

Manufacture



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

Chaque recette a son secret



COLECCIÓN 2024

¡ BIENVENIDO A « LA BRIGADA DE BUYER » !

En una cocina está el chef. Pero solo no puede hacer nada. A su alrededor tiene una brigada: un equipo muy unido, formado por personalidades fuertes, que se enriquecen mutuamente para crear juntos una cocina excepcional. Conocemos este mundo a la perfección, por eso creamos la Brigada de Buyer, un equipo internacional que diseña y fabrica productos de primeras marcas en equipamiento de cocina y panadería, tanto para profesionales como para el público en general. Reunimos marcas complementarias que te apoyan en el éxito de tu mejor receta. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, tantas ventajas para vosotros en la promoción de una cocina innovadora, comprometida y cada vez más sabrosa. Les deseamos un próspero y glorioso año con La Brigada de Buyer.



LA BRIGADE DE BUYER



Gracias.

Presidente
La Brigada de Buyer



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELON
DUMAS - SABATIER



N2J



Fabricación francesa
de utensilios de cocina y pastelería

194 años de historia

1830

2023

Le Val d'Ajol
Vosges (88)



25 000 m²

2 500 productos
49 patentes

200 empleados



Francia » 190



Estados Unidos » 6



Alemania » 4

NUESTROS CONOCIMIENTOS



INNOVACIÓN



DISEÑO Y FABRICACIÓN
FRANCÉS



CONOCIMIENTOS ARTESANALES
Y INDUSTRIALES



MAESTRÍA EN LOS MATERIALES

Presencia internacional

94 PAÍS



Certificada
« Entreprise du patrimoine Vivant »



NUESTROS COMPROMISOS DE RSC

1 Reducir el impacto de nuestras actividades y productos en el medio ambiente

2 Desarrollar una cultura de bienestar/respeto por los empleados y satisfacción del cliente

3 Garantizar nuestras profesiones de forma responsable



NUESTROS VALORES

AUTENTICIDAD SOLIDARIDAD AMBICIÓN
COMPROMISO PASIÓN

de Buyer, junto a los Chefs ASOCIACIONES



TEAM FRANCE BOCUSE D'OR & BOCUSE D'OR WINNERS

EQUIPO FRANCIA BOCUSE D'OR Y GANADORES DEL BOCUSE D'OR

Somos socios del equipo de Francia en el Bocuse d'Or desde 2019 y seguiremos apoyando al equipo en 2024, liderado por Paul Marcon, el nuevo candidato que representará a Francia en el Bocuse d'Or durante la final de enero de 2025.

Fuimos socios del Campeonato Bocuse d'Or en 2021 y 2023 y, desde enero de 2024, somos socios de la asociación Bocuse d'Or Winners, que reúne a todos los chefs que han ganado oro, plata o bronce en el Bocuse d'Or.

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM FRANCE



De Buyer, socio de las asociaciones de Chefs



COLABORACIÓN GAULT & MILLAU

Gault & Millau Tour honra 11 regiones de Francia premiando a los chefs más talentosos y destacando sus establecimientos, cocina, servicio y saber hacer.

La dotación Gault & Millau Jeunes Talents es una subvención en equipamiento y materia prima que se concede a los chefs más talentosos para que puedan abrir su propio restaurante.

De Buyer también fabrica la famosa placa amarilla que confirma que los restaurantes pertenecen a la selección de Gault & Millau.



**CHAMPIONNAT
DE FRANCE DU
DESSERT**
UN CONCOURS CULTURES SUCRE

CAMPEONATO FRANCÉS DE POSTRES

Desde hace 50 años, Cultures Sucre, asociación interprofesional del sector del azúcar de remolacha en Francia cuya vocación es ofrecer información y documentación sobre el azúcar en el contexto del consumo razonado, organiza el CAMPEONATO DE POSTRE DE FRANCIA, que premia cada año a estudiantes y profesionales de la pastelería.

Este concurso, cuyas manifestaciones se desarrollan en centros de formación profesional, es un emblema de las relaciones de larga data con el mundo de la educación. Hoy en día se considera un concurso de referencia en el mundo de las profesiones de la restauración, en todos los sectores combinados.

De Buyer está a su lado como socio proveedor.

Descubra todos
nuestros socios



NOVEDADES



▶ ACERO MULTICAPAS ALCHIMY

Cacerola baja ø 24 - 28 cm p.54
Wok ø 28 cm p. 55



▶ DESMONTABLE LOQY

HIERRO MINERAL B LOQY
Cazo conico ø 24 cm p.69

▶ WOK HIERRO MINERAL B

Mineral B BOIS ø 24 - 28 cm p.11
Mineral B ø 24 - 28 cm p. 14

ACERO MULTICAPAS ALCHIMY LOQY
Cazo ø 14 cm p. 66
Cazo conico ø 24 cm p. 67



estable en todas las
fuentes de calor y
ofrece un gran volumen



▶ ARO TARTA PERFORADO ALT. 45 MM

para flanes de repostería, tartas o
empanadas gourmet.

ø 7,5 - 24 - 28 cm p. 184



▶ HIERRO 2 mm BLUE CARBON Mango soldada

Apto para horno
Sartenes & wok p. 22







HIERRO





BOX Pizza



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4970.00		47,5	30	10	2

Composición:

- 2 placas para pizza llana, hierro azul ø 28 cm
- 2 soportes de cocción para pizza, aluminio ø 28 cm
- Ruedecilla para pizza
- Rasqueta flexible, plástico

BOX #crepesparty



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
5615.01		47,5	30	10

Composición:

- Sartén MINERAL B
- Espátula crepes de madera
- Pincel silicona





BOX Steak Lover



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
5610.03		47,5	30	10	2,85

Composición:
 - Sartén MINERAL B ø 26 cm
 - Molinillo de pimienta
 - Pinza multiuso L. 24 cm

BOX #BRUNCHTIME



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
5612.01		47,5	30	10	1,93

Composición:
 - Sartén MINERAL B 3 blinis ø 10 cm
 - Cucharón B BOIS
 - Espátula crepes de madera

LOS BLANCOS

EL AZUL

MINERAL B
· PRO ·

MINERAL B
· BOIS ·

MINERAL B

CarbonePlus

BLUE
CARBON

La Lyonnaise

Colección

Material del interior

Chapa de hierro blanco

Chapa de hierro azul

Espesor

2,5 a 3 mm

2 mm

1 a 1,5 mm

Modos de cocción

Marcar / Grill / Dorar

Diseñado para cocinar



Acabado

Protección natural con cera de abejas



Ligeramente aceitado

Fuentes de calor



Tipo de montura curvada a la francesa

Mango de fundición de acero inoxidable



Mango de fleje o mango desmontable

Mango de fleje

Fijación de monturas y base

Remachada + parada de calor



Remachada

Soldada por puntos



Flash del horno
10 minutos a 200° C



Flash del horno
10 minutos a 200° C



Flash del horno
10 minutos a 200° C

Aptas para el lavavajillas



Perfil

Corte Lyonnaise evasé y abombado: favorece la rotación de alimentos

Diámetro (cm)

20 a 32

12 a 40

12 a 50

12 a 32

14 a 45

Garantía

De por vida (Garantía de por vida contra todos los defectos de fabricación y para un uso normal y adecuado)

PCB (unidad de embalaje)

1

1

1

3 - 5

1

10

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

- PROTECCION NATURAL ANTI-OXIDACION
- MEJORA ANTI-ADHERENCIA
- Esto favorece la preparación de la base

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior
 Mango de acero inoxidable fundido
 Made in France

Para todos los fuegos

MINERAL B
 • PRO •



Sartén MINERAL B PRO con mango remachado en fundición de acero inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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	Con mango y asa	32	4,5	3	23	2,9

MINERAL B
 SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA
 Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior
 Mango remachado en fundición de acero inox
 Para todos los fuegos y horno

Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B PRO



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
5684.24		24	7,7	2,5	2,5	2
5684.28		28	8,7	4	2,5	2,49



Sartén para tortilla MINERAL B PRO con mango remachado en fundición de acero inox



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
5681.24		24	2,5	1,5
5681.28		28	3	2,25

Sartén para tortilla con forma redondeada de la falda para dar la vuelta fácilmente a las tortillas.

SARTEN DE HIERRO B BOIS CON ACABADO CERA DE ABEJA

- PROTECCION NATURAL ANTI-OXIDACION
- MEJORA ANTI-ADHERENCIA
- Esto favorece la preparación de la base

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior
 Mango de hierro y de madera de haya natural tratada a la cera de abeja
 Para todos los fuegos
 Made in France

Los productos B Bois son exclusivamente vendido por los minoristas 'Tienda' físicas.

MINERAL B
 • BOIS •



Sartén redonda de hierro MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	base 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

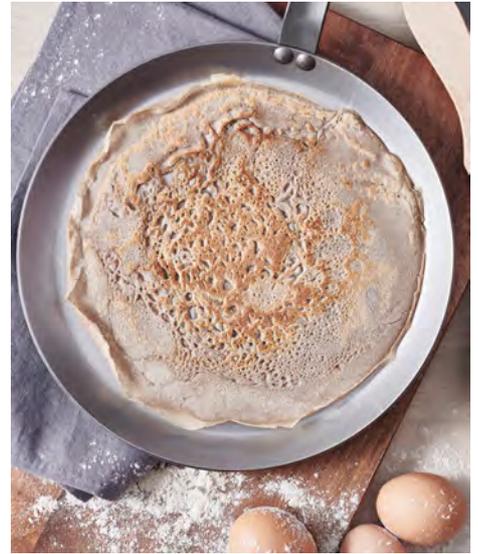


Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
5714.24		24	45,6	7,7	2,5	2,5	16,5	1,88

Sartén de crepes MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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

Sartén para 3 Blinis MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
5712.03	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,2

Wok MINERAL B BOIS

new 2024



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base 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	Rejilla para wok ø 32 cm		34,5					0,14

Este wok con su amplia base es especialmente estable en todas las fuentes de calor y ofrece un gran volumen. El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 1,5 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.

Tapa de vidrio, mango de madera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

- PROTECCION NATURAL ANTI-OXIDACION
- MEJORA ANTI-ADHERENCIA
- Esto favorece la preparación de la base
Garantizo sin PTFE , ni PFOA

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior
Mango de hierro
Made in France

Para todos los fuegos

MINERAL B



Sartén redonda de hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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	Con mango y asa	32	4,5	3	23	2,63
5610.36	Con mango y asa	36	5	3	26	3,53

Sartén redonda GRILL de hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5613.26		26	4	2,5	18,5	1,37
5613.32		32	4,5	2,5	23	2,31

Sartén redonda estriada para filete MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
5616.24		24	2,5	18	1,27
5616.28		28	2,5	21,3	1,63



Sartén rústica que repite la estética del acabado martillado a mano de las sartenes de hierro forjado de antaño. La sartén de carne posee un borde ensanchado, estriados finos y regulares en el interior.



Tapa universal para sartenes de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



Perfil reforzado para proporcionar estabilidad. Robusta, sin ser demasiado pesada. Pomo de acero inoxidable De Buyer: fácil de manejar y se puede poner boca abajo. Superficie irregular: limita el depósito de agua en la superficie de trabajo.

Parte superior pulida brillante.



Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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	con 1 mango et 1 asa	32	9,6	5,5	2,5	22,5	3

Sartén campesina con borde alto, 2 asas - Hierro MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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 MINERAL B con mango

**new
2024**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Ø base 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	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5					0,14

Este wok con su amplia base es especialmente estable en todas las fuentes de calor y ofrece un gran volumen. El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 1,5 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.

Wok MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
5618.24	wok - base Ø 8 cm	24	43,7	8	2	9	1,4
5618.28	wok - base Ø 8 cm	28	50,4	9	2	9	1,76
5618.32	wok - base Ø 8 cm	32	60,5	9,7	2		2
3329.10	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5				0,14
5618.40	wok - base Ø 11 cm	40	69	10,4	2		2,75

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 2 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.

Tapa de vidrio



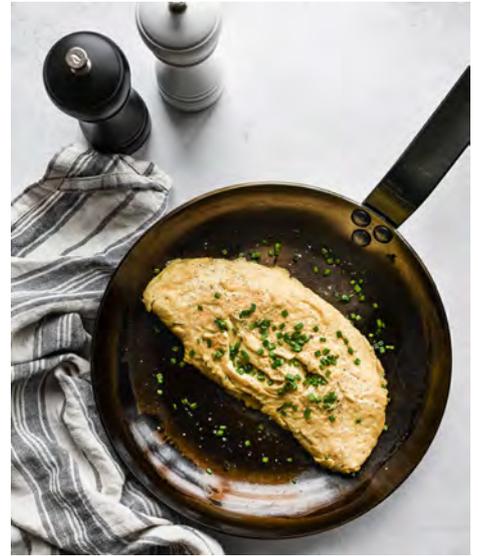
Código	Designación	Øcm	Kg
3429.14		14	0,24
3429.16		16	0,29
3429.18		18	0,35
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1
3429.40	Hasta que se agoten las existencias	40	1,37

Sartén para tortilla MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
5611.20		20	2,5	1,03
5611.24		24	2,5	1,35
5611.28		28	3	2,15

Sartén para tortilla con forma redondeada de la falda para dar la vuelta fácilmente a las tortillas.



Sartén de crepes MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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

Sartén de blinis - Hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5612.12		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
5612.14		14	26	2,5	11,5	0,51	5



Sartén para Poffertjes y mini-blinis MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
5612.16		27	47,8	1,1

16 Poffertjes Ø 4 cm

Sartén para 3 Blinis MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
5612.03	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,11



Sartén grill rectangular MINERAL B T con 2 asas



Sartén grill rectangular MINERAL B con 2 asas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
5640.02		38	26	2,5	2,49

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21

Paellera MINERAL B con 2 asas inox

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5652.32	4 p.	32	4,2	3	23	2,5



Rustidera ovalada MINERAL B con 2 asas inox

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5651.36		36	24	4,8	2,5	21	2,26



HIERRO

Espesor de 2,5 a 3 mm
Adaptado a las potentes fuentes de calor
Excelente difusión del calor INDUCCIÓN

Made in France

CARBONE PLUS



Sartén lionesa - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
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	Con mango y asa	32	60	4,5	3	23	2,71	3
5110.36	Con mango y asa	34	69,5	4,5	3	26	3,5	3
5110.40	Con mango y asa	38	73	5,3	3	30	4,11	3
5110.50	Con mango y asa	48	91	5,7	3	41	6,13	1

La sartén lionesa lleva una forma muy particular, con bordes altos, ensanchada y bombeada sin ángulo vivo. Permite a los alimentos deslizarse fácilmente de la sartén al plato. El mango plateado está remachado solidamente.

Sartén lionesa con mango inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
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	Con mango y asa	32	59,6	4,5	3	23	2,71	3

Mango tubo inox ergonómico, funcional, garantizado temperatura baja y solidamente remachado. Todo tipo de fuego, incluso inducción.

Sartenes para pescado - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5111.36	Ovalada	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Ovalada	40	28	5	3	23	3,32	3

Las sartenes ovaladas o rectangulares son ideales para cocer pescados enteros. El tipo estándar tiene un mango remachado en la prolongación de la sartén.

Sartén ovalada, hierro



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5131.36		36	26	4,6	2,5	21	2,39	3

El mango remachado en el lado para obtener una sartén especial salamandra. Todo tipo de fuego, incluso inducción.

Sartén de crepes - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Base Ø cm	Kg	PC
5120.18	Hierro 2,5 mm	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
5120.20	Hierro 2,5 mm	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
5120.22	Hierro 2,5 mm	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
5120.24	Hierro 2,5 mm	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
5120.26	Hierro 2,5 mm	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
Sartén de crepes grande								
5120.30	Hierro 2,5 mm	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	5

El hierro es lo ideal para realizar crepes crujientes y sabrosas. Los bordes bajos de la sartén permiten saltar y dar la vuelta fácilmente a las crepes.

Sartén de blinis - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Perso	Kg	PC
5140.12	Sartén de blinis	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10

Estas sartenes permiten realizar los famosos "blinis", especialidad rusa, pero también buñuelos y crepes pequeñas.

Sartén lionesa con 2 asas - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
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

Esta sartén profesional, es muy gruesa y tiene dos asas sólidamente remachadas. Es ideal para diversas preparaciones, en particular para paellas, ya que su forma muy ensanchada permite evaporar rápidamente el líquido.

Su grosor permite cocinar los alimentos a fuego lento.

WOK EN HIERRO BLANCO Especial para placa de inducción - Acabado pulido



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5114.35		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
3122.00		24		3,65	1	0,25	1

Este wok con su perfil de 213° y una forma redondeada adaptada a las placas de inducción especiales para wok. Se mantiene gracias a la pieza del mango que le impide que se deslice en la inducción. Conductibilidad perfecta, gracias a su espesor de 15/10° adaptado que garantiza a la vez solidez y manejabilidad para saltar los alimentos. El hierro permite cocinar los alimentos sin mucho aceite, logrando una cocina tradicional asiática natural y dietética. Mango de fleje sólidamente remachado, bien perfilado " a la francesa" para una toma en mano sin esfuerzo. Garantizado sin revestimiento.

Sartén Grill redondo- mango de fleje



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
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

Perfecta para hacer a la plancha las carnes con muy poca materia grasa. El hierro toma temperaturas altas y permite una perfecta caramelización de los azúcares para dar el mejor sabor a sus preparados. El fondo

estriado marca la carne y reduce la superficie de contacto. El borde alto de la falda de la sartén limita las proyecciones.



Sartén rectangular mango en fleje



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
5540.38		38	26	2,5	2,52	3

Para una cocción sana de carnes con muy poca grasa conservando su punto al interior y color dorado al exterior.

Freidora bombeada, sin cestillo



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.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

El hierro es un excelente repartidor de la calor, es perfecto para la realización de las freidoras. Es el utensilio de " socorro " indispensable en el caso en que no haya freidora eléctrica. También es muy útil para las utilizaciones marginales Se vende el cesto de freir correspondiente separadamente.

Cestillo bombeado, inox para 5050



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Las asas del cestillo descansan sobre las de la freidora para un total desgrasase. Cuide que el aceite no toque el cestode. La malla de este cestillo son estrechas para que las fritas no se caigan. Malla 8 x 8 mm.





**BLUE
CARBON**



BLUE CARBON HIERRO AZUL

Sartenes de chapa de hierro pavonadas
 Espesor de 2 mm para una perfecta difusión del calor.
 Tratamiento térmico de chapa de acero pavonada,
 aceitado antes del embalaje
 = protección contra la oxidación y la corrosión
 Mango soldada en fleje de acero tratado.
 = resistencia a altas temperaturas

Todo fuego, inducción a potencia moderada y horno.
 Apto para cocinar a brasas y plancha.

Made in France



Sartén lionesa BLUE CARBON - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm

new
2024



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.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
ELEMENTOS						
Tapadera inox						
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45
3460.04	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34			0,8	0,61

Esta sartén lionesa de hierro azul de 2 mm de espesor permite un buen reparto de la calor. Lleva una forma muy particular, con bordes altos, ensanchada y bombeada sin ningún ángulo vivo, que permite a los alimentos deslizarse fácilmente de la sartén al plato. Mango solidamente remachado.

Sartén campesina con borde alto BLUE CARBON - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm

new
2024



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
5214.24		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58
5214.28		28	54,5	9	4	2	1,96

Entre el cazo abombado y la sartén lyonesa, esta sartén con borde alto permite todas las formas de cocción: freír y saltear. Permite la preparación de grande cantidades y sus bordes altos limitan las proyecciones durante la cocción de las carnes. Ideal para saltear patatas.

Wok con mango BLUE CARBON - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm

new
2024



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
5217.32		32	51,6	9,7	2	15	2,2
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm		34,5				0,14

Este wok con su amplia base es especialmente estable en todas las fuentes de calor y ofrece un gran volumen. El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 2 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.



Sartén de verduras perforada - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
5490.00	con mango	28	2	1,3	3
Hasta que se agoten las existencias					

Sartén de castañas con agujeros laterales



Sartén de castañas



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5493.28		28	4,7	1,1	0,91	10

La sartén para castañas con ventilación lateral (para un buen reparto de la calor) : un procedimiento exclusivo que permite la utilización de la sartén sobre todas la fuentes de calor, incluso el gas y .

Su fondo ranurado facilita la cocción de las

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5490.28		28	3,7	1	0,7	10
5491.28		28	3,7	1	1,24	10

Hasta que se agoten las existencias

La sartén para castañas con agujeros en el fondo es un utensilio tradicional, siempre fabricado de hierro por su robustez. Estos modelos de sartenes para castañas solo se utilizan sobre brasas.

Sartén de blinis - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm

new 2024



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5340.12		12	24	2	2	0,33	10

Estas sartenes permiten la realización de los famosos blinis, especialidad rusa, pero también los buñuelos y crepes pequeñas.

Sartén de crepes - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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

La sartén de hierro azul es ideal para realizar crepes crujientes y sabrosas. Los bordes bajos de la sartén permiten saltar o dar la vuelta a las crepes más fácilmente. El

mango está soldado.



La Lyonnaise



HIERRO

Espesor de 1 a 1,5 mm
Adaptado a las fuentes de calor poco potentes
Difusión del calor rápida

Sartén lionesa



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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 " lionesa " es la sartén tradicional " de las abuelas ". El hierro azul fino conviene a las fuentes de calor de poca potencia. Este corte lionés lleva bordes altos, abocinados y bombeados, sin ángulo vivo. Permite resbalar fácilmente los alimentos de la sartén a un plato o una bandeja. El mango está soldado.

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección en neopreno

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

se adapta sobre los mangos de fleje.





Paellera hierro azul



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5023.20		20			1		3
5023.34	2 asas, 6 raciones	34	42	4,5	1,5	1,43	3
5023.37	2 asas, 8 raciones	37	44,4	5	1,5	1,61	3
5023.42	2 asas, 12 raciones	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
5023.47	2 asas, 15 raciones	47	55	6	1,5	2,64	3
5023.60	2 asas, 25 raciones	60	68	6,5	1,5	3,91	1

La paellera no solo es típica, sino también tiene varias utilidades. Le conviene las fuentes de calor por gas, en el horno, según su tamaño y el tipo del establecimiento. También se puede servir para presentar en una mesa. Esta sartén no es muy alta y facilita la preparación de las paellas u otros platos.

Trípode en acero cromado para quemador



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
0820.00N		59	55	66,5	2,17

El trípode permite poner y fijar el quemador a gas " especial paella " con el fin de obtener una superficie de cocción estable para la realización de paellas fuera. Se adapta a todos los tamaños de quemadores.

Paellero a gas, hierro esmaltado



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
0816.40N	Para Paellera ø 50 cm	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Para Paellera ø 70 cm	50	84,2	12	3,19
0816.60N	Para Paellera ø 80 cm	60	94,7	13	3,78

Conformes a las normas Europeas
Entregado sin adaptador

Este quemador se compone de 2 o 3 tubos independientes los unos de los demás, y permite calentar una sartén u otro recipiente, en cualquier sitio sin material demasiado voluminoso ni costoso. Es el complemento por excelencia de la paellera para las cenas fuera, o en salas en que se improvisan " cocinas " o " bufés ". El quemador a gas conviene al butano y al propano.

Paellera "Viva España", 2 asas rojas, hierro



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5026.24N	1 ración	24	3,5	1	0,4	6
5026.28N	3 raciones	28	3,7	1	0,51	6
5026.32N	5 raciones	32	4	1	0,68	6
5026.36N	7 raciones - Hasta que se agoten las existencias	36	4	1	0,97	6
5026.40N	9 raciones	40	4,4	1	1,28	6
5026.46N	12 raciones - Hasta que se agoten las existencias	46	5	1	1,9	4
5026.50N	14 raciones	50	5	1	2,22	4
5026.60N	19 raciones	60	5	1	4,09	4
5026.70N	25 raciones	70	5	1	7	1
5026.80N	40 raciones - Hasta que se agoten las existencias	80	5,2	1	9,3	1
5026.90N	50 raciones - 4 asas	90	6,2	1,5	12	1

De 10 a 15/10° de anchura, este modelo de paellera lleva la forma típica española, con sus bordes bastante bajos. El fondo martilleado da a este artículo una presentación específica.



de Bruizer
Breda 1984



ANTIADHERENTE



	ALUMINIO FORJADO			ALUMINIO		
	CHOC B • BOIS •	CHOC INTENSE	CHOC RESTO INDUCTION	CHOC CLASSIC	CHOC ACCESS	
Colección						
Espesor	3-4 mm / espesor base 7 mm	4 mm	4 a 5 mm	3,3 a 5 mm	3 a 4 mm	
Modos de cocción	Recalentar / Freír / Cocinar a fuego lento					
Diseñado para cocinar						
Revestimiento antiadherente	RESISTENCIA EXTRA LARGA DURACIÓN			ULTRA RESISTENTE	MUY RESISTENTE	RESISTENTE
Fuentes de calor						
Fondo del utensilio	Disco de inducción soldado y pulido	Disco de inducción forjado en el aluminio	Disco de inducción forjado en nido de abeja	Aluminio embutido	Aluminio embutido	
Tipo de montura curvada a la francesa	Mango de fundición de acero inoxidable	Mango de fleje de acero inoxidable	Mango en baquelita desmontable	Mango de fleje	Mango de fleje	
Fijación de monturas y base	Remachada + parada de calor	Remachada	Remachada	Remachada	Remachada	
Apto para horno	Máximo 250 °C (excepto grill)	Máximo 250 °C (excepto grill)	Máximo 250 °C (excepto grill)	Flash del horno : 10 minutos a 200 °C	Flash del horno : 10 minutos a 200 °C	
Aptas para el lavavajillas	Ocasional para no afectar las propiedades antiadherentes.					
Diámetro (cm)	18 a 36	20 a 32	20 a 36	12 a 40	20 a 40	
PCB (unidad de embalaje)	1	1	3	3	3	

CHOC EXTREME

Fundición de aluminio con antiadherente reforzada
 Dureza extrema - Fondo reforzado
 gran resistencia a la deformación
 Para todos los fuegos, incluida la inducción

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

CHOC EXTRÊME



Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME con mango inox

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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



La gama de utensilios CHOC EXTREME es de fundición de aluminio obtenido bajo presión, revestido de un antiadherente de calidad, ofreciendo gran resistencia a la deformación, a los cambios térmicos y físicos. Es ideal para una cocina regular gracias a su espesor de fondo y evita las malas reacciones tras un calor muy potente. El mango ergonómico es de inox.

Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME con mang inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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

La gama de utensilios CHOC EXTREME es de fundición de aluminio obtenido bajo presión, revestido de un antiadherente de calidad, ofreciendo gran resistencia a la deformación, a los cambios térmicos y físicos. Es ideal para una cocina regular gracias a su

espesor de fondo y evita las malas reacciones tras un calor muy potente. El mango ergonómico es de inox.

Cazo bajo antiadherente CHOC EXTREME con mango inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Revestimiento antiadherente sobre base dura inox resistente a la abrasión y a los rozamientos. Esta cacerola es ideal para calentar platos. El mango es de inox ergonómico, funcional y solidamente remachado. Conviene a todo tipo de fuego, incluso inducción.

Molde antiadherente para tarta de manzana derramada CHOC EXTREME



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Ø base cm	Kg
8320.24	4/6 p.	24	5	16	0,82
8320.28	6/8 p.	28	5,5	18,5	1,2

Este molde de fundición de aluminio es muy espeso y permite repartir el calor de una forma regular. Es ideal para la tarta tatin, ya que permite trabajar el caramelo directamente en el molde sobre la fuente de calor. Cuando se ha realizado el caramelo, sólo hay que colocar las manzanas, la masa y meterlo al horno. Preparación y cocción en un sólo recipiente.



Cacerola alta con tapadera vidrio y 2 asas - CHOC EXTREME



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Apto para la cocción en el horno.

Wok CHOC EXTREME con 2 mangos



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8317.00	Wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5				0,14

Cacerola baja sin tapa vidrio - CHOC EXTREME

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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
Hasta que se agoten las existencias							
8313.36		36		8,5	4	23	2,75
Hasta que se agoten las existencias							



La cacerola baja con 2 asas permite calentar rapidamente los alimentos. Se utiliza igual que una cacerola baja con mango pero resulta más práctica de manipular y es menos voluminosa al colocarla.



Tapa de vidrio

Código	Designación	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



Esta tapa se adapta a todas las sartenes redondas, cazos bajos y cacerolas de la gama CHOC EXTREME. Imprescindible para cocer los alimentos a fuego lento o para mantener las preparaciones al calor sin que se resequen. Apto para la cocción en el horno.

Caja distribuidora de 10 pares de asas de protección

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.10	modelo pequeño 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	modelo grande 11 cm Para Ø36 cm	24	14,5	6	0,44



En neopreno se adapta sobre las asas de cacerolas y wok Choc Extreme



SARTEN CHOC B BOIS

Mango de hierro y de madera de haya natural tratada a la cera de abeja
 Para todos los fuegos
 Made in France

Los productos B Bois son exclusivamente vendido por los minoristas 'Tienda' físicas.



Sartén redonda antiadherente Choc B BOIS

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.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



Sartén antiadherente de aluminio espeso CHOC con revestimiento PTFE mejorado.
 Este modelo antiadherente con revestimiento interior y exterior. Colorido negro.
 Deslizamiento y antiadherencia óptimas.
 Mango en fleje y madera de haya tratado a la cera de abeja para la sartén antiadherente CHOC B BOIS, especial cocciones suaves y delicadas.
 Fondo inducción para todas las fuentes de calor. Horno:10 minutos a 200 °C.

Sartén campesina con borde alto CHOC B BOIS



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8788.24		24	4	16,6	1,28
8788.28		28	4	22	1,55

Tapa de vidrio



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Sartén de crepes CHOC B BOIS



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
8785.26		26	4	18	0,87
8785.30		30	4	22	1,19

SARTEN CHOC INTENSE

Sartén antiadherente de aluminio espeso CHOC con revestimiento PTFE mejorado. Deslizamiento y antiadherencia óptimas. Este modelo antiadherente con revestimiento interior y exterior. Colorido negro.

Mango de inox

Para todos los fuegos
Made in France

**CHOC
INTENSE**



Sartén redonda antiadherente CHOC INTENSE

Código	Designación	Øcm	Esp.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



Tapa de vidrio

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



Esta tapa se adapta a todas las sartenes redondas, cazos bajos y cacerolas de la gama CHOC INTENSE. Imprescindible para cocer los alimentos a fuego lento o para mantener las preparaciones al calor sin que se resequen. Apto para la cocción en el horno.



Sartén campesina con borde alto CHOC INTENSE



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8768.24		24	4	16,6	1,18
8768.28		28	4	22	1,45

Sartén de crepes CHOC INTENSE



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
8765.26		26	4	18	0,84
8765.30		30	4	22	1,11



DISPLAY PODIUM CHOC Retail ref 10.8300

para CHOC EXTREME / CHOC B BOIS / CHOC INTENSE
Dim. 30,5 x 29,5 x ht 47 cm

**SARTÉN DE ALUMINIO GRUESO
ANTIADHERENTE ULTRA ESPESO
CON FONDO FORADO APTO PARA INDUCCION**

con nido de abeja incrustado
= difusión perfecta del calor y posición óptima.
Revestimiento PTFE CHOC mejorado
para una mejor resistencia a la abrasión y al calor
SENZA PFOA Deslizamiento y antiadherencia óptimas

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

**CHOC
RESTO INDUCTION**

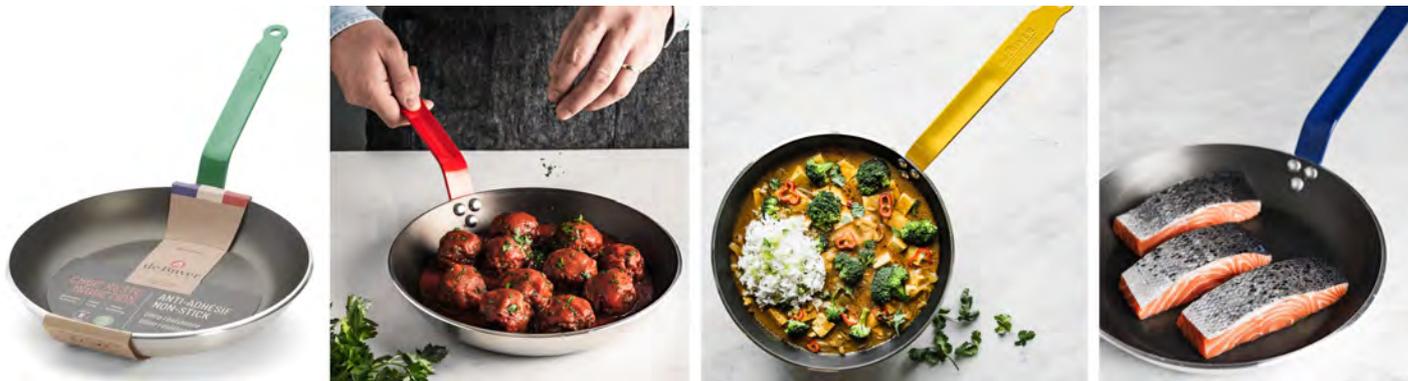


Sartén redonda antiadherente CHOC Resto Induction



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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 sartén antiadherente profesional de aluminio CHOC RESTO Induction lleva un revestimiento PTFE con una resistencia grande a la abrasión y al calor . El mango fleje sólidamente remachado está revestido de una epoxy que resiste al calor. Apto para todos fuegos.



Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango rojo - HACCP



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango rojo para carnes rojas							
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 sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén antiadherente Choc Recto Induction con mango verde -HACCP



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango verde para 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 sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango amarillo -HACCP



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango amarillo para carnes blancas							
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 sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango azul -HACCP



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango azul para pescado							
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 sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén de crepes antiadherente CHOC Resto Induction



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8485.26		26	4	18	0,8
8485.30		30	4	22	1



Sartén ovalada antiadherente CHOC Resto Induction



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8481.36		36	26	4,3	5	18	1,7

La sartén antiadherente es ideal para guisar los platos delicados, tales como pescados. La forma ovale de esta sartén permite guisar los pescados enteros. Mango solidamente remachado.



SARTEN DE ALUMINIO GRUESO ANTIADHERENTE

Calidad profesional

Revestimiento 5 CAPAS

FONDO RANURADO

Deslizamiento y antiadherencia óptimas

Todos los fuegos salvo inducción

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

CHOC
CLASSIC



Sartén redonda CHOC

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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 sartén antiadherente tiene los bordes bajos y cualidades óptimas de deslizamiento, que permiten dar la vuelta fácilmente a las crepes y deslizarlas en un plato sin problemas. El mango está sólidamente remachado.

Sartenes para pescado CHOC

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8181.36	Sartén ovalada	36	26	4,3	5	1,61	3
8181.40	Sartén ovalada	40	28	4,5	5	1,95	3
8184.38	Sartén rectangular	38	26	4,2	5	1,87	3



Las sartenes ovaladas o rectangulares llevan la forma ideal para guisar los pescados enteros. La sartén antiadherente es ideal para guisar los platos delicados, tales como los pescados. El mango está sólidamente remachado.

Sartén de crepes CHOC

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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 sartén a crepes antiadherente lleva bordes bajos y cualidades de deslizamientos óptimas, que permiten dar la vuelta fácilmente a las crepes y deslizarlas en un plato sin problema. El mango está sólidamente remachado.

Sartén de blinis CHOC



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8140.12		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
8140.14		14	26	1,7	4	0,24	10

Estas sartenes permiten la realización de los famosos blinis, especialidad rusa, pero también los buñuelos y las crepes. El mango está solidamente remachado.



Cazo bombeado CHOC



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8188.24		24	43	6,5	4	1,2
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27

El cazo bombeado choc es ideal para calentar y espesar salsas. Su pequeña base permite calentar rápidamente y su amplio diámetro superior logra una amplia evaporación. Borde para verter y ángulos redondeados.

Rustideras con asas de aluminio



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
7664.30	Largo total : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9
7664.35	Largo total : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81
7664.40	Largo total : 46 cm	40	32	8	4	2,6
7664.50	Largo total : 56 cm	50	40	8	4	6,61

Esta fuente muy sólida e indeformable. Es muy útil para cocer, dorar y servir en la mesa.

SARTEN PROFESIONAL CHOC
aluminio espeso antiadherente
Revestimiento PTFE multicapas

Mango de fleje revestido una pintura en polvo
coloreada :

- Seguridad alimentaria
- Respeta el sabor de cada alimento

CHOC CLASSIC

HACCP



Sartén redonda antiadherente CHOC con mango rojo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango rojo para carnes rojas						
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 sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango amarillo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango amarillo para carnes blancas						
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 sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango azul



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango azul para pescado						
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 sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango verde



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango verde para 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 sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.



SARTÉN REDONDA ALUMINIO ANTIADHERENTE

Todos los fuegos salvo inducción
Deslizamiento y antiadherencia óptimas

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

CHOC ACCESS



Sartén redonda CHOC Access



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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 sartén CHOC ACCESS asegura un calentamiento rápido. Lleva un revestimiento PTFE de calidad CHOC asegurando una antiadherencia y un deslizamiento ideales. Aprovecha las ventajas de la forma del corte lionés. Su mango está solidamente remachado.

Espátula para sartenes antiadherentes



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Esta espátula flexible de nylon tiene ángulos redondeados y se recomienda para utilizarla con las sartenes CHOC, ya que no daña el revestimiento antiadherente. Resistente al calor.

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección en neopreno



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

se adapta sobre los mangos de fleje.

Tapa universal para sartenes de acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Perfil reforzado para proporcionar estabilidad. Robusta, sin ser demasiado pesada. Pomo de acero inoxidable De Buyer: fácil de manejar y se puede poner boca abajo. Superficie irregular: limita el depósito de agua en la superficie de trabajo. Parte superior pulida brillante.





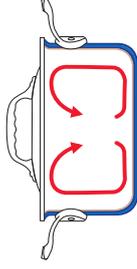
ACERO INOXIDABLE



MULTICAPAS

5 capas

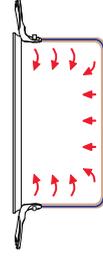
AFFINITY



Espeor 2,3 a 2,7 mm

3 capas

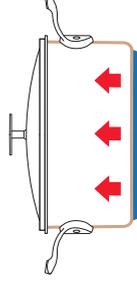
ALCHIMY



2,3 a 2,7 mm

FONDOS SANDWICH

MILADY



0,6 a 0,8 mm

MILADY TWISTY



0,8 a 1 mm

PRIM'APPETY



Modos de cocción

Dorar / Blanquear / Freir

Diseñado para cocinar



Acabado

Pulido cepillado

Pulido brillante

Pulido cepillado

Fuentes de calor



Fondo del utensilio

Multicapa

Fondo sándwich grueso (7 mm)

Fondo sándwich difusor (4 a 7 mm)

Tipo de montura curvada a la francesa

Mango de tubo de acero inoxidable estanco

Mango de fundición de acero inoxidable

Mango en baquelita desmontable

Mango de tubo de acero inoxidable

Fijación de monturas y base

Remachada

Soldada por puntos

Parada de calor



Apto para horno



Aptas para el lavavajillas



Borde vertedor



Diámetro (cm)

14 a 32

14 a 28

12 a 50

PCB (unidad de embalaje)

1

1

1

1

1



SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE

// AFFINITY

Desde la selección francesa para el Bocuse d'Or en 2019, De Buyer acompaña al equipo de Francia durante la final del Bocuse d'Or que se celebra cada dos años en enero durante la feria Sirha de Lyon.

De Buyer proporciona a los candidatos y a su equipo un kit de hardware que incluye varios utensilios de cocina esenciales de la colección AFFINITY para que puedan prepararse para la prestigiosa competencia.



Paul Marcon,
candidato de Francia al Bocuse d'Or 2025
y su equipo



Davy Tissot,
ganador del Bocuse
de Oro 2021



Naïs Pirollet,
candidata francesa al Bocuse d'Or 2023
5.º puesto



AFFINITY

Material innovador hiper-conductor en acero multicapas (5 capas) :

- CIRCUITO PERFECTO DE CALOR - COCCION HOMOGENEA
- PRESERVA LAS VITAMINAS
- ECONOMIZA LA ENERGIA
- RAPIDA SUBIDA DE LA TEMPERATURA

MONOBLOC - fabricado en una sola pieza - Fondo resistente o Indeformable

Espesor de 2,3 a 2,7 mm

Todos los fuegos y inducción

Made in France

AFFINITY



Cazo Affinity



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
SIN TAPA							
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 TAPA							
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

Material innovador hiper-conductor en acero multicapas :
 - RAPIDA SUBIDA DE LA TEMPERATURA
 - ECONOMIZA LA ENERGIA
 - PRESERVA LAS VITAMINAS
 - CIRCUITO PERFECTO DE CALOR - COCCION HOMOGENEA

MONOBLOC - fabricado en una sola pieza - Fondo resistente o Indeformable.

Conjunto de 3 cazos Affinity



Código	Designación	Esp.mm	Kg
3706.01	Conjunto de 3 cazos Ø16/18/20 cm	2,3	3,5



Cazo bajo con mango Affinity



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base 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

El cazo bajo con borde recto es perfecta para una cocción rápida. Su forma asegura una evaporización de la humedad perfecta y una caramelización excelente de los azúcares.

Cazo bajo conico con mango Affinity



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base 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

Es el utensilio esencial para la cocina de reducción. Un fondo con un diámetro pequeño para un calentamiento rápido y un diámetro mayor en la parte superior para una evaporación perfecta de la humedad. Por estas características usted podrá lograr un punto en sus salsas insuperables.

Sartén antiadherente Affinity



Sartén en acero inoxidable Affinity



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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 sartén antiadherente es ideal y permite cocinar productos delicados como el pescado. Revestida de PTFE sobre una base dura resistente a la abrasión.

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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 sartén Affinity de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la

fabricación de esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes;

WOK Affinity con 2 asas

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3743.32	Ø fondo 10 cm	32		12	5,5	2,7	9,5	1,9
3329.10	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5					0,14
Tapadera vidrio para wok Affinity : Tapa vidrio de cazo recto con asa inox								
3428.32		32						1,19



Cacerola baja con tapadera Affinity



Cacerola cónica con 2 asas inox y con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Tiene las mismas características que el cazo de borde recto pero sus dos asas hacen que sea mas fácil de utilizar y de colocar en la cocina.

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Ø base cm	Kg
3745.28		28	10	4,8	20,5	2,45

Cacerola con tapadera Affinity



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Contrariamente a los otros productos, esta cacerola conserva la humedad por sus paredes altas. Es incluso utilizada para calentar grandes volúmenes de agua, cocinar a fuego lento los alimentos... El material Affinity le garantiza una subida rápida del calor en temperatura y un ahorro de tiempo.

Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, cocidas en agua fría. llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez



Tapadera bombeada en acera inoxidable



Código	Designación	Øcm	Esp.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

Esta tapadera se adapta a todas las cacerolas de la gama Affinity.

Bandeja de asar Affinity con 2 asas fijas - acero



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3

Multicapas : acero inoxidable / alu / acero inoxidable
Bordes evasés - Asas en fundición de acero inoxidable.



ALCHIMY

Batería de cocina de acero inoxidable multicapas 3 capas

Producto duradero y robusto de calidad profesional
Material conductor: reactivo y económico para todas las fuentes de calor

- Cocción homogénea
- Ahorro de energía
- Dominio de la cocina

ALCHIMY



Montaje firme fijado con remaches

Manejo firme y seguro, buen agarre
Mango de tubo de acero inoxidable sellado cerrado curvado a la francesa

Asas de acero inoxidable resistentes e indeformables

Comodidad de uso

Borde vertedor y graduación interior.
Todos los fuegos + INDUCCION y horno
(productos con mango : max.200° durante 30 minutos)
Pulido cepillado



Juego de cacerolas Alchimy



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	con la caja de cartón decorado				
3601.03	3 cacerolas ø 16-18-20 cm	42	22,5	18,5	3,55
3601.06	Set 6 productos : 1 cacerola con mango ø 16 cm / 2 caceroles ø 20-24 cm / 3 tapaderas ø 16-20-24 cm	47	29,5		3,33
3601.08	Set 8 productos :2 cacerolas con mango ø 16-20 cm / 1 cazo conico ø 16 cm / 1 cacerola con 2 asas ø 24 cm / 1 sartén ø 24 cm / 3 tapaderas ø 16-20-24 cm	50,5	31,5	22,5	7,3

Cazo Alchimy



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.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





Cazo bajo con mango Alchimy



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3602.24		24	7,7	3,1	2,3	1,15
3602.28		28	8,6	5	2,7	1,72

El cazo bajo con borde recto es perfecta para una cocción rápida. Su forma asegura una evaporización de la humedad perfecta y una caramelización excelente de los azúcares.

Cazo bajo conico con mango Alchimy



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.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

Es el utensilio esencial para la cocina de reducción. Un fondo con un diámetro pequeño para un calentamiento rápido y un diámetro mayor en la parte superior para una evaporación perfecta de la humedad. Por estas características usted podrá lograr un punto en sus salsas insuperables.

Sartén en acera inoxidable Alchimy



Código	Designación	Øcm	Esp.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 sartén de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la fabricación de

esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes;





Cacerola senza tapadera Alchimy



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Contrariamente a los otros productos, esta cacerola conserva la humedad por sus paredes altas. Es incluso utilizada para calentar grandes volúmenes de agua, cocinar a fuego lento los alimentos...

Cacerola baja con dos asas, sin tapadera Alchimy

**new
2024**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Esta cacerola tiene las mismas cualidades que una sartén con borde recto y mango. Pero sus dos asas la convierten en una herramienta más fácil de manejar. También es menos voluminosa y se puede colocar en el horno más fácilmente.



Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.

Wok Alchimy

new
2024



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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	Rejilla para wok Ø 32 cm			34,5					0,14

Tapa profunda de vidrio con pomo de acero inoxidable



Código	Designación	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

Esta tapa con pomo de acero inoxidable se adapta perfectamente a los utensilios de la gama ALCHIMY, excepto en las sartenes. Tapa imprescindible, para cocer a fuego lento platos pequeños o para mantener calientes las

preparaciones, sin que se sequen. El mango plano de acero inoxidable es fácil de sostener y permite colocar la tapa boca abajo sobre la superficie de trabajo. Apta para horno.



Tapadera inox



Código	Designación	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

Se adapta a todas las cacerolas de la gama

BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE MILADY de calidad profesional

Mango remachado ergonómico en fuente de acero inoxidable
 Fondo magnético
 Todos los fuegos + inducción
 Pulido brillante

MILADY



Cacerola MILADY con tapadera de vidrio

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3427.20	Cacerola con tapadera de vidrio	20	10	3	0,8	17,8	1,7
3427.24	Cacerola con tapadera de vidrio	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
3427.28	Cacerola con tapadera de vidrio	28	14	8	0,8	25	2,86



La gama MILADY se aumenta con esta cacerola elegante de acero inoxidable y fondo para inducción. Está dotada de 2 asas ergonómica en fundición de acero inoxidable y una tapa de vidrio rodeada de acero inoxidable.

Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.

Sartén de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Cazo de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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	Conjunto de 3 cazos Ø 16-18-20 cm						3,15
3410.04	Conjunto de 4 cazos Ø 14-16-18-20 cm				0,8		3,83

Descubra la "Milady de Buyer", una batería nueva de cocina de calidad profesional en acero inoxidable. Respetando la tradición de los famosos mangos en fundición a la francesa; de Buyer moderniza la estética y la ergonomía, preservando

siempre la calidad profesional y el remachado de las monturas. Con fondo magnético para todos los fuegos.



Cazo bajo de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3411.24		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Tapa de vidrio



Código	Designación	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

Esta tapa se adapta a todas las sartenes redondas, cazos bajos y cacerolas de la gama MILADY. Imprescindible para cocer los alimentos a fuego lento o para mantener las

preparaciones al calor sin que se resequen. Apto para la cocción en el horno.



PRIM'APPETY

Batería inox PRIM'APPETY
 Fondo difusor sandwich
 Apta para todos los fuegos + INDUCCIÓN
 Monturas en acero soldadas
 Exterior mate.



Cazo de acero inoxidable Prim'Appety



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3501.04	Conjunto de 4 cazos 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	con 2 asas	28	13	8	0,8	2,4

Fondo difusor sandwich - Inducción - Monturas en acero. Es una gama de mantenimiento fácil, en acero inoxidable, exterior mate. Del cazo a la olla pasando por la cacerola adaptándose a todo tipo de preparaciones.

Sartén inox Prim'Appety



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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	Con 2 asas	32	6,5	0,8	2,5



Cazo cónico bombeado con mango Prim'Appety

Cazo bajo sin tapadera con mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Cacerola de acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

Fondo difusor sandwich - Inducción - Monturas en acero.
Es una gama de mantenimiento fácil, en acero inoxidable, exterior mate.

Olla baja sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

Cacerola alta de acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

Fondo difusor sandwich - Inducción - Monturas en acero. Es una gama de mantenimiento fácil, en acero inoxidable, exterior mate. Del cazo a la olla pasando por la cacerola adaptándose a todo tipo de preparaciones.

Colador cuece vapor inox



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. Estos coladores se adaptan a las ollas PRIM'APPETY.. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.

Tapadera inox



Código	Designación	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

Se adapta a todas las cacerolas de la gama PRIMARY

WOK INOX especial placa de INDUCCIÓN



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3122.36		36	63,5	9,5	1,5	1,3

Soporte de acero inox para wok con una forma redondeada



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3122.00		24	3,65	1	0,25

Bãno-maria, acero inoxidable



Este baño de maría se compone de una doble pared de acero inoxidable en la cual el agua se calienta. Permite calentar con baja temperatura para derretir el chocolate, mantener salsas a la misma temperatura. Lleva un mango para facilitar el uso. Inducción.

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
3437.16N	Con mango y doble pared	16	12,5	1,5	1	0,97

Ahumadero inox con dos niveles para ahumar con frio y calor



Los alimentos se someten, de manera prolongada, a el humo que procura un efecto antiséptico y mejora la conservación. El ahumado da un gusto a madera a los alimentos. Apto para ahumar carnes (filetes, costillas, solomillos...), aves (pollo, pato...), pescados (truchas, anguilas, mejillones...). No obstante, se puede igualmente añadir ajo, patatas, quesos, mantequilla según su gusto. El principio consiste en exponer los alimentos al humo, a diferente temperatura, según el resultado deseado.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3441.60	60 x 40 cm	60	40		
3441.00	31x31 cm	31	31	20	7,3
	Composición :				
3441.93	rejilla de acero inoxidable				
3441.91	Horno				
3441.90	Cámara de combustión				
3441.92	Tubo				
	Serrín de haya especiales para ahumar:				
4441.01	0,5 kg.				0,51
4441.15	15 kg.				15,1





LOS DESMONTABLES



DES MONTABLE

MONTURAS ACERO INOXIDABLE Y MADERA

LOQY



Montures amovibles



Mango

Mango de acero inoxidable fundido. Robusto y duradero. A la francesa para tener buen contacto. Agarre firme y seguro con una sola mano. Bloqueo automático bajando el mango. Presione el botón para desbloquear.

Asas

Asas de madera de haya y remaches de acero inoxidable vendidas por 2. Clip en las bases para un buen apoyo. Made in France.



Colectión

ALCHIMY

Material

Inox Multicapa
3 capas

CHOC
EXTREME

Función de aluminio

Acabado

Pulido cepillado
x 2
remachadas

Antiadherente
resistencia extra

Bases

Modos de cocción

Dorar / Blanquear / Freir

Recalentar / Freir /
Cocinar a fuego lento

Fuentes de calor



Apto para horno
senza monturas



Máximo 250° C
(excepto grill)



Ocasional para no
afectar las propiedades
antiadherentes.

Modelos

5 cazos
3 cazos bajos
2 sartenes redondas

2 cazos bajos conicos
2 sartenes redondas

2 sartenes redondas
1 cazo bajo conico



DES MONTABLE
MONTURAS BAKELITA Y SILICONA

TWISTY



Mango de baquelita desmontable. 4 colores disponibles. Tacto aterciopelado antideslizante. Ergonómico. Se mantiene frío. Agarre firme y seguro con una sola mano. Bloqueo y desbloqueo por rotación.



Silicona
vendidas por 2.
Clip en las bases para un buen apoyo.



Colectión

MINERAL B

MILADY

Material

Inox fondo sandwich
(7 mm)

CHOC
INTENSE

Aluminio forjado

Acabado

Pulido brillante
x 2
soldadas

Antiadherente
resistencia de larga duración

Bases

Modos de cocción

Dorar / Blanquear / Freir

Recalentar / Freir /
Cocinar a fuego lento

Fuentes de calor



Apto para horno
senza monturas



Máximo 250° C
(excepto grill)



Ocasional para no
afectar las propiedades
antiadherentes.

Modelos

6 cazos
1 cazo bajo conico
2 sartenes redondas

2 cazos bajos conicos
4 sartenes redondas
2 sartenes de crepes

2 sartenes redondas
1 cazo bajo conico



Chapa de hierro blanco

MINERAL B

Inox fondo sandwich
(7 mm)

CHOC
INTENSE

Aluminio forjado

Protección natural con
cera de abejas

Pulido brillante
x 2
soldadas

Antiadherente
resistencia de larga duración

x 2
remachadas

x 2
soldadas

x 1
remachadas

Marcar / Grill / Dorar

Dorar / Blanquear / Freir

Recalentar / Freir /
Cocinar a fuego lento

Marcar / Grill / Dorar

Dorar / Blanquear / Freir

Recalentar / Freir /
Cocinar a fuego lento



Máximo 250° C
(excepto grill)



Ocasional para no
afectar las propiedades
antiadherentes.

2 sartenes redondas
1 cazo bajo conico

6 cazos
1 cazo bajo conico
2 sartenes redondas

2 cazos bajos conicos
4 sartenes redondas
2 sartenes de crepes

1 cazo bajo conicoW
3 sartenes redondas
1 sartén de crepes



Las icónicas colecciones de Buyer están disponibles en versiones desmontables:

- Acero inoxidable ALCHIMY LOQY
- Hierro MINERAL B ELEMENT LOQY
- Antiadherente CHOC EXTREME LOQY

3 materiales complementarios para ofrecer el producto más adecuado para cada tipo de cocción, incluso las más delicadas.

Cacerolas, sartenes, sauteses:

los elementos esenciales de un utensilio de cocina se reúnen en una oferta de diseño y estética, con el rendimiento y la ergonomía de un material profesional.

Un sistema de unión único, simple, seguro y hecho para durar. Manejo fácil y seguro gracias a las 2 bases firmemente remachadas.



Mango desmontable inox LOQY

Lot de 2 asas desmontables de madera LOQY



Código	Designación	Kg
3660.00		0,2

Mango de acero inoxidable fundido. Robusto y duradero. A la francesa para tener buen contacto. Agarre firme y seguro con una sola mano. Bloqueo automático bajando el mango. Presione el botón para desbloquear.

Código	Designación	Kg
3660.02		0,04

Asas desmontables vendidas por 2 . Clip en las bases para un buen apoyo. Made in France.



ALCHIMY

Batería de cocina de acero inoxidable multicapas 3 capas

Producto duradero y robusto de calidad profesional
Material conductor: reactivo y económico para todas las fuentes de calor

- Cocción homogénea
- Ahorro de energía
- Dominio de la cocina

Comodidad de uso

Borde vertedor y graduación interior.
Todos los fuegos + INDUCCION y horno
Pulido cepillado

ALCHIMY



set 3661.03



Cazo de acero inoxidable ALCHIMY senza mango



Set 3661.02

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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	2 cacerolas ø 16-20 cm + 3660.00					2,1
3661.03	3 cacerolas ø 16-20-24 cm + 2 asas 3660.02 + 3 tapas 3428 ø 16-20-24 cm					5

Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.





Cazo bajo conico senza mango Alchimy

new 2024

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3664.24		24	8	2,9	2,3	1



Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas. Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado. La tapa ref. 3428 con borde profundo de acero inoxidable se adapta perfectamente a todos los utensilios de la gama ALCHIMY.

Su forma asegura una evaporización de la humedad perfecta y una caramelización excelente de los azúcares.

El cazo bajo con borde recto es perfecta para una cocción rápida.

Cazo bajo senza mango Alchimy

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3662.24		24	7,7	3,1	2,3	1,2
3662.28		28	8,6	5	2,7	1,57



Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas. Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado. La tapa ref. 3428 con borde profundo de acero inoxidable se adapta perfectamente a todos los utensilios de la gama ALCHIMY.

caramelización excelente de los azúcares.

El cazo bajo con borde recto es perfecta para una cocción rápida. Su forma asegura una evaporización de la humedad perfecta y una

Tapa profunda de vidrio con pomo de acero inoxidable

Código	Designación	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



Esta tapa con pomo de acero inoxidable se adapta perfectamente a los utensilios de la gama ALCHIMY, excepto en las sartenes (tapa especial para sartenes de acero inoxidable ref. 3460). Tapa imprescindible, para cocer a fuego lento platos pequeños o para mantener calientes las preparaciones, sin que se sequen.

El mango plano de acero inoxidable es fácil de sostener y permite colocar la tapa boca abajo sobre la superficie de trabajo. Apta para horno.

Sartén en acera inoxidable Alchimy senza mango

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
3663.24		24	2,7	17	0,81
3663.28		28	2,7	20	1



Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas. Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

inoxidable utilizado en la fabricación de esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes;

La sartén de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero

CHOC EXTREME

Fundición de aluminio con antiadherente reforzada
Dureza extrema - Fondo reforzado
gran resistencia a la deformación
Para todos los fuegos, incluida la inducción

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

CHOC EXTRÊME



Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME senza mango



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
8364.24		24	3	16,2	1
8364.28		28	3	18,5	1,28
Tapa en acero inoxidable para sartén :					
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8		0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8		0,45

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

obtenido bajo presión, revestido de un antiadherente de calidad, ofreciendo gran resistencia a la deformación, a los cambios térmicos y físicos. Es ideal para una cocina regular gracias a su espesor de fondo y evita las malas reacciones tras un calor muy potente.

La gama de utensilios CHOC EXTREME es de fundición de aluminio



Cazo bajo antiadherente CHOC EXTREME senza mango



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
8365.24		24	2,5	3	14,6	1,2
8365.28		28	3,5	3	18,7	1,52
Tapa vidrio de cazo recto con asa inox						
3429.24		24				0,58
3429.28		28				0,74

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.



MINERAL B

MINERAL B

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior
Para todos los fuegos

Made in France



Sartén campesina de acero MINERAL B senza mango

new
2024



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
5665.24		24	8	2,5	2,5	16,6	1,76
3429.24	Tapa vidrio de cazo recto con asa inox	24					0,58

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

Sartén de acero MINERAL B senza mango



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
5664.24		24	2,5	17,5	1,26
5664.28		28	3	20,5	1,91

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

Tapa universal para sartenes de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3460.02	Para sartenes Ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Para sartenes Ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Para sartenes Ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



Perfil reforzado para proporcionar estabilidad.
Robusta, sin ser demasiado pesada.
Pomo de acero inoxidable De Buyer: fácil de manejar y se puede poner boca abajo.
Superficie irregular: limita el depósito de agua en la superficie de trabajo.

Parte superior pulida brillante.



TWISTY

BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE - ASAS DESMONTABLES

Fondo magnético - Todos los fuegos + inducción
Pulido brillante

Mango de baquelita desmontable. 4 colores disponibles.



Mango desmontable Soft Touch



Código	Designación	Kg
8359.00	Negro	0,12
8359.40	Roja	0,12
8359.20	Verde	0,12
8359.30	Naranja	0,12
	Hasta que se agoten las existencias	
	Hasta que se agoten las existencias	

Mango de baquelita desmontable. 4 colores disponibles.
Tacto aterciopelado antideslizante. Ergonómico. Se mantiene frío.
Agarre firme y seguro con una sola mano.
Bloqueo y desbloqueo por rotación.

Cazo de acero inoxidable TWISTY senza mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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	Conjunto de 3 cazos Ø 16-18-20 cm senza mango				0,8		2,49
3491.04	Conjunto de 4 cazos Ø 14-16-18-20 cm con 2 asas y mango - color negro				0,8		3,11



Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.



Cazo bajo de acero inoxidable TWISTY



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3495.24		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Sartén de acero inoxidable TWISTY



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Tapa de vidrio



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Lot de 2 asas desmontables en silicona negra



Código	Designación	Kg
8360.00	Negro	0,04



CHOC INTENSE

Sartén antiadherente de aluminio espeso con revestimiento PTFE mejorado. Deslizamiento y antiadherencia óptimas. Este modelo antiadherente con revestimiento interior y exterior. Colorido negro. Para todos los fuegos. Made in France

CHOC INTENSE



Sartén de acero CHOC INTENSE, senza mango



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Base 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

Cazo CHOC INTENSE senza mango

Código	Designación	Øcm	ø base cm	Kg
8748.24		24	16,6	1
8748.28		28	22	1,3
Tapa vidrio con asa inox				
3429.24		24		0,58
3429.28		28		0,74



Sartén de crepes CHOC INTENSE, senza mango

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
8745.26		26	4	18	0,73
8745.30		30	4	22	1





MINERAL B

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA
 Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior
 Para todos los fuegos

Made in France

Mango desmontable Soft Touch

Código	Designación	Kg
8359.00	Negro	0,12
8359.20	Verde	0,12
8359.30	Naranja	0,12
8359.40	Roja	0,12



Sartén de acero MINERAL B, senza mango



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Base 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

Cazo de acero MINERAL B, senza mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
5634.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72
3429.24	Tapa vidrio de cazo recto con asa inox	24					0,58

Sartén crepes de acero MINERAL B, senza mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Base ø cm	Kg
5635.26		26	1,3	2,5	22,5	1,24



de Buyer

de Buyer



COBRE

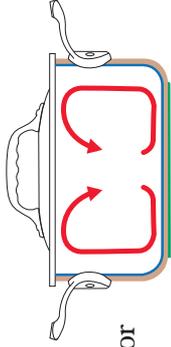


INDUCCIÓN
PRIMA MATERA

Colección

COBRE

Material del interior
90% de cobre al exterior y
10% de acero inoxidable al interior



Espesor

2 mm

Modos de cocción

Cocinar a fuego lento / Réducir / Flambeo

Diseñado para cocinar



Acabado

Pulido brillante

Fuentes de calor



Fondo del utensilio

Fondo de acero inoxidable proyectado



Tipo de montura curvada a la francesa

Mango de fundición de acero inoxidable

Mango de hierro fundido

Mango de fundición de acero inoxidable

Mango de latón

Fijación de monturas y base

Remachada



Parada de calor



Aptas para el lavavajillas



Diámetro (cm)

14 a 32

9 a 36

10 a 32

PCB (unidad de embalaje)

1

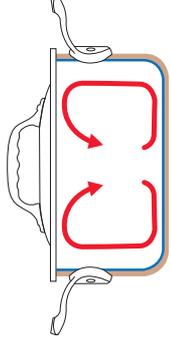
1

1

1

1

NO INDUCCIÓN
INOCUIVRE



1,2 a 2 mm

INOUCUIVRE INDUCTION

- Cara exterior cobre 90% = excelente difusión del calor
- Cara interior inox 10% = higiene irreprochable y fácil mantenimiento
- Mango ergonómico en fundición de acero inoxidable
- Apta para todos los fuegos incluido la inducción.
- Made in France

PRIMA MATERA



Cazo recto con fondo magnético y con mango inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Este cazo permite unir las calidades de cocción del cobre con todos los fuegos, incluido inducción. Mango ergonómico de acero solidamente remachado.

Cazo bajo con fondo magnético INDDUCION



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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



Sartén con fondo magnético INDUCCION y con mango inox

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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



Cazo cónico con fondo magnético INDUCCION

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base 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



El cazo cónico es ideal para reducir las salsas ; es una de las razones por la cual se hace la preferida de los profesionales.

Tapadera bombeada en acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.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





Olla alta con fondo magnético INDUCCION y con asas y tapadera inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6244.20		20	18	5,7	2	22	3,1

La olla es un utensilio ideal para guisar un plato familiar.(cocidos, couscous, guisos)

Olla semi-alta con fondo magnético INDUCCION y con asas y tapadera inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6243.24		24	17,2	7,5	2	22	3,6



Cacerola con tapadera inox



Cacerola cónica con 2 asas inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6232.28	con tapadera	28	10	4,9	2	20,5	3,12

Como los otros utensilios de la gama Inocuire Inducción, este cazo de cobre y acero con 2 asas posee un fondo magnético y funciona con todos los fuegos, incluido inducción.

Cacerola baja con fondo magnético INDUCCION y con asas y tapadera inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Como los otros utensilios de la gama INOCUIVRE Inducción, este cazo de cobre y acero con 2 asas posee un fondo magnético y funciona con todos los fuegos, incluido inducción.

WOK con 2 asas



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6247.32	fondo Ø 10 cm	32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5					0,14
3429.32	Tapa vidrio de cazo recto con asa inox	32						1,1



Mantenimiento :

- El exterior de cobre cambia de color con el contacto del calor. Para que vuelva a su tono hay que utilizar pasta de limpieza especial de cobre.
- El interior en acero inoxidable : mantenimiento con esponja y lavavajillas.
- Si ha quemado alimentos en su cacerola inocuivre, déjela a remojo medio día con agua y lavavajillas.
- Se puede limpiar en el lava-vajillas pero no se aconseja porque los utensilios con monturas de fundición de acero corren el riesgo de oxidarse

Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. Estos coladores se adaptan a las ollas de cobre. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.

INOUCIVRE INDUCTION

- Cara exterior cobre 90% = excelente difusión del calor
- Cara interior inox 10% = higiene irreprochable y fácil mantenimiento
- Mango ergonómico en fundición de acero
- Apta para todos los fuegos incluido la inducción.
- Made in France

PRIMA
MATERA



Cazo con mango fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

Este modelo de cacerola es el utensilio imprescindible para las cocinas profesionales. Es particularmente adaptado para realizar salsas. El interior de la sartén es de acero inoxidable. El mango es de hierro fundido y esta solidamente remachado. Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Cazo bajo con fondo magnético INDDUCION



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
6330.24		24	6,6	3	2

Tapadera con asa fundición



Código	Designación	Øcm	Esp.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

El interior de la tapadera es de acero inoxidable. El puño es de hierro fundido y está solidamente remachado.



Cacerola cónica con fondo magnético INDUCCION con tapa



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
6332.28		28	10	4,9	2

Cazo cónico con fondo magnético INDUCCION



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
6336.20		20	7,2	1,7	2

El cazo cónico es ideal para reducir las salsas ; es una de las razones por la cual se hace la preferida de los profesionales.

Sartén con fondo magnético INDUCCION



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
6324.24		24	4	2
6324.28		28	4	2
6324.32		32	5,5	2

Cacerola con tapa y con asas de fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

La olla lleva paredes altas que permiten cocer alimentos, grandes volúmenes de agua, verduras, etc... La humedad está conservada en el recipiente. El interior de la sartén es de acero inoxidable. Las asas están solidamente remachadas.



INOCUIVRE

- Cara exterior cobre 90% = excelente difusión del calor
- Cara interior inox 10% = higiene irreprochable y fácil mantenimiento
- Mango ergonómico en fundición de acero inoxidable
- Apta para todos los fuegos salvo la inducción
- Made in France

INOCUIVRE



Cazo recto



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

Esta cacerola forma parte de una gama moderna y elegante. Le gustará tanto por su estética como por su calidad.

Sartén



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Es la sartén ideal para cocinar rápidamente sus alimentos. Su color y exterior pulido en espejo, proporcionan un elemento elegante situándose en el mejor sitio de la cocina.



Cazo bajo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6430.16	Cazo bajo borde recto	16	5,8	1	1,5	0,75
6430.20	Cazo bajo borde recto	20	6,5	1,8	1,5	1,08
6430.24	Cazo bajo borde recto	24	7,5	3	2	2
6436.20	Cazo balo conico	20	7,2	1,7	1,5	1,32
6436.24	Cazo balo conico	24	7,5	3,1	2	1,8

Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable, esta cacerola le asegura excelentemente el reparto del calor y una limpieza fácil.

Tapadera inox



Código	Designación	Øcm	Esp.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

Esta tapadera se adapta a todos los productos de la gama .Es también un elemento elegante que puede unir a sus cacerolas y a otras ...

Cacerola baja con monturas inox con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

Esta cacerola baja, tiene un espesor de 2mm y asegura una calidad óptima de cocción. Adaptada a atodos los fuegos excepto inducción.

Cacerola con monturas inox con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

Esta cacerola en cobre y acero inoxidable tiene un espesor de 2mm, ofrece una calidad de cocción excepcional con una buena relación calidad precio. Monturas en fundición de acero. Bello acabado espejo pulido

Bandeja de asar de cobre acero con 2 asas fijas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6427.35	Rustidera	41	27	8	2	2,2

Multicapas : cobre / alu / acero inoxidable
Bordes evasés - Asas en fundición de acero inoxidable





Cazo con mango fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6460.01	conjunto de 5 - diam. 12-20					8,28
6460.12		12	7	0,8	1,5	0,77
6460.14		14	7,5	1,2	1,5	1,23
6460.16		16	9	1,8	1,5	1,3
6460.18		18	9	2,5	1,5	1,61
6460.20		20	10,8	3,3	1,5	1,96

Este modelo de cacerola es el utensilio imprescindible para las cocinas profesionales. Es particularmente adaptado para realizar salsas. El interior de la sartén es de acero inoxidable. El mango es de hierro fundido y esta solidamente remachado. Fabricada de un

material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Cazos y sartén extra fuerte con mango fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6464.16	Cazo cónico	16	6	0,9	1,5	0,9
6464.20	Cazo cónico	20	7	1,7	1,5	1,38
6464.24	Cazo cónico	24	8	2,9	2	1,93
6462.16	Cazo bajo	16	5,5	1	1,5	0,84
6462.20	Cazo bajo	20	6	1,8	1,5	1,45
6462.24	Cazo bajo	24	7	3,1	2	2,15
6462.28	Cazo bajo	28	8,5	4,9	2	2,85
6465.20	Sartén	20	3,4		2	1,04
6465.24	Sartén	24	4,2		2	1,48
6465.28	Sartén	28	3,6		2	1,7
6465.32	Sartén	32	5		2	2,44

Esta cacerola freidora extra-fuertes son imprescindibles en las cocinas profesionales. La cacerola baja con bordes rectos permite calentar rápidamente alimentos, la cacerola cónica es ideal para calentar las salsas y la sartén resulta perfecta para freír, soasar, flamear los alimentos. El interior de la sartén es de acero inoxidable. Mango remachado de hierro fundido.

Tapadera con asa fundición



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
6463.12		12	1,2	0,17
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

El interior de la tapadera es de acero inoxidable. El puño es de hierro fundido y está solidamente remachado.



Cacerola con tapa y con asas de fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

La olla lleva paredes altas que permiten cocer alimentos, grandes volúmenes de agua, verduras, etc... La humedad está conservada en el recipiente. El interior de la sartén es de

acero inoxidable. Las asas están solidamente remachadas.

Pentola bassa con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6467.24		24	17,2	7,5	2	3,67
Hasta que se agoten las existencias						

Olla alta con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6468.20		20	18,5	5,7	2	2,9
Hasta que se agoten las existencias						

INOCUIVRE



INOCUIVRE Cara exterior cobre 90% Cara interior inox 10%

Asas de latón

Para flamear y cocinar

Apta para todos los fuegos salvo la inducción.



Cazo recto con mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

Gracias a su espesor reducido, este modelo de cacerola es particularmente adaptado para la mesa y para flamear, o simplemente para la decoración interior de la cocina. Puede también ser utilizado para la cocción sobre fuentes de calor de

media potencia. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar.

Cazo bajo, recto, sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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 cacerola con bordes rectos permite calentar los alimentos y resulta ideal para el servicio o para flamear. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango es de bronce y está solidamente

remachado. Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Sartenes con mango de latón



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6450.20		20	3	2	0,91
6450.24		24	4	2	1,3
6450.28		28	4,5	2	1,82

Estas sartenes de cobre-inox resultan perfectas para freír, soasar sobre fuentes de calor medianamente potentes, para flamear los alimentos y para una perfecta presentación sobre la mesa. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango está solidamente remachado.

Bandeja redonda con 2 asas



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Este plato redondo se utiliza para la cocción de huevos, la realización de gratenes o cremas catalanas. Permite una presentación elegante sobre la mesa. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la

necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas.



Bandeja ovalada, 2 asas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6451.32		32	23	4,5	1,5	1,02
6451.36		36	26,2	4,5	1,5	1,2

Este plato resulta ideal para el servicio y para flamear. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas.

Cacerola baja con tapadera, asas latón



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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 cacerola baja con 2 asas permite calentar alimentos. Se puede utilizar como la cacerola baja con mango, pero resulta más práctica de manipulación y es menos voluminosa al colocarla y sobre el fuego. El interior de la sartén es de acero inoxidable.

Cacerola redonda con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6447.10	Mini cacerola con monturas	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



Esta olla asegura un servicio muy elegante. Puede también ser utilizada para guisar sobre fuentes de calor medianamente potentes. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas.

Mini utensilios, cobre-inox y asas de latón



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
6447.10	Mini cacerola con monturas	10	5,5		0,48
6453.09	Cacillo para salsa con tapadera	9	4,5	0,3	0,21
	Cacillo para salsa senza tapadera				
6445.09		9	4,5	0,3	0,2
6445.10		10	5,2		0,33

La cacerillita es perfecta para el servicio de las salsas. Asegura una presentación elegante. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango esta solidamente remachado.

Tapaderas con asa latón



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
6454.09	Asa redonda	9		0,09
6454.10	Asa redonda	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

El interior de la tapadera es de acero inoxidable. El puño es de latón y solidamente remachado.

Tapa universal para sartenes de acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Perfil reforzado para proporcionar estabilidad. Robusta, sin ser demasiado pesada.

Parte superior pulida brillante.

Pomo de acero inoxidable De Buyer: fácil de manejar y se puede poner boca abajo.

Superficie irregular: limita el depósito de agua en la superficie de trabajo.



Peroles mermelada, con asas fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
6200.38N	Perol mermelada liso, fuerte	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Perol mermelada liso, extra-fuerte	40	14,4	12	1,7	3,4

Verdaderos utensilios tradicionales, los barreños de cobre se utilizan para herbir el azúcar o frutas cuando se hace mermeladas, o conservas. Las asas de hierro fundido están solidamente remachadas.

Molde Bordelés en cobre estañado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
cobre estañado						
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

Estos moldes permiten realizar de manera tradicional, los pasteles típicos de Burdeos, " los acanalados ". El cobre asegura una perfecta convección de la calor que permite una buena caramelización de los jugos, pues le da un gusto excepcional.

Peroles esféricos, cobre



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
6580.20	Con 1 anillo	20	1,2	0,91
6580.26N	Con 1 anillo	26	1,2	1,06

De cobre macizo, los barreños semi-esféricos, llamados " culo de gallina ", son utensilios profesionales tradicionales. Estos barreños son perfectos para llevar los blancos a punto de nieve.



Pasta limpia COBRE



Código	Designación	L	Kg	PC
4200.01N	150 ml	0,15	0,24	6

Permite dar fácilmente brillo a todos sus utensilios: previamente hay que limpiar el utensilio cuidadosamente, mojarlo con una esponja suave con agua caliente , después impregnar el utensilio con la pasta y lustrarlo con movimientos circulares.



ACCESORIOS DE COCINA



ACCESORIOS COCCIÓN • LAS TAPAS

TÍTULO DE LA TABLA			Tapa de acero inoxidable - 3709	Tapa de acero inoxidable cepillado 3509	Tapa de acero inoxidable SPECIAL SARTEN 3460
					
✓ Recomendado	• Material del cuerpo		acero inoxidable		acero inoxidable
	✓ Compatible	• Material del pomo	acero inoxidable		acero inoxidable
		• Altura del borde	Profunda		Baja
HIERRO	MINERAL B	Sartenes y woks campesinos			
	MINERAL B BOIS				
	MINERAL B PRO				
ACERO INOXIDABLE	AFFINITY	Todos los modelos excepto sartenes y woks	✓	✓	
		Wok Ø 32 cm			
	ALCHIMY	Todos los modelos excepto sartenes	✓	✓	
	MILADY	Todos los modelos	✓	✓	
	PRIM' APPETY	Todos los modelos	✓	✓	
ANTIADHERENTE	CHOC EXTRÊME	Sartenes	✓		
		Sartén campesina		✓	
		Wok Ø32 cm con 2 mangos		✓	
		Cacerola baja con 2 mangos	✓	✓	
	CHOC B BOIS CHOC INTENSE	Sartenes y sartenes curvos			
COBRE	PRIMA MATERA (mango de acero inoxidable)	Todos los modelos excepto sartenes	✓		
	PRIMA MATERA (mango de hierro fundido)				
	INOCUIVRE (mango de acero inoxidable)	Todos los modelos excepto sartenes	✓		
	INOCUIVRE (mango de hierro fundido)				
	INOCUIVRE (mango de latón)				
COCER VAPOR 3675.24			✓	✓	
TODAS LAS GAMAS		Sartenes Ø 20 a 32 cm			✓

4112	Tapa de vidrio 4111	3429	Tapa de vidrio Alchimy 3428	Tapa de cobre 6463	Tapa de cobre 6454
					
Vidrio	Vidrio	Vidrio	Vidrio	Cobre	Cobre
Baquelita negra	Madera	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Hierro fundido	Latón
Baja	Baja	Baja	Profunda	Profunda	Profunda
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
			✓		
✓	✓	✓	✓		
			✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
				✓	
				✓	
					✓
✓	✓	✓	✓		



Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.



Campana de acero inoxidable con asa de acero inoxidable y orificio de ventilación



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3374.30		32,5	15	0,7	0,78

La campana es ideal para la plancha; te permite cocinar carnes, verduras, pescados, mariscos, flanes pequeños o clafoutis.

- cocción suave que evita la evaporación, conserva los nutrientes y desarrolla los sabores.
- Cocina sana y dietética con muy pocas grasas.

La campana también puede mantener calientes los preparativos.
El orificio de vapor garantiza la liberación de presión.

ACCESORIOS DE COCINA

Pasta limpia metales



Código	Designación	L.	Kg	PC
	Pasta limpia COBRE			
4200.01N	150 ml	0,15	0,24	6

Esta pasta permite dar fácilmente brillo a todos sus utensilios. El uso es muy sencillo: previamente hay que limpiar el utensilio cuidadosamente, mojarlo con una esponja suave con agua caliente, después impregnar el utensilio con la pasta de pulir y lustarlo con movimientos circulares.



Pasta para quemadores



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg	PC
4409.02N	Dosis alcohol 200 g	8,5			5		0,25	1
4409.52N	Caja de 72 dosis 200 g.							1
4409.05N	Botella 1 litro				23,5	1	1	12
4409.04	Cubo alcohol 4 kg		26	18,5			4	4

Más seguridad que el alcohol líquido, el alcohol en gel para quemador es inodoro y tiene la misma potencia de calor que el alcohol líquido. Alcohol de fuerte potencia calorífica, que le asegura 3,5 horas de mantenimiento del calor con una dosis 200g. Conforme a las normas medio ambientales. ETHANOL

Hilo alimentario ROTIFIL - Poliéster - Calidad superior



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4337.01	10 rodillos 45 gr Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
4338.01	Rodillo 1 kg Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

Rotifil: mejor que el lino Apte en el contacto con una solución acuosa, grasa y ácida. Utilización -40 ° a + 220 ° C. Alta resistencia a la tracción. Regularidad de diámetro / peso / talla. Blancura conforme la legislación en vigor. Conforme con la regulación Europea 10/2011. Garantizado sin formaldehído.

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección en neopreno



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

se adapta sobre los mangos de fleje.

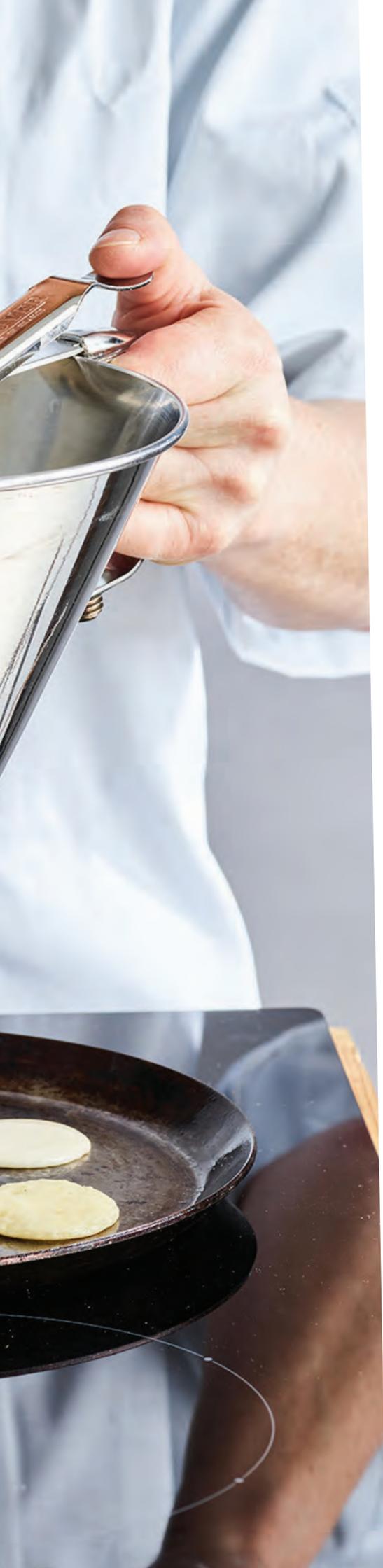
Caja distribuidora de 10 pares de asas de protección



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.10	modelo pequeño 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	modelo grande 11 cm	24	14,5	6	0,44

En neopreno se adapta sobre las asas de cacerolas y wok
Choc Extreme





UTENSILIOS



Perol pastelero, fondo llano, borde redondo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

El barreño es profesional tanto al nivel del volumen como al nivel de la calidad y del espesor del acero inoxidable. Llevan bordes redondos y abiertos : redondos para una manipulación sin riesgo

de dañarse, y abierto para un mayor higiene. El último toque está pulido.

Perol medio-esférico, borde redondo abierto



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.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

Pie para perol medio-esférico
Para ø 20 - 24 cm

3379.00				1	0,11
---------	--	--	--	---	------

Este modelo se distingue por su forma regular y redonda. El barreño semi esférico es ideal para llevar los blanco a punto de nieve porque su forma permite airear la preparación al mezclarla.

- Profesional acero inoxidable 0.7 mm
- Exterior pulido - Interior mate
- Forma regular y redonda
- Borde abierto para un mayor higiene
- Borde redondo para una manipulación sin riesgo de dañarse.

Perol medio-esférico, inox/silicona



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.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 desarrollado un perol nuevo semiesférico en acero inoxidable, con un fondo revestido de silicona. El perol no se desliza, es estable. Su trabajo será mas fácil por las graduaciones interiores.



Perol medio-esférico de plástico



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	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. de 50 °C a + 70 °C.
No lo use en el microondas.

Baño de maría con mango, sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

El recipiente para cocción al baño de maría está realizado de acero inoxidable. Gracias a su forma, se puede incluir en un recipiente de agua (cacerola) y permite cocer la leche, el chocolate, las salsas al baño de maría. La tapadera se vende separadamente.

Contenedor o baño-maría con 2 asas, sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

Esta olla de acero inoxidable alimentario permite almacenar los alimentos sin problema. Puede también servir de recipiente para calentar los alimentos al baño de maría.

Bandeja inox, rectangular, ensanchada



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
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 compartimentos	40	30	1,6		0,8	0,7	1

Estos platos de acero inoxidable están particularmente resistente a los golpes debidos a la manutención. Respetan las dimensiones profesionales.

Colador cónico con pie y 2 asas, acero



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.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

Este colador de acero inoxidable tiene un espesor de 12/10 lo que le da su solidez y resistencia a los golpes.

Colador inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3232.24	Cónico con mango	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Cónico con mango	27	54	12	1	0,76

Coladores realizados de acero inoxidable alimentario. Tres modelos diferentes están propuestos. Los coladores con mango y gancho se pueden meter sobre un recipiente cuando el escurrimiento. Perforaciones ø 3 mm

Colador chino de cocina, extra-fuerte con agujeros 1,5 mm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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	Soporte de chino inox Para ø 14/18/20 cm		15	6	0,17

Gama compuesta de diferentes tamaños en una placa de acero inoxidable espeso, muy resistente al uso. Frente al mango, se encuentra un gancho para poner el colador chino en una cacerola. Se puede poner los coladores chinos sobre los pies de los embudos automáticos para evitar que los alimentos se caigan.

Chino pastelero con micro-agujeros 0,8 mm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3351.23		23	22	1	0,56
3354.01	Soporte de chino inox Para ø 19/21 cm		15	6	0,17

Le parece mucho a su " primo " el chino de cocina, el chino pastelería de acero inoxidable lleva la particularidad de tener micro-perforaciones que le da la ventaja de ser tan eficaz como la estameña, con algunas ventajas más : higiene, solidez y seguridad. Este chino es de calidad profesional y es particularmente sólido.

Limpieza fácil.

Pulsador para chino en haya



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
3350.90		25,5	5	0,19

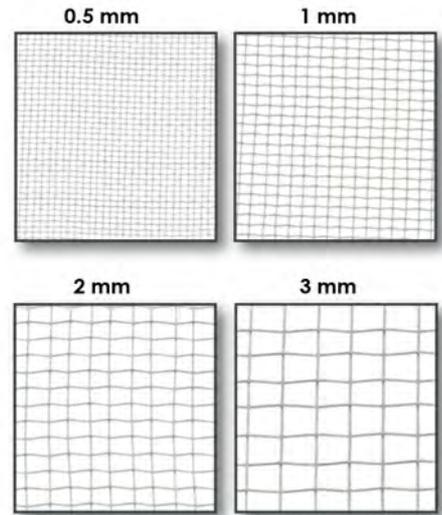
Chino en acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3352.20N	18 cm	20	44	18	0,6	0,48
3352.22	23 cm	22	45	23		0,57

Este chino esta provisto de un gancho y punto de apoyo que le permite posarse sobre recipientes redondos. Malla de agujeros de ø 0,4 mm.

Tamiz en acero inoxidable con mallas intercambiables - 4 modelos de mallas



Código	Designación	Øcm	Kg
4605.21	mallas 3 mm/2 mm/1 mm/0,5 mm	20	0,37

Para tamizar el azúcar, la harina, los polvos etc.

Cedazos harina inox - N° 20 -Ø 0,8 mm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4604.16		16	5,5	0,11
4604.21		21	6	0,19
4604.30		30	7	0,31

Colador cocina, acero



Código	Designación	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

Tela metálica de acero inoxidable.

Espolvoreador inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
4782.00N	Espolvoreador con tapa metálica (1)	7	13	0,5	0,17
4782.01N	Espolvoreador con tapa metálica	7	10	0,31	0,14
4783.00N	Espolvoreador de azúcar con agujeritos (2)	7	13	0,5	0,17
4783.02N	Espolvoreador de azúcar con agujeritos 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Espolvoreador con agujeros anchos (3) 2,5mm	7	13	0,5	0,17
4783.03N	Espolvoreador con agujeros anchos 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

El espolvoreador de tela metálica es ideal para espolvorear el azúcar. Lleva una tapadera con baioneta.

Pasapurés profesional y rejillas inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
2004.00N	Pasapurés N° 5 sin rejilla	37	41	38,5	3,1
2004.10N	Rejilla ø 1 mm para pasapurés N° 5				
2004.15N	Rejilla ø 1,5 mm para pasapurés N° 5				
2004.20N	Rejilla ø 2 mm para pasapurés N° 5				
2004.30N	Rejilla ø 3 mm para pasapurés N° 5				
2004.40N	Rejilla ø 4 mm para pasapurés N° 5				
2007.00N	Pasapurés N° 3 con 3 rejillas 1,5 mm - 2,5 mm y 4 mm	31			3



Este molino profesional de acero inoxidable permite preparar purés, potajes, sopas de pescados, etc.. ; Tres modelos de rejillas perforadas de espesor diferentes pueden adaptarse.

Cubo cónico graduado, con pie



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3276.12N	ø base 21; ø interior 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34

Cubo de acero inoxidable alimentario que puede recibir todos los alimentos o todos los líquidos. Graduación interior litro por litro.

Cubo cónico, sin pie



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3274.12N	Grad. - ø interior 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

Cubo de acero inoxidable alimentario que puede recibir todos los alimentos o todos los líquidos. Graduación interior litro por litro. (salvo modelo 7 litros)

Medida graduada con pico, con pie y asa, graduada



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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
Medida pequeña graduada con asa, sin pie						
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07

Esta medida de acero inoxidable alimentario facilita la cocina y permite medir rápidamente los líquidos. Fácil de manipular con su mango y su borde echador.

Recogedor inox multiuso



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3271.20	Recogedor con mango 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
3271.24	Recogedor con mango 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

Estas palas de acero inoxidable aseguran un higiene perfecto. El mango de tubo de acero inoxidable está soldado.

Recogedor de harina de polipropileno



Código	Designación	Lcm	L.	Kg
4370.02N		26	0,25	0,04
4370.05N		32	0,5	0,07
4370.09		39	0,9	0,12

Esta pala para medir, muy práctico, es de polipropileno alimentario.

Bote graduado de plástico alimentario



Código	Designación	Alt.cm	L.	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

Graduación litros y mililitros. Borde echador. De 0°C a 125 °C.

Taza inox con 2 asas plegables



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3979.00		13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

Esta taza forma parte del material del soldado. Este modelo es de acero inoxidable y particularmente higiénico y fácil de limpiar. Las 2 asas se pliegan. Este modelo es poco voluminoso.

Set de 4 medidores en acero inoxidable: 60- 80 -125- 250ml



Código	Designación	Kg
4827.02	1/4 cup - 1/3 cup - 1/2 cup - 1 cup	0,4

Código	Designación	Kg
4827.01		0,08

PORCIONADOR DE HELADO con mango eutéctico (aluminio fundido)



Cuchara helado - Acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
4815.00N		18	4,5	0,11	5

Porcionador concebido por una productividad optimizada: la curva está estudiada para un enrollar rápido el helado. Los bordes son agudos para penetrar bien el helado y para llegar a los ángulos. Estable, práctico e higiénico, este modelo posee un borde anti-goteo y una base plana para evitar

el contacto sobre el plano de trabajo Para la toma en mano, el mango eutéctico aísla la difusión del calor en toda la cuchara mientras se hacen las bolas de helado. Esto permite formar bolas más fácilmente. No apto para lavavajillas.

Código	Designación	Øcm	Lcm	L	Kg
4826.05N	P.80 ml = 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
4826.04N	P. 60 ml = 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
4826.03N	P. 40 ml = 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14

Embudo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3357.12	Embudo con filtro	11,6	12,9	0,13
3357.20	Embudo con filtro	19,5	20,7	0,31
3356.12N		11,6	12,9	0,13
3356.20N	Embudo sin filtro	19,5	20,7	0,24
3357.01	Filtro en acero inoxidable para embudo			0,02

Este embudo en acero inoxidable, existe en un modelo con filtro (ref. 3357) o sin filtro (ref. 3356). El modelo con filtro amovible asegura una higiene perfecta. Este filtro se adapta en el embudo ref. 3356.

Embudo para mermelada en acero inoxidable y para presentar guarniciones en el plato



Código	Designación	Kg
3356.00	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

Permite echar la mermelada en la tarrinas sin goteo.



LOS DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS POR DE BUYER

Rellenar, dosificar, decorar, colar y guarnecer

	3353	3354.12	3354.02	3354.52	3358.00
L.	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Salida	ø 7 mm 80°C max.	3 caudales ø 8 mm y salidas ø 4 & 6 mm	3 caudales ø 8 mm y salidas ø 4 & 6 mm	3 caudales ø 15 mm y salidas ø 5 & 10 mm	con 2 boquillas U8 & D8
Utilizaciones :	a cada consistencia su embudo.				
Salsas saladas y dulces	3 gotas	3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Gelatinas calientes		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Pastas de frutas calientes		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Cremas y purés				3 gotas 2 gotas	
siropes		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Licores	3 gotas	3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Mousses y acompañamientos dulces				3 gotas 2 gotas	
Fondo de bizcocho					1 gota
Financieros, magdalenas y pasteles					1 gota
Mermelada				3 gotas 2 gotas	
Pastelitos					1 gota
Chocolate blando					1 gota
Genoise					1 gota
Caramelo caliente		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Bizcocho joconde				3 gotas 2 gotas	
Crema pastelera					1 gota
Queso Compota de frutas				3 gotas 2 gotas	

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE la caja esencial



Código	Designación	Kg
3358.00	LE TUBE con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8	0,44

Dosificador a presión : dosifica fácilmente las masas, cremas y espumas. Para rellenar y decorar. Trabajo fácil, rápido y cuidado. Más fácil de rellenar que la maga pastelera Contenido 0,75L. Graduación en cl y oz. Con una llave para regular la presión para dosificar la cantidad (de1 a 5 cl).
CONCEPCION DE BUYER

LE TUBE: Dosificador a presión



Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
3358.01	Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 + 2 tapas + kit de galletas 3358.94	38,4	10,5	0,75	0,68
	ELEMENTOS				
3358.92	2 tapas para la recarga				0,05
3358.93	2 tapas con agujero para la recarga				0,05
3358.75	Recarga con tapas herméticas con 2 tapas ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13

Dosificador a presión : dosifica fácilmente las masas, cremas y espumas. Para rellenar y decorar. Trabajo fácil, rápido y cuidado. Más fácil de rellenar que la maga pastelera Contenido 0,75L. Graduación en cl y oz. Con una llave para regular la presión para dosificar la cantidad (de1 a 5 cl).
CONCEPCION DE BUYER

Caja de accesorios LE TUBE PRO



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Dosificador LE TUBE - 4 recargas 0.75 L. - 12 boquillas : 3 redondas ø 6-11-13 mm 3 boquillas dentada B8-C8-E8 / 2 boquillas PF10-PF14 1 St Honoré / 1 boquilla para leño 1 boquilla para rellenar ø 6 mm 1 boquilla para rellenar ø10 mm	47	30	10	1,82



LE TUBE Expositor



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.95	LE TUBE expositor con: - 8 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recargas 3358.75	50	39	150	15,62
3358.96	LE TUBE expositor con: - 4 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - 5 dosificadores 'LeTube' 3358.00 - 5 recargas 3358.75 - 3 x 3358.92 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
3358.97	LE TUBE expositor con: - 9 dosificadores 'LeTube' 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 recargas 3358.75 - 3 x 3358.92 - Tritan boquillas (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	



Kit especial galletas para LE TUBE



Código	Designación	Kg
3358.94	Tapón y 13 discos con 2 tapas ref.3358.92	0,17

Kit compuesto de un TAPÓN Y 13 discos desmontables de acero inoxidable + ref.3358.92. El tapón se adapta en LE TUBE. Con una presión la pasta de la galleta está formada, 13 decorados diferentes están disponibles para la realización de galletas variadas y originales.





KWIK - Mini-embudo dosificador con pistón inox- 0,8 L. - con soporte



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3353.00	Negro	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	Naranja	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.40	Roja	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
PIEZAS SUELTAS PARA EL EMBUDO :								
3353.96	kit boquilla tuerca sifón							
3353.95	Boquilla							

En acero inoxidable y materia plástica. Calidad profesional. Este mini-embudo posee una salida de 7mm que cierra herméticamente. Práctico, su pequeña capacidad de 0.8L. es ideal para pequeñas cantidades de salsa o cremas. Su soporte en hilo de acero inoxidable tiene un revestimiento de silicón en los pies que le hace antideslizante. Apto al lava-vajillas.



Embudo automático KWIK PRO , todo inox, con 3 caudales



Todo de acero inoxidable, incluso las tuercas, muelle, para un higiene perfecto. Totalmente hermético : para las cremas, las salsas, los licores... Gracias a su facilidad de utilización , es el utensilio universal tanto en cocina como en repostería. Para guarnizar los platos de salsas, de pizzas pequeñas, para rellenar sartenes a blinis de masas líquidas, etc...

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3354.00	1,9 L. Sin soporte	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	1,9 L. Con soporte	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	1,5 L. Sin soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	1,5 L. Con soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Soporte de chino inox		15		6	0,17
PIEZAS SUELTAS PARA EL EMBUDO :						
3354.92	Tuerca central					
3354.93	Tuerca mariposa					
3354.95	Juego de 2 boquillas - 4 y 6 mm					
3354.89	Mecanismo 1,5 L(piston, barra t.,palanca,muelle)					
3354.99	Mecanismo 1,9 L(piston, barra t.,palanca,muelle)					



Embudo automático todo inox KWIK MAX - especial Mousses- Gran volumen 3,3 litros



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3354.52	con soporte y 2 salidas Modelo profesional Ø 15 - 10 y 5 mm	20	38	0,95
PIEZAS :				
3354.51	Soporte			
3354.79	Mecanismo			

Boquilla de gran diámetro 15mm, con el fin de no romper las moléculas de aire y preservar el efecto de mousse de las preparaciones: untuosidad salvaguardada. Perfecto para las mousses, las salsas, caramelos, gelatinas o preparaciones espesas, etc.

Soporta las preparaciones muy calientes.

Cono profundo con el fin de permitir una pulsación natural sin presión.

Utensilio haya natural, tratada a la cera de abeja
 Los productos B Bois son exclusivamente vendido por los minoristas 'Tienda' físicas.



Espátula de madera B BOIS

Espátula biselada de madera B BOIS



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

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	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

Cuchara de madera B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	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

Cuchara puntiaguda de madera B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4874.00	Especial para salsa	30	5	1,5	0,04
4874.01	Especial para risotto	30	5	1,5	0,03

Pala B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4875.30		30	8	2	0,05

Espátula crepes de madera B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4873.00		30	4,5	0,5	0,02

Espátula para crepes redonda B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4873.01		20,5	16	1,5	0,01

Espátula para crepes B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4873.02		20	16	3	0,02

Cojunto de 10 mini espátulas B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4873.04		14	4	0,08

Pinza para tostada B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4876.01		21	5	3	0,03



Utensilios B BOIS en acero inoxidable aspecto envejecido y mango de haya natural



Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
2701.00	Cuchara perforada	33,5	6,5		0,1
2701.01	Cuchara	33,5	6,5		0,1
2701.02	Cucharón	34	9	0,09	0,15
2701.03	Prensador de patatas	29	7,5		0,14
2701.04	Espumadera	36,5	11		0,15
2701.05	Espátula	35	8		0,13

Mango de haya natural, tratada a la cera de abeja
 Los productos B Bois son exclusivamente vendido por los minoristas 'Tienda' físicas.

Utensilios B BOIS en acero inoxidable aspecto envejecido y mango de haya natural



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2701.06	Espátula perforada	35	8	0,11
2701.07	Pala flexible	30	8	0,07
2701.08	Pala para tarta	27,5		0,07
2701.09	Cuchara espaghetti	33	7	0,11
2701.10	Tenedor de carne	32	3,5	0,08

Mango de haya natural, tratado con cera de abejas.

Espumadera alambre



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

La espumadera de alambre permite recuperar y escurrir los alimentos que flotan en el líquido de cocción.



Cucharón pequeño



Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3136.08	A pizza, llano fondo (145ml) (1) L. Mango 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
3135.04	A licor, redondo (2) L. Mango 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
3134.06	A fruta (3) L. Mango 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5

Acero inoxidable. Mango soldado. Los cucharones con pico son ideales para servir salsas, licores, etc... El cucharón tiene una capacidad de 145ml lo que corresponde a la cantidad estándar de tomate para una pizza. Su fondo llano permite repartir la salsa sobre la masa de la pizza.

Cucharón inox monobloc



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

Los cucharones monobloques están fabricados de una pieza, garantizan su solidez. El mango es muy resistente y muy ancho, su forma ergonómica permite insertar el pulgar. Esto impide los utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas. Esto evita el cansancio del utilizador. La inclinación del mango conviene a todos los recipientes, incluso ondos.

Cucharón con pico monobloc



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3021.66	L. Mango 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Los cucharones están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma

ergonómica. Resulta imprescindible, el cucharón con pico es ideal para poner las salsas en los platos, servir sangrías u otras salsas *cin darramar*

Espumadera inox monobloc



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

Las espumaderas están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica que permite introducir el pulgar. Esto impide que los utensilios se muevan incluso teniendo humedad o grasa en la manos.

Tenedor de carne



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3170.50	L. Mango 38 cm Hasta que se agoten las existencias	48	4,5	1,5	0,21

Los tenedores están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica que permite introducir el pulgar. Esto impide que los utensilios se muevan incluso teniendo humedad o grasa en la manos.

Cuchara salsa, inox monobloc



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3982.10	RECTA - L. mango 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
3983.10	DE LADO - L. mango 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

Las cucharas para salsa están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica. Permite tomar el jugo de las carnes, pescados, etc.. para agregarlos tras la cocción.

Espátula, inox monobloc



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
	Espátula perforada				
3984.10	L. mango 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
3984.12	L. mango 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
	Espátula non perforada				
3985.10	L. mango 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
3985.12	L. mango 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Las espátulas están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica que permite introducir el pulgar. Esto impide que los utensilios se muevan incluso teniendo humedad o grasa en la manos.

Utensilios Acero inoxidable Calidad Superior
Espesor del mango 2,5 mm
 Sólido y profesional -Ergonómico - Con gancho multi soporte
 Diametro gravado en el mango

Cucharón inox monobloc



Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg
3130.06	L. Mango : 28,2 cm	6	33,5	0,05	2,5	0,14
3130.08	L. Mango : 32,9 cm	8	39	0,13	2,5	0,22
3130.10	L. Mango : 36,5 cm	10	44,5	0,25	2,5	0,31
3130.12	L. Mango : 40,2 cm	12	50	0,45	3	0,45

El mango es muy resistente y muy ancho, su forma ergonómica permite insertar el pulgar. Esto impide los utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas. Esto evita el cansancio del utilizador. La inclinación del mango conviene a todos los recipientes, incluso ondos.

Espumadera, inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3150.08	L. Mango : 32,9 cm	8	40	2,5	0,2
3150.10	L. Mango : 36,5 cm	10	45	2,5	0,25
3150.12	L. Mango : 40,2 cm	12	50	3	0,36
3150.16	L. Mango : 45,5 cm	16	58,5	3	0,51

Las espumaderas monobloques están fabricadas de un solo pedazo, garantizan su solidez. El mango es muy resistente, ancho, y lleva una forma ergonómica. El espumador permite recuperar y escurrir los alimentos que flotan.

Cuchara de servicio inox



Código	Designación	L.	Kg
2140.00	Non perforada	33	0,08
2140.10	Perforada	33	0,08

Espátula para sartenes antiadherentes



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Esta espátula flexible de nylon tiene ángulos redondeados y se recomienda para utilizarla con las sartenes CHOC, ya que no daña el revestimiento antiadherente. Resistente al calor.

Pala torna-tortillas, inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3294.30		30	28	1,2	0,79

Muy práctica, la pala para tortillas está utilizada para las placas de cocción.



Pinza espagueti



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
4816.21N		20	0,5	0,06	5

Pinza con resorte que permite mantener los espaguetis cuando el servicio. Esta pinza conviene también para el servicio de las verduras raspadas.

Pinza multiuso (bufé)



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

Este modelo grande es muy práctico para las barbacoas, etc...



Brochette, inox - Conjunto de 10/50



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg
3401.25	Por 10 piezas	25	2	0,01
3401.30	Por 10 piezas	30	2	0,01
3401.35	Por 10 piezas	35	2	0,01
3401.40	Por 10 piezas	40	2	0,02

Propuestos de 25 a 40 cm, estos pinchos de acero inoxidable 2 mm no se deforman. La punta permite pinchar fácilmente los alimentos.



Pinza de presentación en acero inoxidable - Derecha



Código	Designación	Lcm	Kg
4238.15		16	0,02
4238.25	L. hoja 25 cm	25,5	0,05
4238.30		30	0,08

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.



Pinza de presentación en acero inoxidable - Encorvada



Código	Designación	Lcm	Kg
4239.15		16	0,02
4239.30		30	0,08

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

Pinza de presentación en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

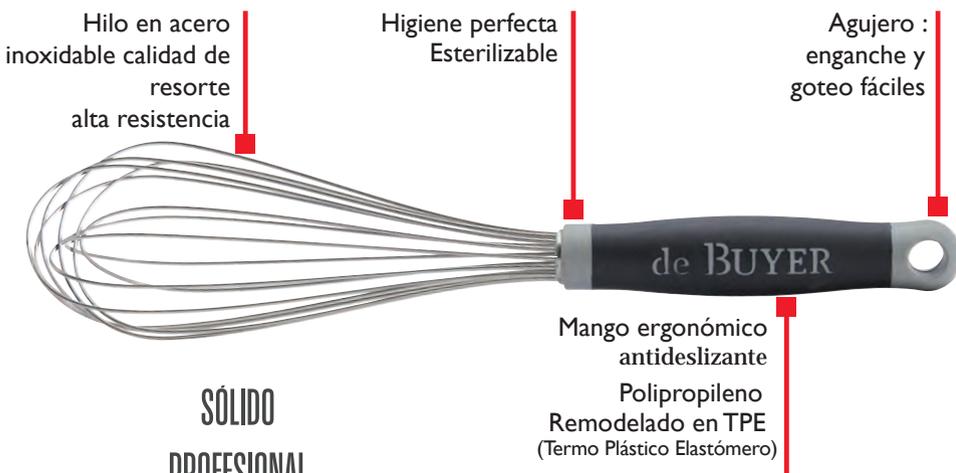
BATIDOR UNIVERSAL por DE BUYER

Mezclar, batir, airear, emulsionar...

El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería:
El batidor universal de Buyer se presenta en 7 tamaños
para todas sus preparaciones:

salsas, emulsiones, claras a punto de nieve, natas, masas pasteleras...

Göma
Fouet Universel



**SÓLIDO
PROFESIONAL
ERGONÓMICO**



LA GAMA

2610.20 Batidor universal con mango fino L. 20cm. Ideal para pequeños cazos, para salsas.

2610.30 Batidor universal con mango fino L. 30cm

Los batidores mas pequeños con longitud de 25cm y 30 cm tienen un mango diferente fino que se adapta a todos los contactos, incluso a las manos mas pequeñas.

2610.35 Batidor universal L.35 cm

2610.40 Batidor universal L.40 cm

2610.45 Batidor universal L.45 cm

2610.50 Batidor universal L.50 cm

REDONDO :

2611.35 Batidor universal L.35 cm

2611.45 Batidor universal L.45 cm



Para uso particular
 escoger las tallas de batidores y espátulas que van hasta 35 cm máximo.



Batidor universal por de Buyer GÖMA



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2610.20	Hilo ø 1,4 mm	22,43	5	0,06
2610.25	Hilo ø 1,4 mm	26,5		0,08
2610.30	Hilo ø 1,8 mm	32		0,14
2610.35	Hilo ø 1,8 mm			0,6
2610.40	Hilo ø 1,8 mm	41,5		0,19
2610.45	Hilo ø 1,8 mm	46,5		0,23
2610.50	Hilo ø 1,8 mm	50		0,25

El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería: el batidor profesional de Buyer con hilos en acero inoxidable (calidad de resorte) - Remodelado de hilo. Mango ergonómico y aislado en polipropileno remodelado en TPE. Con agujero de 12mm : enganche y goteo fáciles. HIGIENE PERFECTA : Esterilizable - Perfecta hermeticidad - Apto para lavavajillas

Batidor de claras redondo GÖMA



Código	Designación	Lcm	Kg
2611.35	Hilo ø 2 mm	35	0,18
2611.45	Hilo ø 2 mm	45	0,23
	Hasta que se agoten las existencias		

Este batidor lleva una base ancha. Está especialmente estudiado para batir las claras a punto de nieve.



Espátula raspador flexible caucho



Código	Designación	Lcm	Kg
4891.24N	Espátula raspador flexible, caucho	29	0,07
4891.34N	Espátula raspador flexible, caucho	37,3	0,1
4891.42N	Espátula raspador flexible, caucho	43	0,11

Imprescindible en pastelería, la espátula "Maryse" es flexible y permite recoger los ingredientes no importando la forma de los recipientes. Este modelo posee un enganche para evitar que se deslice en el recipiente. La forma acucharada de esta maryse es ideal para recoger los alimentos. Este modelo resiste una T máxima de 100°C. Mango antibacteriano

Espátula monobloc - Resiste a altas temperaturas (+ 260°C) de nylon y silicona



Código	Designación	Lcm	Kg
4740.24N		25	0,08
4740.34N		35	0,11
4740.42N		45	0,13



Rasqueta flexible, plástico



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
4858.00N		15	11	2	0,02	5
	T° max. 60 °C					

Este utensilio permite raspar un recipiente con el fin de quitar los restos de un aparato pegados a las paredes.

Espátula monobloc alta temperatura 220°C mango di plastico y lamina en caucho



Código	Designación	Lcm	Kg	PC
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

Esta espátula es indispensable en la cocina y está adaptada a usos diversos y variados. La flexibilidad del caucho es perfecta para recoger las salsas de los lugares mas difíciles. Su mantenimiento es fácil.

Acero inoxidable templado de alta calidad

Superficie pulida :

- Facilita la aplicación y evita la corrosión
- Apto para lavavajillas

Lámina flexible para un trabajo preciso

Las espátulas son moldeadas sobre toda la longitud finamente.

Mango ergonómico robusto y resistente en poliamida reforzado por fibra de vidrio

Textura efecto carbono anti-deslizante

Sitio para el pulgar + apuntada para los dedos y para una toma en mano segura

Agurejo integrado en el mango : práctico para colgar

MADE IN FRANCE



Mini espátula pastelera acodillada FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4231.08	Puntiaguda 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Redondeada 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Redondeada 12 cm	25	2,4	0,05

Espátula pastelera acodillada FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4231.15	L. hoja 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. hoja 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. hoja 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. hoja 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forma del mango de esta espátula permite extender las masas e igualar el espesor facilmente.

Espátula pastelera FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4230.15	L. hoja 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	L. hoja 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	L. hoja 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	L. hoja 30 cm	44	3,5	0,14

Esta espátula llana lleva una punta redondeada y es ideal para extender, lisar, y manipular los pasteles.

Pala flexible calada FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4235.00	L.hoja 17 cm	31	7,8	0,1

Esta pala es de acero inoxidable forjado. Su flexibilidad permite manipular y dar la vuelta facilmente a los alimentos.

Espátula triangular inox FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4233.01	L. hoja 8 cm	26,5	8	0,11

La forma especial de esta espátula permite limpiar las rejillas y placas de cocción. Su anchura y ángulos vivos permiten también extender las masas, cortarlas y despegar los chocolates de sus hojas.

Espátula inox FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4232.00	L. hoja 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Perforada - L. hoja 12 cm	30	9	0,12

La forma del mango de esta espátula con lámina sólida permite despegar y dar la vuelta facilmente a las chuletas y otras carnes sobre las superficies de cocción.

Espátula de servicio acodillada FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Perforada	26,5	5	0,06

Pala de bizcocho FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4234.25	L. hoja 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. hoja 35 cm	50	3,5	2	0,16

El cuchillo pastelero permite cortar horizontalmente la pasta de manera regular y sin romper, con el fin de adornar el pastel con crema u otro.



Abre ostras con hoja en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4683.00		15,7	4,5	2	0,06

Lámina puntiaguda y corta, perfectamente afilada. En acero inoxidable extra duro 420 2CR14 para cortar fácilmente el músculo de la ostra.

Mango seguro y ergonómico con marca para pulgar y punto de protección. Mango en poliamida cargado de fibra de vidrio. Resistente y antideslizamiento. Longitud adaptada a todas las manos.

Lote de 4 tenedores para crustáceos dobles en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4687.00	Conjunto de 4 peladores	21	1,8	0,01

TENEDOR DOBLE: pincho pequeño y grande para retirar fácilmente la carne de todos los crustáceos.

Ideal para bogavante, cangrejo, langosta. Ergonómico con un calado central del pulgar para una buena prensión. Acero inoxidable robusto - Apto lava- vajillas

Tijeras para crustáceos



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11

FUNCIONAN CON UN SISTEMA DE MANECILLA Y DE MUELLE PARA UN CORTE SEGURO Y FÁCIL. Corta los caparazones duros, sin estropear la carne ni hacer pedazos. Ideal para bogavante, cangrejo, langosta, langostino y cigala. Apertura ancha para todas las manos. Tenaza integrada.

Sistema patentado. Láminas de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza.

Manopla para ostras



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Modelo extra grande - Silicona				
4682.20	Modelo para diestros (la manopla se pone sobre la mano izquierda)	23	17	2	0,14
4682.21	Modelo para zurdos (la manopla se pone sobre la mano derecha).	23	17	2	0,14

Esta manopla muy espesa permite mantener la ostra durante la apertura sin importar el medio utilizado. No puede asegurar una

protección total contra un cuchillo o una lanceta mal dirigida.





Ruedecilla para pizza



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
4970.10N		10	1	0,17

La ruedecilla para pizza particularmente sólida lleva un mango ergonómico. Su lámina de acero inoxidable permite cortar partes de pizza fácilmente.

Cucharón a pizza inox - llano fondo



Código	Designación	Øcm	Lcm	L	Esp.mm	Kg	PC
3136.08	A pizza, llano fondo (145ml) (1) L. Mango 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

Acero inoxidable. Mango soldado. El cucharón tiene una capacidad de 145ml lo que corresponde a la cantidad estándar de tomate para una pizza Ø 31 cm. Su fondo llano permite repartir la salsa sobre la masa de la pizza.

Soporte de cocción para pizza - Aluminio



Código	Designación	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
7350.28		28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.43	Hasta que se agoten las existencias	43	0,15
7350.48		48	0,21

Esta rejilla calada permite una cocción homogénea y garantiza una buena circulación del calor obteniendo una masa crujiente. Este soporte facilita la manipulación de las pizzas.

Pala para pizza redonda de aluminio - mango de madera



Pala para pizza redonda, inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
7291.40	L. Mango 120 cm L. total : 162 cm	40	162	0,93

Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3290.31	Pala para pizza - L. Mango 96 cm	31	114	1,2	1,18

Cepillo duro raspador para pequeños hornos, mango madera



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28

El cepillo duro raspador sirve para cepillar las base y retirar las cenizas de su horno de madera.

Areómetro para jarabes de vidrio



Código	Designación	Lcm	Kg
4591.00N	Graduado de 1100 a 1400 g/l	14	0,19

Este aerómetro para jarabes es un accesorio profesional utilizado para la preparación de las mermeladas, licores, sorbetes, conservas, etc... Lleva 2 escalas : una con grados Baumé (15-40° Baumé) y el otro con g/ml (1100-1400g/ml). Entregado bajo plástico termoformado

Mini peso de precisión con tapa - de 0 hasta 500 gr.



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13

Función tara. Toque auto-off
 Permite pesar las especias y otras pequeñas cantidades con extrema precisión.
 Precisión de 0.1 gr. Pesa de 0 a 500 gr.
 Funciona con 2 pilas 1,5V (incluidas)

Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C



Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N	01-janv	0,2	27,5	0,1

Este termómetro se utiliza para pastelería. No lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado. No contiene mercurio sino líquido rojo mucho menos tóxico. Está calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N	Funda de poliámido - P. 1/1	0,35	27,5	0,07

Este termómetro se utiliza para pastelería. No lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado. No contiene mercurio sino líquido rojo mucho menos tóxico. Está calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al

Termómetro para horno - +50°C a +300°C



Código	Designación	Acm	Alt.cm	Kg
4885.01	P. 1/1	6	7	0,54

Pequeño termómetro de plástico - Nevera/congelador - de -40° a +40°C

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4761.00N		13,5	2,4	0,13	0,01



Este termómetro está graduado de -40°C a +40°C y está especialmente adaptado para frigoríficos. El cuerpo del termómetro es de plástico. La columna es muy visible.

Termómetro digital con sonda - Función minutería

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4885.00N	uso : de -25°C a +250°C	7	6	1,8	1	0,54



Este termómetro con sonda lleva 1 metro de hilo metálico. Se puede dejar la sonda en el horno, la freidora, etc... para conocer la temperatura de la carne cuando la cocción. La lectura se hace instantáneamente en la pantalla digital. La sonda es de acero inoxidable y es muy resistente (de 0° to 250°C). Lleva una alarma para indicar cuando llega a la temperatura deseada.

Termómetro digital con sonda para carne -50°C a +200 °C

Termómetro para "foie gras" y jamón - de +30°C a +100°C



Código	Designación	Lcm	Kg
4881.00N		20	0,06

Este termómetro " bolígrafo " digital es muy útil para la cocción de las carnes. La sonda se pica en la carne y da instantáneamente la temperatura de la carne. La sonda es picuda para facilitar la penetración en la carne. No

utilizar en el horno (tradicional o micro ondas). Entregado bajo plástico termoformado.- impermeable.

Código	Designación	Acm	L.	Kg
4882.01		0,6	24	0,02

Kit TERMO CONNECT PRO con sensor conectado

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4885.30	Kit TERMO CONNECT PRO : caja y sensor	16,5	15	5	0,15
4885.31	Sensor Termo connect Pro solo	13,5	8,3	6,1	0,05



Permite vigilar y registrar a distancia la temperatura y la higrometría de las cámaras frigoríficas. Especial norma HACCP. Utilización en frío positivo o negativo.
 Registro - Vigilancia - Alerta - Historial
 Termómetro e higrómetro ambiente + sonda de temperatura (cable 1,5 m.) con transmisión vía radio frecuencia (868 MHZ) e internet.
 Consulta de los datos vía e-mail, smartphone o internet.
 Alerta y vigilancia de temperatura sobre aplicación móvil.
 Aplicación disponible en inglés y en alemán.
 Gráfico, transmisión de datos vía correo electrónico (fichero csv)
 Intervalo de medida 3,5 minutos.
 -40+60°C el 20-99 %
 Precisión sensor: + /-1°C / + -5 % - Sonda +/-0,5°C.

El sensor funciona con 2 pilas 1,5V AAA (no incluidas). El sensor debe obligatoriamente ser acoplado con la ref. 4885.30.

Termómetro infra-rojos HACCP - de -38°a +365°C



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Da la temperatura a distancia en grados centígrados o grados Fahrenheit. Distancia 12:1.
Retro iluminación para una buena visión.
Abastecido con una funda para cinturón.

Funciona con 2 pilas AAA surtidas

Minutería mecánica - 60 minutos



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

El minuterero se puede imantar.

Minutería-cronómetro electrónica



Código	Designación	Lcm	Acm
4650.00N	Minutería 20 horas Cronómetro 20 minutos	50	60

Este minuterero hace la cuenta hacia atrás hasta 20 horas. Resulta ideal para respetar los tiempos de cocción en cocina. El minuterero se puede fijar o imantar. Entregado con pila y bajo plástico termoformado



de Buyer ®

MOLINOS

De Buyer y los molinos Una historia especiada, un desafío bien cumplido

Durante 200 años, la pasión por la cocina, el sabor y la gastronomía de aquí y de otros lugares ha impulsado la fábrica de Buyer. Su saber hacer, en el diseño y fabricación de utensilios de cocina y pastelería de calidad cumplen con las exigencias de los profesionales y amantes de lo bueno, casero.

Así ha creado su propio universo dedicado al dominio del gusto, y es natural que quisiera completar sus colecciones y con molinillos de pimienta, sal y otras especias.

Pero de Buyer es ante todo un fabricante al que le gusta diseñar, innovar y utilizar su saber hacer y experiencia para fabricar sus productos. Empresa de patrimonio vivo, que ha mantenido su alma artesanal, su rigor y su gusto por el trabajo bien hecho.

De Buyer siempre ha querido ofrecer su propia colección de molinillos firmados.

Para crear esta colección, de Buyer se acercó a Marlux. Las dos empresas compartían los mismos valores, alma artesana y gusto por el trabajo bien hecho. La empresa familiar Marlux, creada en 1875, catalogada como empresa de patrimonio vivo; se ha convertido en un nombre esencial en la historia de la fabricación de molinos franceses. En 1972 revolucionó el mundo de las especias inventando el molinillo de nuez moscada y, un verdadero referente, sus molinillos se afianzaron en las mesas más grandes gracias a la calidad de sus molinillos de sal y pimienta, mecanizados en sus propias máquinas.

La gran aventura de las especias comenzó en 2015 para De Buyer y los primeros molinillos salieron de la fábrica a partir de 2016.

Su dominio de los materiales permite a De Buyer firmar los molinillos con nuevos mecanismos en acero y cerámica.

En la actualidad, el proceso de fabricación de los molinillos forma parte de la política de RSE de la empresa de Buyer: los molinillos de madera están hechos de haya, de bosques gestionados de forma sostenible y han obtenido la certificación Origine France Garantie.

las especias son ingredientes inseparables del gusto; aplastados con maestría, se revelan y permiten a todos orquestar su mejor armonía de aromas.



MADERAS

ACRÍLICOS

	PIMIENTA	SAL	NUEZ MOSCADA	ESPECIAS
Hecho para	todo tipo de pimientos redondos Sin sal	Sólo sal blanca gruesa No apto para sal húmeda	Sólo nuez moscada	gran surtido de pimientas y bayas, sal blanca para cocinar, hierbas provenzales, semillas como comino, amapola o sésamo, flor de caviar etc...
Tipo de mecanismo	Mecanismo de acero	Mecanismo de acero inoxidable	Mecanismo universal ancho	Mecanismo universal
Material	Acero tratado y templado de alta calidad	Acero inoxidable calidad 18/10	Cerámica	
Aspecto visual del mecanismo				
Ajuste de molienda	 Botón superior	 Botón superior		 Botón superior
Eje	Acero niquelado	Acero inoxidable	Aluminio	Rueda inferior con 4 niveles
Garantía	De por vida	3 años		
Altura de los molinillos (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



Collection
Java



El modelo JAVA es el molino tradicional por excelencia; la madera está disponible en 4 colores naturales y clásicos según el modelo:

Madera clara, madera oscura, blanco mate y negro mate.

Disponible en molinillo de pimienta, molinillo de sal y molinillo de especias de 14 a 25 cm.

Disponible en molinillo de pimienta y sal de 14 a 40 cm.

El modelo de 70 cm solo está disponible como molinillo de pimienta

Molinillos de madera certificados ORIGEN FRANCIA GARANTIZADO.

Molinillo JAVA 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P245.140101	Madera natural	14	0,13
P245.140202	Madera oscura	14	0,13
P245.140303	Blanco mate	14	0,13
P245.140404	Negro mate	14	0,13
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S345.140101	Madera natural	14	0,12
S345.140202	Madera oscura	14	0,12
S345.140303	Blanco mate	14	0,12
S345.140404	Negro mate	14	0,12
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C045.140101	Madera natural	14	0,13
C045.140202	Madera oscura	14	0,13
C045.140303	Blanco mate	14	0,13
C045.140404	Negro mate	14	0,13

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de

bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.

Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

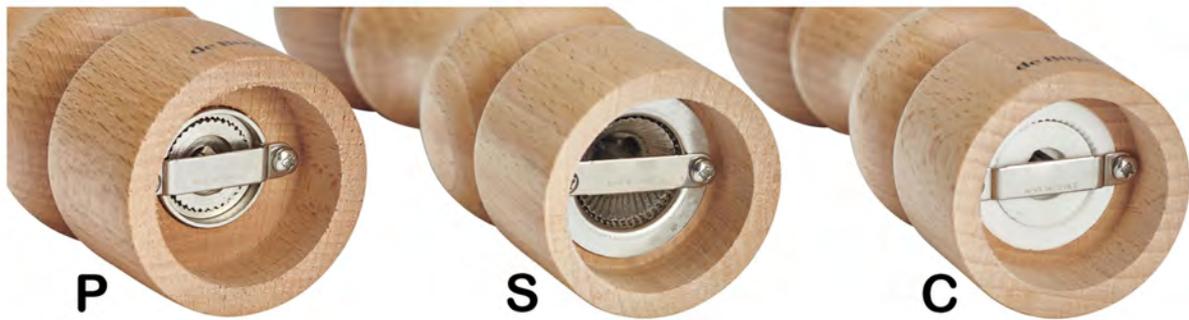
Molinillo de pimienta 'Mignonette' JAVA STEAK



Código	Designación	Alt.cm	Kg
M245.140404	Negro mate	14	0,13

Mecanismo de acero garantizado de por vida

MOLINILLOS



Molinillo JAVA 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P245.143131	Blanco	14	0,13
P245.143232	Rojo	14	0,13
P245.143333	Negro	14	0,13
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S345.143131	Blanco	14	0,12
S345.143232	Rojo	14	0,12
S345.143333	Negro	14	0,12
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C045.143131	Blanco	14	0,13
C045.143232	Rojo	14	0,13
C045.143333	Negro	14	0,13

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo JAVA 18 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P246.180101	Madera natural	18	0,2
P246.180202	Madera oscura	18	0,2
P246.180303	Blanco mate	18	0,2
P246.180404	Negro mate	18	0,2
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S346.180101	Madera natural	18	0,2
S346.180202	Madera oscura	18	0,2
S346.180303	Blanco mate	18	0,2
S346.180404	Negro mate	18	0,2
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C046.180101	Madera natural	18	0,2
C046.180202	Madera oscura	18	0,2
C046.180303	Blanco mate	18	0,2
C046.180404	Negro mate	18	0,2

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

MOLINILLOS

Molinillo JAVA 21 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P247.210101	Madera natural	21	0,24
P247.210202	Madera oscura	21	0,24
P247.210303	Blanco mate	21	0,24
P247.210404	Negro mate	21	0,24
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S347.210101	Madera natural	21	0,22
S347.210202	Madera oscura	21	0,22
S347.210303	Blanco mate	21	0,22
S347.210404	Negro mate	21	0,22
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C047.210101	Madera natural	21	0,24
C047.210202	Madera oscura	21	0,24
C047.210303	Blanco mate	21	0,24
C047.210404	Negro mate	21	0,24

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo JAVA 25 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P249.250101	Madera natural	25	0,3
P249.250202	Madera oscura	25	0,3
P249.250303	Blanco mate	25	0,3
P249.250404	Negro mate	25	0,29
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S349.250101	Madera natural	25	0,27
S349.250202	Madera oscura	25	0,27
S349.250303	Blanco mate	25	0,27
S349.250404	Negro mate	25	0,3
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C049.250101	Madera natural	25	0,3
C049.250202	Madera oscura	25	0,3
C049.250303	Blanco mate	25	0,3
C049.250404	Negro mate	25	0,3

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta/Sal JAVA 30 cm, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
P253.300101	Madera natural	30	0,56
P253.300202	Madera oscura	30	0,56
P253.300303	Blanco mate	30	0,56
P253.300404	Negro mate	30	0,56
MOLINILLO SAL			
S353.300101	Madera natural	30	0,56
S353.300202	Madera oscura	30	0,56
S353.300303	Blanco mate	30	0,56
S353.300404	Negro mate	30	0,56

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Los molinillos se entregan vacíos.

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

MOLINILLOS

Molinillo Pimienta/Sal JAVA 40 cm, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
P251.400101	Madera natural	40	0,93
P251.400202	Madera oscura	40	0,93
MOLINILLO SAL			
S351.400101	Madera natural	40	0,93
S351.400202	Madera oscura	40	0,89

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.
Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta de madera JAVA 70 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
P256.700101	Madera natural	70	2
P256.700202	Madera oscura	70	2

Mecanismo de acero garantizado de por vida
Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
El molinillo se entrega vacío.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Collection Rumba



BVCert. 6054661



Molinillo RUMBA 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P230.140101	Madera natural	14	0,14
P230.140202	Madera oscura	14	0,14
P230.140303	Blanco mate	14	0,14
P230.140404	Negro mate	14	0,14
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S330.140101	Madera natural	14	0,14
S330.140202	Madera oscura	14	0,14
S330.140303	Blanco mate	14	0,14
S330.140404	Negro mate	14	0,14
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C030.140101	Madera natural	14	0,15
C030.140202	Madera oscura	14	0,15
C030.140303	Blanco mate	14	0,15
C030.140404	negro mate	14	0,15

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo RUMBA 18 cm

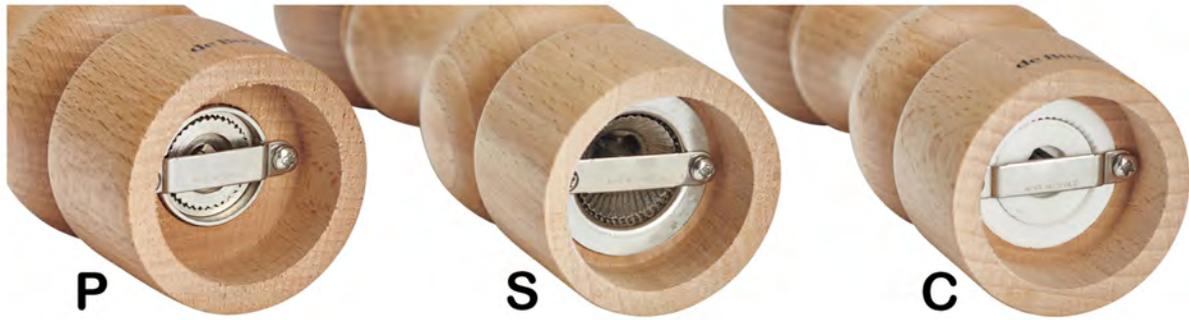


Código	Designación	Alt.cm
MOLINILLO PIMIENTA		
Mecanismo acero		
P230.180101	Madera natural	18
P230.180202	Madera oscura	18
P230.180303	Blanco mate	18
P230.180404	negro mate	18
MOLINILLO SAL		
Mecanismo acero		
S330.180101	Madera natural	18
S330.180202	Madera oscura	18
S330.180303	Blanco mate	18
S330.180404	negro mate	18
MOLINILLO ESPACIAS		
Mecanismo cerámica		
C030.180101	Madera natural	18
C030.180202	Madera oscura	18
C030.180303	Blanco mate	18
C030.180404	negro mate	18

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Molinillo RUMBA 21 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P230.210101	Madera natural	21	0,34
P230.210202	Madera oscura	21	0,34
P230.210303	Blanco mate	21	0,34
P230.210404	Negro mate	21	0,34
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S330.210101	Madera natural	21	0,34
S330.210202	Madera oscura	21	0,34
S330.210303	Blanco mate	21	0,34
S330.210404	Negro mate	21	0,34
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C030.210101	Madera natural	21	0,35
C030.210202	Madera oscura	21	0,35
C030.210303	Blanco mate	21	0,35
C030.210404	Negro mate	21	0,35



Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida. Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida. Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta/Sal RUMBA 20 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P230.213232	Rojo	21	0,34
P230.213333	Negro	21	0,34
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S330.213232	Rojo	21	0,32
S330.213333	Negro	21	0,32
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C030.213232	Rojo	21	0,35
C030.213333	Negro	21	0,35

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida. Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Collection Paso



Molinillo PASO 10 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
P240.100101	Madera natural	10	0,11
P240.100202	Madera oscura	10	0,11
P240.100303	Blanco mate	10	0,11
P240.100404	Negro mate	10	0,11
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
S340.100101	Madera natural	10	0,09
S340.100202	Madera oscura	10	0,09
S340.100303	Blanco mate	10	0,09
S340.100404	Negro mate	10	0,09
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
C040.100101	Madera natural	10	0,11
C040.100202	Madera oscura	10	0,11
C040.100303	Blanco mate	10	0,11
C040.100404	Negro mate	10	0,11

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.
 Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
 Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Salero PASO 10 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
M340.100101	Madera natural	8,8	0,05
M340.100202	Madera oscura	8,8	0,05



Collection Manivelle



Molinillo Especias BOOGIE 7 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA				
P292.070101	Madera natural	9	7	0,15
P292.070202	Madera oscura	9	7	0,15
MOLINILLO SAL				
S392.070101	Madera natural	9	7	0,15
S392.070202	Madera oscura	9	7	0,15
MOLINILLO ESPACIAS				
C092.070101	Madera natural	9	7	0,14
C092.070202	Madera oscura	9	7	0,14

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.
 Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
 Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo de nuez moscada SOKO



Código	Designación	Alt.cm	Kg
M516.100101	Madera natural	10	0,13
M516.100202	Madera oscura	10	0,13

Mecanismo de acero garantizado de por vida

Collection Exclusive

Molinillo Pimienta/Sal POGO, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
P222.110606	Molinillo Pimienta	11	0,11
S322.110606	Molinillo Sal	11	0,09

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.
 Los molinillos se entregan vacíos.
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta/Sal VALSE, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
P224.110671	negro mate	11	0,18
	MOLINILLO SAL		
S324.110671	negro mate	11	0,16

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.
 Los molinillos se entregan vacíos.

Molinillo Pimienta/Sal JOTA, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
P223.120101	Madera natural	12	0,24
P223.120606	Ebano	12	0,24
	MOLINILLO SAL		
S323.120101	Madera natural	12	0,21
S323.120606	Ebano	12	0,21

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Los molinillos se entregan vacíos.
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Collection Hip Hop

Molinillo Especies HIP HOP 11 cm, mecanismo cerámica



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	Molino entregado vacío		
C086.118301	Madera natural	11	0,09
C086.118302	Madera oscura	11	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Molinillo Especies HIP HOP 11 cm, mecanismo cerámica - lacada coloreada



Código	Designación	Kg
	Molino entregado vacío	
C086.118331	Blanco	0,09
C086.118332	Rojo	0,09
C086.118333	Negro	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Molinillo Especies HIP HOP 11 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	Molino entregado vacío		
C086.118383		11	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Collection Transparence

Molinillo Especies BOOGIE



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
C092.078382	Molino entregado vacío			7	0,18
C192.048382	4 molinos C092.078382 Molino entregado vacío	28	7	9	0,77

Mecanismo cerámica 4 molindas

Molinillo Especies TANGO 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
C087.148383	Molino entregado vacío	14	0,18

Mecanismo cerámica 4 molindas

Molinillo Pimienta/Sal/Especies MAMBO 18 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
C084.188383	Molino entregado vacío	20	0,23

Mecanismo cerámica para especias - 4 molindas





CORTA



LAS MANDOLINAS

LAS COMPACTAS

Colección	La Mandoline REVOLUTION	Vantage»	by VIPER MANDOLINE	La Mandoline ACCESS	Swing PLUS	KOBRA ^{19.3}	Komi
Tipos de cortes :							
• Rodajas lisas	 ✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Rodajas onduladas	 ✓		✓	✓			
• Julianas	   2 - 4 y 10 mm Versión «MASTER» 2 - 3 - 4 - 5 - 7 y 10 mm	✓	✓	✓	4 - 10 mm 2 - 7 mm	✓	2 - 4 mm
• Cortes de gaufrée	 ✓				✓		
• Cubos y rombos	  ✓		✓				
Typo de cuchilla	Recta	V	V	Recta		V	Diagonal 35°
Altura de corte (mm)	0 a 10	1 a 10	1 a 8	0 a 10			
Pies anti-deslizantes plegables	✓	✓	✓	✓	✓		
Gravity guía + pulsador	 ✓	✓	✓	✓	✓		
Pulsador extra largo	✓	✓					
Colores							
PCB (unidad de embalaje)	1	1	1	1	1	1	1



INNOVATION MANDOLINES



ACCESORIO
RODAJAS

GRAVITY

Un guía para cortar
las verduras largas y pequeñas
RÁPIDAMENTE Y SIN ESFUERZO
SIN RESTOS Y CON TODA SEGURIDAD

Se adapta sobre el carro de las mandolinas (no para Kobra)



SWING PLUS



REVOLUTION



VIPER



VANTAGE

Ejemplos



VERDURAS LARGAS



pepino, zanahoria, calabacín, rábano largo...

RODAJAS
ONDULADAS



FRUTAS PEQUEÑAS Y VERDURAS



tomatecherry, chalota, rábano, seta...



2015.84 Conjunto Gravity
con carro tube & pulsador
gris

LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



Multi-cortes: cubos, rombos, rodajas lisas u onduladas, Julianas, cortes de gaufrée.
 Realización de láminas ultra-finas hasta un espesor de 10mm.
 Robusta y profesional: en acero inox y polímeros compuestos.
 Aspecto de acero pulido satinado. Doble cuchilla horizontal en acero de cuchillería.
 Cuchillas Juliana en acero inoxidable calidad profesional.
 Práctica y seguridad total.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2012.01	Mandolina entera con su carro protector con láminas horizontales (lisa y ondulada) y 3 láminas verticales 2-4-10 mm PULSADOR ACERO INOXIDABLE con control de la rotación del pulsador	39,5	19,5	14	1,54



La Mandoline REVOLUTION MASTER con pulsador en inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2012.41	Mandolina entera con su carro protecto	39,5	19,5	14	2,38
	REVOLUTION MASTER con :				
	PULSADOR ACERO INOXIDABLE				
	con control de la rotación del pulsador				
	6 láminas verticales 2-3-4-5-7-10 mm				
	en una caja móvil				
	- PULSADOR EXTRA LARGO				
	Placa de apoyo revestida antiadherente PTFE				
	Doble cuchilla horizontal				
	Pietrasero con adorno				

MODELO "MASTER" : Diseño mejorado y eficacia óptima. Pulsador en acero inoxidable + pulsador largo cortes alargados. 2 embellecedores en fundición de acero inoxidable en el pie trasero para mejorar la rigidez y refuerzo del pie sobre el chasis. Deslizamiento mejorado conel revestimiento especial pro deslizamiento de la rampa.

Elementos para La Mandoline REVOLUTION



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2012.56	Control de la rotación del pulsador (pulsador y carro)			0,62
2012.57	Pulsador			0,5
2012.55	Pulsador extra largo (pulsador y carro)			0,24
2000.97	Pie delantero solo	12	11,5	0,12
	Para REVOLUTION & REVOLUTION MASTER			
2012.98	Pie trasero REVOLUTION MASTER			
2000.89	Conjunto de 2 tornillos			

Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad. Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER .

Elementos para La Mandoline REVOLUTION



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
2015.95	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada	15,5	3,2	0,5	0,03
	Láminas verticales 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	Caja de colocación 3 láminas-senza lamina Para Mandoline REVOLUTION standard				0,04
2012.89	Caja para 7 láminas - vació				

LA MANDOLINE VANTAGE



La Mandoline VANTAGE



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2017.00	Mandolina entera con su carro protector - Cuchilla en V - 4 láminas juliana 2-4-7-10 mm - Protector de cuchilla V - Caja - PULSADOR EXTRA LARGO	50	15	20	1,83

Chasis totalmente en acero inoxidable robusto y resistente.
Cuchilla en V para cortar todo tipo de frutas y verduras; incluso las más blandas.
Almacenamiento mínimo, pie plegable.

Seguridad total durante el corte. Con carro y pulsador protector ergonómico.



La Mandoline VANTAGE - Elementos para 2017.00



Código	Designación	Kg
2017.91	Peine juliana - Espacio 2 mm	0,03
2017.92	Peine juliana - Espacio 4 mm	0,03
2017.93	Peine juliana - Espacio 7 mm	0,03
2017.94	Peine juliana - Espacio 10 mm	0,03
2017.89	Caja (vacía)	0,27
2017.59	Pulsador	0,13
2017.90	Carro	0,05
2017.86	Protector de cuchilla V	0,01

La Mandoline VANTAGE - Pulsador extra largo



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2017.55	Pulsador extra largo	17,2	13	6,8	0,27

Si pone en el mismo lugar que el pulsador de la mandolina V professionnelle y se utiliza de la misma forma. Es el utensilio indispensable para obtener bellos cortes alargados.



Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad. Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER.



LA MANDOLINE VIPER



VIPER Mandoline



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2016.00	Mandolina entera con su carro protector con lámina horizontal y 2 Julienne 4&10mm	44	18,5	15	1,36



Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad.
Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER

Elementos para la Mandoline VIPER



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2016.96	banda para cortes horizontales	26	12	0,09	0,18
2016.92	Banda lámina Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
2016.94	Banda lámina Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

Elementos para La Mandoline VIPER



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2016.59	Pulsador plástico	25,2	12	17,5	0,12
2016.90	Carro receptor plástico	26	12	2,5	0,55



LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS acero inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2014.00	Mandolina entera con su carro protector	44,5	18	23	1,45
	con láminas horizontales (lisa y ondulada) y láminas verticales 10/4 mm				

ROBUSTA Y PROFESIONAL : En acero inoxidable
 COMPACTA : Dimensiones mínimas- ligera- Fácil de manipular-
 Plegable Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades.
 PRACTICA : Colocación fácil de cuchillas y peines: basta con insertarlas en los costados. Simplicidad en el reglaje de la altura de corte.
 EFICACIA : Corte fácil y limpio
 SEGURA /SEGURIDAD Pulsador ergonómico para una máxima

seguridad - Pies anti-deslizantes
 MULTIFUNCIONES : Rodajas lisas u onduladas, cortes juliana, cortes gaufre.



Elementos para LA MANDOLINE ACCESS



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
2015.92	Doble cuchilla vertical: 4 y 10 mm				0,26
2015.93	Doble cuchilla vertical: 2 y 7 mm con caja de colocación				0,09
2015.95	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada	15,5	3,2	0,5	0,03
2017.90	Carro				0,05
2014.59	Pulsador				

Cuchillas y peines en acero especial templado : corte fácil y limpio.
 Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades:

-Cuchilla lisa y cuchilla ondulada
 -Peine juliana de 4/10 mm y peine juliana 7/10 mm

Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad

Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER.

LA MANDOLINE SWING PLUS



LA MANDOLINE SWING PLUS



ROBUSTA Y PROFESIONAL : En acero inoxidable y polímeros compuestos

COMPACTA : Dimensiones mínimas- ligera- Fácil de manipular-Plegable Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades.

PRACTICA : Colocación fácil de cuchillas y peines: basta con insertarlas en los costados. Simplicidad en el reglaje de la altura de corte.

EFICACIA : Corte fácil y limpio

SEGURA /SEGURIDAD Pulsador ergonómico para una máxima seguridad - Pies anti-deslizantes

MULTIFUNCIONES : Rodajas lisas u onduladas, cortes juliana, cortes gaufreé.

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2015.03	Mandolina entera con su carro protector con láminas horizontales (lisa y ondulada) y láminas verticales 10/4 mm	40	20	1,19
2015.23	Mandolina verde	40	20	1,19
2015.43	Mandolina roja	40	20	1,19

Elementos para LA MANDOLINE SWING PLUS



Código	Designación	Kg
2015.59	Pulsador ergonómico plastico	0,22
2015.90	Cámara guía para 2015.59	0,6

Amplia superficie de la tolva: mas productos cortados en una sola operación. Pulsador ergonómico para una máxima seguridad

Elementos para LA MANDOLINE SWING PLUS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
2015.92	Doble cuchilla vertical: 4 y 10 mm						0,26
2015.93	Doble cuchilla vertical: 2 y 7 mm con caja de colocación						0,09
2015.95	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada		15,5	3,2		0,5	0,03
2015.84	GRAVITY		5	10,5	14,5		0,18

Cuchillas y peines en acero especial templado : corte fácil y limpio. Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades: -Cuchilla lisa y cuchilla ondulada -Peine juliana de 4/10 mm y peine juliana 7/10 mm

LA MANDOLINE KOBRA



KOBRA V AXIS

Sistema « Clic Express » :

Nuevo sistema de regulación altura de corte rápido seguro y eficaz.
Realización de rodajas ultra finas hasta 5 mm de espesor

KOBRA V AXIS : La mandolina corta rodajas de Buyer con pulsador

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2011.01	Negro - Con pulsador	36,5	12,2	8	0,66
2011.41	Rojo- Con pulsador	36,5	12,2	8	0,66
PIEZAS :					
2011.55	Pulsador				
2011.90	kit piezas Kobra				



- EFICACIA- un corte perfecto. Cuchilla en V penetra facilmente en el producto Ángulo de corte de 19.3° optimizados
- Corta fácil y perfectamente todas las frutas y verduras incluso las más blandas (tomates, peras, etc....)
- Práctica y fácil : La rampa en acero permite que los alimentos se deslicen bien con un sencillo movimiento. Simplicidad para regular la altura de corte: la tuerca integrada al final permite regular el espesor hasta 5mm
- Pulsador ergonómico para una toma en mano más natural
- COMPACTA : El pulsador se guarda debajo para un almacenamiento fácil
- SEGURA: Pulsador protector - Puño antideslizamiento.





Mini corta-verduras KOMI



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2018.00	Cortador de verduras con su carro protector y 2 láminas verticales 2-4 mm	27	11,2	3,3	0,38
	PIEZAS:				
2018.90	Pulsador				
2018.92	Julienne 2 mm				
2018.93	Julienne 4 mm				
2018.95	Cuchilla				

Corta verduras ultra compacto con lámina horizontal y 2 peines Juliana 2 y 4 mm.

Para la realización de rebanadas, rodajas y corte Juliana.

Altura de corte de 0 a 5 mm. Graduación sencillas y fácil

Eficaz: corte perfecto gracias al ángulo a 35 °

Corte seguro sin riesgo de corte gracias al pulsador protector ergonómico de plástico transparente; los ganchos mantienen el producto durante el corte.

Compacta: la caja para guardar los 2 peines Juliana y el pulsador se enganchan en la parte trasera.



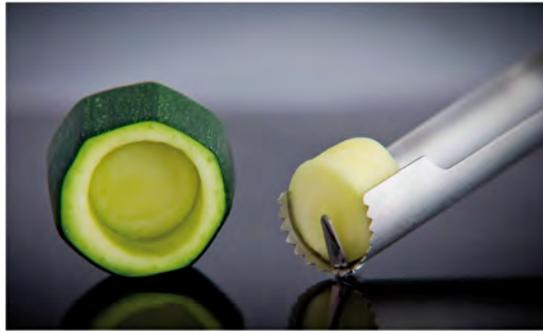


Corta tomates inox - Rodajas de 5,5 mm



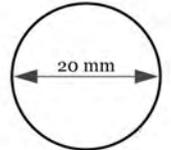
Para 10 rodajas de tomate espesor 5.5mm. Cuchilla en acero inoxidable, dentada especial tomates para un corte rápido y limpio sin romper el producto. El corte horizontal evita la pérdida de jugo. Los pies están provistos de ventosas que dan una estabilidad perfecta sobre el lugar de trabajo. Seguridad total: la mano está protegida de las cuchillas. Buena toma en mano gracias a sus dos asas. El corta-tomates permite cortar tomates maduros, pero también cítricos (naranjas, limones...). Talla: 90mm Altura 60mm. El utensilio es de acero inoxidable para tener una limpieza fácil.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2005.00	Corta tomates	42,5	20	18	5,5
2005.10	Cuchillas de repuesto	24,5		7	0,14



Extractor manual para frutas/verduras - 12 mm - Naranja

Extractor manual para frutas /verduras - ø20mm - Verde



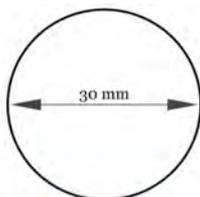
Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
2612.01	L. tubo 90 mm - graduado	2,5	19,7	0,04

Extractor manual para sacar el corazón o la base de las frutas y verduras con un giro de mano. Sistema patentado. Universal: para multitud de frutas /verduras (tomate, patata, manzana, pera,...). Multifunciones : Cortar el rabito a las frutas- Vaciar - Rellenar. Mango ergonómico confort anti-deslizamiento en polipropileno revestido TPE con agujero para colgar - Tubo inox.

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
2612.02	L. tubo 112 mm - graduado	3	24,6	0,08

Extractor manual Corer para frutas /verduras - ø30 mm - Rojo

Código	Designación	Lcm	Kg
2612.03	L. tubo 112 mm - graduado	25	0,1



Extractor manual para sacar el corazón o la base de las frutas y verduras con un giro de mano. Sistema patentado. Universal: para multitud de frutas /verduras (tomate, patata, manzana, pera, fresa, calabacín, cebollas.... Multifunciones : Cortar el rabito a las frutas- Vaciar - Rellenar.

FK2

Los cuchillos de la gama FK2 tienen un corte perfecto y son a la vez resistentes y funcionales; se trata de útiles de calidad para todos los Chefs y cocineros amateurs apasionados. El mas de las hojas tradicionales, la gama de cuchillos FK2 propone formas innovadoras para utilizaciones precisas.



- **DURO** : Acero alemán XCrMoV15 (14116). Endurecido y templado a HRC56. Para un corte perfecto y duradero.
- **EQUILIBRADO DEL CUCHILLO** : sistema de contrapeso ajustable que permie a cada uno encontrar el equilibrio que le convenga entre la hoja y el mango
- **CORTE PERFECTO** : Combinación única entre le fina hoja japonesa y el cuchillo de chef francés. Hoja robusta y duradera
- **ROBUSTO** : Mango duradero en polímeros de fibra de carbono. Mitra espasa. Cabezal sólido
- **BUENA TOMA EN MANO** : Mango ergonómico y dinámico. Textura anti-deslizante
- **Made in France**



Cuchillo de Chef



Es el cuchillo de chef tradicional occidental-hojas a 2 biseles - adaptada a toda clase de corte: laminar hierbas, cortar verduras, carnes y pescados.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Cuchillo SANTOKU alveolado L. 17 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4281.17		32,4	2,2	5,4	0,26

El cuchillo alveolado Santoku es un útil polivalente; perfecto para laminar las verduras pero posee una lámina

suficientemente larga que le permite también cortar carnes y pescados.

Cuchillo de Chef asiático



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	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

Cuchillo de pelar L. 9 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4282.09		21,7	2	2,3	0,12

Cuchillo de office indispensable para todas los pequeños cortes y multi-funciones. Sirve para pelar, cortar, retirar los restos o gérmenes, recortar los decorados en frutas y verduras, etc..

Cuchillo de servicio L. 14 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4285.14		26,7	2	3	0,14

Este cuchillo con hoja un poco redondeada es ideal para hacer rodajas las legumbres, cortar el queso o quitar el gordo de la carne antes de cocinarla.

Cuchillo de precisión Trachelard con lámina Santoku corta y flexible L.16 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4287.16		27,5	2	0,14
	Hasta que se agoten las existencias			

Perfectamente adaptado para las piezas pequeñas de carne, para un gesto ultra preciso.

Jamonero Santoku 30 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
4287.30		42,5	2	2,6

Lámina extra flexible alveolada . Permite realizar lonchas finas de tocino, jamón y salmón.



Cuchillo de desollar



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4283.16	L. 16 cm Hasta que se agoten las existencias	30,9	2,2	2,3	0,2
4283.18	L. 18 cm	28,5			0,14

Este cuchillo es perfecto para hacer filetes de pollo o pescado. La hoja es suficientemente larga, bastante estrecha y flexible, para obtener un perfecto empuje en el corte.

4283.18 : un cuchillo especial con la hoja flexible y fina y el extremo puntiagudo. Perfeccionado para filetear pescado, realizar recortes precisos y quitar las pequeñas pieles del pescado.

Cuchillo de deshuesar L.13 cm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4284.13	Hasta que se agoten las existencias	27,8	2,2	1,8	0,19



Este cuchillo permite a los profesionales deshuesar las carnes antes de cocerlas.

Cuchillo de recorte



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4285.26	L. 26 cm Hasta que se agoten las existencias	40,6	2,2	4	0,28

Este cuchillo está especialmente concebido para el corte en hojas muy finas de carne o de jamón. La hoja facilita el corte a lo largo.

Cuchillo de pan



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4286.26	L. 26 cm Hasta que se agoten las existencias	40,5	2,2	3,9	0,28

La dentición de este cuchillo ha sido estudiada para dar una duración mas larga a la hoja. Este cuchillo corta perfectamente todas las clases de pan o ciertas carnes un poco duras.



Afilador de levas de diamante TM Pro 3 niveles TRIUM



TRIUM™

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4290.02		12	6,7	5,7	0,33

El afilador TRIUM Diamond Cams Tm Pro vuelve a dar a todo tipo de cuchillos fácil y muy rápidamente un corte perfecto. Las levas de diamante - patente en curso- da el ángulo de corte preciso a lámina mientras se afila; basta deslizar la lámina hacia abajo y hacia atrás entre levas para obtener una lámina finamente afilada.

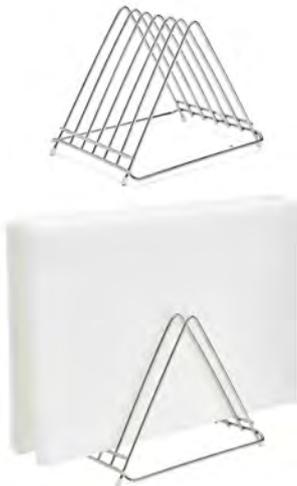
Tabla de cortar polietileno



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4920.60N	Blanca	60	40	2	3,9

La plancha de cortar es de polietileno. Es más higiénico que una plancha de madera porque es menos porosa.

Soporte inox para 6 planchas de descuartizar



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1

Práctico, este soporte permite colocar o escurrir después de limpiar, las diferentes planchas de cortar. Permite distinguir la plancha que necesita enseguida.



STAMPED



PASTELERÍA





Box #CAKEDESIGN



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
3989.00		47,5	30	10

Composición:

Box #HOMEMADEBREAD



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4713.00		47,5	30	10	1,24

Composición:

- Placa de cocción perforada para cocinar dos baguettes
- Rectangular Cake molde - Bordes plegados
- Teigschaber aus Kunststoff, flexibel
- lámina de panaderos

Box #homebaking

Box #HOMEBAKING Tarta



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3030.00		47,5	30	10	1,53

Composición:

- Aro tarta acanalado perforado con borde derecho ø 24 cm
- Placa para pizza llana, hierro azul ø 28 cm
- Rejilla con pie - Acero inox ø 28 cm
- Pala para tarta B Bois



Box #HOMEBAKING Pasteles y tartas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4713.03		47,5	30	10	1,56

Composición:

- Rectangular Cake molde - Bordes plegados
- Tartera acanalada cuadrada con fondo desmontable L. 23 cm
- Molde cuadrado para pastel L.22,5 cm





Jonathan Mougel,
 MOF Chef de Pastería y Confitería 2019
"Desde mis comienzos, el uso de los productos De Buyer se ha impuesto. La excelencia de su savoir-faire para satisfacer mi sed de exploración. A lo largo de los años, hemos evolucionado solidarios con esta misma ambición por la investigación e innovación. La casa de Buyer sabe cómo dar vida a todas mis aspiraciones. Un apoyo firme hasta mi título de MOF de pastelería y confitería en 2019".
 J. Mougel imaginó e hizo postres y otros pasteles gourmet con nuestra colección de moldes y aros. Descubre en estas páginas sus creaciones.



Herramientas a su disposición para la promoción en tienda:

- embalaje dedicado
- recetas
- kits digitales
- visuales

Molde media-caña inox, conteras desmontables - L. 30 cm



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3206.30	Redondo Alt 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Redondo pequeño formato Atl. 4 cm con la caja de cartón decorado	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Canalón cuadrado		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Cuadrado pequeño formato 4 cm con la caja de cartón decorado		30	4	4	

Para la realización de pasteles (de verduras, carne, pescado), helados, pasteles enrollados, leños, etc. Molde desmontable en acero inoxidable - Calidad PRO. Fabricación francesa. Vaciado fácil gracias a las tapas desmontables y por sus paredes lisas.



4 hojas de estructura relieve de plástico flexible para decorado de dulces

Código	Designación	Kg
4343.00	30 x 18,5 cm con la caja de cartón decorado	0,1



Para decorado de bizcocho en forma de leño y de dulces. La hoja de estructura de plástico flexible sirve de soporte y se coloca en el molde del bizcocho en forma de leño o en el fondo de un marco durante el montaje al revés del dulce. Después de que se enfríe, se consigue unos relieves que personalizaran sus creaciones durante el vaciado del dulce o del bizcocho en forma de leño.
MADE IN FRANCE



Molde media-caña inox, conteras desmontables

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85



Los moldes media caña de acero inoxidable es perfectamente higiénico. Las paredes son muy lisas y el vaciado es muy fácil. Las 2 conteras se desmontan.

• FABIEN PAIRON

MOF Charcutero-especialista en comidas preparadas



M. Pairon imaginó, dibujó y trabajó en un molde de empanada nueva generación:

- Multiuso (empanadas, bizcochos salados y dulces, pan de molde, pan de especias, etc.)
- Fácil de rellenar, guarnecer, desmoldar, mantener y almacenar.
- Práctico, funcional y eficaz.
- Puesta a punto, conceptualizado y fabricado por Buyer France

Molde inox plegable con bisagras GEOFORME



AIR SYSTEM de Buyer Concept



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3210.24	MODELO PERFORADO - Concept de Buyer AIR SYSTEM	24	5	6	0,55
3210.35	con la caja de cartón decorado	35	7	7,5	0,93
3210.48	con la caja de cartón decorado	48	9	8,5	1,28
4344.21	Hoja de cocción (se vende por separado)				
4344.22	Hoja de cocción para 3210.24				
4344.23	Hoja de cocción para 3210.35 de - 170°C hasta + 260 °C				

Perfecto para empanadas, panes especiales - panes de especias - bizcochos azucarados o salados... Diseño acero inoxidable robusto ' todo - en uno ' con bisagras y cierres integrados.

- Indesmontable. Ninguna piezas se pierde

- PRÁCTICO Y RÁPIDO:

El molde desplegado es plano y estable y sirve de guía para recortar la pasta .

- Vaciado rápido.

- Mantenimiento fácil. Apto para lava vajilla.

El modelo perforado permite una cocción uniforme de la pasta. Perfecto para las empanadas, pero también para los panes hechos en molde, los panes especiales, los salchichones de brioché, los panes de especias y los bizcochos salados o azucarados. Puede ser usado con papel cocción para ciertas pastas.



Molde con fondo desmontables ultra resistente

Apto para uso profesional intensivo.

Uso frío o caliente sin límite de temperatura.

Concepto AIR SYSTEM: las perforaciones de ø2 mm permiten que la masa respire.

Garantizan una cocción más rápida y uniforme sin reseca las coberturas:

- 15 a 25% ahorro en tiempo de cocción
- para un resultado crujiente y sabroso
- para bordes limpios y un hermoso acabado.

Desmontable: fácil de desmoldar.

Hecho en Francia

Molde suministrado con soporte para hornear antiadherente

Cortado con la forma del molde para ahorrar tiempo y productividad

Reutilizable más de 200 veces.

T ° de uso -76 + 260 ° C.

Desmontable: posibilidad de utilizar el molde solo o con el tejido de cocción según las preparaciones.



- Cocción perfectamente controlada: preparaciones crujientes y cocidas
- A prueba de rayones
- Producto sostenible y eco-responsable
- Fácil limpieza



Molde para pastel con borde desmontable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3213.20		20	7,5	0,5
3213.24		24	7,5	0,69
	Hoja de cocción (se vende por separado)			
4344.60	2 hojas para 3213.20			0,03
4344.61	2 hojas para 3213.24			0,04



Tartera rectangular con fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3212.35		35	10,5	3,5	0,09
4344.51	Hoja de cocción (se vende por separado) 2 hojas para 3212.35				0,03

Tartera redonda acanalada - Fondo desmontable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3214.24		24	2,5	0,4
3214.28		28	2,5	0,52
4344.71	Hoja de cocción (se vende por separado) 2 hojas para 3214.24			0,02
4344.72	2 hojas para 3214.28			0,03



Rectangular Cake molde - Fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3215.15		15	8,6	7,5	0,31
3215.26		26	8,6	7,5	0,47
4344.41	Hoja de cocción (se vende por separado) 2 hojas para 3215.15				0,02
4344.42	2 hojas para 3215.26				0,03



Molde Bordelés en inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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



Molde Bordelés en cobre



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
cobre estañado						
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

Estos moldes permiten realizar de manera tradicional, los pasteles típicos de Burdeos, " los acanalados ". El cobre asegura una perfecta convección de la calor para una buena caramelización de los jugos y un gusto excepcional.

Molde pastelito "dariole", inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
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

El molde " dariole " es de acero inoxidable muy liso para un vaciado fácil. El producto es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma. La forma es perfecta para las cremas catalanas.

Molde medio-esférico



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3133.04N	Hasta que se agoten las existencias	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

El molde semi-esférico es de acero inoxidable, muy liso para un vaciado muy fácil. El producto (pastel, dulce, helado...) es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma.

Molde para "carlota", sin tapadera - Inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L	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
Tapadera correspondiente al molde ref 3429 para ø 16 -18 cm					

Este molde para carlota, con sus bordes altos, es ideal para varias preparaciones : carlotas, puddings, huevos en gelatina, helados... Las dos asas permiten mantener el molde para un vaciado muy fácil. L'inox asegura una buena transmisión de la calor. No olvidar pedir la tapadera correspondiente al molde (3429 o 4112).

Molde cónico inox para corneta



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

El molde cónico permite realizar conos con abundancia en pasta hojaldrada.

Tubo inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg	PC
3000.04	"Champagne"	4	4	0,06	5
3005.02	Tubo inox "roulé" queso	2,1	10	0,05	5

Estos tubos de acero inoxidable es particularmente resistente (espesor de 15/10°) e indeformable. Es fácil de limpiar. Doble graduación cada centimetro (65 cm de largo)

Tubo inox para crema



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Este utensilio permite realizar tubos de pasta de hojaldré que podemos rellenar con preparaciones dulces o saladas.



Tartera redonda acanalada

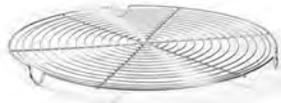
Tartera redonda acanalada - Fondo desmontable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18
4705.24		24	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43
4705.32		32	3	0,6	0,56

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4706.28		28	3	0,6	0,47
4706.32		32	3	0,6	0,61

Rejilla con pie - Acero inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Tartera redonda acanalada con borde abocinado

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4703.10		10	2	0,4	0,04
4703.12		12	2	0,4	0,05





Tartera acanalada rectangular con fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Tartera acanalada cuadrada con fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Molde tarta/tarta invertido, bizcocho especial para base de tarta



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26

Ideal para tartas de fruta fresca. Este molde acanalado tiene una base especial que permite realizar un bizcocho para base de tarta: una vez cocida la masa, se da la vuelta a la base y el hueco formado se adorna con fruta fresca y/o nata.



Molde para "carlota", sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4719.18		18	10	0,23
3429.18	TAPADERA VIDRIO para molde"carlota":	18		0,35



Molde cuadrado para pastel



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
4700.22		22,5	22,5	5

Molde para pastel



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

Molde redondo para pastel



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Molde Brioche



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4702.10		10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

Molde Kougloff



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4701.22		22	10	0,29



4 moldes Bordelés



Código	Designación	Alt.cm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Placa de moldes individuales



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.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 tartitas redondas 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

Molde redondo para pastel SAVARIN



Código	Designación	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41



Molde Savarin con borde y fondo desmontables - 2 fondos



Código	Designación	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Molde para pastel con borde desmontable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg	PC
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



Placa de horno con doble fondo aislado



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Doble fondo aislado, ideal para hornear galletas y macarons.

Rectangular Cake molde - Ángulos redondeados



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.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

Rectangular Cake molde - Bordes plegados



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

Placa de cocción perforada para cocinar dos baguettes



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26

También es perfecto para formar decoraciones de chocolate o tejas.



Molde antiadherente para tarta de manzana derramada CHOC EXTREME

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Ø base cm	Kg
8320.24	4/6 p.	24	5	16	0,82
8320.28	6/8 p.	28	5,5	18,5	1,2



Este molde de fundición de aluminio es muy espeso y permite repartir el calor de una forma regular. Es ideal para la tarta tatin, ya que permite trabajar el caramelo directamente en el molde sobre la fuente de calor. Cuando se ha realizado el caramelo, sólo hay que colocar las manzanas, la masa y meterlo al horno. Preparación y cocción en un sólo recipiente.



La Gourmandise est dans l'Air



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept





Concepto AIR SYSTEM

Las perforaciones de $\varnothing 2$ mm permiten que la masa respire. Garantizan una cocción más rápida y uniforme sin resecar las coberturas

Aro tarta perforado con borde derecho



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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	Pulsador para aro \varnothing 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es

indispensable para masas sablées, dulces o brisés





Aro tarta perforado con borde derecho - Altura 45 mm



Código	Designación	Øcm	Esp.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

Altura adecuada para flanes de repostería, tartas o empanadas gourmet. Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablés, dulces o brisées



Aro tarta perforado con borde derecho



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
ALT. 2 CM					
3099.19	Indiv. 10 cl cuadrado perforado	7	7	2	0,04
3099.20	Indiv. 20 cl cuadrado perforado	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

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablés, dulces o brisées

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -CORAZON



l'école
VALRHONA
東京



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3099.50	9,5 cl	8	2	0,03
3099.51	20 cl	12	2	0,05
3099.52	40 cl	18	2	0,08
3099.53	60 cl	22	2	0,1

Aro tarta perforado con borde derecho



l'école
VALRHONA
東京



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	ALT. 2 CM				
3099.30	10 cl - pequeño año	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl - 4 p.	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl - 6 p.	28	11	2	0,12
	ALT. 3,5 CM				
3098.30		12	4	3,5	0,07

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro.

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -OBLONGO



l'école
VALRHONA
東京



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	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

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -CALISSON



l'école
VALRHONA
東京



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
3099.70	10 cl - pastel indiv.	12	5	2
3099.73	40 cl - 4 p.	25,5	11	2

AIR SYSTEM®
de Buyer Concept



Aro tarta acanalado perforado con borde derecho



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm
	REDONDO				
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
	CUADRADO				
3031.23			23	23	3
	RECTANGULO				
3032.35			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM

Aro tarta perforado con borde, alt. 2 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Pulsador para aro 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

Estos aros se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso sobre una placa pastelería y es fácil de vaciarlo. Los aros perforados permiten obtener una tarta cocida y crujiente.



Aro tarta con borde, alt. 2 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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	Hasta que se agoten las existencias	32	2	0,4	0,14

Estos aros de acero inoxidable de 2 cm de altura se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso

sobre una placa pastelería (varios aros pueden meterse sobre una misma placa). Además, es fácil de vaciarlo.

Aro redondo, alt. 4,5 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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	Pulsador para aro 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

Los aros pastelería de altura 4,5 cm son perfectos para los dulces con base de galleta.

Aro redondo inox, Alt. 6 cm

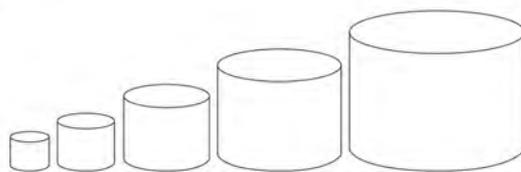


Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39
3940.28		28	6	1,2	0,4
3940.30		30	6	1,2	0,51

Los aros pastelería de altura 6 cm son perfectos para los pasteles de nata y merengues.



Aro de acero alto para Pan Surprise, Panettone, Wedding Cake...



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Apto para horno: para asociar con papel u hoja de cocción.



Aro gigante extensible - Inox flexible



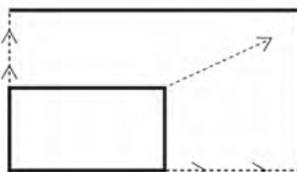
Código	Designación	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3040.03	de ø 18 à 36 cm - Graduado	3	0,8	0,15
3040.01	de ø 18 à 36 cm - Graduado	4,5	0,8	0,27
3040.02	de ø 18 à 36 cm - Graduado	6,5	0,8	0,37



Création Jonathan Mougel
MOF Pâtissier 2019

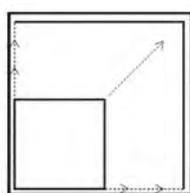


Forma ajustable rectangular en acero



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3013.21	maxi. 40 x 21 cm 10-12 p. => 22-24 p. con la caja de cartón decorado	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43	maxi. 56 x 84 cm	43	29	5	1	1,29

Forma ajustable cuadrada en acero



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3013.16	Maxi. 30x30 cm 6-8 p. => 20-22 p. con la caja de cartón decorado	16	16	5	1	0,57
3013.20	Maxi. 37x37 cm 8-10 p. => 30-32 p. con la caja de cartón decorado	20	20	5	1	0,69
3013.30	Maxi. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Marco inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3015.36	Para placa 40 x 30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
3015.35		57	37	3,5	2,5	1,12
3015.45		57	37	4,5	2,5	1,6

Aro tarta cuadrado, alt. 4,5 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3906.08	Cuadrado pequeño 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

Aro tarta cuadrado, alt. 2 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3905.08	Cuadrado pequeño 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

PERSONALIZADOS : Consúltenos para realizar sus propios aros.

Molde inox "Génoise", estanco



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.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

Botella



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
044085N	Botella para bañar bizcocho	8	29	1	0,11

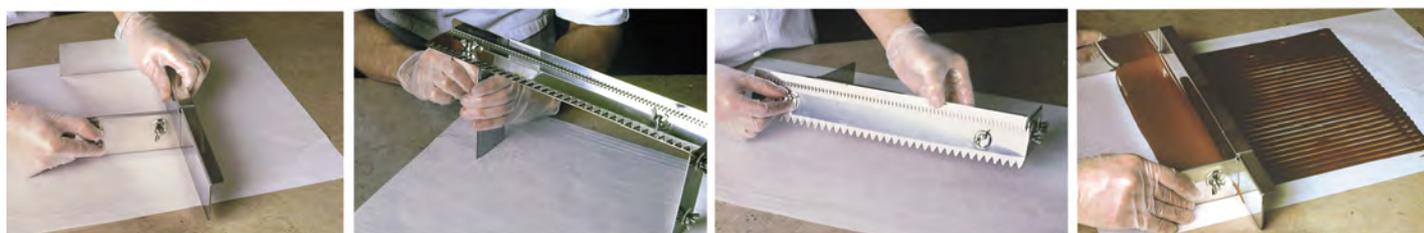
De plástico alimentario, esta botella lleva un tapón perforado que permite bañar los bizcochos.

"Raplette": regleta inox para igualar. Altura y anchura arreglables



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3002.01	Con peine a crema desmontable	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Sin peine	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Peine	40			1,5	0,22

La rapleta Pascal permite extender la crema o el chocolate en un solo gesto. Su particularidad es la posibilidad de regular su altura y su anchura. Se utiliza con o sin peine para crema (con dientes), amovible. El peine para crema lleva 2 dentaduras triangulares diferentes. La regleta resulta también perfecta para preparar virutas de chocolate.



Plástico en rollo 200 mts (para rodear los pasteles) - 150 micras



Código	Designación	Alt.cm	Kg
042002	Alt. 40 mm	4	1,65
042003	Alt. 45 mm	4,5	1,8
042004	Alt. 50 mm	5	2,14

Este rollo de plástico permite rodear los aros pastelería antes de crear el dulce. Permiten luego un vaciado fácil sin estropear el dulce congelado.

Cortado de ante mano (para rodear los pasteles) - 60 micras



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
042016	100 bandas para ø 8mm máx. con la caja de cartón decorado		27	4,5		0,06
042024	Rollo de 10 metros Alt. 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Rollo de 10 metros Alt. 60 mm	5,2			6	0,04

El polipropileno transparente sirve para rodear los moldes pastelería con el fin de asegurar un vaciado fácil de los dulces congelados.

Aro "Corazón"



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3077.06	ALT. 40 mm Corazón ø 6 cm	6	4	0,8	0,06	6
3077.14	Equivalente a un aro redondo ø 14 cm	14	4	1	0,16	1
3077.16	Equivalente a un aro redondo ø 16 cm	16	4	1	0,18	1
3077.18	Equivalente a un aro redondo ø 18 cm	18	4	1	0,19	1
3077.24	Equivalente a un aro redondo ø 24 cm	24	4	1	0,24	1

El espesor del aro es adaptado : el aro de acero inoxidable conserva su forma a medida de los usos, pero no es demasiado espeso para una buena convección de la calor cuando la cocción.



Aro oblongo pequeño en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	CREACION MATHIEU BLANDIN Campeón del mundo de pastelería 2013					
3037.14	Oblongo Mathieu Blandin En asociación con la "Ecole Valrhona"	14,5	3,5	2	1	0,06
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06

Polígono en acero inoxidable - RECTÁNGULOS ángulos vivos



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04
3943.12		12	4	3	1,2	0,09
3943.13		12	4	4	1,2	0,12
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09
3941.18		18	3	2	1,2	0,08

Este polígono está particularmente adaptado para presentar guarniciones en el plato: verduras cocidas, arroz, realizar lasañas vegetarianas, y presentar ciertos platos como el tartare de salmón.

Aro pequeño cuadrado



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3906.08	Cuadrado pequeño Alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	Cuadrado pequeño Alt.2 cm	8	8	2	1	0,05
3099.20	Indiv. 20 cl cuadrado perforado	8	8	2		0,05

Aro inox "Calisson"



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
INDIV :								
3076.11	Aro "Calisson" L. 11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
Pastelillo :								
3076.05	Aro "Calisson" L. 5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

Aro pequeño



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3938.40	Redondo ø 60 - Alt 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Redondo ø 65 - Alt 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Redondo ø 45 - Alt 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3037.14	Oblongo Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1
3077.06	Corazón ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3139.06	cuadrado		6	6	4	0,8	0,05	6

ales.

Pulsador inox para aro



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05



Placa para pizza Ilana, hierro azul



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
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

Esta placa redonda, de acero azul, tiene un espesor de 1 a 1,5 mm según tamaños. La placa no se deforma y asegura un reparto uniforme del calor. La superficie de hierro no mancha la parte inferior de las masas debido a su calidad; es micro-rugosa, lo que permite que la ventilación de la masa al hornear.

Placa pizza Ilana perforada (Ø 10 mm), hierro azul

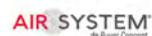


Código	Designación	Øcm	Kg	PC
	Concept AIR SYSTEM			
5353.24		24	0,32	5
5353.28		28	0,45	5
5353.32		32	0,59	5

. El hierro es buen repartidor de calor y permite obtener masas crujientes.



Placa para pizza Ilana perforada (Ø 10 mm), aluminio



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
	Concept AIR SYSTEM					
7366.28	Hasta que se agoten las existencias	28	0,7	1	0,15	5
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente.

Placa para pizza llana, alu antiadherente "CHOC"

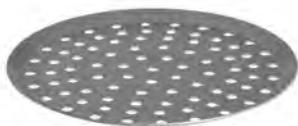
Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8136.28	Redonda	28	1	2,3	0,41
	Hasta que se agoten las existencias				



Esta placa de aluminio revestida de PTFE Choc es antiadherente, resistente y se limpia muy fácilmente. El borde está un poco elevado para evitar que la preparación se derrame en el horno durante la cocción.

Placa para pizza llana perforada , alu antiadherente "CHOC"

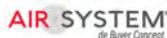
Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
8137.28		28	2,3	0,36
	Hasta que se agoten las existencias			



El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente. Esta es antiadherente.



Soporte de cocción para pizza - Aluminio



Código	Designación	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
7350.28		28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.43	Hasta que se agoten las existencias	43	0,15
7350.48		48	0,21

Esta rejilla calada permite una cocción homogénea y garantiza una buena circulación del calor obteniendo una masa crujiente. Este soporte facilita la manipulación de las pizzas.



Para uso doméstico, en horno doméstico con placas, alfombra y tejido de cocción, escoger el formato 40 x 30 cm máximo.

El formato GN y 60 x 40 cm está destinado a hornos profesionales.



Placa bordes rectos hierro



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.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

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croisanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes de temperaturas.

Placa bordes redondos hierro



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croisanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes de temperaturas.

Placa aluminio duro, 1,5 mm - Bordes rectos



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
7362.60	Bordes rectos	60	40	2	1,5	1,14

Esta placa de aluminio está concebida para transmitir el frio en los congeladores..

Placa aluminio duro, 1,5 mm - Bordes redondos



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
7360.40	Bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bordes redondos	60	40	1	1,5	0,95	5



Placa de cocción perforada lisa - aluminio duro, 1,5 mm



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
Concept AIR SYSTEM				
7368.30		30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.60		60	40	1,5

Sin bordes = espacio optimizado. crujientes.
Permite poner completamente planas alfombras y hojas de cocción. Perforación ø 3 mm para una cocción homogénea y fondos

Placa perforada - aluminio duro, 1,5 mm



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Concept AIR SYSTEM							
7367.40	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	60	40	1	1,5	0,72	5

La placa perforada de bordes redondos es muy práctica para los hornos con ventilador. Ejemplo : dorar almendras.

Placa de pastelería perforada (ø 3mm), alu antiadherente "CHOC"



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
Concept AIR SYSTEM				
8162.40		40	30	2
8162.53		53	32,5	2
8162.60		60	40	2

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente. Esta es antiadherente.

Placa alu antiadherente, bordes redondos, 2mm



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8161.40		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

Estas placas pastelería antiadherente de aluminio se destinan a la cocción en el horno y están revestidas de PTFE Choc, asegurando una antiadherencia optimal. Los bordes están abocinados para impedir a las preparaciones que se derramen cuando la cocción.

Placa 1 mm bordes redondos, acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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

De acero inoxidable, esta placa es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.



Placa perforada inox

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm
3367.40	Concept AIR SYSTEM	40	30	1	1



La placa perforada de bordes redondos es muy práctica para los hornos con ventilador. Ejemplo : dorar almendras.



Placa perforada inox - para 3 baguettes

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
3366.03	Concept AIR SYSTEM	40	24,5	1



Placa 1 mm bordes rectos, acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3360.60		60	40	1,7	1	2,13



De acero inoxidable, esta placa con bordes rectos es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.

Bandeja pastelera inox, con bordes redondos

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5



Esta bandeja asegura una presentación particularmente elegante de las preparaciones. Es fácil de limpiar. Los rincones son redondeados.

Molde inox "Génoise", estanco



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.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

Botella



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
044085N	Botella para bañar bizcocho	8	29	1	0,11

De plástico alimentario, esta botella lleva un tapón perforado que permite bañar los bizcochos.

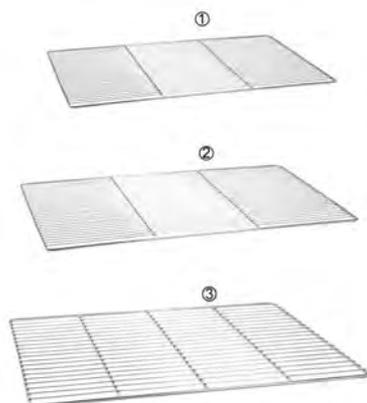
Bandeja inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3221.06	Con 6 compartimentos	40	30	1,6	0,8	0,7

Esta bandeja Self de acero inoxidable es particularmente sólida e higiénica y fácil de limpiar. Lleva 6 alvéolos. Puede acoger una caja de ración rectangular de acero inoxidable (no tomado en foto)

Rejilla, acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
3330.53N	GN 1/1, 2 barras (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	Rejilla 2 barras 60x40 cm (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1, 3 barras (3)	65	53	3	1,7	5

La reja pastelería profesional de acero inoxidable es fácil de limpiar. Los tensores y el cuadro miden 5 mm de diámetro y los hilos 2 mm. Es muy resistente y no se deforma.

Rejilla con pie - Acero inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Alfombra silicona



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4931.40N		40	30	0,1
4931.58N	para placa 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	para placa GN 1/1	51,5	31	0,14

Esta alfombra de cocción es una tela revestida de silicona alimentaria para darle su antiadherencia. Reemplaza el papel de cocción y soporta una media de 1000 utilizaciones en el horno.

Temperatura máxima : 280°C (536°F).
Esta alfombra puede también ser utilizada como soporte de congelación.
Se limpia fácilmente con agua y una esponja.



Alfombra de silicona calada "AIRMAT"



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58	Para placa 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11
4938.51	Para placa GN 1/1 Concept AIR SYSTEM	51,5	31	0,09

Perfecta para la cocción de hojaldres, masas de pan y pastas dulces. Ideal para las cocciones de pastas congeladas. Puede ser utilizado como soporte de congelación. T° de utilización: -55°C a +280°C. Tejido en fibra de vidrio silicónada dobla cara: antiadherente.

No es necesario engrasar.

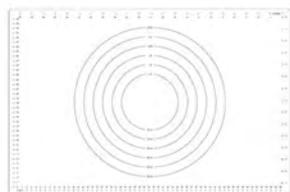
Alfombra de pastelería en silicona con marcas para los macarrones



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
	ø 15 y 35 mm -40°C / + 230°C				
4935.40	44 marcas	40	30	0,8	0,16

Los dibujos ø 15 y 35 mm sirven para adornar la placa conservando las señales de relleno con la manga para los macarrones. Este producto podrá ser muy práctico en la fabricación en serie, con el éxito de tener siempre la misma regularidad en el acabado de los productos. Antiadherente y sirve también de alfombra de trabajo

Alfombra de preparación antiadherente en silicona con marcas



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
	Dibujos para aros ø 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm			
4937.60		60	40	0,36

Esta alfombra permite trabajar las masas sobre un punto de trabajo sin que se necesite harina. Las marcas sirven de señal: Los círculos indican el desarrollo de la pasta necesaria para las tartas; la alfombra está graduada en los lados rectangulares. Esta alfombra puede ser utilizada como soporte de cocción o congelación (-60°/+260° C). Fácil de limpiar.

Tela de cocción antiadherente



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Kg	PC
	de - 170°C hasta + 260 °C					
	Tamaño profesional :					
4344.08N	Anchura 0,08 mm		60	40	0,03	10
4344.13N	Anchura 0,13 mm Hasta que se agoten las existencias		60	40	0,05	10
	con la caja de cartón decorado					
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
4344.02	ø 26 cm	26			0,01	1

Esta tela de cocción esta realizada de fibra de vidrio, revestida de PTFE, lo que le da su perfecta antiadherencia. Tiene la ventaja de poder ser utilizada más de 200 veces. Resulta muy económico y puede ser utilizado para varias utilidades.

Papel cocción antiadherente



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Tamaño profesional :				
4359.00	250 papeles 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	250 papeles GN 1/1	53	32,5	2	1,92
4357.00	Rollo l. 38 cm x 8 m con la caja de cartón decorado Hasta que se agoten las existencias				0,13

Papel cocción antiadherente con 2 caras de silicona.
- Papel sin blanquear - Crudo
Para la cocción de todo tipo de pastelería. Panes y productos especiales, frescos o congelados hasta 220° C (horno tradicional o micro-ondas).
Reutilizable - 100% fibra natural - Certificado promover una gestión forestal sostenible



Caja de 9 cortadores



Código	Designación	Kg
4308.00	Lisos redondos ø 2-10 cm	0,23
4307.00	Acanalados redondos ø 2-10 cm	0,22
4304.30	Cuadrados - L.1,8 a9,5 cm	0,27

PLASTICO POLIAMIDA CONFIBRA facilitar la manipulacion
 DE VIDRIO
 SOLIDES Y RESISTENTES
 MONOBLOC - Esterilizable T° max.
 160°C
 Alt : 35 mm - con borde para

Caja de 9 cortadores redondos inox



Código	Designación	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3323.00N	Lisos ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Acanalados ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,46

De calidad profesional, estos cortadores redondos de acero inoxidable 18/10 son muy sólidos y resisten a las deformaciones. De 3 a 11 cm, convienen a todas las necesidades y su caja permite llevarlos donde sea.

Rodillos



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4840.01N	Rodillo haya	5	50	0,72



Ruedecilla plástico



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4361.00N	Ruedecilla cortadora	4,5	5	0,07
4362.00N	Ruedecilla para picar la masa	6,5	5	0,07

La ruedecilla para confeccionar rombos permite realizar cuadrícula en la masa para la decoración de las partes superiores de las tartas. Después de pasar el rodillo sobre la masa. El rodillo pica-masa permite picar la masa de forma regular y muy rápidamente.

Set 10 láminas de panaderos para un solo uso



Código	Designación	Lcm	Kg
4670.03N	Amarilla-láminas fijas	13	0,01

Las láminas de panadero permiten cortar la masa antes de cocer el pan. La parte cortante de las láminas asegura una calidad excepcional de corte.

Rasqueta



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3300.12	Rasqueta inox derecha, rígida	12	9	2,5	1	0,18	1
3302.11N	Rasqueta flexible, derecha, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Rasqueta flexible, redonda, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

Los corta pastas, rígidos o flexibles, se utilizan para cortar las masas, pan o pizzas, y también para raspar y limpiar.

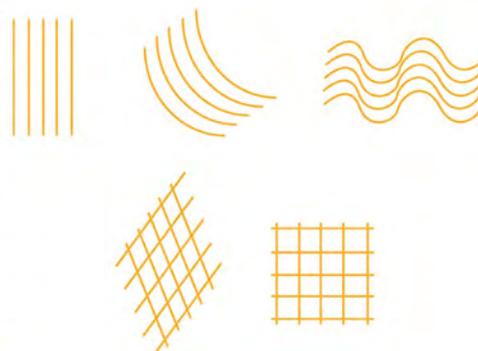
Rasqueta flexible, plástico



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
4858.00N		15	11	2	0,02	5

T° max. 60 °C

Este utensilio permite raspar un recipiente con el fin de quitar los restos de un aparato pegados a las paredes.



Rodillo corta-pasta extensible en acero inoxidable - Anchura ajustable



Para el corte de bandas regulares de pasta, de cuadrados rombos, arcos de círculo, vacíos.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4781.00N	5 cuchillas unidas ø5,5 cm. Recorta 4 bandas Anchura regulable de 1 a 11,5 cm	22,5	5,2	5,5	0,56
4781.01	Doble Hasta que se agoten las existencias 5 cuchillas unidas y 5 acanaladas ø 5,5 cm Recorta 4 bandas Anchura regulable de 1 a 11,5 cm	27	7,8	5,5	0,97

Baño-maria, acero inoxidable



Este baño de maría se compone de una doble pared de acero inoxidable en la cual el agua se calienta. Permite calentar con baja temperatura para derretir el chocolate, mantener salsas a la misma temperatura. Lleva un mango para facilitar el uso. Inducción.

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3437.16N	Con mango y doble pared	16	12,5	1,5	1	0,97

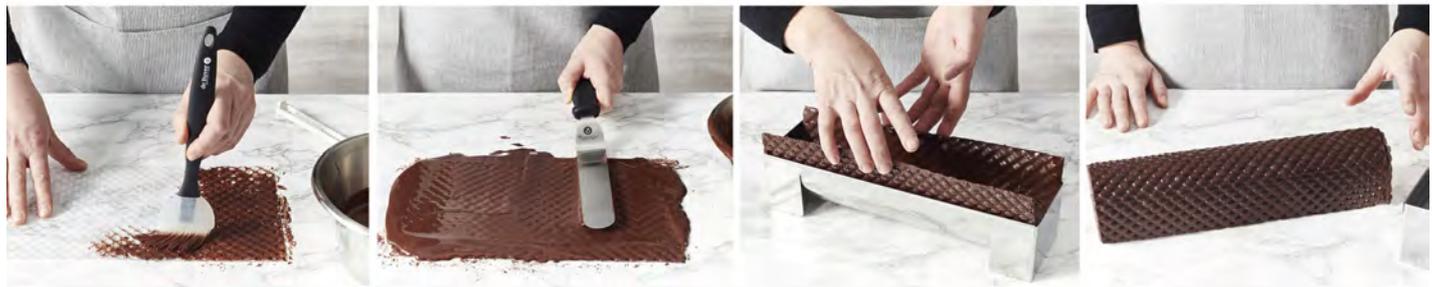


5 hojas polietileno para chocolate



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
042032	con la caja de cartón decorado	30	20	0,02

Solo para uso en frío



4 hojas de estructura relieve de plástico flexible para decorado de dulces



Código	Designación	Kg
4343.00	30 x 18,5 cm con la caja de cartón decorado	0,1

Para decorado de bizcocho en forma de leño y de dulces. La hoja de estructura de plástico flexible sirve de soporte y se coloca en el molde del bizcocho en forma de leño o en el fondo de un marco durante el montaje al revés del dulce. Después de que se enfríe, se consigue unos relieves que personalizaran sus creaciones durante el vaciado del dulce o del bizcocho en forma de leño.

MADE IN FRANCE



Perol para peladillas, acero inoxidable



BV Cert. 6054661

Código	Designación	Øcm	Kg
3500.00	Perol para peladillas	40	4,2
	diploma " Ruban Bleu " en 1997		
	PIEZAS:		
3500.01	Mandril		

El perol de acero inoxidable permite cubrir frutos secos (almendras, avellanas, nueces, etc...), con chocolate, mazapán, etc... Permite producir de 6 a 8 kg de bombones en 30 minutos. Sistema de sujeción mejorado. La doble cuba de acero inoxidable se adapta sobre:
 - KITCHENAID K5 Super Plus
 - KITCHENAID ARTISAN PRO



Cazo cobre para caramelo, 2 picos, mango inox aislado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8
	Hasta que se agoten las existencias					

Este cazo para caramelo con dos picos, (para derechos, y zurdos) posee un mango aislado de acero inoxidable, para evitar que el utilizador se quemase las manos al cogerlo.

Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N	01-janv	0,2	27,5	0,1

Este termómetro se utiliza para pastelería. Está calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al lavavajillas.

Peroles mermelada, con asas fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6200.38N	Perol mermelada liso, fuerte	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Perol mermelada liso, extra-fuerte	40	14,4	12	1,7	3,4

Embudo para mermelada en acero inoxidable y para presentar guarniciones en el plato



Código	Designación	Kg
3356.00	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

Permite echar la mermelada en la tarrinas sin goteo.

Embudo automático todo inox KWIK MAX - especial Mousses- Gran volumen 3,3 litros



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3354.52	con soporte y 2 salidas Modelo profesional Ø 15 - 10 y 5 mm	20	38	0,95
	PIEZAS:			
3354.51	Soporte			
3354.79	Mecanismo			

Boquilla de gran diámetro 15mm, con el fin de no romper las moléculas de aire y preservar el efecto de mousse de las preparaciones: untuosidad salvaguardada. Perfecto para las mousses, las salsas, caramelos, gelatinas o preparaciones espesas, etc.
Soporta las preparaciones muy calientes.
Cono profundo con el fin de permitir una pulsación natural sin presión.





Pincel silicona



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Este pincel es perfectamente higiénico. Permite recubrir sus preparaciones de mantequilla o de salsas sin dejar caer un pelo en su plato. Es fácil de limpiar, apto al lavavajillas. Hasta 250°C

Pincel silicona especial pastelería



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4807.60N		25	4	3	0,07

Un pincel más ancho y más espeso: más materia (mantequilla, yemas de huevo) contacto de un golpe y la seda más fina permite un reparto más regular sin rastros. Hasta 250°C.

Pincel pastelero - Mango madera y cerdas cerca



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4805.01N	Conjunto 2 pincels 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Conjunto 2 pincels 40 mm	24	4	0,6

El pincel pastelero sirve para dorar las pastas o para cubrir los dulces. Puede también servir a humectar las paredes del cazo para azúcar.

Soplete de cocina



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2040.00N	Senza gas	15,7	0,17

Indispensable para caramelizar las cremas, flanes, merengues, tarta Tatin, para fundir el queso, dorar carnes, pelar tomates, incluso para bricolaje. Muy fácil de utilizar con su botón de encendido automático. Llama regulable. Se utiliza con gas butano (gas de mechero) ^ Fácil de recargar

Boquillas de Tritán

Longitud adaptada para colocar fácilmente en la manga.
 Conos perfectamente lisos, higiene garantizada.
 Dientes reforzados para un trabajo de alta precisión.
 Colorido Negro translúcido. Sólidas monobloque.
 Aptas al lava-vajillas. Adaptables en Le TUBE de Buyer.
MADE IN FRANCE

Folleto ref.QEC21.010



Boquilla redonda Tritan



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Boquilla Tritan - Saint Honoré



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01

Se utilizan para adornar los pasteles " Saint Honoré " con crema. Reemplazan ventajosamente la cuchara.



Boquilla dentada para PASTELITOS - Tritan



Código	Designación	Alt.cm	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





Boquilla dentada Tritan



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Boquilla Tritan para leño - llana



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4153.08	8 dientes L. 19 x 2 mm	3,5	6	0,01

Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla Tritan para fideo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4166.01	19 hoyos ø3 mm	3,5	4,5	0,01



Boquilla Tritan - para hoja



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01

Boquillas para rellenar Tritan



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4165.06	Boquilla ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	Boquilla ø 10 mm	3,5	9	0,01

Boquilla GEO Tritan



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4183.05	Cuadrado 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	Cuadrado 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	Triángulo 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	Rectangular 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
4180.14	Media esfera ø 14 mm	3,5	6	0,01



6 boquillas Tritan y soporte flexible



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.10	6 boquillas redonda - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

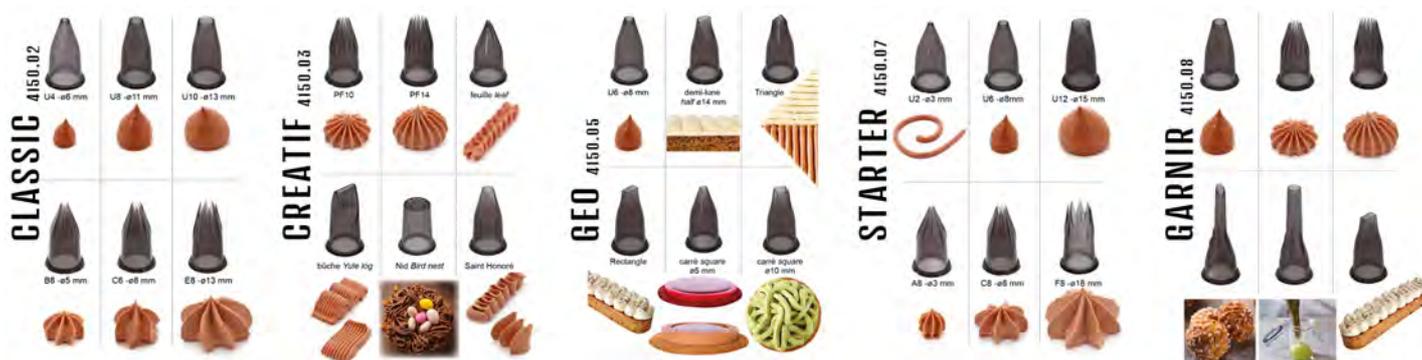
6 boquillas Tritan y soporte flexible



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.11	6 boquillas foratas B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

Soporte flexible para 6 tipos de cartucho Tritán en TPE con agujero de enganche. Boquillas fáciles de colocar y descolocar, limpiar, secar y ordenar. No se pierden las boquillas.

6 boquillas Tritan y soporte flexible



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.02	SET CLASSIC - 3 boquillas redondas ø 6-11-13 mm - 3 boquillas dentadas B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
4150.03	SET CREATIVO - 2 boquillas dentadas PF10-PF14/ 1 boquilla hoja - 1 boquilla para leño / 1 para fideo / 1 St Honoré ø 9 mm	16,5	8,5	7	0,05
4150.05	SET GEO - 1 boquilla redonda ø 8 mm - 5 boquillas GEO: 2 cuadrados / triángulo / rectángulo / hemisferio	16,5	8,5	7	0,05
4150.07	SET STARTER - 3 boquillas redondas ø 3-8-15 mm - 3 boquillas dentadas A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
4150.08	SET RELLENAR - 1 boquilla redonda ø11 mm / 2 boquillas dentadas PF10 - PF14 - 2 boquillas para rellenar ø 6-10 mm / 1 boquilla GEO rectángula	16,5	8,5	7	0,05

Soporte flexible para 6 tipos de cartucho Tritan en TPE con agujero de enganche.
Boquillas fáciles de colocar y descolocar, limpiar, secar y ordenar. No se pierden las boquillas.

REF 4150.09



Conjunto de 12 boquillas Tritan y 2 soportes flexibles



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.04	SET MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 boquillas redondas ø 6-11-13 mm - 3 boquillas dentadas B8-C6-E8 - 2 boquillas dentadas PF10-PF14/ 1 boquilla hoja - 1 boquilla para leño / 1 para fideo / 1 St Honoré ø 9 mm	21	12,5	7	0,1
4150.09	SET con : - 4 boquillas redonda U4-6-8-12 - 4 boquillas dentadas n° C6 - C8 - D8 - E6 - 1 boquilla para hoja - 1 boquilla para leño con 8 dientes - 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 caja esencial



Código	Designación	Kg
3358.00	LE TUBE con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8	0,44

Dosificador a presión : dosifica fácilmente las masas, cremas y espumas. Para rellenar y decorar. Trabajo fácil, rápido y cuidado. Más fácil de rellenar que la manga pastelera Contenido 0,75L. Graduación en cl y oz. Con una llave para regular la presión para dosificar la cantidad (de1 a 5 cl).
CONCEPCION DE BUYER

LE TUBE: Dosificador a presión



Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
3358.01	Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 + 2 tapas + kit de galletas 3358.94	38,4	10,5	0,75	0,68

Dosificador a presión : dosifica fácilmente las masas, cremas y espumas. Para rellenar y decorar. Trabajo fácil, rápido y cuidado. Más fácil de rellenar que la manga pastelera Contenido 0,75L. Graduación en cl y oz. Con una llave para regular la presión para dosificar la cantidad (de1 a 5 cl).
CONCEPCION DE BUYER

Caja de accesorios LE TUBE PRO



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Dosificador LE TUBE - 4 recargas 0.75 L. - 12 boquillas : 3 redondas ø 6-11-13 mm 3 boquillas dentada B8-C8-E8 / 2 boquillas PF10-PF14 1 St Honoré / 1 boquilla para leño 1 boquilla para rellenar ø 6 mm 1 boquilla para rellenar ø10 mm	47	30	10	1,82



LE TUBE Expositor



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.95	LE TUBE expositor con: - 8 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recargas 3358.75	50	39	150	15,62
3358.96	LE TUBE expositor con: - 4 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - 5 dosificadores 'LeTube' 3358.00 - 5 recargas 3358.75 - 3 x 3358.92 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
3358.97	LE TUBE expositor con: - 9 dosificadores 'LeTube' 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 recargas 3358.75 - 3 x 3358.92 - Tritan boquillas (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	

Kit especial galletas para LE TUBE



Código	Designación	Kg
3358.94	Tapón y 13 discos	0,17
	con 2 tapas ref.3358.92	

Kit compuesto de un TAPÓN Y 13 discos desmontables de acero inoxidable + ref.3358.92 originales. El tapón se adapta en LE TUBE. Con una presión la pasta de la galleta está formada, 13 decorados diferentes están disponibles para la realización de galletas variadas y

Elementos para LE TUBE



Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
3358.75	Recarga con tapas herméticas con 2 tapas ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13
3358.92	2 tapas para la recarga				0,05
3358.93	2 tapas con agujero para la recarga				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

**Boquilla inox - Redonda**

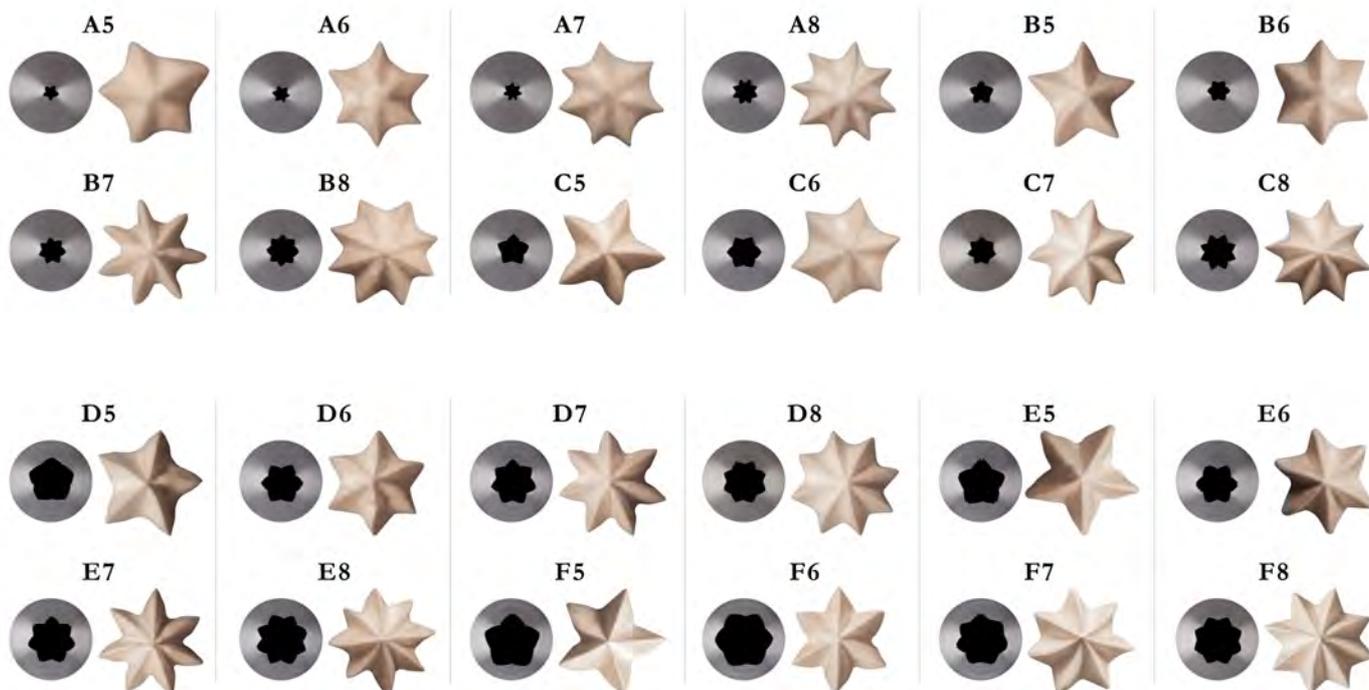
Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		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

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y un higiene perfecta. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla inox - dentada

Código	Designación	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

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecto. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla inox - dentada



Código	Designación	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

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecto. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla de lazo inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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



Boquilla inox para leño - llana



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2113.06N	6 dientes 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
2113.08N	6 dientes 20 x 3 mm	3	4,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fáciles de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable Ht 4,5 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2118.31	Redonda	4,5	0,01
2118.12	Dentada	4,5	0,01

Boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2118.01	Cono saliente	6,3	0,03
2118.02	Cono a ras del borde	6,3	0,03
Ø superior : Ø exterior 35 mm			
Ø cono 21 mm			



Mini boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2118.03	Ø 7 mm - 12 dientes	1,8	2,85	0,01

Boquilla inox - Saint Honoré



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y un higiene perfecto. Los bordes son redondos y la contera escotada. Se utilizan para adornar los pasteles " Saint Honoré " con crema. Reemplazan ventajosamente la cuchara.

Boquilla inox - para hoja



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2128.02N	Nº 2 - l. 6 mm	6	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla inox - Rosa



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla inox para fideo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2126.00N	7 hoyos ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 hoyos ø3 mm	1,9	3,95	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla de nido con 3 agujeros acanalados



Código	Designación	Øcm
2126.02		3,1

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

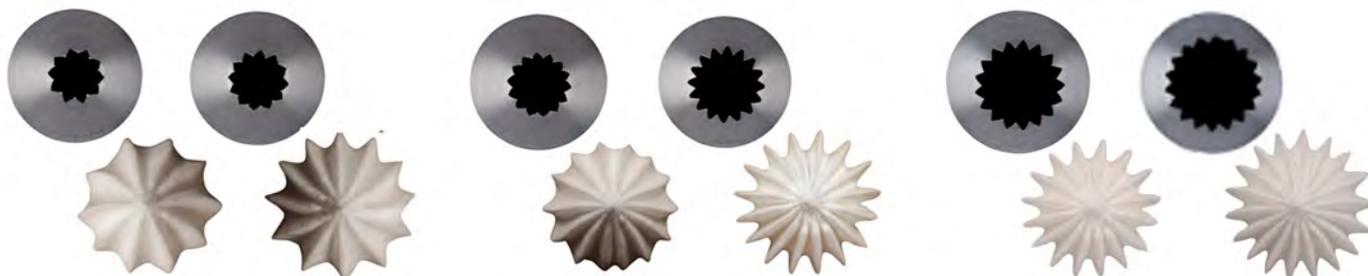
Boquilla decoración en acero inoxidable-efecto espiral



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2119.13	8 dientes	1,3	4,15

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla dentada para PASTELITOS



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 dientes	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 dientes	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 dientes	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 dientes	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 dientes	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 dientes	4,8	0,05

Boquilla esfera en acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Kg
2120.20	Boquilla esfera con finas estrías de hoja	2,5	0,01
2120.21	Boquilla esfera con estrías de hoja más ancha	2,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla Rusa para flor N°241 - N°242



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°243 - N°244



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°246 - N°247



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°257 - N°248



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquillas para rellenar acero inoxidable



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2125.06	Boquilla ø 6 mm	8,2	0
2125.03	Lote de 3 boquillas ø 4-6-8 mm		0,01

Bolsita de 5 boquillas inox



Código	Designación	Kg
2114.05	en blíster - 2 boquillas ø 8 y 2 mm - 1 boquilla para leño con 8 dientes 1 boquilla para rellenar ø 6 mm - 1 boquilla dentada C6	0,06

Bolsita de 6 boquillas inox



Código	Designación	Kg
2114.00N	Bolsita de 6 boquillas inox	0,04

Display de boquillas de acero inoxidable y accesorios



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.03	mostrar con video y folletos	52,5	30	48	4,1
	50 modelos de boquillas de acero inoxidable (241 en total) y accesorios.				
	Consúltenos para la composición.				

MAXI PASTRY BOX: Selección de 120 boquillas de acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.01	24 boquillas diferentes x 5	28	18,5	8	1,22

Adaptador para boquillas



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2114.11	Adaptador para boquillas ø 35 mm	5,8	0,02
2114.12	Adaptador para boquillas ø 25 mm	5,7	0,03
2114.21	Adaptador para boquillas ø 20 mm	3	0,02
2114.13	Conjunto de 3 adaptadores para boquillas ø 35/25/20 mm		0,1

Caja de boquillas de pastelería en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Conjunto de pastelería tradicional compuesto de 35 boquillas anchas y de tallas diversas:
 - 10 boquillas unidas
 - 15 boquillas acanaladas
 - 5 boquillas Pastelito
 - 2 boquillas de Rosa
 - 2 boquillas de leño
 - 1 boquilla para rellenar.

Se entregan con adaptadores con el fin de poder cambiar libremente de boquillas en la misma manga.

Caja de 26 boquillas inox para decoraciones finas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27

Caja de boquillas para decoraciones finas en helado o chocolate: escritura, hojas, flores, efecto cesta, efecto hierba ... Las boquillas vienen con un adaptador con el fin de poder con el fin de poder cambiar libremente de boquillas en la misma manga y con dos soportes especiales dedicados por ejemplo al montaje de flores.



Manga de nylon extra suave



Código	Designación	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01

Las mangas repostería reutilizables de nylon son muy flexibles, de calidad profesional. Llevan grapas.



Manga de algodón



Código	Designación	Lcm	Kg	PC
4856.30N	Manga 30 cm	30	0,04	6
4856.35N	Manga 35 cm	35	0,05	6
4856.40N	Manga 40 cm	40	0,06	6
4856.45N	Manga 45 cm	45	0,07	6
4856.50N	Manga 50 cm	50	0,11	6
4856.60N	Manga 60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Conjunto de 5 mangas 30/35/40/45 y 50 cm		0,13	1

Las mangas repostería reutilizables de algodón son de calidad profesional, sin dobladillo. Llevan grapas. No se mueven, incluso después de numerosas limpiezas con agua caliente. Son dobladas, pués impermeables.

Manga pastelera en poliuretano



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4347.35		35	20	0,02

En poliuretano alimentario, esta manga es resistente y flexible a la vez. El poliuretano es lisa en la parte interior para facilitar el paso de cremas y con una estructura exterior que hace un manejo fácil, la manga no se desliza durante su utilización. El sistema de soldadura de la manga la hace perfectamente higiénica. Fácil de limpiar. Apta al lavavajillas.60°C max.

Manga pastelera en poliuretano + 2 boquillas inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4347.03	Manga L. 35 cm Boquilla ø 10 mm Boquilla dentada C6	24	4	4	0,06

En poliuretano alimentario, esta manga es resistente y flexible a la vez. El poliuretano es lisa en la parte interior para facilitar el paso de cremas y con una estructura exterior que hace un manejo fácil, la manga no se desliza durante su utilización. El sistema de soldadura de la manga la hace perfectamente higiénica. Fácil de limpiar. Apta al lavavajillas.60°C max.

Rollo de 20 mangas - Polietileno

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Kg
4348.02		4	23	4	0,14
	con la caja de cartón decorado				



Las mangas solo se utilizan una vez. Se utiliza como para las mangas de nilón pero no tienen el inconveniente de la limpieza. Lados reforzados. T° -18°C / + 70°C.

Rollo de 100 mangas - Polietileno azul



Código	Designación	Lcm	L	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

Las mangas solo se utilizan una vez. Lados reforzados. T° 70°C max. Rollo en caja distribuidora.

Rollo de 100 mangas - Polietileno



Código	Designación	Lcm	L	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

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utiliza como para las mangas de nilón pero no tienen el inconveniente de la limpieza. Lados reforzados. T° -18°C / + 70°C max. Rollo en caja distribuidora.

Caja distribuidora de 100 mangas utilizable una sola vez



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4346.45N		48	26	1

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utilizan igual que para las mangas de nilón pero no es necesario limpiarlas. Están realizadas de polietileno transparente para uso alimentario, son higiénicas, y muy prácticas en sus cajas distribuidoras. 85 micrones.

Lote de 8 pinzas de plástico TWIXIT para cierre de mangas



Código	Designación	Kg
4336.00	3 tallas disponibles : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1





MOLDES FLEXIBLES

-228 -
ELASTOMOULE

-232 -
MOUL'FLEX PRO

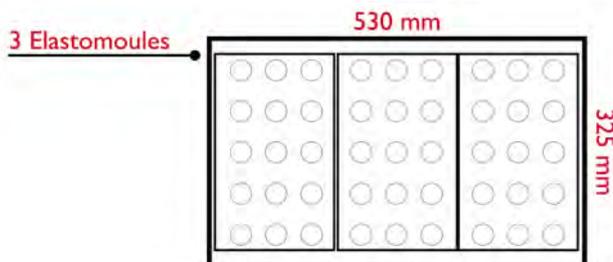
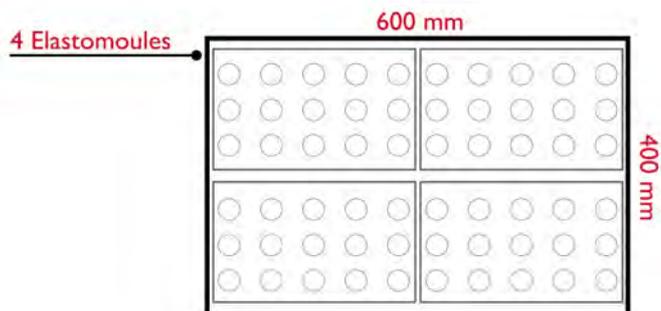
233 -
MOUL'FLEX



ELASTOMOULE

6 MOF pasteleras y Campeón del mundo nos propone para cada molde una receta pastelera. 1 ficha de receta con cada molde. Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTOMOULE



Elastomoule - 40 mini cilindros ø 27,5 mm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1873.01	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-media esfera - 1,2 cl



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1850.01	Concept AIR SYSTEM 30 x 17,6 cm - 24 pasteles	3	1,8	0,11
1850.21	21 x 17,6 cm - pasteles	3	1,8	0,1

Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno o la congelación (de -70 a 300 °C (de -90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pues ganancia de tiempo y caramelización de

los jugos. Los mini-esféricos resultan perfectos para la realización de los chocolates, pastelitos, dulces de frutas.

Elastomoule - 20 MINI "Cake"



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1868.01	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26



Molde silicona ELASTOMOULE - Financieros - 4,2 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1875.21	21 x 17,6 cm - 6 pastelesalvéoles	9,5	4,4	1,2	0,1



Molde de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90° a 580°F). La materia del elastomoule reparte la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior del pastel. Además, le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-financieros - 1,05 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	1,05 cl				
1852.01D	30 x 20 cm - 25 pasteles	4,9	2,6	1,1	0,14
1852.21D	21 x 17,6 cm - 15 pasteles	4,9	2,6	3	0,1



Molde de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90° a 580°F). La materia del elastomoule reparte la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior del pastel. Además, le

da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde Múfin $\varnothing 45 / 38 \text{ mm}$ - 3,9 cl

Código	Designación	$\varnothing\text{cm}$	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1858.01D	30 x 20 cm - 15 pasteles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
1858.21D	21 x 17,5 cm - 9 Pasteles	4,5	21	17,6	3	0,17



Espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y congelación de -70° a 300°C . La materia reparte perfectamente la calor y da un aspeo dorado y le da un gusto inimitable gracias a la

caramelización de los jugos. Los ángulos son vivos y dan al producto una presentación excepcional.

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-tartitas

Código	Designación	$\varnothing\text{cm}$	Alt.cm	Kg
	$\varnothing 45 \text{ mm}$ - 0,95 cl			
1853.01D	30x20 cm - 24 pasteles	4,5	1,1	0,15
1853.21D	21 x 17,6 cm - 12 pasteles	4,5	1,1	0,1



Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70° a 300°C (-90° a 580°F) La repartición de la calor es perfecta, pues ofrece una ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. Los elastomoules tartitas son perfectos para la realización de los productos dulces o salados.

Molde silicona ELASTO MOULE - Minimolde Múfin 'Pomponnette' ø 46/30 mm

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1862.21	23,5 x 17,6 cm - 12 Pasteles	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13

**Molde silicona ELASTO MOULE- Mini-magdalena - 0,64 cl**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1851.01D	30 x 20 cm - 30 pasteles	4	3	1,1	0,13
1851.21D	21 x 17,6 cm - 20 pasteles	4	3	1,1	0,1



Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción al horno y la congelación de -70°C a +300 °C (-90°F a 580°F). La materia del elastomoule reparte perfectamente la calor y da un efecto

excepcional dorado. Además le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Elastomoule - 40 mini-cubos 25 mm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25

**Molde silicona ELASTO MOULE - Minimolde acanalado "bordelés" - 1,9 cl**

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1856.01D	30 x 17,6 cm, 28 pasteles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
1856.21D	21 x 17,5 cm - 20 pasteles 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22

**Molde silicona ELASTO MOULE - PORCIONES acanalados "bordelés" - 8,2 cl**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1834.01D	30 x 20 cm - 8 pasteles 8,2 cl	5,5	5	0,3
1834.21D	21 x 17,6 cm - 6 pasteles	5,5	5	0,17



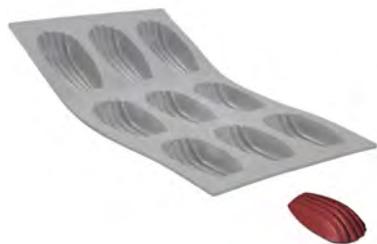
Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70° a 300°C (-90°F a 580°F) Repartición perfecta de la calor, pues ganancia de tiempo, y caramelización de los jugos. El elastomoule Bordelés de la misma calidad de cocción a

los pasteles que los que se cuecen en los moldes de cobre.

Molde silicona ELASTO MOULE- PORCIONES Magdalena - 3 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1832.01D	30 x 20 cm - 9 pasteles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14

1832.21D	21 x 17,6 cm - 8 pasteles	8	4,5	1,8	0,1
----------	---------------------------	---	-----	-----	-----



Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción y la congelación de -70°C a +300°C (-90° a 580°F) La materia del elastomoule transmite perfectamente la calor y le da un aspecto

dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior del pastel

Elastomoule - PORCIONES Cake - 10,5 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1831.01D	30 x 20 cm - 9 pasteles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26

1831.21D	21 x 17,5 cm - 6 pasteles	9	4,8	3	0,11
----------	---------------------------	---	-----	---	------



Molde de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90°F - 580°F) La materia del elastomoule CAKE transmite perfectamente la calor y da un

aspecto dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior de los pasteles. Además les da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

Molde silicona ELASTO MOULE - PORCIONES Múfin ø 74 / 54 mm - 9,5 cl

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1833.01D	30 x 20 cm - 6 pasteles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16

1833.21D	21 x 17,6 cm - 4 pasteles	7,4	21	17,6	3	0,11
----------	---------------------------	-----	----	------	---	------



Molde de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a +300°C. La materia transmite perfectamente la calor y da un aspecto dorado tanto sobre la parte

inferior como sobre la parte superior de los muffins u otros pasteles individuales. Le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

ELASTO MOULE CUBOS

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1861.01	Concept AIR SYSTEM 15 pasteles 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28



La revolución cubica llega sobre los platos, creaciones originales para dar volumen a sus presentaciones. El molde de porciones en cubo para las preparaciones individuales o el molde mini- cubo para aperitivos, o decoración de platos principales. El Elastocube ha sido estudiado para asegurarle figuras perfectas con nítidos ángulos geométricos. Es óptimo para preparaciones calientes y

frias y sabrá responder a todas sus exigencias.

Estera silicona ELASTO MOULE sin relieve (alt. 10 mm)

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3



Placa de decorar de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a +300°C (de -90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pues ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. La placa sin decorado es perfecta para la realización de los caramelos, de dulces de frutas, etc... que serán cortados luego con la guitarra.

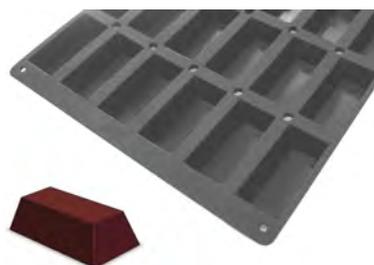
Moldes profesionales antiadherente en silicona

Moul'flex Pro



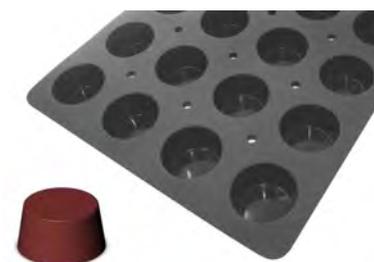
- Silicona alimentaria garantizada sin peróxido
- Formato profesional 400x600 mm o GN 1/1 según modelo
- Utilización para horno y congelación de -40° a +300°C
- Reducción del tiempo de cocción gracias a las perforaciones AIR SYSTEM®
Perforaciones localizadas entre las distintas huellas de la placa para mejorar la circulación del calor y del frío para Systema patentada.

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-cakes



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1701.53	Placa GN 1/120 - 20 cake moldes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - Mufin



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1710.60	Placa 600 x 400 mm -24 moldes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	Placa GN 1/1 -24 moldes	6,8	3,5	0,54

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - media esfera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1704.60	Placa 600 x 400 mm - 28 moldes 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	Placa GN 1/1 - 18 moldes	7	3,5	0,4

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones Magdalena



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1707.60	44 moldes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68



MOLDES FLEXIBLES DE SILICONA PLATINUM
Alimentarios y antiadherentes
-40° a + 280°C (-40° / 530°F)

IDEAL PARA PREPARACIONES DULCES O SALADAS, CALIENTES, FRIAS O HELADAS

MOUL'FLEX - 7 moldes Financieros

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1976.03	Placa negra 295 x 173 mm	9,5	4,5	1,2	0,09



Molde silicona MOUL'FLEX - Cake

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1976.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Cake moldes 9 cl	9	4,8	3	0,19



MOUL'FLEX - 25 moldes Mini-Financieros

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
1976.02	Placa 17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15



Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes acanalados "Bordelés"

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1977.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 28 moldes Bordelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21



Molde silicona MOUL'FLEX - 8 Moldes acanalados Bordelés

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1968.01	Placa 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16
Hasta que se agoten los stocks				



Molde silicona MOUL'FLEX - 15 Media-esfera ø 4 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1961.02	Placa 17,5x30cm 2 cl	4	2	0,1



Molde silicona MOUL'FLEX - Media-esfera ø 7 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1961.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 moldes 8,9 cl	7	3,4	0,1



La gama de moldes flexibles de silicona MOUL'FLEX se compone de un gran surtido de placas repostería y de grandes moldes individuales, que permiten realizar preparaciones dulces o saladas, calientes, frías o heladas.

Molde silicona MOUL'FLEX - 6 Múfin

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1962.01	Placa 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11



MOUL'FLEX conviene también para la cocción en el horno como para la congelación. Resulta también ideal para la cocción al baño de maría. La silicona es antiadherente : es inútil echar grasa en los moldes ya que el vaciado es muy fácil. Se limpia extremadamente fácilmente.



Molde silicona MOUL'FLEX - "Brioche"

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1964.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 Brioche (bollos) 9,5 cl	8	3,5	0,11



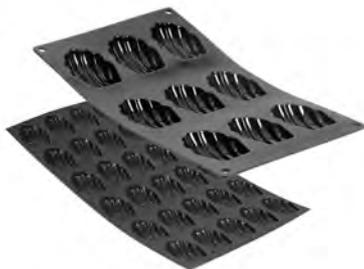
Antes de estrenarlo : - limpiar el MOUL'FLEX con agua y jabón o meterlo en el lava-vajillas. - Echar grasa para el estreno con un poco de mantequilla fundida o aceite. Para las utilizaciones siguientes, no será necesario echarle grasa

Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes tartitas ø 5 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1975.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 15 Mini-tartitas 1,9 cl	5	1,5	0,1

Molde silicona MOUL'FLEX - Magdalena



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1966.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Magdalenas 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
1994.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 30 pasteles 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

Para una utilización en el horno con calor giratoria, se mete la reja en el centro del horno. Para una utilización en el horno tradicional, se mete la reja en la parte inferior del horno.

MOUL'FLEX - Tartera alta redonda



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
1990.24		24	4,2	1,9	0,17

Molde silicona MOUL'FLEX - Rectangular Cake molde



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1984.24	NEGRA	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Este molde puede ser utilizado para la realización de bizcochos salados, dulces, etc...

MOUL'FLEX - Torre



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - version 2024

« Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par notre société et ne peuvent être ni annulées, ni modifiées unilatéralement quelles que soient les clauses pouvant figurer sur les documents de l'acheteur, et notamment ses conditions générales d'achat sur lesquelles les présentes conditions générales de vente prévalent et constituent le socle de la négociation conformément aux dispositions de l'article L.441-6 du Code de commerce. »

1- DOCUMENTS

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

2- COMMANDES

Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit par la société DE BUYER INDUSTRIES (Ci-après « DE BUYER »).

Le refus de confirmation de la commande n'a pas à être motivé par la société DE BUYER et pourra intervenir notamment en cas de commande pour un montant ou une quantité ou un délai de livraison anormal(e) par rapport aux usages dans la profession ou en comparaison à des commandes antérieures.

En cas de situation de pénurie, la société DE BUYER répondra aux commandes en fonction de leur ordre d'arrivée et dans la mesure de ses disponibilités.

Toute modification ou résolution de commande de produits catalogue demandée par le client ne peut être prise en considération que si elle est parvenue par écrit au moins cinq (5) jours ouvrés avant l'expédition des produits catalogue. La société DE BUYER se réserve le droit d'apporter à tout moment toute modification qu'elle juge utile à ses produits et de modifier sans avis préalable les modèles définis dans ses prospectus ou catalogues.

3- PRIX – MODIFICATION DES CONDITIONS ECONOMIQUES

3.1. Les prix du tarif applicable à l'acheteur s'entendent en Euro, H.T., emballage compris, sauf pour les emballages spéciaux taxés en sus, nets, transport non compris.

Ses prix sont donnés sans engagement de notre part et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis. La facturation s'effectue selon le tarif en vigueur au jour de la date de livraison (initialement convenue) dès lors que ce tarif a été communiqué à l'acheteur par DE BUYER avant la date de commande par l'acheteur. A défaut, la facturation s'effectue selon le tarif en vigueur au jour de la confirmation de commande sous réserve que le tarif soit encore applicable au jour de la livraison (la confirmation de commande sera donc à considérer comme faite sous condition suspensive).

3.2.

Si, au cours de l'exécution d'une commande, la situation économique, politique, sanitaire ou les conditions de fabrication/production ou de commercialisation en vigueur au moment de sa conclusion, se trouva(en)t manifestement modifiée(s), en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits contractuels, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour la société DE BUYER, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équitable.

En cas d'impossibilité d'accord dans un délai de 2 mois à compter de la mise en œuvre de la présente clause, la commande pourra être résolue, par l'une des parties, 15 jours après l'envoi d'un courrier déclarant l'intention d'appliquer la présente clause adressé par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Le présent article déroge en conséquence à l'article 1195 du Code civil et écarte expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la renégociation des conditions de la commande.

L'exécution de la commande en cause sera suspendue pendant toute la durée de mise en œuvre de la présente clause.

4- REMISE

Le client pourra bénéficier de réduction de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois et un seul lieu, ou de la régularité de ses commandes ou encore au regard des accords particuliers convenus

5- COMMERCIALISATION EN LIGNE

L'acheteur en distribuant en ligne s'engage à apporter les meilleurs soins à la vente des produits sur Internet, à se conformer aux exigences légales et notamment à :

- Ne vendre les produits qu'au consommateur final au détail, et à ne répondre qu'à des demandes normales de cette catégorie d'acheteur ;

- Disposer en permanence d'un stock suffisant conservé dans des conditions adaptées pour faire face aux demandes de produits des consommateurs, et à défaut retirer les produits de l'offre en l'absence de stocks permettant de répondre à la demande ;

- Livrer les consommateurs en fonction des stocks disponibles dans la limite de deux (2) unités d'une même référence par commande ;

- Indiquer les délais habituels de livraison au client, qui ne doivent pas excéder huit (8) jours ouvrés à compter de la commande par Internet, ainsi que l'existence de son droit à rétractation ;

- Indiquer les modalités de paiement, de livraison et d'exécution ainsi que la validité de l'offre et du prix.

L'acheteur en distribuant en ligne s'engage à respecter la législation spécifique à la vente sur Internet et à la réglementation applicable en général. Il s'engage à faire des offres transparentes au consommateur, apporter conseil et assistance au consommateur, et à avoir un service après-vente.

6- REGLEMENT

- Applicable pour la France :

Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte. Pour les règlements comptants, à savoir reçus sous les dix (10) jours maximum de la date de facture, le client a la possibilité de déduire un escompte de zéro unité et cinq dixièmes pourcent (0,50%). Au-delà de l'en-cours de facturation autorisé par nous, et modifiable à tout moment, nos factures sont payables par avance.

- Applicable pour l'Export :

Les premières commandes sont payables par avance. Tout autre mode de paiement ne peut intervenir qu'après remise des références commerciales et bancaires d'usage, et reste sujet à l'accord de notre société d'assurance-crédit. Par la suite, nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte.

Tout impôt, taxe, droit ou autre prestation à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge du client.

- Applicable pour la France et l'Export :

Les commandes résultant d'une fabrication spéciale, réalisées sur plan, seront payables d'avance pour un tiers (1/3) de leur montant à titre d'acompte.

En cas de non-respect d'une échéance et de retard de paiement, toutes les sommes dues deviennent immédiatement exigibles et toutes les commandes en cours sont suspendues.

De plus, au regard des termes de l'article L.441-10 du Code de commerce, l'acheteur est redevable de plein droit de pénalités calculées sur les montants dus par l'application d'un taux égal à trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur au jour de son exigibilité augmenté de 10%. En vertu de l'article L.441-10 à 5 du Code de commerce et en application de l'article D.441-5 du Code de commerce, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de quarante (40) Euros est due de plein droit par l'acheteur dès le premier jour de retard. Si les frais de recouvrement exposés sont supérieurs, une indemnisation complémentaire sur justification pourra être demandée par la société.

Si, suite à un accord particulier, la date de paiement mentionnée sur la facture est postérieure au délai indiqué dans les conditions générales de vente, c'est la date portée sur la facture qui est prise en compte.

Toutes les conditions précitées s'entendent sous couvert des garanties accordées par les assurances crédit.

En cas de défaut de paiement, quarante-huit (48) heures après une mise en demeure adressée par LRAR restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit si bon nous semble et nous pourrions demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause, mais aussi, toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non.

Au cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet dans les délais légaux, sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. Toute détérioration du crédit du client pourra justifier l'exigence de garanties ou d'un règlement par avance, avant exécution des commandes reçues. En aucun cas les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans un accord écrit et préalable de la société DE BUYER.

7- PORT ET EMBALLAGE, ASSURANCE, LIVRAISON

Même pour les envois FRANCO, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur à qui il appartient de vérifier les marchandises à l'arrivée, et d'exercer s'il y a lieu tous recours, par lettre recommandée avec accusé de réception, contre les transporteurs, qui sont seuls responsables des avaries, vols, pertes, ou retards.

L'acheteur est spécialement tenu de vérifier l'état apparent des marchandises lors de la livraison. S'agissant des pertes et avaries constatées, l'acheteur doit adresser ses réclamations au transporteur conformément aux articles L.133-3 et suivants du code de commerce, par lettre recommandée avec A.R., dans les 3 jours de la livraison, avec copie à la société DE BUYER. Aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée en cas de non-respect de ces formalités par l'acheteur. Nos délais de livraison sont donnés à titre indicatif seulement et ne courent qu'après la confirmation de la commande ferme et définitive. La société DE BUYER s'efforce de les respecter. Les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation totale ou partielle de la commande, ni donner droit à retenue ou à paiement de dommages intérêts.

La société DE BUYER ne sera en aucun cas responsable des dommages directs et indirects, quels qu'ils soient, pouvant résulter du dépassement des délais de livraison.

Les risques de perte ou de détérioration des produits et tout risque de responsabilité lié à l'existence ou l'utilisation des produits se transmettent au client dès leur expédition. Le client s'engage donc à souscrire toute assurance pour couvrir les produits contre tout risque notamment d'incendie, de vol, et dégâts des eaux.

À défaut d'instructions d'expédition particulières par le client, DE BUYER pourra faire effectuer le transport par le transporteur de son choix sans que sa responsabilité puisse être engagée.

En outre, en cas d'interruption de fabrication/production pour cas de force majeure tels que définis ci-après, les commandes sont suspendues et notre responsabilité dérogée.

8- RECLAMATIONS ET RETOUR DE MARCHANDISE

Nous n'acceptons aucun retour d'office. Les retours de marchandises ne sont autorisés qu'après acceptation écrite de notre part, et circuleront FRANCO. Ils ne porteront que sur des marchandises livrées depuis moins de vingt (20) jours ouvrés. Ils donneront lieu, après analyse et décision de notre service qualité, à un remplacement du produit reconnu défectueux par DE BUYER ou à un avoir qui sera délivré par rapport au prix net facturé.

Pour tout retour de marchandises dû à une erreur du client quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre faisant foi), nous effectuerons une décade de trente pourcent (30%) de la valeur d'achat de la marchandise retournée pour frais de restockage et frais de port payés par DE BUYER lors de l'expédition de la marchandise, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Restrictions : Dans tous les cas ne seront pas repris :

- Les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappro-

priée ;

- Les fabrications et commandes spéciales, et produits « hors catalogues ».

Tout type de réclamation devra être signalé par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de huit (8) jours ouvrés après la date de livraison.

En cas de réclamation sur des articles, notre responsabilité est limitée au remplacement de la pièce ou de l'article défectueux, sans qu'il y ait lieu d'accorder, en aucun cas et pour quelque raison que ce soit, une indemnité quelconque. Les frais d'envoi des pièces ou articles, et de retour des pièces ou articles défectueux sont à la charge de l'acheteur.

9- CONDITIONS D'UTILISATION DES MARQUES ET DES SUPPORTS PUBLICITAIRES

La société est titulaire de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle et industrielle, couvrant les produits vendus sous sa marque et/ou toute autre marque utilisée par la société. Les relations commerciales établies entre la société et l'acheteur ne donnent aucun droit à l'acheteur sur les supports publicitaires, marques ou tout autre signe distinctif de la société. Tout usage par l'acheteur de ces éléments doit obtenir l'approbation préalable, expresse et écrite de la société. L'usage par l'acheteur de ces supports publicitaires, marques et signes distinctifs sur des documents commerciaux notamment publicités, catalogues, prospectus, répertoires professionnels, etc., est soumis à l'accord préalable, expresse et écrit de la société DE BUYER.

En cas de faute de l'acheteur dans la reproduction ou l'utilisation de l'un de ces éléments, la société DE BUYER sera en droit de réclamer le dédommagement du préjudice subi.

L'acheteur s'interdit de procéder à des opérations promotionnelles (soldes, discounts, promotion...) sur les produits fournis sous la marque de la société DE BUYER sans l'accord préalable, expresse et écrit de cette dernière. Toute vente de marchandises contrefaites et/ou dont la ressemblance avec ceux de la société DE BUYER (produit lui-même, conditionnement, marque, logos...) serait susceptible d'entraîner une confusion dans l'esprit du public est prohibée. La société DE BUYER se réserve la possibilité de faire évoluer les caractéristiques techniques des produits fournis sans en informer au préalable l'acheteur.

Le non-respect des dispositions ci-dessus pourra entraîner, au choix de la société DE BUYER, la suspension des livraisons, la remise en cause du contrat et/ou une indemnisation du préjudice subi.

10- GARANTIE DE FABRICATION

La garantie des produits est d'un (1) an à compter de la date de livraison.

- Elle ne joue que pour des produits régulièrement acquis et payés ;

- Elle s'applique aux produits utilisés dans des conditions normales et appropriées d'utilisation et pour lesquelles un défaut de fabrication est constaté par notre service Qualité ;

- Elle ne s'applique pas pour les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée et les fabrications spéciales ;

- Elle ne joue pas pour les vices apparents.

Afin de faire valoir ses droits, l'acheteur devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer la société DE BUYER, par écrit, de l'existence des vices dans un délai d'un (1) an à compter de la date de découverte du vice.

La société DE BUYER remplacera ou fera réparer les produits ou pièces sous garantie jugés défectueux par son service Qualité. Le remplacement des produits ou pièces défectueux n'aura pas pour effet de prolonger la durée de la garantie ci-dessus fixée.

Les articles spéciaux réalisés suivant des modèles ou dessins fournis par l'acheteur engagent la seule responsabilité de l'acheteur en matière de brevets et de contrefaçon.

Soucieux d'en améliorer la qualité nous nous réservons le droit d'apporter à nos articles toutes modifications que nous jugerions nécessaires.

11- CLAUSE PENALE

L'acheteur s'engage à verser, à titre de clause pénale, conformément à l'article 1231-5 du Code civil, une indemnité forfaitaire de quinze pourcent (15%) HT du contrat, pour le cas où il n'exécute pas l'une quelconque des obligations mises à sa charge. La pénalité est indivisible et acquise à la société DE BUYER quand bien même ce dernier solliciterait la résolution du contrat. La présente clause n'interdit pas à la société DE BUYER de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

12- RESERVE DE PROPRIÉTÉ

En cas de défaut de paiement par le client de tout ou partie du prix de la commande, la société DE BUYER se réserve, jusqu'au complet paiement, un droit de propriété sur les produits vendus, lui permettant de reprendre possession desdits produits. Tout acompte versé par le client restera acquis à la société DE BUYER à titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre du client. En conséquence, le transfert de propriété des produits, au profit de l'acheteur, ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de livraison desdits produits.

13- EXCEPTION D'INEXECUTION - FORCE MAJEURE

13.1. La société DE BUYER est libérée de plein droit de ses obligations si les conditions de paiement n'ont pas été observées par l'acheteur.

13.2. Les parties ne pourront être tenues pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations, telles que décrites dans les présentes, à l'exception de l'obligation de paiement d'une somme d'argent, découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du Code civil.

Par force majeure, les parties entendent, outre les cas habituellement reconnus par la loi et la jurisprudence française, les événements suivants : conflit du travail, grève totale ou partielle dans la société ou ses fournisseurs, de prestataires de services, de transporteurs, des postes, des services publics, suspension ou arrêt d'activité des transporteurs, indisponibilité d'énergie difficile ou impossibilité d'approvisionnement des matières premières ou des emballages/ de fabrication/ de production/ de livraison des commandes, notamment en lien avec la hausse du coût des matières premières/ des emballages ou de l'augmentation des délais de livraison ou de pénurie des matières premières/des emballages, injonction impérative des pouvoirs publics (interdiction d'importer, embargo, confinement, restrictions de circuler, mesures sanitaires...), accidents d'exploitation, bris de machines, explosion, guerre, conflit armé, attentat, tremblement de terre, réquisition, incendie, inondation, accidents d'outillage, défaillance ou carence d'un fournisseur ou sous-traitant, pandémie ou épidémie connue ou non au jour de la conclusion du contrat, maladie des salariés, mesures sanitaires exceptionnelles impactant la fabrication/production.

La partie constatant l'événement devra sans délai informer l'autre partie de son impossibilité à exécuter son obligation et s'en justifier auprès de celle-ci. La suspension des obligations ne pourra en aucun cas être une cause de responsabilité pour non-exécution de l'obligation en cause, ni induire le versement de dommages et intérêts ou pénalités de retard. L'exécution de l'obligation est suspendue pendant toute la durée de la force majeure si elle est temporaire et ne dépasse pas une durée de 90 jours calendaires. Par conséquent, dès la disparition de la cause de la suspension de leurs obligations réciproques, les parties feront tous leurs efforts pour reprendre le plus rapidement possible l'exécution normale de leurs obligations contractuelles. A cet effet, la partie empêchée avertira l'autre de la reprise de son obligation par LRAR ou tout acte extrajudiciaire.

Si l'empêchement est définitif ou dépasse une durée de 90 jours calendaires, la/les commandes sera/seront purement et simplement résolue(s), huit (8) jours après la réception d'un courrier notifié par LRAR et par la partie la plus diligente. Toutefois, ce courrier devra mentionner l'intention d'appliquer la présente clause.

14- TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

La société DE BUYER, responsable de traitement, met en œuvre des traitements de données personnelles des salariés et/ou des collaborateurs de ses clients dans le cadre de la relation commerciale avec les clients ayant pour finalités la négociation, l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement ainsi que l'envoi d'informations commerciales et/ou publicitaires.

Dans les conditions définies par la Loi « Informatique et Libertés » et le Règlement européen sur la protection des données (également désigné « RGPD »), les personnes dont les données sont traitées disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de minimisation, de limitation et, le cas échéant, un droit de portabilité des données personnelles les concernant.

Les personnes concernées disposent également du droit de définir des directives générales et particulières définissant la manière dont elles entendent que soient exercés les droits mentionnés ci-dessus, après leur décès.

Dans les conditions prévues par la loi et le RGPD, si la base légale pour le traitement est l'intérêt légitime de la société, sauf pour la société à démontrer l'existence de motifs impérieux et légitimes pour ce traitement qui prévalent sur les intérêts, droits et libertés de la personne concernée, les personnes peuvent également, pour des raisons tenant à leur situation particulière (motif légitime), s'opposer au traitement des données les concernant.

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur les traitements de données, les personnes concernées peuvent s'adresser à : info@debuyer.com

Les personnes concernées disposent du droit d'introduire une réclamation auprès de l'autorité de contrôle compétente en France, à savoir la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Pour plus d'informations, vous êtes invités à vous reporter à la POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES, disponible sur demande.

15- INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE DES DECHETS

15.1. RECYCLAGE DES EMBALLAGES MENAGERS

En application de l'article L.541-10-13 du Code de l'environnement, l'identifiant unique FR212339_01VSBE attestant de l'enregistrement au registre des producteurs de la filière emballages a été attribué par SYDEREP (ADEME) à la société DE BUYER. Cet identifiant atteste de sa conformité au regard de son obligation d'enregistrement au registre des producteurs d'emballages et de la réalisation de ses déclarations de mises sur le marché auprès de CITEO.

15.2. RECYCLAGE DES PAPIERS GRAPHIQUES

En application de l'article L.541-10-13 du Code de l'environnement, l'identifiant unique FR212339_03MVKB attestant de l'enregistrement au registre des producteurs de la filière papiers graphiques a été attribué par SYDEREP (ADEME) à la société DE BUYER. Cet identifiant atteste de sa conformité au regard de son obligation d'enregistrement au registre des producteurs de papiers graphiques et de la réalisation de ses déclarations de mises sur le marché auprès de CITEO.

16 - REGLEMENT DES LITIGES ET JURIDICTION

LE TRIBUNAL DE COMMERCE D'EPINAL (88 France) EST SEUL COMPETENT, y compris en cas de recours en garantie ou de pluralité des défendeurs. Seule la loi française est applicable. La version française de ces conditions générales de vente prévaut sur la version en anglais.

Pour le paiement de nos factures :

Banque CIC – F 70 000 VESOU
IBAN : FR76 3008 7331 8200 0212 9910 108
BIC : CMCIFRPP

ÍNDICE NUMÉRICO

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

