

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





## AFFINITY

**Batteria per cottura in acciaio inossidabile multistrato – 5 lamine**

Prodotto resistente e robusto di qualità professionale

Materiale conduttore : reattivo ed economico su tutte le fonti di calore

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

Manicature fissate solidamente tramite rivetti

Tutte le fonti di calore + Induzione e forno

Made in France

AFFINITY

**casseruola Affinity**

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

**3 casseruole Affinity**

Codice	Descrizione	Sp.mm	Kg
3706.01	3 casseruole Affinity ø16/18/20 cm	2,3	3,5



### Casseruola bassa con manico Affinity



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
3730.16		16	6	1	2,3		0,85
3730.20		20	6,5	2,1	2,3	17	1,16
3730.24		24	7	3,2	2,7	20,5	1,54
3730.28		28	7,5	5	2,7		2

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

### Casseruola conica con manico



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

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

### Padella antiaderente Affinity



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

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

### Padella inox Affinity



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
3724.20		20	4	2,7	14	0,69
3724.24		24	4	2,7	17	1,1
3724.28		28	4,5	2,7	20	1,34
3724.32		32	5	2,7	23	1,71

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

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



## WOK

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
3743.32		32		12	5,5	2,7	9,5	1,9
3329.10	Griglia per wok Ø 32 cm		34,5					0,14
	Coperchio vetro per wok Affinity : Coperchio in vetro con maniglia inox							
3428.32		32						1,19



## Tegame con coperchio Affinity



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
3741.20		20	6,3	2,1	2,3		1,15
3741.24		24	7	3,2	2,7	20,5	1,98
3741.28		28	7,5	5	2,7		2

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

## Tegame svasato 2 maniglie inox e coperchio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Ø fondo cm	Kg
3745.28		28	10	4,8	20,5	2,45

## Casseruola bassa con coperchio Affinity



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
3742.16		16	9	1,7	2,3	13	1,01
3742.20		20	11	3,3	2,3	17	1,7
3742.24		24	13	5,5	2,3	20,5	2,33
3742.28		28	15	8,8	2,7	24	3,64

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

## Casseruola a vapore inox per casseruola



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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



## Coperchio inox



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

il coperchio Affinity si adatta su tutti i modelli Affinity

## Rostiera Affinity con 2 maniglie fisse



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

ACCIAIO MULTISTRATO

Bordi svasati - Manici in ghisa

Eccezionale strumento per il forno





## ALCHIMY

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

Prodotto resistente e robusto di qualità professionale  
 Materiale conduttore : reattivo ed economico

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

Maneggevolezza stabile e sicura, presa ergonomica

Manici in filo d'acciaio resistenti e indeformabili

Manicature fissate solidamente tramite rivetti

Manico tubo in acciaio chiuso impermeabile, forma alla francese

**Pratica all'utilizzo**

Bordi versatori ed interni graduati

Tutte le fonti di calore + Induzione e forno

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

Pulimentatura spazzolata

Made in France

ALCHIMY

**Set di casseruole Alchimy**

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

**casseruola Alchimy**

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





### Casseruola bassa con manico Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3602.24		24	7,7	3,1	2,3	1,15
3602.28		28	8,6	5	2,7	1,72



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

### Casseruola conica con manico Alchimy

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



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

### Padella inox Alchimy



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
3604.20		20	2,7	0,68
3604.24		24	2,7	0,94
3604.28		28	2,7	1,16
3604.32		32	2,7	1,44

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

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







### Casseruola bassa sin coperchio Alchimy



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

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

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

new  
2024



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

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

potrà essere messo in forno più facilmente.



### Casseruola a vapore inox para casseruola



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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



## Wok Alchimy

new  
2024

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg	
3608.28		2024	28	52,1	8,1	3	2,3	13,7	1,24
3608.32		32	55,3	9,3	5,5	2,7	15,5	1,53	
3329.10	Griglia per wok Ø 32 cm		34,5					0,14	

## Coperchio in vetro con pomello acciaio per Alchimy



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

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

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



## Coperchio di acciaio inox



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

Si adatta a tutti i prodotti della gamma

## Linea in acciaio inossidabile MILADY

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

MILADY



## Casseruola bassa MLADY con coperchio

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



## Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



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

## Padella inox MILADY con manico inox



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

## Casseruola inox MILADY con manico inox



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

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



## Casseruola bassa MILADY con manico inox



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

## Coperchio in vetro



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





# PRIM'APPETY

Linea in acciaio inossidabile PRIM'APPETY

Qualità professionale

Fondo diffusore magnetico

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



## Casseruola di acciaio inox Prim'Appety



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

## Padella inox Prim'Appety



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



Casseruola conica "bombé" con manico senza coperchio

Casseruola bassa con manico senza coperchio



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



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

Pentola di acciaio inox senza coperchio



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

## Pentola bassa di acciaio inox senza coperchio



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

## Pentola di acciaio inox senza coperchio



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

## Casseruola a vapore inox



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Per PRIM'APPETY pentola bassa

## Coperchio di acciaio inox



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

Si adatta a tutti i prodotti della gamma



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


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

**Sostegno in acciaio inox per wok rotondo**


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

**Bagnomaria inox con manico**


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

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

**per fumare i alimenti**


Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
3441.60		60	40		
3441.00		31	31	20	7,3
3441.93					
3441.91					
3441.90					
3441.92					
	Segatura di legno di faggio per fumare:				
4441.01	0,5 kg.				0,51
4441.15	15 kg.				15,1







# COLLEZIONI AMOVIBILI





AMOVIBILE  
MANICI ACCIAIO & LEGNO



LOQY

Manici amovibili

Manico

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

Maniglie

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



AMOVIBILE  
MANICI BACHELITE & SILICONO



TWISTY

Manico amovibile in bachelite. 4 colori disponibili  
Vellutato al tatto anti-scivolo. Ergonomico. Non si scalda  
Tenuta solida e sicura in mano.  
Chiusura e apertura a rotazione.

Silicone.

Manici amovibili venduti per 2 pz.  
Chiusura a clip sulle sedi per una buona tenuta.



Collezioni

ALCHIMY

CHOC  
EXTREME

MINERAL B

MILADY

CHOC  
INTENSE

MINERAL B

Materiale

Multilamine  
3 lamine

Alluminio presso-fuso

Ferro chiaro

Acciaio  
sandwich spesso (7 mm)

Alluminio forgiato

Finitura

Pulimentatura a spazzola

RESISTENZA DURATA  
EXTRA LUNGA

con cera d'api naturale

Pulimentatura a specchio

RESISTENZA LUNGA DU-  
RATA

con cera d'api naturale

Sedi

x 2  
Rivettate

x 2  
Rivettate

x 2  
Rivettate

x 2  
Saldate

x 1  
Rivettate

x 1  
Rivettate

Tipi di cottura

Risottare / Chiarificare /  
Spadellare

Riscaldare / Spadellare /  
Cotture bassa temperatura

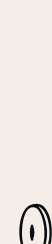
Saltare / Grigliare / Dorare

Risottare / Chiarificare /  
Spadellare

Riscaldare / Spadellare /  
Cotture bassa temperatura

Saltare / Grigliare / Dorare

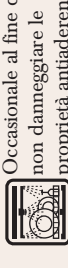
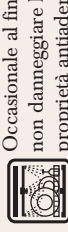
Fonti di calore



Passaggio in forno  
sin manici



Lavastoviglie



Modelli

5 casseruole  
2 casseruole basse  
1 casseruola conica  
2 padelle

2 casseruole coniche  
2 padelle

2 padelle  
1 casseruola conica

6 casseruole  
1 casseruola conica  
2 padelle

2 casseruole coniche  
4 padelle  
2 padelle crêpes

1 casseruola conica  
3 padelle  
1 padella crêpes

Le collezioni iconiche De Buyer sono disponibili in amovibile :

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



A ogni tipo di cottura, fino alla più delicata.  
3 materiali complementari per offrire quello più adatto

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

Un sistema di aggancio inedito, semplice, sicuro e fatto per durare.  
Facile da maneggiare e sicuro grazie alle due sedi solidamente rivettate



**Impugnatura in ghisa LOQY**

**Manici amovibili in legno LOQY**



Codice	Descrizione	Kg
3660.00		0,2

Codice	Descrizione	Kg
3660.02		0,04

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

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



## ALCHIMY

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

Prodotto resistente e robusto di qualità professionale

Materiale conduttore : reattivo ed economico

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

**Pratica all'utilizzo**

Bordi versatori ed interni graduati

Tutte le fonti di calore + Induzione e forno

Pulimentatura spazzolata

Made in France

## ALCHIMY



set 3661.03

**Casseruola inox ALCHIMY in manico**

Set 3661.02

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3661.14		14	7,4	1,2	2,3	0,54
3661.16		16	8,8	1,7	2,3	0,74
3661.18		18	9,6	2,4	2,3	0,91
3661.20		20	10,6	3,3	2,3	1,09
3661.24		24	12,5	5,5	2,3	1,5

3661.02	Set di 2 casseruole ø 16-20 cm + 3660.00					2,1
---------	--	--	--	--	--	-----

3661.03	Set di 3 casseruole 16-20-24 cm + 2 maniglie 3660.02 + 3 coperchi 3428 ø 16-20-24 cm					5
---------	--	--	--	--	--	---

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici. Vedere pagina 65 i manici (manico

lungo 3660-00/maniglie 3660-02) Da ordinare separatamente.

**Casseruola a vapore inox para casseruola**

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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







### Casseruola bassa conica sin manico Alchimy

new  
2024



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

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

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

### Casseruola bassa sin manico Alchimy



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

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

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

### Coperchio in vetro con pomello acciaio per Alchimy



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

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

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

### Padella inox Alchimy



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
3663.24		24	2,7	17	0,81
3663.28		28	2,7	20	1

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

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

un'alleata indispensabile per la caramellizzazione della carne.

## CHOC EXTREME

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

CHOC  
EXTREME

## Padella tonda CHOC EXTREME



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

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

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



## Casseruola bassa antiaderente CHOC EXTREME



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

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



## MINERAL B

Linea in acciaio

## MINERAL B



## Padella tonda profonda MINERAL B

new  
2024

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

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

## Padella MINERAL B



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

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

## Coperchio universale in acciaio speciale per padelle

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



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

Parte inferiore pulimentata a specchio.  
Made in France.





### Linea in acciaio inossidabile

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



### Maniglia rimovibile



Codice	Descrizione	Kg
8359.00	Nero	0,12
8359.40	Rosso	0,12
8359.20	Verde	0,12
8359.30	Arancione	0,12
	Disponibile fino ad esaurimento scorte	
	Disponibile fino ad esaurimento scorte	

### Casseruola inox TWISTY sin manico



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
3491.14		14	7	1,2	0,8	12	0,44
3491.16		16	8	1,6	0,8	14	0,53
3491.18		18	9	2,2	0,8	15,8	0,72
3491.20		20	10	3	0,8	17,8	0,85
3491.24		24	12	5,4	0,8	19,5	1,28
3491.28		28	14	8	0,8	25	1,95
3491.03	Set di 3 casseruole Ø 16-18-20 cm sin manico				0,8		2,49
3491.04	Set di 4 casseruole Ø14-16-18-20 cm				0,8		3,11



**Casseroola a vapore inox para casseroola**



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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



**Casseroola bassa TWISTY**



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

**Padella inox TWISTY**



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

**Coperchio in vetro**



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

**Set di 2 maniglie in silicone**



Codice	Descrizione	Kg
8360.00	Nero	0,04



Antiaderente CHOC INTENSE

**CHOC  
INTENSE**



**Padella CHOC INTENSE**



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

**Casseruola bassa CHOC INTENSE**

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



**Padella crêpes CHOC INTENSE**

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







## MINERAL B

Linea in acciaio

### Maniglia rimovibile

Codice	Descrizione	Kg
8359.00	Nero	0,12
8359.20	Verde	0,12
8359.30	Arancione	0,12
8359.40	Rosso	0,12



### Padella MINERAL B



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

### Casseruola bassa MINERAL B



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

### Padella crêpes MINERAL B

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









RAME

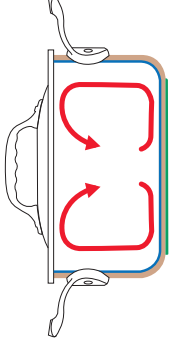
---



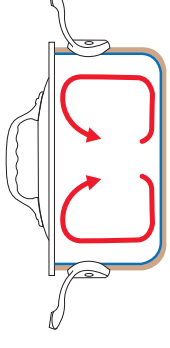


INDUZIONE  
PRIMA MATERA

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



NON INDUZIONE  
INOCUIVRE



Collezione

Materiali di produzione

Spessore

2 mm

1,2 a 2 mm

Tipi di cottura

Cuocere a bassa temperatura / Ridurre / Flambare

Concepito per cucinare



Finitura

Pulimentatura a specchio

Fonti di calore



Fondo del prodotto

Fondo di acciaio inossidabile iniettato

Tipo di manichatura curva alla francese

Manico in lega d'acciaio

Manico in ghisa

Manico in lega d'acciaio

Manico in ghisa

Manico in ottone

Fissaggio delle manichature

Rivettate

Blocca calore



Passaggio al forno



Lavaggio in lavastoviglie



Diametro (cm)

14 a 32

9 a 36

12 a 32

10 a 32

PCB (unità d'imballo)

1

1

1

1

1

# PRIMA MATERA



## Casseruola con fondo magnetico e manico inox

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



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

## Casseruola bassa con fondo magnetico e manico inox

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





### Padella con fondo magnetico e manico inox

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



### Casseruola svasato con fondo magnetico induzione

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



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

### Coperchio inox

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







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



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

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

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



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



**Tegame con fondo magnetico e coperchio inox**



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

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



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

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

Casseruola bassa con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



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

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

WOK



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
6247.32		32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	Griglia per wok Ø 32 cm		34,5					0,14
3429.32	Coperchio in vetro con maniglia inox	32						1,1



Manutenzione :

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

Casseruola a vapore inox para casseruola



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

# PRIMA MATERA



## Casseruola con manico in acciaio fuso



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

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

## Casseruola bassa con fondo magnetico e manico inox



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

## Coperchio con maniglia in acciaio fuso



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

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





## Tegame svasato con fondo magnetico con coperchio



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

## Casseruola svasato con fondo magnetico induzione



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

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

## Padella con fondo magnetico



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

## Casseruola alta con coperchio



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

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



## INOCUIVRE



## Casseruola

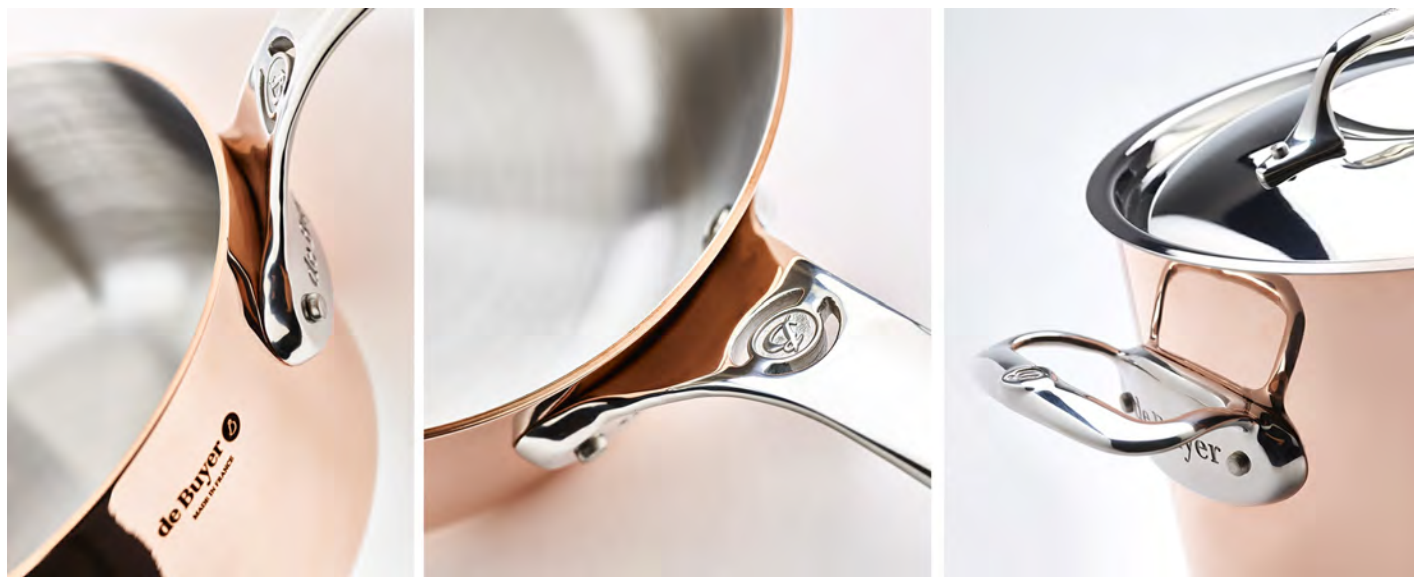
Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6406.14		14	7,8	1,2	1,5	0,63
6406.16		16	9	1,8	1,5	0,97
6406.18		18	10	2,5	1,5	1,37
6406.20		20	10,7	3,3	1,5	1,9



## Padella

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





## Casseruola bassa



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

## Coperchio inox



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

## Tegame con maniglie in fusione de inox con coperchio



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



Casseruola bassa con maniglie in fusione de inox con coperchio



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

Rostiera rame inox con 2 maniglie fisse



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

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





## Casseruola con manico in acciaio fuso



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

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

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



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

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

## Coperchio con maniglia in acciaio fuso



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

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



## Casseruola alta con coperchio



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

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

## Pentola bassa con coperchio



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

## Pentola con coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6468.20		20	18,5	5,7	2	2,9
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					



## INOCUIVRE



## Casseruola



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

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

ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

## Casseruola bassa senza coperchio, con 1 manico



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

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

manico in ottone è saldamente rivettato.

## Padelle



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

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

## Tegame tondo con 2 maniglie



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

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

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



## Tegame ovale con 2 maniglie



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

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

## Casseruola bassa con coperchio, maniglie in ottone



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

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

acciaio inossidabile.

## Casseruola con maniglie tonda con coperchio



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

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



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



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

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

## Coperchio tondo



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

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

## Coperchio inox per padella



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





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



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

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

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



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

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

**Bastardella in rame**



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
<b>6580.20</b>	Con anello	20	1,2	0,91
<b>6580.26N</b>	Con anello	26	1,2	1,06

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



**Pasta per lucidare RAME**

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



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






# ACCESSORI DA CUCINA

---





# ACCESSORI COTTURA • I COPERCHI

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

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



**Casseruola a vapore inox para casseruola**

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



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



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



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

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

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

- cucina sana e dietetica con pochissimi grassi.

La campana aiuta anche a mantenere calde le pietanze.

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



## ACCESSORI DA CUCINA

### Pasta per lucidare



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

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



### Alcol in gelatina



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

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

### Filo - Rotifil



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

### 10 guanti in neoprene per manico acciaio



### 10 guanti in neoprene per maniglie



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4636.00</b>		20,5	13	5,5	0,26

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4636.10</b>	7 cm	24	14,5	6	0,36
<b>4636.20</b>	11 cm	24	14,5	6	0,44







# UTENSILI

---





**Bacinella conica senza maniglie, con bordo tondo aperto**



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

Bacinella di tipo professionale sia per la capienza sia per la qualità e lo spessore dell'acciaio inossidabile utilizzato. Queste bacinelle possiedono un bordo arrotondato aperto: arrotondato per evitare gli incidenti durante la movimentazione e aperto per una migliore igiene. La rifinitura è lucida.

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



Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.mm	Kg
3372.16N		16	1	0,7	0,23
3372.20		20	2,1	0,7	0,35
3372.24		24	3,6	0,7	0,49
3372.30		30	7	0,7	0,7
3371.35		35	11,2	0,8	1,01
3371.40		40	16,8	0,8	1,35

Base per bastardella 3371					
3379.00	Per ø 20-24 cm		1		0,11

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

**Bastardella senza maniglie e base - inox/silicone**



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

de Buyer ha sviluppato una nuova bastardella con bordo tondo aperto in acciaio inossidabile, con un fondo coperto di silicone. La bastardella rimane stabile, non scivola durante il lavoro. In più le graduazioni ne fanno un utensile veramente professionale.

**Bastardella di plastica senza maniglie e base**



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

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

**Bagnomaria senza coperchio**



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

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

**Contentore cilindrico**



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

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

**Teglia rettangolare senza maniglie**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3283.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10
3283.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10
3280.35		35	27	4,6	3,6	1	0,97	10
3280.40		42	32	5	4,9	1	1,24	5
3221.06	Con 6 celle	40	30	1,6		0,8	0,7	1

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



**Colapasta tronco conico con 2 maniglie inox**



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

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

**Colapasta acciaio inox**



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

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

**Cornetto cinese**



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

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

**Cornetto cinese microforato speciale "pasticceria"**



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

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

professionale, è particolarmente solido. Pulizia facile.

**Punteria per cinese in faggio**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
3350.90		25,5	5	0,19

**Cornetto cinese in acciaio inossidabile - Stamigna**

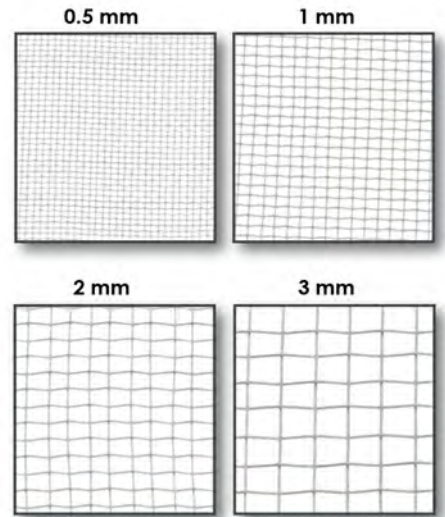


Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3352.20N	18 cm	20	44	18	0,6	0,48
3352.22	23 cm	22	45	23		0,57

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



**Setaccio, 4 reti inox**



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

**Setaccio, rete inox - N° 20**



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

**Colino a rete**



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

Lamiera metallica in acciaio inossidabile

**Spargi in inox**



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

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

**Passaverdura e griglie - acciaio inox**



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



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

**Secchiello graduato con base a maniglia mobile**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3276.12N	ø interno 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34

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

**Secchiello senza base a maniglia mobile**



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

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

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



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

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

Sessola tonda in inox



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

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

Sessola base piatta, polipropilene



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

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

Caraffa graduata, polipropilene



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

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

Tazza inox (militare)



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

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

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



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



Codice	Descrizione	Kg
4827.02		0,4

Codice	Descrizione	Kg
4827.01		0,08



Spatola gelato, liquido conduttore nel manico



Spatola gelato - Inox



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

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

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

Imbuto



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

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

Imbuto per marmellata inox



Codice	Descrizione	Kg
3356.00	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

# Le Tube



TEMPERATURE  
RESISTANCE  
**+100°C / 212°F**  
HITZEBESTÄNDIG



**LE TUBE la scatola essenziale**



Codice	Descrizione	Kg
3358.00	LE TUBE con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8	0,44

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



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

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

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

**Scatola degli accessori LE TUBE PRO**



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



**LE TUBE : Display**



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



**Kit speciale biscotto per LE TUBE**



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







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



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



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



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

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



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



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

Perfetto per mousse, salse, caramello, gelatine o coulis dense, pasta genovese, moelleux al cioccolato ecc...2 bocchette smontabili in acciaio inossidabile. 3 fori diversi ø 5-10-15mm. Il diametro ampio dell'ugello iniettore integrato ( mm.15 ), consente di non rompere le bolle d'arie degli impasti e di preservarne la schiumosità. MORBIDEZZA GARANTITA.  
La profondità del cono garantisce una spinta naturale delle preparazioni verso il basso senza bisogno di applicare alcuna pressione  
Le due impugnature laterali assicurano una buona distribuzione del peso ed una presa ottimale per riempire agevolmente e con

precisione tutti i tipi di stampi.  
Il supporto in acciaio inossidabile con piedini antiscivolo, garantisce un ricovero sicuro fra un'operazione e l'altra all'imbuto.

NUOVO

Utensile in faggio naturale, trattato con cera d'api



Spatola B BOIS

Spatola bisellatura B BOIS



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

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

Cucchiaio B BOIS



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



**Cucchiaino appuntito B BOIS**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4874.00	Speciale per salsa	30	5	1,5	0,04
4874.01	Speciale per Risotto	30	5	1,5	0,03

**Spatola larga B BOIS**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4875.30		30	8	2	0,05

**crepe spatola B BOIS**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4873.00		30	4,5	0,5	0,02

**Spatola per crepes rotonda B BOIS**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4873.01		20,5	16	1,5	0,01

**Spatola per crepes B BOIS**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4873.02		20	16	3	0,02

**10 mini spatole B BOIS**

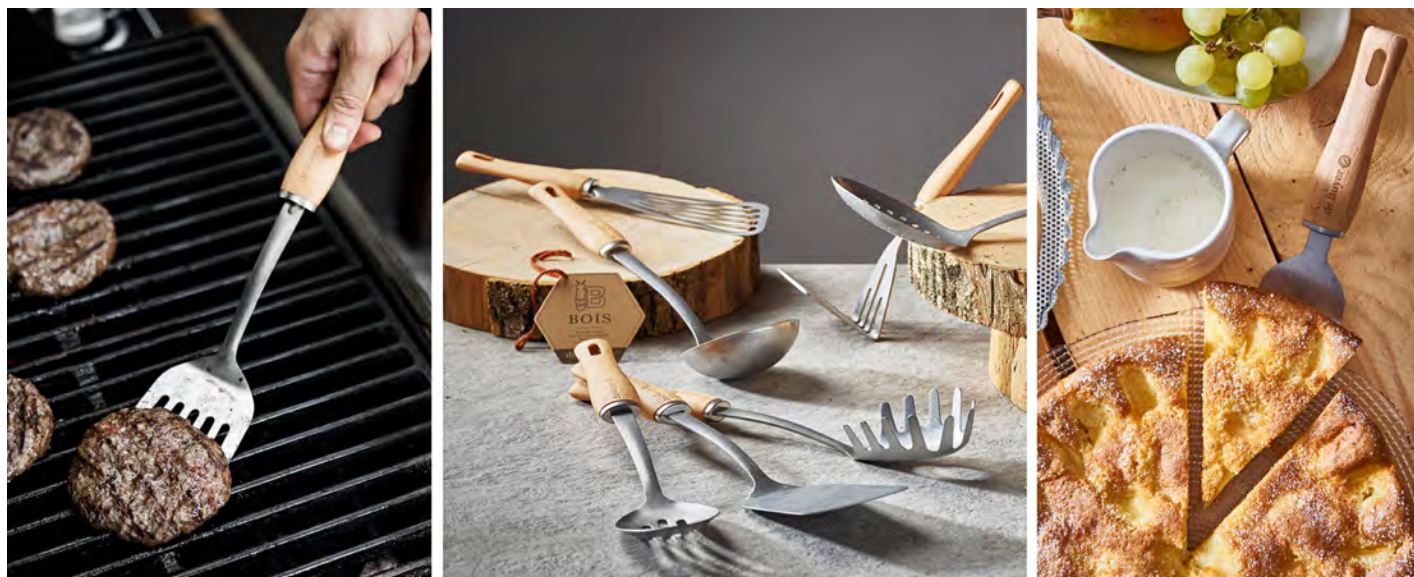


Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Kg
4873.04		14	4	0,08

**Molla B BOIS**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4876.01		21	5	3	0,03



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



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

Manico in faggio naturale, trattato con cera d'api

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



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

Manico in faggio naturale, trattato con cera d'api

Schiumarola a filo in inox



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

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



Piccolo mestolo in inox



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

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

Mestolo inox unipezzo



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

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

Mestolo unipezzo con becco a versare in inox



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

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

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



**Schiumarola unipezzo in inox**



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

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

**Forchettone 2 denti unipezzo in inox**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
3170.50	L. manico 38 cm Disponibile fino ad esaurimento scorte	48	4,5	1,5	0,21

Linea massiccia. Acciaio inossidabile. I rampini sono costruiti in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido e largo e la sua forma economica consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce all'utensile di girare su sé stesso, anche avendo le mani unte e umide.

**Cucchiaione in inox**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
3982.10	Diritto - L. manico 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
3983.10	Obliquo - L. manico 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

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

**Paletta unipezzo in inox**



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

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

**Mestolo in inox**

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

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

**Schiumarola in inox**

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

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

**Cucchiaine grande in inox**

Codice	Descrizione	Litro	Kg
2140.00	Liscia	33	0,08
2140.10	Forata	33	0,08

**Spatola in nylon per rivestimento antiaderente**

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

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

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

**Pala per frittata inox**



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

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



**Molla per spaghetti, inox**



Codice	Descrizione	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
4816.21N		20	0,5	0,06	5

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

**Molla concava inox**



Codice	Descrizione	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

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



**Spiedini inox**



Codice	Descrizione	Lcm	Sp.mm	Kg
3401.25	Set 10 spiedini	25	2	0,01
3401.30	Set 10 spiedini	30	2	0,01
3401.35	Set 10 spiedini	35	2	0,01
3401.40	Set 10 spiedini	40	2	0,02

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





**Pinza dello chef dritta in acciaio**



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

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare



**Pinza a punta curva**



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

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare

**Pinza a gomito**



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare



**Frusta de BUYER in inox**

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



**Frusta con manico in plastica GÖMA**

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



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



**Spatola "Maryse" plastica**



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

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

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

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4740.24N		25	0,08
4740.34N		35	0,11
4740.42N		45	0,13



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



**Raschia tonda in plastica**

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
4858.00N		15	11	2	0,02	5
	T° max. 60 °C					



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

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



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

Il materiale utilizzato per questa spatola è ipoallergenico e si pulisce molto facilmente, si può mettere nel lavastoviglie. Il fondo del manico è dotato di un foro per appenderlo e di un ribordo affinché la spatola non scivoli dentro il recipiente.





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



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

**Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile**



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

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

**Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile**



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

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

**Spatola flessibile FKOffcium**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4235.00	L.lama 17 cm	31	7,8	0,1

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

**Spatola triangolare FKOffcium**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4233.01	L. lama 8 cm	26,5	8	0,11

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

**Spatola FKOffcium**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4232.00	L. lama 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Forata - L. lama 12 cm	30	9	0,12

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

**Spatola da servizio FKOffcium**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Forata	26,5	5	0,06

**Sega per "Genoise" FKOffcium**



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

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



**Coltello ostriche con lama inox**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
<b>4683.00</b>		15,7	4,5	2	0,06

Lama corta e appuntita, perfettamente affilata, in acciaio inossidabile extra duro 2CR14.  
In modo da tagliare facilmente il muscolo

dell'ostrica.  
Manico ergonomico e sicuro grazie alla sede per il pollice ed alla protezione di arresto  
Manico in poliammide e fibre di vetro.  
Resistente ed antiscivolo.

**Set di 4 forchette crostacei doppie in acciaio**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Kg
<b>4687.00</b>	Set di 4 forchette	21	1,8	0,01

FORCHETTA DOPPIA : una parte più piccola ed una più grande per estrarre facilmente la carne da tutti i crostacei.  
Ideale per astici, granchi e gamberi

Ergonomica grazie ad una sede centrale per il pollice per una migliore impugnatura.



**Forbici per crostacei**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Sp.mm	Kg
<b>4685.00</b>		20,7	6,5	1,5	0,11

Taglia i carapaci più duri , senza danneggiare la carne e senza sporcare tutto intorno  
Ideale per astici, aragoste, gamberoni, granchi e scampi  
Impugnatura larga ideale per tutte le mani. Pinza integrata  
Sistema brevettato

Lame in acciaio inossidabile separabili in modo da facilitare la pulizia.

**Guanto per ostriche**



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

Questo guanto molto spesso, permette di stringere l'ostrica durante l'apertura, qualunque sia lo strumento utilizzato. Esso

non può assicurare una protezione totale nei confronti di un coltello o un punteruolo mal utilizzato.







**Rotella taglia pasta, liscia, manico plastica**



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

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

**Mestolo per pizza - fondo piatto**



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

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

**Teglia tondaforata per pizza, alluminio**



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
<b>7350.28</b>		28	0,07
<b>7350.31</b>		31	0,09
<b>7350.33</b>		33	0,1
<b>7350.38</b>		38	0,14
<b>7350.43</b>	Disponibile fino ad esaurimento scorte	43	0,15
<b>7350.48</b>		48	0,21

**Pala pizza tonda - alluminio e legno**



**Pala pizza tonda**



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

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

**Spazzola in acciaio inox con raschiatore**



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

**Pesa-sciroppo graduata in vetro**



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

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

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



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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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



Codice	Descrizione	lcm	Hcm	Kg
4885.01		6	7	0,54

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

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



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

**Termometro digitale con sonda di penetrazione**

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



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

**Termometro digitale per carni -50°C a +200 °C**

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



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4881.00N		20	0,06

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

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

**Kit Thermo Connect Pro con sensore collegato**

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



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

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



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



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

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

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

**Timer meccanico con magnete - 60 minuti**



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

**Timer, countdown - 20 ore**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm
4650.00N		50	60

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



de Buyer ®



**MACINAPEPE**  
**MACINASALE**  
**MACINASPEZIE**



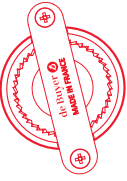


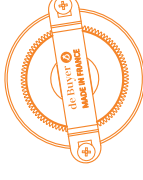





# MACININO

## M E C C A N I S M O

### IL LEGNO

### L'ACRILICO

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

**B  
BOIS**



**Macine B BOIS**  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



#### Macina Spezie 'B BOIS' BOOGIE 7 cm



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	MACINA PEPE			
<b>P292.071111</b>	Meccanismo in acciaio Disponibile fino ad esaurimento scorte	7	9	0,15
	MACINA SAL			
<b>S392.071111</b>	Meccanismo in acciaio inossidabile Disponibile fino ad esaurimento scorte	7	9	0,15
	MACINA SPEZIE			
<b>C092.071111</b>	Meccanismo in ceramica	7	9	0,14

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



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	MACINA PEPE			
<b>P230.141111</b>	Meccanismo in acciaio	4,5	14	0,15
	MACINA SAL			
<b>S330.141111</b>	Meccanismo in acciaio inossidabile	4,5	14	15
	MACINA SPEZIE			
<b>C030.141111</b>	Meccanismo in ceramica	4,5	14	0,15

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



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



Collection  
Java



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

Il macinapepe ed il macinasale disponibili da 14 a 40 cm.

Il modello da 70 cm esiste solo per il pepe

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

**Macina di legno JAVA 14 cm**



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

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



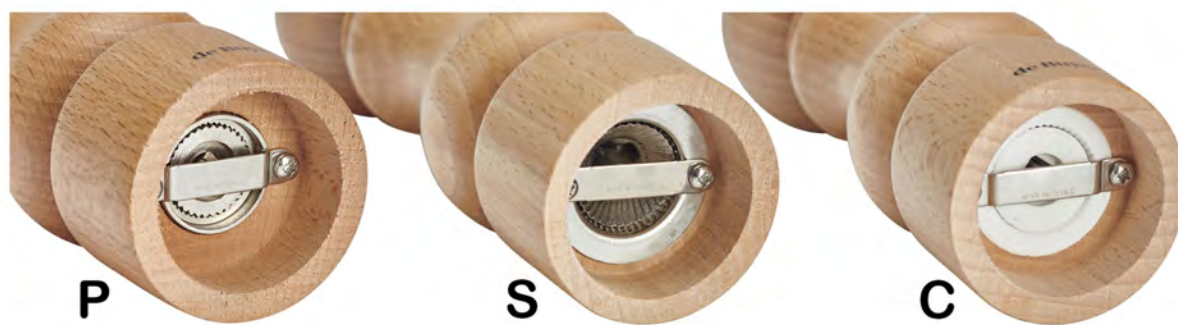
**Macinino per pepe macinato grosso JAVA STEAK**



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

Meccanismo in acciaio garantito a vita





**Macina di legno JAVA 14 cm - colorato**



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

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

**Macina di legno JAVA 18 cm**



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

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

## MACINA PEPE e SALA

### Macina di legno JAVA 21 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
MACINA PEPE			
Meccanismo in ACCIAIO			
P247.210101	Naturale	21	0,24
P247.210202	Scuro	21	0,24
P247.210303	Bianco opaco	21	0,24
P247.210404	Nero opaco	21	0,24
MACINA SAL			
Meccanismo in ACCIAIO			
S347.210101	Naturale	21	0,22
S347.210202	Scuro	21	0,22
S347.210303	Bianco opaco	21	0,22
S347.210404	Nero opaco	21	0,22
MACINA SPEZIE			
Meccanismo in CERAMICA			
C047.210101	Naturale	21	0,24
C047.210202	Scuro	21	0,24
C047.210303	Bianco opaco	21	0,24
C047.210404	Nero opaco	21	0,24

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

### Macina di legno JAVA 25 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
MACINA PEPE			
Meccanismo in ACCIAIO			
P249.250101	Naturale	25	0,3
P249.250202	Scuro	25	0,3
P249.250303	Bianco opaco	25	0,3
P249.250404	Nero opaco	25	0,29
MACINA SAL			
Meccanismo in ACCIAIO			
S349.250101	Naturale	25	0,27
S349.250202	Scuro	25	0,27
S349.250303	Bianco opaco	25	0,27
S349.250404	Nero opaco	25	0,3
MACINA SPEZIE			
Meccanismo in CERAMICA			
C049.250101	Naturale	25	0,3
C049.250202	Scuro	25	0,3
C049.250303	Bianco opaco	25	0,3
C049.250404	Nero opaco	25	0,3

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

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



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
MACINA PEPE			
P253.300101	Naturale	30	0,56
P253.300202	Scuro	30	0,56
P253.300303	Bianco opaco	30	0,56
P253.300404	Nero opaco	30	0,56
MACINA SAL			
S353.300101	Naturale	30	0,56
S353.300202	Scuro	30	0,56
S353.300303	Bianco opaco	30	0,56
S353.300404	Nero opaco	30	0,56

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

## MACINA PEPE e SALA

### Macina pepe/sal di legno JAVA 40 cm



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

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

### Macina pepe di legno JAVA 70 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
P256.700101	Naturale	70	2
P256.700202	Scuro	70	2

Meccanismo in acciaio garantito a vita





# Collection Rumba



BVCert. 6054661



## Macina di legno RUMBA 14 cm



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

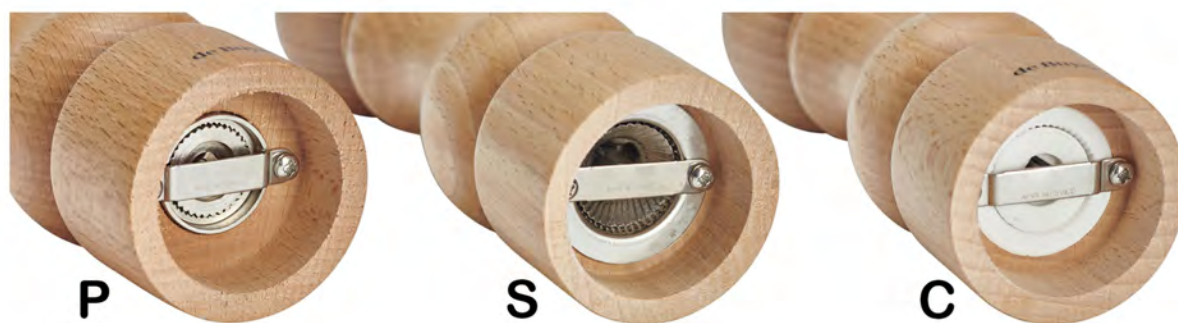
Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

## Macina di legno RUMBA 18 cm



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

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



**Macina di legno RUMBA 21 cm**



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

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



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



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

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

# Collection Paso



## Macina di legno PASO 10 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
<b>P240.100101</b>	Naturale	10	0,11
<b>P240.100202</b>	Scuro	10	0,11
<b>P240.100303</b>	Bianco opaco	10	0,11
<b>P240.100404</b>	Nero opaco	10	0,11
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
<b>S340.100101</b>	Naturale	10	0,09
<b>S340.100202</b>	Scuro	10	0,09
<b>S340.100303</b>	Bianco opaco	10	0,09
<b>S340.100404</b>	Nero opaco	10	0,09
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
<b>C040.100101</b>	Naturale	10	0,11
<b>C040.100202</b>	Nero	10	0,11
<b>C040.100303</b>	Bianco opaco	10	0,11
<b>C040.100404</b>	nero opaco	10	0,11

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

## Saliera PASO 10 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
<b>M340.100101</b>	Naturale	8,8	0,05
<b>M340.100202</b>	Scuro	8,8	0,05





Collection  
Manivelle



**Macina Spezie BOOGIE 7 cm**



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

**Macina noce moscata SOKO - Meccanismo in acciaio**



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

Meccanismo in acciaio garantito a vita

# Collection Exclusive

## Macina pepe/sal di legno POGO



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

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

## Macina pepe/sal di legno VALSE



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

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

## Macina pepe/sal di legno JOTA



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

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







# Collection Hip Hop

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



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto		
C086.118301	Naturale	11	0,09
C086.118302	Scuro	11	0,09

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

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



Codice	Descrizione	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto	
C086.118331	Bianco	0,09
C086.118332	Rosso	0,09
C086.118333	Nero	0,09

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

## Macina spezie HIP HOP 11 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto		
C086.118383		11	0,09

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

# Collection Transparence

## Macina spezie BOOGIE



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

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

## Macina spezie TANGO 14 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
C087.148383	Macina spezie consegnato vuoto	14	0,18

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

## Macina pepe/sal/spezie MAMBO 18 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
C084.188383	Macina spezie consegnato vuoto	20	0,23

Meccanismo in ceramica per spezie - 4 regolazioni




















# Tagliare

---



LE MANDOLINE

LE COMPATTE

Collezione	La Mandoline <b>REVOLUTION</b>	Vantage	VIPER MANDOLINE	La Mandoline ACCESS	Swing PLUS	KOBRA 19-3	Komi
Tipi di taglio :							
• Fetta liscia		✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Fetta ondulata		✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Julienne	   2 - 4 e 10 mm Versione « MASTER » 2 - 3 - 4 - 5 - 7 e 10 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Taglio gauffré		✓		✓	✓		
• Cubi e losanghe	 	✓	✓				
Tipi di lame	Dritta	V	V	Dritta	Dritta	V	Diagonale 35°
Spessore del taglio (mm)	0 a 10	1 a 10	1 a 8	0 a 10	0 a 10		
Piedini pieghevoli antiscivolo	✓	✓	✓	✓	✓		
Gravity guida verticale + salvadita		✓	✓	✓	✓		
Salvadita lungo	✓	✓					
Colori							
PCB (unità d'imballo)	1	1	1	1	1	1	1

2012.01

2017.00

2016.00

2014.00

2015.03 / 2015.25 / 2015.43

2011.01 / 2011.21 / 2011.41

2018.00





ACCESSOIRE  
RONDELLES

GRAVITY

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



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



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



LEGUMES LONGS



concombre, carotte, courgette, long radis...

RONDELLES LISSES  
OU ONDULÉES



PETITS FRUITS & LEGUMES



tomate cerise, échalote, radis, champignon...





LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



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



**La Mandoline REVOLUTION MASTER con telaio inox**



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



**Accessori per La Mandoline REVOLUTION**



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

**Accessorio per rondelle GRAVITY**



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

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

**Accessori per La Mandoline REVOLUTION**



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



LA MANDOLINE VANTAGE



La Mandoline VANTAGE



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



La Mandoline VANTAGE - Accessori per 2017.00



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



La Mandoline VANTAGE - Pulsante extra lungo



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

Accessorio per rondelle GRAVITY

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



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



LA MANDOLINE VIPER

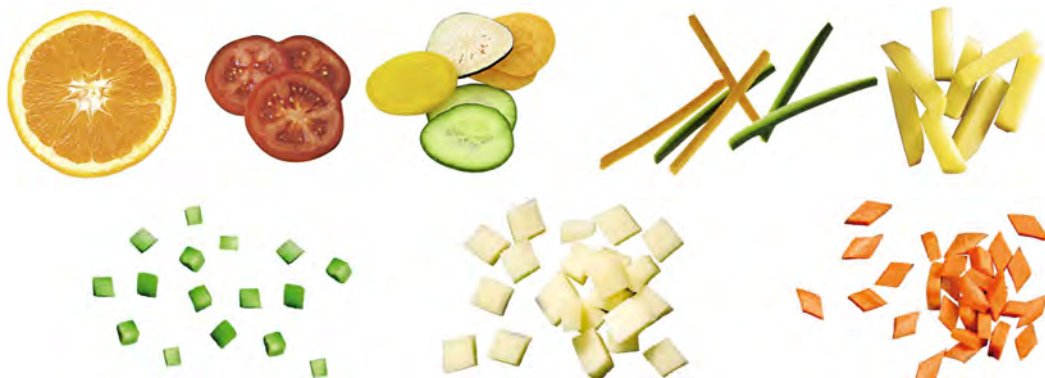


VIPER Mandoline



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

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





## Accessorio per rondelle GRAVITY



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

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

## Accessori per La Mandoline VIPER



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

## Accessori per La Mandoline VIPER



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.59	Pulsante	25,2	12	17,5	0,12
2016.90	Carrello	26	12	2,5	0,55





LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS acciaio inossidabile



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



Accessori per LA MANDOLINE ACCESS



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

Accessorio per rondelle GRAVITY



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

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

LA MANDOLINE SWING PLUS



BV Cert. 6054661



LA MANDOLINE SWING PLUS



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

Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS



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

Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS



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



LA MANDOLINE KOBRA



INNOVAZIONE KOBRA V AXIS

Sistema « Clic Express » :

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

Si possono realizzare fette finissime fino a 5 mm di spessore

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

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







Mini tagliaverdure KOMI



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



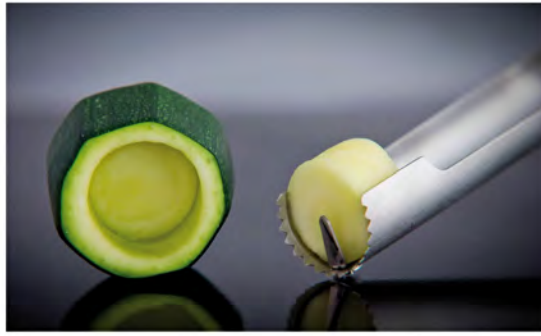


**Affetta pomodori inox**



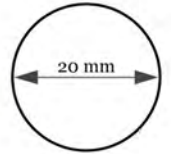
L'affetta pomodori consente di tagliare i pomodori maturi, ma anche gli agrumi (limoni, kiwi...). Il taglio orizzontale impedisce la perdita di succo. I piedini sono muniti di ventose per una buona tenuta sul piano di lavoro. Tale apparecchiatura è in acciaio inossidabile per un'igiene perfetta.

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>2005.00</b>	Affetta pomodori	42,5	20	18	5,5
<b>2005.10</b>	Lame di ricambio	24,5		7	0,14



Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 12 mm - Arancio

Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 20 mm - Verde

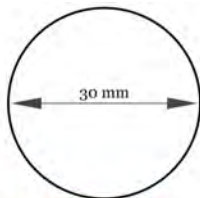


Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
2612.01	Estrattore 12 mm	2,5	19,7	0,04

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

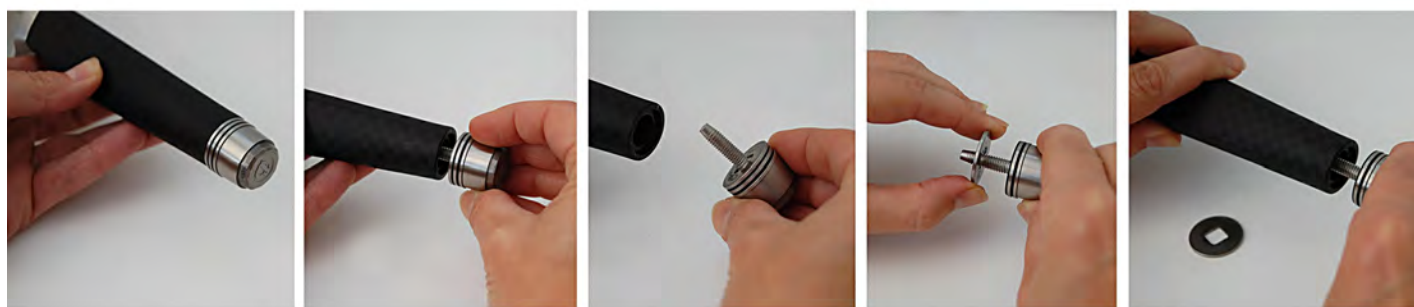
Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 30 mm - Rosso

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
2612.03		25	0,1





# FK2



## Coltello CHEF



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

**Coltello Santoku L. 17 cm**



**Coltello CHEF**



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

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

**Coltellino da cucina L. 9 cm**



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

**Coltellino da cucina L. 14 cm**



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

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



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4287.16		27,5	2	0,14
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			

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

**SANTOKU tranciante 30 cm**



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

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



**Coltello sfilettatore**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4283.16	L. 16 cm Disponibile fino ad esaurimento scorte	30,9	2,2	2,3	0,2
4283.18	L. 18 cm	28,5			0,14

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

**Coltello per disossare L. 13 cm**

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4284.13	Disponibile fino ad esaurimento scorte	27,8	2,2	1,8	0,19



Essendo un utensile professionale, questo coltello è soprattutto concepito per disossare le carni prima della cottura.

**Coltello per affettare**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4285.26	L. 26 cm Disponibile fino ad esaurimento scorte	40,6	2,2	4	0,28

Questo coltello è stato ideato in special modo per tagliare finemente la carne arrosto, il prosciutto, ecc.: la lama è stata studiata per opporre la minor resistenza possibile quando si taglia la carne; sono favoriti anche i tagli per il lungo.

**Coltello da pane**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4286.26	L. 26 cm Disponibile fino ad esaurimento scorte	40,5	2,2	3,9	0,28





Affilatore TRIUM



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4290.02		12	6,7	5,7	0,33

Tagliere, polietilene



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4920.60N	Bianco	60	40	2	3,9

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

Portataglieri, filo inox, per 6 taglieri



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1

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





BUY'S BAKING





# PASTICCERIA

---







**Box #CAKEDESIGN**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm
3989.00		47,5	30	10

**Box #HOMEMADEBREAD**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4713.00		47,5	30	10	1,24

# Box #homebaking

## Box #HOMEMADEBREAD Torta



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3030.00		47,5	30	10	1,53

## Box #HOMEMADEBREAD Torte e crostate



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4713.03		47,5	30	10	1,56





**Jonathan Mougel**

MOF Pâtissier-Confiseur 2019

*"Sin dall'inizio della mia carriera, utilizzare i prodotti de Buyer è stato obbligatorio. L'eccellenza del loro savoir-faire ha placato la mia sete di esplorare. Con il tempo, ci siamo evoluti, solidali nella stessa ambizione per la ricerca e l'innovazione. La « casa » De Buyer sa dare vita a tutte le mie aspirazioni. Un sostegno imprescindibile fino alla conquista del titolo : Un des Meilleurs ouvriers de France Pâtissiers-Confiseurs en 2019."*

J. Mougel ha immaginato e confezionato dei dessert e vari tipi di pasticceria gourmand con la Nostra collezione di stampi e cerchi. Scoprite nelle pagine seguenti le sue creazioni.



Degli aiuti a vostra disposizione per la promozione in negozio:

- Packaging dedicato
- Ricette
- Immagini ambientate
- Kits digitali

**Stampo per tronchi - Smontabile - L.30 cm**



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3206.30	Tondo 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Tondo 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Quadrato 8 cm		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Quadrato 4 cm		30	4	4	





**4 fogli di struttura in rilievo, in plastico flessibile, per la decorazione**



Codice	Descrizione	Kg
4343.00	30 x 18,5 cm	0,1

Il foglio di struttura in materiale plastico flessibile è un inserto che si applica nello stampo per tronchetti o sul fondo di un telaio serigrafico, durante la realizzazione dei dolci alla rovescia. Dopo averlo collocato al freddo, l'effetto che otterrete, dopo la sformatura di dolci o tronchetti, è di dare un tocco di classe alle vostre creazioni.

MADE IN FRANCE



**Stampo tondo per tronchi - Smontabile**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85

Sono ideali per realizzare terrine (a 1 o 2 gusti), dolci a forma di ceppo, dolci arrotolati, ecc... Le pareti sono molto lisce e la sformatura facilitata. Le due ghiera sono smontabili.

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

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



**Stampo rettangolare pieghevole con cerniera GEOFORME**



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

Il modello traforato permette una cottura uniforme dell'impasto. Perfetto per i patè in crosta, ma anche per pane, pani speciali, brioche ripiene, pain d'epice o ancora torte salate o dolci. Può essere usato, per certi patè, con carta da forno .





### Stampaggio forato in acciaio inossidabile ultraresistente

Adatto per un uso professionale intensivo.  
 Utilizzo a freddo o a caldo senza limiti di temperatura.  
 Concetto AIR SYSTEM: perforazioni di  $\varnothing 2$  mm permettono all'impasto di respirare.  
 Garantiscono una cottura piú rapida e omogenea senza seccare i ripieni:

- Risparmio del 15-25% sul tempo di cottura
  - per un risultato croccante e gustoso,
  - per spigoli vivi e una bella presentazione.
- Rimovibile: facile sformatura.

Made in France

Stampo fornito con un foglio di cottura antiaderente

Tagliato in base alla forma dello stampo per guadagnare tempo e produttività

Riutilizzabile piú di 200 volte

Temperatura di utilizzo da -76° a + 260°C

Smontabile : è possibile utilizzare lo stampo da solo o con il foglio di cottura a seconda del tipo di preparazione



- Cottura perfettamente controllata: preparazioni croccanti cotte al cuore
- Antigraffio
- Prodotto sostenibile ed eco-responsabile
- Facile pulizia



### Tortiera tonda con bordo rimovibile



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3213.20		20	7,5	0,5
3213.24		24	7,5	0,69
	FOGLIO ANTIADHERENTE			
4344.60	2 foglie per 3213.20			0,03
4344.61	2 foglie per 3213.24			0,04





Tortiera rettangolare con fondo mobile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3212.35		35	10,5	3,5	0,09
FOGLIO ANTIADHERENTE					
4344.51	2 foglie per 3212.35				0,03

Tortiera tonda CON FONDO MOBILE



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3214.24		24	2,5	0,4
3214.28		28	2,5	0,52
FOGLIO ANTIADHERENTE				
4344.71	2 foglie per 3214.24			0,02
4344.72	2 foglie per 3214.28			0,03



Rettangolare tortiera Plumcake con fondo mobile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3215.15		15	8,6	7,5	0,31
3215.26		26	8,6	7,5	0,47
FOGLIO ANTIADHERENTE					
4344.41	2 foglie per 3215.15				0,02
4344.42	2 foglie per 3215.26				0,03



## Stampi tondi scanalati "Bordelais", inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3065.35		3,5	4	0,8	0,03
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06



## Stampi tondi scanalati "Bordelais", rame



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
Rame stagnato						
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,04
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

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

## Tartelletta "Dariole"



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

Lo stampo « Dariole » è realizzato in un acciaio inossidabile molto liscio per una facile sfornatura; inoltre, il prodotto mantiene una bella presentazione anche dopo la sfornatura. Molto resistente e indeformabile. La forma è perfetta per la crema al caramello.

## Stampo "mezza sfera"



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3133.04N	Disponibile fino ad esaurimento scorte	4	2	0,02	1,2	0,02	10
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5
3133.08N		8	4	0,13	1	0,08	5
3133.10N		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5
3133.12		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3
3133.14N		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3
3133.16N		16	8	1	0,8	0,33	3
3133.20N		20	10	2,06	1,5	0,45	2

Lo stampo semisferico, denominato «calotta», è realizzato in un acciaio inossidabile molto liscio per una facile sfornatura; inoltre, il prodotto (torta, dolce, gelato) mantiene una bella presentazione anche dopo la sfornatura. Molto resistente e indeformabile.

Stampo "Charlotte" inox, senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07
3125.16		16	9	1,5	0,36
3125.18		17,7	10	2,1	0,43

Lo stampo per «Charlotte», con i suoi bordi alti, è ideale per più preparazioni: Charlotte, Pudding, Aspic, gelati... I due manici laterali consentono di impugnare bene lo stampo per una sformatura facile. Il materiale dello stampo garantisce una buona trasmissione del calore.

Stampo conico inox per cannoli



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

Tubo inox



Stampi per cannoli, inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg	UC
3000.04	Tubo "sciampagna"	4	4	0,06	5
3005.02	Cannoli cilindrici	2,1	10	0,05	5

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Questi tubi in acciaio inossidabile sono particolarmente resistenti (spessore di 15/10°) e di facile manutenzione. Consentono la realizzazione di prodotti da rosticceria (involtino al formaggio, minisoufflé ecc.).





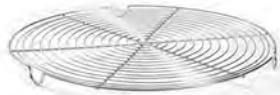
Tortiera tonda

Tortiera tonda CON FONDO MOBILE



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18	4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4705.24		24	2,8	0,6	0,32	4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43	4706.28		28	3	0,6	0,47
4705.32		32	3	0,6	0,56	4706.32		32	3	0,6	0,61

Griglia in filo con piedini



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Tortiera tonda con bordo svasato

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4703.10		10	2	0,4	0,04
4703.12		12	2	0,4	0,05





**Tortiera rettangolare con fondo mobile**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

**Tortiera quadrata con fondo mobile**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

**Tortiera tonda per la torta di frutta**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26



**Stampo "Charlotte", senza coperchio**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4719.18		18	10	0,23
3429.18	Coperchio in vetro per stampo "Charlotte":	18		0,35



**Tortiera quadrada**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm
4700.22		22,5	22,5	5

Tortiera tonda



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

Tortiera tonda



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4717.20		20	3,7	0,6	0,17
4717.23		23	3,8	0,6	0,21
4717.28		28	5	0,6	0,32

Stampo Brioche



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4702.10		10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

Stampo Kougloff



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4701.22		22	10	0,29



4 stampi tondi scanalati "Bordelais",



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16



Plache de dolci



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
4710.12	12 Madeleines 7 x 4 x 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2
4711.12	12 tartelette ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

Tortiera tonda SAVARIN



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41



Tortiera tonda SAvarin con bordo rimovibile - 2 fondi



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Tortiera tonda con bordo rimovibile



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg	UC
4844.20		20	6,7	0,27	3
4844.24		24	6,7	0,3	3
4844.26		26	6,7	0,33	3
4844.28		28	6,7	0,36	3



Teglia da forno



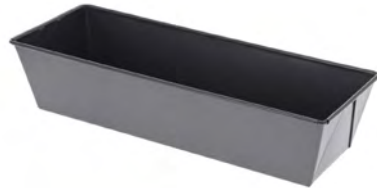
Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Rettagonale tortiera Plumcake - Angoli arrotondati



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21

Rettagonale tortiera Plumcake - Angoli acuti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

Teglia forata ondulata per la cottura de 2 Baguettes



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26



Stampo per torta TATIN , alluminio antiaderente resistente CHOC EXTREME



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



*La Gourmandise est dans l'Air*



moulerie inox perforée

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





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



### Concept AIR SYSTEM

La microperforazione migliora la circolazione dell'aria nel forno, garantisce una cottura veloce e omogenea delle preparazioni e permette di ottenere croccantezza all'esterno senza disperdere la preziosa umidità interna; ogni volta il risultato è gustoso e la realizzazione perfetta.

#### Anello perforato inox con bordo destro



*l'école*  
**VALRHONA**  
東京



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	ALT. 2 CM			
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,02
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,02
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,03
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,03
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,04
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,04
3099.06	37,7 cl	15,5	2	0,05
3099.07	53,7 cl	18,5	2	0,07
3099.08	66 cl	20,5	2	0,08
3099.09	94,2 cl	24,5	2	0,1
3099.10	127,6 cl	28,5	2	0,12
	ALT. 3,5 CM			
3098.01		5,5	3,5	0,04
3098.02		6,5	3,5	0,04
3098.03		7,5	3,5	0,05
3098.00		8,5	3,5	0,06
3098.04		10,5	3,5	0,07
3098.05		12,5	3,5	0,08
3098.06		15,5	3,5	0,1
3098.07		18,5	3,5	0,12
3098.08		20,5	3,5	0,13
3098.09		24,5	3,5	0,15
3098.10		28,5	3,5	0,18
3006.01	Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05



**AIR SYSTEM®**  
de Buyer Concept



### Anello perforato inox con bordo destro - Altezza 45 mm



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
ALT. 45 mm				
3097.03		7,5	0,9	0,7
3097.08		20	0,9	0,18
3097.09		24	0,9	0,21

Altezza adatta per i flan dolci, le crostate gourmand o le torte.



### Anello perforato inox - CON BORDO DESTRO



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
ALT. 2 CM					
3099.19	Quadrato 10 cl	7	7	2	0,04
3099.20	Quadrato 20 cl	8	8	2	0,05
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15



## Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm - CUORE



lecole  
VALRHONA  
東京



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3099.50		8	2	0,03
3099.51		12	2	0,05
3099.52		18	2	0,08
3099.53		22	2	0,1

## Anello perforato inox Alt. 2 cm - CON BORDO DESTRO



lecole  
VALRHONA  
東京



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
	ALT. 2 CM				
3099.30	10 cl	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl	28	11	2	0,12
	ALT. 3,5 CM				
3098.30		12	4	3,5	0,07

## Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm - OBLUNGO



lecole  
VALRHONA  
東京



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2	0,06
3099.42	40 cl	27	8	2	0,09
3099.43	60 cl	30	11	2	0,1

## Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm- CALISSON



lecole  
VALRHONA  
東京



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm
3099.70	10 cl - torta indiv.	12	5	2
3099.73	40 cl - 4 p.	25,5	11	2



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



### Anello perforato inox Alt. 3 cm con bordo destro



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm
	TONDO				
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
	QUADRATO				
3031.23			23	23	3
	RETTANGOLAR				
3032.35			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM

### Anello perforato inox Alt. 2 cm



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Contrastampo per anello Ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3093.10		10	2	0,4	0,04
3093.22		22	2	0,4	0,1
3093.24		24	2	0,4	0,11
3093.26		26	2	0,4	0,12
3093.28		28	2	0,4	0,13



## Anello inox Alt. 2 cm



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.07N		7	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3091.10N		10	2	0,4	0,04
3091.12N		12	2	0,4	0,04
3091.14N		14	2	0,4	0,05
3091.16N		16	2	0,4	0,06
3091.18N		18	2	0,4	0,07
3091.20N		20	2	0,4	0,08
3091.22N		22	2	0,4	0,09
3091.24N		24	2	0,4	0,1
3091.26N		26	2	0,4	0,11
3091.28N		28	2	0,4	0,12
3091.30N		30	2	0,4	0,13
3091.32N	Disponibile fino ad esaurimento scorte	32	2	0,4	0,14

Gli anelli d'acciaio inossidabile di 2 cm d'altezza sono destinati essenzialmente alla preparazione di crostate. L'anello per la crostata è più semplice da utilizzare d'uno stampo poiché risulta

meno ingombrante su di una placca da forno (molti anelli possono essere collocati sulla medesima placca). Inoltre, la sformatura è resa più semplice.

## Anello per torte inox - Alt. 4,5 cm



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6
3006.01	Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1
3989.16		16	4,5	1	0,18	1
3989.18		18	4,5	1	0,2	1
3989.20		20	4,5	1	0,22	1
3989.22		22	4,5	1	0,24	1
3989.24		24	4,5	1	0,27	1
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1

Gli anelli per torte di 4,5 cm d'altezza sono ideali per i dolci a base di «mousse», avendo una base di biscuit Gioconda.

## Anello per torte inox - Alt. 6 cm

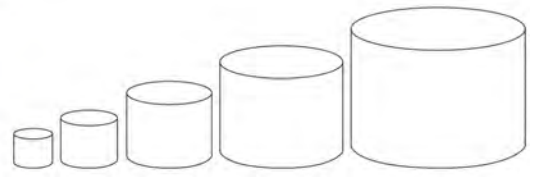


Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39
3940.28		28	6	1,2	0,4
3940.30		30	6	1,2	0,51

Gli anelli per torte di 6 cm d'altezza sono ideali anche per i dolci di Meringhe.



Anello per torte inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82



Forme tonde gigante estensibile



Codice	Descrizione	Hcm	Sp.mm	Kg
3040.03	ø 18 a 36 cm - Graduato	3	0,8	0,15
3040.01	ø 18 a 36 cm - Graduato	4,5	0,8	0,27
3040.02	ø 18 a 36 cm - Graduato	6,5	0,8	0,37

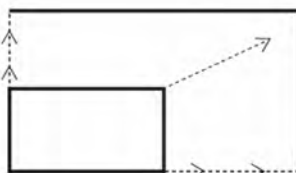


Création Jonathan Mougel  
MOF Pâtissier 2019



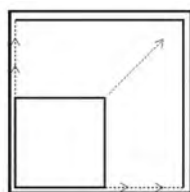


Forme inox rettangolare estensibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3013.21		21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43		43	29	5	1	1,29

Forme inox quadrata estensibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3013.16	max. 30 x30 cm 6-8 p. => 20-22 p.	16	16	5	1	0,57
3013.20	max. 37 x37 cm 8-10 p. => 30-32 p	20	20	5	1	0,69
3013.30	max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Telaio inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3015.36	Per teglia 40 x30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
3015.35		57	37	3,5	2,5	1,12
3015.45		57	37	4,5	2,5	1,6

## Forma inox quadrata per torte, alt. 4,5cm



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3906.08	Quadrato alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3906.12		12	12	4,5	1	0,17
3906.16		16	16	4,5	1	0,24
3906.20		20	20	4,5	1	0,29
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49

## Forma inox quadrata per torte - Alt. 2 cm



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3905.08	Quadrato alt.2 cm	8	8	2	1	0,05
3905.16		16	16	2	1,2	0,19
3905.20		20	20	2	1,2	0,16
3905.28		28	28	2	1,2	0,21

Il cerchio quadrato vi permetterà di realizzare delle forme moderne. le varie taglie disponibili che vi vengono proposte potranno essere utili per realizzare dolci individuali o più grandi.

## Cassa inox "Genoise", ermetico, bordi dritti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53

La cassa ermetica "Genoise" a bordi dritti consente di realizzare biscotti, sformati, dolci di riso, ecc. In acciaio inossidabile, è perfettamente igienica e di facile manutenzione.

## Flacone



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
044085N	Flacone annaffiatore	8	29	1	0,11

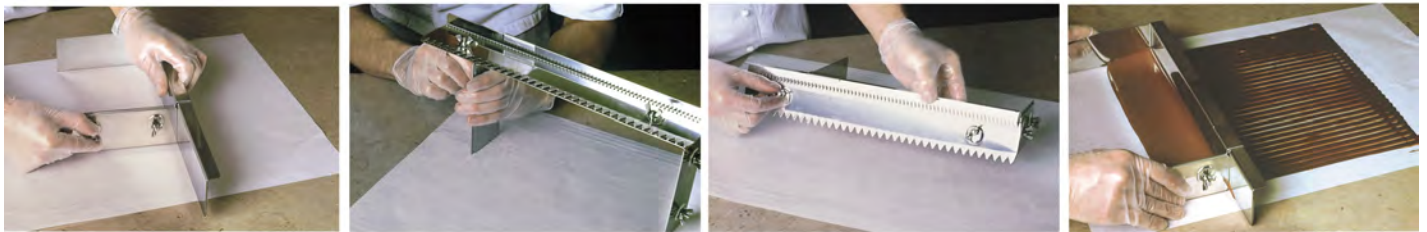
In plastica per alimenti, il flacone innaffiatore è munito d'un tappo forato che permette di imbibire i biscuit.

Raplette "Pascal" inox (per stendere impasto e cioccolato)



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3002.01	Con pettine mobile inox per la crema	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Senza pettine	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Pettine	40			1,5	0,22

La raplette "Pascal" consente di stendere crema o cioccolato con un sol gesto. La sua particolarità è quella di poterne regolare l'altezza e la larghezza. Si può anche realizzare uno strato molto fine. La raplette si utilizza con o senza pettine per crema (a denti) che è amovibile. Il pettine per crema ha due dentature triangolari differenti. La raplette è ideale per preparare il cioccolato a pezzi.



Bobine da 200 mt in acetato (200 m)



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
042002	Alt. 40 mm	4	1,65
042003	Alt. 45 mm	4,5	1,8
042004	Alt. 50 mm	5	2,14

Le bobine consentono di rivestire i contorni degli anelli per torte prima della sagomatura del dolce. Favoriscono successivamente la sfomatura senza rovinare il contorno del dolce congelato.

Pezzi da polipropilene



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
042016	Lotto 100 band per torte ø 8mm massimo		27	4,5		0,06
042024	Rotolo di 10 metri Alt. 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Rotolo di 10 metri Alt. 60 mm	5,2			6	0,04

Il polipropilene trasparente serve a rivestire gli stampi da forno, così da assicurare un'agevole sfomatura dopo che il dolce è stato lasciato nel freezer.



Forme inox "Cuore"



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
	ALT. 40 mm					
<b>3077.06</b>	Monoporzione	6	4	0,8	0,06	6
<b>3077.14</b>	~ tondo 14 cm	14	4	1	0,16	1
<b>3077.16</b>	~ tondo 16 cm	16	4	1	0,18	1
<b>3077.18</b>	~ tondo 18 cm	18	4	1	0,19	1
<b>3077.24</b>	~ tondo 24 cm	24	4	1	0,24	1

Le forme diverse degli anelli per torte consentono ai pasticciere di realizzare non solamente dei dolci buoni, ma anche belli e originali e di distinguersi. Oltre a ciò, la forma singolare dei dolci è anch'essa decorativa e consente di ridurre i tempi dedicati alla decorazione



Forme inox oblunghe



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Sp.mm	Kg
	CREAZIONE MATHIEU BLANDIN CAMPIONE DEL MONDO PASTICCERIA 2013					
<b>3037.14</b>	Oblungo Mathieu Blandin Con la "Ecole Valrhona"	14,5	3,5	2	1	0,06
<b>3099.40</b>	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06

Forme inox "rettangolo"



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Sp.mm	Kg
<b>3943.08</b>		8	2,5	2,5	1,2	0,03
<b>3943.10</b>		10	2,5	3	1,2	0,04
<b>3943.12</b>		12	4	3	1,2	0,09
<b>3943.13</b>		12	4	4	1,2	0,12
<b>3942.16</b>		16	3	2,5	1,2	0,09
<b>3941.18</b>		18	3	2	1,2	0,08

## Anello inox monoporzione quadrato



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3906.08	Quadrato alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	Quadrato alt.2 cm	8	8	2	1	0,05
3099.20	Quadrato 20 cl	8	8	2		0,05

## Forme acciaio inox "Calisson"



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
INDIV :								
3076.11	Forme "Calisson" L.11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
MIGNARDISE:								
3076.05	Forme "Calisson" L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

## Anello inox monoporzione



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3938.40	Tondo ø 60 - Alt 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Tondo ø 65 - Alt 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Tondo ø 45 - Alt 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3037.14	Oblungo Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1
3077.06	Monoporzione	6			4	0,8	0,06	6
3139.06	Monoporzione		6	6	4	0,8	0,05	6

## Contrastampo inox per anello inox monoporzione



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3006.01	Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05



**Teglia tonda bassa in acciaio blu**



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg	UC
5350.24		24	1	0,37	5
5350.28		28	1	0,52	5
5350.32		32	1	0,65	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,2	5

Questa tortiera rotonda a bordi serrati è realizzata in lamiera blu avente uno spessore da 10 a 15/10°, secondo le dimensioni; lo spessore è adattabile: la teglia, oltre ad essere indeformabile, assicura una buona trasmissione del calore. La superficie di questo tipo di lamiera non macchia la parte inferiore della pasta. Questa teglia è ideale per la pizza.

**Teglia tonda bassa forata (Ø 10 mm) in acciaio blu**

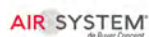


Codice	Descrizione	Øcm	Kg	UC
Concept AIR SYSTEM				
5353.24		24	0,32	5
5353.28		28	0,45	5
5353.32		32	0,59	5

La tortiera bassa, con i suoi bordi leggermente in rilievo, è perfetta per la realizzazione di pizze, flammenkuches, ecc. Il fondo è forato e consente d'ottenere delle basi di crostata ben cotte e croccanti.



**Teglia tonda bassa forata (Ø 10 mm) , alluminio**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
Concept AIR SYSTEM						
7366.28	Disponibile fino ad esaurimento scorte	28	0,7	1	0,15	5
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

La tortiera bassa, con i suoi bordi leggermente in rilievo, è perfetta per la realizzazione di pizze, flammenkuches, ecc. Il fondo è forato e consente d'ottenere delle basi di crostata ben cotte e croccanti.



**Teglia tonda bassa, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC**

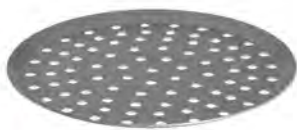
Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
<b>8136.28</b>	Teglia tonda bassa Disponibile fino ad esaurimento scorte	28	1	2,3	0,41



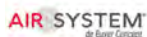
Questa tortiera rotonda in alluminio rivestita di PTFE Choc è perfettamente antiaderente, resistente e di facile manutenzione. Il bordo è leggermente in rilievo per evitare che la preparazione fuoriesca durante la cottura.

**Teglia tonda bassa forata, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC**

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
<b>8137.28</b>	Disponibile fino ad esaurimento scorte	28	2,3	0,36



È indispensabile per la realizzazione di tutti i tipi di torte salate e crostate. Il fondo perforato consente di ottenere delle basi ben cotte e croccanti. Essendo antiaderente non ci sarà nessun problema di pulizia.



**Teglia tonda forata per pizza, alluminio**



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
<b>7350.28</b>		28	0,07
<b>7350.31</b>		31	0,09
<b>7350.33</b>		33	0,1
<b>7350.38</b>		38	0,14
<b>7350.43</b>	Disponibile fino ad esaurimento scorte	43	0,15
<b>7350.48</b>		48	0,21





**Teglia rettangolare in acciaio, bordi dritti**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
5362.40		40	30	2	1,2	1,57
5362.60		60	40	2	1,2	2,58
5320.53	GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97

Questa teglia in lamiera d'acciaio nero trasmette perfettamente il calore. La lamiera in acciaio si dimostra ideale per la pasticceria, non macchiando la parte inferiore di dolci o croissant. La superficie della lamiera è microporosa e offre così un'intercapedine d'aria tra gli alimenti da cuocere e il metallo. Lo spessore la rende molto resistente alle variazioni termiche permanenti.

**Teglia rettangolare in acciaio, bordi svasati**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5

Questa teglia in lamiera d'acciaio nero trasmette perfettamente il calore. La lamiera in acciaio si dimostra ideale per la pasticceria, non macchiando la parte inferiore di dolci o croissant. La superficie della lamiera è microporosa e offre così un'intercapedine d'aria tra gli alimenti da cuocere e il metallo. Lo spessore di 15/10° la rende molto resistente alle variazioni termiche permanenti.

**Teglia alluminio sp. 1,5 mm**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
7362.60	Bordi dritti	60	40	2	1,5	1,14

**Teglia alluminio sp. 1,5 mm**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
7360.40	Bordi svasati	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bordi svasati	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bordi svasati	60	40	1	1,5	0,95	5



## Teglia forata alluminio sp. 1,5 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm
Concept AIR SYSTEM				
7368.30		30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.60		60	40	1,5



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept

## Teglia forata - alluminio sp. 1,5 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
Concept AIR SYSTEM							
7367.40	Forata ø 3 mm, bordi svasati	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Forata ø 3 mm, bordi svasati	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Forata ø 3 mm, bordi svasati	60	40	1	1,5	0,72	5



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept

## Teglia bassa forata, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC (ø 3mm)

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm
Concept AIR SYSTEM				
8162.40		40	30	2
8162.53		53	32,5	2
8162.60		60	40	2



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept

## Teglia rettangolare alluminio sp. 2 mm con rivestimenti antiaderente

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8161.40	Teglia rettangolare	40	30	1	2	0,65	5
8161.60		60	40	1	2	1,3	5
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5



Queste teglie antiaderenti in alluminio sono destinate per la cottura al forno e sono rivestite di PTFE Choc, che garantisce un'ottima antiaderenza. I bordi svasati impediscono che la

preparazione fuoriesca dalla teglia durante la cottura.

## Teglia rettangolare inox, bordi svasati, sp. 1 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
3321.65	GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
3361.40		40	30	1	1	0,9	5
3361.60		60	40	1	1	1,84	5



In acciaio inossidabile, questa teglia è perfettamente igienica e di facile manutenzione.





**Teglia forata inox**

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm
3367.40	Concept AIR SYSTEM	40	30	1	1



**Teglia forata inox per 3 baguettes**

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm
3366.03	Concept AIR SYSTEM	40	24,5	1



**Teglia rettangolare inox, bordi dritti, sp. 1 mm**

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3360.60		60	40	1,7	1	2,13



In acciaio inossidabile, questa teglia a bordi dritti è perfettamente igienica e di facile manutenzione.

**Vassoio rettangolare inox**

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5



## Cassa inox "Genoise", ermetico, bordi dritti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53

La cassa ermetica "Genoise" a bordi dritti consente di realizzare biscotti, sformati, dolci di riso, ecc. In acciaio inossidabile, è perfettamente igienica e di facile manutenzione.

## Flacone



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
044085N	Flacone annaffiatore	8	29	1	0,11

In plastica per alimenti, il flacone innaffiatore è munito d'un tappo forato che permette di imbibire i biscuit.

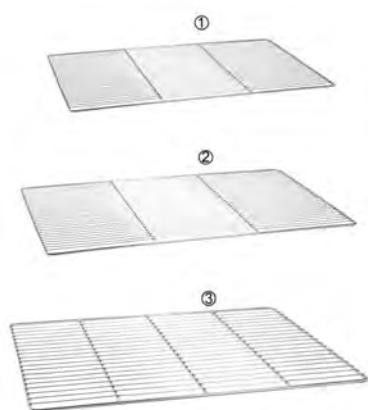
## Vassoio "self service" inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3221.06	Con 6 celle	40	30	1,6	0,8	0,7

Questo vassoio self in acciaio inossidabile è particolarmente solido, igienico e di facile manutenzione. È provvisto di 6 alveoli. Può contenere un piatto rettangolare inox (non fotografato).

## Griglia in filo inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
3330.53N	GN 1/1 (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	60 x 40 cm (2) (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1 (3)	65	53	3	1,7	5

La griglia da forno professionale in acciaio inossidabile è di manutenzione semplice. Le barre trasversali e il telaio possiedono un diametro di 5 mm, mentre i fili di 2 mm. La griglia è molto resistente e indeformabile.

## Griglia in filo con piedini



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Foglio silicone



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Kg
4931.40N		40	30	0,1
4931.58N	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	GN 1/1	51,5	31	0,14

Questa tela di cottura è stata temprata per immersione nel silicone per alimenti con lo scopo di renderla completamente antiaderente. Essa sostituisce la carta di cottura e sopporta mediamente 1000 infornate.

Temperatura massima: 280°C (536°F).  
Questa tela può anche essere usata come supporto di congelamento e surgelamento.  
Si pulisce facilmente con una spugna e acqua calda.



Tappeto "AIRMAT" di cottura traforato rivestito in silicone



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11
4938.51	GN 1/1 Concept AIR SYSTEM	51,5	31	0,09

Perfetto per la cottura della pasta per bigné, la pasta per il pane e le paste dolci. Ideale per la cottura delle paste surgelate. Può essere utilizzato come base per il scongelamento.  
Temperatura di utilizzo : da -55° a + 280°.  
Tessuto in fibra di vetro rivestito in silicone

double face : antiaderente. Non necessario ingrassare.

Foglio silicone con cerchi disegnati per la cottura di amaretti



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Sp.mm	Kg
	ø 15 e 35 mm -40°C / + 230°C				
4935.40	44 cerchi disegnati	40	30	0,8	0,16



## Foglio silicone con cerchi disegnati



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4937.60		60	40	0,36

## Foglio antiaderente per la cottura



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Kg	UC
	da -170°C a +260 °C					
4344.08N	Dim. professionale: Sp. 0,08 mm		60	40	0,03	10
4344.13N	Sp. 0,13 mm Disponibile fino ad esaurimento scorte		60	40	0,05	10
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
4344.02	Round ø 26 cm	26			0,01	1

Questo foglio è realizzato in fibre di vetro, ricoperto di PTFE, che lo rende perfettamente antiaderente. Offre il vantaggio d'essere riutilizzabile più di 200 volte. Si rivela molto economico e può essere impiegato per gli usi più svariati.

## Carta per cottura antiaderente



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4359.00	Dim. professionale: 250 fogli 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	250 fogli GN 1/1	53	32,5	2	1,92
4357.00	l. 38 cm x 8 m				0,13
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				



## Set 9 tagliapaste



Codice	Descrizione	Kg
4308.00	Tondo liscio ø 2-10 cm	0,23
4307.00	Tondo festonato ø 2-10 cm	0,22
4304.30	Quadrato	0,27

## Set 9 tagliapaste inox



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

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

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

## Matterelli



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
4840.01N	Mattarello faggio	5	50	0,72



## Rullo in materiale plastico per alimenti



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
4361.00N	Rullo losanghe	4,5	5	0,07
4362.00N	Rullo bucasfoglie	6,5	5	0,07

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

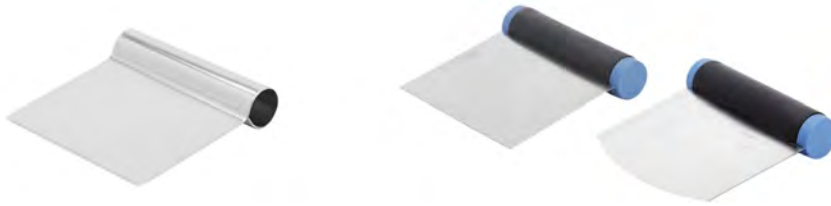
## Set 10 lame de fornaio (per striare il pane) - per uno uso unico



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4670.03N	Gialle	13	0,01

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

Raschia



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

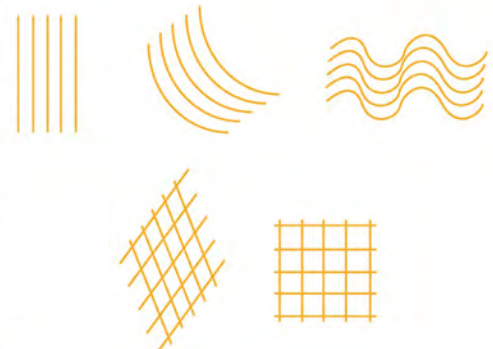
I tagliapasta, rigidi o flessibili, sono utilizzati per tagliare la pasta per dolci, pane o pizza, come pure per raschiare e pulire.

Raschia tonda in plastica



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
4858.00N	T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

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



Rullo taglia pasta, apertura regolabile, inox



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

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4781.00N	5 ruote lisce ø 5,5 m	22,5	5,2	5,5	0,56
4781.01	doppia Disponibile fino ad esaurimento scorte 5 ruote lisce e 5 ruote scanalate ø 5,5 m	27	7,8	5,5	0,97



**Bagnomaria inox con manico**



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

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



**5 fogli in polietilene per cioccolato**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
042032		30	20	0,02

Esclusivamente per uso a freddo



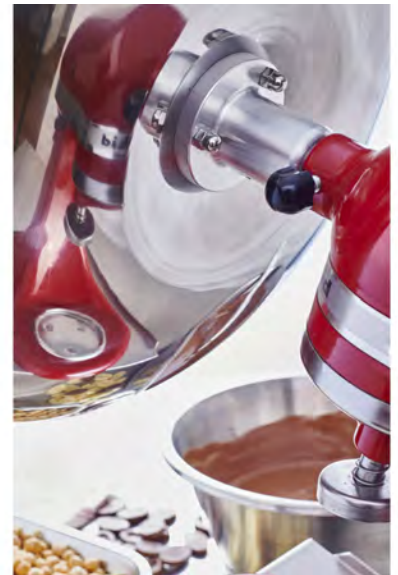
**4 fogli di struttura in rilievo, in plastica flessibile, per la decorazione**



Codice	Descrizione	Kg
4343.00	30 x 18,5 cm	0,1

Il foglio di struttura in materiale plastico flessibile è un inserto che si applica nello stampo per tronchetti o sul fondo di un telaio serigrafico, durante la realizzazione dei dolci alla rovescia. Dopo averlo collocato al freddo, l'effetto che otterrete, dopo la sformatura di dolci o tronchetti, è di dare un tocco di classe alle vostre creazioni.

MADE IN FRANCE



**Apparecchio inox per ricoprire automaticamente frutti secchi**



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3500.00		40	4,2
	creazione Pascal Brunstein Ruban Bleu 1997		
	PEZZI :		
3500.01	Mandrino		

La bassina confettatrice consente la confettura e il rivestimento di frutta secca (mandorle, nocciole, noci, ecc...) con cioccolato, pasta di mandorle o altro. Essa permette la produzione da 6 a 80 kg di confettura in 30 minuti.  
La doppia vasca in acciaio inossidabile è adattabile all'apparecchiatura :  
- KITCHENAID ARTISAN PRO  
- Dito Sama BE5 A  
- Dito Sama 3500.00



**Tegamino per zucchero in rame con 2 becchi a versare, manico inox**

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					



Questo tegamino per zucchero con due becchi (per destri o per mancini) possiede un manico d'acciaio inossidabile, il quale rimane freddo per evitare scottature.

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

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



Questo termometro è utilizzato in confetteria e in pasticceria. È calibrato in modo tale che l'intera parte finale possa essere immersa. La guaina di protezione può essere sterilizzata a 100°C. Tutto il termometro è lavabile in lavastoviglie. È fornito in blister.

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



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

**Imbuto per marmellata inox**



Codice	Descrizione	Kg
3356.00	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

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



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

Perfetto per mousse, salse, caramello, gelatine o coulis dense, pasta genovese, moelleux al cioccolato ecc...2 bocchette smontabili in acciaio inossidabile. 3 fori diversi Ø 5-10-15mm. Il diametro ampio dell'ugello iniettore integrato ( mm.15 ), consente di non rompere le bolle d'arie degli impasti e di preservarne la schiumosità. MORBIDEZZA GARANTITA.  
La profondità del cono garantisce una spinta naturale delle preparazioni verso il basso senza bisogno di applicare alcuna pressione  
Le due impugnature laterali assicurano una buona

distribuzione del peso ed una presa ottimale per riempire agevolmente e con precisione tutti i tipi di stampi.

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







## Pennello in silicone



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Questo è un pennello perfettamente igienico. Si pulisce molto bene e permette soprattutto di intoccare la carne o altro senza lasciare pelli.

## Pennello largo in silicone



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4807.60N		25	4	3	0,07

## Pennelli per alimenti - Manico legno setole naturali



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4805.01N	Set 2 pennelli per alimenti 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Set 2 pennelli per alimenti 40 mm	24	4	0,6

Il pennello per alimenti serve a dorare la pasta lievitata o a ricoprire i dessert. Può anche servire per inumidire le pareti del tegamino per zucchero.

## Caramellizzatore



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2040.00N	Sin gas	15,7	0,17

Indispensabile per caramellare le panne cotte, gli sformati, le torte meringate, la torta Tatin, per far fondere il formaggio, dorare le carni, pelare i pomodori... e anche per realizzare piccoli lavori manuali. Di utilizzo semplice e

sicuro grazie al pulsante d'accensione automatico Piezo e alla sua fiamma regolabile. Da impiegare con il gas butano (usare un accendino a gas) - Riempimento semplice della bombola.





**Bocchette foro tondo - Tritan**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4151.03	Ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
4151.06	Ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
4151.08	Ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
4151.11	Ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
4151.13	Ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01
4151.15	Ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01
4151.18	Ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01

**Bocchette in Tritan - Saint Honoré**

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4155.09	Ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	Ø 11 mm	3,5	6	0,01



. Esse sono utilizzate per guarnire di crema la Saint-Honoré. Possono sostituire egregiamente la spatola.



**Bocchette foro a stella 'PETIT FOUR' - Tritan**

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
4156.10	PF10 Ø 10 mm	6	0,01
4156.14	F14 Ø 14 mm	6	0,01
4156.18	PF18 Ø 18 mm	6	0,01





**Bocchette foro a stella - Tritan**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4152.05	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01
4152.09	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01
4152.11	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.13	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.17	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01
4152.19	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.20	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.25	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01

**Bocchette piatte con punte - Tritan**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4153.08	8 punte 19 x 2 mm	3,5	6	0,01

Esse possiedono un lato piatto e l'altro addentellato e sono utilizzate per decorare i ceppi di Natale.



**Bocchette foro a vermicelli - Tritan**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4166.01	19 fori ø 3 mm	3,5	4,5	0,01



**Bocchette foro a foglia, Tritan**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01



**Imbutini Tritan**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4165.06	ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	ø 10 mm	3,5	9	0,01

**Bocchette GEO- Tritan**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4183.05	Quadrato 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	Quadrato 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	Triangolo 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	Rettangolare 12 x 6	3,5	6	0,01
4180.14	mezza sfera ø 14 mm	3,5	6	0,01



**6 bocchette in Tritan e supporto flessibile**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.10	6 Bocchette foro tondo - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

**6 bocchette in Tritan e supporto flessibile**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.11	6 Bocchette B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

6 bocchette in Tritan e supporto flessibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.02	Set CLASSIC - 3 Bocchette foro tondo ø 6-11-13 mm - 3 Bocchette foro a stella B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
4150.03	Set CREATIVO - 2 bocchette foro a stella PF10 - PF14 / 1 bocchetta foro a foglia - 1 bocchetta piatta con punte / 1 a vermicelli / 1 St Honoré ø 9 mm	16,5	8,5	7	0,05
4150.05	Set GEO - 1 bocchetta ø 8 mm - 5 bocchette GEO: 2 quadrati / triangolo / rettangolo / mezza sfera	16,5	8,5	7	0,05
4150.07	Set STARTER - 3 Bocchette foro tondo ø 3-8-15 mm - 3 Bocchette foro a stella A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
4150.08	GUARNIERE set - 1 bocchetta ø 11 mm / 2 bocchette foro a stella PF10 - PF14 - 2 bocchette per guarnire ø 6-10 mm / 1 bocchetta GEO rettangolare	16,5	8,5	7	0,05

REF 4150.09



12 bocchette in Tritan e 2 supporti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.04	SET MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 Bocchette foro tondo ø 6-11-13 mm - 3 Bocchette foro a stella B8-C6-E8 - 2 bocchette foro a stella PF10 - PF14 / 1 bocchetta foro a foglia - 1 bocchetta piatta con punte / 1 a vermicelli / 1 St Honoré ø 9 mm	21	12,5	7	0,1
4150.09	SET con : - 4 Bocchette foro tondo U4-6-8-12 - 4 bocchette foro a stella n° C6 - C8 - D8 - E6 - FE2 - 1 bocchetta piatta 8 denti - 2 St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1

Le Tube



TEMPERATURE  
RESISTANCE  
+100°C / 212°F  
HITZEBESTÄNDIG



**LE TUBE la scatola essenziale**



Codice	Descrizione	Kg
3358.00	LE TUBE con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8	0,44

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



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Litro	Kg
3358.01	Fornita con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 + 2 coperchi + kit biscotti 3358.94	38,4	10,5	0,75	0,68

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

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

**Scatola degli accessori LE TUBE PRO**



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





**LE TUBE : Display**



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



**Kit speciale biscotto per LE TUBE**



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

**Accessori LE TUBE**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Litro	Kg
<b>3358.75</b>	Ricarida da 0,75 L. con 2 coperchi ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13
<b>3358.92</b>	Set 2 coperchi per la ricarida				0,05
<b>3358.93</b>	Set 2 coperchi con foro per la ricarida				0,05

U2 - ø3mm



U3 - ø4mm



U4 - ø6mm



U5 - ø7mm



U6 - ø8mm



U7 - ø10mm



U8 - ø11mm



U10 - ø13mm



U11 - ø14mm



U12 - ø15mm



U14 - ø18mm



U15 - ø20mm



## Bocchette foro tondo - inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		1,4	5	0,01
2111.15N		1,5	5,4	0,01
2111.16N		1,6	5,3	0,01
2111.17N		1,7	5,3	0,01
2111.18N		1,8	5	0,01
2111.20N		2	5	0,01
2111.22N		2,2	4,9	0,01
2111.24N		2,4	4,5	0,01

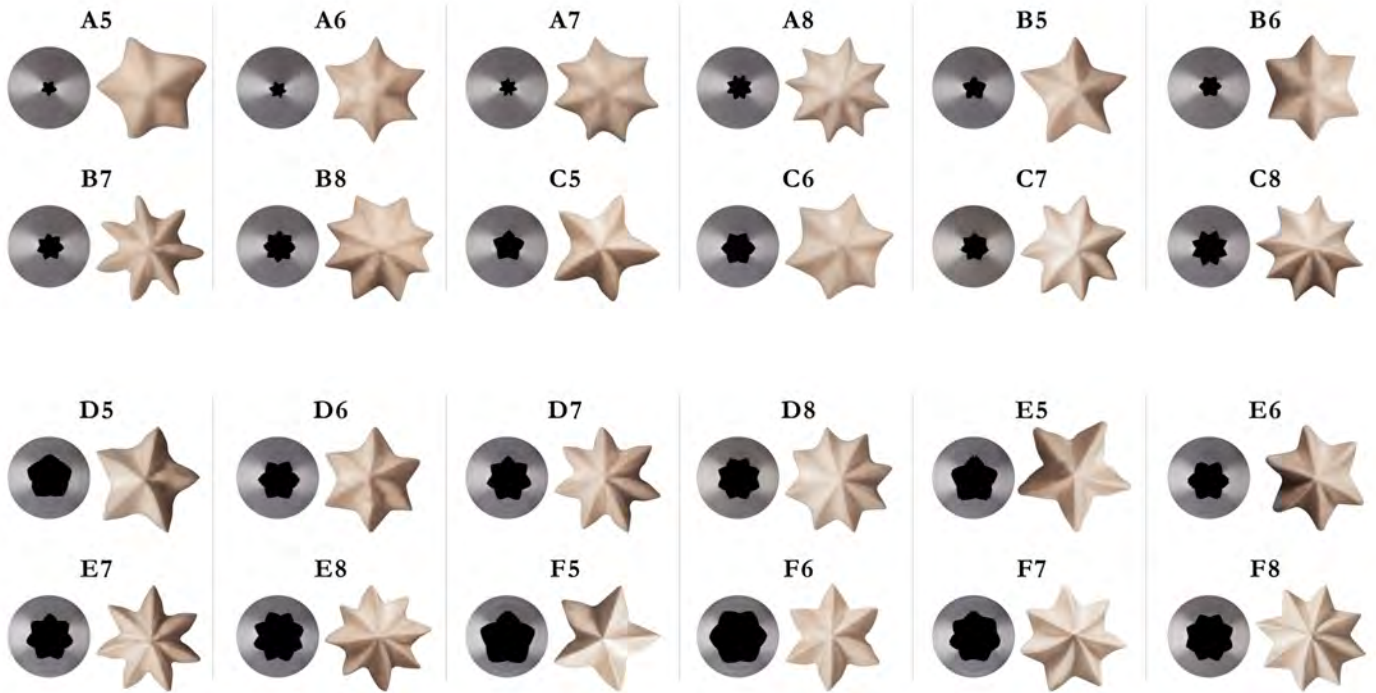
Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema o per riempire le parti cave di una preparazione.

## Bocchette foro a stella - inox



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
2112.02N	A5	0,3	0,01
2112.03N	A6	0,3	0,01
2112.04N	A7	0,35	0,01
2112.05N	A8	0,5	0,01
2112.06N	B5	0,5	0,01
2112.07N	B6	0,5	0,01
2112.08N	B7	0,6	0,01
2112.09N	B8	0,7	0,01
2112.10N	C5	0,7	0,01
2112.11N	C6	0,7	0,01
2112.12N	C7	0,7	0,01
2112.13N	C8	0,9	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



**Bocchette foro a stella - inox**



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
2112.14N	D5	1,1	0,01
2112.15N	D6	1,1	0,01
2112.16N	D7	1,1	0,01
2112.17N	D8	1,1	0,01
2112.18N	E5	1,3	0,01
2112.19N	E6	1,3	0,01
2112.20N	E7	1,3	0,01
2112.21N	E8	1,3	0,01
2112.22N	F5	1,8	0,01
2112.23N	F6	1,8	0,01
2112.24N	F7	1,8	0,01
2112.25N	F8	1,8	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

**Bocchette piatte per nastro - inox**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01





## Bocchette piatte con punte - inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2113.06N	6 punte	2,5	4	0,01
2113.08N	8 punte	3	4,5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Esse possiedono un lato piatto e l'altro addentellato e sono utilizzate per decorare i ceppi di Natale.

## Bocchetta inox - Sultana Ht 4,5 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2118.31	Foro tondo	4,5	0,01
2118.12	Foro a stella	4,5	0,01

## Bocchetta inox - Sultana



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2118.01	Cono Superando	6,3	0,03
2118.02	Cono non superando	6,3	0,03



## Mini bocchetta inox - Sultana



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2118.03	ø 7 mm - 12 denti	1,8	2,85	0,01

## Bocchette inox - Saint Honoré



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2115.20N		0,9	5	0,01
2115.25N		1,1	5	0,01
2115.30N		1,3	5	0,01
2115.35N		1,5	5	0,01
2115.40N		1,6	5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. L'imbuto è scavato. Esse sono utilizzate per guarnire di crema la Saint-Honoré. Possono sostituire egregiamente la spatola.

**Bocchette foro a foglia, inox**



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2128.02N		6	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema



**Bocchette foro a rosa**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

**Bocchette foro a vermicelli - inox**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2126.00N	7 fori ø 1,3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 fori ø 3 mm	1,9	3,95	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



**Beccuccio a nido a tre fori smerlato - inox**



Codice	Descrizione	Øcm
2126.02		3,1

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

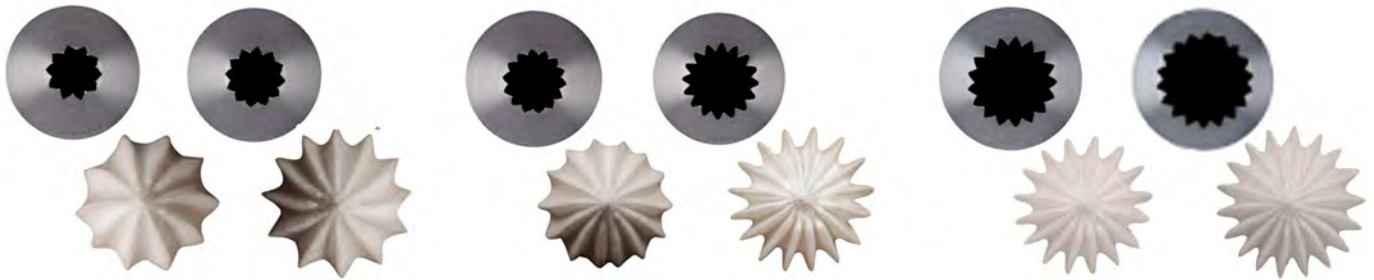
**Beccuccio in acciaio - effetto spirale**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2119.13		1,3	4,15

Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

**Bocchette foro a stella 'PETIT FOUR'- inox**



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 denti	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 denti	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 denti	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 denti	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 denti	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 denti	4,8	0,05

**Beccucci sfera in acciaio**



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
2120.20	Beccuccio sfera a striature sottili per pieghe sottili	2,5	0,01
2120.21	Beccuccio sfera a striature larghe per pieghe più spesse	2,5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. decorazioni di crema.  
 Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato.  
 Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle



**Beccuccio a fiore - N°241 - N°242**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

**Beccuccio a fiore - N°243 - N°244**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.



Beccuccio a fiore - N°246 - N°247



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema im modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Beccuccio a fiore - N°257 - N°248



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema im modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Imbutini inox



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2125.06	Ø 6 mm	8,2	0
2125.03	3 imbutini Ø 4-6-8 mm		0,01

Set 5 bocchette inox assortite



Codice	Descrizione	Kg
2114.05	in blister : - 2 bocchette Ø 8 e 2 mm - 1 bocchetta piatta 8 denti 1 imbutino inox Ø 6 mm - 1 bocchetta a stella C6	0,06

Set 6 bocchette inox assortite



Codice	Descrizione	Kg
2114.00N	Set 6 bocchette inox assortite	0,04

Display con bocchette in acciaio inox e accessori



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.03	Display con schermo video e opuscoli	52,5	30	48	4,1
	50 modelli di bocchette in acciaio inox (241 in totale) e accessori.				
	Consultaci per la composizione.				

MAXI PASTRY BOX: selezione di 120 bocchette in acciaio inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.01	24 bocchette diversi x 5	28	18,5	8	1,22

Adattatore per bocchette



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2114.11	Adattatore per bocchette ø 35 mm	5,8	0,02
2114.12	Adattatore per bocchette ø 25 mm	5,7	0,03
2114.21	Adattatore per bocchette ø 20 mm	3	0,02
2114.13	3 adattatore per bocchette ø 35/25/20 mm		0,1

Set 35 bocchette inox assortite



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Set 26 bocchette inox per la decorazione



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27





Sacchetto di nylon per decorare



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01



Sacchetto di cotone per decorare



Codice	Descrizione	Lcm	Kg	UC
4856.30N	Sacchetto per decorare DE BUYER 30cm	30	0,04	6
4856.35N	Sacchetto per decorare DE BUYER 35cm	35	0,05	6
4856.40N	Sacchetto per decorare DE BUYER 40cm	40	0,06	6
4856.45N	Sacchetto per decorare DE BUYER 45cm	45	0,07	6
4856.50N	Sacchetto per decorare DE BUYER 50cm	50	0,11	6
4856.60N	Sacchetto per decorare DE BUYER 60cm	60	0,16	6
4347.05N	Set 5 sacchetti per decorare 30/35/40/45 e 50 cm		0,13	1

Le tasche per pasticceria riutilizzabili rif. 4856 sono di qualità professionale, senza orli e muniti d'attacco. Non si deformano mai, neanche dopo parecchi lavaggi con acqua calda. Sono foderate e quindi impermeabili.

Sacchetto per decorare - poliuretano



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4347.35		35	20	0,02

Sacchetto per decorare - poliuretano + 2 bochette acciaio inossidabile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4347.03	Sacchetto L. 35 cm Bochetta tonda ø 10 mm Bochetta foro a stella C6	24	4	4	0,06

**Rotolo di 20 sacchetti per decorare monouso in polietilene**



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Kg
4348.02		4	23	4	0,14

Le tasche a perdere hanno il medesimo impiego di quelle in nylon ma non presentano l'inconveniente della pulizia e della manutenzione. Realizzate in polietilene trasparente per uso alimentare, sono igieniche e praticissime nella loro scatola erogatrice. 90 micron. T° -18°C / + 70°C.

**Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene - Blu**



**Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene**



Codice	Descrizione	Lcm	Litro	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

Rotolo in una scatola di dispenser.

Codice	Descrizione	Lcm	Litro	Kg
4348.40N	L. 40 cm	40	0,5	0,95
4348.45N	L. 45 cm	45	0,75	1
4348.50N	L. 50 cm	50	1,25	1,2
4348.01N	L. 55 cm	55	1,7	1,35

Le tasche a perdere hanno il medesimo impiego di quelle in nylon ma non presentano l'inconveniente della pulizia e della manutenzione. Realizzate in polietilene

trasparente per uso alimentare, sono igieniche e praticissime nella loro scatola erogatrice. 90 micron. T° -18°C / +70°C max.

**Scatola di 100 sacchetti per decorare**



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4346.45N		48	26	1

**8 TWIXIT**



Codice	Descrizione	Kg
4336.00	L. 13 / 10 / 5 cm	0,1







# stampo flessibile

---

-228 -  
ELASTOMOULE

-232 -  
MOUL'FLEX PRO

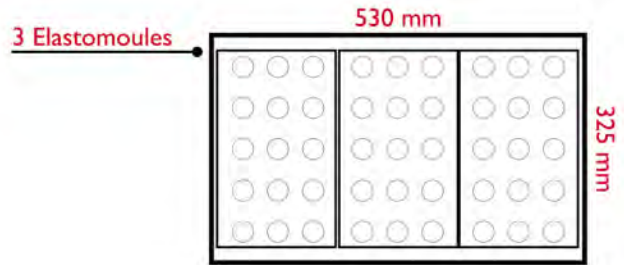
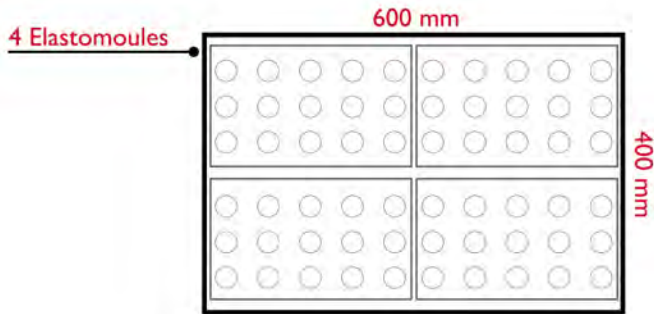
233 -  
MOUL'FLEX



# ELASTOMOULE



BV Cert. 0151461



## Elastomoule - 40 mini cilindri ø 27,5 mm



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1873.01	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

## Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "mezza sfera" - 1,2 cl



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1850.01	Concept AIR SYSTEM 30 x 17,6 cm - 24 dolci	3	1,8	0,11
1850.21	21 x 17,6 cm - 20 dolci	3	1,8	0,1

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione

dei succhi. Le piccole semisfere sono perfette per realizzare dei cioccolatini, dei cordoncini, delle paste alla frutta.

## Elastomoule - 20 MINI "Cake"



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1868.01	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26



### Plache "Elastomoule" in silicone - Dolci "Financier" - 4,2 cl

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
<b>1875.21</b>	21 x 17,6 cm - 6 dolci	9,5	4,4	1,2	0,1



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minifinanzieri un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

### Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Financier" - 1,05 cl

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
	1,05 cl				
<b>1852.01D</b>	30 x 20 cm - 25 dolci	4,9	2,6	1,1	0,14
<b>1852.21D</b>	15 dolci	4,9	2,6	3	0,1



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minifinanzieri un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base,

infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

### Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi Muffins ø 45 / 38 mm - 3,9

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Icm	Hcm	Kg
<b>1858.01D</b>	30 x 20 cm - 15 dolci 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
<b>1858.21D</b>	21 x 17,5 cm - 9 dolci	4,5	21	17,6	3	0,17

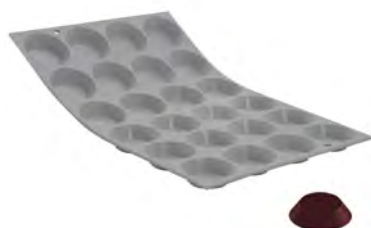


Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai

Minimuffins o ad altri prodotti un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

### Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Tartellette"

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	ø 45 mm- 0,95 cl			
<b>1853.01D</b>	30x20 cm - 24 dolci	4,5	1,1	0,15
<b>1853.21D</b>	21 x 17,6 cm - 12 dolci	45	1,1	0,1



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Gli Elastomoule Minitortine sono perfetti per realizzare dei prodotti di rosticceria sia dolci sia salati.



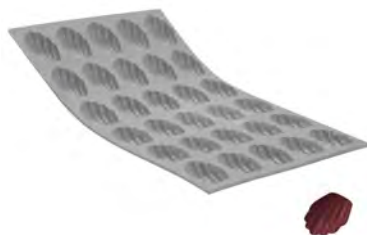
## Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi Muffins 'Pomponnette' ø 46/30 mm

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1862.21	Concept AIR SYSTEM 23,5 x 17,6 cm - 9 dolci	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13



## Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Madeleines" - 0,64 cl

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1851.01D	30 x 20 cm - 30 dolci	4	3	1,1	0,13
1851.21D	21 x 17,6 cm - 20 dolci	4	3	1,1	0,1



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle

Minimaddalene un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi che si produce in questi stampi.

## Elastomoule - 40 mini cubi 25 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1869.01	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25



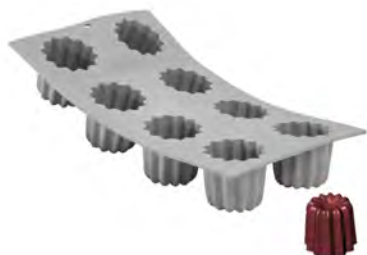
## Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi scanalati "Bordelais" - 1,9

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1856.01D	Concept AIR SYSTEM 30x20 cm, soit 28 dolci - R'System 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
1856.21D	21 x 17,5 cm - 20 dolci 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22



## Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE dolci tondi scanalati "Bordelais" -

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1834.01D	30 x 20 cm - 8 dolci 8,2 cl	5,5	5	0,3
1834.21D	300 x 176 mm - 6 dolci	55	5	0,17

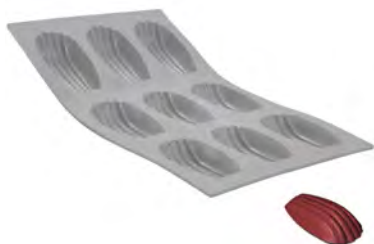


Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Con l'Elastomoule Bordolese si ottengono le medesime

qualità di cottura e lo stesso sapore di quelli conseguiti con i famosi stampi "Scanalati" in rame.

## Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE "Madeleines" - 3 cl

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1832.01D	30 x 20 cm - 9 dolci 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
1832.21D	21 x 17,6 cm - 8 dolci	8	4,5	1,8	0,1



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle

Maddalene un aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

## Elastomoule - PORZIONE Cake - 10,5 cl

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1831.01D	30 x 20 cm - 9 dolci 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
1831.21D	21 x 17,5 cm - 6 dolci	9	4,8	3	0,11



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule CAKE trasmette perfettamente il calore e

conferisce a dolci, cake e panini un bell'aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

## Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE Muffins ø 74 / 54 mm - 9,5 cl

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1833.01D	30 x 20 cm - 6 dolci 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
1833.21D	21 x 17,6 cm - 4 dolci	74	21	17,6	3	0,11



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai

Muffins o agli altri prodotti singoli un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

## ELASTOMOULE CUBI

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1861.01	Concept AIR SYSTEM 15 dolci	3,5	3,5	3,5	0,28



La rivoluzione cubica arriva sui piatti! creazioni originali per dare volume alle vostre presentazioni. L'Elastocube in porzioni normali per preparazioni individuali o il mini Elastocube per i petit four!

## Plache "Elastomoule" in silicone senza decor - Alt. 10 mm

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3



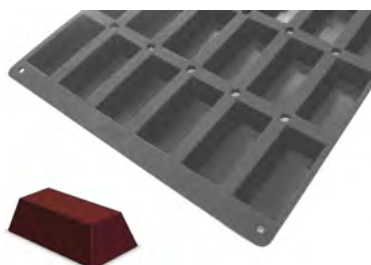
Teglia decoro in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. La teglia senza decoro è perfetta per realizzare dei caramelli, delle paste alla frutta ecc. che saranno poi tagliate con la chitarra.

# Moul'flex Pro



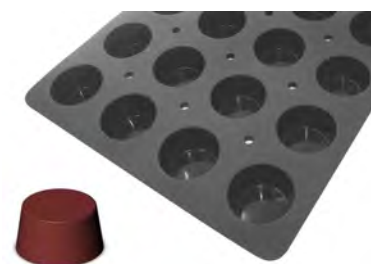
**MOUL'FLEX PRO**  
 modello professionale  
 SILICONA PLATINUM  
 -40° a + 300°C

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - mini-cake



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
<b>1701.53</b>	20 dolci 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - "Muffins"



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
<b>1710.60</b>	24 dolci 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
<b>1710.53</b>	24 dolci	6,8	3,5	0,54

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - media sfera



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
<b>1704.60</b>	28 dolci 8,4 cl	7	3,5	0,67
<b>1704.53</b>	18 dolci	7	3,5	0,4

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - porzione "madeleines"



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
<b>1707.60</b>	44 dolci 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68





## MOUL'FLEX

SILICONA PLATINUM  
-40° a + 280°C (-40° / 530°F)

## MOUL'FLEX in silicone - 7 dolci "Financier"

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.03	295 x 173 mm - nero	9,5	4,5	1,2	0,09



## MOUL'FLEX in silicone - Dolci Cake

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.01	Plache 17,5 x 30 cm - 9 dolci Cake - NERA 9 cl	9	4,8	3	0,19



## MOUL'FLEX in silicone - 25 Mini-dolci "Financier"

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
1976.02	Plache 17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15



## MOUL'FLEX in silicone - Mini-Cannelle

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1977.01	nero - stampi Miniscanalati 28 Mini Scanalati 1,9 cl	3,5	3,5	0,21



**MOUL'FLEX in silicone - 8 Cannelle**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1968.01	Plache 17,5x30cm 8,2 cl	5,5	5	0,16
Disponibile fino ad esaurimento scorte				



**MOUL'FLEX in silicone - 15 dolci "Mezza Sfera" ø 4 cm**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1961.02	Plache 17,5x30 cm 2 cl	4	2	0,1



**MOUL'FLEX in silicone - Dolci "Mezza Sfera" ø 7 cm**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1961.01	Plache 17,5 x 30 cm - 6 dolci - NERA	7	3,4	0,1

La linea di stampi in silicone MOUL'FLEX si compone di una grande scelta di placche da forno e di grandi stampi singoli che consentono di realizzare delle preparazioni zuccherate o salate, calde, fredde o ghiacciate.

**MOUL'FLEX in silicone - 6 dolci tondi "Muffins"**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1962.01	Plache 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11



La linea MOUL'FLEX si rivela ideale sia per la cottura al forno sia per il congelamento sia per la cottura a bagnomaria. Poiché il silicone è antiaderente, è inutile ungere lo stampo; oltre a ciò, la sformatura e il lavaggio sono facilitati.

**MOUL'FLEX in silicone - Briochetti cannellate**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1964.01	Plache 17,5 x 30 cm - 6 Briochetti - NERA 9,5 cl	8	3,5	0,11

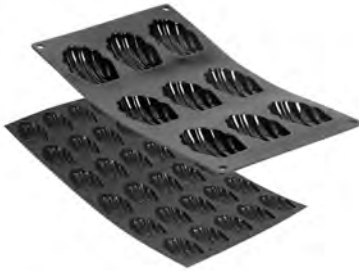
Al primo utilizzo: - Lavare il MOUL'FLEX con acqua saponata o in lavastoviglie. - Sempre al primo utilizzo, ungere lo stampo in silicone con del burro fuso o dell'olio. Per i successivi usi, non è più necessario ungere lo stampo.

**MOUL'FLEX in silicone - Mini-Tarteletta**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1975.01	Plache 17,5 x 30 cm - 15 tartelette - NERA 1,9 cl	5	1,5	0,1

**MOUL'FLEX in silicone - Madeleine**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1966.01	Plache 17,5 x 30 cm -9"madeleines"-NERA 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
1994.01	Plache 17,5 x 30 cm - ROSSA 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

- Per un utilizzo in un forno a calore rotante, riporre la griglia al centro del forno - Per un utilizzo in un forno tradizionale è preferibile porre la griglia nella parte bassa del forno.

**MOUL'FLEX - Tortiera tonda**



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
1990.24		24	4,2	1,9	0,17

**MOUL'FLEX in silicone - Tortiera Plumcake**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Litro	Kg
1984.24	NERA	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Questo stampo può essere utilizzato per realizzare dei cake salati o zuccherati, terrine, ecc.

**MOUL'FLEX - Giro**



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16







# NUMERICAL INDEX

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
0237	177, 200	1975	235	2610	121	3136	115, 126	3357	106	3507	60	3942	192	4280	163
042002	191	1976	233	2611	121	3139	193	3358	108,	3509	55, 60	3943	192	4281	162, 163
042003	191	1977	233	2612	161	3150	117	109		3565	104	3979	105	4282	163
042004	191	1984	235	2701	114	3170	116		214,	3601	52	3982	116	4283	164
042016	191	1989	235	3000	176	3201	199	215		3602	53	3983	116	4284	164
042024	191	1990	235	3002	191	3205	170	3360	199	3603	53	3984	116	4285	163, 164
042026	191	1994	235	3005	176	3206	170, 171	3361	198	3604	53	3985	116	4286	164
042032	206	2000	151	3006	176, 183	3210	172	3366	199	3605	54	3989	168,	4287	163
044085N	190, 200	2004	104	186, 187, 190, 193		3212	174	3367	199	3608	55	187		4290	165
0816	25	2005	160	3007	176	3213	173	3371	100	3612	54	4021	105	4304	204
0820	25	2007	104	3013	189	3214	174	3372	100	3660	65	4111	11, 33	4307	204
1701	232	2011	158	3015	189	3215	174	3373	100	3661	66	4112	71	4308	204
1704	232	2012	150, 151	3021	115	3221	200	3374	96	3662	67	4140	165	4336	225
1707	232	2014	156	3030	169, 186	3232	101	3379	100	3663	67	4150	212, 213	4337	97
1710	232	2015	151, 153	3031	186	3242	103	3390	101	3664	67	4151	210	4338	97
1800	231		155-157	3032	186	3250	100	3401	118	3675	50, 54,	4152	211	4343	171, 206
1831	231	2016	154, 155	3037	192, 193	3271	105	3410	57	56, 60, 66, 71, 80, 96		4153	211	4344	172-174
1832	231	2017	152, 153	3040	188	3274	104	3411	57	3706	48	4155	210	4346	225
1833	231	2018	159	3041	116	3276	104	3412	57	3709	51, 78, 84	4156	210	4347	224
1834	230	2040	209	3065	175	3280	101	3427	56	3718	49	4165	212	4348	225
1850	228	2111	216	3076	193	3283	101	3428	50, 55, 67	3724	49	4166	211	4349	225
1851	230	2112	216, 217	3077	192, 193	3290	126	3429	14, 31, 34,	3727	51	4168	211	4357	202
1852	229	2113	218	3091	187	3294	118	57, 68, 69, 72, 73		3730	49	4180	212	4358	202
1853	229	2114	221-223	3093	186	3300	205	3437	61, 206	3736	49	4181	212	4359	202
1856	230	2115	218	3095	175	3302	205	3441	61	3741	50	4182	212	4361	204
1858	229	2116	220	3096	193	3321	198	3460	13, 22,	3742	50	4183	212	4362	204
1861	231	2117	217	3097	184	3323	204	43, 68, 69, 90		3743	50	4200	91, 97	4370	105
1862	230	2118	218	3098	183, 185	3324	204	3491	70	3745	50	4230	123	4409	97
1868	228	2119	219	3099	183-185	3329	11, 14,	3493	71	3746	48	4231	123	4441	61
1869	230	2120	220, 221		192, 193	22, 30, 50, 55, 80		3495	71	3905	190, 193	4232	124	4530	100
1873	228	2125	221	3111	101	3330	200	3500	207	3906	190, 193	4233	124	4591	127
1875	229	2126	219	3122	19, 61	3350	102	3501	58	3912	188	4234	124	4604	103
1961	234	2128	219	3125	176	3351	102	3502	59	3930	101	4235	124	4605	103
1962	234	2129	219	3130	117	3352	102	3503	59	3938	193	4236	124	4636	24, 31,
1964	234	2130	222	3133	175	3353	110	3504	58	3939	193	4237	119		43, 97
1966	235	2140	117	3134	115	3354	102, 111, 208	3505	59	3940	187	4238	119	4650	129
1968	234	2601	115	3135	115	3356	106, 208	3506	60	3941	192	4239	119	4670	204



Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
4682	125	4816	118	5120	18	5665	69	6448	88	8180	39	C049	136
4683	125	4826	106	5130	17	5680	9	6449	89	8181	39	C084	145
4685	125	4827	105	5131	18	5681	9	6450	88	8184	39	C086	144
4687	125	4840	204	5140	18	5684	9	6451	89	8185	39	C087	145
4700	178	4843	180	5200	22	5710	10	6453	90	8188	40	C092	133,
4701	179	4844	180	5214	22	5712	11	6454	90	8300	29		141, 145
4702	179	4856	224	5217	22	5714	10	6460	86	8304	30	C192	145
4703	177	4858	122, 205	5303	23	5715	11	6462	86	8310	30	M245	134
4705	177	4859	224	5320	197	5717	11	6463	81, 86	8311	30	M340	140
4706	177	4870	112	5321	197	6200	91, 208	6464	86	8313	31	M516	141
4707	178	4871	112	5340	23	6202	91, 208	6465	86	8317	30	P222	142
4708	178	4872	112	5350	195	6206	77	6466	87	8320	30, 181	P223	142
4709	178	4873	113	5353	195	6224	78	6467	87	8359	70, 73	P224	142
4710	180	4874	113	5362	197	6230	77	6468	87	8360	71	P230	133, 138, 139
4711	180	4875	113, 126	5363	197	6232	79	6572	207	8364	68	P240	140
4712	180	4876	113	5490	23	6236	78	6580	91	8365	68	P245	134, 135
4713	168,	4881	128, 129	5491	23	6241	79	6820	91,	8440	37	P246	135
	169, 181	4882	128	5493	23	6242	80	175		8450	37	P247	136
4714	181	4884	127, 207	5530	19	6243	79	7291	126	8460	37	P249	136
4715	181	4885	127, 128	5540	19	6244	79	7350	126,	8470	37	P251	137
4716	181	4887	127	5610	7, 12	6247	80	196		8480	36	P253	136
4717	179	4891	122	5611	15	6306	81	7360	197	8481	38	P256	137
4718	179	4920	165	5612	7, 15, 16	6324	82	7362	197	8485	38	P292	133, 141
4719	178	4931	201	5613	12	6330	81	7366	195	8740	72	S322	142
4740	122	4935	201	5614	13	6332	82	7367	198	8745	72	S323	142
4745	122	4937	202	5615	6, 15	6336	82	7368	198	8748	72	S324	142
4761	128	4938	201	5616	13	6342	82	7664	40	8760	34	S330	133, 138, 139
4766	180	4970	6, 126	5617	14	6406	83	8030	43	8765	35	S340	140
4770	190, 200	5020	24	5618	14	6424	83	8040	41	8768	35	S345	134, 135
4781	205	5023	25	5630	73	6427	85	8050	41	8780	32	S346	135
4782	103	5026	25	5634	73	6430	84	8060	41	8785	33	S347	136
4783	103	5050	20	5635	73	6436	84	8070	41	8788	33	S349	136
4788	118	5051	20	5640	16	6441	84	8136	196	C030	133, 138, 139	S351	137
4805	209	5110	17	5651	16	6442	85	8137	196	C040	140	S353	136
4807	209	5111	18	5652	16	6445	88, 90	8140	40	C045	134, 135	S392	133, 141
4813	43, 117	5113	19	5654	13	6446	89	8161	198	C046	135		
4815	106	5114	19	5664	69	6447	89, 90	8162	198	C047	136		



de Buyer Industries  
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE  
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12  
info@debuyer.com - www.debuyer.com  
SIRET 403 467 574 00014 TVA FR68 403 467 574

