



# mallard ferrière

## 2021 - 2022





**Fabricant  
depuis 1973**  
*Manufacturer  
since 1973*



**MADE IN  
FRANCE**





# mallard ferrière

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

*French manufacturer and distributor of  
pastry, bakery and kitchen equipment*

► **Siège social et entrepôt/Head Office and warehouse**

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

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

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

Internet : <http://www.mallard-ferriere.com>  
E-mail France : [commercial@mallard-ferriere.com](mailto:commercial@mallard-ferriere.com)  
E-mail Export : [export@mallard-ferriere.com](mailto:export@mallard-ferriere.com)

► **Usine/Factory**

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



**Nouveauté**

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



▶ 500 nouvelles références tenues en stock ◀  
500 new items in stock



**PLATEAU TOURNANT - P.475**  
*Electrical turntable*



**MOULE CAKE DE VOYAGE - P.187**  
*Cake pan*



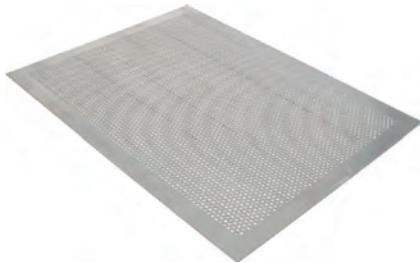
De nouvelles créations sorties de notre bureau d'étude et fabriquées dans nos ateliers en région parisienne

*New innovations from our design department and manufactured in our factory near Paris*

NOUVEAUTÉS  
NEWS  
2021 - 2022



**MOULE CUBE - P.187**  
*Cube mould*



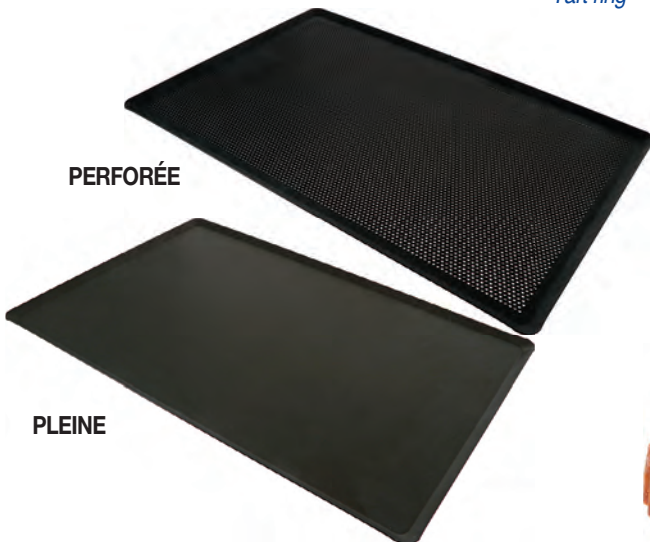
**PLAQUE ALU PERFORÉE PLATE - P.269**  
*Perforated aluminium sheet*



**CERCLE À TARTE BORD ROULÉ - P.16**  
*Tart ring*



**CERCLE PERFORÉ h 3.5 cm - P.160**  
*Perforated ring*



PERFORÉE

PLEINE

**PLAQUES ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIVES - P.269**  
*Non stick aluminium sheet*



**CERCLE CANELÉ PERFORÉ - P.160**  
*Fluted perforated ring*



**FORMES PERFORÉES - P.162**  
*Perforated ring*





**SIPHON THERMO - P.323**  
*Thermo siphon*



**COUTEAUX MANCHE COULEUR - P.25**  
*HACCP kitchen knives*



**ENTONNOIR À PISTON XL - P.5**  
*Large confectionery funnel*



**COUTEAU DENTELÉ DE DÉCORATION - P.41**  
*Carving knife*



**COUPE LÉGUMES INOX - P.65**  
*Spiral slicer*



**GRIFFE + 6 LAMES - P.37**  
*6 blades with holder*

# NOUVEAUTÉS NEWS 2021 - 2022



**MOULIN BROYEUR INOX - P.66**  
*Food mill*



**CUL DE POULE ECO - P.3**  
*hemispherical bowl*



**MANDOLINE SWING PLUS - P.71**  
*Swing mandoline*



**ROULEAU PEHD À POIGNÉES - P.119**  
*Rolling pin*



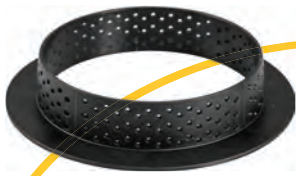
**MOULINS - P.61**  
*Mills*



**SALIÈRE ALU - P.60**  
*Salt dispenser*



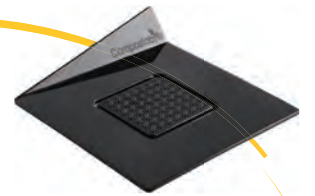
**FRITEUSE AVEC PANIER - P.7**  
*Frying pan with basket*



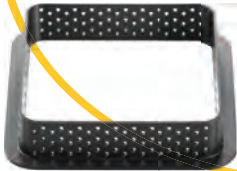
**CERCLES PERFORÉS - P.173**  
*Perforated rings*



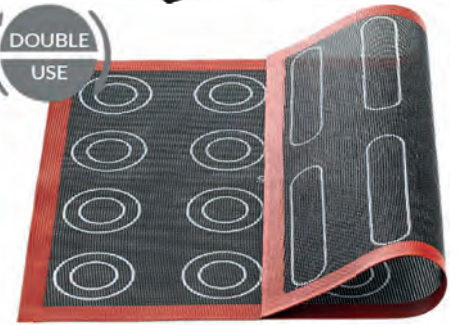
**SUPPORTS PÂTISSERIE - P.341**  
*Dessert trays*



**VENDUS  
À L'UNITÉ**



**DOUBLE  
USE**



**FEUILLES DE CUISSON AIRMAT - P.276**  
*Airmat non stick surface*



**MOULES DE CUISSON AIRPLUS  
P.274-P275**  
*Airplus moulds*



**MOULES STECCOFLEX - P.326**  
*Steccoflex mould*

**NOUVEAUTÉS  
NEWS  
2021 - 2022**



**MOULES SILICONE  
P.222 à P.244**  
*Silicone moulds*



**MOULES SILICONE NATURAE - P.200-P.201**  
*Natuare silicone moulds*



**TAPIS LISSE - P.204**  
*Baking mould for biscuit*



**MOULE MINI CUBES - P.216**  
*Small cubes mould*



**PAVOCAKE - P.263-264**  
*Silicone moulds*



**MOULE SILICONE PREMIUM - P.198**  
*Premium silicone mould*



**TAPIS DE FAÇONNAGE - P.397**  
*Shaping mats*



**PLAQUE À PAIN ANTI-ADHÉSIVE - P.272**  
*Non stick bread sheet*

NOUVEAUTÉS  
NEWS  
2021 - 2022



P.402



**POT GRADUÉ - P.54**  
*Measuring jug*



**BASSINE PLASTIQUE POLYPRO - P.54**  
*Bowl*



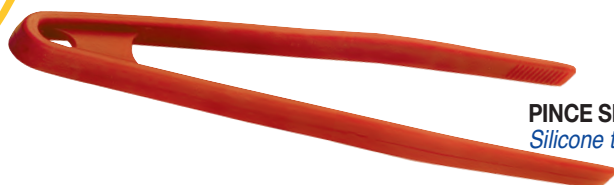
P.52



**PELLE POLYPROPYLÈNE COULEUR - P.52**  
*Colored plastic scoop*



P.56



**PINCE SILICONE - P.49**  
*Silicone tongs*



**VESTE MANCHES COURTES AVEC PRESSIONS - P.140**  
*Jacket short sleeves*



**GEL ET LINGETTES P.152**  
*Gel and wire*



**SEL RÉGÉNÉRANT POUR LAVE-VAISSELLE- P.151**  
*Dishwasher salt*



**SEAU DE 80 TABLETTES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSES / BAC À FRITES - P.151**  
*Fryers tabs*



**MOUFLE DE PROTECTION SILICONE ANTI CHALEUR - P.138**  
*Silicon baker mitts*

# NOUVEAUTÉS NEWS 2021 - 2022



**PROTECTION AVEC OUVERTURE - P.496**  
*Protection with opening*



**DISTANCIATEUR - P.496**  
*Distancer*



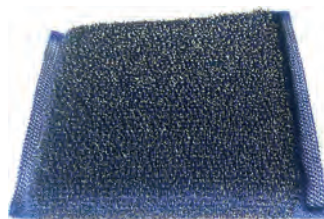
**PULVÉRISATEUR - P.152**  
*Sprayer*



**KIT ADHÉSIF 4 PIÈCES - P.504**  
*Signage*



**LAVETTE NON TISSÉES - P.146**  
*Non woven cloths*



**ÉPONGE RÉCURANTE TOP INOX - P.145**  
*S/steel sponge*

**POUBELLE RONDE - P.443**  
*Dust bin*







**SHAFING DISH ÉLECTRIQUE - P.485**  
*Electric chafing dish*



**BALANCE DE PRÉCISION PM - P.417**  
*Precision scale*



**CLOCHE EN VERRE AVEC VALVE - P.440**  
*Smoker hood*



**PIPE FUMOIR - P.440**  
*Smoke infuser*

**NOUVEAUTÉS**  
*NEWS*  
**2021 - 2022**



**BOX EMPILABLE - P.407**  
*insulated box*



**SAC ISOTHERME - P.407**  
*Insulated bag*



**ESSOREUSE 5L - P.67**  
*Salad spindryer*



**KIP COMPRESSEUR + AÉROGRAPHE - P.318**  
*Airbrush with compressor*



**DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE - P.315**  
*Coloring foodstuff*



**BOL SALADE - P.370**  
*Salad bowl*



**BARQUETTE FIBRE DE CANNE - P.371**  
*Sugarcane range*



**BOITE CARTYBOX - P.365**  
*Carty boxes*



**BARQUETTE LUXIFOOD - P.370**  
*Luxifood range*



**PIQUE FRITES BOIS - P.346**  
*French fries picks*



**BOITE CARTON - P.349**  
*Cardboard box*



**COUVERTS CPLA - P.345**  
*Cutlery*



**COUVERTS BOIS - P.346**  
*Wood cutlery*



**POT À GLACE KRAFT - P.325**  
*Kraft ice cream container*

# NOUVEAUTÉS NEWS 2021 - 2022

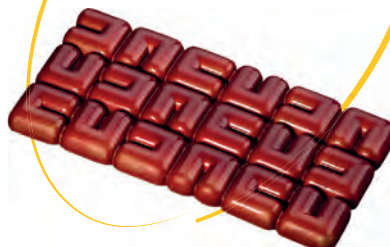
**PORTE ADDITION INOX  
AVEC PINCE - P.490**  
*Bill holder s/steel*



**KIT THERMOFORMÉ KOALA - P.562**  
*Thermoformed koala kit*



**MOULES TABLETTES DE  
CHOCOLAT - P.565**  
*Chocolate moulds*



**MOULES POUR CHOCOLAT - P.547**  
*Chocolate moulds*





**SUJETS MARIAGE**  
P.517 à 522  
*Wedding*



**ETIQUETTES ADHÉSIVES - P.508**  
*Sticky label*



**SAC FOND CARTON**  
P.391  
*Bags*



**SUJETS BAPTÊME P.514**  
*Birth*



**SUJETS COMMUNIANTS**  
P.515  
*Communion*



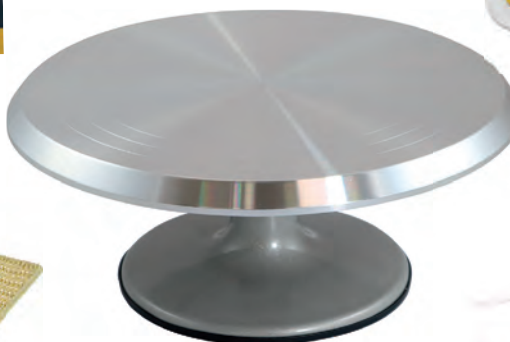
# NOUVEAUTÉS NEWS 2021 - 2022



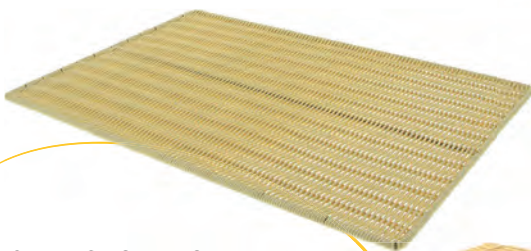
**BOUGIES P.511**  
*Candles*



**BOUGIES P.511**  
*Candles*



**PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM P.488**  
*Revolving cake stand aluminium*



**GRILLES POLYPRO P.392**  
*Polypropylene wicker grates*



**PALMIER P.533**  
*Palm tree*



**07980 - MOULE MARGUERITE**  
Moule découpoir + empreinte  
Ø 130 x h 25 mm  
*Flower mould and cutter*

26.00 €



**07981 - MOULE AILE**  
Moule découpoir + empreinte  
177 x 80 x h 25 mm  
*Wing mould and cutter*

26.00 €



**07983 - MOULE LUNETTES**  
Moule découpoir + empreinte  
172 x 78 x h 25 mm  
*Glasses mould and cutter*

26.00 €

Les moules et découpoirs sont fabriqués en matière composite THERMOPLUS T-PLUS -20°C +180°C

- Robustesse et rigidité
- Cuisson homogène
- Démoulage facile (utilisable sans matière grasse)
- Passent du congélateur au four
- Passent au lave-vaisselle

The moulds and cutters are made in composite material THERMOPLUS T-PLUS -20°C +180°C

- Robustness and rigidity
- Homogenous baking
- Easy demoulding
- Go to freezer to oven
- Go to the dishwasher

MOULES CAKES DE VOYAGE  
TRAVEL CAKES MOULDS



**07970 - MOULE CAKE DE VOYAGE PARIS**  
230 x 50 x h 50 mm - 550 ml  
*Paris travel cake mould*

26.00 €



**07972 - MOULE CAKE DE VOYAGE ROMA**  
230 x 55 x h 50 mm - 530 ml  
*Roma travel cake mould*

26.00 €

# USTENSILES DE CUISINE INOX

## COOKING TOOLS S/STEEL



### CUL DE POULE

*Hemispherical edge bowl*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00109	16	9	1	14.41
00110	20	10	2	18.35
00111	24	12.5	3.6	20.69
00112	30	15	7	26.08
00113	35	17.5	11.2	31.90
00114	40	20	16.8	45.56



### CUL DE POULE "ECO"

*Hemispherical bowl*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00115	18	7.5	1.3	6.78
00116	20	10	2	8.89
00117	22	11	2.6	11.44
00118	25	11	4	13.20
00119	30	12	6	18.62



### CUL DE POULE BORD ROULE RENFORCE

*Hemispherical rolled edge bowl*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00120	22	11	2.7	31.46
00121	26	13	4	36.38
00122	32	17	9.5	48.79
00123	36	18	12	55.96



00126 - SUPPORT INOX POUR CUL DE POULE 22.36 €

*S/steel bowl stand*



### BASSINE MF

*Bowl, flat bottom*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€	Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00130	16	8.2	1	7.49	00135	28	13	5	14.38
00131	18	8.5	1.5	8.41	00136	30	12.8	6	19.63
00132	20	9	2	8.85	00137	32	16.5	8	24.27
00133	22	11	3	11.22	00138	36	17.5	11	29.73
00134	26	11	4	12.16	00139	40	21	14	36.94



### BASSINE BORD ROULE OUVERT

*Rolled edge bowl, flat bottom*

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



### BASSINE "ÉCO"

*Bowl, flat bottom*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00155	16	6.5	0.5	3.03
00156	20	7.5	1.25	5.05
00157	24	9.5	2	7.50
00158	28	10	2.75	9.03
00159	32	10.5	5	15.82



# USTENSILES DE CUISINE INOX

## COOKING TOOLS S/STEEL



**SEAU**  
*Pail*

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00168	16	15.5	1.4	8.03
00169	20	20	4.6	15.19
00170	24	20.5	5.6	18.83
00171	28	25.8	14	34.35



**SEAU GRADUÉ AVEC PIED**  
*Pail with foot*

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



**LOUCHETTE**  
*Ladle*

- 00176 - LOUCHETTE À PIZZA FOND PLAT **22.37 €**  
Ø 8.5 cm - 145 ml
- 00177 - LOUCHETTE OVALE À NAPPER **8.95 €**  
Ø 4.5 cm - 2 cl
- 00178 - LOUCHETTE RONDE À NAPPER **8.95 €**  
Ø 4 cm - 2 cl
- 00179 - LOUCHETTE À BEC **16.81 €**  
Ø 6 cm - 5 cl



**LOUCHE MONOBLOC**  
*Ladle, one-piece*

Code	Ø cm	Litres	€	Code	Ø cm	Litres	€
00180	6	0.06	6.20	00184	14	0.75	16.83
00181	8	0.12	7.82	00185	16	1	18.67
00182	10	0.25	9.87	00186	18	1.50	24.79
00183	12	0.50	11.50	00187	20	2	30.22



**00190 CUILLERE DROITE MONOBLOC 37 cm 6.59 €**  
*Basting spoon, one-piece*



**00191 CUILLERE DE COTE MONOBLOC 35 cm 6.59 €**  
*Basting spoon, one-piece*



**SPATULE UNIE MONOBLOC**  
*Plain spatula*

Code	Long cm	Larg cm	€
00192	44	10	11.81
00193	47	12	13.48



**ECUMOIRE MONOBLOC**  
*Skimmer, one-piece*

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
00195	8	6.20	00199	16	13.19
00196	10	7.82	00200	18	17.24
00197	12	9.08	00201	20	19.35
00198	14	11.50			



**SPATULE PERFORÉE MONOBLOC**  
*Perforeted spatula*

Code	Long cm	Larg cm	€
00202	44	10	11.81
00203	47	12	13.48



# USTENSILES DE CUISINE INOX

## COOKING TOOLS S/STEEL



**00205 - ENTONNOIR À PISTON 0.8 L "FUNNEL CHOC"** 32.80 €  
*Funnel*

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

Dimensions entonnoir Ø 13 x h 14 cm  
Dimensions encombrement : 22 x 16.5 x h 22 cm  
Passe au lave-vaisselle



**00206 - MINI ENTONNOIR À PISTON INOX 0.8 L** 43.42 €  
Ø 15 x h 18.5 cm -  
avec support

*Small automatic confectionery funnel*

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



**00210 - ENTONNOIR À FONDANT AUTOMATIQUE 1.9 L** 82.00 €  
Ø 19 x h 18 cm  
avec support et 2 reducteurs Ø 4 et 6 mm  
*Automatic confectionery funnel*

**00211 - RÉDUCTEUR Ø 4 mm** 8.40 €

**00212 - RÉDUCTEUR Ø 6 mm** 8.40 €

**00213 - SUPPORT D'ENTONNOIR - h 15 cm** 16.50 €

**Entonnoir à piston tout inox, à 3 débits**

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



**00208 - ENTONNOIR À FONDANT AUTOMATIQUE 1.9 L** 88.00 €  
Ø 19 x h 22 cm  
avec support et 3 réducteurs Ø 2, 4 et 6 mm  
*Automatic confectionery funnel*

En acier inoxydable, poignée plastique ergonomique.



**00209 - ENTONNOIR À PISTON XL 3.3 L** 144.55 €  
Ø 20 x h 38 cm  
*Large automatic confectionery funnel*

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

**Idéal pour les mousses**

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

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

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



# USTENSILES DE CUISINE INOX

## COOKING TOOLS S/STEEL



**PASSE SAUCE RENFORCE TOILE INOX**  
*Conical mesh strainer with wire protection*

Code	Ø cm	€
00215	20	96.28
00216	24	99.14



**CHINOIS FORT**  
*Chinese strainer*

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



**PASSE SAUCE TOILE METALLIQUE INOX SOUPLE**  
*MAILLE 35*  
*Conical mesh strainer*

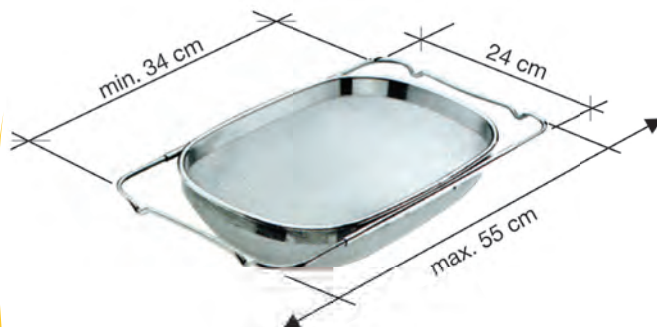
Code	Ø cm	€
00225	20	26.30
00226	24	33.44



**00229 - PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - Ø 20 cm** 6.57 €  
*Round colander*



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



**00232 - PASSOIRE EXTENSIBLE** 20.80 €  
*Extendable sink strainer*



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



**PASSOIRE**  
*Round mesh strainer with handle*

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



**PASSOIRE CONIQUE**  
*Conical colander*

Code	Ø cm	h cm	€
00243	30	14.5	79.77
00244	35	16.5	93.05
00245	40	17.5	105.05
00246	45	20	121.96
00247	50	22.5	143.76



**PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE**  
*Hemispherical colander*

Code	Ø cm	h cm	€
00248	24	11.5	16.36
00249	30	13.5	24.50





# BATTERIE DE CUISINE INOX 18/10

## STAINLESS STEEL POTS AND PANS

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



### FAITOUT AVEC COUVERCLE

*Stock pot with lid*

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00385	20	8.5	2.6	28.90
00386	24	9	4	36.35
00387	28	10	6.1	50.12
00388	32	12	9.6	65.90



### MARMITE AVEC COUVERCLE

*Stock pot with lid*

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00393	20	13.5	4.2	33.20
00394	24	14.5	6.5	47.98
00395	28	16.5	10.1	62.80
00396	32	17	13.7	74.45



**00400 - FRITEUSE AVEC PANIER 26.20 €**  
 Ø 24 x h 10 cm - 4.5 L  
*Frying pan with basket*



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



**CASSEROLE**  
*Sauce pan*

Code	Ø cm	€
00430	12	14.15
00431	14	15.86
00432	16	19.05
00433	18	21.96
00434	20	25.13



**POELE**  
*Frying pan*

Code	Ø cm	H. cm	€
00405	20	4	18.95
00406	24	4.5	23.67
00407	28	5	28.70
00408	32	5.5	38.55



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



# BATTERIE DE CUISINE INOX PRO 18/10

## STAINLESS STEEL POTS AND PANS



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

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00250	16	7	2	21.94



**SAUCIÈRE BAIN-MARIE**  
*S/steel bain-marie cooker*

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00251	16	12.5	1.5	31.96

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



**CASSEROLE BAIN MARIE**  
Double paroi  
*Bain Marie sauce pan*

Code	Ø cm	h cm	€
00257	16	9	19.20



**SAUTEUSE**  
*Saute pan*

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00252	20	6	1.9	29.40
00253	24	6	2.7	33.57
00254	28	6	3.7	47.53
00255	32	6	4.7	53.21
00256	35	7	6.7	78.45

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

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



**SAUTOIR SANS COUVERCLE "RONDEAU"**  
*Saute pan no lid*

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00260	24	9.5	4.3	39.54
00261	28	11	6.7	55.52
00262	32	12.5	10	75.22
00263	35	14	13.6	98.78
00264	40	15.5	19.5	113.34
00265	45	17	27	127.50
00266	50	20	39	183.36



**FAITOUT SANS COUVERCLE**  
*Stock pot no lid*

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00270	24	14	6.3	44.98
00271	28	17.5	10.2	60.07
00272	32	19	15.2	76.24
00273	35	21	20.2	105.55
00274	40	25	31.4	134.11
00275	45	28	44.5	151.12
00276	50	30	59	211.44



# BATTERIE DE CUISINE INOX PRO 18/10

## STAINLESS STEEL POTS AND PANS



### MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE

*Stock pot no lid*

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00280	24	24	10	58.86
00281	28	28	16.5	81.10
00282	32	32	24	113.97
00283	35	35	33.6	138.03
00284	40	40	50	166.40
00285	45	45	72	211.73
00286	50	50	98	337.51



### PLAT A ROTIR

*Roasting pan*

Code	long cm	larg cm	h. cm	Litres	€
00312	40	30	8	8.5	106.21
00313	50	40	8	15	135.12
00314	60	45	8	23	168.24



### PLAT RECTANGULAIRE

*Rectangular roasting pan*

Spécial four, anses tombantes à charnières

Code	Dimensions cm	€
00315	25 x 18	6.87
00316	30 x 22	8.91
00317	35 x 26	11.85
00318	40 x 28	14.39

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

TRIPLE FOND DIFFUSEUR SANDWICH inox - aluminium - inox

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



### CASSEROLE SANS COUVERCLE

*Sauce pan no lid*

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00289	14	7	1	25.46
00290	16	7.5	1.5	27.16
00291	18	9	2.3	30.31
00292	20	10	3.1	32.88
00293	24	12	5.4	40.74
00294	28	14	8.6	54.76



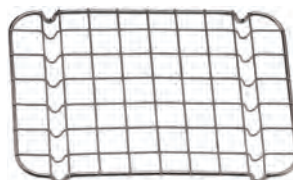
### COUVERCLE UNIVERSEL

*Lid all purpose*

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
00299	14	7.84	00305	32	16.66
00300	16	8.49	00306	35	19.60
00301	18	9.46	00307	40	23.28
00302	20	10.78	00308	45	28.42
00303	24	11.76	00309	50	34.55
00304	28	13.48			

## PLATS RECTANGULAIRES ET GRILLES INOX

### STAINLESS STEEL TRAY AND GRID



### GRILLE ADAPTABLE SUR PLAT RECTANGULAIRE

Code	Dimensions cm	€
00351	25 x 18	2.29
00357	30 x 22	3.18
00358	35 x 26	3.56
00359	40 x 28	4.71



# BATTERIE DE CUISINE INOX CHEF LUXE

## STAINLESS STEEL POTS AND PANS



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

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00319	28	11	6.7	74.57
00320	32	12.5	10	92.35
00321	36	14	14.2	108.60
00322	40	15.5	19.4	150.57



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

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00325	20	13	4	59.80
00327	24	14	6.7	74.57
00329	28	17.5	10.7	89.30
00330	32	18	14.6	102.53
00331	36	21.5	21.8	125.31
00332	40	24.5	30	169.40



**MARMITE HAUTE "TRAITEUR" SANS COUVERCLE**  
*Cooking pot no lid*

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00335	24	24	10.5	83.03
00337	28	28	17.2	93.01
00338	32	32	25.7	119.39
00339	36	36	36.5	165.53
00340	40	40	50	203.37

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



**COUVERCLE UNIVERSEL**  
*Lid all-purpose*

Code	Ø cm	€
00342	16	13.27
00343	20	14.47
00345	24	16.25
00347	28	17.93
00348	32	22.91
00349	36	27.11
00350	40	29.35



**PLAT À SAUTER**  
*Round saute pan*

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00354	24	6.5	2.7	57.13
00356	28	7	4	69.20



**CASSEROLE**  
*Sauce pan*

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00360	14	7.5	1.1	33.65
00361	16	8	1.6	38.00
00362	18	9	2.25	41.41
00363	20	10	2.9	45.55
00365	24	12	5.4	60.56
00367	28	14	8.6	73.98



# BATTERIE DE CUISINE INOX CHEF LUXE

## STAINLESS STEEL POTS AND PANS



**SAUTEUSE CONIQUE**  
*Conical saute pan*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00373	16	6	1	39.74
00374	20	6.5	1.6	44.60
00375	24	7.5	2.7	52.26



**POËLE**  
*Frying pan*

Code	Ø cm	H. cm	€
00376	20	4	36.03
00377	24	4.5	39.63
00378	28	5.5	48.15
00379	32	6	57.66

# AUTOCUISEUR INOX PROFESSIONNEL TOUS FEUX

## PRESSURE COOKER S/STEEL



**AUTOCUISEUR INOX PRO**  
*Pressure cooker s/steel*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00550	32	19.5	15	360.28
00551	32	26	20	374.98
00552	32	29.5	23	387.87



**CORPS AUTOCUISEUR INOX SEUL**  
*Pressure cooker stockpot s/steel*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00555	32	19.5	15	106.62
00556	32	26	20	121.32
00557	32	29.5	23	134.20



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

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

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

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

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

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

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

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



**Ouverture facile et rapide grâce à son système breveté**



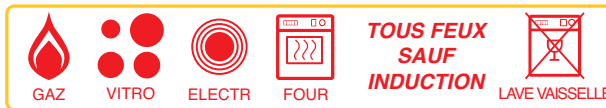
**00560 - COUVERCLE INOX SEUL Ø 32 CM 17.08 €**  
*Lid s/steel*



# BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM

## ALUMINIUM POTS AND PANS

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



**CASSEROLE**  
*Sauce pan*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00423	18	9	2	21.80
00424	20	10	3	24.10
00426	24	12	5	27.44



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

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00450	27	11	6	31.95
00451	32	13	10	36.16
00452	35	14	13	41.89
00453	40	16	20	53.56
00454	45	18	28	60.61
00455	50	21	41	79.23



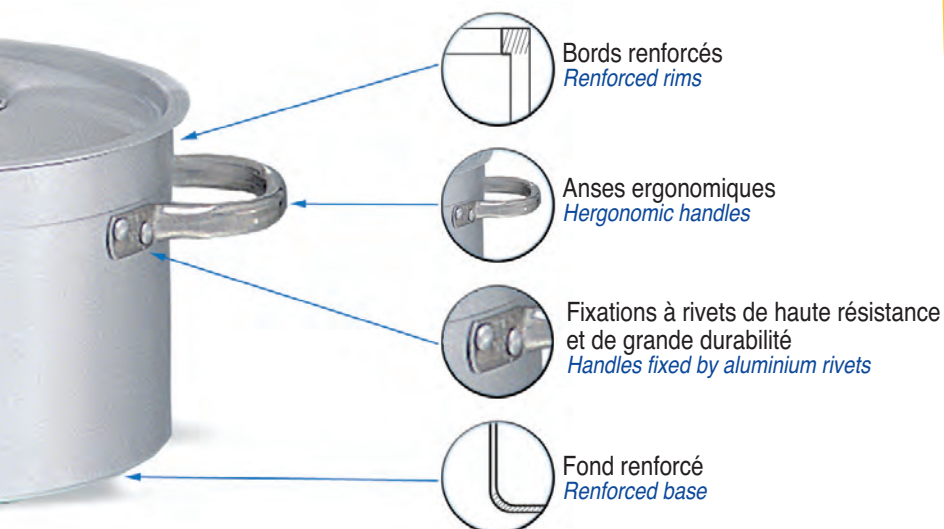
**PLAT A SAUTER**  
*Saute pan*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00440	20	5.5	1.75	20.62
00442	24	6	2.75	23.31
00444	28	6	3.75	26.21



**MARMITE HAUTE "TRAITEUR"**  
**SANS COUVERCLE**  
*Stock pot without lid*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00460	25	25	12	42.14
00461	27	27	15	50.61
00463	35	35	33	70.51
00465	40	40	50	94.32
00466	45	45	72	111.96
00467	50	50	98	128.08



# BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM

## ALUMINIUM POTS AND PANS



**MARMITE BASSE "A RAGOUT" SANS COUVERCLE**  
*Casserole without lid*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00470	25	15	7.3	32.68
00472	30	18	12.7	40.96
00474	35	21	20	53.75
00475	40	25	31	69.73
00476	45	28	44	76.39
00477	50	31	61	107.65



**COUVERCLE**  
*Lid*

Code	Ø cm	€
00480	20	10.29
00482	25	10.48
00484	27	11.42
00485	30	12.89
00486	32	14.11
00488	35	15.58
00490	40	19.11
00491	45	23.72
00492	50	26.31



**PLAT A ROTIR**  
*Roasting pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
00506	40	30	6.5	38.41
00507	45	32	6.5	41.89
00508	50	35	7	53.95
00510	60	40	9	72.61



**PASSOIRE A LEGUMES**  
*Vegetable, colander*

Code	Ø cm	h cm	€
00530	30	15	65.02
00532	40	17.5	87.46



**DISQUE RELAIS INOX POUR INDUCTION**  
*Interface disc for induction cooking*

Code	Ø cm	€
00890	24	23.04
00891	28	36.20

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



# POÊLES ANTI-ADHÉSIVES

## NON-STICK FRYING PANS



### POÊLE ALUMINIUM REVÊTEMENT CÉRAMIQUE

*Ceramic coating aluminium fry pan*

Code	Ø cm	h cm	€
00752	20	4	24.20
00753	24	4.5	31.31
00754	28	5	38.37
00755	32	5.5	46.55

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



**Avantages :** Rapidité de transmission et répartition de la chaleur.



### POÊLE ACIER INOXYDABLE revêtement EXCALIBUR

*S/steel, excalibur coating fry pan*

Code	Ø cm	h cm	€
00791	18	3.5	39.20
00792	20	3.8	40.18
00793	22	4.2	44.00
00794	24	4.6	46.94
00795	26	5	52.38
00796	28	5.5	57.04
00797	32	6	66.93
00798	36	6	91.97
00799	40	6.5	106.62



### POÊLE RONDE ALUMINIUM

*Round frying pan, aluminium*

Code	Ø cm	h cm	€
00756	20	4	18.42
00757	24	4.5	23.67
00758	28	5	27.29
00759	32	5.5	32.29



**00789 - WOK ACIER INOXYDABLE + ALUMINIUM 128.53 €**  
 Revêtement EXCALIBUR Ø 36 cm - Fond plat  
*S/steel, Excalibur coating wok pan*



### POÊLE À CRÊPES ALUMINIUM

*Crêpe pan, aluminium*

Code	Ø cm	h cm	€
00772	20	1.7	10.75
00773	23	2	12.83
00774	26	2	14.32
00776	28	2	16.20



**00778 - POÊLE À BLINIS ALUMINIUM 10.83 €**  
 Ø 14 x h 2.8 cm  
*Aluminium blinis pan*





# POÊLES ANTI-ADHÉSIVES

## NON-STICK FRYING PANS



**POÊLE RONDE ALUMINIUM**  
*4 levels shelf*

Code	Ø cm	h cm	€
00760	20	4	16.41
00761	24	4	19.89
00762	28	4	23.86
00763	32	5.5	27.83
00764	36	6	33.86
00765	40	6.5	39.40



**CRÊPIÈRE ALUMINIUM**  
*Pancake frying pan, aluminium*

Code	Ø cm	€
00766	22	14.57
00767	26	17.13
00768	30	25.57



**00775 - POÊLE RECTANGULAIRE ALUMINIUM 38 x 26 x h 4 cm 43.87 €**  
*Rectangular frying pan, aluminium*



**POÊLE À POISSON ALUMINIUM**  
*Oval fish frying pan, aluminium*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
00770	36	26	5	49.90
00771	40	28	5	51.87



**00777 - POÊLE A BLINIS ALUMINIUM Ø12 x h 2 cm 8.18 €**  
*Blinis frying pan, aluminium*



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



# GAMME PÂTISSERIE CUIVRE

## COPPER RANGE



**BASSINE À BLANC**  
*Bowl for egg with ring*

Code	Ø cm	Litres	€
00590	20	1.5	71.79
00591	26	3	84.75
00592	32	5	138.34



**BASSINE À BLANC**  
*Bowl for egg white with ring*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00600	26	13	4.6	106.28
00601	30	15	7	121.88
00602	35	18	10	244.67
00603	40	20	16	317.10



**BASSINE À CONFITURE CUIVRE MARTELÉ**  
*Jam bowl*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00605	36	13	11	240.00
00606	40	15	15	255.61



**00608 - BASSINE À CONFITURE LÉGÈRE 45.00 €**  
*Jam bowl*  
Ø 38 cm - h 12 cm - Cuivre massif lisse - 9 litres  
Anses fils inox

**MADE IN FRANCE**

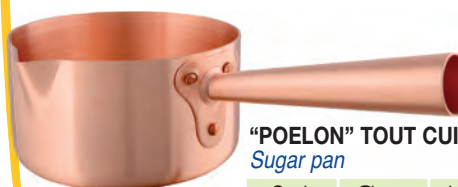
**TOUS FEUX SAUF INDUCTION**



**00617 - BASSINE À CONFITURE 170.80 €**  
*Jam bowl*  
Ø 40 cm - Cuivre massif lisse - 12 l



**00609 - BASSINE À GELÉE 47.24 €**  
*Jam bowl*  
Ø 26.5 cm - h 14 cm - 4 litres  
Cuivre massif lisse  
Anses fonte



**"POELON" TOUT CUIVRE**  
*Sugar pan*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00610	12	7	0.8	121.90
00611	14	8	1.2	123.12
00612	16	9	1.8	131.66
00613	18	10	2.5	136.50
00614	20	11	3.5	143.33

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



**POELON À SABAYON**  
*Zabaglione bowl*

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00618	16	12	1.8	97.50
00619	20	14.5	3.5	130.66



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

Code	Ø cm	h cm	€
00625	24	4.5	97.50
00626	28	5	117.02
00627	32	5	135.56

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



# BATTERIE FONTE D'ALUMINIUM

## NON STICK POT AND PANS, CAST ALUMINIUM



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



**POELE RONDE**  
*Round frying pan*

Code	Ø cm	h cm	€
00800	20	5	55.88
00801	24	5	59.06
00802	28	5	67.13
00803	32	5	83.92



**SAUTEUSE 2 POIGNÉES**  
*Saute pan*

Code	Ø cm	h cm	€
00810	20	8	60.12
00811	24	8	63.55
00812	28	8	74.28
00813	32	8	83.90



**00804 - POËLE À POISSON OVALE - 35 x 24 cm** **80.04 €**  
*Oval fish frying pan*



**COCOTTE RONDE**  
*Round casserole*

Code	Ø cm	h cm	€
00816	20	10	66.67
00817	24	10	71.98
00818	28	12	80.02



**SAUTEUSE RONDE**  
*Round saute pan*

Code	Ø cm	h cm	€
00806	20	7	58.51
00807	24	7	60.79
00808	28	7	69.09



**00820 - POËLE À CRÊPES Ø 28 cm** **72.50 €**  
*Pancakes frying pan*



**00825 - WOK Ø 32 cm** **79.10 €**  
*Wok*



**00809 - POËLE "GRILL" CARRÉE - 28 x 28 cm** **76.06 €**  
*"Grill" square pan*



**COUVERCLE EN VERRE**  
*Glass lid*

Code	Ø cm	€
00829	16	4.94
00830	20	5.25
00831	24	6.18
00832	28	6.49
00833	32	7.11




## BATTERIE DE CUISINE FONTE D'ALUMINIUM "INDUPLUS"

NON STICK POT AND PANS, CAST ALUMINIUM



**POËLE**  
*Frying pan*

Code	Ø cm	h cm	€
00835	20	5	18.83
00836	24	5.6	24.30
00837	28	6.2	30.95
00838	30	6.5	33.56 



**SAUTEUSE**  
*Saute pan*

Code	Ø cm	h cm	€
00841	24	7	26.74
00842	28	7.5	33.54



**00850 - CRÉPIÈRE de 28 cm 30.98 €**  
*Pancake pan*

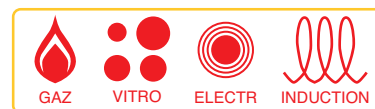


**POËLE GRILL CARRÉE**  
*Square grill pan*

Code	Dim cm	€
00851	24 x 24	28.12
00852	28 x 28	33.17



**00855 - WOK Ø 28 cm 28.56 €**  
*Wok*



## BATTERIE DE CUISINE FONTE D'ALUMINIUM "GRANIT PRO"

NON STICK POT AND PANS



**POËLE**  
*Frying pan*

Code	Ø cm	h cm	€
00870	20	5	27.79
00871	24	5.6	34.77
00872	28	6.2	43.36
00873	32	6.5	52.59

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



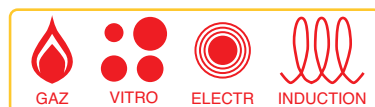
**00875 - CRÉPIÈRE de 28 cm 39.14 €**  
*Pancake pan*



**00876 - SAUTEUSE Ø 28 cm avec couvercle 67.67 €**  
*Saute pan*

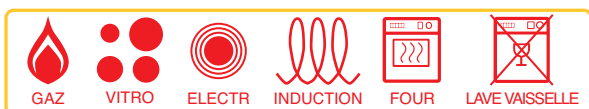


**00878 - POËLE GRILL CARRÉE 28 cm 48.10 €**  
*Square grill pan*



# BATTERIE FONTE D'ALUMINIUM EMAILLÉE

## ENAMELLED CAST IRON



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



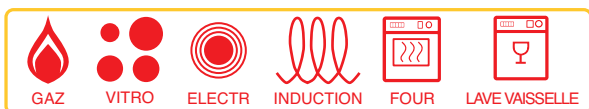
**00900 - MINI COCOTTE RONDE 24.93 €**  
*Round small casserole*  
 Ø 10 x h 5 cm, 200 ml

**00901 - MINI COCOTTE RECTANGULAIRE 29.37 €**  
*Rectangular small casserole*  
 13 x 9 x h 4.5 cm, 300 ml

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

# BATTERIE FONTE D'ALUMINIUM

## CAST IRON



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



**MINI COCOTTE RONDE**  
*Round small casserole*

**MINI COCOTTE OVALE**  
*oval small casserole*

Code	Ø cm	h cm	L	€
00910	10	5.0	0.24	19.79
00911	14	7.5	0.90	29.21

De la cuisine à la table

Code	Dim cm	h cm	L	€
00916	12 x 8.5	5.0	0.25	19.70



**COCOTTE RONDE**  
*Round casserole*

**COCOTTE OVALE**  
*Oval casserole*

Code	Ø cm	h cm	L	€
00912	16	7.0	1.30	47.40
00913	20	8.0	2.40	62.50
00914	24	10.0	4.20	78.22
00915	28	11.5	6.70	95.76

Code	Dim cm	h cm	L	€
00917	26 x 20	9.0	3.5	71.47
00918	31 x 25	11.0	6.3	98.44



# BATTERIE DE CUISINE EN TOLE D'ACIER

## STEEL POTS AND PANS



### BASSINE À FRITURE BOMBÉE SANS PANIER

Deep fryer no basket

Code	Ø cm	Litres	€
00940	32	6	27.76
00941	36	8.8	35.35
00942	40	12.2	41.90
00943	45	17.3	54.74
00944	50	23.5	71.42

### TOLE D'ACIER blanche - Qualité lourde

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

Sheet steel white - Heavy quality



### POÊLE À BLINIS "Blinis" frying pan

Code	Ø cm	€
00969	12	7.82



### POÊLE À CREPES

Heavy pancake frying pan

Code	Ø cm	€
00975	18	9.13
00976	20	10.02
00977	22	10.93
00978	24	11.34



### PANIER FIL ETAMÉ POUR BASSINE A FRITURE

Basket for deep fryer

Code	Ø cm	€
00950	31	19.97
00951	35	21.52
00952	39	32.63
00953	43	33.98
00954	48	35.83



### POÊLE OVALE "À POISSON"

Heavy oval fish frying pan

Code	Long. cm	Larg. cm	€
00980	28	20	30.00
00981	32	23	34.00
00982	36	26	38.35
00983	40	28	51.89

IDÉALE POUR  
SAISIR, DORER, GRILLER...



### POÊLE RONDE "RESTAURANT"

Heavy restaurant frying pan

Code	Ø cm	€
00990	22	20.05
00991	24	20.90
00992	26	26.15
00993	28	27.47
00994	30	31.39
00995	32	34.00
00996	36	43.61
00997	40	53.64



### COUPE LYONNAISE "PLAT À PAELLA"

Heavy "paella" pan

Code	Ø cm	Litres	€
00960	36	4.3	43.60
00961	40	4.8	53.64



# SPATULES INOX

## SPATULAS S/STEEL

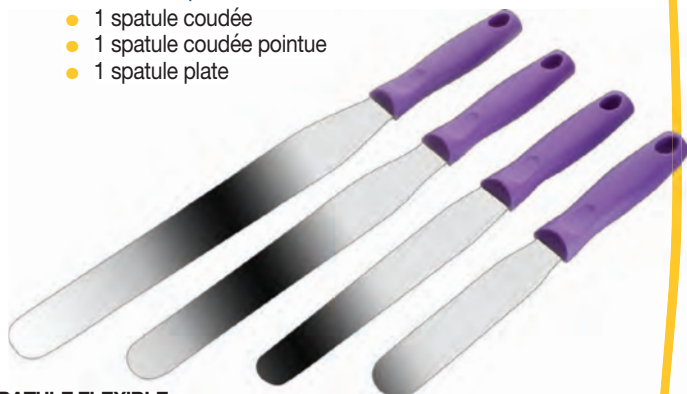


Gamme manche violet pour la préparation et le service des plats ou pâtisseries sans allergènes...  
*Prépare and serve allergen free foods...*

**01432 - LOT DE 3 MINI SPATULES 10 cm 8.41 €**

*Set of 3 mini spatulas*

- 1 spatule coudée
- 1 spatule coudée pointue
- 1 spatule plate



**01455 - SPATULE TRIANGULAIRE 5.75 €**

*Cleaning spatula*  
25 x 10 cm

### SPATULE FLEXIBLE

*Pastry spatula*

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



**01456 - SPATULE RECTANGULAIRE XL 11.57 €**

*Rectangular spatula XL*  
32 x 12 cm

### SPATULE COUDÉE

*Bent spatula*

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



**01457 - SPATULE RECTANGULAIRE 6.90 €**

*Rectangular spatula*  
27 x 7 cm

**01454 - PELLE À TARTE 5.00 €**

*Cake server*  
25 x 6 cm

Avec graduations  
15 cm



**01458 - COUPE PÂTE 7.57 €**

*Dough scraper*  
15 x 11 cm



# GAMME SPATULES ET PELLERES INOX MF

## SPATULA AND TURNER STAINLESS STEEL, PLASTIC HANDLE

### LAME ACIER INOXYDABLE ; MANCHE SURMOULÉ EN POLYPROPYLENE NOIR



#### SPATULE FLEXIBLE

*Pastry spatula*

Code	long. cm	€
01000	10	6.47
01001	14	7.14
01002	18	7.68
01003	20	8.22
01004	23	10.25
01005	27	11.86
01006	30	13.86
01007	35	15.23



#### SPATULE COUDÉE

*Bent spatula*

Code	long. cm	€
01015	21	11.73
01016	27	12.54



#### SPATULE TRIANGULAIRE

*Cleaning spatula*

Code	larg. cm	€
01020	8	6.74
01021	10	7.28
01022	12	7.68



01030 - PELLE COUDÉE PLEINE 20 x 7,5 cm **11.38 €**

*Bent turner*



01031 - PELLE COUDÉE PERFORÉE 20 x 7,5 cm **11.79 €**

*Bent turner*



01033 - PELLE À HAMBURGER - 15 x 7.5 cm **9.44 €**

*Hamburger turner*



01036 - PELLE À PIZZA - 13 x 5 cm **8.36 €**

*Pizza turner*



01038 - PELLE À GATEAU - 11 cm **6.74 €**

*Cake server*



01039 - TARTINEUR - 8.5 x 3 cm **3.20 €**

*Spreader*

Les dimensions correspondent à la longueur de la partie inox





# COUTEAUX "GAMME UNIVERSAL"

## UNIVERSAL KNIVES



**NITRUM** © ACERO INOXIDABLE  
STAINLESS STEEL  
ACIER INOXYDABLE  
ACCIAIO INOSSIDABILE



**BACTIPROOF**

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

Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue.

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

A knife designed for the every day without compromising design.

Exclusive, high usable and lasting NITRUM® stainless steel.

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

50000 - COUTEAU OFFICE 7.5 cm **11.50 €**

*Paring knife*



50002 - COUTEAU OFFICE 10 cm **11.68 €**

*Paring knife*



50004 - COUTEAU CRANTÉ 13 cm **14.58 €**

*Serrated knife*



50005 - COUTEAU MULTI-USAGES 15 cm **15.24 €**

*Multi-purpose knife*



50007 - FOURCHETTE 16 cm **16.02 €**

*Carving fork*



50010 - FILET DE SOLE 16 cm **16.84 €**

*Filet knife*



COUTEAU DE CUISINE

*Chef's knife*

Code	Long. cm	€
50012	15	17.00
50013	20	22.70
50014	25	30.32
50015	30	37.84

50016 - COUTEAU À DÉCOUPER 14 cm **16.32 €**

*Cutting knife*



COUTEAU À PAIN

*Bread knife*

Code	Long. cm	€
50017	20	17.84
50018	25	21.96



50019 - COUTEAU À GÉNOISE 30 cm **28.06 €**

*Pastry serrated knife, stainless steel*



Couteaux style japonais

*Japanese style knife*



50020 - COUTEAU SANTOKU 17 cm **27.83 €**

Lame alvéolée  
*SANTOKU knife*



50021 - COUTEAU DEBA 17 cm **41.46 €**

*DEBA knife*



50022 - COUTEAU USUBA 17.5 cm **33.30 €**

*USUBA knife*



50023 - COUTEAU YANAGIBA 24 cm **44.08 €**

*YANAGIBA knife*



# COUTEAUX INOX MANCHE COULEUR - HACCP

## HACCP KITCHEN KNIVES



Dessiné pour des professionnels ayant un usage intensif. Exclusivement en acier inoxydable NITRUM © de très haute tenue.

**Manche ergonomique**, confortable et sûr, il est composé de polypropylène (PP) avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistant aux hautes températures (120-130°C). La liaison entre le manche et la lame est réalisée grâce à un procédé d'injection qui les unit.

*Specialy designed and engineered for prolonged and heavy use. Exclusiv, high usable and lasting NITRUM © stainless steel.*

**Ergonomic handle:** safe and comfortable the handle is made from injected polypropylene (PP). It is shock and slip resistant as well resistant to high temperature (120-130°C). The join between handle and blade is seamless thanks to the injection process.

### Identification des couleurs :

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

### Colour identification system:

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



**COUTEAU OFFICE 10 cm**  
Paring knife

Code	Couleur	Color	€
01040	Noir	Black	2.80
01041	Rouge	Red	2.80
01042	Jaune	Yellow	2.80
01043	Vert	Green	2.80
01044	Bleu	Blue	2.80
01045	Blanc	White	2.80
01046	Marron	Brown	2.80
01034	Rose	Pink	2.80



**COUTEAU CUISINE CHEF 20 cm**  
Chef's knife

Code	Couleur	Color	€
01061	Noir	Black	16.75
01062	Rouge	Red	16.75
01063	Jaune	Yellow	16.75
01065	Vert	Green	16.75
01068	Bleu	Blue	16.75
01069	Blanc	White	16.75
01071	Marron	Brown	16.75
01035	Rose	Pink	16.75



**COUTEAU OFFICE CRANTÉ 10 cm**  
Paring knife

Code	Couleur	Color	€
01047	Noir	Black	2.89
01048	Rouge	Red	2.89
01049	Jaune	Yellow	2.89
01051	Vert	Green	2.89
01052	Bleu	Blue	2.89
01053	Blanc	White	2.89
01055	Marron	Brown	2.89



**COUTEAU CUISINE CHEF 25 cm**  
Chef's knife

Code	Couleur	Color	€
01072	Noir	Black	18.11
01075	Rouge	Red	18.11
01076	Jaune	Yellow	18.11
01077	Vert	Green	18.11
01079	Bleu	Blue	18.11
01081	Blanc	White	18.11
01083	Marron	Brown	18.11



**COUTEAU À PAIN 25 cm**  
Bread knife

Code	Couleur	Color	€
01140	Blanc	White	15.30
01141	Jaune	Yellow	15.30
01142	Marron	Brown	15.30



**01037 - COUTEAU À PAIN 20 cm** 11.89 €  
Bread knife



# COUTEAUX INOX MANCHE COULEUR - HACCP

## HACCP KITCHEN KNIVES

**NOUVEAUTÉS**



Dessiné pour des professionnels ayant un usage intensif. Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM**® de très haute tenue.

**Manche ergonomique**, confortable et sûr, il est composé de polypropylène (PP) avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistant aux hautes températures (120-130°C). La liaison entre le manche et la lame est réalisée grâce à un procédé d'injection qui les unit.

*Specially designed and engineered for prolonged and heavy use. Exclusiv, high usable and lasting NITRUM® stainless steel.*

**Ergonomic handle:** safe and comfortable the handle is made from injected polypropylene (PP). It is shock and slip resistant as well resistant to high temperature (120-130°C). The join between handle and blade is seamless thanks to the injection process.

### Identification des couleurs :

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

### Colour identification system:

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



**COUTEAU CHEF AVEC DENTS 20 cm**  
Serrated chef's knife

Code	Couleur	Color	€
01143	● Noir	Black	18.27
01144	● Jaune	Yellow	18.27

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

*Knife for big fruits and vegetables...*



**COUTEAU DE BOUCHER 21 cm**  
Butcher knife

Code	Couleur	Color	€
01163	● Rouge	Red	14.71
01164	● Jaune	Yellow	14.71



**COUTEAU CHEF AVEC DENTS 25 cm**  
Serrated chef's knife

Code	Couleur	Color	€
01145	● Noir	Black	19.64
01146	● Jaune	Yellow	19.64



**COUTEAU DE BOUCHER 25 cm**  
Butcher knife

Code	Couleur	Color	€
01165	● Rouge	Red	17.83
01166	● Jaune	Yellow	17.83



**COUTEAU FILET DE SOLE 17 cm**  
Fillet knife

Code	Couleur	Color	€
01147	● Noir	Black	13.88
01148	● Bleu	Blue	13.88



**COUTEAU DE BOUCHER 30 cm**  
Butcher knife

Code	Couleur	Color	€
01167	● Rouge	Red	21.15
01168	● Jaune	Yellow	21.15



**COUTEAU À SAIGNER 13 cm**  
Butcher knife

Code	Couleur	Color	€
01161	● Rouge	Red	12.66
01162	● Jaune	Yellow	12.66



**COUTEAU À DÉSOSSER 16 cm**  
Butcher knife

Code	Couleur	Color	€
01173	● Rouge	Red	12.54
01174	● Jaune	Yellow	12.54



# COUTELLERIE

## KNIVES COLLECTION

### COLLECTION COULEURS

Colors collection



**COUTEAU OFFICE 8 cm**  
Paring knife

Code	Couleur	Color	€
50100	● NOIR	Black	5.62
50101	● ANIS	Green	5.62
50102	● JAUNE	Yellow	5.62
50103	● FUSCHIA	Fuschia	5.62
50104	● ROUGE	Red	5.62
50105	● ORANGE	Orange	5.62
50106	● MAUVE	Mauve	5.62
50107	● TURQUOISE	Turquoise	5.62



**COUTEAU STEACK CRANTÉ 11.5 cm**  
Steack knife

Code	Couleur	Color	€
50120	● NOIR	Black	6.52
50121	● ANIS	Green	6.52
50122	● JAUNE	Yellow	6.52
50123	● FUSCHIA	Fuschia	6.52
50124	● ROUGE	Red	6.52
50125	● ORANGE	Orange	6.52
50126	● MAUVE	Mauve	6.52
50127	● TURQUOISE	Turquoise	6.52



**COUTEAU OFFICE 10 cm**  
Paring knife

Code	Couleur	Color	€
50110	● NOIR	Black	6.85
50111	● ANIS	Green	6.85
50112	● JAUNE	Yellow	6.85
50113	● FUSCHIA	Fuschia	6.85
50114	● ROUGE	Red	6.85
50115	● ORANGE	Orange	6.85
50116	● MAUVE	Mauve	6.85
50117	● TURQUOISE	Turquoise	6.85



**COUTEAU DE TABLE CRANTÉ 10.5 cm**  
Table knife

Code	Couleur	Color	€
50130	● NOIR	Black	6.52
50131	● ANIS	Green	6.52
50132	● JAUNE	Yellow	6.52
50133	● FUSCHIA	Fuschia	6.52
50134	● ROUGE	Red	6.52
50135	● ORANGE	Orange	6.52
50136	● MAUVE	Mauve	6.52
50137	● TURQUOISE	Turquoise	6.52

## COUTEAUX À STEACK

### STEACK KNIVES, S/STEEL



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



**50142 - COUTEAU FORGÉ TOUT INOX 11 cm 10.78 €**  
S/Steel forged knife



**50144 - COUTEAU ÉVOLUTION 12 cm 3.75 €**  
Evolution knife



**50145 - COUTEAU DALLAS 12.5 cm 4.00 €**  
Dallas knife



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



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



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

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame



COUTEAUX GAMME FUSO  
FUSO RANGE



## Fuso nitro+

Couteaux fabriqués en France  
Lame acier inox Sandvik 14C28N renforcé à l'azote, dureté HRC 58/60  
Manche 100% acier inox  
*Knives made in France*  
*Nitrogen strengthened 14C28N Sandvik stainless steel blade, HRC hardness 58/60*  
*100% stainless steel handle*



50040 - COUTEAU OFFICE 10 cm **36.13 €**  
*Paring knife*



50041 - COUTEAU STEAK 13 cm **38.84 €**  
*Steak knife*



50043 - COUTEAU LÉGUFROID 12 cm **38.84 €**  
*Utility knife*



COUTEAU CHEF  
*Chef's knife*

Code	Long. cm	€
50045	15	<b>58.00</b>
50046	20	<b>68.01</b>
50047	25	<b>85.02</b>



50050 - COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ 18 cm **73.90 €**  
*Santoku knife*



50051 - COUTEAU JAMBON SAUMON ALVÉOLÉ 30 cm **69.80 €**  
*Ham/Salmon knife*



50053 - COUTEAU À DÉCOUPER "YATAGAN" 20 cm **62.03 €**  
*Yatagan carving knife*

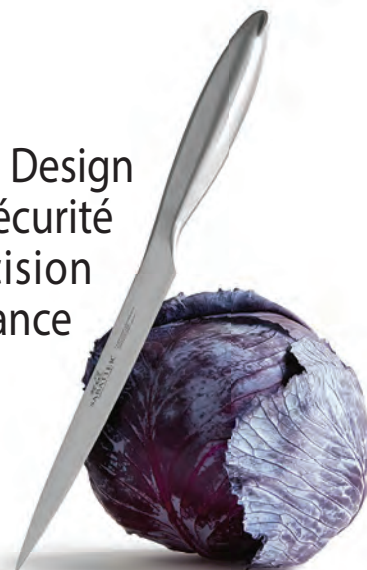


50054 - COUTEAU À FILETER 20 cm **56.37 €**  
*Flexible fillet knife*



50055 - COUTEAU À PAIN 20 cm **64.17 €**  
*Bread knife*

- Design
- Sécurité
- Précision
- Performance



# COUTEAUX GAMME SANELLI

## SANELLI RANGE

### Les lames acier inoxydable sont :

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

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

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



**01050 - COUTEAU ECONOMIE - 7 cm**

*Peeler*

**9.98 €**



**01054 - COUTEAU A TOMATE - 12 cm**

*Tomato knife*

**12.51 €**



**01060 - COUTEAU D'OFFICE - 10 cm**

*Paring knife*

**10.16 €**



**01064 - SPATULE TRIANGULAIRE - 10 cm**

*Cleaning spatula*

**28.37 €**



### SPATULE FLEXIBLE

*Pastry spatula*

Code	Long.cm	€
01066	18	26.24
01067	27	30.50



**01070 - FOURCHETTE 2 DENTS - 33 cm**

*Meat fork*

**53.59 €**



### COUTEAU À GÉNOISE

*Pastry serrated knife*

Code	Long.cm	€
01073	24	24.45
01074	32	33.68



**01078 - FILET DE SOLE - 18 cm**

*Filet knife*

**24.40 €**



**01080 - COUTEAU JAPONAIS - 18 cm**

*Japan knife*

**31.90 €**



**01082 - COUTEAU A PATE - 25 cm**

*Dough knife*

**42.23 €**



**01085 - COUTEAU A SAIGNER - 14 cm**

*Boning knife*

**26.30 €**



**01090 - COUTEAU A DESOSSER - 14 cm**

*Boning knife*

**23.76 €**



### COUTEAU DE BOUCHER

*Butcher's knife*

Code	Long.cm	€
01095	22	32.30
01096	27	40.55



### COUTEAU DE CUISINE

*Cook's knife*

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



**01110 - FUSIL MECHE RONDE - 30 cm**

*Butcher steel, round bit*

**49.44 €**



Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

# COUTEAUX INOX "COLOUR PROF"

"COLOUR PROF" PROFESSIONAL KNIVES

 **Viandes crues**  
Raw meat

 **Légumes crus**  
Raw vegetable

 **Viandes cuites et charcuteries**  
Cooked meats

 **Poissons crus**  
Raw fish

 **Fruits et salades**  
Salads and fruits

 **Laitages, pains et viennoiseries**  
Bakery and dairy products

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

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

### Identification des couleurs :

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

### Colour identification system:

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



**01103 - COUTEAU OFFICE 8 cm 8.75 €**  
Paring knife



**COUTEAU DE CUISINE**  
Chef's knife

Code	Long.cm	€
01105	20	19.98
01106	25	21.52
01107	30	23.73



**01108 - COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ 18 cm 26.93 €**  
Santoku knife



**COUTEAU DE BOUCHER**  
Butcher knife

Code	Long.cm	€
01111	15	15.85
01112	20	17.40
01113	25	21.38
01114	30	27.13



**01119 - COUTEAU À DÉOSSER 15 cm 15.32 €**  
Boning knife



**01120 - COUTEAU TRANCHELARD 20 cm 17.20 €**  
Slicing knife



**01125 - COUTEAU FILET DE SOLE 17 cm 15.32 €**  
Filleting knife



**COUTEAU À GÉNOISE**  
Pastry knife serrated

Code	Long.cm	€
01128	25	21.50
01129	30	22.39





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



**01150 - COUTEAU D'OFFICE - 10 cm** 13.95 €  
*Paring knife*



**01151 - BEC D'OISEAU - 7 cm** 17.42 €  
*Peeling knife*



**01152 - COUTEAU À DÉOSSER - 13 cm** 21.88 €  
*Boning knife*



**01153 - COUTEAU À STEAK - 11 cm** 10.95 €  
*Steak knife*



**01154 - COUTEAU À STEAK - 11 cm** 11.95 €  
*Lame crantée*  
*Steak knife serrated*



**COUTEAU DE CUISINE**  
*Kitchen knife*

Code	Long cm	€
01155	15	22.12
01156	20	28.36
01157	25	36.72
01158	30	60.86
01159	35	110.57



**01160 - COUTEAU SANTOKU - 18 cm** 38.43 €  
*Santoku knife*



**01170 - COUTEAU TRANCELARD - 25 cm** 54.41 €  
*Slicer*



**01172 - FILET DE SOLE FLEXIBLE - 15 cm** 36.24 €  
*Flexible filet knife*



**01175 - FOURCHETTE CHEF BAÏONNETTE - 17 cm** 27.18 €  
*Chef fork*



**01177 - COUTEAU À DÉCOUPER - 20 cm** 31.35 €  
*Carving knife*



**01178 - COUTEAU À PAIN - 20 cm** 30.86 €  
*Carving knife*

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame





# COUTELLERIE

## KNIVES STEEL



**01180 - BARRE AIMANTÉE - 35 cm** 14.32 €  
*Magnetic knives rack*



**BARRE AIMANTÉE ULTRA PUISSANTE**  
*Magnetic knives rack*

Code	Long cm	€
01182	60	50.32
01183	38	23.20



**01185 - COUPEAU D'OFFICE - 10 cm** 4.98 €  
*Paring knife*



**COUPEAU D'OFFICE**  
*Paring knife*

Code	Long cm	€
01186	8	13.06
01187	10	13.79

**COUPEAU D'OFFICE "MF"**  
*Paring knife*

Code	Long cm	€
01191	8	12.81
01192	9	12.81
01193	10	13.08



**COUPEAU DE CUISINE MITRE ALU**  
*Cook's knife*

Code	Long. cm	€	Code	Long. cm	€
01210	15	25.42	01213	26	41.74
01211	20	29.98	01214	30	51.00
01212	23	37.15			

## LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



**COUPEAU DE BOUCHER**  
*Butcher's knife*

Code	Long. cm	€	Code	Long. cm	€
01220	14	16.82	01224	25	26.72
01221	17	18.97	01225	28	29.85
01222	20	21.36	01226	30	33.49
01223	23	24.17	01227	35	39.62



**COUPEAU À DÉOSSER DROIT**  
*Boning knife*

Code	Long cm	€
01230	14	16.82
01231	17	18.97



**COUPEAU À DÉOSSER**  
*Boning knife, stainless steel*

Code	Long cm	€
01235	11	16.24
01236	14	16.82
01237	17	18.97



**COUPEAU À SAIGNER**  
*Boning knife, stainless steel*

Code	Long. cm	€	Code	Long. cm	€
01240	11	16.24	01243	20	21.36
01241	14	16.82	01244	23	24.05
01242	17	18.97			



**COUPEAU TRANCHEUR ALVÉOLÉ**  
*Slicer, stainless steel*

Code	Long cm	€	Code	Long cm	€
01250	23	33.49	01252	28	36.84
01251	25	36.39	01253	30	43.08



**01255 - COUPEAU À ABATTRE 30 cm** 60.78 €  
*Bone splitter, stainless steel*



**01257 - COUPEAU TRANCELARD ACIER CARBONE 25 cm** 54.89 €  
*Slicer, carbon steel*

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame



# COUTELLERIE

## KNIVES STEEL

# LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



**COUTEAU TRANCELARD**  
*Slicer, stainless steel*

Code	Long cm	€
01258	28	23.35
01259	33	24.96



**COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE ALVÉOLÉE**  
*Ham knife, stainless steel*

Code	Long cm	€
01270	28	22.85
01271	33	24.53



**COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE**  
*Ham knife, stainless steel*

Code	Long cm	€
01275	28	18.04
01276	33	20.34



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

Code	Long cm	€
01278	40	51.59
01279	50	54.30

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

Code	Long cm	€
01280	40	83.98
01281	50	87.05



**LAME DE RECHANGE 20 mm**  
*Spare blade*

Code	Désignation	Long cm	€
01283	Pour scie de 40 cm	45	9.38
01284	Pour scie de 50 cm	55	10.83



**LAME DE RECHANGE 12 mm**  
*Spare blade*

Code	Désignation	Long cm	€
01289	Pour scie de 50 cm	55	10.04

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame



**01294 - BERCEUSE DOUBLE LAME 23 cm** 22.74 €  
*Mincing knife*



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



**01296 - FEUILLE À PÂTE MANCHE ABS - 17 cm** 36.43 €  
*Pate knife*



**COUPERET MANCHE ABS**  
*Cleaver*

Code	Long cm	€
01297	16	30.45
01298	18	37.77
01299	20	54.11



**FEUILLE DOS DROIT MANCHE ABS**  
*Cleaver*

Code	Long cm	€
01313	24	55.84
01314	28	60.17



**01320 - SCIE À GÉNOISE - 50 cm** 116.00 €  
Hauteur réglable de la coupe  
*Pastry saw*

**01321 - LAME DE RECHANGE** 27.63 €  
*Spare blade*



# AIGUISEURS ET FUSILS

## STEEL SHARPENING TOOLS



**01322 - AIGUISEUR ELECTRIQUE 107.20 €**

*Electrical sharpener*

**Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant :**

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



**01323 - AIGUISEUR ELECTRIQUE PROFESSIONNEL 219.60 €**

*Electrical sharpener*

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



**01324 - AFFUTEUR À MAIN 19 cm 23.30 €**

*Manual sharpener*

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



**01325 - AFFUTEUSE ELECTRIQUE 26.47 €**

*Electric knife sharpener*

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

**01329 - AFFUTEUR MANUEL À VENTOUSE 8.03 €**

*Manual sharpener*

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



**01327 - PIERRE À AFFUTER NATURELLE - 24 cm 6.98 €**

*Sharpening stone*



**01328 - PIERRE À AFFUTER au corindon très abrasive 6.17 €**

24 x 3 x 1.5 cm

*Sharpening stone*



**01330 - FUSIL DE CUISINE MANCHE ABS 6.58 €**

MÈCHE RONDE - 20 cm

*Home steel*



**01331 - FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE PLASTIQUE 14.83 €**

MÈCHE RONDE - 30 cm

*Round steel*



**01332 - FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE ABS 31.45 €**

MÈCHE RONDE - 30 cm

*Round steel*



**01335 - FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE ABS 40.35 €**

MÈCHE OVALE - 30 cm

*Oval steel*



**01337 - FUSIL PROFESSIONNEL EXTRA LARGE MANCHE ABS 74.31 €**

MÈCHE PLATE - 27 cm

*Flat steel*



**01338 - FUSIL MÈCHE PLATE MANCHE ABS 28.25 €**

30 cm

*Flat steel sharpening*



# COUTELLERIE

## KNIVES STEEL



**01339 - FOURCHETTE DE CHEF - 32 cm 18.18 €**  
*Chef's fork*



**FOURCHETTE 2 DENTS**  
*Meat fork*

Code	Long cm	€
01350	26	11.10
01351	32	12.51



**01355 - FOURCHETTE 3 DENTS - 28 cm 15.07 €**  
*Fork*



**01358 - FOURCHETTE 4 DENTS - 25 cm 13.58 €**  
*Fork*



**01359 - PELLE GRILLE - 26 cm 12.75 €**  
*Spatula*



**01362 - PELLE PLEINE - 26 cm 12.75 €**  
*Spatula*



**01364 - PELLE À TROUS - 15 x 8 cm 12.75 €**  
*Spatula*



**01366 - PELLE DE CUISINE - 15 cm 10.10 €**  
*Kitchen spatula*



**01367 - PELLE À LASAGNE DENTELÉE - 15 x 8 cm 17.28 €**  
*Serrated lasagne lifter*



**01368 - PELLE À FRITURE - 17 cm 5.10 €**  
*Frying spatula*

## LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



**01369 - PELLE POISSON AJOURÉE 30.10 €**  
Long. : 33 - Larg. : 20.6 cm  
*Slotted fish spatula*



**01370 - PELLE PLANCHA 15.20 €**  
Long. : 26 - Larg. : 10 cm  
*Griddle spatula*



**01378 - PELLE PLANCHA GM 14.18 €**  
Long. : 26 - Larg. : 16 cm  
*Griddle spatula*



**01371 - PRESSE ALIMENTS POUR PLANCHA 20.15 €**  
Long. : 21 - Larg. : 11 cm  
*Food press*

- Permet une cuisson homogène des aliments.



**01372 - CUILLÈRE À RIZ ET À GLACE 17.72 €**  
Long. : 25 - Larg. : 7 cm  
*Rice spoon and ice cream spoon*



**01373 - CUILLÈRE À SPAGHETTI 19.65 €**  
Long. : 30 cm  
*Spaghetti spoon*



**01374 - PRESSÉE DE POMME DE TERRE 20.42 €**  
Long. : 26 - Larg. : 8 cm  
*Potato masher*



# COUTELLERIE BOULANGERIE PÂTISSERIE

## PASTRY AND BAKERY KNIVES



### COUTEAU SCIE DENTS FINES "MILLE FEUILLES"

*Pastry serrated knife, stainless steel*

Code	Long cm	€
01375	28	42.04
01376	30	43.39
01377	33	46.30



### COUTEAU SCIE DENTS FINES "PATE CROUTE" MANCHE ABS

*Pastry serrated knife, stainless steel*

Code	Long cm	€
01380	28	26.60
01381	33	28.62



### COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE "BISCOTTE" MANCHE ABS

*Pastry serrated knife, stainless steel*

Code	Long cm	€
01385	28	23.86
01386	33	26.47
01387	38	32.47



### COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE "BISCOTTE" MANCHE ABS "MF"

*Pastry serrated knife, stainless steel*

Code	Long cm	€
01390	21	19.15
01391	23	21.15
01392	25	22.58
01393	30	25.32
01394	35	28.95



### COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE "BISCOTTE" GM MANCHE ABS

*Pastry serrated knife, stainless steel*

Code	Long cm	€
01395	50	38.70
01397	70	95.11

## LAME ACIER INOXYDABLE



### 01396 - PLANCHE BOIS pour la découpe du pain 31.62 €

47.5 x 32 cm (vendue sans couteau)

*Bread cutter board*



### 01398 - COUTEAU SUR SOCLE BOIS VERNI 25 cm 63.11 €

Grille amovible - 39.5 x 19 cm

*Bread cutter*



### COUTEAU SUR SOCLE BOIS VERNI

*Bread cutter, stainless steel*

Code	Long cm	€
01400	24	85.76
01401	30	98.47
01402	35	119.95
01403	40	152.58
01404	45	228.94



### 01406 - COUTEAU SUR SOCLE de 35 cm 134.52 €

*Bread cutter, stainless steel*

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame



# SPATULES INOX

## SPATULA S/STEEL



### SPATULE FLEXIBLE

*Pastry spatula*

Code	long. cm	€	Code	long. cm	€
01000	10	6.47	01004	23	10.25
01001	14	7.14	01005	27	11.86
01002	18	7.68	01006	30	13.86
01003	20	8.22	01007	35	15.23



### SPATULE COUDÉE

*Bent spatula*

Code	long. cm	€
01015	21	11.73
01016	27	12.54



### SPATULE TRIANGULAIRE

*Cleaning spatula*

Code	larg. cm	€
01020	8	6.74
01021	10	7.28
01022	12	7.68



### SPATULE FLEXIBLE MANCHE ABS

*Pastry spatula, stainless steel*

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



### SPATULE FLEXIBLE MANCHE ABS "MF"

*Pastry spatula, stainless steel*

Code	Long cm	€
01430	28	35.38
01431	40	37.12



### SPATULE COUDÉE MANCHE ABS

*Bent pastry spatula, stainless steel*

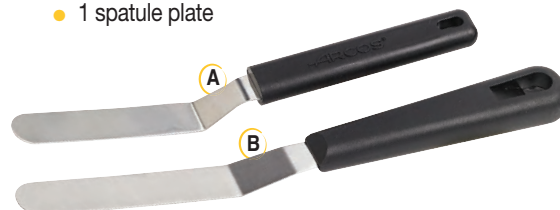
Code	Long cm	€	Code	Long cm	€
01435	20	16.00	01437	29	25.34
01436	24	20.59	01438	34	28.36



### 01432 - LOT DE 3 MINI SPATULES 10 cm 8.41 €

*Set of 3 mini spatulas*

- 1 spatule coudée
- 1 spatule coudée pointue
- 1 spatule plate



### MINI SPATULE COUDÉE

*Idéale pour les petits travaux en chocolaterie et confiserie*

*Small bent spatula*

Code	Dim	Modèle	€
01433	11	A	6.45
01434	13	B	7.50



### SPATULE TRIANGULAIRE MANCHE POLY

*Cleaning spatula, stainless steel*

Code	Larg cm	€
01440	8	8.58
01441	9	9.76
01442	10	10.71



### PALETTE À ENDUIRE MANCHE POLY

*Cleaning spatula*

Code	Larg. cm	€
01460	16	9.27
01461	22	11.80



### SPATULE INOX MANCHE PLASTIQUE

*Cleaning spatula, stainless steel*

Code	Larg. cm	€
01463	17	9.06
01464	27	12.96

# COUTELLERIE BOULANGERIE PÂTISSERIE

## PASTRY AND BAKERY KNIVES



**01471 - LAME DE BOULANGER "LA GRIGNETTE" P/10** 21.30 €  
 lame INOX  
*Baker blade plastic handle "la grignette" s/steel*



**01473 - LAME DE BOULANGER "GRIGNETTE PIVOTANTE" P/10** 25.95 €  
 lame INOX  
*Baker blade plastic handle "revolving grignette" s/steel*



**01474 - LAME DE BOULANGER "GRIGNETTE VERTE" P/10** 14.50 €  
 lame INOX  
*Baker blade plastic handle "green grignette" s/steel*



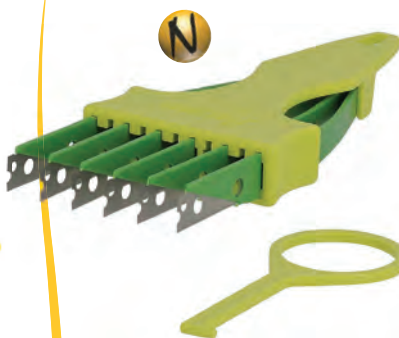
**01478 - GRIGNETTE "SIGNATURE" P/10** 14.95 €  
*Plastic dough blade*  
 • Lame 100% plastique détectable  
 • Galbe de la lame innovant et breveté



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

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

**01481 - Le porte lame + 1 paquet de 10 lames** 13.70 €  
**01482 - Le paquet de 10 lames** 5.52 €



**01475 - GRIFFE +6 LAMES** 45.78 €

*6 blades with holder*  
 110 x 58 x 15 mm - Coupe droite  
 Support rechargeable avec grignettes

- Vertes réf. : 01474 pour coupe droite
- Signature réf. : 01478 pour coupe en biais



01484  
 01485  
 01486  
 01487

**LAME DE BOULANGER ACIER CARBONE P/12**  
*Carbon steel dough blade*

Code	Désignation	€
01484	Droite crantée	59.76
01485	Droite lisse	36.36
01486	Courbe	36.36
01487	Grosse boule	48.86



01490  
 01491  
 01492  
 01493

**LAME DE BOULANGER INOX P/2**  
*S/steel dough blade*

Code	Désignation	€
01490	Droite lisse	10.47
01491	Droite crantée	12.53
01492	Courbe	10.47
01493	Grosse boule	10.47



# COUTELLERIE POISSONNERIE

## FISH TRADE KNIVES



**01500 - COUPEAU À POISSON MANCHE ABS - 33 cm 46.09 €**  
*Heavy fish knife, stainless steel*



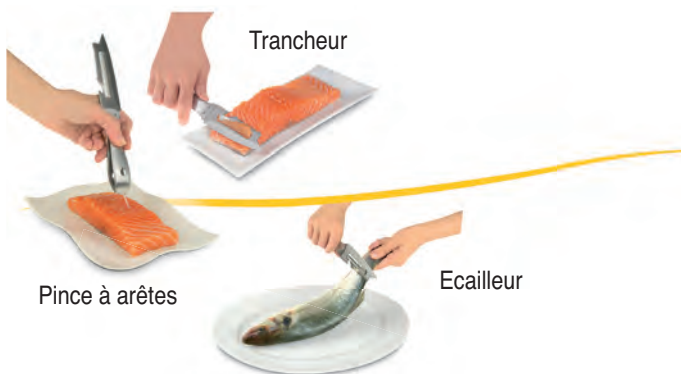
**COUPEAU FILET DE SOLE MANCHE ABS**  
*Filet knife, stainless steel*

Code	Lcm	€
01501	17	12.80
01502	20	14.54



**COUPEAU FILET DE SOLE 17 cm**  
*Filet knife*

Code	Couleur	Color	€
01147	● NOIR	Black	13.88
01148	● BLEU	Blue	13.88



Trancheur

Pince à arêtes

Ecailleur



**01515 - COUPEAU À POISSON MULTIFONCTIONS 5.12 €**  
*Multipurpose fish knife*  
 Long. 20 cm - Lame 9.5 cm



**01517 - ÉCAILLEUR, MANCHE BLEU - 28 cm 13.26 €**  
*Fish scaler, blue handle*



**01518 - ÉCAILLEUR "PROFESSIONNEL" 18.76 €**  
 MANCHE ABS - 30 cm  
*Professional fish scaler, stainless steel*

# LAME ACIER INOXYDABLE



**01519 - ÉCAILLEUR ÉCO - 26 cm 9.35 €**  
*Fish scaler*



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



**01521 - LANCETTE À HUITRES - 7 cm 2.81 €**  
 Manche ABS à garde  
*Oyster knife, ABS handle with guard*



**01523 - COUPEAU À HUITRES "ERGO" - 7.5 cm 17.03 €**  
 Manche thermogomme  
*"Ergo" oyster knife, rubber handle*



**01525 - COUPEAU À HUITRES "LANCETTE" - 15 cm 2.20 €**  
*Oyster knife, stainless steel*



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



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





# COUTELLERIE FROMAGERIE

## CHEESE KNIVES

### LAME ACIER INOXYDABLE



01530 - COUTEAU À FROMAGE 13 cm **13.22 €**  
*Cheese knife*



01531 - COUTEAU À PARMESAN 11 cm **20.39 €**  
*Parmesan knife*



01534 - COUTEAU FROMAGE À PÂTE MOLE **7.88 €**  
LAME CRANTÉE - 15 cm  
*Cheese knife, stainless steel*



01535 - COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE - 25 cm **32.37 €**  
*One hand cheese knife, stainless steel*

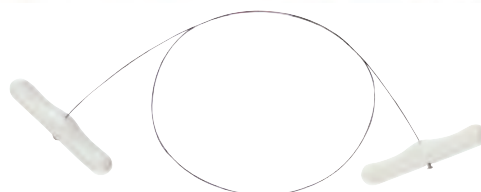


COUTEAU À FROMAGE 2 POIGNÉES  
*Two hands cheese knife, stainless steel*

Code	Long cm	€
01537	33	<b>55.87</b>
01538	40	<b>73.81</b>
01539	50	<b>73.25</b>



01542 - COUTEAU FROMAGE 2 POIGNÉES 60 cm **98.55 €**  
*Two hands cheese knife s/steel 60 cm*



FILS FROMAGE (PAR 10)  
*Cheese wire cutter*

Code	Long cm	€
01540	45	<b>8.78</b>
01541	80	<b>10.30</b>



01545 - ROQUEFORTAISE **115.97 €**  
*Roquefort slicer*  
hauteur 33 cm, ø plateau 22 cm  
Montant recouvert d'époxy alimentaire  
Tube inox pour protéger le ressort  
Socle entièrement en polyéthylène alimentaire  
*With polyethylene base*  
Dim : h 36 cm x Ø 27 cm

01546 - FIL DE RECHANGE P/10 **7.20 €**

01547 - LYRE À FROMAGE **9.44 €**  
ou FOIE GRAS 21 cm  
*Cheese wire*



01548 - FIL DE RECHANGE P/10 **5.25 €**



01544 - COUPE FOIE GRAS INOX **12.45 €**  
*Foie gras cutter*



# CISEAUX

## SCISSORS



**01549 - CISEAUX TOUT INOX - 17 cm** 6.23 €  
*S/steel scissors*



**CISEAUX ACIER CHROMÉ POINTUS**  
*Scissors, chromed steel*

Code	Longcm	€
01550	17	8.83
01551	20	9.62



**01552 - CISEAUX MULTI-USAGES INOX - 14 cm** 3.95 €  
*All purpose scissors, s/steel*



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



**01554 - CISEAUX UNIVERSELS INOX - 21 cm** 8.29 €  
*All purpose scissors, s/steel*



**01555 - CISEAUX À VOLAILLES** 7.90 €  
*Poultry shears*  
Manche ergonomique bimatière anti-glisse, fermeture facile.



**01556 - CISEAUX DE CUISINE - 21 cm** 5.12 €  
Lame inox  
*Kitchen scissors 21 cm - S/steel*



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



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



**01560 - CISEAUX DE CUISINE DEMONTABLES, INOX - 21 cm** 10.98 €  
*Kitchen scissors s/steel*



**01561 - CISEAUX DE CUISINE INOX - 20 cm** 14.24 €  
*Kitchen scissors nickelle*



**01562 - CISEAUX A VOLAILLES - 25 cm** 13.30 €  
*Poultry shears*



**01563 - CISEAUX INOX MULTI-LAMES "À HERBES" - 22 cm** 6.67 €  
*Herb scissors*

## CISEAUX SCISSORS



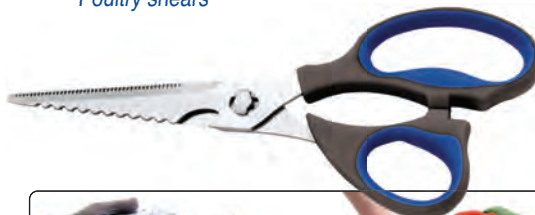
01591 - CISEAUX À OURSINS & RAISINS - 15 cm **22.54 €**  
*Grape or sea urchin scissors*



01594 - CISEAUX SANTOKU DÉMONTABLES INOX - 23.5 cm **7.49 €**  
*Scissors santoku knife*



01593 - COUPE VOLAILLES INOX FORGÉ - 25 cm **24.91 €**  
*Poultry shears*



01599 - CISEAUX ÉCAILLEUR DÉMONTABLES INOX - 23 cm **4.92 €**  
*Scissors - scapper*

## COUTELLERIE DÉCORATION ET PRÉPARATION DECORATION AND PREPARATION KNIVES



01564 - COUPEAU ÉCONOME PRO **3.95 €**  
*Peeler*



01584 - COUPEAU DENTELÉ DE DÉCORATION **7.57 €**  
*Carving knife*



01565 - COUPEAU ÉCONOME ÉCO **2.73 €**  
*Peeler*



01570 - COUPEAU À TARTINER - 8 cm **11.28 €**  
*Spreader, stainless steel*



01568 - COUPEAU 2 POINTES - 10.5 cm **5.00 €**  
*Knife 2 prongs*



01572 - COUPEAU À PIZZA - 11.5 cm **2.52 €**  
*Pizza knife*



01574 - ÉMINCEUR À LÉGUMES **12.46 €**  
*Vegetable slicer*



01573 - COUPEAU À JULIENNE **11.20 €**  
*Vegetable slicer*



MOULE À POMME SIMPLE  
*Potato baller, stainless steel*

Code	Ø mm	€
01575	15	6.84
01576	20	6.84
01579	25	6.84



# COUTELLERIE DÉCORATION ET PRÉPARATION

## DECORATION AND PREPARATION KNIVES



01577 - MOULE À POMME DOUBLE - 22 et 30 mm  
Double potato baller, s/steel 8.30 €



01580 - VIDE POMME - Ø 15 mm 6.41 €  
Apple corer

01585 - VIDE POMME ET ANANAS - Ø 20 mm  
Apple & Pineapple corer 11.83 €



01581 - MOULE OVALE UNI - 26 mm  
Oval cup 6.05 €



01582 - MOULE OVALE CANNÉLÉ - 33 x 19 mm  
Oval fluted 7.36 €



01583 - EQUEUTEUR À TOMATES 5.95 €  
Tomato huller



01586 - EMPORTE COEUR PM 13.60 €  
2 cm

01587 - EMPORTE COEUR GM 15.52 €  
2.8 cm  
Heart cutter



01588 - CANNELEUR DROITIER 3.95 €  
Stripper



01590 - DOUBLE CANNELEUR 5.32 €  
Double stripper



USTENSILE  
3 EN 1



01592 - RAPE, ZESTEUR, CANNELEUR 9.95 €  
Grater, zester & stripper



01595 - COUPEAU À ZESTER 4.22 €  
Citrus zester

01596 - ZESTEUR CANNELEUR 4.62 €  
Zester and stripper



01597 - COUPEAU À PAMPLEMOUSSE 5.82 €  
10.5 cm  
Grapefruit knife



# USTENSILES DÉCORATION ET PRÉPARATION

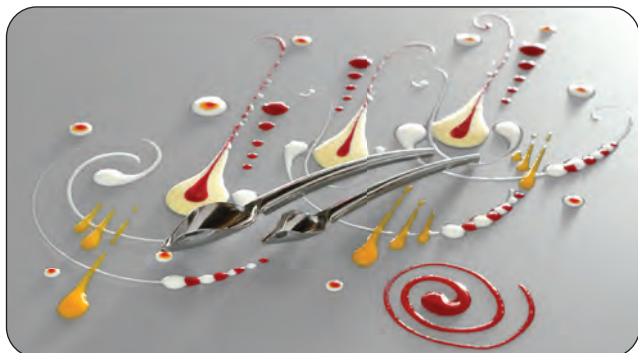
## DECORATION AND PREPARATION TOOLS



**01598 - COQUILLEUR À BEURRE 7.57 €**  
Butter curfer



**01604 - COUPEAU À ÉVIDER 5.95 €**  
Carving knife



**01600 - CUILLÈRE PLUME TOUT INOX 17.50 €**  
Lot de 2 Decospoon - Long. : 23 et 19 cm  
Decospoon set of 2, s/steel  
● Outil étudié pour créer des décors d'un geste simple.  
(Points, spirales, traits, courbes)



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



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



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



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



**01613 - ROULETTE À PIZZA INOX Ø 4 cm 10.70 €**  
Double wheel, plain and fluted

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



# USTENSILES DÉCORATION ET PRÉPARATION

## DECORATION AND PREPARATION TOOLS



**01614 - COUPE TRUFFES INOX - Long. 18 cm 12.40 €**  
*S/steel truffle slicer*

**01615 - AIGUILLE "À BRIDER LES VOLAILLES" 20 cm 3.52 €**  
*Trussing needles*



**01616 - AIGUILLE À FRUITS DÉGUISÉS INOX - 22 CM - P/10 21.47 €**  
*Fruit needles, stainless steel*



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



**01618 - RAMASSE MIETTES INOX 4.68 €**  
*Table crumber*



**01620 - ÉPLUCHEUR 3 LAMES 20.65 €**  
*Peeler 3 rotating blades*

- économe lisse
- économe dentelé (spécial tomates)
- couteau à julienne



**01619 - CUILLÈRE MAGIQUE INOX 20 cm 5.85 €**  
*Magic spoon*



**01621 - COUPE LÉGUMES INOX ONDULÉ 3.20 €**  
*Wavy vegetables slicer*  
 8 x ht 10 cm



**01646 - COUPE AVOCAT 7.49 €**  
*Avocado peeler*



**01648 - TRANCHEUR À AVOCAT 24 cm 10.38 €**  
*Avocado slicer*



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



# GAMME COUTEAUX MANCHE SURMOULÉ

## MOULDED HANDLE'S KNIVES, S/STEEL



**01622 - COUTEAU À TOMATE - 10 cm 5.40 €**  
*Tomato Knife*



**01623 - COUTEAU D'OFFICE - 10 cm 5.30 €**  
*Paring Knife*



**01624 - COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES" - 15 cm 10.90 €**  
*Kitchen Knife*



**COUTEAU DE CUISINE**  
*Cook's knife*

Code	Long cm	€
01625	20	18.37
01626	23	20.10
01627	25	22.54



**COUTEAU À GÉNOISE**  
*Pastry serrated knife*

Code	Long cm	€
01628	25	14.33
01629	30	15.31



**01630 - COUTEAU À PAIN - 20 cm 15.55 €**  
*Bread Knife*

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

## LAME ACIER INOXYDABLE

### Manche surmoulé en polypropylène noir



**COUTEAU DE BOUCHER**  
*Butcher's knife*

Code	Long cm	€	Code	Long cm	€
01631	16	10.04	01635	24	12.53
01632	18	10.28	01636	26	13.04
01633	20	11.76	01637	30	14.25
01634	22	12.10	01638	36	18.13



**COUTEAU TRANCELARD**  
*Slicer*

Code	Long cm	€
01639	20	10.62
01640	25	11.57



**COUTEAU À DÉOSSER**  
*Boning knife*

Code	Long cm	€
01641	13	12.55
01642	15	13.10



**COUTEAU À JAMBON**  
*Ham knife*

Code	Long cm	€
01643	25	13.49
01644	30	14.69



**01645 - LOT DE 3 COUTEAUX 11.12 €**

1 économe, 1 office 8.5 cm, 1 office cranté 10 cm  
*Set of 3 knives*  
1 peeler, 1 paring knife, 1 serrated paring knife



# MALLETTES

## PROFESSIONAL CASES



### Modèle CAMPUS

LÉGÈRES ET RÉSISTANTES / LIGHTWEIGHT AND STRONG

Composées d'une ossature en profilé d'aluminium, robustes et légères, les parois de nos nouvelles mallettes "CAMPUS" sont réalisées en ABS de forte épaisseur résistant aux chocs et aux frottements.

**01650 - CUISINE 33 pièces 400.85 €**

*Cook's case*

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

**01652 - PÂTISSERIE 34 pièces 423.60 €**

*Pastry case*

- Gênoise 28 cm
- Couteau tour 23 cm
- Fusil 25 cm
- Spatule inox 15 cm
- Spatule inox 21 cm
- Spatule inox 25 cm
- Office inox 8 cm
- Eplucheur
- Vide pomme
- Triangle inox 10 cm
- Coupe-pâte
- Rouleau pâtisserie 50 cm
- Pinceau 30 mm
- Ciseaux chromés
- Maryse 25 cm
- Spatule 30 cm
- Fouet inox 25 cm
- Roulette à pâte
- Décozest
- Pince à pâte
- Poche 30 cm
- 12 douilles assorties
- 1 corne plastique

### Modèle URBAN CASE

#### UN RANGEMENT SIMPLE... EN TOUTE SÉCURITÉ

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

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



Dimensions :  
44 x 31 x 7 cm



Vendue avec  
sacoché

**01653 - MALLETTE APPRENTI BOULANGER**  
14 pièces **147.63 €**  
*Bakery case*

- office 9 cm
- couteau de tour 23 cm
- spatule inox 23 cm
- éplucheur inox
- coupe-pâte carré souple
- rouleau hêtre 43 cm
- spatule hêtre 30 cm
- maryse 25 cm
- corne à ramasser
- grignette jaune
- poche 35 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée
- pinceau 30 mm

**01655 - MALLETTE APPRENTI PÂTISSIER**  
22 pièces **229.56 €**  
*Pastry case*

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

**01656 - MALLETTE APPRENTI CUISINIER**  
20 pièces **204.40 €**  
*Pastry case*

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





# MALLETTES

## PROFESSIONAL CASES



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

### 01664 - CUISINIER / TRAITEUR

#### 24 pièces

*Cook's case*

- Eminceur Créative Chef 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur 11 cm
- Filet de sole 17 cm
- Spatule 20 cm
- Fourchette cuisine 32 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux 21 cm
- Fouet 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule 30 cm
- Pochon inox Ø 6 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Aiguille à brider
- 3 douilles cannelées polycarbonate
- 3 douilles unies polycarbonate
- Poche nylon de 30 cm

### 01662 - 1ÈRE RENTRÉE

15 pièces 165.40 €

*First back case*

- Eminceur Créative Chef 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur 11 cm
- Filet de sole 17 cm
- Spatule 20 cm
- Fourchette cuisine 32 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux 21 cm
- Fouet 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule 25 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur

### 01666 - BOULANGER / PÂTISSIER

27 pièces

215.57 €

*Pastry case*

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



Trousse  
45 x 13 x 3 cm

### 01667 - TROUSSE SOUPLE 3 COUTEAUX JAPONAIS 70.95 €

*Supple transport bag with 3 japanes knives*

- Multi-usages SHOTOH 13 cm
- Eminceur DEBA 18.5 cm
- Découpeur YANAGIBA 24 cm



### 50030 - TROUSSE SOUPLE 6 COUTEAUX GAMME UNIVERSAL 120.00 €

*Supple transport bag with 6 knives*

- Lame en acier inox NITRUM,
- Coupe parfaite et durable,
- Manche POM 3 rivets
- Inox traité anti bactérien
- Passe au lave-vaisselle

● Couteau Office - 10 cm

● Couteau de cuisine - 14 cm

● Couteau cranté Tomates/Agrumes - 13 cm

● Couteau de cuisine - 25 cm

● Couteau à découper - 19 cm

● Couteau à pain - 25 cm



# MALLETES

## PROFESSIONAL CASES



**01668 - MALLETTE À OUTILS METALLIQUE** 58.75 €  
*Metal empty case*  
 Dim : 52,5 x 18,5 x 7 cm



**01675 - MALLETTE À COUTEAUX ET USTENSILES** 25.16 €  
*Plastique case for knives and tools*  
 Dim : 48 x 25 x 23 cm



**01676 - TROUSSE VIDE (capacité 6 articles)** 26.03 €  
*Empty knives case 6 tools*  
 Dim : 43 x 23 cm



**01677 - TROUSSE VIDE (capacité 21 articles)** 34.06 €  
*Empty knives case 21 tools*  
 Dim : 48 x 28 cm



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



**01681 - SAC À DOS (vide)** 70.36 €  
*Empty ruck sack*  
 Dim : 31 x 40 x 15 cm  
 Compartiment multi rangements, toile imperméable, renforts de protection contre les risques de blessures. Plaque amovible pour nettoyage



**01682 - TROUSSE BANDOULIÈRE SOUPLE** 26.00 €  
 (Capacité 8 articles)  
*8 tools slots supple transport bag*  
 Dim : 50 x 16 cm



**01683 - TROUSSE SOUPLE 2 plaques amovibles** 17.95 €  
 (Capacité 6 articles)  
*6 tools slots supple transport case*  
 Dim : 43 x 21 cm



# PINCES TONGS



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

**PINCES TOUS USAGES 24 cm**  
*All purpose tongs*

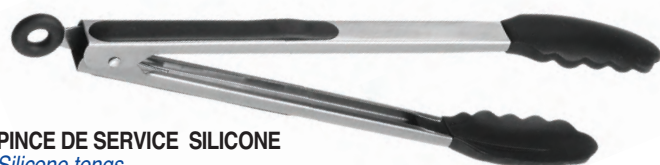
Code	Couleur	€
50180	Rouge / <i>Red</i>	6.42
50181	Noir / <i>Black</i>	6.42
50182	Bleu / <i>Blue</i>	6.42
50183	Jaune / <i>Yellow</i>	6.42
50184	Vert / <i>Green</i>	6.42
50185	Marron / <i>Brown</i>	6.42

**PINCES TOUS USAGES 30 cm**  
*All purpose tongs*

Code	Couleur	€
50186	Rouge / <i>Red</i>	6.84
50187	Noir / <i>Black</i>	6.84
50188	Bleu / <i>Blue</i>	6.84
50189	Jaune / <i>Yellow</i>	6.84
50190	Vert / <i>Green</i>	6.84
50191	Marron / <i>Brown</i>	6.84

**+200°C**  
**-40°C**

**01691 - PINCE SILICONE - 29 cm 7.80 €**  
*Silicone tongs*



**PINCE DE SERVICE SILICONE**  
*Silicone tongs*

Code	Long. cm	€
01692	24	7.60
01693	30	8.62



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



01694



01696



01698



01699

**PINCES À DRESSER INOX**  
*Chef's tongs*

Code	Dim. cm	€ La pièce
01694	Droite 30	7.70
01696	Droite 21	5.20
01698	Droite 16	3.35
01699	Courbée 16	4.20



**01701 - PINCE À DRESSER TÊTE RONDE - 15 cm 5.65 €**  
*Chef's tong*



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



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



PINCES ET PELLERES  
CAKE TONGS AND SERVER



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



01706 - PINCE À GÂTEAUX INOX "PRAKTIKUS" - 22 cm **7.05 €**  
*Cake scissor server Praktikus, s/steel*



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



01708 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 21 cm **14.00 €**  
*Cake scissor server chromed*



01710 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 19 cm **13.70 €**  
*Cake scissor, s/steel*



01711 - PINCE À BONBONS INOX - 15 cm **34.45 €**  
*Sweet scissor server, s/steel*



01713 - PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS INOX - 18 cm **8.32 €**  
*Cake tongs, s/steel*



01714 - PINCE À BONBONS INOX - 14.5 cm **10.55 €**  
*Sweet scissor, s/steel*



PINCE CRUDITÉS INOX  
*Tongs, s/steel*

Code	Long. cm	€
01715	24	3.50
01716	30	5.75



01717 - PELLE PINCE À GÂTEAUX INOX - 26 cm **14.50 €**  
*Cake scissor server chromed*



01719 - PELLE PINCE À GÂTEAUX INOX - 23 cm **15.92 €**  
*Cake scissor, s/steel*

PINCES ET PELLES  
CAKE TONGS AND SERVER



01720 - PELLE À GÂTEAUX INOX - 24 cm **6.95 €**  
*Cake server s/steel*



01722 - PELLE À GÂTEAUX INOX - 24 cm **7.30 €**  
*Cake server s/steel*



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



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



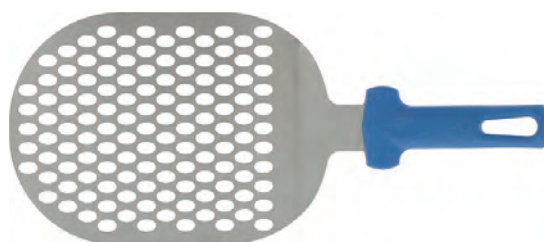
01725 - PINCE À GÂTEAUX INOX DÉCORÉE - 18 cm **15.81 €**  
*Cake scissor s/steel*



01726 - PINCE À PLAQUE INOX - 19 cm **8.80 €**  
*Roast pan tong, s/steel*



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



01729 - PELLE PERFORÉE INOX **31.72 €**  
27 x 18 cm,  
*Pizza server, s/steel*



01730 - PELLE À FRITES INOX **16.42 €**  
20 x 23 cm - ouverture 7.5 cm  
*French fries server, s/steel*



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

01731 - PELLE RONDE INOX MANCHE POLYPRO Ø 25 cm **52.45 €**  
*Cake server, s/steel*



01732 - CUILLÈRES À MESURE INOX **5.95 €**  
Jeu de 4 : 1.25 ml, 2.5 ml, 5 ml, 15 ml  
*S/steel measuring spoons*



# PINCES ET PELLES

## CAKE TONGS AND SERVER



### MAIN PLASTIQUE

Flour scoop, plastic

Code	Long. cm	€
01733	18	2.16
01734	24	2.49
01735	29	3.02
01736	33	3.79
01737	38	4.68



### MAIN ALUMINIUM

Flour scoop, aluminium

Code	Long. cm avec manche	cl.	€
01740	18	11.3	3.05
01741	21	17.5	3.42
01742	26	41	5.76
01743	31	65	8.25
01744	35	110	11.36
01745	40	187	15.95
01746	43	258	21.53



01751 - MAIN ALUMINIUM POIGNÉE RETOURNÉE de 30 cm 26.95 €

(volume 60 cl)

Flour scoop, aluminium



### PELLE POLYPROPYLÈNE COULEUR

Colored plastic scoop

Code	Couleur	Dim cm	cl.	€
50171	Rouge	26	25	3.96
50172	Rouge	38.5	100	6.70
50174	Bleue	26	25	3.96
50175	Bleue	38.5	100	6.70



50285 - PELLE À FARINE 1 Kg POLYPROPYLÈNE 5.64 €

34 x 14 x h 8.5 cm

Flour scoop, plastic



01752 - PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE 13.60 €

13.8 x 31 cm - 1.3 L

Flour scoop, plastic



01738 - LOT DE 4 PINCES FLUO ASSORTIES 10.27 €

Plexi - Long. 18.5 - larg. 2.5 cm

Set of 4 tongs



01739 - PINCE TRANSPARENTE 2.30 €

Plexi - Long. 18.5 - larg. 2.5 cm

Translucent tong



01747 - LOT DE 4 PELLES FLUO ASSORTIES 30.27 €

Plexi - Long. 20 cm

Set of 4 scoops



01753 - PELLE TRANSPARENTE 4.12 €

Plexi - Long. 20 cm

Translucent scoop



# USTENSILES DE PRÉPARATION

## PREPARATION USTENSILS



**SAUPOUDREUSE INOX MF - 13 cm**  
Sugar dredger, stainless steel

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



**01757 - SAUPOUDREUSE ABS - 12 cm** 19.33 €  
Plastic sugar dredger

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



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



**01760 - POIRE À JUS INOX - 30 cm** 12.70 €  
S/steel sauce syringe



**01761 - SERINGUE À SAUCE 50 ml** 6.19 €  
Sauce syringe  
Aiguille inox 7.5 cm, idéale pour injecter les jus dans les viandes, poissons, volailles...



**01763 - BOUCHON LIÈGE STILLIGOUTTE** 2.93 €  
Bottle pourer



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

**BOUTEILLE VERSEUSE COMPLÈTE**  
Pouring bottle

Code	Cont. L	€
01765	0.45	7.32
01766	0.95	7.72
01767	1.90	9.08

**BOCAL SEUL AVEC COUVERCLE**  
Box for pouring bottle

Code	Cont. L	€
01768	0.45	3.60
01769	0.95	4.35
01770	1.90	5.75



**01774 - BOITE À CONDIMENTS 4 COMPARTIMENTS ABS** 31.79 €  
49 x 16 x 22.8 cm - Dim. du bac 14 x 11 x 7 cm - cont. 78 cl  
Condiment dispenser with 4 compartments



**MESURE GRADUÉE INOX**  
Measuring jug

Code	Ø cm	Cont. L	Haut. cm	€
01775	8.5	0.25	7	7.58
01776	10.5	0.50	10.5	14.76
01777	13.5	1	13	20.69
01778	14.5	1.50	15	32.08
01779	16	2	18.5	38.90



**PICHET INOX**  
jug

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



# USTENSILES DE PRÉPARATION

## PREPARATION USTENSILS



### POT GRADUÉ PLASTIQUE

Measuring jug

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



### POT GRADUÉ PLASTIQUE

Gerbable, translucide, graduation en litre et ml.

Measuring jug

Code	Ø cm	Cont. L	h cm	€
01787	9.5	0.50	13.5	3.57
01788	12	1	16.5	3.95
01789	14.5	2	21.5	6.92
01790	16	3	24	8.98



01791 - POT GRADUÉ PLASTIQUE 5L 9.54 €

Poignée fermée

Measuring jug 5 liters



### PICHET VERRE GRADUÉ

Measuring jar

Code	Cont L	€
01797	1/2	8.98
01798	1	12.34



### BASSINE PLASTIQUE DUR

Utilisable au micro-ondes pour le réchauffage sur courte durée

Bowl

Code	Ø cm	h cm	Cont. Litres	€
01800	17.5	7.5	1	2.47
01801	23	10.5	2.50	3.46
01802	27.5	11.5	4.50	3.91
01803	32	15	6	5.64
01804	36	17	9	6.54
01805	40	19	13	9.25



01806 - LOT DE 6 BASSINES PLASTIQUE DUR 28.00 €

Ø 17.8 - 23 - 27.5 - 32 - 36 - 40

Set of 6 plastic bowls



### BASSINE PLASTIQUE POLYPRO

Utilisable au micro-ondes

Bowl

Code	Ø cm	h cm	Cont. litre	€
50160	17.5	8	1	2.60
50161	23	10.5	2.5	3.67
50162	27.5	12	4.5	4.18
50163	32	14.5	6	5.71
50164	36	16.5	9	6.68
50165	40	18	13	9.43



50170 - SUPPORT PLASTIQUE POUR BASSINES 5.06 €

Plastic support for bowls

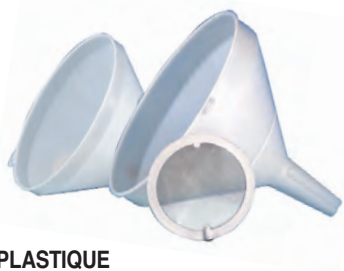
Pour réf. : 50162 à 50165 - Pour réf. : 01802 à 01805





# USTENSILES PLASTIQUE

## PLASTIC USTENSILS



### ENTONNOIR PLASTIQUE

Funnel, plastic

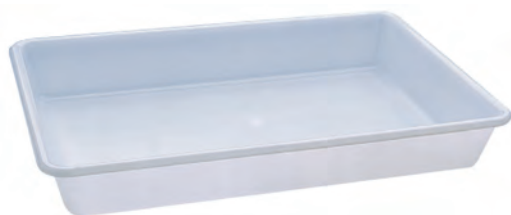
Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
01792	14	1.53	01794	20	2.71
01793	17	2.13	01796	26	10.26 avec filtre



### BASSINE CUISINE LÉGÈRE

Bowl

Code	Ø cm	h cm	Cont. Litres	€
01810	24	6	1	2.30
01811	28	7	2	3.14
01812	32	9	5	4.28
01813	36	11	7	6.23
01814	40	14	11	8.58
01815	44	16	15	10.11



### BAC RECTANGULAIRE PLAT PLASTIQUE

Rectangular container

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	Cont. Litres	€
01820	34	23.5	7.3	3	4.48
01821	43.5	28.5	7.5	6	5.43
01822	48	33.5	8	8	7.66
01823	53.5	38.5	8.5	10	11.07



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

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



### BAC RECTANGULAIRE PLASTIQUE EMPILABLE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT

Rectangular container with lid

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	Cont. Litres	€
01825	33.5	24	7.5	4	9.00
01826	39.5	26.5	8	6	11.59
01827	48.5	33.5	9	12	16.18
01828	53	39.5	10	17	19.41

Supporte la congélation et le passage au micro-ondes



### BOITE À INGRÉDIENTS AVEC COUVERCLE -35° +120°C

Plastic container

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



### BAC RECTANGULAIRE GERBABLE SANS COUVERCLE

600 x 400 mm

Rectangular container

01853 - HAUTEUR 217 mm, 35 L	27.53 €
01854 - HAUTEUR 320 mm, 55 L	35.91 €
01855 - COUVERCLE SEUL	16.44 €

### BAC RECTANGULAIRE GERBABLE SANS COUVERCLE

400 x 300 mm

Rectangular container

01856 - HAUTEUR 217 mm, 15 L	16.68 €
01857 - COUVERCLE SEUL	7.60 €



# USTENSILES PLASTIQUE

## PLASTIC USTENSILS



**01860 - BAC À PÂTE ROND PLASTIQUE ORDINAIRE 14 L 11.65 €**  
 Ø 43 cm - Haut 17.5 cm  
*Round dough container*



**01861 - BAC À PÂTE ROND PLASTIQUE RIGIDE 19 L 15.80 €**  
 Ø 48 cm - Haut 16 cm  
*Strong round dough container*



**01862 - BAC À PÂTE RECTANGULAIRE PLASTIQUE RIGIDE 20 L 15.80 €**  
 53 x 40.5 cm - Haut 14.5 cm  
*Rectangular dough container*



**01867 - BAC À PÂTE RECTANGLE PLASTIQUE RIGIDE 10 L 12.00 €**  
 53 x 40.5 cm - Haut 7.6 cm  
*Rectangular dough container*



**01868 - COUVERCLE POUR BAC À PÂTE RECTANGULAIRE 11.49 €**  
 10 L et 20 L  
*Lid*



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

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



**01864 - BAC À PÂTE RECTANGLE MF 20 L 15.33 €**  
 53 x 40.5 x h 14.5 cm  
*Rectangular dough container*

**01865 - COUVERCLE POUR BAC RECTANGLE MF 8.28 €**  
*Lid*



**BAC À PÂTE 10 L RECTANGLE**  
*Rectangular dough container*

Code	Désignation	Dim. cm	€
50260	Bac seul	60 x 40 x 7.5	18.18
50261	Couvercle seul	60 x 40 x 2.9	13.78



**BAC À PÂTE 20 L RECTANGLE**  
*Rectangular dough container*

Code	Désignation	Dim. cm	€
50263	Bac seul	53 x 41 x 14	23.72
50264	Couvercle seul	52 x 41 x 2.9	13.00



**50266 - BAC À PÂTE ROND 19 L 18.15 €**  
 Ø 48 x h 16.5 cm  
*Round dough container*



# USTENSILES PLASTIQUE

## PLASTIC USTENSILS

Egoutter et stocker



**01807 - BAC ALIMENTAIRE 10 L** 16.56 €

*Container*  
60 x 40 x 8 cm

**01808 - BAC ÉGOUTTOIR (coloris vert)** 15.23 €

*Strainer*  
60 x 40 x 8 cm

**01809 - COUVERCLE POUR BAC 10 L** 12.55 €

(01807 et 01808)  
*Lid*  
60 x 40 cm

**01816 - BAC ALIMENTAIRE 5 L** 12.45 €

*Container*  
40 x 30 x 8 cm

**01817 - BAC ÉGOUTTOIR (coloris jaune)** 11.64 €

*Strainer*  
40 x 30 x 8 cm

**01818 - COUVERCLE POUR BAC 5 L** 10.33 €

(01816 et 01817)  
*Lid*  
40 x 30 cm

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



**01866 - BAC MULTIFONCTIONS** 21.14 €

*Container with lid*

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



**01859 - RAMASSE-COUVERTS** 8.13 €

*Cutlery holder*

- Dim. : 530 x 325 x h 100 mm



**01870 - JEU DE PASSOIRE À FRUITS (Bac + égouttoir)** 8.46 €

*Fruit strainer set*

- Dim. : 33.5 x 10.5 x h 8 cm



# USTENSILES PLASTIQUE

## PLASTIC USTENSILS



h cm	Cont. Litres
11	0.50
16	1
23	1.50

**01832 - SET DE 3 BOITES RONDES HERMÉTIQUES AVEC BOUCHON VERSEUR** 11.55 €  
*Set of 3 measuring jugs*



### BOITE HERMÉTIQUE

#### *Storage container*

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

Code	Coloris	Long. mm	Larg. mm	h mm	Cont. L	€
01833	Blanc PM	110	110	70	0.6	3.17
01838	Blanc MM	215	110	70	1.2	5.22
01843	Blanc GM	220	220	70	2.5	10.84



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

**01845 - BOITE HERMÉTIQUE RONDE - Ø 18 x h 11cm 2L** 8.64 €  
*Round storage container*



**01840 - SEAU CARRÉ 12 L avec couvercle étanche** 31.14 €  
*Square pail with lid*

- Emboîtable à vide et empilable sur les couvercles
- Anse inox
- Bec verseur
- Dim. : 30 x 33 x h 28 cm



**01871 - SEAU 12 L, GRADUÉ** 22.46 €  
Avec bec verseur, anse inox et pied  
*Pail*  
● Dim. : Ø 28 x h 31.5 cm



**01872 - SEAU 13 L, GRADUÉ** 13.35 €  
Avec bec verseur, anse inox  
*Pail*  
● Dim. : Ø 30 x h 28 cm



**01873 - SEAU 12 L** 7.10 €  
Avec anse inox  
*Pail*  
● Dim. : Ø 28 x h 28.5 cm



**01835 - SEAU 20 L, ANSE INOX** 11.42 €  
*Pail*  
● Dim. : Ø 36 x h 33.5 cm



# USTENSILES DIVERS

## USTENSILS



### FLACON VERSEUR GRADUÉ

*Graduated bottles*

Code	Cont. cl.	€
01874	10	2.70
01875	25	4.66
01876	50	5.54
01883	100	6.30



### FLACON VERSEUR SOUPLE

*Squeeze bottle*

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

Code	Désignation	Cl.	€
01877	Flacon transparent	24 cl	1.08
01878	Flacon jaune	24 cl	1.08
01879	Flacon rouge	24 cl	1.08
01880	Flacon transparent	36 cl	1.15
01881	Flacon jaune	36 cl	1.15
01882	Flacon rouge	36 cl	1.15
01886	Flacon transparent	72 cl	1.70
01887	Flacon jaune	72 cl	1.70
01888	Flacon rouge	72 cl	1.70



### FLACON VERSEUR SOUPLE

*Squeeze bottle*

Code	Désignation	h cm	Ø cm	€
50150	Double 200 ml	18	5	2.53
50151	Triple 500 ml	18	7.3	5.83



### SAUPOUDREUSE PLASTIQUE 470 ml

*Plastic dredger*

Code	Ø trous mm	Ø mm	h cm	€
50154	1.4	7.3	16	4.41
50155	2.5	7.3	16	4.41
50156	4.6	7.3	16	4.41
50157	9.4	7.3	16	4.41



### 01885 - PULVÉRISATEUR 200 ml 14.02 €

**2 compartiments**

*Oil - vinegar bottle spray*

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

### 01884 - VAPORISATEUR À HUILE 13.70 €

100 ml - Ø 7 x h 18 cm

*Oil spayer*

Équipé d'un filtre pour les huiles aromatisées



### DISTRIBUTEUR À SAUCES, PLASTIQUE

*Dispensers*

Code	Désignation	Cl.	€	Code	Désignation	Cl.	€
01892	Rond	25 cl	19.64	01896	Rectangle	37.5 cl	20.32
01893	Rond	35 cl	20.84	01897	Rectangle	75 cl	23.30
01894	Rond	95 cl	29.57	01898	Rectangle	125 cl	30.69
01895	Rond	135 cl	33.13	01899	Rectangle	165 cl	37.04



# USTENSILES DIVERS

## USTENSILS



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

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



01891 - SET SALIÈRE POIVRIÈRE 2.18 €  
Ø 3.7 x ht 7 cm  
Salt and pepper set



01906 - MOULIN À MUSCADE 38.07 €  
9 cm  
Nutmeg mill



01907 - SALIÈRE CONIQUE 1.83 €  
11 cm  
Salt dispenser



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



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



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



01948 - MORTIER INOX 27.54 €  
13.5 x 7.5 cm  
Mortar



50250 - SÉPARATEUR DE GRAISSE 500 ml 6.32 €  
Fat separator  
En PS, avec graduation.



50251 - MÉNAGÈRE POUR HUILE ET VINAIGRE 11.24 €  
Support en fer chromé  
Verseur en inox - 2 x 237 ml  
115 x 60 x h 325 mm  
Oil and vinegar menage



50252 - SALIÈRE ALU POUR FRITES 11.78 €  
Couvercle à visser - Ø 80 mm x h 170 mm  
Aluminium salt dispenser for french fries



# MOULINS

## MILLS

Mécanisme  
métal

Livrés  
remplis



### MOULINS - MODELE CHOCOLAT

Mill

Code	Désignation	€
01900	Moulin à poivre 12 cm	24.55
01901	Moulin à poivre 18 cm	31.18
01902	Moulin à poivre 30 cm	46.34
01903	Moulin à sel 12 cm	24.55
01904	Moulin à sel 18 cm	31.18
01905	Moulin à sel 30 cm	46.34

### MOULINS - MODELE NATUREL

Mill

Code	Désignation	€
01908	Moulin à poivre 12 cm	24.55
01909	Moulin à poivre 18 cm	31.18
01910	Moulin à poivre 30 cm	46.34
01911	Moulin à sel 12 cm	24.55
01912	Moulin à sel 18 cm	31.18
01913	Moulin à sel 30 cm	46.34

### MOULINS - MODELE VITTEL

Mill

Code	Désignation	€
01915	Moulin à poivre 16 cm	34.20
01916	Moulin à poivre 23 cm	40.28
01917	Moulin à poivre 30 cm	55.81
01918	Moulin à sel 16 cm	34.20
01919	Moulin à sel 23 cm	40.28
01920	Moulin à sel 30 cm	55.81

N



N



Mécanisme  
métal

Livrés  
vides

### MOULINS - MODÈLE PASSO - 10 cm

Mill

Code	Désignation	€
50240	Moulin poivre naturel	15.21
50241	Moulin poivre foncé	15.21
50242	Moulin sel naturel	15.21
50243	Moulin sel foncé	15.21

### MOULINS - MODÈLE JAVA - 14 cm

Mill

Code	Désignation	€
50244	Moulin poivre naturel	20.53
50245	Moulin poivre foncé	20.53
50246	Moulin sel naturel	20.53
50247	Moulin sel foncé	20.53



Mécanisme  
céramique

Livrés  
remplis



### MOULINS - MODÈLE POLKA - 11 cm

Mill

Code	Désignation	€
50248	Moulin poivre	18.92
50249	Moulin sel	18.92



# USTENSILES DIVERS

## USTENSILS



**01922 - COUTEAU LIMONADIER ACIER CHROMÉ**  
Bottle-opener **5.90 €**



**01923 - TIRE BOUCHON CHROMÉ**  
Corkscrew **7.51 €**



**01925 - TIRE BOUCHON DE COMPTOIR** **79.64 €**  
Professionnel nickelé - fixation serre joint  
Corkscrew



**01927 - BOUCHON A CHAMPAGNE** **16.25 €**  
Bottle stopper



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



**50201 - PRESSE AGRUMES INOX** **10.88 €**  
S/steel squeezer



**MESURE DOUBLE A ALCOOL INOX**  
Cocktail measure

Code	Modèle	€
<b>50203</b>	A - 2/4 cl	<b>6.60</b>
<b>50204</b>	B - 3/5 cl	<b>7.17</b>



**50205 - PASSOIRE À COCKTAIL** **4.25 €**  
Cocktail tong



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



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



**CUILLÈRE À COCKTAILS**  
Cocktail spoon

Code	Modèle	Dim cm	€
<b>50215</b>	A - Simple	28	<b>2.73</b>
<b>50216</b>	B - Torsadée	28,5	<b>6.80</b>
<b>50217</b>	C - Fourchette	31	<b>7.88</b>



**50218 - PILON INOX COCKTAIL** **8.75 €**  
20.5 cm  
Cocktail tongs



**50220 - SHAKER INOX - 75 cl** **13.20 €**  
S/steel shaker





# USTENSILES DIVERS

## USTENSILS



**01928 - MAXI BAC À GLAÇONS SILICONE AVEC SUPPORT**  
32 CUBES - 33.5 x 18 x 3.3 cm **16.40 €**  
*Ice cube tray*



**01929 - CASSE NOIX ACIER CHROME** **6.29 €**  
*Nut cracker, chromed steel*



**01930 - ALLUME GAZ, TIGE FLEXIBLE - 27 cm** **3.63 €**  
*Gas lighter, flexible rod*



**01933 - POCHUSE A OEUF INDIVIDUELLE FER BLANC** **8.69 €**  
*Egg poachers, tinplate*



**BARRE PORTE FICHES A RESSORTS, INOX**  
*Grip cheek holder*

Code	Longueur		€
<b>01934</b>	64 cm	8 clips	<b>32.25</b>
<b>01935</b>	100 cm	12 clips	<b>41.65</b>



**01936 - BARRE PORTE BONS ALUMINIUM - 60 cm**  
Fixer et enlever vos papiers sans difficultés  
*Kitchen tab grabbers, aluminium* **12.74 €**



**01937 - BARRE SUPPORT USTENSILES MF INOX - 71 cm** **52.08 €**  
*kitchen utensils holder*



**NOYAUX DE CUISSON ALUMINIUM**  
*Aluminium baking beans*

**01938 - Boite de 500 grs** **9.21 €**  
**01939 - Boite de 1 kg** **16.60 €**



**NOYAUX DE CUISSON CÉRAMIQUE**  
*Ceramic baking beans*

**01940 - Boite de 1 kg** **11.16 €**  
**01941 - Boite de 500 grs** **6.25 €**



**BOITE À ÉPICES INOX**  
*S/steel spice box*

Code	Dimensions cm	Compartiments	€
<b>01942</b>	30.5 x 14.7 x 9.3	4	<b>21.78</b>
<b>01943</b>	38 x 14.7 x 9.3	5	<b>26.09</b>
<b>01944</b>	45.8 x 14.7 x 9.3	6	<b>28.57</b>

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



# APPAREILS DE PRÉPARATION

## FOOD PREPARATION TOOLS



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

**01945 - CLARIFICATEUR À OEUUF MF INOX 291.38 €**  
52 x 15 x ht 30 cm  
*Eggs separator, s/steel*

**01946 - EJECTEUR PLASTIQUE 12.67 €**

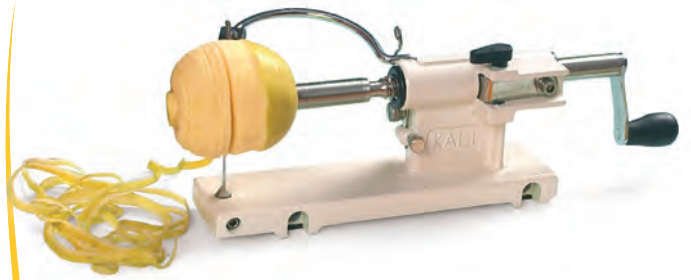


**01947 - CLARIFICATEUR À OEUUF INOX AVEC RÉSERVOIR 12.47 €**  
*Eggs separator, s/steel*



**01965 - EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE 191.20 €**  
*Electrical peeler*

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



**02200 - PÈLE POMMES KALI**  
*Apple peeler Kali*  
(voir page 78)



**01970 - PÈLE POMMES FIXATION SERRE-JOINT 20.25 €**  
*Apple peeler*



**01971 - PÈLE POMMES FIXATION VENTOUSE 23.32 €**  
*Apple peeler*

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



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





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



Fixation murale  
avec 2 vis



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

01950 - FENDEUR À SANDWICHS KALI 105.47 €

*Baguette slicer*

01951 - SOCLE SERRE-JOINT 24.72 €

*Clamp base*

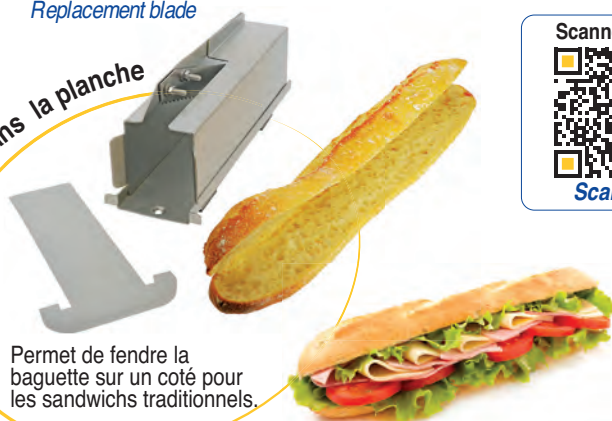
01952 - LAME DE RECHANGE 17.44 €

*Replacement blade*

Dimensions :

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

Sans la planche



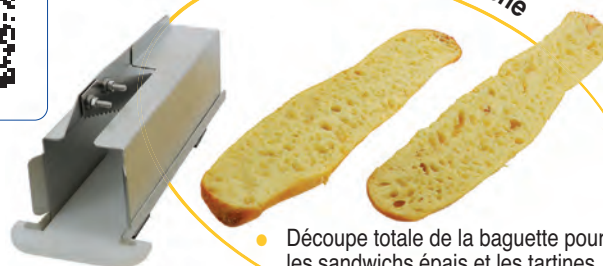
- Permet de fendre la baguette sur un côté pour les sandwiches traditionnels.

Scannez moi !



Scan me!

Avec la planche



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

Astuce produit

La planche en polyéthylène



01975 - COUPE LÉGUMES "LE ROUET GOURMET" INOX 221.34 €

*Vegetable cutter, stainless steel*

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



01969 - COUPE LÉGUMES INOX

*Spiral slicer*

20.90 €

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

# APPAREILS DE PRÉPARATION

## FOOD PREPARATION TOOLS



**01974 - COUPE FRITES MÉNAGER INOX 24.56 €**  
*French fries cutter s/steel*  
 Equipé de 2 grilles (9 et 12 mm) et poussoirs interchangeables.



**01977 - COUPE FRITES SUR PIED 444.08 €**  
 AVEC COUPEAU ET POUSSOIR - 10 x 10 mm  
 50 x 61 x 88 cm  
*French fries cutter on stand*

### PIÈCES DÉTACHÉES

*Spare parts*

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



**01976 - COUPE FRITES SUR SOCLE 298.75 €**  
 AVEC COUPEAU ET POUSSOIR - 10 x 10 mm  
 24 x 44 x 34 cm - A poser sur la table  
*French fries cutter on table stand*



**01985 - MOULIN BROYEUR INOX - Ø 24 cm 44.02 €**  
 Vendu avec 3 grilles  
*Food mill*



**01986 - MOULIN BROYEUR ÉTAMÉ N° 3 - Ø 31 cm 77.54 €**  
 Vendu avec 3 grilles  
*Food mill*

**01996 - MOULIN BROYEUR INOX N° 3 - Ø 31 cm 125.67 €**  
 Vendu avec 3 grilles  
*Food mill*



**01987 - MOULIN BROYEUR ÉTAMÉ N° 5 - Ø 37 cm 234.24 €**  
 Vendu avec 1 grille 3 mm  
*Food mill*

**01997 - MOULIN BROYEUR INOX N° 5 - Ø 37 cm 317.76 €**  
 Vendu avec 1 grille 3 mm  
*Food mill*



**MOULIN BROYEUR INOX**  
*Food mill*

Code	Ø cm	€
01990	26	89.57
01991	32	96.73



# APPAREILS DE PRÉPARATION

## FOOD PREPARATION TOOLS



**MADE IN FRANCE**

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

### ESSOREUSE À SALADE MANUELLE

*Salad spin dryer*

Code	Modèle	Ø cm	Cont litre	h cm	€
<b>01995</b>	Pour 1 à 2 salades	27.5	5	34	<b>121.38</b>
<b>01998</b>	Pour 2 à 3 salades	33	10	42	<b>159.86</b>
<b>01999</b>	Pour 3 à 5 salades	43	20	50	<b>181.97</b>



10 x 10 mm

8.5 x 8.5 mm

7 x 7 mm

### 02010 - DYNACUBE 429.24 €

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

### 02020 - DYNACOUPE 240.41 €

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

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

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



Code	Désignation	€
<b>02014</b>	Couteau	<b>84.47</b>
<b>02015</b>	Kit de 2 grilles + poussoir 7 x 7 mm	<b>140.44</b>
<b>02016</b>	Kit de 2 grilles + poussoir 8.5 x 8.5 mm	<b>140.44</b>
<b>02017</b>	Kit de 2 grilles + poussoir 10 x 10 mm	<b>140.44</b>

Code	Désignation	Ø mm	Epaisseur mm	€
<b>02021</b>	Disque à émincer	220	1.5	<b>61.02</b>
<b>02022</b>	Disque à émincer	220	2	<b>61.02</b>
<b>02023</b>	Disque à émincer	220	3	<b>61.02</b>
<b>02024</b>	Disque à émincer	220	5	<b>61.02</b>
<b>02027</b>	Disque à râper	220	2	<b>61.02</b>
<b>02028</b>	Disque à râper	220	3	<b>61.02</b>
<b>02029</b>	Disque à râper	220	4	<b>61.02</b>



# APPAREILS DE PRÉPARATION

## FOOD PREPARATION TOOLS



**RÂPE RASOIR INOX** 10.12 €  
31.5 x 7.3 cm  
*Grater s/steel with handle*

Lames acier inoxydable, très tranchantes, manche ergonomique pour des coupes nettes et précises  
Longueur de la lame : 13 cm



**RÂPE RASOIR FINE INOX** 11.13 €  
39.5 x 3.5 cm  
*Grater s/steel with handle*

Lames acier inoxydable, très tranchantes, manche ergonomique pour des coupes nettes et précises  
Longueur de la lame : 22 cm

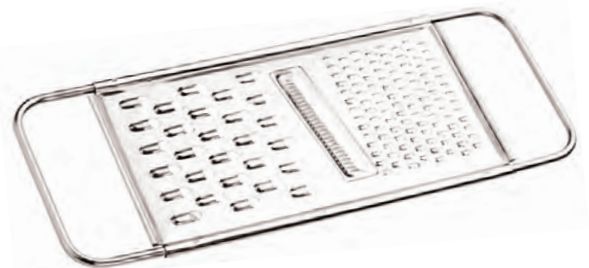


Spécial pour  
chocolat et fromages  
à pâte dure

**02033 - RÂPE RASOIR "À COPEAUX" INOX** 10.85 €  
31.5 x 7.3 cm - Longueur de lame 13 cm  
*Grater s/steel with handle*



**02043 - RÂPE À PARMESAN INOX** 9.44 €  
*Grater, stainless steel*



**02009 - RÂPE 3 COUPES INOX** 6.35 €  
26 cm  
*S/steel grater*



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



**02045 - RÂPE À MUSCADE RONDE INOX** 2.35 €  
*Nutweg grater, stainless steel*



**02048 - RÂPE 3 CONES INOX** 27.94 €  
*Grater, stainless steel*

# APPAREILS DE PRÉPARATION

## FOOD PREPARATION TOOLS



### 02035 - MACHINE À TOURNER LES LÉGUMES INOX 411.91 €

*Château cutter, stainless steel*

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



### 02036 - COUPE LANIÈRES INOX 287.00€

*S/steel strips slicers*

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



### 02037 - COUPE TOMATES ET AGRUMES EN 8 QUARTIERS INOX 215.70 €

*Wedge cutter, stainless steel*

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



### 02039 - COUPE TOMATES ET AGRUMES EN RONDELLES INOX 392.77 €

*Tomato slicer, stainless steel*

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



### 02041 - MINI COUPE TOMATES ET AGRUMES EN RONDELLES INOX 249.19 €

*Tomato slicer, stainless steel*

- La tranche est parfaite et sans effort (même avec les tomates mures).
- Tranches épaisseur standard 5.5 mm.
- Fabriqué en inox, il se lave aisément (passage en lave-vaisselle possible).
- Son faible encombrement et son prix séduiront de nombreux professionnels à la recherche de matériels efficaces et peu volumineux (sandwicheries, pizzérias, restaurants...) ou qui coupent les tomates à la demande.
- 30 x 14 x h 18 cm



### 02042 - COUPE TOMATES ET AGRUMES EN RONDELLES INOX 209.98 €

*Tomato slicer, stainless steel*

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



# APPAREILS DE PRÉPARATION

## FOOD PREPARATION TOOLS



**02040 - APPAREIL UNIVERSEL 128.70 €**  
 Coupe pommes, coupe frites, presse agrumes  
*Universal machine*

Hauteur 80 cm

Vendue avec 3 accessoires interchangeables :

- Coupe pommes 8 quartiers
- Coupe Frites 12 mm
- Presse agrumes



## 2 en 1



**02056 - APPAREIL DE DÉCOUPE 194.76 €**

*Cutting machine*

Dim. : 26 x 26 x 42 cm

**COUPE FRITES**

3 lames : 7 x 7 - 10 x 10 - 15 x 15 mm

*French fries*

**COUPE QUARTIERS**

Bloc lames 8 quartiers

*Wedgers*



**02061 - MANDOLINE INOX 75.60 €**

*Vegetable cutter "mandoline" s/steel*

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



**02062 - MANDOLINE "KOBRA" 49.05 €**

*KOBRA "mandoline"*

Dim. : 36.5 x 12.2 cm

Livrée avec son poussoir

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





# APPAREILS DE PRÉPARATION

## FOOD PREPARATION TOOLS



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

Code	Désignation	€
02050	38 lames	149.18
02051	60 lames	159.28

### PIÈCES DÉTACHÉES

Spare parts

Code	Désignation	€
02052	Chariot	37.94
02053	Peigne 38 lames	33.37
02054	Peigne 60 lames	39.45
02055	Couteau central inox	18.39

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



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

#### Avec poussoir et 4 blocs effileurs

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



**02060 - MANDOLINE SWING PLUS 76.10 €**

Swing mandoline

Dim. : 40 x 20 cm

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

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



**02057 - MANDOLINE "KOMI" 32.15 €**

Vegetable cutter mandoline

Dim. : 27 x 11.2 cm

Livrée avec 2 peignes 2 et 4 mm + poussoir

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



**02059 - MANDOLINE JAPONAISE - Larg. 65 mm 38.84 €**

Japanese "mandoline"

Dim. : 31.5 x 10 x h 4 cm - Largeur de coupe 6.5 cm

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



# OUVRE BOITES PROFESSIONNELLS

## CAN OPENERS



**OUVRE-BOITES**  
*Can opener*

Code	Désignation	€
02065	Avec 1 socle plaque à visser	150.82
02066	Avec 1 socle serre-joint	165.75

**PIÈCES DÉTACHÉES**

02067	Lame	12.42
02068	Molette	37.74
02069	Bague rilsan	9.32
02070	Kit de rechange (Lame, molette, languette, outil de démontage)	49.65



**02075 - OUVRE-BOITES "CLOU"**

Haut 50 cm **142.00 €**  
*Can opener*

**PIÈCES DÉTACHÉES**

02076	Lame	12.80 €
02077	Molette	15.36 €



**02080 - OUVRE-BOITES NIKELÉ 92.15 €**  
Double fixation serre joint et plaque à visser  
*Can opener*

**02082 - OUVRE-BOITES TOUT INOX 116.24 €**  
Double fixation serre joint et plaque à visser  
*Can opener*



**02085 - OUVRE-BOITES "PALM" 20.20 €**  
*Easy can opener, net cut without sharp edges*  
Ouvre boîte dessertisseur qui permet une découpe nette de la boîte, sans laisser de bords coupants.



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



**02090 - OUVRE-BOITES "MONOPOL" GRAND MODÈLE 25.86 €**  
*"Monopol" can opener*

**PIÈCES DÉTACHÉES**

02091	Lame	2.51 €
02092	Molette	2.88 €



**02097 - OUVRE-BOITES À PINCES "GALLANT" 28.74 €**  
*"Gallant" can opener*



# USTENSILES DE PRÉPARATION

## PREPARATION USTENSILS



**02100 - COUPE-OEUFs EN TRANCHES FILS INOX 9.56 €**  
Egg slicer

**02101 - COUPE-OEUFs EN 6 QUARTIERS 9.90 €**  
Egg slicer



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



**02103 - CISEAUX À OEUFs INOX 4.82 €**  
S/Steel egg cracker



**02104 - COUPE-POMMES 10 QUARTIERS INOX 6.51 €**  
Apple cutter



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



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



**02107 - COUPE ANANAS INOX 8.22 €**  
S/steel pineapple slicer



**02108 - PRESSE AGRUMES 27.64 €**  
Fruit press



**02109 - PRESSE CITRON INOX 17 cm 5.85 €**  
Lemon squeezer



**02110 - COUPE -CHAMPIGNONS/FRAISES INOX 16.52 €**  
Mushroom slicer



# USTENSILES DE PRÉPARATION

## PREPARATION USTENSILS



**02112 - DÉCORE RADIS** 16.85 €  
Permet également de découper les agrumes en dents de scie  
*Decorator for radishes and citrus fruits*



**02114 - DÉNOYAUTEUR CERISES** 19.95 €  
*Cherry stoner*



**02115 - DÉNOYAUTEUR CERISES ET PRUNES** 23.98 €  
*Cherry and plum stoner*



**02116 - DÉNOYAUTEUR CERISES "ÉCO"** 9.95 €  
*Cherry stoner*



**02119 - DÉNOYAUTEUR CERISES** 8.85 €  
*Cherry stoner*



**02120 - DÉNOYAUTEUR PRUNES** 13.76 €  
*Plum stoner*



**02122 - DÉNOYAUTEUR OLIVES** 12.75 €  
*Olive stoner*



**02128 - LYRE A GENOISE, 2 fils réglables long 33.5 cm** 9.05 €  
*Horizontal cake cutter*



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



# USTENSILES DE PRÉPARATION

## PREPARATION USTENSILS



**02130 - TAILLE FLEURS PM Ø 3 cm 4.21 €**

*Vegetable sharpener*

- Pour réaliser des fleurs avec des concombres, des grosses carottes des courgettes, des radis noirs...
- Indispensable pour les traiteurs.



**02131 - TAILLE FLEURS GM Ø 7 x ht 10 cm 5.80 €**

*Vegetable sharpener*

- Pour réaliser des fleurs avec des concombres, des grosses carottes des courgettes, des radis noirs...
- Indispensable pour les traiteurs.



**02134 - TAILLE LÉGUMES TRIPLE Ø 6.5 x 19 cm 11.68 €**

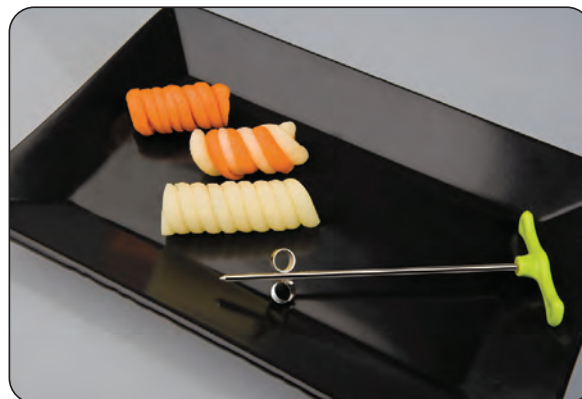
*Triple vegetable sharpener*

- 1 coupe spirale
- 1 coupe julienne fine
- 1 coupe julienne épaisse



**02132 - PRESSE AIL et COUPE AIL INOX 20 cm 22.79 €**

*Garlic press and slicer*



**02133 - DECO SPIRALE 3.95 €**

*Spiral decorer*



**02140 - TROUSSE 7 OUTILS 10.87 €**

*Decoration kit 7 tools*

Manche ABS - Pour l'initiation à la décoration



**02145 - TROUSSE 22 OUTILS + PIERRE À AFFÛTER 49.02 €**

*Decoration kit 22 tools + whetstone*



# MACHINE À PÂTES

## PASTA MACHINE

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



**02170 - MACHINE À PÂTE MANUELLE 633.00 €**  
 Dimensions 30 x 22 x 25 cm - Poids 10.3 kg  
 Livrée sans cylindre  
*Manual pasta machine*



**02172 - MACHINE À PÂTE ÉLECTRIQUE 1 668.00 €**  
 Dimensions 30 x 22 x 25 cm - Poids 14.8 kg - 290 W - 230 V  
 Livrée sans cylindre  
*Electrical pasta machine*

### Accessoires pour machine électrique :

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

### Cylindres pour machine manuelle et électrique :



Code	Désignation	€
02175	Spaghetti Ø 2 mm	146.40
02176	Cheveux d'ange 1.5 mm	146.40
02177	Tagliatelle 2 mm	146.40
02178	Réginette / Lasagnette 12 mm	146.40
02179	Lasagnette 12 mm	146.40
02180	Trinette / Tagliatelle 4 mm	146.40
02181	Fettucine 6.5 mm	146.40



**02192 - SÉCHOIR À PÂTE 16 BRAS 36.57 €**  
*Pasta drying rack 16 arms*



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



# MACHINE À PÂTES

## PASTA MACHINE



**02182 - MACHINE À PÂTE MANUELLE 72.10 €**

*Manual pasta machine slicer*

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



**02185 - MACHINE À PÂTE MANUELLE CHROMÉE 61.00 €**

*Chromed manual pasta machine*

- Abaisse de 150 mm.
- Livrée avec 2 accessoires :
- Tagliatelle 2 mm et Fettuccine 6.5 mm

### Accessoires

Code	Désignation	€
02186	Spaghetti Ø 2 mm	23.18
02187	Cheveux d'ange 1.5 mm	23.18
02188	Lasagnette 12 mm	23.18



**02190 - MACHINE À PÂTE MANUELLE ECO 39.07 €**

*Manual pasta machine*

Permet d'étaler la pâte sur 9 épaisseurs différentes sur des abaisses de 145 mm.

# MOULES À RAVIOLI ALUMINIUM

## RAVIOLI MOULD ALUMINIUM

Avec pieds en caoutchouc antidérapants

Livré avec un rouleau bois



**02196 - MOULE 36 RAVIOLIS CARRÉS 35 x 35 mm 20.00 €**

Dimensions de la plaque 30 x 14 cm

36 raviolis sheet



**02197 - MOULE 24 RAVIOLIS CARRÉS 35 x 35 mm 20.00 €**

Dimensions de la plaque 27 x 10.5 cm

24 raviolis sheet



**02198 - MOULE 12 RAVIOLIS CARRÉS BOMBÉS 52 x 52 mm 20.00 €**

Dimensions de la plaque 34 x 14 cm

12 raviolis sheet



# PÈLE-POMMES KALI

## APPLE PEELER, CORER AND SLICER KALI



**02200 - PÈLE-POMMES KALI 210.96 €**

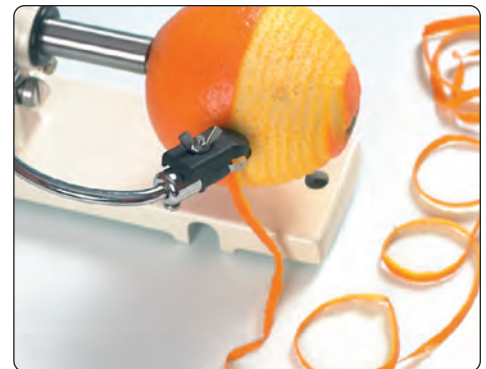
*Apple peeler Kali*

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

Scannez moi !



Scan me!

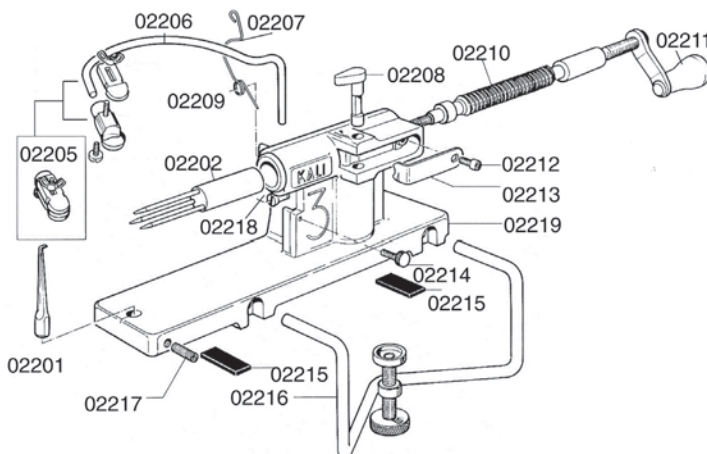


Pèle-pommes en mode zesteur

### PIÈCES DÉTACHÉES

*Spare parts*

Code	Désignation	€
02201	Lame trancheur / <i>Slicing blade</i>	21.26
02202	Broche / <i>Spindle</i>	15.89
02205	Pèleur complet / <i>Complete peeler</i>	23.33
02206	Archet / <i>Bow</i>	12.11
02207	Ressort de l'archet / <i>Bow spring</i>	7.27
02208	Came / <i>Cam</i>	5.17
02209	Vis du ressort d'archet / <i>Bow spring screw</i>	2.91
02210	Axe fileté / <i>Threaded pin</i>	51.34
02211	Manivelle / <i>Handle</i>	18.73
02212	Vis c. 6x10 / <i>Screw c. 6x10</i>	0.99
02213	Ressort plat / <i>Flat spring</i>	6.41
02214	Vis de réglage / <i>Adjustment screw</i>	1.46
02215	Patins (x2) / <i>Pad (x2)</i>	1.23
02216	Etrier / <i>Clamp</i>	36.21
02217	Vis lame trancheur / <i>Slicing blade screw</i>	4.36
02218	Fourreau plastique noir / <i>Plastic cover</i>	1.82
02219	Corps métal avec bagues / <i>Metal body</i>	111.89

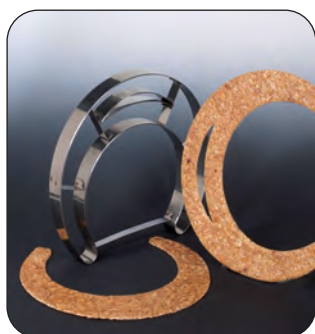




# DÉCOUPOIRS INOX

## S/STEEL CUTTERS

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



**02230 - DEMI-LUNE** 111.14 €  
Largeur 38 cm  
*Half moon*



**02231 - FLAMME** 105.28 €  
Haut. 60 cm  
*Flam*



**02232 - GOUTTE D'EAU** 58.49 €  
37.2 x 25 cm  
*Drop*



**02233 - VIOLON** 152.09 €  
41.5 x 24.2 cm  
*Violin*



# SILHOUETTES PLASTIQUE POUR DÉCOUPE PASTILLAGE, PÂTE D'AMANDE

## PLASTIC SHAPE

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

Ces outils sont lavables, réutilisables et multi-fonctions :

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



**02245 - Coffret "Passion, sports et loisirs" 15 pièces** 182.69 €  
*Passion, Sport and leisure set*



**02246 - Coffret "Cérémonies" 14 pièces** 182.69 €  
*Ceremony set*



**49554 - TENDANCE CROQUEBOUCHE**  
➤ Voir page 537



**02225 - DÉCOUPOIR ÉTOILE** 50.67 €  
45 cm  
*Star cutter*



**02226 - DÉCOUPOIR FORME S** 88.68 €  
34 x 19 cm  
*S cutter*



**02227 - DÉCOUPOIR FLAMME** 106.31 €  
58 x 17 cm  
*Flam cutter*



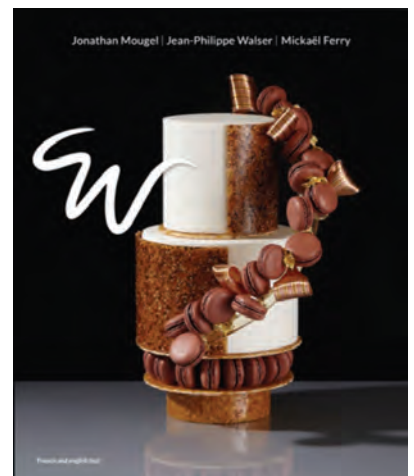
**DÉCOUPOIR PÉTALE**  
*Flower cutter*

Code	Dim. cm	€
02247	16.5 x 4	7.60
02248	19.5 x 4.5	8.86
02249	22.5 x 5	10.13



**CERCLE HAUT SPÉCIAL WEDDING CAKE**  
*Ring special wedding cake*

Code	Ø cm	h cm	€	Code	Ø cm	h cm	€
06860	14	8	14.09	06866	26	11	20.76
06861	20	8	16.73	06867	32	11	23.31
06862	26	8	19.77	06868	14	14	17.74
06863	32	8	22.30	06869	20	14	19.00
06864	14	11	15.20	06870	26	14	21.54
06865	20	11	17.74	06871	32	14	24.07



**49578 - W - WEDDING CAKE** 61.61 €  
**WEDDING CROQ**  
Voir page 537

# PLAQUES DÉCOUPOIRS PLASTIQUE

## SHEET OF CUTTERS



02260 - COEURS



02264 - ANIMAUX DOMESTIQUES



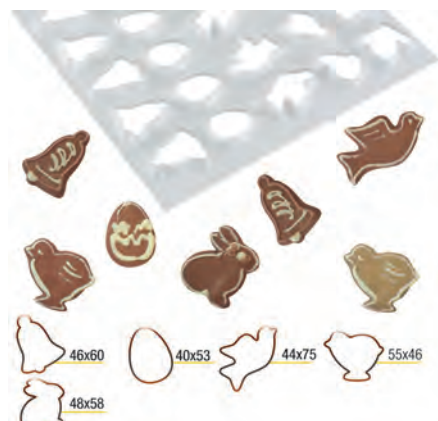
02261 - NOEL



02265 - ANIMAUX SAUVAGES



02268 - TRANSPORTS



02262 - PÂQUES



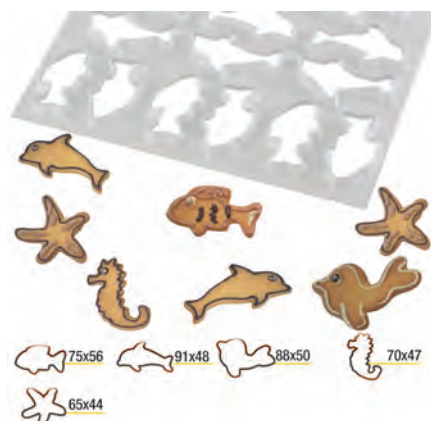
02266 - FRUITS



02269 - JEUX DE CARTES



02263 - FEUILLES



02267 - ANIMAUX MARINS



02270 - MUSIQUE

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

Plaque de 390 x 570 mm **25.00 €**



# DÉCOUPOIRS POLYGLASS

## POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C

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

*Composite material easy to clean, comfortable grip, durable cutting edge.*



### DÉCOUPOIR ROND UNI

*Round plain cutter*

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



### DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ

*Round fluted cutter*

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



### 02271 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES ARRONDIS UNIS 15.00 €

3.2 x 1.8 - 4.5 x 2.8 - 5.8 x 3.7 - 7.1 x 4.7 - 8.4 x 5.6  
9.7 x 6.7 - 11 x 7.6 cm

*Set of 7 oval plain dough cutters*



### 02272 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES ARRONDIS CANNÉLÉS 15.00 €

3.2 x 1.8 - 4.5 x 2.8 - 5.8 x 3.7 - 7.1 x 4.7 - 8.4 x 5.6  
9.7 x 6.7 - 11 x 7.6 cm

*Set of 7 oval fluted dough cutters*



### 02273 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS LARMES UNIS 15.00 €

2.1 x 1.5 - 3.5 x 2.5 - 5 x 3.6 - 6.5 x 4.5 - 7.8 x 5.7  
9.3 x 6.8 - 10.8 x 7.8 - 12.2 x 8.8 cm

*Set of 8 tears plain dough cutters*



### 02274 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS LARMES CANNÉLÉS 15.00 €

2.1 x 1.5 - 3.5 x 2.5 - 5 x 3.6 - 6.5 x 4.5 - 7.8 x 5.7  
9.3 x 6.8 - 10.8 x 7.8 - 12.2 x 8.8 cm

*Set of 8 tears fluted dough cutters*



### 02275 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS TREFLES UNIS 15.00 €

Ø 1.8 - 2.8 - 4 - 5 - 6.2 - 7.5 - 9 - 10 cm

*Set of 8 clover plain dough cutters*



### 02276 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS TRAPÈZES UNIS 15.00 €

2.6 x 1 - 4.2 x 2 - 5.8 x 3 - 7.4 x 3.8 - 9 x 4.6  
10.5 x 5.6 - 12.2 x 6.5 cm

*Set of 7 trapezium plain dough cutters*



# DÉCOUPOIRS POLYGLASS

## POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C

- Découpe nette et précise
- Bonne prise en main grâce à son bord épais et arrondi
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire

- Ht 3.5 cm
- Nettoyage facile grâce à sa conception monobloc

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



**02280 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS ROUNDS UNIS 15.00 €**

Ø : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 cm

Set of 9 round plain dough cutters



**02281 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS ROUNDS CANNELÉS 15.00 €**

Ø : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 cm

Set of 9 round fluted dough cutters



**02283 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS 15.00 €**

2.1 x 1 - 3.5 x 2 - 5 x 3 - 6.5 x 3.5 x - 8 x 4.5 - 9.5 x 5.5 - 11 x 6.5 cm

Set of 7 oval plain dough cutters



**02284 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS 15.00 €**

2.1 x 1 - 3.5 x 2 - 5 x 3 - 6.5 x 3.5 x - 8 x 4.5 - 9.5 x 5.5 - 11 x 6.5 cm

Set of 7 oval fluted dough cutters



**02286 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS UNIS 15.00 €**

12 x 11.5 - 10.5 x 10 - 9 x 8.5 - 7.5 x 7 - 6 x 5.5 - 4.5 x 4 - 3 x 2.5 cm

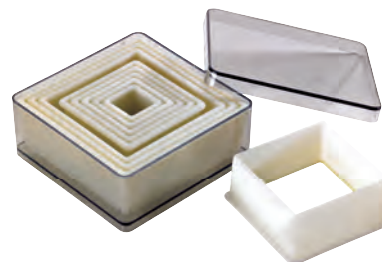
Set of 7 heart plain dough cutters



**02287 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS CANNELÉS 15.00 €**

12 x 11.5 - 10.5 x 10 - 9 x 8.5 - 7.5 x 7 - 6 x 5.5 - 4.5 x 4 - 3 x 2.5 cm

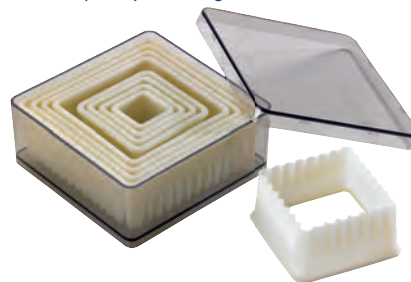
Set of 7 heart fluted dough cutters



**02290 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS 15.00 €**

1.9 - 2.8 - 3.7 - 4.7 - 5.7 - 6.7 - 7.6 - 8.6 - 9.5 cm

Set of 9 square plain dough cutters



**02291 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CARRÉS CANNELÉS 15.00 €**

1.9 - 2.8 - 3.7 - 4.7 - 5.7 - 6.7 - 7.6 - 8.6 - 9.5 cm

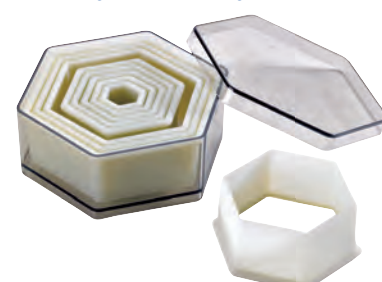
Set of 9 square fluted dough cutters



**02292 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS HEXAGONAUX CANNELÉS 15.00 €**

Ø 1.8 - 2.8 - 3.8 - 4.9 - 6 - 7.2 - 8.2 - 9.3 - 10.4 cm

Set of 9 hexagonal fluted dough cutters



**02293 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS HEXAGONAUX UNIS 15.00 €**

Ø 1.8 - 2.8 - 3.8 - 4.9 - 6 - 7.2 - 8.2 - 9.3 - 10.4 cm

Set of 9 hexagonal plain dough cutters



# DÉCOUPOIRS POLYGLASS

## POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C

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

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



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



**02297 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS UNIS 15.00 €**  
 6.9x2 - 8x2.8 - 9x3.5 - 9.8x4.3 - 10x5 - 11x5.8 - 11.4x6.5 cm  
*Set of 7 moon plain dough cutters*



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



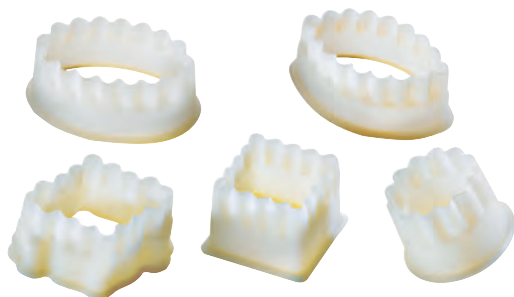
**02298 - BOÎTE DE 5 DÉCOUPOIRS ÉTOILES 5 BRANCHES UNIS 15.00 €**  
 Ø 2 - 4 - 6.5 - 9.2 - 12 cm  
*Set of 5 star plain dough cutters*



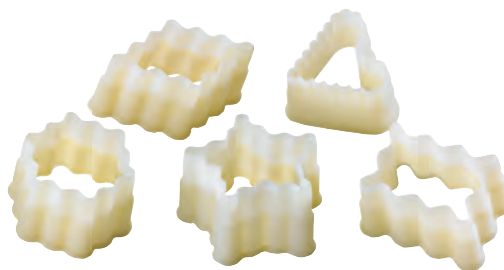
**02296 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS CANNÉLÉS 15.00 €**  
 6.9x2 - 8x2.8 - 9x3.5 - 9.8x4.3 - 10x5 - 11x5.8 - 11.4x6.5 cm  
*Set of 7 moon fluted dough cutters*



**02299 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES UNIS 15.00 €**  
 13x11.5 - 11.5x10 - 10x8.5 - 8.5x7 - 7x6 - 5.5x4.5 - 4x3.5 cm  
*Set of 7 star plain dough cutters*



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



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



# DÉCOUPOIRS INOX

## CUTTERS S/STEEL



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



**DÉCOUPOIRS CHIFFRE - h 3.5 cm**  
*Number cake cutter*

Code	Désignation	Dimensions	€
02353	0	32 x 18	32.94
02354	1	32 x 16	35.47
02362	2	32 x 18	40.54
02363	3	32 x 16	43.07
02364	4	32 x 18	40.54
02365	5	32 x 18	43.07
02366	6 et 9	32 x 18	43.07
02367	7	32 x 19	35.47
02368	8	32 x 18	43.07
02369	Série complète 9 chiffres		329.39

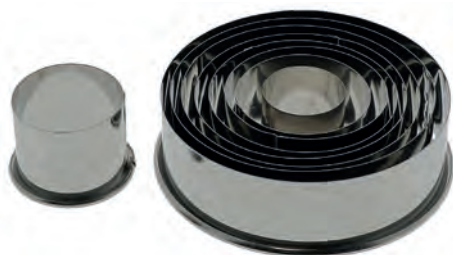


## Tendance Number cake

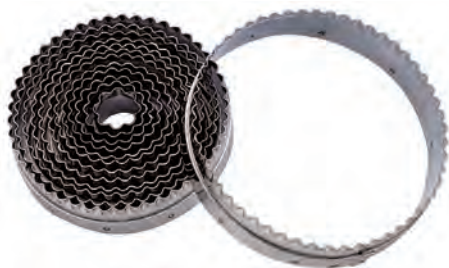




**02300 - BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS**  
Ø : 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 cm **67.53 €**  
*Set of 9 round fluted dough cutters*



**02301 - BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS** **39.19 €**  
Ø : 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 cm  
*Set of 9 round plain dough cutters*



**DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ**  
*Round fluted dough cutters*

Code	Ø cm	€
02303	3	4.76
02304	4	4.76
02305	5	4.76
02306	6	7.33
02307	7	7.33
02308	8	7.33
02309	9	7.46
02310	10	7.46
02311	11	7.46
02312	12	15.56
02313	13	15.84
02314	14	16.38
02315	15	16.73
02316	16	17.18



**DÉCOUPOIR ROND UNI**  
*Round plain dough cutters*

Code	Ø cm	€
02320	3	3.01
02321	4	3.01
02322	5	3.01
02323	6	3.41
02324	7	3.41
02325	8	3.41
02326	9	3.92
02327	10	3.92
02328	11	3.92



**DÉCOUPOIR ROND UNI AVEC POIGNÉE**  
*Round plain dough cutter with handle*

Code	Ø cm	€
02329	12	22.78
02330	13	22.78
02331	14	22.78
02332	15	23.97
02333	16	23.97



**DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE**  
*Apple turnover cutter with handle*

Code	Ø cm	€
02335	12	24.57
02336	13	24.84
02337	14	25.90
02338	15	26.16
02339	16	27.28



**DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ**  
*Oval fluted dough cutter*

Code	Long. cm	€
02345	4	22.53
02346	5.5	23.48
02347	7	24.62
02348	8.5	25.18
02349	10	25.73
02350	11.5	26.31
02351	13	27.44
02352	16	33.71



**DÉCOUPOIR OVALE UNI**  
*Oval plain dough cutter*

Code	Long. cm	€
02355	4	20.37
02356	5.5	20.37
02357	7	21.50
02358	8.5	22.11
02359	10	22.61
02360	11.5	23.26
02361	13	25.50



**DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ**  
*Fluted square cutters*

Code	Long. cm	€
02370	5	15.46
02371	6	15.46
02372	7	15.46
02373	8	16.07
02374	9	16.07
02375	10	16.07





DÉCOUPOIR À SABLÉ CANNELÉ  
*Fluted triangle cutters*

Code	Long. cm	€
02376	7.5	21.29
02377	9	22.24



DÉCOUPOIR COEUR UNI  
*Plain heart dough cutters*

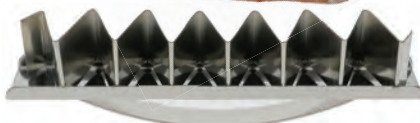
Code	Larg. cm	€
02395	4.5	10.57
02396	6.5	11.22
02397	8.5	11.77
02398	10	12.36
02399	12	13.03

02378 - DÉCOUPOIR HEXAGONAL  
CANNELE 8.5 cm **21.60 €**  
*Hexagonal fluted cutter*



DÉCOUPOIR COEUR CANNELE  
*Fluted heart dough cutters*

Code	Larg. cm	€
02385	4.5	24.95
02386	6.5	25.85
02387	8.5	27.05
02388	10	28.00
02389	12	29.08



02402 - DÉCOUPOIR PAIN DE CAMPAGNE  
30 cm **34.76 €**  
*Farmhouse bread cutter*



02404 - DÉCOUPOIR NOISETTE **67.69 €**  
14.5 cm  
*Hazelnut cutter*



02405 - DÉCOUPOIR BORDURE CANNELE  
25 cm **42.23 €**  
*Fluted cutter*



02406 - DÉCOUPOIR BORDURE ONDULÉ  
25 cm **42.23 €**  
*Fluted cutter*

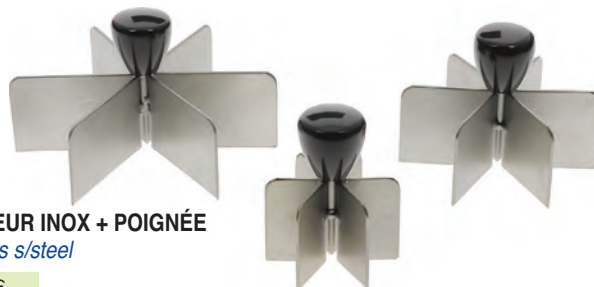


02407 - DÉCOUPOIR BORDURE **42.23 €**  
CHAPEAU DE GENDARME - 25 cm  
*Fluted cutter*



BOITE DE 5 DÉCOUPOIRS COEUR UNIS  
*Set of 5 plain heart dough cutters*

Code	Larg. cm	€
02381	4.5 - 6.5 - 8.5 - 10 - 12	68.14



MARQUEUR INCISEUR INOX + POIGNÉE  
*Bread dough markers s/steel*

Code	Ø cm	€
02412	5	22.78
02413	8	23.05
02414	11	23.87



**02409 - DÉCOUPOIR MOULIN À VENT 41.86 €**  
10 x 10 cm  
*Windmill cutter*



**02411 - DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE - 11 x 11 cm 38.06 €**  
*Double square cutter*



**COUILLE SAINT-JACQUES - 11 cm**  
*Scallop cutter*

Code	Désignation	€
02415	Simple	48.88
02416	Double	72.02



**POMME - 11 cm**  
*Apple cutter*

Code	Désignation	€
02417	Simple	38.58
02418	Double	48.88



**POIRE - 11 cm**  
*Pear cutter*

Code	Désignation	€
02419	Simple	38.58
02420	Double	48.88



**FRAISE - 11 cm**  
*Strawberry cutter*

Code	Désignation	€
02421	Simple	38.58
02422	Double	48.88



**ANANAS - 11 cm**  
*Pineapple cutter*

Code	Désignation	€
02423	Simple	38.58
02424	Double	48.88



**02425 - DÉCOUPOIR TÊTE DE CLOWN - 12 x 11.5 cm 21.66 €**  
*Clown's head biscuit cutter*



**02426 - DÉCOUPOIR TÊTE DE CHAT - 9.5 x 11 cm 21.66 €**  
*Cat's head biscuit cutter*



**02427 - DÉCOUPOIR FANTAISIE 15.00 €**  
14.5 x 7.5 cm  
*Biscuit cutter*

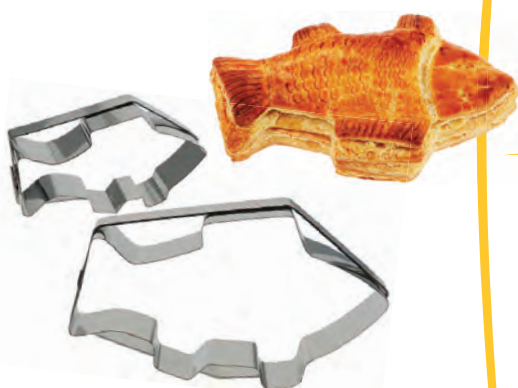


**02428 - DÉCOUPOIR "FILLETTE" 15.00 €**  
10 x 11 cm  
*Biscuit cutter*



**DÉCOUPOIR ANCHOIS**  
*Fish cutter*

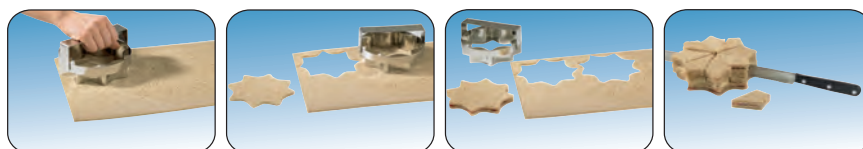
Code	Long. cm	€
02429	9	22.78
02430	7	20.67



**DÉCOUPOIR POISSON**  
*Fish cutter*

Code	Long. cm	€
02431	12	22.39
02432	14	23.05
02433	16	24.66
02434	18	27.02
02435	20	28.35
02436	25	39.75
02437	30	43.72
02438	35	50.35

**DÉCOUPOIRS POUR PAIN DE MIE**  
*Bread cutter*



**02440 - CARRÉ 27.11 €**  
12 x 12 cm  
*square cutter*



**02441 - OCTOGONAL 29.04 €**  
Ø 14.5 cm  
*Octogonal cutter*



**02442 - FLEUR 37.29 €**  
Ø 15.5 cm  
*Flower cutter*



**02443 - ÉTOILÉ 37.29 €**  
Ø 15.5 cm  
*Star cutter*



**DÉCOUPOIR CROISSANTS À POIGNÉE**  
*Croissant cutter with handle*

Code	Dim. découpoir cm	Dim. triangle cm	€
02445	GM 28.5 x 9.5 x h 3.5	28.5 x 9	28.17
02446	PM 13.5 x 5.8 x h 3.5	13.5 x 5.5	23.49



**02447 - DÉCOUPOIR AVEC RENFORT GINGERBREAD 33.88 €**  
Garçon - 11.5 x 9.5 cm  
*Gingerbread man cutter*



**02448 - DÉCOUPOIR AVEC RENFORT GINGERBREAD 36.30 €**  
Fille - 11.5 x 9.5 cm  
*Gingerbread girl cutter*

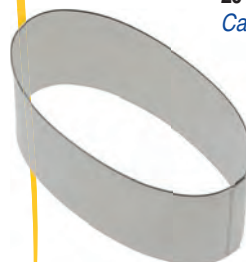


**DÉCOUPOIR PAIN DE CAMPAGNE ÉTOILE À POIGNÉE**  
*Star farmhouse bread cutter*

Code	Ø. cm	€
02450	12	38.53
02451	16	39.82



**02453 - DÉCOUPOIR OVALE CANNÉLÉ À POIGNÉE - 18 cm 43.85 €**  
Découpoir à chausson  
*Oval fluted dough cutter with handle*



**02480 - DÉCOUPOIR NAVETTE Long. 8.5 cm x Haut. 4 cm 9.26 €**  
*Oval plain cutter*



**DÉCOUPOIR SAPIN**  
*Fir tree cutter*

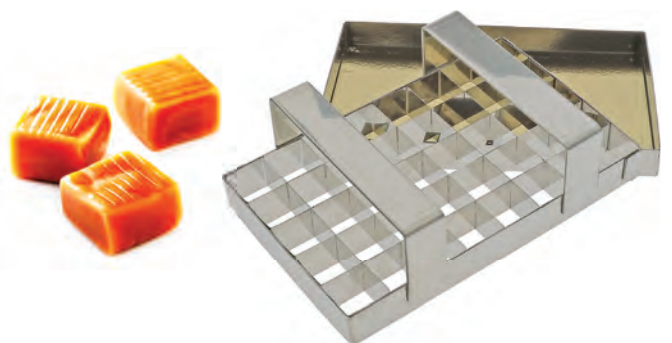
Code	Haut.cm	€
02470	6.5	14.28
02471	9	14.46
02472	12	15.84



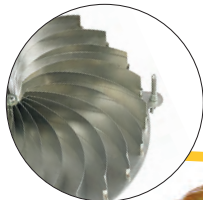
**02474 - DÉCOUPOIR FEUILLE DE HOUX - 6 cm 10.28 €**  
*Holly leaf dough cutter*



**02478 - DÉCOUPOIR ÉTOILE - 4.7 cm 6.67 €**  
*Star dough cutter*



**02476 - DÉCOUPOIR CAMEL 40 CASES 113.92 €**  
20 x 12.5 cm pour caramels de 2.5 x 2.5 cm  
*Caramel cutter*



### Découpoir Spécial galette

● Permet d'inciser avec rapidité et précision les abaisses des galettes  
 Suivant l'épaisseur de l'abaisse, la profondeur des incisions est réglable millimètre par millimètre grâce à un jeu de rondelles placées sur les 4 pieds du découpoir...

● Allows to quickly and precisely incise the dough of the "galette".

Modèle SPIRALE



02491 - DÉCOUPOIR Ø 28 cm **216.17 €**  
*Dough cutter*

Modèle LOSANGES



02492 - DÉCOUPOIR Ø 24 cm **211.42 €**  
*Dough cutter*

Modèle FLEUR



02493 - DÉCOUPOIR Ø 20 cm **190.04 €**  
*Dough cutter*



### DÉCOUPOIR PITHIVIERS GROSSE CANNELURE

*Fluted "Pithivier" dough cutter*

Code	Ø. cm	€	Code	Ø. cm	€
02455	17.5	36.83	02458	25	44.00
02456	20	37.66	02459	27.5	49.10
02457	22.5	43.64	02460	30	49.91



### DÉCOUPOIR CLOCHE

*Bell cutters*

Code	Haut. cm	€	Code	Haut. cm	€
02479	5.5	17.48	02488	20	37.45
02481	7.5	17.74	02489	24	39.27
02482	9	18.26	02490	26	45.55
02487	12	18.80			



### DÉCOUPOIR GALETTE À POIGNÉE

*Dough cutter with handle*

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
02462	18	21.48	02466	28	26.87
02463	20	22.53	02469	30	28.05
02464	22	24.95	02467	32	29.14
02465	24	25.52	02468	36	30.59
02461	26	25.69			



02605 - SÉRIE VOL AU VENT FER BLANC - 12 PIÈCES **49.54 €**  
 Du Ø 10.5 au Ø 25 cm  
*Set of 12 "Vol au vent" cutters, tinplate*



SÉRIE DE CHABLONS Ø 14 - 16 - 18 - 20 - 22 cm  
Dough cutters

Code	Haut. cm	€
02495	1	70.58
02496		



DÉCOUPOIR INOX POUR ÉCLAIR

S/steel cutter for éclair

Découpoir spécial glaçage, découpe de plaque de chocolat, pâte d'amande...

Code	Dim. cm	€
02494	13 x 3	20.88
02497	11.5 x 2.5	19.47
02498	12.5 x 2.5	20.13
02499	13.5 x 2.5	20.88



02500 - MALLETTE DE 12 DÉCOUPOIRS  
PÂTE D'AMANDE 179.03 €  
Box of 12 almond paste cutters



DÉCOUPOIR ÉVASÉ PÂTE D'AMANDE ACIER CHROMÉ  
Almond paste cutter

Code	Désignation	Ø cm	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
02501	Rond <i>Round</i>	2.5			6	13.57
02502	Rond <i>Round</i>	2.8			6	15.92
02503	Ovale pointu <i>Pointed oval</i>		3		6	13.57
02504	Ovale <i>Oval</i>		2.9		6	13.57
02505	Oblong <i>Oblong</i>		3		6	13.57
02506	Rectangle <i>Rectangular</i>	2.5	2		6	13.57
02507	Carré <i>Square</i>		2.2		6	13.57
02508	Goutte d'eau <i>Drop</i>		3		6	13.57
02509	Triangle <i>Triangular</i>		2.5		6	13.57
02510	Coeur <i>Heart</i>		3		6	15.92
02511	Hexagone <i>Hexagonal</i>		2.5		6	13.57
02512	Losange <i>Lozenge</i>		3		6	13.57
02513	Navette <i>Oval</i>		3		6	13.57
02514	Haricot <i>Bean</i>		3		6	13.57

DÉCOUPOIR NYMPHÉAS

Nymphes cutters

Code	Ø cm	€
02541	10	21.25
02542	12	26.10
02543	14	31.31
02544	16	36.54

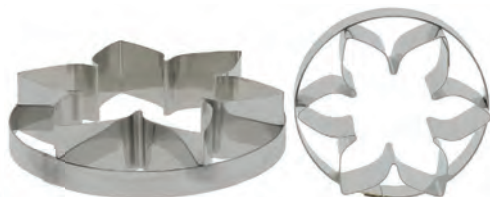


02518 - BOITE DE 8 DÉCOUPOIRS NOUGAT ACIER NIKELÉ  
Set of 8 nougat cutters, tempered steel 271.43 €

DÉCOUPOIR À NOUGAT ACIER NICKELÉ

"Tranchant biseauté" - Epaisseur 4 mm  
Nougat cutter, tempered steel

Code	Ø cm	€
02520	3	28.19
02521	4	30.28
02522	5	30.80
02523	6	34.45
02524	7	36.41
02525	8	37.53
02526	9	40.45
02527	10	46.98



DÉCOUPOIR LOTUS

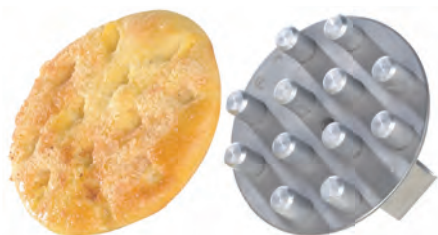
Lotus cutters

Code	Ø cm	€
02545	11	22.19
02546	14	27.41
02547	16	32.28



# DÉCOUPOIRS INOX

## CUTTERS S/STEEL



**02528 - EMPREINTE TARTE À SUCRE** 75.27 €  
 Ø 12 cm  
 Sugar tart cast



**DIVISEUR À GATEAU - Ø 30.5 cm**  
 Cake divider

Code	Désignation	€
02530	8 parts / 8 slices	37.96
02531	10 parts / 10 slices	39.27
02532	12 parts / 12 slices	40.71



**DÉCOUPOIR À NOUGAT TIMBALE**  
 Timbale cup cutter

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
02533	15.5	5	3	18.26



**02548 - DÉCOUPOIR TOUR EIFFEL** 22.80 €  
 20.5 x 9.5 cm  
 Eiffel tower cutter



**DÉCOUPOIR DINOSAURES**  
 Dinosaur cutters

Code	Dimensions cm	€
02535	16 x 9	20.51
02536	16 x 11	20.51
02537	11 x 15	20.51



**DÉCOUPOIR POUR PIÈCE MONTÉE EN "S"**  
 "S" nougat cutter

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
02534	14.5	7	3	34.73

# DÉCOUPOIRS INOX POUR PIÈCES MONTÉES

## CUTTERS FOR DECORATED CAKE, S/STEEL



**COFFRET N°1 - CHAPELLE**  
 Chapel cutters case

Code	Désignation	€
02538	5 pièces	247.52



**COFFRET N°2 - ÉGLISE**  
 Church cutters case

Code	Désignation	€
02539	4 pièces	236.50



**COFFRET N°3 - PETITS DÉCORS**  
 Decoration cutters case

Code	Désignation	€
02540	8 pièces	286.00





### POUR LA RÉALISATION DU MANÈGE

Code	Désignation
<b>02556</b>	CO 19 Corps
<b>02557</b>	PG 12 Panneau gothique
<b>02552</b>	{ NO 60 + TR 9 Elément petit toit NO 50 + TR 17 Elément grand toit
<b>02551</b>	ZI 2 Zig-zag
<b>02555</b>	CV 2 Chevaux

### POUR LA RÉALISATION DU MOULIN

Code	Désignation
<b>02556</b>	CO 19 Corps
<b>02554</b>	{ HE 28 Socle hexagonal HE 17 Margelle hexagonale
<b>02552</b>	{ NO 60 + TR 9 Elément petit toit NO 50 + TR 17 Elément grand toit
<b>02551</b>	ZI 2 Zig-zag



### POUR LA RÉALISATION DU PUIT

Code	Désignation
<b>02556</b>	CO 19 Corps
<b>02554</b>	{ HE 28 Socle hexagonal HE 17 Margelle hexagonale
<b>02553</b>	PT 3 Poinçon de puits
<b>02551</b>	ZI 2 Zig-zag

### POUR LA RÉALISATION DE LA FONTAINE

Code	Désignation
<b>02556</b>	CO 19 Corps
<b>02554</b>	{ HE 28 Socle hexagonal HE 17 Margelle hexagonale

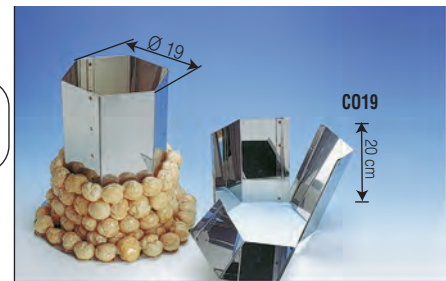


### POUR LA RÉALISATION DE LA VOLIÈRE

Code	Désignation
<b>02556</b>	CO 19 Corps
<b>02554</b>	{ HE 28 Socle hexagonal HE 17 Margelle hexagonale
<b>02552</b>	{ NO 60 + TR 9 Elément petit toit NO 50 + TR 17 Elément grand toit

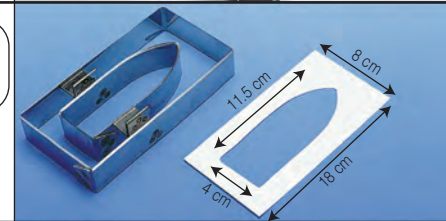
### + AU CHOIX

Code	Désignation
<b>80000</b>	Colonne PM de 242
<b>80001</b>	Colonne GM de 317



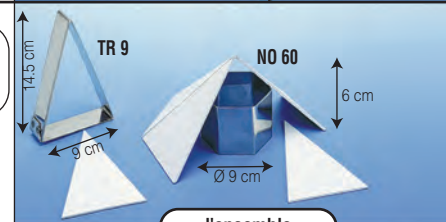
**02556**  
Corps

24.40 €



**02557**  
Panneau  
Gothique

45.75 €



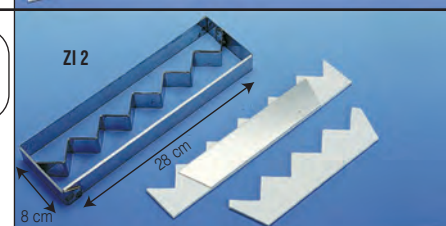
**02552**  
Elément  
Petit toit

62.84 €



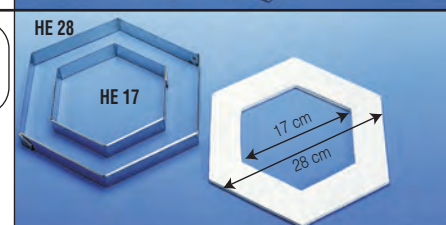
**02552**  
Elément  
Grand toit

62.84 €



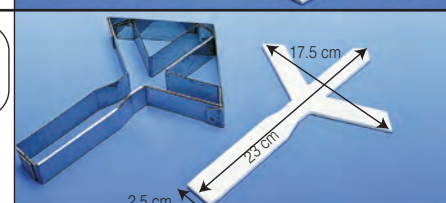
**02551**  
Calibre grande  
bordure

62.84 €



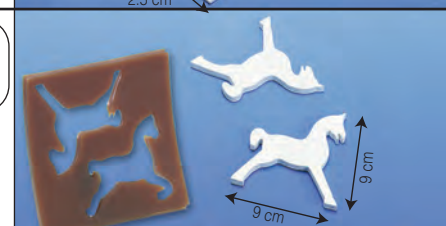
**02554**  
Margelle  
hexagonale

56.00 €



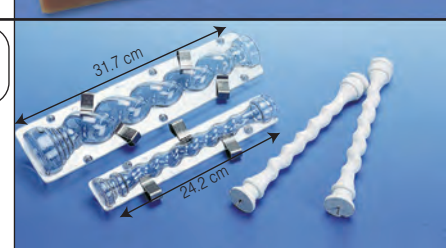
**02553**  
Poinçon  
de Puits

60.18 €



**02555**  
Chevaux

52.34 €



**Colonnes  
Torsadées**

80000 PM 21.38 €

80001 GM 37.14 €



# DÉCOUPOIRS DIVERS

## CUTTERS



02676      02678      02674      02675

**DÉCOUPOIR À SABLÉ CANNÉLÉ INOX**  
 Ø 5 cm - Haut 3.5 cm  
*Fluted dough cutter*

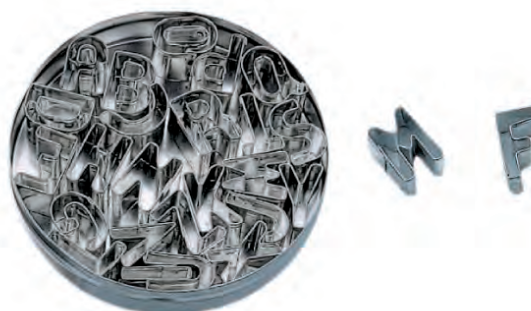
Code	Désignation	Ø cm	€
02674	Coeur / <i>Heart</i>	2.5	6.10
02675	Etoile / <i>Star</i>	2.5	6.10
02676	Rond / <i>Round</i>	1.5	6.10
02678	Rosace / <i>Rosace</i>	2.3	6.10



**02587 - BOITE DE 42 DÉCOUPOIRS FER BLANC 39.65 €**  
 Ø 2.2 cm - Hauteur 1.8 cm  
*Set of 42 various cutters, tinplate*



**02579 - BOITE DE 7 DÉCOUPOIRS "SMILE" 16.17 €**  
 FER BLANC 5/6 cm  
*Set of 7 cutters "smile" tinplate*



**02589 - BOITE DE DÉCOUPOIR LETTRES FER BLANC 9.95 €**  
 Longueur 2.5 cm  
*Set of letter cutters, tinplate*



**02583 - BOITE DE DÉCOUPOIRS CHIFFRES FER BLANC 7.67 €**  
 Longueur 2.5 cm  
*Set of number cutter, tinplate*



**02593 - BOITE DE 10 DÉCOUPOIRS UNIS 'GATEAUX SECS' 27.89 €**  
 FER BLANC - Longueur 5 à 6 cm  
*Set of 10 biscuits "sablés" cutters, tinplate*



**DÉCOUPOIR PLASTIQUE 4.00 €**  
*Plastic cutter*



FORMES									
Code	11520	11521	11522	11523	11524	11525	11526	11527	11528
Dimensions cm	6.5	8.5 x 5	6.3	8	5.8	9.8 x 6.7	7.5 x 7	9 x 5.8	9 x 5.8
Code	11560	11561	11562	11563	11564	11565	11566	11567	11568
Dimensions cm	4	5 x 3	4	4.5	3.5	5.6 x 3.8	4.8 x 4.5	5 x 3.5	5.5 x 3.5



# DÉCOUPOIRS DIVERS

## CUTTERS

Découpoir plastique, idéal pour découper avec précision, pâte d'amande, pastillage, pâte à sucre...  
 Ideal for cutting with ease and precision sugar paste or other kind of dough...



**02594 - DÉCOUPOIRS LETTRES GM 36 x 36 mm 23.03 €**

Kit de 5 pièces de A à Z  
 Letters moulds and plungers kit 5 pcs from A to Z

**02596 - DÉCOUPOIRS LETTRES PM 20 x 20 mm 23.03 €**

Kit de 5 pièces de A à Z  
 Letters moulds and plungers kit 5 pcs from A to Z

**02595 - DÉCOUPOIRS CHIFFRES GM ht 38 x 46 mm 10.95 €**

Kit de 2 pièces de 0 à 9  
 Numbers moulds and plungers kit 2 pcs from 0 to 9

**02598 - DÉCOUPOIRS CHIFFRES PM ht 35 mm 10.95 €**

Kit de 2 pièces de 0 à 9  
 Numbers moulds and plungers kit 2 pcs from 0 to 9



**02657 - DÉCOUPOIR PLASTIQUE + POUSSOIR 20.40 €**

Bouchée à la reine GM Ø 83 mm  
 "Bouchée à la reine" large cutter  
 Ensemble découpoir + tampon de découpe silicone



**02658 - DÉCOUPOIR PLASTIQUE + POUSSOIR 20.40 €**

Bouchée à la reine PM Ø 50 mm  
 "Bouchée à la reine" small cutter  
 Ensemble découpoir + tampon de découpe silicone



**02691 - EMPREINTE FEUILLE PLASTIQUE 3 MODÈLES 7.41 €**

Long : 4.5 cm - 5.2 cm - 6 cm  
 Plastic leaf cast



**11938 - ROULEAU COUPE BANDE PLASTIQUE 22.75 €**

Composé de 4 roulettes lisses, 4 jeux de roulettes ondulées, 8 bagues (2 de 15 mm, 2 de 10 mm, 4 de 5 mm)  
 Rolling strip cutter, plastic.  
 To cut smooth or fluted strips of dough of various sizes.

# DÉCOUPOIRS PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR

## PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

- Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.



**02606 - FEUILLE DE ROSE 6.50 €**

Jeu de 3 (Ø 25, 30, 40 mm)

*Rose leaf cutter*

**02607 - FEUILLE DE ROSE 8.50 €**

Jeu de 3 (Ø 45, 50, 55 mm)

*Rose leaf cutter*



**02608 - FEUILLE DE LIERRE 6.50 €**

Jeu de 3 (Ø 18, 28, 35 mm)

*Ivy leaf cutter*

**02609 - FEUILLE DE LIERRE 8.50 €**

Jeu de 3 (Ø 44, 48, 54 mm)

*Ivy leaf cutter*



**02610 - FEUILLE DE HOUX 6.50 €**

Jeu de 3 (Ø 20, 29, 35 mm)

*Holly leaf cutter*

**02611 - FEUILLE DE HOUX 8.50 €**

Jeu de 3 (Ø 45, 50, 55 mm)

*Holly leaf cutter*



**02612 - FEUILLE DE HOUX TRIPLE 5.20 €**

Jeu de 2 (Ø 22, 45 mm)

*Holly leaves cutter*



**02613 - ÉTOILE DES NEIGES 8.50 €**

Jeu de 3 (Ø 25, 40, 55 mm)

*Snowflake cutter*



**02614 - TOURNESOL 8.50 €**

Jeu de 3 (Ø 45, 55, 68 mm)

*Sunflower cutter*



**02616 - MARGUERITE 6.50 €**

Jeu de 4 (Ø 12, 18, 26, 34 mm)

*Daisy cutter*



**02622 - FEUILLE OU PÉTALE 6.50 €**

Jeu de 2 (long. 60 mm)

*Leaf or petal cutter*

**02623 - FEUILLE OU PÉTALE 7.50 €**

Jeu de 2 (long. 80 mm)

*Leaf or petal cutter*

**02624 - FEUILLE OU PÉTALE 8.50 €**

Jeu de 2 (long. 100 mm)

*Leaf or petal cutter*



**02626 - FLEUR 6.50 €**

Jeu de 4 (Ø 7, 10, 12, 23 mm)

*Flower cutter*



**02627 - PAPILLON 8.50 €**

Jeu de 3 (Ø 30, 44, 58 mm)

*Butterfly cutter*



# DÉCOUPOIRS PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR

## PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

- Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.



**02628 - ÉTOILE** 5.20 €  
Jeu de 3 (Ø 7, 10, 12 mm)  
*Star cutter*



**02664 - COEURS** 7.50 €  
Jeu de 2 (Ø 45, 60 mm)



**02629 - FLEUR** 5.20 €  
Jeu de 3 (Ø 6, 7, 8 mm)  
*Flower cutter*



**02666 - CARRÉS ORNÉS** 7.50 €  
Jeu de 2 (45, 60 mm)



**02660 - ÉGLANTINE** 8.50 €  
Jeu de 3 (Ø 40, 55, 70 mm)



**02667 - VOLUTES ORNÉES** 7.50 €  
Jeu de 2 (50, 70 mm)



**02661 - FLEUR** 8.50 €  
Jeu de 3 (Ø 40, 55, 70 mm)



**02668 - OCTOGONES ORNÉS** 7.50 €  
Jeu de 2 (Ø 45, 60 mm)



**02662 - ROSE** 8.50 €  
Jeu de 3 (Ø 35, 50, 70 mm)



**02669 - FLEURS 4 PÉTALES** 5.50 €  
Jeu de 3 (Ø 50, 40, 20 mm)



**02663 - NOEUDS PAPILLON** 8.50 €  
Jeu de 3 (Long 40, 55, 70 mm)



**02670 - KIT NAISSANCE** 9.50 €  
Jeu de 4 (H 80 mm)



# DÉCOUPOIRS PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR

## PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

- Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.



**02671 - KIT MODE** 8.50 €  
Jeu de 3 (H 75 mm)



**02672 - TOURS DE GÂTEAUX** 14.50 €  
Jeu de 4 (105 x 70, 95 x 63, 87 x 60, 75 x 50 mm)



**02673 - COLOMBES** 5.50 €  
Jeu de 3 (50 x 30, 40 x 27, 33 x 22 mm)



**02650 - RONDS** 5.20 €  
Jeu de 3 (Ø 5, 10, 15 mm)



**02651 - LOSANGES** 5.80 €  
Jeu de 4 (8, 10, 12, 25 mm)



**02652 - CARRÉS** 5.20 €  
Jeu de 3 (5, 10, 15 mm)



**02653 - OVALES** 5.80 €  
Jeu de 4 (6, 10, 14, 25 mm)

# DÉCOUPOIRS PLASTIQUE SIMPLE

## PLASTIC CUTTER



**02630 - MARGUERITE** 4.00 €  
Jeu de 3 (Ø 18, 36, 61 mm)  
*Daisy cutter*



**02633 - FLEUR** 5.00 €  
Jeu de 4 (Ø 30, 37, 42, 49 mm)  
*Flower cutter*



**02632 - FLEUR** 4.00 €  
Jeu de 3 (Ø 23, 33, 40 mm)  
*Flower cutter*



**02634 - OURSON** 5.00 €  
Jeu de 3 (Ø 22, 40, 68 mm)  
*Teddy bear cutter*



**02635 - CLOWN** 5.00 €  
Jeu de 2 (Ø 62, 128 mm)  
*Clown cutter*



# RACLETTES

## DOUGH SCRAPERS



**02710 - BOITE D'ÉBAUCHOIRS "ÉCOLE" - 9 pièces 14.31 €**  
Set of 9 plastic marzipan



**02713 - BOITE DE 12 ÉBAUCHOIRS PLASTIQUE - 13.5 cm 10.42 €**  
Set of 12 plastic marzipan sculpting tools



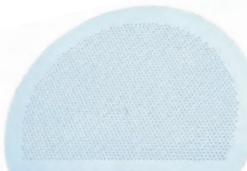
**02714 - RACLETTÉ RIGIDE POLYPROPYLENE - 15 x 11 cm 0.55 €**  
Rigid scraper



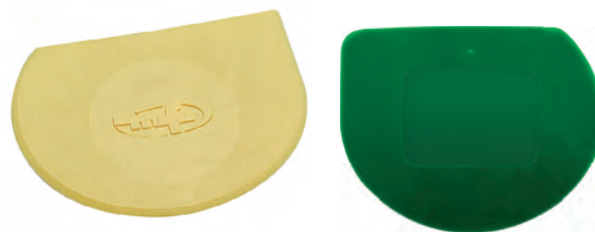
**02715 - RACLETTÉ RIGIDE POLYPROPYLENE - 12 x 9 cm 0.55 €**  
Rigid scraper




**02716 - RACLETTÉ RIGIDE POLYPROPYLENE - 12.5 x 9 cm 0.55 €**  
Rigid scraper



**02717 - RACLETTÉ RIGIDE POLYPROPYLENE - 19,5 x 15 cm 1.35 €**  
Dough scraper



**RACLETTÉ SOUPLE POLYÉTHYLENE - 16 x 12 cm**  
Supple scraper

Code	Coloris	€
02719	Jaune	0.80
50280	Verte (Bio)	1.08 



**02720 - RACLETTÉ POLY SOUPLE - 14.5 x 8.55 cm 0.78 €**  
Supple scraper



**02721 - RACLETTÉ NYLON RENFORCÉE - 12 x 9.5 cm 1.15 €**  
Reinforced scraper



**RACLETTÉ TRAPÈZE POLY - 21.5 x 12.5 cm**  
Poly scraper

Code	Coloris	€
02723	Beige	1.78
50281	Verte (Bio)	2.26 



**02724 - RACLETTÉ POLY - 13.5 x 10 cm 1.46 €**  
Poly scraper

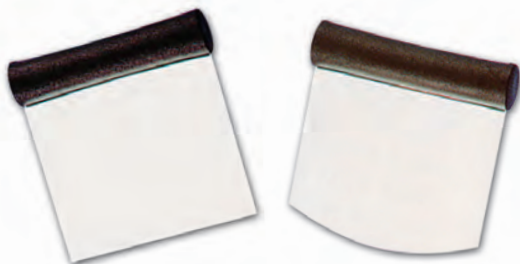


## COUPES PÂTE DOUGH SCRAPERS



**COUPE-PÂTE ROND POLYÉTHYLÈNE - 12 x 10 cm**  
*Plastic dough scraper*

Code	Coloris	€
02725	Jaune	2.55
50282	Vert (Bio)	2.55



**COUPE-PÂTE INOX MANCHE ABS - 11 cm**  
*Dough scraper s/steel*

Code	Désignation	€
02730	Souple droit / <i>Straight</i>	3.00
02731	Souple rond / <i>Round</i>	3.00
02732	Rigide droit / <i>Straight</i>	3.00
02733	Rigide rond / <i>Round</i>	3.00



**02750 - COUPE-PÂTE TOUT INOX - 13 x 12 cm** 10.67 €  
*Dough scraper, s/steel*



**02751 - COUPE PÂTE INOX MANCHE ABS - 15 x 7.5 cm** 4.15 €  
*Dough scraper s/steel*



**COUPE-PÂTE ACIER MANCHE ABS - 11 cm**  
*Dough scraper s/steel*

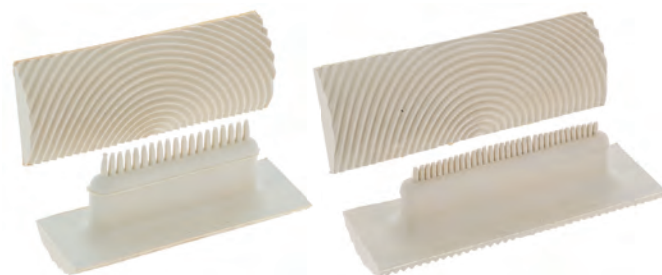
Code	Désignation	€
02753	Souple droit / <i>Straight</i>	2.83
02754	Souple rond / <i>Round</i>	2.83
02756	Rigide droit / <i>Straight</i>	2.83
02757	Rigide rond / <i>Round</i>	2.83



**COUPE-PÂTE TOUT PLASTIQUE - 11 cm**  
*Dough scraper plastic*

Code	Désignation	€
02759	Droit / <i>Straight</i>	3.51
02760	Rond / <i>Round</i>	3.51

## PEIGNES COMBS



**PEIGNE ALIMENTAIRE FOBOIS**  
*Decorating comb*

Code	Désignation	Long. cm	€
02761	P.M / <i>Small</i>	10	4.06
02762	G.M / <i>Large</i>	15	6.80

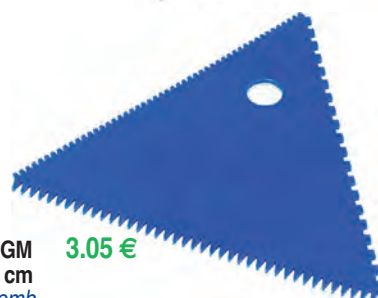


**02763 - PEIGNE DÉCOR PLASTIQUE** 0.80 €  
**RECTANGLE - 11 x 7.5 cm**  
*Rectangular decorating comb*

**02764 - PEIGNE DÉCOR PLASTIQUE** 0.82 €  
**TRIANGLE 9.3 x 8.3 cm**  
*Triangular decorating comb*



**02765 - PEIGNE DÉCOR POLY GM** 3.05 €  
**TRIANGLE 20 x 20 x 20 cm**  
*Triangular decorating comb*



# PEIGNES

## COMBS

- **Raclette inox réglable permettant d'étaler le chocolat ou la crème d'un simple geste.**
- *Adjustable stainless steel comb to spread the chocolate or the cream with a simple gesture*
- Réglable en hauteur maxi 46 mm sans peigne, 37 mm avec peigne et en largeur maxi 400 mm
- Idéale pour les copeaux de chocolat
- Peigne à crème amovible deux dentures



**02766 - RACLETTE COMPLÈTE 118.24 €**

400 x 75 mm  
*Complete scraper with comb*



**02767 - RACLETTE SANS PEIGNE 90.79 €**

400 x 75 mm  
*Scraper without comb*



**02768 - PEIGNE POUR RACLETTE 29.04 €**

400 x 50 mm  
*Comb for scraper*



**02770 - PEIGNE À DÉCOR ALU DOUBLE - 36,7 cm 105.46 €**

Réglable en profondeur - 4 décors différents  
*Double decorating comb, aluminium*



### REGLE À BISCUIT ALUMINIUM

*Marble caker ruler, aluminium*

Code	Désignation	Long. cm	€
02773	Petites dents / <i>Small teeth</i>	50	20.40
02774	Grandes dents / <i>Large teeth</i>	50	20.40
02775	Petites dents / <i>Small teeth</i>	64	27.13
02776	Grandes dents / <i>Large teeth</i>	64	27.13

### PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE

*Decorating comb, 2 sides, plastic*

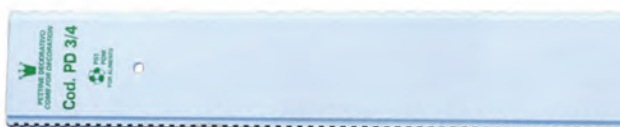


#### PEIGNE À RAYURES FINES PD 1/2

1 côté larg. 2 mm, 1 côté larg. 3 mm

**02780 - 69 cm 43.22 €**

**02785 - 34 cm 25.13 €**

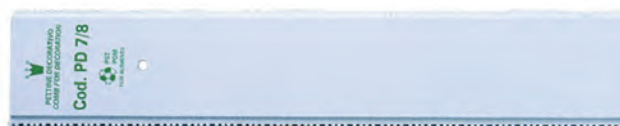


#### PEIGNE À RAYURES MOYENNES PD 3/4

1 côté larg. 5 mm, 1 côté larg. 7 mm

**02781 - 69 cm 43.22 €**

**02786 - 34 cm 25.13 €**

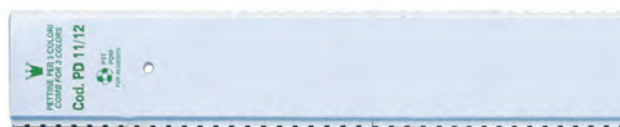


#### PEIGNE À RAYURES SPÉCIALES PD 7/8

1 côté larg. 2 mm, 1 côté larg. 2.3 et 5 mm

**02782 - 69 cm 43.22 €**

**02787 - 34 cm 25.13 €**



#### PEIGNE À RAYURES INVERSÉES PD 11/12

1 côté larg. 5 mm, 1 côté larg. 10 mm

**02783 - 69 cm 59.58 €**



#### PEIGNE À CHARLOTTE PD 13/14

1 côté dents droites 10 mm, 1 côté dents arrondies 10 mm

**02784 - 69 cm 43.22 €**

**02789 - 34 cm 25.13 €**



### 02788 - RÈGLE À FONDANT INOX

**100.81 €**

Le jeu de 4 soit : 2 de 50 et 2 de 80

Section de la règle 10 x 15 mm

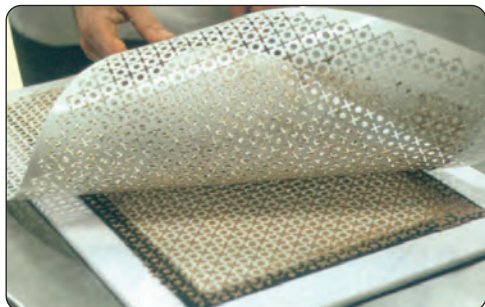
*Set of 4 caramel rulers, stainless steel*





# POCHOIRS PLASTIQUE

## PLASTIC MASKS



Permet de décorer rapidement une plaque de biscuits.

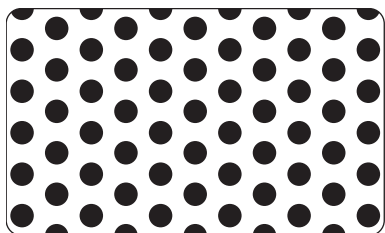
*Biscuit stencil grill*



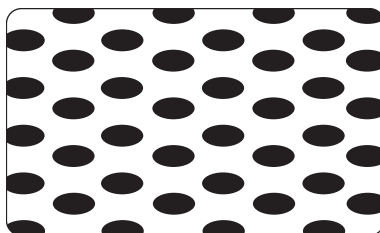
**GRILLE PLASTIQUE POCHOIR À BISCUIT 60 x 40 cm**

**22.50 €**

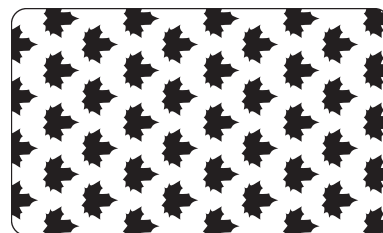
*Plastic grill for decorated biscuit*



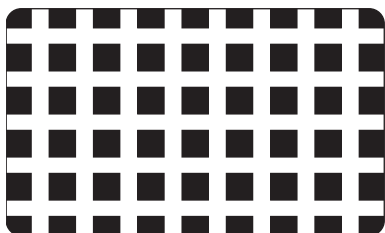
02805 Rond Ø 6 mm  
*Round*



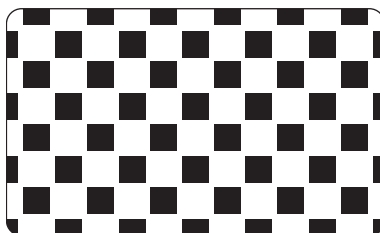
02810 Ovale 15x7 mm  
*Oval*



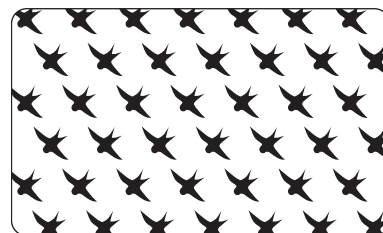
02815 Feuille 14x14 mm  
*Leaf*



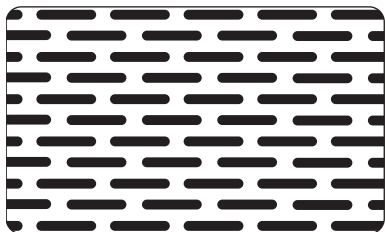
02806 Carré 10x10 mm  
*Square*



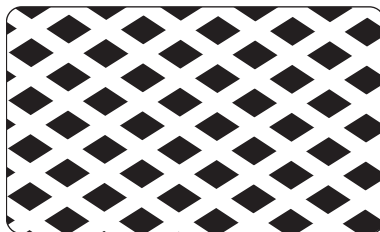
02811 Damier 9x9 mm  
*Check*



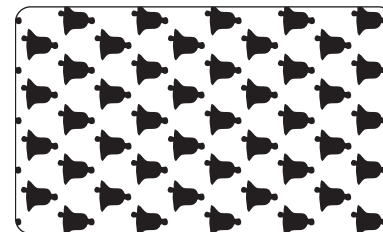
02816 Oiseaux 11x19 mm  
*Birds*



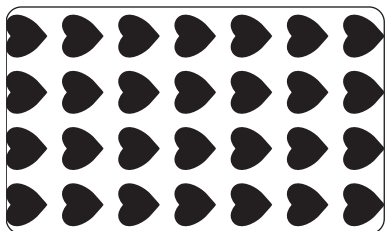
02807 Oblong 20x3 mm  
*Oblong*



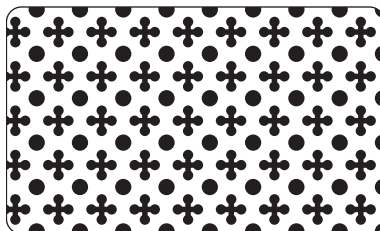
02812 Losange 14x10 mm  
*Rhomb*



02817 Cloche 15x14 mm  
*Bell*



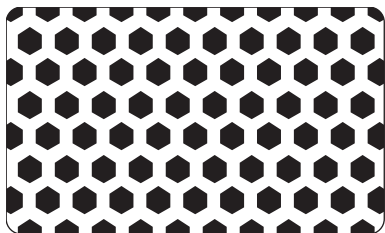
02808 Coeur 15 mm  
*Heart*



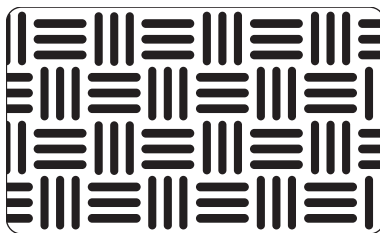
02813 Trèfle/Rond Ø 6 - 10x10 mm  
*Trefle/Round*



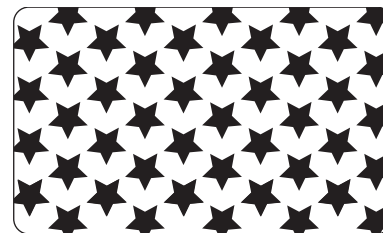
02818 Sapin 11x19 mm  
*Christmas tree*



02809 Hexagone 7 mm  
*Hexagonal*



02814 Rayure 20x3 mm  
*Stripe*



02819 Etoile 6 mm  
*Star*



# USTENSILES DE PÂTISSERIE

## PASTRY USTENSILS



### GRILLE DE DÉCOUPE

*Cutting grill*

Grille transparente permettant de découper des bandes régulières

Code	Dim. cm	€
02832	2 - 4	47.40
02833	3 - 6	47.40



### CADRE À BISCUIT

Dimensions intérieures 570 x 370 mm

Dimensions extérieures 670 x 470 mm

*Plastic frame for biscuit*

Code	Epaisseur mm	€
02820	3	19.20
02821	4	20.12
02822	5	22.64



02830 - RÈGLE ÉGALISATRICE 560 x 87 mm 10.56 €  
*Plastic ruler for biscuit frame*

## POCHOIR À PAIN

*BREAD MASK*



**Breveté**

### TAPIS MARQUEUR Ø 13 cm

*Bread mask*

Code	Désignation	€
02843	Sil'Tip AB	13.50
02844	Sil'Tip B	13.50
02845	Sil'Tip BIO	13.50
02846	Sil'Tip Quadrillage	13.50
02847	Sil'Tip Epi	13.50
02848	Sil'Tip Smiley	13.50

### 6 tapis marqueurs standards



### TAPIS MARQUEUR POCHOIR À PAIN

*Bread mask*

- Le Sil'Tip a été inventé par Gilles Sicart, Expert Boulanger et Directeur de l'Institut Technique des Métiers du Pain.
- Fabriqué en France, ce tapis marqueur en silicone permet aux boulangers d'identifier leurs pains en relief de façon originale et permanente.
- Les utilisations du Sil'Tip sont nombreuses : sur le pâton, sous le pâton ou encore comme un pochoir pour tamisage classique entre autres.
- Ce produit, innovant et facile à nettoyer, a une durée de vie très longue.
- Une offre standard de 6 motifs est proposée pour différencier vos pains, notamment vos pains spéciaux (AB, Bio) **mais il est également déclinable en fabrication sur mesure pour vous permettre de vous démarquer et de contribuer à votre renommée...**



# POCHOIRS PLASTIQUE

## PLASTIC MASKS

SÉRIE DE 5 POCHOIRS PLASTIQUE 30.18 €

Ø 8.5 - 12.5 - 16 - 19.5 - 25 cm

Plastic grill for decorated biscuit



02840 - FEUILLE  
Leaf



02841 - LOTUS  
Lotus



02842 - FLEUR  
Flower

# POCHOIRS PLASTIQUE Ø 26 cm

## PLASTIC MASKS

5.75 €



02850



02851



02852



02853



02854



02857



02858



02860



02862



02864



02865



02866



02867



02868



02869



02870



02871



02875



02876



02878



02882



02883



02884



02887



02888



02889



02891



DOUILLES INOX  
TUBES STAINLESS STEEL

DOUILLES SPÉCIALES "DÉCORS FLEURS" 1.95 € la douille  
Flower tube per tube



Obtenez  
en une seule pression  
des fleurs complètes



DOUILLES SPÉCIALES "CHANTILLY" 4.00 € la douille  
Chantilly tubes per tube



# DOUILLES INOX

## TUBES STAINLESS STEEL



**03003 - LOT DE 6 DOUILLES SPÉCIALES CHANTILLY** 17.00 €  
h 6.5 cm  
*Set of 6 Chantilly tubes*



### DOUILLES SPÉCIALES "DÉCORS FLEURS"

*Flower tubes*



**02958 - BOITE DE 12 DOUILLES ASSORTIES** 28.60 €  
Ø 23 mm - h 40 mm  
*Set of 12 russian tubes*



**02959 - BOITE DE 12 DOUILLES ASSORTIES** 27.15 €  
Ø 16 mm - h 40 mm  
*Set of 12 russian tubes*



**02929 - LOT DE 8 DOUILLES DÉCORS** 19.35 €  
Assortiment Noël  
*Set of 8 christmas russian tubes*



# DOUILLES INOX

## TUBES STAINLESS STEEL

### DOUILLE FLEUR

Flower tube

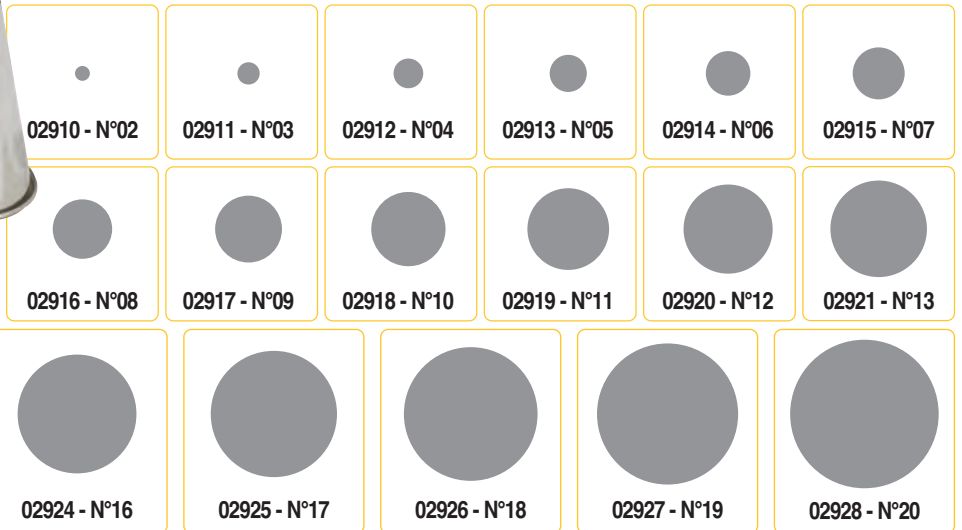
3.74 €



### DOUILLE UNIE

Plain tube

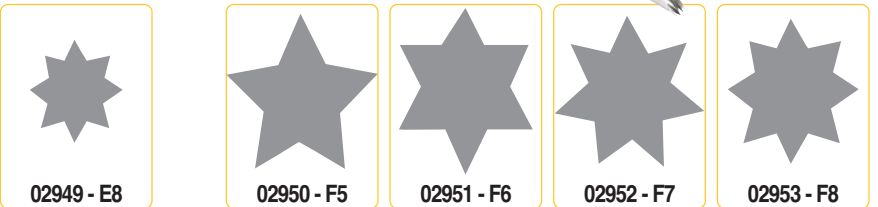
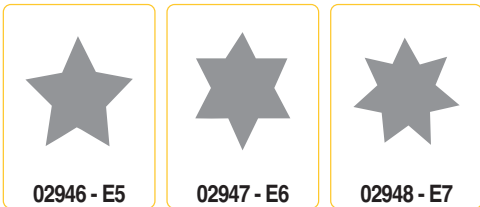
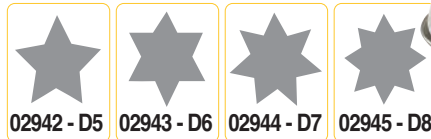
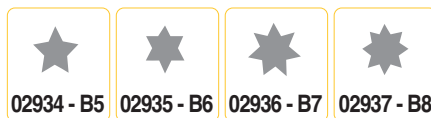
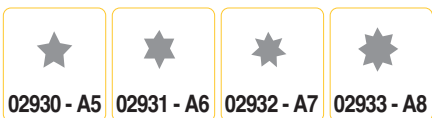
2.85 €



### DOUILLE CANNELÉE

Star tube

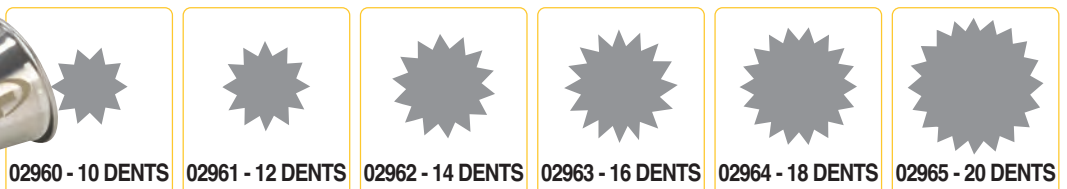
3.22 €



### DOUILLE PETIT FOUR

Petit four tube

3.90 €



## DOUILLES INOX TUBES STAINLESS STEEL



**DOUILLE À GLACER** 6.83 €  
*Topping tube*

- 02966 14 x 2 mm
- 02967 18 x 2 mm
- 02968 31 x 2 mm



**DOUILLE À RUBAN**  
*Ribbon tube*

- 02973 30 x 4 mm 10.55 €
- 02974 42 x 5 mm 23.69 €



**DOUILLE FEUILLE** 4.02 €  
*Leaf tube*

- 02970 N°1
- 02971 N°2
- 02972 N°3



**DOUILLE À BÛCHE** 4.02 €  
*Yule log tube*

- 02975 6 DENTS
- 02976 8 DENTS



**DOUILLE À BÛCHE EXPRESS**  
*Express yule log tube*

- 02978 1 passage - 4.5 cm P.M. 38.76 €
- 02979 1 passage - 8 cm G.M. 42.89 €

**DOUILLE À NID** 8.90 €  
*Bird nest tube*

- 02982 Trous Ø 1.5 mm
- 02986 Trous Ø 3 mm



**02985 - DOUILLE SAINT-HONORE** 3.22 €  
*Saint-Honore tube*



**DOUILLE SULTANE ALUMINIUM**  
*Sultane tube aluminium*

- 02987 Haute 21.28 €
- 02988 Basse 21.28 €



**02980 - DOUILLE À VERRINES** 11.55 €

Ø 10 mm - ht 110 mm  
*Verrine tube*  
L'embout long permet le remplissage des verrines.

**02981 - LOT DE 3 DOUILLES À REMPLIR**  
**LES CHOUX** 10.39 €

Ø 4, 6, 8 mm  
*Cream puff tube*



**DOUILLE POUR REMPLIR LES CHOUX** 11.55 €  
*Cream puff tube*

- 02992 Tube Ø 5 mm
- 02994 Tube Ø 7 mm



**02995 - BOITE DE 10 DOUILLES - LA SELECTION DU PÂTISSIER**  
U6, U8, U10, U12, B8, C8, D8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2 31.00 €  
*Pastry choice, box of 10 tubes*



**02996 - BOITE DE 6 DOUILLES UNIES** 16.68 €  
N°2 - 4 - 6 - 8 - 12 - 14  
*Box of 6 plain tubes*



**02998 - BOITE DE 6 DOUILLES CANNELLÉES** 18.74 €  
A8, B8, C8, D8, E8, F8  
*Box of 6 star tubes*



# DOUILLES INOX

## TUBES STAINLESS STEEL



### BOITE DE DOUILLES DECOR FIN

Tubes box

**02990** 52 douilles **32.10 €**

**02991** 26 douilles **17.62 €**



### 03020 - BOITE 6 DOUILLES UNIES **9.90 €**

N°2, 6, 8, 10, 12, 14

Set of 6 plain tubes



### 03021 - BOITE 12 DOUILLES UNIES **19.80 €**

N°2, 4, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20

Set of 12 plain tubes



### 03030 - BOITE DE 3 DOUILLES UNIES **2.50 €**

Pour écriture, h 32 mm

N°0 - 0.6 mm / N°1 - 1.2 mm / N°2 - 1.5 mm

Set of 3 tubes for writing



### 03031 - BOITE DE 6 DOUILLES BRODERIE **4.90 €**

h 42 mm

Set of 6 embroidery tubes



### 03035 - DOUILLE À NID **2.00 €**

h 37 x larg. 20 mm

Bird nest tube

### 03037 - DOUILLE ST HONORÉ **2.00 €**

h 47 mm

St Honoré tube



### 03029 - BOITE DE 36 DOUILLES **42.75 €**

10 unies - 16 cannelées - 5 petits fours - 2 fleurs  
2 à bûche - 1 à chou + 2 adaptateurs

Set of 36 tubes



### 03025 - BOITE 6 DOUILLES CANNELÉES **9.90 €**

A8, B8, C8, D8, E8, F8

Set of 6 fluted tubes



### 03026 - BOITE 12 DOUILLES CANNELÉES **19.80 €**

A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F7, F8

Set of 12 fluted tubes



### DOUILLE À BÛCHE

Yule log tubes

Code	Dim. mm	€
03040	GM - h 48 x larg. 27	<b>2.50</b>
03041	MM - h 44 x larg. 20 double	<b>2.22</b>
03042	PM - h 40 x larg. 12	<b>2.00</b>

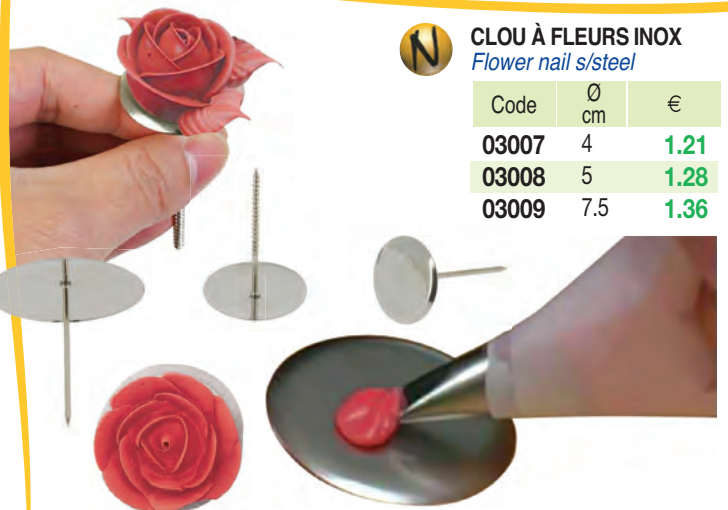
INOX MONOBLOC  
ENTRETIEN FACILE



### CLOU À FLEURS INOX

Flower nail s/steel

Code	Ø cm	€
03007	4	<b>1.21</b>
03008	5	<b>1.28</b>
03009	7.5	<b>1.36</b>



Facilite le pochage pour la réalisation de fleurs...  
Pastry nail for piping flowers very quickly...





# DOUILLES TUBES



**02984 - SERINGUE À DÉCORS CORPS INOX 24.85 €**  
*Decorating pastry syringe*  
 6 douilles inox - 20 formes biscuits  
 Ø 6 cm x ht 24 cm



**02989 - SERINGUE À BISCUITS 41.23 €**  
*Decorating pastry syringe*  
 250 ml - 7 douilles inox - 13 formes biscuits



**02999 - PORTE DOUILLES MF 24 douilles 95.81 €**  
 33.5 x 32 cm  
*Tubes holder, stainless steel*



**03000 - PISTON À PRESSION "LE TUBE" 64.35 €**  
*Pressure pastry syringe*  
 Appareil fourni avec 2 douilles U8 (Ø 11 mm) & D8 (Ø 11 mm - 8 dents)  
 + le kit sablés 13 disques

**03001 - RECHARGE 0.75 L POUR PISTON 9.83 €**  
*Extra tank*

- Livré avec 2 couvercles hermétiques

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc...). Pour remplir, garnir, décorer. Travail rapide et précis. Plus facile à remplir qu'une poche pâtissière. Contenant de 0.75 L transparent pour visualiser le niveau de remplissage. Graduation en cl et en oz. Equipé d'une molette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl). Douille démontable et interchangeable.



1.60 € La douille



**Dentelure renforcée par des nervures extérieures**

- Travail plus précis
- Meilleure coupe de la crème
- Longueur 6 cm environ
- Plus longue qu'une douille inox
- Se positionne plus facilement dans la poche
- Offre une meilleure visibilité en sortie de poche

**Reinforced teeth by outside grooves**

- *More precise work*
- *Better cut of the cream*
- *Length 6 cm*
- *Longer than a s/steel tube*
- *Is positioned more easily in the pastry bag*















**Cône parfaitement lisse à l'intérieur**

- Favorise le passage de la crème
  - Facilite le nettoyage (plonge ou lave-vaisselle)
- Couleur bleue**
- Se repère rapidement dans la crème ou dans la plonge
  - *Smooth cone inside*
  - *Better cleaning*
  - *Blue color for a better visibility*

**DOUILLE UNIE**

*Plain tube*














 03101 - N°2	 03102 - N°3	 03103 - N°4	 03104 - N°5	 03105 - N°6	 03106 - N°7
 03107 - N°8	 03109 - N°10	 03110 - N°11	 03111 - N°12	 03113 - N°14	 03114 - N°15

**DOUILLE CANNÉLÉE**

*Star tube*






 03121 - A6	 03123 - A8	 03125 - B6	 03127 - B8	 03129 - C6	 03131 - C8
 03133 - D6	 03135 - D8	 03137 - E6	 03139 - E8	 03141 - F6	 03143 - F8

**DOUILLE PETIT FOUR**

*Petit four tube*



 03150 - 10 DENTS	 03152 - 14 DENTS	 03154 - 18 DENTS
---	---	---



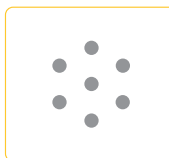
03160 - DOUILLE FEUILLE N°2  
*Leaf tube*



03172 - DOUILLE A BUCHE 8 DENTS  
*Yule log tube*



03175 - DOUILLE A NID  
*Bird nest tube*



03180 - DOUILLE SAINT-HONORE  
*Saint-Honore tube*



SANS BISPHÉNOL A  
BPA FREE



**03185 - ASSORTIMENT 6 DOUILLES UNIES 9.60 €**  
*Set, 6 tubes*  
N° 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 12



**03186 - ASSORTIMENT 6 DOUILLES CANNELÉES 9.60 €**  
*Set, 6 star tubes*  
C6 - C8 - D6 - D8 - E8 - F8



**03187 - ASSORTIMENT PÂTISSIER 6 DOUILLES 9.60 €**  
*Set, 6 pastry tubes*  
PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - St Honoré  
Feuille N°2



**03191 - ASSORTIMENT APPRENTI 12 DOUILLES 19.20 €**  
*Apprentice set, 12 tubes*  
5 douilles unies 2 - 6 - 8 - 10 - 12  
5 douilles cannelées A8 - B8 - C8 - E8 - F8  
1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2



**03192 - ASSORTIMENT CHARCUTIER 12 DOUILLES 19.20 €**  
*Caterer set, 12 tubes*  
4 douilles unies 2 - 4 - 6 - 8  
4 douilles cannelées B8 - C6 - D6 - D8  
2 douilles petits fours PF 10 - PF 14  
1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2



**03195 - ASSORTIMENT PÂTISSIER 24 DOUILLES 30.65 €**  
*Pastry set, 24 tubes*  
10 douilles unies 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12  
12 douilles cannelées A6 - A8 - B6 - B8 - C6 - C8 - D6 - D8 -  
E6 - E8 - F6 - F8 - 1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2



**03197 - BROSSA A DOUILLES AVEC GOUPILLON CONIQUE 6.81 €**  
*Tube brush*



**03199 - PORTE DOUILLES FIL PLASTIFIÉ 25 DOUILLES 30.78 €**  
28 x 24 cm  
*Tube holder*

# POCHES PÂTISSIÈRES

## PASTRY BAGS



**03300 - CORNET À DÉCOR - 32 x 20 cm - P/2000** **40.40 €**  
Papier sulfurisé pour écriture fine  
*Greaseproof paper cone*

- Réalisée en silicone alimentaire, cette nouvelle poche est résistante et très souple.
- L'intérieur lisse facilite l'écoulement des crèmes et l'extérieur traité anti-glisse permet une bonne prise en main. La poche silicone se nettoie très facilement et passe au lave-vaisselle.

### POCHE PÂTISSIÈRE SILICONE

*Silicone pastry bag*

Code	long. cm	€
03309	40	6.48
03310	35	5.95
03311	45	7.80
03312	50	8.43
03313	60	11.47



### POCHE PLASTIFIÉE "ROBACK" BOUT RENFORCÉ

*Roback pastry bag*

Code	long. cm	€
03350	25	3.00
03351	31	3.47
03352	34	3.58
03353	40	4.97
03354	46	5.78
03355	50	6.51
03356	60	8.73
03357	75	12.05



### POCHE IMPERMÉABLE SUPERNYL "M.F"

Très souple, "anti-glisse"  
*Imper pastry bag*

Code	long. cm	€
03390	25	1.85
03391	30	2.22
03392	35	2.41
03393	40	2.90
03394	45	3.44
03395	50	3.97
03396	60	4.51
03398	70	6.72



### POCHE IMPERMÉABLE "ULTRA PLUS"

Qualité exceptionnelle, très souple, "anti-glisse"  
*Imper pastry bag*

Code	long. cm	€
03410	25	2.15
03411	31	2.58
03412	34	2.63
03413	40	3.12
03414	46	3.75
03415	50	4.22
03416	60	5.44



**03315 - POCHE SILICONE DOUBLE** **7.90 €**  
40 cm pour décors bicolores  
*Double flexible pastry bag silicon*



**03317 - POCHE SILICONE TRIPLE** **8.86 €**  
40 cm pour décors tricolores  
*Triple flexible pastry bag silicon*



# POCHES PÂTISSIÈRES

## PASTRY BAGS



**POCHE JETABLE POLYÉTHYLÈNE 85 MICRONS**  
**“BOITE DISTRIBUTRICE” DE 100 PIÈCES**  
*Disposable pastry bag self distributing box of 100*

Code	Dim. cm	€
03425	PM 42 x 24	13.30
03426	GM 55 x 30	15.25



**03429 - SUPPORT INOX POUR POCHES JETABLES MF** 27.18 €  
*Pastry bag box holder, stainless steel*



**03440 - POCHE POLYÉTHYLÈNE JETABLE “SACHET DISTRIBUTEUR”**  
**DE 100 PIÈCES - 56 x 30 cm** 16.61 €  
 Meilleure résistance à l'étirement, “anti-glisse”,  
 encombrement réduit  
*Disposable pastry bag self distributing, bag of 100*



**03442 - POCHES POLYÉTHYLÈNE JETABLES** 32.60 €  
 Rouleau de 200 poches prédécoupées de 55 cm  
 85 microns  
*Pastry bag in roll*



**03443 - POCHE JETABLE ultra grip 53 x 27 cm** 13.50 €  
*Pastry bag in roll resistant grip*  
 Rouleau de 72 pièces en boîte distributrice carton  
 Carton de 5 boîtes

- Intérieur stérile.
- Meilleure prise en main par sa nouvelle surface **ultra grip**.
- Nouvelle soudure thermique encore plus résistante pour garantir une sécurité optimum.
- Système d'Alerte : Formation d'une bulle en cas de pression exagérée.
- Fabriquée selon les normes européennes (H.A.C.C.P) concernant les plastiques alimentaires.
- Aucune altération du produit au four (110°C) au congélateur (-30°C) et au micro-onde.



**03444 - BOITE DISTRIBUTRICE INOX 30 x 11 x 11 cm** 91.33 €  
 Pour poche en rouleau - Réf 03443  
*Box for pastry bag in roll s/steel*



**03446 - POCHE JETABLE NEUTRE POLYETHYLÈNE** 14.37 €  
 Boîte distributrice de 100 poches 80 microns  
 Dimensions : 55 x 30 cm  
*Pastry bag in roll*



**03447 - POCHE JETABLE BLEUE POLYETHYLÈNE** 17.20 €  
 Surface traitée anti-glisse  
 Boîte distributrice de 100 poches 80 microns  
 Dimensions : 55 x 30 cm  
*Blue pastry bag in roll, resistant grip*

**03448 - POCHE JETABLE VERTE** 15.62 €  
*Green pastry bag*

- Boîte distributrice de 100 poches
- 80 microns - Super grip
- Dimensions : 55 x 30 cm
- Bonne prise en main par sa texture supergrip
- Anti glisse

# POCHES PÂTISSIÈRES

## PASTRY BAGS



Permet des décors bicolores et tricolores



**03005 - LOT DE 2 ADAPTATEURS 18.84 €**  
Pour douilles de Ø base 30 mm  
*Adapters for tubes*



**03445 - SUPPORT POCHE PLASTIQUE - Haut. 23.5 cm 6.80 €**  
*Pastry bag holder, plastic*



**03450 - SÉCHOIR À POCHE FIL PLASTIFIÉ - 50 x 50 cm 32.53 €**  
*Pastry bag dryer*



**03460 - LOT PÂTISSERIE 15.30 €**  
*Pastry set*  
1 poche silicone de 40 cm + 1 maryse de 25 cm  
4 douilles tritan (2 unies, 2 cannelées)



**03465 - LOT POCHE + DOUILLES 4.95 €**  
*Pastry bags and tubes set*  
10 poches jetables de 30 cm + 6 douilles plastique assorties (3 unies, 3 cannelées)



**03466 - KIT PÂTISSERIE 15.50 €**  
*Pastry Set*  
10 poches jetables pro - 48 x 26 cm  
3 douilles tritan (2 cannelées, 1 unie)  
1 corne plastique



**03467 - KIT POCHE JETABLES 11.93€**  
*Pastry Bag*  
Lot de 20 poches jetables pro - 48 x 26 cm



**03469 - CLIP BAG 22 cm 5.75 €**  
*Clip Bag*  
Pince plastique pour fermer hermétiquement des sachets ou poches pâtisseries



**03470 - SET DE 4 FLACONS DE DÉCORATION 5.42 €**  
Cont 100 ml - 120 x 55 mm  
*Set of 4 decorating bottles*  
Permet de décorer ou fourrer vos gateaux.



**03475 - STYLOS DE DÉCORATION 13.10 €**  
*Decorative pen*

Contenance 60 mm - Dim. : 88 x 54 x 46 mm.  
Corps en silicone, 4 douilles pour réaliser des décors très précis.

*Body in silicone, practical for the decorations of cakes with liquid chocolate, creams...*



# FOUETS

## WHISK

Hauteur réglable par simple pression sur le curseur



S'adapte sur tous types de casseroles ou récipients. Très pratique pour suspendre le fouet pendant la cuisson. La partie plate accepte tous les modèles de fouets.

Le petit crochet sert à accrocher les ustensiles à trous (thermomètre, spatule...)

**03580 - SUPPORT FOUET INOX 16.44** □  
Hauteur 45 cm - largeur 11 cm  
*Whisk holder*



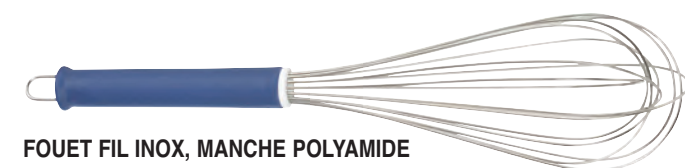
**FOUET EURO "SR" INOX**  
**MANCHE ANTI DÉRAPANT ABS AVEC CROCHET**  
*Stainless steel whisk, plastic handle*

Code	long. cm	€
03585	30	12.30
03586	35	13.40
03587	40	14.40
03588	45	15.97



**FOUET TOUT INOX**  
*Stainless steel whisk*

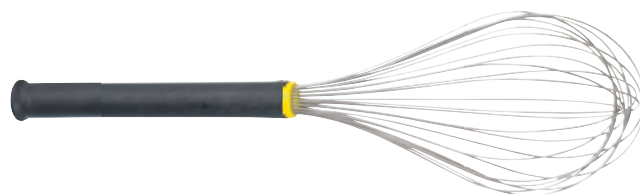
Code	long. cm	€	Code	long. cm	€
03610	20	9.46	03614	40	13.56
03611	25	9.66	03615	45	14.18
03612	30	10.78	03616	50	24.25
03613	35	11.98			



**FOUET FIL INOX, MANCHE POLYAMIDE**  
*Stainless steel whisk, plastic handle*

Code	long. cm	€	Code	long. cm	€
03635	25	7.10	03638	40	9.85
03636	30	7.73	03639	45	11.60
03637	35	8.88	03640	50	13.08

Manche renforcé de fibre de verre, résistant à la chaleur jusqu'à 200°C - 16 fils, avec anse de suspension, hygiénique.

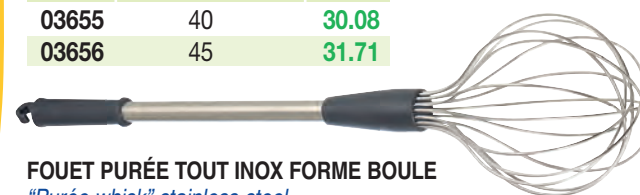


**03650 - FOUET À BLANC INOX MANCHE EXOGLASS 30.71** □  
**ANTI DÉRAPANT - 45 cm**  
*Balloon whisk "exoglass" handle*



**FOUET CHARCUTIER INOX RENFORCÉ MANCHE EXOGLASS**  
*Pork butcher whisk "exoglass" handle*

Code	long. cm	€
03655	40	30.08
03656	45	31.71



**FOUET PURÉE TOUT INOX FORME BOULE**  
*"Purée whisk" stainless steel*

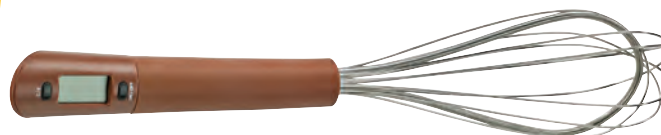
Code	long. cm	€
03664	80	224.40
03665	100	227.12
03666	120	231.32



**03670 - FOUET À ÉMULSION INOX 30 cm 8.88** □  
*Emulsion whisk stainless*  
Idéal pour émulsionner toutes les préparations : vinaigrette, mayonnaise...



**03672 - FOUET SILICONE 25 cm 7.24** □  
*Silicone whisk*  
Résistant à la chaleur jusqu'à 240° C



**03673 - "THERMO FOUET" 33.5 cm 22.00** □  
*Thermometer whisk*

- Fouet thermomètre pour la réalisation et le contrôle de la température du chocolat, crèmes, sauces et sucre cuit...
- Le fouet permet de mélanger et lisser toutes vos sauces sans grumeaux.
- Le thermomètre convient à des températures pouvant aller de 0° à 200°C.
- Thermofouet ! C'est le confort du mélange au degré prêt !



# USTENSILES DE PÂTISSERIE

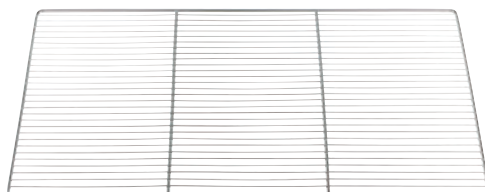
## PASTRY USTENSILS



### GRILLE CHROMÉE - Ne pas utiliser en surgélation

*Chromed grate*

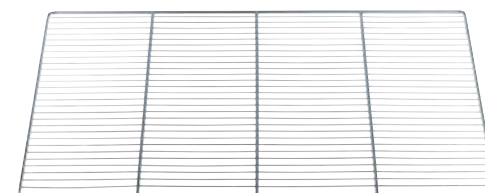
Code	Dim. cm	€
03720	40 x 30	13.93
03721	50 x 35	12.95
03722	60 x 40 (3 traverses)	5.75



### GRILLE INOX - 2 TRAVERSES - Ø 5 mm

*Stainless steel grate*

Code	Dim. cm	€
03725	40 x 30 - 22 fils Ø 2 mm	10.16
03726	50 x 35 - 22 fils Ø 2 mm	12.72
03727	60 x 40 - 29 fils Ø 2 mm	10.06



### 03728 - GRILLE INOX 3 TRAVERSES 10.66 €

*S/steel grate*

• Dim. : 60 x 40 cm



### GRILLE À PIEDS INOX

*Stainless steel grate with feet*

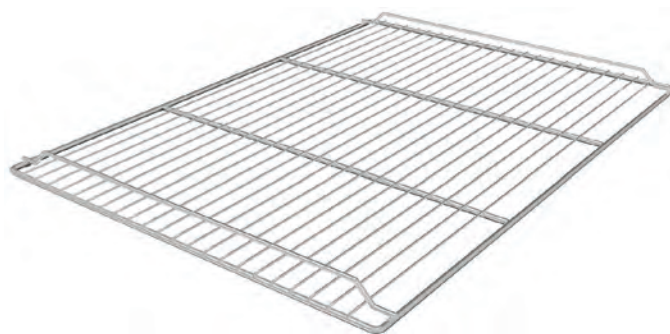
Code	Dim. cm	€
03735	50 x 35	46.14
03736	60 x 40	29.09



### GRILLE GASTRONORME INOX

*Stainless steel gastronorm grate*

Code	Désignation	Dim. cm	€
03740	1/1 2 traverses Ø 5 mm - 20 fils Ø 2 mm	53 x 32.5	8.32
03741	1/1 1 traverse Ø 7 mm - 12 fils Ø 4 mm	53 x 32.5	14.27
03742	2/1 3 traverses Ø 7 mm - 20 fils Ø 3 mm	65 x 53	16.36
03743	2/1 2 traverses Ø 7 mm - 20 fils Ø 4 mm	65 x 53	18.90



### GRILLE INOX SPÉCIALE FERMENTATION

*Special fermentation grate*

Code	Dim. cm	Galleries	€
03745	80 x 60	Sans	19.86
03746	80 x 60	Coté 600	20.20
03747	80 x 60	Coté 800	24.10



### GRILLE RONDE INOX SANS PIED

*Round tinned grate*

Code	Ø cm	€
03750	20	8.18
03751	24	8.68
03753	28	9.81
03755	32	11.07



### GRILLE RONDE INOX AVEC PIEDS

*Round tinned grate with feet*

Code	Ø cm	€
03765	20	8.18
03767	24	8.68
03769	28	9.81
03771	32	11.07
03773	36	15.73

### ARAIGNÉE FIL INOX

*Stainless steel skimmer*

Code	Ø cm	€
03790	15	9.42
03791	18	10.32
03792	22	12.43
03793	24	13.33
03794	28	14.96



### ECUMOIRE MAILLÉE INOX

*Mesh skimmer s/steel*

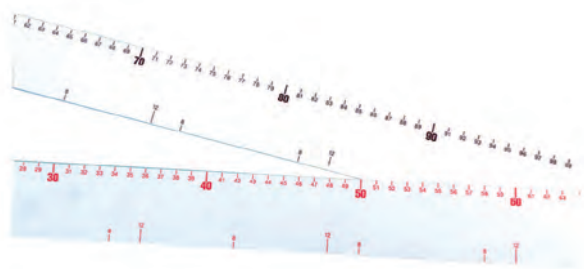
Code	Ø cm	€
03800	10	6.44
03801	12	8.53
03802	15	10.20
03803	17	15.32
03804	20	17.18





# USTENSILES DE PÂTISSERIE

## PASTRY USTENSILS



### RÈGLE GRADUÉE PLASTIQUE FLEXIBLE

Épaisseur 2 mm

*Graduated ruler, plastic*

Code	Dim. cm	€
03898	PM 64 x 5	4.54
03899	GM 100 x 5	7.65



### ROULEAU HÊTRE

*Beechwood rolling pin*

03900 - 50 cm - Ø 5 cm 6.72 €

03901 - 42 cm - Ø 5 cm 6.32 € (spécial mallette)



03902 - ROULEAU ACACIA - 50 cm - Ø 5 cm 13.52 €

*Acacia rolling pin*



03904 - ROULEAU BUIS - 50 cm - Ø 5 cm 25.12 €

*Boxwood rolling pin*



### ROULEAU HÊTRE À POIGNÉES

*beechwood rolling pin with handle*

Code	Long cm	Long+poignées cm	€
03905	30	50	9.39
03906	40	60	18.05



03907 - ROULEAU HÊTRE À POIGNÉES TOURNANTES

Long 45 cm - Long+poignées 67 cm Ø 7.7 cm 19.66 €

*Beechwood rolling pin with rotating handles*



03908 - ROULEAU POLYAMIDE DE NYLON INDEFORMABLE,

ANTI-ADHÉSIF - 50 cm - Ø 4.5 cm 19.10 €

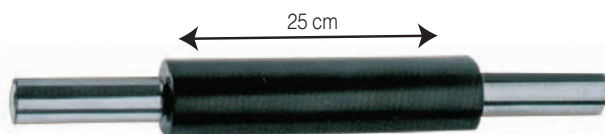
*No-stick nylon rolling pin*



03925 - ROULEAU UNIVERSEL INOX - 52 cm 147.45 €

*Adjustable rolling pin, stainless steel*

Permet une régularité parfaite, 7 épaisseurs différentes :  
2, 3, 4, 5, 6, 8, 11 mm



03909 - ROULEAU À PÂTISSERIE AVEC POIGNÉES ANTI-ADHÉRENT - 48 cm

38.26 €

*Rolling pin*



03950 - ROULEAU PVC CANNELÉ 109.20 €

Long. rouleau 36 cm - Ø 6.5 cm

Long. totale 60 cm

*Fluted pastry rolling pin*



03951 - ROULEAU PVC LISSE 109.20 €

Long. rouleau 36 cm - Ø 6.5 cm

Long. totale 60 cm

*Smooth pastry rolling pin*



### ROULEAU PEHD À POIGNÉES

*Rolling pin with handles*

Code	Ø cm	Long cm	€
03952	7	30	60.00
03953	7	40	68.75
03954	7	50	82.50



# USTENSILES DE PÂTISSERIE

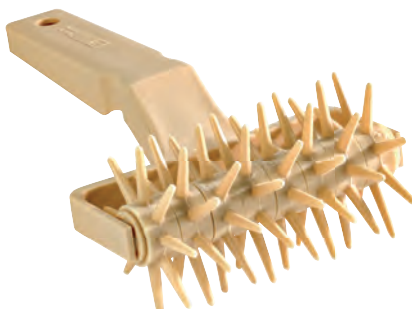
## PASTRY USTENSILS



**03914 - ROULEAU À LOSANGES PLASTIQUE - 10 cm** 6.80 €  
Lattice pie top cutter, plastic



**03916 - ROULEAU À LOSANGE LAME INOX - 12.5 cm** 52.63 €  
Permet d'obtenir des losanges réguliers  
Lattice pie top cutter, stainless steel



**03930 - ROULEAU PIQUE VITE PLASTIQUE - 12 cm** 6.80 €  
Roller docker, plastic



**03932 - ROULEAU PIQUE VITE POINTE MÉTAL - 13 cm** 25.40 €  
Permet de piquer la pâte de façon régulière  
Roller docker, metal



**ROULEAU À DISQUES LISSES - 13 cm**  
Permet de couper des bandes régulières  
Dough divider

Code	Ecartement	€
03917	8 mm	79.20
03918	12 mm	64.80



**ROULEAU À DISQUES CANNÉLÉS - 13 cm**  
Permet de couper des bandes régulières  
Dough divider

Code	Ecartement	€
03921	8 mm	90.00
03922	12 mm	72.72



**03920 - ROULEAU INOX GAINÉ SILICONE** 44.36 €  
Long : 40 cm - Ø 3.5 cm  
Stainless steel rolling pin with silicone coating



**03934 - ROULETTE À PÂTE EN BUIS - Ø 3.3 cm** 2.25 €  
Boxwood dough wheel



**03936 - ROULETTE À PÂTE MÉTAL CANNÉE - Ø 5.5 cm** 7.42 €  
Pastry fluted wheel s/steel



**03937 - ROULETTE À PÂTE MÉTAL UNIE - Ø 5.5 cm** 7.42 €  
Pastry plain wheel s/steel



**03938 - ROULEAU À PÂTISSERIE TOUT INOX** 101.35 €  
Long 50 cm - Ø 4.8 cm  
S/steel rolling pin



**ROULEAU À NOUGAT INOX**  
"Nougat" rolling pin, s/steel

Code	Dim. cm	Ø cm	€
03939	PM 35	3.5	45.60
03940	GM 60	3.5	55.74

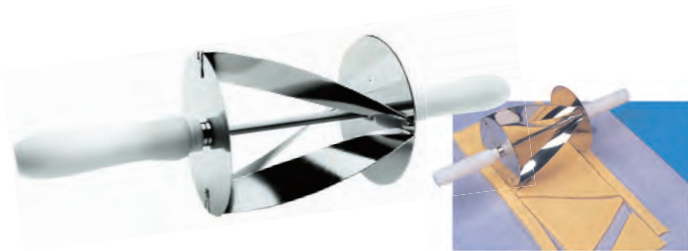


**03941 - ROULEAU À NOUGAT GAINÉ INOX** 37.50 €  
Long 50 cm - Ø 5 cm  
"Nougat" rolling pin, s/steel



# USTENSILES DE PÂTISSERIE

## PASTRY USTENSILS



### ROULEAU COUPE CROISSANT TRIANGLE INOX

Pour des croissants parfaitement réguliers  
Cutting roller for croissants, stainless steel

Code	Dimensions des coupes en mm	€
03911	Coupe des triangles de 97 x 210	59.53
03912	Coupe des triangles de 180 x 140	54.41
03913	Coupe des triangles de 180 x 200	59.54
03915	Coupe des triangles de 100 x 150	31.15



### ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL SIMPLE

Lame inox de Ø 55 mm - Bande de 10 à 125 mm  
Dough divider expandable plain wheels

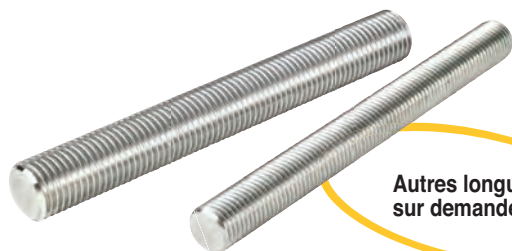
- 03942 - 5 ROULETTES LISSES - 4 BANDES 58.38 €
- 03943 - 7 ROULETTES LISSES - 6 BANDES 72.40 €



### ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL DOUBLE

Lame inox de Ø 55 mm - Bande de 10 à 125 mm  
Dough divider expandable plain and fluted wheels

- 03946 - 5 ROULETTES LISSES ET 5 CANNELÉES - 4 BANDES 74.84 €
- 03947 - 7 ROULETTES LISSES ET 7 CANNELÉES - 6 BANDES 83.70 €



Autres longueurs sur demande

### ROULEAU STRIÉ INOX POUR CAMEL

S/Steel caramel rolling pin

Code	Long. cm	Ø cm	€
03960	24.5	2.2	38.32
03961	24.5	3	48.20



### SPATULE BIAIS HÊTRE

Scrapper spatula beechwood

Code	Long. cm	€
04080	30	1.62
04081	35	1.87
04082	40	2.13



### SPATULE HÊTRE

Beechwood spatula

Code	Long. cm	€	Code	Long. cm	€
04050	20	1.68	04056	50	4.00
04051	25	1.80	04057	60	4.85
04052	30	1.95	04059	80	10.45
04053	35	2.40	04060	100	15.50
04054	40	2.85	04061	120	18.44
04055	45	3.85	04062	150	27.35



### CUILLÈRE HÊTRE

Spoon beechwood

Code	Long. cm	€
04085	25	1.32
04086	30	1.51
04087	35	1.78
04088	40	2.08
04089	45	2.28



- 04300 - RACLETTE À CRÊPES HÊTRE 1.75 €  
Beechwood "crepe" dough scraper



- 04301 - RACLETTE À CRÊPES, HÊTRE 40 cm 2.00 €  
"crepe" dough scraper



# SPATULES

## SPATULAS



### SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 100°C

ABS rigid spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long. cm	€
04090	30	4.63
04091	37	4.90



### SPATULE COUDÉE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 100°C

ABS bent spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long cm	Long cm avec manche	€
04095	15	29	5.27
04096	25	39	6.22



### SPATULE POLYGLASS

Polyglass spatula, heat resistant up to 220°C

Matériau composite, résistant à de hautes températures jusqu'à 220°C. Ces spatules répondent aux normes d'hygiène (ne s'imprègnent pas des odeurs, lavables en machine, stérilisable...)

Code	Long. cm	€
04100	25	2.13
04101	30	2.66
04102	35	2.96
04103	40	4.07
04104	45	5.42
04105	50	6.44



Extrémité de la spatule parfaitement lisse permettant de racler sur le bord des casseroles ou des bassines sans laisser d'excédent de crème.



04134 - SPATULE GM 74 cm 69.75 €

Spatula  
Polyéthylène et inox



### SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 100°C

ABS rigid spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long. cm	€
04113	30	3.85
04114	35	4.20
04115	40	4.52



### SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 140°C

ABS, heat resistant up to 140°C

Code	Long. cm	€
04127	30	2.71
04128	35	3.27
04129	40	3.50



### SPATULE SOUPLE - RÉSISTE JUSQU'À 100°C

Soft spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long. cm	€
04130	25	5.90
04131	30	6.61
04132	35	8.18



Résiste jusqu'à 205°C

### SPATULE CUILLÈRE POLYGLASS

Polyglass spoon

Code	Couleur	Dim cm	€	Code	Couleur	Dim cm	€
04150	Orange	21.6	4.10	04154	Yellow	30.5	4.40
04151	White	30.5	4.40	04155	Orange	30.5	4.40
04152	Blue	30.5	4.40	04156	Orange	38.1	5.95
04153	Red	30.5	4.40				



# SPATULES

## SPATULAS



### RACLETTE MARYSE - MANCHE FIBRE DE VERRE

Température utilisation 60°C max

Rubber scraper

Code	Long. cm	€
04136	30	5.20
04137	40	5.45
04138	52	9.90



### CUILLÈRE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE

Silicone spoon

Résiste jusqu'à 300°C

Code	Long. cm	€
04139	25	7.75
04140	35	9.88
04141	40	10.86



### SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE

Silicone spatula

Résiste jusqu'à 300°C

Code	Long. cm	€
04142	25	7.38
04143	35	9.41
04144	40	10.35



### SPATULE ÉLASTOMÈRE

Manche plastique

Rubber scraper

Résiste jusqu'à 110°C

Code	Long. cm	€
04165	24	3.22
04166	34	5.22
04167	42	6.82



### SPATULE SILICONE

Silicone spatula

Code	Désignation	Long. cm	€
04175	Plate	24.5 cm	3.65
04176	Plate	26 cm	3.75
04177	Cuillère	25.5 cm	3.95



- 40°C | +230°C

### 04180 - LOT 3 ACCESSOIRES DE CUISINE

17.00 €

Set of 3 kitchen tools

- 1 spatule de 28 cm
- 1 pinceau de 26 cm
- 1 cuillère de 28 cm

En métal recouvert entièrement de silicone



### 04187 - SPATULE EN SILICONE AVEC THERMOMETRE SONDE 29 cm

12.00 €

Thermometer spatula



-50°C | +300°C

- Spatule thermomètre pour le contrôle de la température du chocolat, sucre, crèmes, confitures, sauces...
- Sonde électronique amovible pouvant également servir séparément de la spatule, pour contrôler la température des viandes, foie gras, terrine...
- Attention : ne pas mettre dans l'eau. Une fois démontée, la spatule passe au lave-vaisselle.



0°C | +200°C

### 04190 - SPATULE THERMOMETRE SILICONE 32 cm

20.00 €

Thermometer spatula



### 04195 - SPATULE FOUET 32 cm

15.00 €

Whisk spatula



- Double fonction  
Raclette lisse  
Raclette pour fils de fouets

- Toutes formes et dimensions



### 04198 - SPATULE SILICONE CORNETTE 27 cm

9.00 €

Cornette spatula



# PLANCHES À DÉCOUPER

## CUTTING BOARD



**04302 - PELLE À JAMBON 31 x 16 cm - Portée 600 g** **5.35 €**  
*Ham peel*



**PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE BLANC**  
Épaisseur 1 cm  
*Cutting board*

Code	Dim. cm	€
<b>04303</b>	36 x 22	<b>9.31</b>
<b>04304</b>	42 x 25	<b>12.63</b>



**PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE BLANC**  
Épaisseur 2 cm  
*Cutting board*

Code	Dim. cm	€
<b>04305</b>	40 x 30	<b>24.49</b>
<b>04306</b>	50 x 30	<b>28.98</b>
<b>04307</b>	60 x 40	<b>45.12</b>



**04309 - PLANCHE À DÉCOUPER NOIRE** **9.05 €**  
PEHD 500, spéciale Bar  
26.5 x 16.2 x h 2cm  
*Black cutting board*



**PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR POLYÉTHYLÈNE**  
Épaisseur 2 cm. Limite les risques de contamination par une utilisation spécifique par couleur  
*Cutting board*

Code	Désignation	Dim. cm	€
<b>04310</b>	<b>ROUGE</b> pour viande crue	50 x 30	<b>20.60</b>
<b>04311</b>	<b>BLEUE</b> pour poissons	50 x 30	<b>20.60</b>
<b>04313</b>	<b>VERTE</b> pour fruits et légumes	50 x 30	<b>20.60</b>
<b>04315</b>	<b>ROUGE</b> pour viande crue	60 x 40	<b>32.38</b>
<b>04316</b>	<b>BLEUE</b> pour poissons	60 x 40	<b>32.38</b>
<b>04317</b>	<b>JAUNE</b> pour viande cuite	60 x 40	<b>32.38</b>
<b>04318</b>	<b>VERTE</b> pour fruits et légumes	60 x 40	<b>32.38</b>



**04320 - ÉGOUTTOIR À PLANCHE FIL INOX "MF"** **40.10 €**  
Capacité 6 planches, facilite le séchage et le rangement  
*Rack for 6 cutting boards, stainless steel*

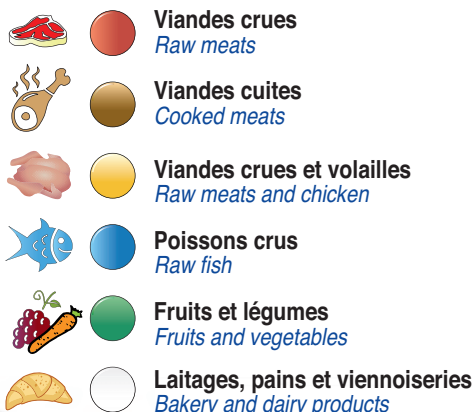


**04325 - RACLOIR À PLANCHES EN POLYÉTHYLÈNE** **35.92 €**  
Facilite l'entretien des planches  
*Polyethylene board scraper*

**04326 - LAME DE RECHANGE** **11.32 €**  
*Blade*

# PLANCHES À DÉCOUPER

## CUTTING BOARD



### CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité offrent les propriétés suivantes :

- Longue durée
- 25% plus résistant à l'abrasion
- Rigidité maximale
- Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max approx. 80°C)

### MAIN FEATURES

The cutting board made of High Density Polyethylene 500 offering the following properties:

- High durability
- 25% more resistant to abrasion
- Extraordinary rigidity
- Do not present deformation during the rinsing process of industrial dish-washer cleaning cycle (Max. temp. approx. 80°C)



**PLANCHE À DÉCOUPER HAUTE DENSITÉ PEHD 500**  
Épaisseur 2 cm avec pied silicone  
*Cutting board PEHD 500*

Code	Couleur	Dim. cm	€
04330		40 x 30	22.15
04331		40 x 30	24.06
04332		40 x 30	24.06
04333		40 x 30	24.06
04334		40 x 30	24.06
04335		40 x 30	24.06

Code	Couleur	Dim. cm	€
04337		53 x 32.5	30.30
04338		53 x 32.5	30.85
04339		53 x 32.5	30.85
04340		53 x 32.5	30.85
04341		53 x 32.5	30.85
04342		53 x 32.5	30.85

Code	Couleur	Dim. cm	€
04345		60 x 40	42.75
04346		60 x 40	43.70
04347		60 x 40	43.70
04348		60 x 40	43.70
04349		60 x 40	43.70
04350		60 x 40	43.70



- Spéciale pour préparer des repas sans allergènes.
- Identification rapide grâce à sa couleur violette
- *Specialy made for making food that contains no allergens*
- *Identify it quickly its deep purple colouring*

**PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500**  
h 2 cm  
*Cutting board PEHD 500*

Code	Dim. cm	€
04352	40 x 30	24.06
04353	53 x 32.5	30.86
04354	60 x 40	43.70



Livré sans bac GN 1/3  
*Delivered without 1/3 GN container*

**04360 - PLAN DE DÉCOUPE 88.30 €**  
*Cutting board table*

Permet de découper les aliments directement au dessus du bac  
Dimensions : 65 x 40 x h 11 cm



**PELLE À LÉGUMES INOX**  
*S/steel vegetable picker*

Code	Dim. cm	€
04365	14 x 10	8.62
04366	18 x 10	9.41

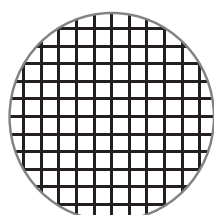


**04363 - PLAN À DÉCOUPER EN BAMBOU 61.74 €**  
*Cutting board rubber wood*

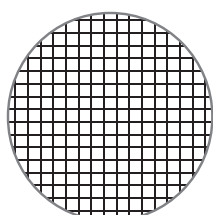
Dimensions : 41.5 x 34 x h 7 cm - Bac inox GN 2/3 inclus



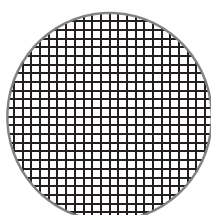
Plus le numéro de la maille est élevé, plus le tamisage sera fin



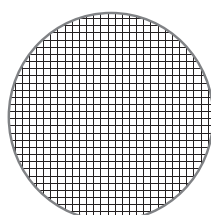
N°10



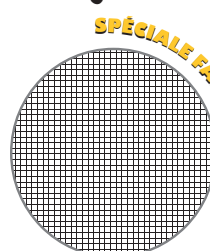
N°14



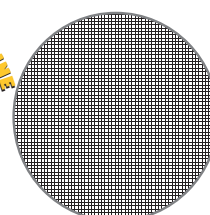
N°20



N°25



N°35



N°50



**TAMIS BOIS DOUBLE TOILE INOX - Ø 35 cm**  
*Wood sieve, s/steel mesh*

Code	Maille	€
04500	16	52.18
04501	20	58.50
04502	25	58.40
04503	30	58.80
04504	35	63.90
04505	40	64.08
04507	50	66.91



**04515 - TAMIS BOIS DOUBLE - TOILE INOX - MAILLE 60**  
Ø 25 cm **54.60 €**  
*Wood sieve, s/steel mesh*

**04517 - TAMIS AUTOMATIQUE TOUT INOX - 350 g**  
H 9.5 cm - Ø 10.5 cm  
*Sieve, stainless steel*  
**9.37 €**



**04560 - TAMIS POLYSTYRÈNE, TOILE ACIER** **15.26 €**  
SPÉCIAL SUCRE GLACE  
MAILLE 40 - Ø 18.5 cm  
*Plastic caster sugar sieve, steel mesh*



**TAMIS TOUT INOX DÉMONTABLE**  
*Sieve, stainless steel*

Code	Ø cm	Maille	€
04520	30	16	98.72
04521	30	20	98.72
04522	30	25	98.72
04526	40	20	117.10
04527	40	25	117.10



**TOILE DE RECHANGE POUR TAMIS INOX**  
*Mesh for stainless steel sieve*

Code	Ø cm	Maille	€
04536	30	20	33.15
04537	30	25	33.15
04551	40	20	45.55
04552	40	25	45.55



**TAMIS MACROLON, TOILE ACIER SPÉCIAL FARINE - Ø 30.5 cm**  
*Plastic flour sieve, steel mesh*

Code	Maille	€
04567	12	25.50
04568	18	25.50
04569	24	25.50



**TAMIS TOUT INOX Ø 30 cm**  
*Sieve, stainless steel*

Code	Maille	€
04575	10	26.20
04576	14	26.60
04577	20	39.15
04578	25	39.49
04579	35	43.17
04580	50	46.89

**TAMIS TOUT INOX Ø 35 cm**  
*Sieve, stainless steel*

Code	Maille	€
04582	10	39.05
04583	14	38.90
04584	20	56.29
04585	25	57.57
04586	35	60.66
04587	50	62.96



**TAMIS INOX AVEC 4 TOILES INTERCHANGEABLES**  
Maille 8 - 12 - 22 - 40  
*Stainless steel sieve with 4 mesh removable.*  
Mesh N°8 - 12 - 22 - 40

Code	Désignation	€
04610	Tamis Ø 20 cm	28.89
04611	Tamis Ø 23 cm	34.77
04612	Tamis Ø 25 cm	43.23





# PELLES BOIS EN HÊTRE

## WOOD OVEN PEEL



**PELLE BOIS**  
*Oven peel*

Code	Dim. cm	Type	€
04705	100 x 35	B	89.54
04706	100 x 40	B	94.40
04707	100 x 45	B	99.35
04710	80 x 20	A	53.60
04713	80 x 40	B	78.95
04714	80 x 45	B	82.53



**PELLE VIENNOISE BOIS**  
*Oven peel*

Code	Dim. cm	Type	€
04720	60 x 16	A	36.36
04721	60 x 18	A	36.82
04722	60 x 20	A	38.38
04723	60 x 24	A	42.80
04724	60 x 30	A	45.20
04725	60 x 40	B	58.67



**PELLE RONDE BOIS**  
*Round oven peel*

Code	Ø cm	€
04730	25	44.38
04731	30	48.85
04732	35	50.96
04733	40	55.54
04734	45	58.55

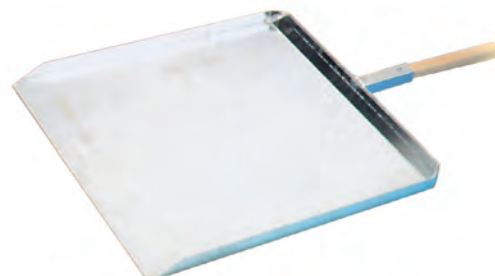
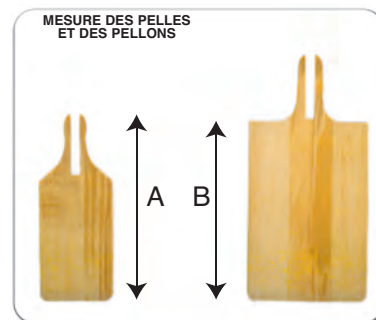
Préciser la longueur du manche :  
2 m ou 3 m



**PELLE BOIS REBORDS**  
*Oven peel with sides*

Code	Dim. cm	Type	€
04740	60 x 40	B	69.80
04741	60 x 45	B	70.06
04742	60 x 50	B	76.48
04743	60 x 55	B	75.00
04744	60 x 58	B	76.80
04745	60 x 63	B	80.78
04746	60 x 70	B	94.03

**MADE IN FRANCE**



**04748 - PELLE REBORDS ALUMINIUM 60 x 58 cm** 147.37 €  
*Aluminium peel with sides*



**PELLE À PIZZA INOX MANCHE BOIS 1.50 m**  
*Wood handle pizza oven peel, stainless steel*

Code	Dim. cm	€
04750	33 x 25	46.09
04751	33 x 40	49.90



**PELLE À PIZZA RONDE TOUTE INOX**  
Long. manche : 1.20 m  
*Pizza oven peel, stainless steel*

Code	Ø cm	€
04753	24	40.49
04754	32	48.09
04755	39	53.78



**04756 - SUPPORT INOX POUR PELLE À PIZZA** 13.49 €  
*Pizza oven peel holder s/steel*



# PELLES BOIS EN HÊTRE

## WOOD OVEN PEEL



### MANCHE DE PELLE "22 x 27 mm"

Oven peel handle

Code	Dim	€
04757	3.5 mètres	19.46
04758	4 mètres	24.65
04759	4.5 mètres	28.81



### MANCHE FORT "25 x 25 mm" pour réf. : 04850

Strong oven peel handle

Code	Dim	€
04765	3 mètres	18.16



### PELLON BOIS

Oven peel no handle

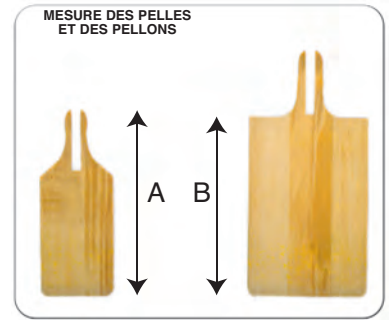
Code	Dim. cm	Type	€	Code	Dim. cm	Type	€
04780	100 x 11	A	25.38	04790	100 x 35	B	62.00
04781	100 x 16	A	25.38	04791	100 x 40	B	66.84
04782	100 x 20	A	30.43	04792	100 x 45	B	78.74
04783	100 x 22	A	30.43	04793	100 x 50	B	79.37
04785	100 x 24	A	30.43	04794	100 x 58	B	80.23
04786	100 x 26	A	30.43				



### PELLON BOIS

Oven peel no handle

Code	Code	Type	€	Code	Code	Type	€
04800	80 x 12	A	22.86	04815	60 x 14	A	16.87
04801	80 x 14	A	22.86	04816	60 x 16	A	17.79
04802	80 x 16	A	22.86	04817	60 x 18	A	18.40
04803	80 x 20	A	23.86	04818	60 x 20	A	21.74
04804	80 x 24	A	23.86	04819	60 x 24	A	23.24
04806	80 x 35	B	51.77	04820	60 x 30	A	27.04
04807	80 x 40	B	55.37	04823	60 x 40	B	36.52
04808	80 x 45	B	57.54	04824	60 x 45	B	44.84



**MADE IN FRANCE**



### PELLON ROND BOIS

Round oven peel no handle

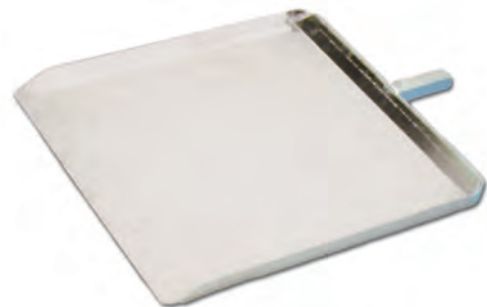
Code	Ø cm	€
04830	25	20.56
04831	30	23.50
04832	35	30.05
04833	40	32.47
04834	45	37.54
04835	50	39.88



### PELLON BOIS REBORDS

Wood oven peel with sides no handle

Code	Dim. cm	Type	€
04840	60 x 40	B	53.71
04841	60 x 45	B	53.71
04842	60 x 50	B	57.42
04843	60 x 55	B	61.13
04844	60 x 58	B	63.38
04845	60 x 63	B	67.09
04846	60 x 70	B	72.27



**04850 - PELLON REBORDS ALUMINIUM 60 x 58 cm 129.21 €**

Aluminium oven peel with sides no handle

S'adapte sur manche réf. : 04765



**04855 - PALETTE À COUCHE 80 x 12 cm 9.54 €**

Wood dough board



# USTENSILES "SPÉCIAL PIZZA"

## PIZZA USTENSILS



**PELLE ALUMINIUM ANODISÉ PERFORÉE**  
Perforated aluminium peels  
Manche 150 cm

Code	Dim. cm	€
04860	33 x 33	128.84
04861	36 x 36	152.44



**04866 - PELLE RONDE INOX Ø 23 cm** 109.90 €  
S/steel round peel  
Manche 150 cm



**PELLE ALUMINIUM ANODISÉ**  
Aluminium peel  
Manche 150 cm

Code	Dim. cm	€
04870	33 x 33	84.40
04871	36 x 36	88.98



**PELLE RONDE INOX**  
S/steel round peel  
Manche 150 cm

Code	Ø cm	€
04875	20	64.37
04876	23	65.74



**04880 - SUPPORT MURAL POUR 2 PELLER** 25.91 €  
Peel holder s/steel  
Dimensions : 18 x 9 x 9 cm



**04885 - SET À PIZZA** 105.98 €  
Pizza set

- 1 pelle ronde Ø 20 cm - manche 120 cm
- 1 pelle rectangulaire 30 x 32 - manche 120 cm
- 1 brosse 16 x 5 cm - manche 120 cm
- 1 support 41 x 8 cm



**04887 - BROSSE LAITON POUR FOUR 20 x 6.6 cm** 81.13 €  
Oven brush  
Manche 150 cm aluminium

**04888 - BROSSE SEULE DE RECHANGE** 26.79 €  
Brush only

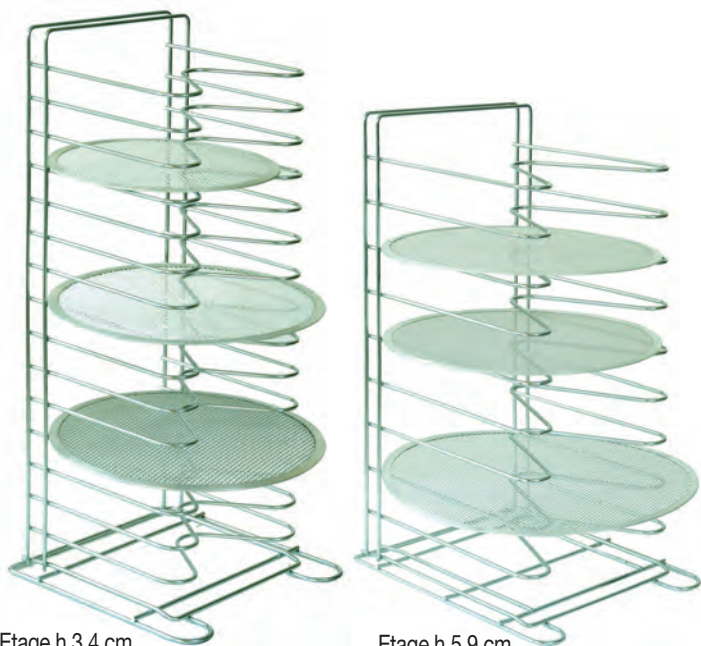


**04890 - BROSSE INOX 15 x 4 cm** 17.93 €  
Avec racloir  
S/steel brush



# USTENSILES "SPÉCIAL PIZZA"

## PIZZA USTENSILS



Etage h 3.4 cm

Etage h 5.9 cm

### RATELIER EN ACIER CHROMÉ

Rack for pizza

Code	Dim. cm	Capacité	€
04895	30 x 30 x 65	15 grilles jusqu'au Ø 36 cm	75.76
04896	34 x 40 x 65	10 grilles de Ø 38 à 50 cm	89.67



### GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉE

Pizza baking grate

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11744	20	5.20	11749	38	7.85
11745	23	5.58	11750	40	8.38
11746	28	6.24	11751	45	10.80
11747	30	6.67	11752	50	12.69
11748	33	7.00			



11742 - GRILLE À PIZZA 60 x 40 cm ALUMINIUM BORDÉ 23.51 €

Pizza baking grate



04900 - PETIT TRANCHOIR INOX

Small chopper 26.16 €

Dim. : 20 x 13.5 cm

Idéal pour la découpe de pizza sur plaque



04904 - ROULETTE À PIZZA 7.88 €

LAME INOX Ø 10 cm

S/steel blade roller



Polymère haute résistance

Anti-choc & anti-rayures

04910 - SPATULE 7.34 €

Spatula

Dim. : 10 x 24 cm



04913 - COUPE PÂTE 7.30 €

Dough scraper

Dim. : 13.5 x 14.5 cm



### SAC ISOTHERME "POUR BOITES PIZZA"

Insulation bag

Code	Dim. cm	Capacité	€
04920	37 x 37 x 20	5 boîtes maxi de Ø 33 cm	47.58
04922	44 x 44 x 20	4 boîtes maxi de Ø 40 cm	53.07

### POUR LE TRANSPORT DES PIZZAS EN BOITES

matériel robuste lavable à l'intérieur et à l'extérieur

- Sangle pour le transport et poche transparente pour la facture
- Modèle avec grand isolement thermique
- Rembourrage total qui assure le maintien de la température et qui réduit la formation de buée.

BROSSES  
BRUSHES

**MADE IN  
FRANCE**



**BROSSE COMPTOIR HOLLANDAISE SANS TÊTE**  
*Counter brush*

Code	Désignation	€
05000	Soie blanche	11.05
05001	Soie noire	11.05



**BROSSE COMPTOIR DEMI-TÊTE**  
*Counter brush*

Code	Désignation	€
05005	Soie blanche	12.60
05006	Soie noire	12.60



**05010 - BROSSE À DORER SOIE BLANCHE** 6.78 €  
*Pastry brush*



**05015 - BROSSE LONG MANCHE 60 cm** 10.41 €  
*Long handle brush*



**BROSSE À PÉTRIN**  
*Flour brush*

Code	Désignation	€
05020	Soie blanche	9.92
05021	Soie noire	9.92



**05030 - BROSSE COCO** 6.90 €  
*Coco dust mop*



**05035 - BROSSE À DORER** 12.95 €  
Monture polypropylène, garniture polyester, Long 310 x 50 mm  
*Pastry brush*



**05038 - BROSSE DE COMPTOIR SANS TÊTE** 14.35 €  
Monture polypropylène, garniture polyester, Long 330 x 50 mm  
*Counter brush*



**05040 - BROSSE DE COMPTOIR DEMI-TÊTE** 16.79 €  
Monture polypropylène, garniture polyester, Long 335 mm  
*Counter brush*



# BROSSES

## BRUSHES



### BROSSE BALAI FOUR 32 cm

*Oven brush*

Code	Désignation	€
05046	Brosse	16.72
05047	Manche de 3.5 m	20.04



### BROSSE BALAI FOUR AVEC EMMANCHURE MÉTAL

*Oven brush*

Code	Désignation	€
05050	Brosse 60 cm	28.18
05051	Brosse 45 cm	22.15
05047	Manche de 3.5 m	20.04



### 05055 - BROSSE GRATTOIR POUR FOUR 20 cm, ht 11 cm 33.91 €

*Oven cleaning brush and scraper*  
S'adapte sur le manche 05047

- Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés
- Côté brosse en fils de laiton.
- Côté grattoir en acier inoxydable.



### 05058 - BROSSE LAVE PONT 22 cm avec douille à vis 3.50 €

Fibres nylon dures  
*Scrubbing brush*



### 05059 - BALAI MÉNAGE COCO 29 cm 2.62 €

*Coco broom*

### 05060 - BALAI MÉNAGE COCO 37 cm 5.69 €

*Coco broom*

S'adaptent sur le manche 05235



### 05065 - BALAI MÉNAGE SOIE NOIRE 45 cm 30.74 €

*Black bristle broom*

S'adapte sur le manche 05236



### BALAI DE SOIE - TIRURE 5 cm

*Bristle broom*

Code	Désignation	€
05070	38 cm douille plastique S'adapte sur le manche 05235	13.35
05071	60 cm emmanchure métal S'adapte sur le manche 05240	27.98

# PINCEAUX

## BRUSHES



**05170 - LOT DE 6 PINCEAUX "Spécial Décoration" 10.49 €**  
*Decoration brush, set of 6.*



**PINCEAU SILICONE**  
*Silicon brush*

Résistant à 300°C, hygiénique, en silicone, non poreux, conforme aux normes alimentaires. Largeur 40 mm.  
 Entretien facile au lave-vaisselle.

Code	Long.mm	€
05180	185	4.10
05181	210	4.55
05182	365	6.25



**PINCEAU POLYESTER MANCHE PLASTIQUE**  
 Haute température résistant à 230° C  
*Polyester brush*

Code	Larg.mm	€	Code	Larg.mm	€
05183	25	3.12	05187	45	4.27
05184	30	3.38	05188	50	4.41
05185	35	3.58	05189	60	4.87
05186	40	3.80			



**PINCEAU PURE SOIE MANCHE PLASTIQUE**  
 Résistant à 120° C  
*Plastic handle flat pastry brush*

Code	Larg.mm	€	Code	Larg.mm	€
05190	25	2.71	05195	50	4.24
05191	30	2.93	05196	60	4.76
05192	35	3.06	05197	75	6.17
05193	40	3.85	05198	100	8.81
05194	45	4.05			

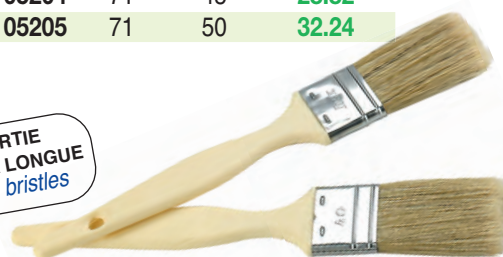
**SORTIE EXTRA LONGUE**  
*long bristles*



**PINCEAU PATISSIER ALIMENTAIRE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLENE GARNITURE OREL EFFILE FLEURE**  
*Flat pastry brush*

Code	Long.mm	Larg.mm	€ le paquet de 6
05200	51	25	16.61
05201	58	30	19.17
05202	61	35	21.15
05203	63	40	25.13
05204	71	45	28.82
05205	71	50	32.24

**SORTIE EXTRA LONGUE**  
*long bristles*



**PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLENE**  
*Flat pastry brush*

Code	Long.mm	Larg.mm	€ le paquet de 6
05210	50	30	13.92
05211	57	35	15.05
05212	62	40	18.17
05213	62	45	21.86
05214	62	50	25.70

**SORTIE NORMALE**  
*normal bristles*



**PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLENE**  
*Flat pastry brush*

Code	Long.mm	Larg.mm	€ le paquet de 6
05220	38	25	10.79
05221	44	30	12.35
05222	44	35	13.49
05223	44	40	15.19
05224	50	45	18.40
05226	50	50	21.54



**05230 - PINCEAU DOROIR ROND PURE SOIE MANCHE POLYPROPYLENE - Long 24.5 cm - Ø 1.5 cm 5.58 €**  
*Round pastry brush*



# HYGIÈNE

## HYGIENE



**MANCHE À BALAI BOIS Ø 24 mm**  
*Wood broomstick*

Code		Long.m	€
05235	Avec vis	1.25	2.70
05236	Sans vis	1.20	2.70



**05240 - MANCHE À BALAI BOIS CANTONNIER**  
1.40 m - Ø 30 mm **4.92 €**  
*Wood broomstick*



**05244 - MANCHE POLYPROPYLENE MONOBLOC BLANC**  
1.30 m - Ø 25 mm **8.83 €**  
Une solidité accrue et une hygiène maximale, forme ergonomique  
*Broomstick*



**05246 - MANCHE POLYPROPYLENE MONOBLOC BLEU**  
1.30 m - Ø 25 mm **8.83 €**  
Une solidité accrue et une hygiène maximale, forme ergonomique  
*Broomstick*



**05245 - MANCHE ACIER À DOUILLE** **1.85 €**  
1.40 m - Ø 25 mm  
*Broomstick*



**05250 - PELLE À POUSSIÈRE PLASTIQUE** **2.00 €**  
*Plastic dust pan*



**05252 - BALAYETTE NYLON BLEUE - 28 cm** **2.10 €**  
*Hand brush*

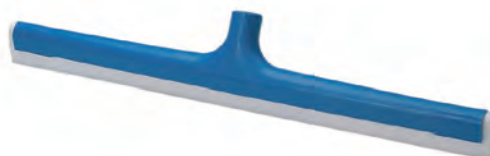


**05255 - PELLE À POUSSIÈRE, TÔLE PEINTE** **3.20 €**  
*Metal dust pan*



**RACLETTE RENFORCÉE 2 LAMES MOUSSE NOIRE**  
avec douille française  
*Floor scraper*  
S'adapte sur manche 05245 - 05244 - 05235

Code	Larg.cm	€
05257	44	3.55
05258	60	4.83



**RACLETTE POLYPROPYLENE MOUSSE BLANCHE INORGANIQUE**  
*Floor scraper*  
S'adapte sur manche 05244 - 05246

Code	Larg.cm	€
05260	45	5.78
05261	55	8.98



# BROSSES HYGIÈNE AGRO ALIMENTAIRE

## HEAVY DUTY BRUSHES

**Gamme système captif satisfait les exigences les plus élevées en matière d'hygiène (conforme aux normes HACCP), empêche les microbes de se développer et résiste à la stérilisation en autoclave.**

- Monture en polypropylène bleu non poreux, formes douces et arrondies pour faciliter l'entretien.
- Fibres polyester performantes, résistantes à l'eau très chaude et stérilisable jusqu'à 130°C.
- Fixation des fibres par des agrafes en acier inoxydable.



Système captif



**05400 - BROSSE LAVE PONT 12.77 €**

*Scrubbing brush*

280 x 50 mm - tirure 30 mm



**05402 - BALAI DROIT SOUPLE 24.71 €**

*Broom soft*

400 x 50 mm - tirure 55 mm



**05405 - BALAI DROIT DEMI-DUR 24.71 €**

*Broom medium*

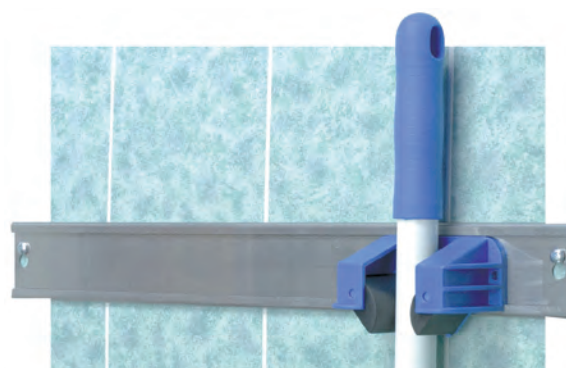
400 x 50 mm - tirure 55 mm



**05407 - MANCHE FIBRE DE VERRE SYSTÈME CAPTIF 15.61 €**

Double fixation de sécurité anti-salissures revêtement de haute qualité. Poignée sertie inarrachable. Long. 1.5 m - Ø 25 mm.

*Broom stick*



**05410 - PORTE OUTIL CAOUTCHOUC 4.45 €**

Se fixant sur le rail ou directement sur le mur, permet l'accrochage et le décrochage rapide du matériel

*Broom stick holder*

**05412 - RAIL INOX DE 50 cm POUR PORTE OUTILS 4.40 €**

Capacité 4 portes outils par rail

*Rack for broom stick holder s/steel*



**05422 - BROSSE RONDE 13.56 €**

*Round brush*

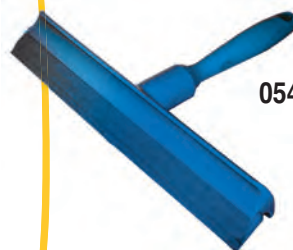
Ø 125 mm - tirure 40 mm



**05427 - BROSSE À ONGLES DOUCE 4.95 €**

*Nail brush*

110 x 145 mm - tirure 16 mm



**05429 - RACLETTÉ DE SURFACE 17.93 €**

*Windows cleaner*

300 x 160 mm



**RACLETTÉ MONOBLOC**

Double lame en latex naturel haute qualité, longue durée

*Squeegee*

Code	Long.mm	Larg.mm	Haut.mm	€
05435	400	95	42	19.78
05436 - RECHARGE / Refill				7.14
Code	Long.mm	Larg.mm	Haut.mm	€
05440	600	95	42	23.21
05441 - RECHARGE / Refill				8.04



# BROSSES HYGIÈNE AGRO ALIMENTAIRE

## HEAVY DUTY BRUSHES

- Support polypropylène injecté (PP)
- Fibres polyester (PBT), stérilisable, aucune absorption d'humidité, résistante au gel et aux agents chimiques.
- Agrafage inoxydable, monture standard.
- Manche conseillé 05244



**05450 - BROSE LAVE PONT 10.93 €**  
*Scrubbing brush*  
 300 x 60 mm - tirure 35 mm



**05451 - BALAI FIBRE SOUPLE 16.95 €**  
*Broom soft*  
 400 x 60 mm - tirure 55 mm



**05452 - BALAI DROIT FIBRE SOUPLE 8.90 €**  
*Broom soft*  
 300 x 60 mm - tirure 55 mm



**05453 - BALAI FIBRE DURE 11.00 €**  
*Broom hard*  
 300 x 60 mm - tirure 55 mm



**05460 - BROSE VIOLON 5.85 €**  
*Violin brush*  
 160 x 50 mm - tirure 30 mm



**05462 - BROSE À MAIN 12.84 €**  
*Brush*  
 195 x 65 mm - tirure 50 mm



**05463 - BROSE DROITE 11.71 €**  
*Brush*  
 195 x 65 mm - tirure 40 mm



**05465 - BROSE DE NETTOYAGE MANCHE COURT 9.08 €**  
*Utility brush with handle*  
 250 x 75 mm - tirure 40 mm



**05468 - BROSE À ONGLES DURE 5.00 €**  
*Nail brush*  
 110 x 40 mm - tirure 18 mm



**05470 - BROSE À VAISSELLE 4.70 €**  
*Dishwashing brush*  
 Long. 270 x tirure 25 mm



**05472 - RACLETTE DE SURFACE 19.15 €**  
**MANCHE AMOVIBLE**  
*Scraper*  
 Larg. 250 x Long. 330 mm



# HYGIÈNE - PROTECTION

## HYGIENE - PROTECTION

### SYSTÈME "CLEAN HANDS"



- Ce système très pratique permet de servir le client sans rentrer en contact direct avec les produits alimentaires et de respecter les normes d'hygiène.
- Enfiler et retirer le gant devient facile et rapide grâce à son bracelet aimanté que l'on place sur un support (2 types de support, le plus petit peut se mettre à la ceinture pour un usage intensif).
- Le gant est ainsi prêt sur le support pour servir le prochain client.
- *A magnetic device and hygienic glove for handling food.*
- *A practical and fast way to take off a glove avoiding your hands touching foodstuff. The glove can be easily replaced. It is provided with a magnetic base and arm band, allowing it to be used with only one hand.*



**05670 - KIT SUPPORT COMPTOIR 30.00 €**  
*Counter support kit*  
 Composition : 1 support aimanté pléxi : 220 x 120 mm, 1 bracelet, 5 gants.



**05674 - KIT SUPPORT POLYVALENT PM 24.47 €**  
*Small support kit*  
 Composition : 1 support PM pléxi : 145 x 90 mm, 1 bracelet, 5 gants.



**05676 - GANT "MOUFLE" P/100 9.72 €**  
*Gloves*



**05677 - GANT "3 DOIGTS" P/100 9.72 €**  
*Gloves*

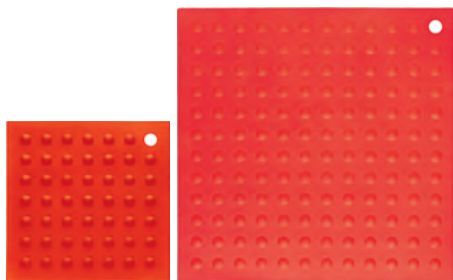


# HYGIÈNE - PROTECTION

## HYGIENE - PROTECTION



**04250 - MOUFLE SILICONE** 10.00 €  
27 x 15 cm  
*Oven gloves*



**04253 - MANIQUE SILICONE** 5.03 €  
18 x 18 cm  
*Protector*

**04254 - MANIQUE SILICONE** 12.70 €  
30 x 30 cm  
*Protector*



Ni repris  
Ni échangé

**MOUFLE DE PROTECTION SILICONE ANTI-CHALEUR 300°C**  
*Silicon baker mitts*

- Les moufles protègent des chaleurs intenses, jusqu'à 300°C.
- Anti-dérapantes, étanches et non poreuses, elles assurent une totale sécurité et une parfaite hygiène alimentaire.
- Se lave au lave-vaisselle. Intérieur granuleux évitant la sudation.

Code	Désignation	€ La pièce
05692	P.M. 28.5 cm	13.85
05693	G.M. 38.5 cm	22.60



**05696 - MANIQUE CARRÉE SILICONE** 5.10 €  
175 x 175 mm  
*Silicone cool hands*



**GANT EN COTON + SILICONE ANTI-CHALEUR 250°C**  
*Silicon + cotton glove*

Code	Longueur cm	€ La paire
05690	32	29.35
05691	48	33.10



**MOUFLE ANTI-CHALEUR TEXTILE ET ALUMINIUM 260°C**  
*Aluminium coated cotton oven glove*

Code	Longueur cm	€ La pièce
05697	24	4.36
05698	30	5.25
05699	36	5.57



**05700 - GANT DE PROTECTION CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 250° C**  
Longueur de la manchette 20 cm, la paire 17.95 €  
*Baker gloves*



**MOUFLE DE PROTECTION CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 250° C**  
*Baker mitts*

Code	Désignations	€ La paire
05705	P.M. Longueur de la manchette : 10 cm	15.18
05706	G.M. Longueur de la manchette : 20 cm	15.95



# HYGIÈNE - PROTECTION

## HYGIENE - PROTECTION



### MOUFLE DE PROTECTION SILICONE ANTI-CHALEUR 350°C

*Silicone baker mitts*

- Les mouffles protègent des chaleurs intenses jusqu'à 350°C
- Anti-dérapantes, étanches et non poreuses, elles assurent une totale sécurité et une parfaite hygiène alimentaire.
- Se lave au lave-vaisselle.

Code	Désignation	€ La pièce
05680	P.M. 29 cm	27.60
05681	G.M. 43 cm	36.20



### 05707 - MOUFLE DE PROTECTION CUIR 33.74 €

Traité anti-chaleur 500°C, la paire  
Manchette 25 cm - Longueur totale 45 cm  
*Baker mitts*



### MANIQUE CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 300°C

*Protector*

Code	Dim. cm	€ La pièce
05708	18 x 25	14.90
05709	25 x 35	17.86



### 05730 - GANT TRICOTÉ POLYAMIDE - LA PAIRE 4.75 €

Pour manipulation des chocolats et produits alimentaires  
*Knitted gloves*



### GANT "SPÉCIAL PLONGE"

Gant en nitrile, non flocké, non glissant. Manchettes longues  
Longueur totale 43 cm  
*Special dishwashing gloves*

Code	tailles	€ La paire
05731	P.M. 7	10.95
05732	M.M. 8	10.95
05733	G.M. 9	10.95



### 05735 - GANT PVC ÉTANCHE ISOLANT JUSQU'À -20° C 15.59 €

Long 29 cm - la paire  
*PVC gloves*



### GANT COTTE DE MAILLE INOX

Ambidextre, fermeture au poignet par sangle  
*S/Steel glove*

Code	tailles	€
05736	P.M. Sangle blanche	109.70
05737	M.M. Sangle rouge	109.70
05738	G.M. Sangle bleue	109.70



### GANT ANTI-COUPURE

*Cut prevention glove*  
Gant tricoté en polyéthylène, polyester et fibre de verre.  
Résistant à l'abrasion, à la coupure par tranchage, à la déchirure et à la perforation.

Code	tailles	€ La paire
05741	8	16.96
05742	9	16.96
05743	10	16.96



# HYGIÈNE - PROTECTION

## HYGIENE - PROTECTION



**05745 - TABLIER TOUS USAGES PVC 11.47 €**  
75 x 100 cm - 350 microns  
*Heavy duty apron*



**05747 - TABLIER CHOCOLAT 20.92 €**  
90 x 115 cm - 300 microns  
*Chocolate apron*

En polyuréthane avec sangle de cou réglable, fixation arrière par crochet et élastique. Le nettoyage se fait par lavage avec de l'eau à 60°C maximum, additionnée d'un désinfectant.



100%  
COTON

**05748 - TABLIER CHEF COTON 6.85 €**  
102 x 90 cm  
*Chef's apron*



**05749 - TABLIER 1/2 CHEF COTON 5.40 €**  
105 x 55 cm - 100% coton  
*1/2 Chef's apron*



**TABLIER VALET COTON**  
100% coton - 100 x 100 cm  
*Valet's apron*

Code	Couleur	€
<b>05755</b>	Blanc / White	<b>7.58</b>
<b>05756</b>	Noir / Black	<b>9.30</b>



**VESTE MANCHES COURTES AVEC PRESSIONS**  
65% polyester - 35% coton - 195 g/m<sup>2</sup>  
*Jacket short sleeves*

Code blanche	Taille	€	Code noire	Taille	€
<b>05760</b>	0 - XS	<b>21.75</b>	<b>05770</b>	0 - XS	<b>25.70</b>
<b>05761</b>	1 - S	<b>21.75</b>	<b>05771</b>	1 - S	<b>25.70</b>
<b>05762</b>	2 - M	<b>21.75</b>	<b>05772</b>	2 - M	<b>25.70</b>
<b>05763</b>	3 - L	<b>21.75</b>	<b>05773</b>	3 - L	<b>25.70</b>
<b>05764</b>	4 - XL	<b>21.75</b>	<b>05774</b>	4 - XL	<b>25.70</b>
<b>05765</b>	5 - XXL	<b>21.75</b>	<b>05775</b>	5 - XXL	<b>25.70</b>
<b>05766</b>	6 - XXXL	<b>21.75</b>	<b>05776</b>	6 - XXXL	<b>25.70</b>



**TABLIER JETABLE "POLYÉTHYLÈNE"**  
*Aprons dispenser*

Code	Désignation	€
<b>05750</b>	Boite distributrice 76 x 122 cm - 25 microns - P/100	<b>16.95</b>
<b>05751</b>	Sachet distributeur 69 x 107 cm - 20 microns - P/100	<b>7.65</b>



# HYGIÈNE - PROTECTION

## HYGIENE - PROTECTION



**05850 - CHARLOTTE RONDE BLANCHE "NON TISSÉE" - P/100 6.86 €**  
*Round white mobcap*



**05855 - TOQUE DE CHEF PAPIER "TAILLE REGLABLE" 5.20 €**  
 P/10 Haut 23.5 cm  
*Adjustable chef's hat*



**05856 - TOQUE DE CHEF PAPIER 11.23 €**  
 "TAILLE REGLABLE" - P/10 - Haut 26.5 cm  
*Adjustable chef's hat*



**TOQUE DE CHEF NON TISSÉE, TRAITÉE, "TAILLE RÉGLABLE" - P/10**  
*Adjustable chef's hat*

Code	Haut. cm	€
05857	25	21.62
05858	30	22.51



**05860 - CALOT PAPIER DESSUS PAPIER PERFORÉ 10.90 €**  
 TAILLE RÉGLABLE P/100  
*Blue strip chef's hat*



**05863 - MASQUE DE PROTECTION TYPE 2 - P/50 11.50 €**  
*Protection mask*  
 En polypropylène



**05864 - MASQUE DE PROTECTION TYPE FFP2 - P/50 97.00 €**  
*Protection mask*  
 En polypropylène

Spécial pour le travail du sucre



**GANT LATEX NATUREL, INTÉRIEUR POWDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE**  
 Long. 33.5 cm  
*Superthin gloves in natural latex*

Code	tailles	€ La paire
05710	P.M. 6/6.5	4.10
05711	M.M. 7/7.5	4.10
05712	G.M. 8/8.5	4.10



# HYGIÈNE - PROTECTION

## HYGIENE - PROTECTION



**GANT NITRIL NOIR**  
*Black gloves in nitril*

Code	tailles		€ La boîte/100
05715	P.M	6/7	30.00
05716	M.M	7/8	30.00
05717	L	8/9	30.00
05718	X.L	9/10	30.00



**GANT VINYL, INTÉRIEUR POWDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE "MAPA"**  
*Long. 24 cm*  
*Superthin gloves in vinyl*

Code	tailles		€ La boîte/100
05720	P.M.	6/6.5	23.05
05721	M.M.	7/7.5	23.05
05722	G.M.	8/8.5	23.05



**GANT VINYL, LÉGÈREMENT POWDRÉ ECO**  
*Superthin gloves vinyl*

Code	tailles		€ La boîte/100
05724	P.M.	6/6.5	16.42
05725	M.M.	7/7.5	16.42
05726	G.M.	8/8.5	16.42



**GANT NITRILE BLANC "ULTRA RÉSIDANT"**  
*Nitril gloves*

Code	tailles		€ la boîte/100
05727	P.M.	6/6.5	21.30
05728	M.M.	7/7.5	21.30
05729	G.M.	8/8.5	21.30

# VISIÈRES

## VISORS



**05851 - VISIÈRE CLASSIQUE**  
*Classic visor*

8.50 €



Complémentaire aux masques, les visières représentent une véritable barrière

- Tour de tête en PP copolymère
- Ecran en APET 250 microns, traité anti-buée
- Parfaite transparence
- Confort d'utilisation
- Nettoyage à l'eau savonneuse avec un chiffon doux
- Tour de tête réglable sauf pour le modèle light



**05852 - VISIÈRE MOBILE**  
*Mobile visor*

9.50 €



**05853 - VISIÈRE LIGHT**  
*Light visor*

7.50 €





# HYGIÈNE - PROTECTION

## HYGIENE - PROTECTION



### SABOTS DE SÉCURITÉ 44.16 €

Safety clogs

Code	Pointures	
05800	36	● Microfibres S1, doublé textile
05801	37	● Bride arrière pivotante et amovible
05802	38	● Bourrelet de confort sur le dessus du pied
05803	39	● <b>Semelle extérieure</b> : Polyuréthane monodensité, antidérapant Antistatique dans la masse, absorbeur de chocs au talon, résistance aux huiles et aux acides
05804	40	
05805	41	● <b>Semelle intérieure</b> : Latex antistatique, lavable et amovible, traitée antibactériens, antimycoses.
05806	42	
05807	43	● <b>Embout</b> : Coquille acier, résistante aux chocs 200 joules, à la compression 1500kg.
05808	44	
05809	45	● <b>Conseil d'entretien</b> : Lavable en machine à 30°C.
05810	46	



### SABOTS NAVIKSON 74.81 €

Navikson clogs

Code	Pointures	
05880	36	● Tige entièrement en cuir, avec un film High Protect. Protection qui permet une bonne résistance du cuir.
05881	37	● Bourrelet de confort au niveau du coup de pied.
05882	38	● Bride de maintien pivotante et élastiquée
05883	39	● <b>Doublure</b> : Pied en contact direct avec l'envers du cuir de tige.
05884	40	
05885	41	● <b>Première de propreté</b> : Opticonfort croûte de cuir naturel sur un matelas de mousse latex pour un confort exceptionnel. Bonne respirabilité.
05886	42	
05887	43	Absorption optimal de la transpiration
05888	44	
05889	45	● <b>Conseil d'entretien</b> : Nettoyage avec une éponge humide. Cirage ou crème nourrissante.
05890	46	● <b>Semelle extérieure</b> : Semelle Easy Grip Sole Polyuréthane flexible mono densité. Relief antidérapant et talon avec absorbeur de chocs.

Antidérapante et résistante aux huiles et aux acides.



### SABOTS DE SÉCURITÉ NFORZ 55.14 €

Safety clogs

Code	Pointures	
05841	36	● <b>TIGE EVA</b> ultraléger
05842	37	● Bride arrière pivotante
05843	38	● Semelle caoutchouc <b>EXTRA GRIP®</b> avec résistance à l'abrasion et adhérence exceptionnelle sur sol mouillé et sol gras
05844	39	● Ne marque pas.
05845	40	● Le dessin unique de la semelle est conçu pour éviter l'obstruction par des aliments
05846	41	● Antidérapant et antistatique
05847	42	● Absorbeur de chocs au talon
05848	43	● <b>EMBOUT</b> composite, résistant à 200 joules
05849	44	● Lavable en machine à 30°C (15 mn max)
	45	● <b>PREMIÈRE DE PROPRETÉ</b> : Semelle polyuréthane avec couverture textile
	46	● <b>NORME ISO 20345:2012 SRC</b>



### BOTTES DE SÉCURITÉ 30.20 €

Safety boots

Code	Pointures	
05815	36	● <b>Botte à usage professionnel, avec embout de sécurité, Conforme à la norme EN 345 S4.</b>
05816	37	● <b>Dessus</b> : Mélange spécial en caoutchouc nitrilique et PVC, très bonne résistance aux graisses animales et aux huiles végétales. Doublure textile.
05817	38	
05818	39	● <b>Semelle extérieure</b> : Semelle antidérapante, très bonne flexibilité, résistance aux basses températures jusqu'à -20°C, lit plantaire anatomique.
05819	40	
05820	41	● <b>Conseils d'entretien</b> : Nettoyage avec une éponge savonneuse, rincer, laisser sécher.
05821	42	
05822	43	
05823	44	
05824	45	
05825	46	



### BLANC 45.10 €

#### CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Safety shoes

Code blanc	Pointures	
05891	36	● Semelle extérieure en polyuréthane anti-dérapant.
05892	37	● Coquille en acier inoxydable avec une résistance aux chocs de 200 joules et à la compression de 1500 kg.
05893	38	
05894	39	● Dessus en microtech imperméabilisé.
05895	40	
05896	41	
05897	42	
05898	43	
05899	44	
05900	45	
05901	46	

### NOIR 47.24 €

Code noir	Pointures	
05830	36	
05831	37	
05832	38	
05833	39	
05834	40	
05835	41	
05836	42	
05837	43	
05838	44	
05839	45	
05840	46	



# HYGIÈNE

## HYGIENE



- Torchons en rouleau 100% coton
- Ne peluche pas, sans coutures
- Résistant et absorbant
- Lavable en machine à 40°

Rouleau de 10 torchons prédécoupés  
40 x 64 cm  
*Roll of 10 towels*



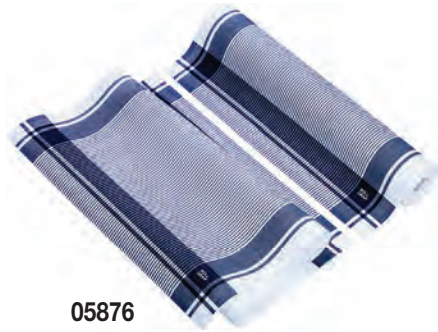
05866



05867



05868



05876



05877

Code	Couleurs	€ le rouleau
05866	Blanc/Bleu	23.71
05867	Blanc/Bordeaux	23.71
05868	Noir	28.55
05876	Rayures bleues	25.75
05877	Rayures rouges	25.75



05878 - LAVETTE MICROFIBRE P/5 **10.78 €**  
Rouleau de 5 lavettes prédécoupées 40 x 40 cm  
*Towel*



05874 - TORCHON VAISSELLE COTON P/10 **17.00 €**  
50 x 70 cm  
*Towel*



05872

05872 - TORCHON METIS "FLEUR BLEUE" P/6 **30.75 €**  
60 x 77 cm  
*Tea towel*



05873

05873 - ESSUIE-VERRES METIS P/6 **30.45 €**  
60 x 77 cm  
*Glass cloth*



05875 - TORCHON ESSUIE-VERRES MICROFIBRE P/5 **18.25 €**  
45 x 70 cm -  
*Glass towel*



# HYGIÈNE

## HYGIENE



**05905 - VAPORISATEUR 650 ml** 2.93 €  
*Vaporizer*

Buse réglable  
Jet / Brouillard



**05906 - VAPORISATEUR 1.5 litres** 12.50 €  
*Vaporizer*  
Vaporisateur à pression préalable livré avec 1 buse  
h 32 cm - Ø 13 cm



**05907 - ÉPONGE À RÉCURER - 13 x 9 cm - P/10** 10.85 €  
*Scrub sponge*

Surfaces délicates,  
inox, surfaces  
émaillées



**05908 - ÉPONGE À RÉCURER - 13 x 9 cm - P/10** 11.25 €  
*Scrub sponge*



Pour  
les récurages  
difficiles

**05909 - ÉPONGE SPIRALE INOX - 60 g - P/10** 7.20 €  
*S/steel wool*



**05910 - ÉPONGE ACIER GALVANISÉ - 50 g - P/10** 8.92 €  
*Steel wool*



**05911 - ÉPONGE RÉCURANTE TOP INOX P/5** 4.37 €  
*S/steel sponge*

- Eponge double face avec bouclettes inox
- Très fines, ultra résistantes
- Facile à rincer



**ROULEAU DE SCOTCH BRITE 3M - 3 m x 16 cm**  
*Scrub roll*

Code	Désignation	€
05915	Vert - Récurage normal	21.37
05916	Noir - Récurage intensif	27.42



**ROULEAU À RÉCURER - 3 m x 15 cm**  
*Scrub roll*

Code	Désignation	€
05918	Vert - Récurage normal	4.97
05922	Blanc - Récurage délicat	4.97
05923	Noir - Récurage intensif	4.97



**05924 - TAMPON À RÉCURER - 22 x 15 cm P/10** 4.50 €  
*Scouring pads*



# HYGIÈNE

## HYGIENE



### POLARGENT "BISTROT"

"Bistrot" silver cleaner

Code	Désignation	€
05920	PM 150 ml	11.49
05921	GM 1000 ml	62.20



### PÂTE POUR ENTRETIEN DU CUIVRE "KALI CUIVRE"

Copper cleaner

Code	Désignation	€
05930	PM 180 ml	10.82
05931	GM 500 ml	17.27



**05935 - NETTOYANT SPÉCIAL INOX 7.22 €**  
 Aérosol de 500 ml  
*Stainless steel cleaner*  
 Dégraisse et fait briller



**05937 - DÉCAPANT 4.77 €**  
 pour fours, grills, rôtissoires  
 et plaques de cuisson  
 Aérosol de 500 ml  
*Grill / oven cleaning aerosol*



### LAVETTE NON TISSÉE - 50 x 35 cm - P/25

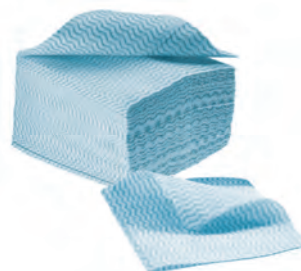
*Non woven cloths*

Conforme contact alimentaire, lavable jusqu'à 90° C, réutilisable.

Code	Couleur	Le paquet	Code	Couleur	Le paquet
05950	Bleu	6.70	05953	Rose	6.70
05951	Jaune	6.70	05955	Vert	6.70



**05952 - LAVETTE MICRO-FIBRE JAUNE - 40 x 40 cm - P/5 5.32 €**  
*Micro-fibre cloths*  
 Très résistante, grande souplesse d'utilisation, idéale pour le dépeussierage.



**05954 - LAVETTE USAGE UNIQUE - 36 x 40 cm - P/25 4.05 €**  
*Wipes*  
 Non tissée pour essuyage et nettoyage, ne peluche pas.



**05956 - LAVETTE COTON - 30 x 35 cm - P/10 8.05 €**  
*Mop*  
 Très résistante.



**05958 - SERPILLIÈRE MICROFIBRE 60 x 50 cm 3.50 €**  
*Microfibre floor cloth*  
 Pour lavage humide ou à sec. Ne peluche pas, ne raye pas.



**05960 - SERPILLIÈRE GAUFRÉE RENFORCÉE - P/10 - 50 x 60 cm 15.31 €**  
*Floor rags*  
 Résistante et très absorbante, s'adapte à tous les types de sols.



HYGIÈNE  
HYGIENE



05963 - FRANGE COTON 180 g **2.30 €**  
Douille à vis polypropylène  
*Cotton mop*



05964 - FRANGE MICROFIBRE 160 g **4.45 €**  
Douille à vis polypropylène  
*Microfibre mop*



05965 - SEAU PLASTIQUE 14 L BIBAC **10.64 €**  
Avec essoreur  
*14 L bucket with wringer*



44 x 22 x ht 21 cm

05970 - SEAU VITRES RECTANGULAIRE 14 L **11.44 €**  
*Wide plastic bucket*  
Seau large permettant de tremper le mouilleur



05972 - RACLETTE À VITRES INOX 35 cm **6.91 €**  
*Window squeegee*



05974 - MOUILLEUR À VITRES COMPLET 35 cm **10.90 €**  
*Window mop*

05975 - RECHARGE POUR MOUILLEUR **6.00 €**  
*Mop refill*

05976 - COMBINÉ WC **1.95 €**  
Brosse + support plastique  
*WC brush*



05977 - VENTOUSE CAOUTCHOUC **3.30 €**  
Ø 15 cm + manche plastique  
*Suction*



05978 - POUBELLE PÉDALE 4 L **10.22 €**  
*Pedal bin*



05980 - PANNEAU DE SÉCURITÉ  
"Sol glissant" Ht 60 cm  
*Safety panel* **8.70 €**



# HYGIÈNE

## HYGIENE



**05982 - BALAYETTE + PELLE BASCULANTE 16.70 €**

*Brush and swing dustbin set*

Balai : longueur : 97.5 cm - Largeur : 23.5 cm

Pelle : largeur : 27.5 cm - Profondeur : 30 cm



**05983 - PINCE POUR LAVAGE À PLAT 14.10 €**

*Flat mop frame*

40 x 11 cm, fermeture magnétique



**05984 - FRANGE MICRO-FIBRES 4.12 €**

*Twine flat mop*

44 x 14 cm - Pour pince lavage à plat 05983



**05988 - FRANGE COTON POUR LAVAGE À PLAT 3.75 €**

*Cotton flat mop*

En coton et polyester à bouclettes

43 x 14 cm - Pour pince lavage à plat 05983

Lavage en machine à 90°C



**05987 - MANCHE ALUMINIUM POUR BALAI TRAPÈZE 4.32 €**

*Aluminium handle*

Long. 140 cm - Ø 2.3 cm - Pour réf. : 05983 - 05985 - 05990



**05985 - BALAI TRAPÈZE PLASTIQUE ABS 40 cm 7.80 €**

*Flat mop frame*

Attache velcro



**05986 - FRANGE MICRO-FIBRE VELCRO 40 cm 3.84 €**

*Twine flat mop*

Pour réf. : 05985



**05989 - FRANGE FAUBERT 4.20 €**

*Twine Faubert mop*

Coton 350 g - Long 77 cm

**05990 - PINCE PLASTIQUE FAUBERT 3.00 €**

*Frame*



4 roulettes pivotantes

**05969 - CHARIOT DE LAVAGE 20L PLASTIQUE 53.95 €**

*Cleaning trolley*

Dim. : 46 x 26 x 29 cm

Avec presse à plat et volet de séparation



# PRODUITS D'ENTRETIEN

## CLEANING



Prêt à l'emploi pour les vitres, glaces et les surfaces modernes.  
Conformité contact alimentaire.  
Actif sur H.I.V., B.K. et hépatite B.

**06000 - NETTOYANT DÉSINFECTANT - Spray 750 ml 6.67 €**  
*Cleaner sanitizer*



Prêt à l'emploi, nettoyage et désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire et hospitalier...

**06002 - DÉTERGEANT - DÉGRAISSANT - DÉSINFECTANT 6.40 €**  
Spray 750 ml  
*Cleaner sanitizer*



**06003 - CRÈME DE LAVAGE DES MAINS - 5 L 9.00 €**  
Parfum amande douce  
*Hand cream*

**06004 - POMPE DOSEUSE - Dose = 4 ml 5.73 €**  
*Dispenser*



Solution lavante destinée aux lavages et à la désinfection bactéricide des mains.

**06005 - SAVON MAINS BACTÉRICIDE - 5 L 19.45 €**  
*Hand bactericide cream*



Formule concentrée pour vaisselle à la main, haut pouvoir dégraissant, senteur citron.

**06010 - LIQUIDE VAISSELLE - 5L 12.37 €**  
*Hand dishwashing liquid cleaner*



Destiné spécialement au lavage manuel et à la désinfection de la vaisselle et batterie de cuisine.

**06012 - LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE - 5L 22.85 €**  
*Hand dishwashing liquid cleaner*



Produit spécialement conçu pour l'entretien des vitres, cristaux, miroirs.  
Il nettoie, dégraisse et fait briller. Ne laisse ni reflets, ni traces.

**06015 - NETTOYANT VITRES - 5L 6.00 €**  
*Liquid window cleaner*



Dégraissant des surfaces peintes, sols, murs, lavabos, sanitaires. L'action combinée de détergents à caractère ammoniacal et de l'ammoniac permet au produit d'assainir les surfaces traitées en leur redonnant un aspect brillant d'origine.

**06018 - NETTOYANT AMMONIAQUE - 5 L 7.95 €**  
*Liquid cleaner with ammonia*



Destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces lavables des cuisines professionnelles et des laboratoires de transformation des denrées alimentaires : matériels de distribution et de stockage, matériels de préparation (malaxeurs, trancheuses, ...), plans de travail, murs et sols.

**06019 - DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE - 5 L 21.18 €**  
*Liquid cleaner sanitizer*



Dégraissant puissant, universel et inodore, qui s'utilise essentiellement dans le domaine de l'industrie agro alimentaire et C.H.R..

Possède un pouvoir émulsionnant élevé des graisses animales et végétales.

Laisse les sols propres, secs et non glissants.

**06020 - DÉGRAISSANT INDUSTRIEL - 5 L 18.85 €**  
*Food grease scouring cleaner*



# PRODUITS D'ENTRETIEN

## CLEANING



N

Nettoyant ménager, nettoie et désodorise toutes surfaces et tous revêtements.

**06021 - DÉTERGENT DÉSORISANT SURODORANT  
SENTEUR CITRON - 5 L 8.00 €**  
*Perfumed liquid cleaner*



Nettoyant ménager, nettoie et désodorise toutes surfaces et tous revêtements.

**06022 - DÉTERGENT DÉSORISANT SURODORANT  
SENTEUR PIN - 5 L 8.00 €**  
*Perfumed liquid cleaner*



FRAICHEUR  
CITRON

**06024 - CRÈME À RÉCURER LIQUIDE - 75 cl 2.00 €**  
*Scrub paste*



Pulvérisation  
en toute  
sécurité

**06025 - DÉCAPANT FOUR - 5 L 14.08 €**  
*Scouring solution for ovens*

Décapant très puissant pour traiter les surfaces grasses et les graisses cuites. Tous les constituants de ce produit sont de qualité alimentaire.

**06026 - PISTOLET SEUL POUR DÉCAPANT FOUR 11.37 €**  
*Gun*



**06030 - NETTOYANT VITRES DE FOURS - 0.5 L 8.94 €**  
**Flacon avec pulvérisateur**  
*Liquid oven window cleaner*

Spécialement conçu pour le nettoyage difficile des vitres de fours. Élimine facilement les graisses cuites.



Comprimé effervescent concentré, utilisable pour désinfecter les ustensiles, murs. Faire dissoudre 1 à 2 comprimés doses dans 10L d'eau (tiède de préférence).

**06035 - DÉSINFECTANT CHLORE UNIVERSEL 5.90 €**  
**BOITE DE 500 g**  
*Universal chlorinated sanitizer*



Détergent fortement actif pour lave vaisselle professionnel. Haut pouvoir dégraissant, destiné au lavage de la vaisselle, de la verrerie et des batteries de cuisine.

**06040 - LIQUIDE MACHINE LAVE-VAISSELLE 10 L 43.75 €**  
*Automatic dish washing liquid cleaner*



Poudre à fort pouvoir dégraissant pour lave-vaisselle professionnel. Élimine efficacement les taches difficiles et les résidus alimentaires.

**06042 - POUDRE MACHINE LAVE-VAISSELLE 43.25 €**  
**SEAU DE 10 KG**  
*Powder for dishwasher*



Nettoie et dégraisse parfaitement toute la vaisselle en machine. Élimine facilement les taches de thé, café, vin... Innocuité sur l'inox, la verrerie et la porcelaine.

**06044 - PASTILLE CHLORÉE LAVE-VAISSELLE 39.52 €**  
**SEAU DE 5 KG - Soit 200 pastilles de 25 g**  
*Detergent tablets*



Favorise le séchage rapide et uniforme de la vaisselle et la fait briller. Élimine les traces de calcaire.

**06046 - LIQUIDE DE RINÇAGE LAVE-VAISSELLE 5 L 17.93 €**  
*Rinsing liquid for dishwasher*





# PRODUITS D'ENTRETIEN CLEANING



Evite les dépôts de calcaire

**06047 - SEL RÉGÉNÉRANT POUR LAVE-VAISSELLE 4 kg 6.75 €**  
*Dishwasher salt*



Lave-vaisselles et lave-verres

**06048 - DÉTARTRANT POUR MACHINES 5 L 13.25 €**  
*Saling for dishwasher*



Dégraissage parfait des verres et des tasses

**06045 - DÉTERGEANT LIQUIDE 9.25 €**  
**Spécial Lave verres - Flaçon doseur 1 L**  
*Dishwasher liquid glass cleaner*



Pour un usage professionnel. Détruit et liquéfie immédiatement les dépôts dans les canalisations. Avec bouchon de sécurité.

**06049 - DÉBOUCHEUR SURPUISSANT ACIDE 1 L 2.40 €**  
*Drain cleaning liquid*



Gel détartrant pour WC laissant une agréable odeur de fraîcheur...

**06050 - DÉTARTRANT GEL WC 750 ml 2.35 €**  
*Descolor for toilets*



Nettoyant spécialement conçu pour dégraisser, faire briller et laisser un parfum agréable. Désinfecte en usage pur.

**06051 - GEL NETTOYANT JAVEL SANS RINÇAGE 1 L 3.20 €**  
*Cleaning gel bleach*



Tablette de dégraissage des matériaux métalliques par trempage à chaud. Idéal pour le nettoyage des métaux non fragiles (bacs à frites, hachoirs, matériels de découpe, ustensiles gras...). Conforme à la réglementation concernant le nettoyage du matériel.

**06055 - SEAU DE 80 TABLETTES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSES / BAC À FRITES 30.00 €**  
*Fryer tabs*



Concentré pour sols et surfaces pour un usage fréquent sans risque d'altération pour les surfaces traitées.

PH neutre non moussant. Peut être utilisé en nettoyage manuel ou avec des machines industrielles. Brillance et éclat sans laisser de trace. Parfum agréable. Ne contient pas d'ether de glycol.

**06060 - NETTOYANT DÉTERGENT - 5L 14.42 €**  
*Liquid cleaner*



Pour plonge manuelle. Formule concentrée en agents nettoyants d'origine végétale.

Dégraisse et désincruste en profondeur, nettoie sans laisser de trace, fait briller la vaisselle et sèche rapidement.

Usage pour peaux sensibles.

**06062 - LIQUIDE VAISSELLES - 5L 14.75 €**  
*Hand dishwashing liquid cleaner*



Destiné au nettoyage de toutes surfaces vitrées et toutes surfaces modernes non poreuses (stratifié, formica, PVC...)

Dégraissage parfait, ne laisse pas de traces, parfum agréable. Utilisable en environnement alimentaire.

**06063 - NETTOYANT VITRES MENTHE 3.82 €**  
**PISTOLET 750 ml**  
*Liquid cleaner*



# NOUVEAUTÉS



### PULVÉRISATEUR DÉSINFECTION

Résiste à l'eau de javel\*

(\*Eau de javel diluée de 2% à 5% maximum)

- 1 Buse pinceau, pour une largeur de traitement jusqu'à 80 cm
- 2 Lance polypropylène haute résistance chimique Longueur 30 cm
- 3 Soupape de sécurité, déclenchement à 3 bars Large ouverture pour remplir, vider et mélanger facilement
- 4 Poignée ergonomique avec un filtre intégré
- 5 Réservoir translucide et gradué pour doser les mélanges

05903 - PULVÉRISATEUR 5L 87.60 €

*Sprayer*



Formule sans parfum  
ni colorant

06082 - GEL HYDROALCOOLIQUE 500 ml 6.25 €

*Hydroalcoholic gel*



Sèche rapidement et ne laisse aucun résidu.

Pour le matériel et les surfaces.

Fongicide et bactéricide

Boîte distributrice

06073 - LINGETTE DÉSINFECTANTE 13 x 20 cm 5.47 €

Boîte de 120

*Desinfectant wipes*



06080 - TOTEM ÉVOLUTION 140.00 €

Support mobile pour bouteille de gel ou solution hydroalcoolique

*Mobile bottle stand*

- Implantation d'un point de désinfection rapide et efficace
- Aide à limiter la propagation des virus et bactéries

- Hauteur réglable, maxi 135 cm
- Encombrement au sol 45 x 52 cm

- Totem livré en kit à monter
- Montage rapide avec 4 vis

- Métal laqué noir

- Panneau 16 x 20 cm pour apposer une note explicative

- Support bouteille

- Coupelle anti-gouttes soudée



# INSECTICIDES

## INSECTICIDES



**06101 - APPAT SOURICIDE 150 g 5.88 €**

*Mouse killer*

Blé concassé spécialement attractif sur les souris.



**06125 - SANI MITES 300 ml 10.05 €**

*Moth killer*

Aérosol contre les mites et leurs larves. Aérosol sec, sans solvant, ne mouille pas, ne tache pas. Protège les vêtements pendant une saison complète.



**AEROSOL ACTO CHOC**

*Fly killer*

Aérosol à diffuseur continu. Recommandé pour un traitement de choc des volumes. Cet aérosol ne laisse pas de résidus toxiques et est très efficace contre les insectes des céréales et denrées alimentaires ainsi que sur leurs œufs et larves.



**06128 - ABABLAT PIEGES POUR BLATTES ET CAFARDS 11.10 €**

*Cockroach killer*

Sans insecticide, ni odeur, boîte de 5 pièges

**06110 - LA BOMBE G.M., 200 ML 32.40 €**

**06111 - LA BOMBE P.M., 100 ML 18.35 €**



**06115 - ACTO FOURMI 200 ml 13.00 €**

*Ant killer*

Insecticide liquide concentré pour se débarrasser radicalement des fourmis. 2 applications par an suffisent pour vous débarrasser totalement des fourmis.



**06130 - ACTO CAFARDS APPAT GEL 13.71 €**

*Cockroach killer*

Gel insecticide en seringue, élimine les cafards par ingestion. Une seringue 25 g



**06120 - INSECTICIDE RAMPANTS 750 ml 4.95 €**

*Crawling insect killer*

Laque insecticide en aérosol contre cafards, puces, punaises et autres insectes rampants. Odeur citronnée.



**06131 - TUBE DE GLUE - 135 g 4.19 €**

*Rats killer*

Inodore et prête à l'emploi, permet de préparer des pièges pour capturer les rongeurs dans les lieux où ils passent, permet également la capture d'araignées, fourmis, blattes... est inodore et ininflammable.



**06123 - INSECTICIDE VOLANTS 750 ml 4.95 €**

*Flying insect killer*

Pour exterminer mouches, moustiques, guêpes, taons et autres insectes volants. Odeur citronnée.



**06132 - STOP RONGEURS 10.03 €**

*Rats killer*

Piège à souris et à rats, chaque plaque peut piéger jusqu'à 10 à 12 petits rongeurs, jetable, sans produits toxiques. Boîte de 2 tablettes engluées avec appât incorporé.



# MOULE PLASTIQUE ALIMENTAIRE SEMI-RIGIDE

## PLASTIC MOULD

6.50 €  
le kit

- Résistants pour être ré-utilisés plusieurs fois
- Suffisamment souples pour faciliter le démoulage
- Utilisables dans les chambres froides négatives
- Spécialement conçus pour mettre en valeur les mousses, vacherins, entremets, charlottes...
- Relief et formes originales, 17 modèles
- Vendu en kit de 2 moules de dimensions différentes



**06300 RECTANGLE VAGUE**

243 x 123 x ht 35 mm  
196 x 117 x ht 40 mm



**06301 RECTANGLE TORSADE**

237 x 126 x ht 60 mm  
180 x 110 x ht 50 mm



**06302 RECTANGLE CREUX**

243 x 116 x ht 50 mm  
204 x 105 x ht 45 mm



**06304 RECTANGLE TRESSE**

255 x 110 x ht 46 mm  
205 x 104 x ht 45 mm



**06310 CARRÉ SPIRALE**

197 x 197 x ht 60 mm  
160 x 160 x ht 40 mm



**06311 CARRÉ ESCALIER**

194 x 194 x ht 45 mm  
157 x 157 x ht 35 mm



**06312 CARRÉ ONDULÉ**

197 x 197 x ht 55 mm  
157 x 157 x ht 45 mm



**06313 CARRÉ VAGUE**

225 x 200 x ht 50 mm  
175 x 185 x ht 43 mm



**06314 CARRÉ SABLE**

200 x 200 x ht 40 mm  
160 x 160 x ht 38 mm

# MOULE PLASTIQUE ALIMENTAIRE SEMI-RIGIDE

## PLASTIC MOULD

6.50 €  
le kit

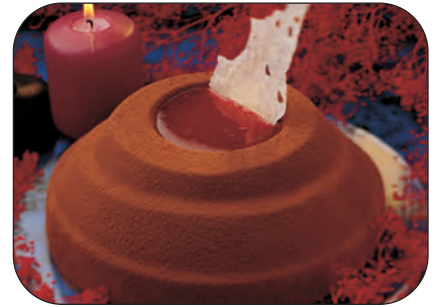
- Résistants pour être ré-utilisés plusieurs fois
- Suffisamment souples pour faciliter le démoulage
- Utilisables dans les chambres froides négatives
- Spécialement conçus pour mettre en valeur les mousses, vacherins, entremets, charlottes...
- Relief et formes originales, 17 modèles
- Vendu en kit de 2 moules de dimensions différentes



**06315 CARRÉ DÉGRADÉ**  
204 x 200 x ht 70 mm  
160 x 160 x ht 60 mm



**06316 CARRÉ QUADRILLÉ**  
204 x 204 x ht 35 mm  
163 x 163 x ht 40 mm



**06322 ROND VOLCAN**  
Ø 200 ht 65 mm  
Ø 155 ht 60 mm



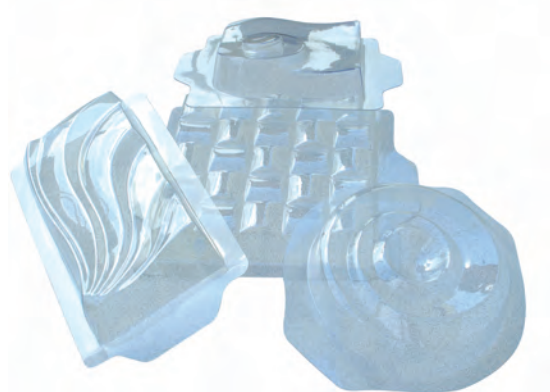
**06323 ROND VAGUE**  
Ø 205 ht 45 mm  
Ø 165 ht 40 mm



**06324 ROND ONDULÉ**  
Ø 195 ht 55 mm  
Ø 160 ht 55 mm



**06325 ROND FLEUR**  
Ø 210 ht 40 mm  
Ø 160 ht 45 mm

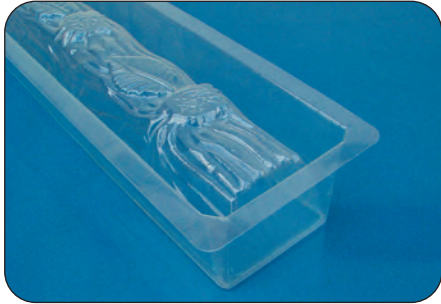


# GOUTTIÈRES À BÛCHE PLASTIQUE

## PLASTICYULE LOG MOULDS

# GOUTTIÈRES À BÛCHE

**16.97 €**  
Le paquet de 12



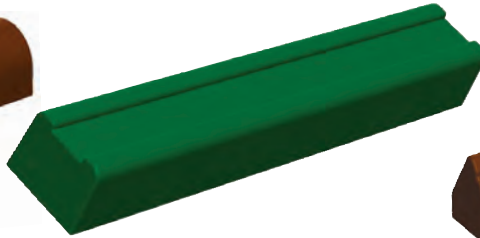
**17807 - DÉCOR FEUILLE**  
Dim 509 x 83 x 73 mm



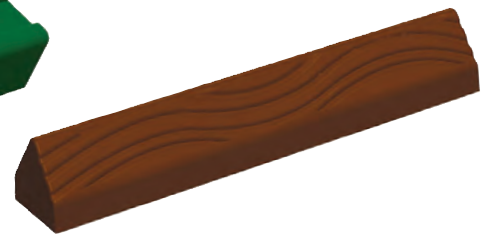
**17810 - TORSADÉ**  
Dim 509 x 83 x 73 mm



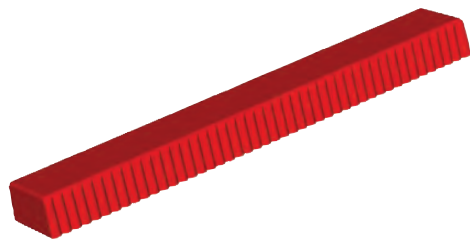
**17800 - RONDE GM**  
Dim 509 x 83 x 70 mm  
**17801 - RONDE MM**  
Dim 506 x 60 x 50 mm



**17802 - RONDE FOND PLAT**  
Dim 509 x 83 x 70 mm



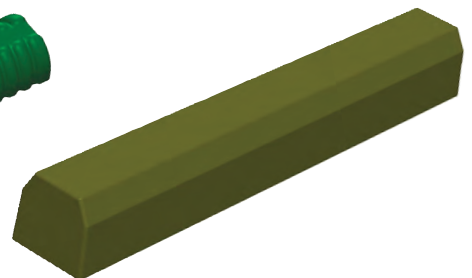
**17805 - TRIANGLE MARBRÉE**  
Dim 509 x 83 x 80 mm



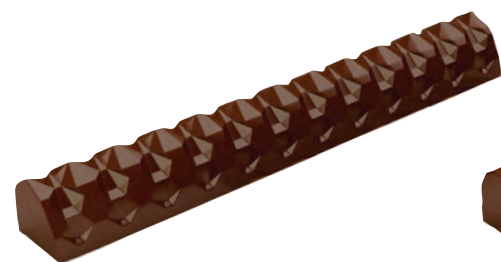
**17809 - STRIÉE FOND PLAT**  
Dim 509 x 83 x 49 mm



**17811 - ANNELÉE FOND PLAT**  
Dim 509 x 83 x 49 mm



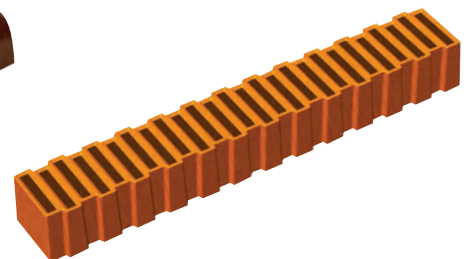
**17812 - BISEAUTÉE FOND PLAT**  
Dim 509 x 83 x 65 mm



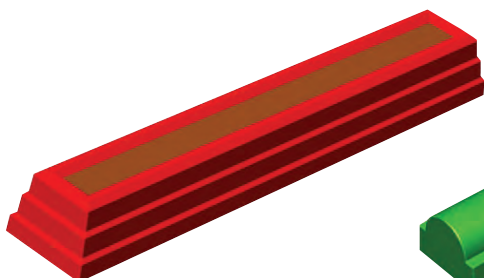
**17780 - FACETTES**  
Dim 505 x 85 x 65 mm



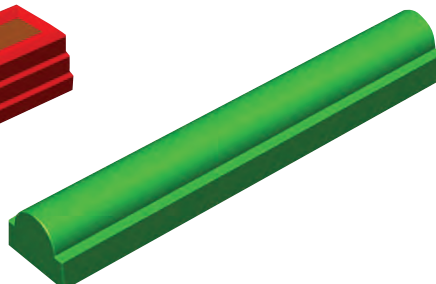
**17782 - MATELASSÉE**  
Dim 505 x 85 x 65 mm



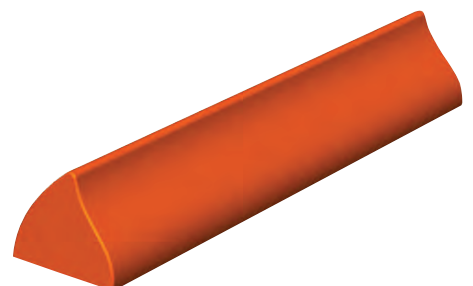
**17790 - CARRÉE DÉCALÉE**  
Dim 494 x 79 x 60 mm



**17792 - INCA**  
Dim 505 x 85 x 60 mm



**17795 - RONDE BASE RECTANGLE**  
Dim 505 x 85 x 65 mm



**17797 - VAGUE**  
Dim 500 x 84 x 68 mm

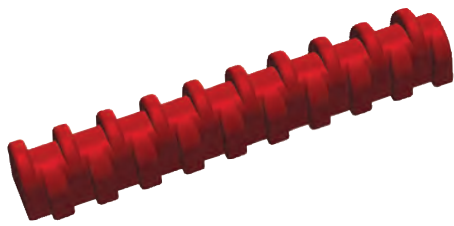


# GOUTTIÈRES À BÛCHE & BÛCHETTE PLASTIQUE

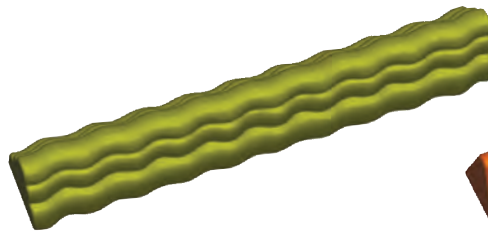
PLASTICYULE LOG MOULDS

## GOUTTIÈRES À BÛCHE

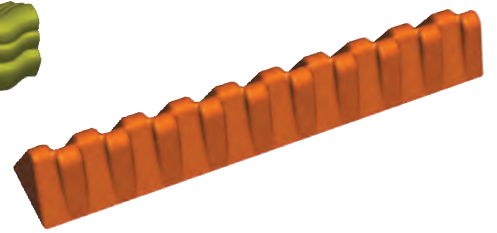
**16.97 €**  
Le paquet de 12



**17783 - RONDE DÉCALÉE**  
Dim 500 x 80 x 80 mm



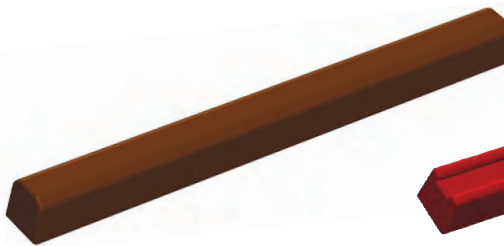
**17784 - TRIANGLE ONDULÉE**  
Dim 500 x 80 x 75 mm



**17785 - TRIANGLE DÉCALÉE**  
Dim 500 x 85 x 70 mm

## GOUTTIÈRES À BÛCHETTE

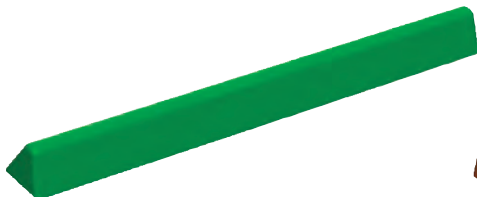
**14.18 €**  
Le paquet de 12



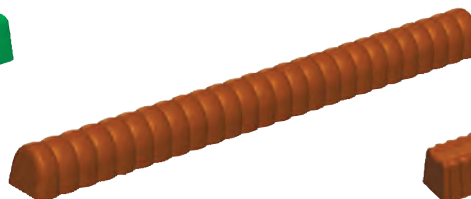
**17815 - RONDE**  
Dim 505 x 40 x 40 mm



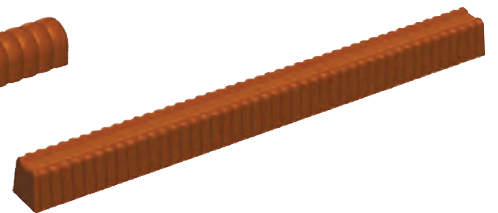
**17817 - RONDE FOND PLAT**  
Dim 505 x 40 x 40 mm



**17820 - TRIANGLE**  
Dim 505 x 50 x 35 mm



**17822 - ANNELÉE**  
Dim 509 x 49 x 40 mm



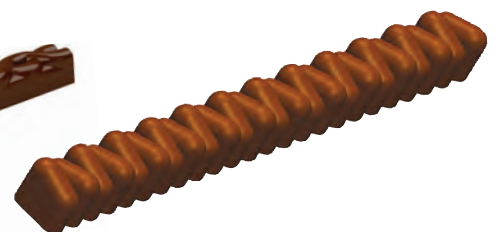
**17823 - STRIÉE FOND PLAT**  
Dim 509 x 49 x 40 mm



**17825 - ALLURE**  
Dim 500 x 41 x 40 mm



**17827 - TORSADÉ**  
Dim 500 x 41 x 40 mm



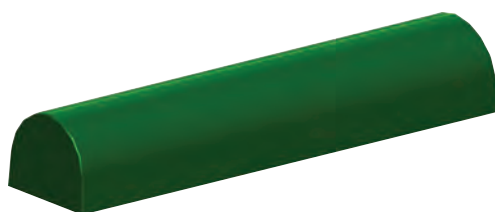
**17828 - CARRÉE DÉCALÉE**  
Dim 500 x 44 x 40 mm

## MOULES À BÛCHE

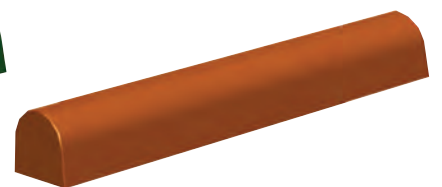
Le paquet de 6



**17830 - RONDE GM 7.01 €**  
Dim 260 x 80 x 70 mm



**17831 - RONDE MM 7.01 €**  
Dim 250 x 60 x 50 mm



**17832 - RONDE PM 4.80 €**  
Dim 250 x 40 x 40 mm

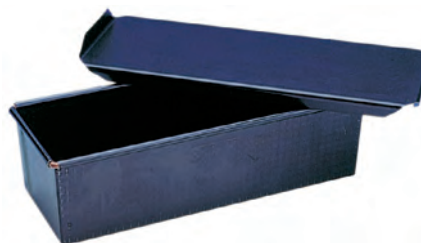


# LES MOULES TRADITIONNELS

## MOULDS

### MOULES INOX (Page 160 à 172)

- Résistants et facile d'entretien (eau chaude et produit d'entretien)
- Conviennent parfaitement à la cuisson ou au moulage des produits.



### MOULES FER BLANC ET TOLE BLEUE (Page 177 à 185)

- Transmettent rapidement la chaleur du four à la pâte.
- Favorisent la cuisson et aident à la coloration à l'intérieur du moule.

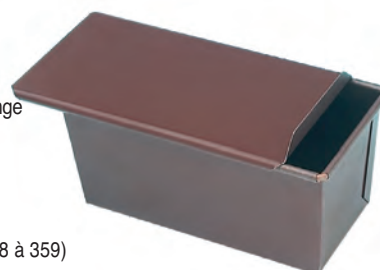
## UTILISATION

### Première utilisation : culotter le moule c'est à dire :

- Chauffer le moule à 100°C une ou deux fois pour permettre un bon nettoyage à chaud au chiffon.
- Graisser le moule et le cuire 2 heures à 180°C à l'envers afin de laisser s'échapper les excédents de graisse.
- Essuyer le moule avec un chiffon sec à la sortie du four et le graisser de nouveau.
- Le moule est prêt à l'emploi.
- Graisser le moule avant chaque utilisation.
- Le nettoyage du moule se réalise à chaud avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive.
- Ne pas stocker le moule dans un endroit humide (chambre froide...).

### MOULES ANTI ADHESIFS (Page 186 à 194)

- Transmettent rapidement la chaleur du four à la pâte.
- Favorisent la cuisson et aident à la coloration à l'intérieur du moule.
- Utilisation sans graissage. (Sauf lors de 2 ou 3 premières utilisations).
- Démoulage rapide et parfait.
- Nettoyage facile par essuyage. (Ne pas utiliser d'éponge abrasive).



### MOULES ALUMINIUM JETABLES (Page 358 à 359)

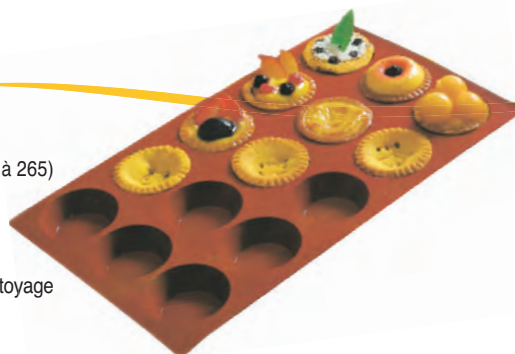
- Moule de cuisson économique.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits.
- Permet la cuisson et la vente directement dans son moule d'origine.

# LES MOULES "NOUVELLE GÉNÉRATION"

## MOULDS

### MOULES SILICONE (Page 195 à 265)

- Conçus pour la congélation et la cuisson (-60° C à + 280° C).
- Idéal pour les produits sucrés ou salés et pour les préparations chaudes ou froides.
- Cuisson plus rapide, et uniforme. Sa structure souple permet un démoulage rapide.
- Les propriétés anti-adhérentes du silicone excluent tout graissage et facilitent le nettoyage par simple passage sous l'eau chaude ou au lave vaisselle.



### MOULES PLASTIQUE (Page 266 à 267)

- Conçus pour les fabrications froides uniquement (mousses...).
- Fabrication rapide par plaque entière.
- Démoulage facile à l'aide du démouleur.

### MOULES PAPIER (Page 356 à 357)

- Agréé contact alimentaire direct - Spécial fours traditionnels, micro-ondes et congélation.
- Résiste à plus de 200° C et ne brunit pas - Ne se déforme pas - N'absorbe pas les graisses.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits.
- Goût respecté et moelleux préservé.
- Gain de temps plus besoin de graisser ou de nettoyer vos moules.
- Permet la cuisson et la vente directement dans son moule d'origine.



### MOULES COMPOSITE (Page 173 à 176)

- Moule en composite à base de polymère
- - 20°C / +250°C
- Incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène
- Concept innovant, démoulage facile (utilisable sans matières grasses)
- Peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur
- Lavables au lave-vaisselle, micro-ondables.



# CADRES SUPERPOSABLES

## STACKING FRAMES



### Chaque kit est composé de :

- 3 cadres de 10, 15 et 20 mm - une plaque de support en inox - une règle en aluminium
- La règle permet de réduire de 5 mm chaque cadre, utilisée dans un cadre de 10 mm vous obtenez une couche d'épaisseur 5 mm.
- Cadres superposables permettant de réaliser des mousses, entremets, opérás... de différents parfums en combinant les hauteurs 10, 15 et 20 mm.
- *3 stacking frames with 3 different heights (10-15-20 mm) for making entremets and mousses*



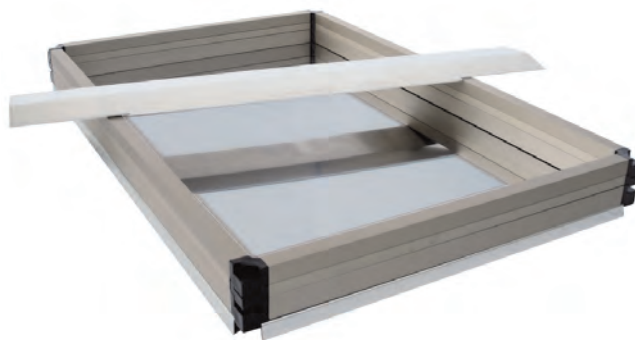
### Format 600 x 400 mm (utile : 570 x 370 mm)

- 06400** Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **171.39 €**
- 06401** cadre hauteur 10 mm **42.61 €**
- 06402** cadre hauteur 15 mm **44.45 €**
- 06403** cadre hauteur 20 mm **46.30 €**
- 06407** plaque support **64.42 €**
- 06408** règle **10.25 €**



### Format 600 x 140 mm (utile : 570 x 110 mm)

- 06410** Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **132.77 €**
- 06411** cadre hauteur 10 mm **35.28 €**
- 06412** cadre hauteur 15 mm **36.76 €**
- 06413** cadre hauteur 20 mm **38.15 €**
- 06417** plaque support **51.02 €**
- 06418** règle **10.25 €**



### Format 600 x 120 mm (utile : 570 x 90 mm)

- 06420** Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **129.69 €**
- 06421** cadre hauteur 10 mm **34.81 €**
- 06422** cadre hauteur 15 mm **36.27 €**
- 06423** cadre hauteur 20 mm **37.67 €**
- 06427** plaque support **50.33 €**
- 06428** règle **10.25 €**

### Format 400 x 300 mm (utile : 370 x 270 mm)

- 06430** Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **135.86 €**
- 06431** cadre hauteur 10 mm **40.15 €**
- 06432** cadre hauteur 15 mm **41.37 €**
- 06433** cadre hauteur 20 mm **42.32 €**
- 06437** plaque support **52.37 €**
- 06408** règle **10.25 €**



Spécialement conçus pour les préparations (ganache, pâte de fruits, praliné...) pouvant être coupées à la guitare.

### Format 390 x 390 mm (utile : 360 x 360 mm)

- 06440** Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **166.75 €**
- 06441** cadre hauteur 10 mm **40.94 €**
- 06442** cadre hauteur 15 mm **42.37 €**
- 06443** cadre hauteur 20 mm **43.78 €**
- 06447** plaque support **53.70 €**
- 06448** règle **10.25 €**

Pour mini guitare Kali

### Format 270 x 270 mm (utile : 240 x 240 mm)

- 06450** Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **111.75 €**
- 06451** cadre hauteur 10 mm **30.34 €**
- 06452** cadre hauteur 15 mm **30.88 €**
- 06453** cadre hauteur 20 mm **32.34 €**
- 06457** plaque support **19.12 €**
- 06458** règle **7.35 €**



# FORMES INOX PERFORÉES

## PERFORATED S/STEEL FRAMES



- Les micro perforations permettent une cuisson uniforme grâce à l'évaporation de l'eau en phase de cuisson
- Démoulage facile
- *Micro perforations allow uniform cooking through evaporation of water*
- *Easy release*



- Les grandes dimensions sont renforcées par des bords pliés pour une meilleure rigidité
- *The large dimensions are reinforced by folded edges for a better rigidity*



**CERCLE PERFORÉ - h 2 cm**  
*Perforated ring*

**CERCLE PERFORÉ - h 3.5 cm**  
*Perforated ring*

Code	Ø cm	€
06455	6	4.74
06456	7	4.86
06460	8	5.26
06459	9	5.47
06461	10	5.88
06462	12	6.74
06463	14	7.34
06464	16	7.96

Code	Ø cm	€
06465	18	8.56
06466	20	9.27
06467	22	9.88
06468	24	10.39
06469	26	11.09
06470	28	11.80
06483	30	12.41

Code	Ø cm	€
06569	6	5.47
06575	7	5.86
06576	8	6.25
06577	9	6.64
06578	10	7.03
06579	12	7.81
06560	14	9.74
06561	16	10.54

Code	Ø cm	€
06562	18	11.36
06563	20	12.18
06564	22	13.01
06565	24	13.83
06566	26	14.66
06567	28	15.48
06568	30	16.30



## NOUVEAUTÉS



**CERCLE CANNÉLÉ PERFORÉ - h 2.5 cm**  
*Fluted perforated ring*

Code	Ø cm	€
06605	16	13.97
06606	18	14.69
06607	20	15.41
06608	22	16.15

Code	Ø cm	€
06609	24	16.87
06610	26	17.60
06611	28	18.31
06612	30	19.03

# FORMES INOX PERFORÉES

## PERFORATED S/STEEL FRAMES

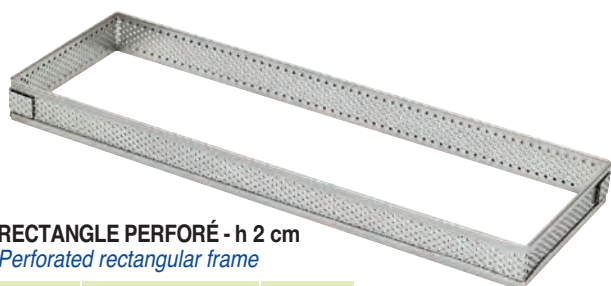


**CARRÉ PERFORÉ - h 2 cm**  
*Perforated square*

Code	Dim.	€	Code	Dim.	€
06471	7.5 x 7.5	6.03	06477	14 x 14	8.92
06472	8 x 8	6.26	06478	16 x 16	9.73
06473	8.5 x 8.5	6.46	06479	18 x 18	10.43
06474	9 x 9	6.94	06480	20 x 20	11.45
06475	10 x 10	7.29	06481	22 x 22	12.16
06476	12 x 12	8.11			

**CARRÉ PERFORÉ - h 3.5 cm**  
*Perforated square*

Code	Dim.	€
06570	14 x 14	11.76
06571	16 x 16	12.79
06572	18 x 18	13.88
06573	20 x 20	14.94
06574	22 x 22	15.98



**RECTANGLE PERFORÉ - h 2 cm**  
*Perforated rectangular frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06484	10	4	5.44
06485	11	3.5	5.69
06486	12	4	5.93
06510	20	7	8.40
06511	24	8	9.64
06512	28	10	10.19
06513	30	11	10.77



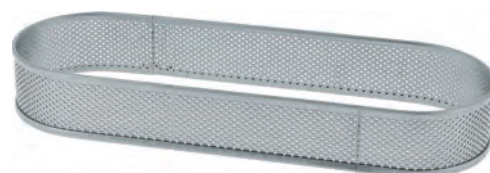
**RECTANGLE PERFORÉ - h 3.5 cm**  
*Perforated rectangular frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06580	20	7	11.52
06581	24	8	12.83
06582	28	10	14.42
06583	30	11	15.20



**OBLONG PERFORÉ - h 2 cm**  
*Perforated oval frame*

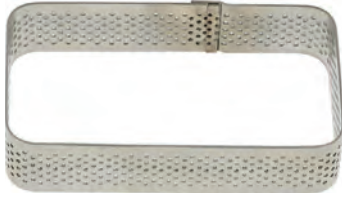
Code	Long. cm	Larg. cm	€
06488	12	3.5	7.91
06489	13	4	8.40
06490	14	5	8.90
06491	18	6	9.39
06493	20	7	10.38
06494	24	8	11.37
06495	26	9	12.06
06496	28	10	12.66
06497	30	11	13.35



**OBLONG PERFORÉ - h 3.5 cm**  
*Perforated oval frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06590	20	7	12.14
06591	24	8	14.50
06592	26	9	15.18
06593	28	10	15.85
06594	30	11	16.52





06498 - RECTANGLE PERFORÉ 5.36 €  
9 x 5 x h 2 cm - angles arrondis  
*Perforated rectangular frame*



06499 - CARRÉ PERFORÉ 5.36 €  
7.5 x 7.5 x h 2 cm - angles arrondis  
*Perforated square*



06508 - TRIANGLE PERFORÉ 5.36 €  
8.5 x 7.5 x h 2 cm - angles arrondis  
*Perforated triangle*



06509 - COEUR PERFORÉ 5.36 €  
8.5 x 7.5 x h 2 cm  
*Perforated heart*



06514 - CALISSON PERFORÉ 5.36 €  
12 x 5 x h 2 cm  
*Perforated calisson frame*



TRIANGLE PERFORÉ - h 2 cm  
*Perforated triangle*

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06492	12	10.5	7.75



● En assemblant 6 parts, on obtient une tarte forme Marguerite "revisitée" - Ø 24 cm





**CERCLE "GATEAU INDIVIDUEL"**  
*Tart ring*

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
06500	6	1.6	10	24.21
06501	6.5	1.6	10	24.21
06502	7	1.6	10	24.21
06503	7.5	1.6	10	24.21
06504	8	1.6	10	24.21
06505	8.5	1.6	10	24.21
06506	9	1.6	10	24.21
06507	10	1.6	10	24.21

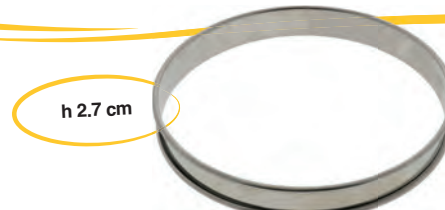


**CERCLE À TARTE INDIVIDUEL BORD ROULÉ**  
*Tart ring*

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
06515	6	1.6	10	21.39
06516	6.5	1.6	10	21.39
06517	7	1.6	10	21.39
06518	7.5	1.6	10	21.58
06519	8	1.6	10	21.58
06520	8.5	1.6	10	21.58
06521	9	1.6	10	21.58
06523	10	2.1	10	26.80



h 2.1 cm



h 2.7 cm

**CERCLE À TARTE BORD ROULÉ**  
*Tart ring*

Code	Ø cm	h cm	€
06536	12	2.1	2.96
06537	14	2.1	3.13
06538	16	2.1	3.19
06539	18	2.1	3.24
06540	20	2.1	3.40
06541	22	2.1	3.96
06542	24	2.1	4.23
06543	26	2.1	4.46
06544	28	2.1	4.65
06545	30	2.1	4.55
06546	32	2.1	6.00



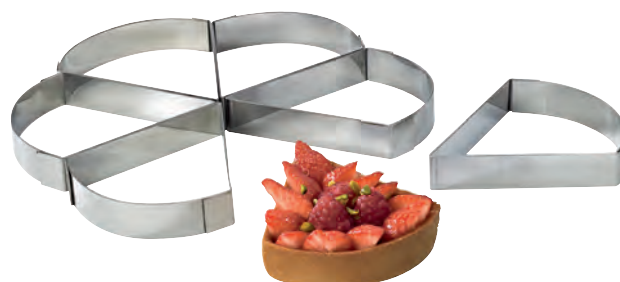
**CERCLE À TARTE BORD ROULÉ**  
*Tart ring*

Code	Ø cm	h cm	€
06439	7	2.7	2.65
06444	8	2.7	2.82
06445	10	2.7	3.00
06524	12	2.7	3.45
06525	14	2.7	3.66
06526	16	2.7	3.78
06527	18	2.7	4.07
06528	20	2.7	4.25
06529	22	2.7	4.57
06530	24	2.7	4.91
06531	26	2.7	5.14
06532	28	2.7	5.43
06533	30	2.7	5.63
06534	32	2.7	6.26



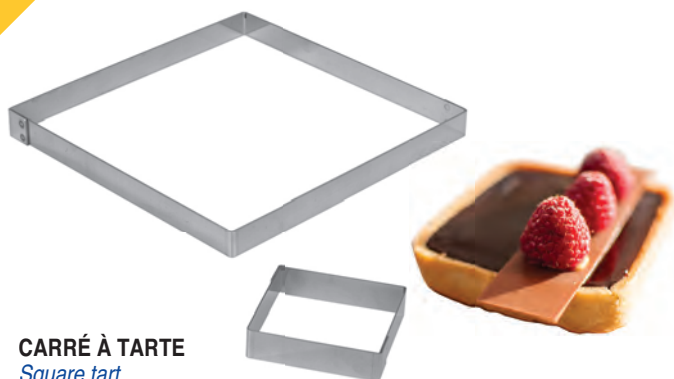
**CERCLE TARTE MARGUERITE**  
*Flower tart ring*

Code	Nbre. parts	Ø cm	h cm	€
06660	5	20	2.5	10.44
06661	6	24	2.5	11.06
06662	7	27	2.5	11.62
06663	8	31	2.5	12.56
06664	9	34	2.5	13.21



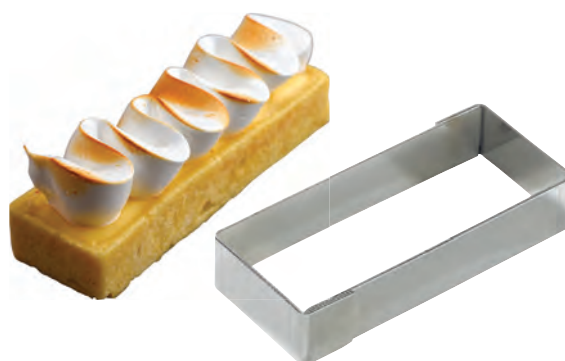
**07692 - TRIANGLE 12 x 10.5 x h 2 cm 7.23 €**  
*Triangle frame*

En assemblant 6 parts on obtient une tarte forme marguerite "revisitée" Ø 24 cm



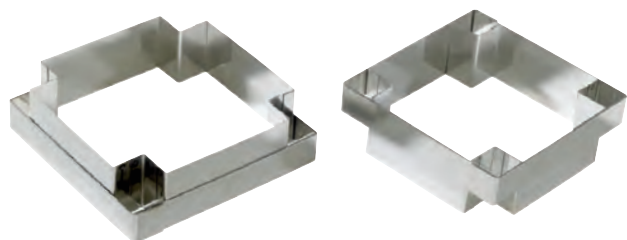
**CARRÉ À TARTE**  
*Square tart*

Code	Dimensions cm	h cm	€	Code	Dimensions cm	h cm	€
07649	7 x 7	2	5.12	06553	14 x 14	2	9.47
07650	7.5 x 7.5	2	5.21	06554	16 x 16	2	9.79
06550	8 x 8	2	5.36	06555	18 x 18	2	10.23
07651	8.5 x 8.5	2	5.48	06556	20 x 20	2	10.78
06551	9 x 9	2	5.60	06557	22 x 22	2	11.30
06552	10 x 10	2	5.63	06558	24 x 24	2	11.93
06549	12 x 12	2	7.62				



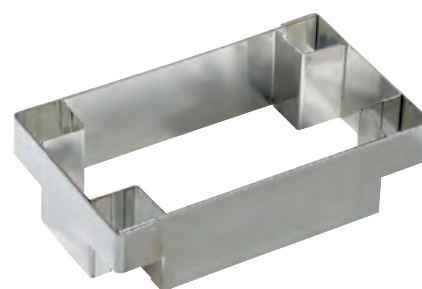
**RECTANGLE À TARTE**  
*Rectangular small frames*

Code	Dimensions	€
07670	10 x 4 x 2	5.18
07671	11 x 4 x 2	5.33
07672	12 x 4 x 2	5.46



**DÉCOUPOIR À PÂTE POUR CARRÉ À TARTE**  
*Special cutter for tart*

Code	Dimensions	€
07660	Pour carré de 7.5 cm	19.43
07661	Pour carré de 8.5 cm	19.43
07662	Pour carré de 8 cm	19.43
07663	Pour carré de 9 cm	19.43
07664	Pour carré de 10 cm	19.43



**DÉCOUPOIR À PÂTE POUR RECTANGLE À TARTE**  
*Special cutter for tart*

Code	Dimensions	€
07675	Pour code 07670	19.43
07676	Pour code 07671	19.43
07677	Pour code 07672	19.43



**OBLONG**  
*Oval frame*

Code	Long. cm	larg. cm	h cm	€
07685	13	4	1.5	7.30
07686	12	3.5	2	8.06
07687	13	4	2	8.60



**TAMPON À FONCER**  
Poignée bakelite et empreinte en polyéthylène  
*Fashioning tool*

Code	Formes	€
07695	Carré - 6.5 x 6.5 cm	25.97
07696	Triangle - 8.5 cm	25.97
07697	Rectangle - 9 x 2.8 cm	25.97
07698	Oblong - 9 x 2.8 cm	25.97



**CERCLE HAUT SPÉCIAL WEDDING CAKE**  
*Ring special wedding cake*

Code	Ø cm	h cm	€	Code	Ø cm	h cm	€
06860	14	8	14.19	06866	26	11	20.76
06861	20	8	16.73	06867	32	11	23.31
06862	26	8	19.77	06868	14	14	17.74
06863	32	8	22.30	06869	20	14	19.00
06864	14	11	15.20	06870	26	14	21.54
06865	20	11	17.74	06871	32	14	24.07

**CERCLE "PAIN SURPRISE"**  
*Party bread ring*



Code	Ø cm	h cm	€	Code	Ø cm	h cm	€
06678	16	8	11.89	06700	16	12	16.75
06680	16	9	11.89	06701	18	12	16.75
06681	18	9	13.63	06702	20	12	17.55
06682	20	9	15.37	06703	22	12	20.94
06683	22	9	17.61	06704	24	12	24.91
06684	24	9	23.57				



**PAIN SURPRISE CARRÉ**  
*Square party bread ring*

Code	Dimensions cm	€	Code	Dimensions cm	€
06720	12 x 12 x h 12	14.28	06722	16 x 16 x h 14	16.10
06721	14 x 14 x h 14	14.94	06723	20 x 20 x h 12	20.88



**06725 - PAIN SURPRISE OCTOGONAL 25.66 €**  
Ø 14.5 x h 12 cm  
*Octogonal party bread ring*



**06730 - PAIN SURPRISE FLEUR 28.38 €**  
Ø 15.5 x h 12 cm  
*Flower party bread ring*



**06735 - PAIN SURPRISE ÉTOILE 28.38 €**  
Ø 15.5 x h 12 cm  
*Star party bread ring*

Consultez nous pour vos fabrications spéciales



**06715 - CERCLE EXTENSIBLE 32.33 €**  
Ht 5 cm - du Ø 18 cm au Ø 34 cm  
*Adjustable ring*



**CERCLE OPÉRA**  
*Opera ring*

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06750	16	2.5	5.88
06751	18	2.5	6.14
06752	20	2.5	6.43
06753	22	2.5	6.93
06754	24	2.5	7.61



**CERCLE ENTREMET**  
*Entremet ring*

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06760	10	3.5	5.04
06761	11	3.5	5.09
06762	12	3.5	5.43
06763	14	3.5	5.60
06764	15	3.5	5.81
06765	16	3.5	5.98
06766	18	3.5	6.32
06767	20	3.5	6.76
06768	22	3.5	7.58
06769	24	3.5	7.92
06770	26	3.5	8.71
06771	28	3.5	9.35
06772	30	3.5	10.52
06773	32	3.5	16.41



**CERCLE MOUSSE**  
*Mousse ring*

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06780	10	4	5.19
06782	12	4	5.62
06783	14	4	5.85
06785	16	4	6.86
06786	18	4	7.27
06787	20	4	7.61
06788	22	4	7.86
06789	24	4	8.99
06790	26	4	9.79
06791	28	4	12.91
06792	30	4	15.73
06793	32	4	16.96

**CERCLE MOUSSE**  
*Mousse ring*

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06800	10	4.5	5.35
06801	11	4.5	5.76
06802	12	4.5	5.97
06803	14	4.5	6.08
06804	15	4.5	6.48
06805	16	4.5	7.17
06806	18	4.5	7.60
06807	20	4.5	7.70
06808	22	4.5	8.18
06809	24	4.5	9.13
06810	26	4.5	10.26
06811	28	4.5	13.45
06812	30	4.5	16.47
06813	32	4.5	17.66



**CERCLE VACHERIN**  
*Ice cake ring*

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06845	10	6	5.90
06846	11	6	6.28
06847	12	6	6.91
06848	14	6	7.05
06849	15	6	7.17
06850	16	6	7.80
06851	18	6	8.59
06852	20	6	8.85
06853	22	6	10.08
06854	24	6	11.23
06855	26	6	12.11
06856	28	6	14.01
06857	30	6	18.10
06858	32	6	20.20





Consultez nous pour vos fabrications spéciales



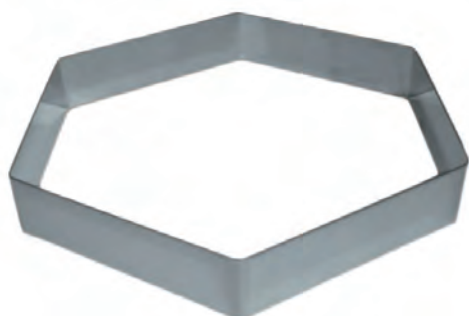
**OVALE POUR ENTREMET**  
*Entremet oval ring*

**OVALE POUR MOUSSE**  
*Mousse oval ring*

**OBLONG POUR MOUSSE**  
*Mousse oblong frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€	Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
06900	19	12	3.5	8.77	06915	19	12	4.5	9.73
06901	21	14	3.5	9.05	06916	21	14	4.5	10.46
06902	23	16	3.5	9.43	06917	23	16	4.5	10.75
06903	25	18	3.5	9.98	06918	25	18	4.5	10.98
06904	27	20	3.5	10.64	06919	27	20	4.5	12.26
06905	29	23	3.5	12.29	06920	29	23	4.5	13.03

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07020	18	10	4.5	9.86
07021	20	11.2	4.5	10.86
07022	22	12.4	4.5	11.87
07023	24	13.6	4.5	12.36
07024	26	14.8	4.5	12.81
07025	28	16	4.5	13.33
07026	30	17.2	4.5	13.81



**HEXAGONE POUR ENTREMET**  
*Entremet hexagonal ring*

**HEXAGONE POUR MOUSSE**  
*Mousse hexagonal ring*

**VICHY POUR MOUSSE**  
*Mousse Vichy frame*

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06940	14	3.5	6.97
06941	16	3.5	7.18
06942	18	3.5	7.42
06943	20	3.5	7.64
06944	22	3.5	8.17
06945	24	3.5	8.85
06946	26	3.5	9.86
06947	28	3.5	11.54
06948	30	3.5	13.15

Code	Ø cm	ht cm	€
06965	14	4.5	8.21
06966	16	4.5	8.38
06967	18	4.5	8.76
06968	20	4.5	8.87
06969	22	4.5	10.37
06970	24	4.5	10.89
06971	26	4.5	11.36
06972	28	4.5	13.09
06973	30	4.5	14.98

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
06990	16	11.7	4.5	11.76
06991	18	13.2	4.5	12.22
06992	20	14.6	4.5	12.68
06993	22	16	4.5	13.65
06994	24	17.5	4.5	14.09
06995	26	19	4.5	14.60
06996	28	20.5	4.5	15.09



**OCTOGONE POUR MOUSSE**  
*Mousse octogon frame*

Code	Ø cm	Haut. cm	€
07000	18	4.5	10.30
07001	20	4.5	10.58
07002	22	4.5	10.86
07003	24	4.5	11.12
07004	26	4.5	11.39





**FORME LARME POUR MOUSSE**  
*Mousse teardrops frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07040	16	10	4.5	9.39
07041	19	12	4.5	10.12
07042	22	14	4.5	10.84
07043	25	16	4.5	11.56
07044	28	18	4.5	12.22
07045	31	20	4.5	12.93



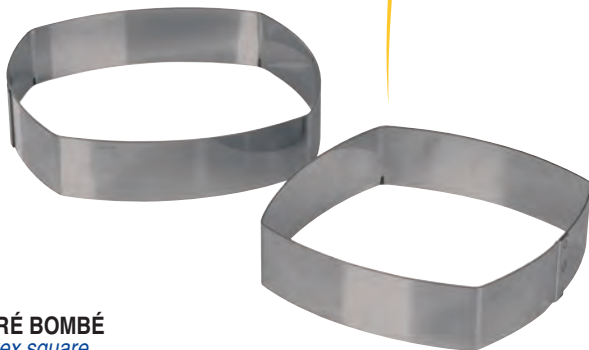
**FORME COEUR POUR ENTREMET**  
*Heart ring*

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07098	14	3	13.05
07099	16	3	13.60
07100	18	3	14.09
07101	20	3	15.43
07102	22	3	16.12
07103	24	3	17.70



**FORME COEUR POUR MOUSSE**  
*Heart ring*

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07109	14	4.5	16.09
07110	16	4.5	16.59
07111	18	4.5	18.16
07112	20	4.5	19.96
07113	22	4.5	20.99
07114	24	4.5	23.05



**CARRÉ BOMBÉ**  
*Convex square*

Code	Dimensions cm	Haut. cm	€
07060	16 x 16	4	9.08
07061	18 x 18	4	9.89
07062	20 x 20	4	11.07
07063	22 x 22	4	11.76
07064	24 x 24	4	12.16



**FORME COEUR 2 PARTIES**  
*Heart ring*

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07116	14	4	20.27
07117	16	4	21.54
07118	18	4	22.80



**CARRÉ POUR ENTREMET**  
*Square entremet frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07130	12	12	3.5	9.01
07131	14	14	3.5	9.35
07132	16	16	3.5	9.90
07133	18	18	3.5	11.43
07134	20	20	3.5	11.98
07135	22	22	3.5	14.64
07136	24	24	3.5	15.21
07137	26	26	3.5	20.74
07138	28	28	3.5	21.39
07139	30	30	3.5	22.19
07140	32	32	3.5	22.90



**CARRÉ POUR MOUSSE**  
*Square mousse frame*

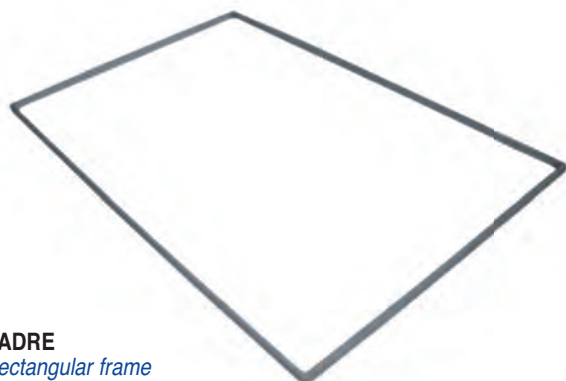
Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07160	12	12	4.5	10.70
07161	14	14	4.5	11.01
07162	16	16	4.5	11.81
07163	18	18	4.5	13.06
07164	20	20	4.5	13.67
07165	22	22	4.5	16.27
07166	24	24	4.5	18.15
07167	26	26	4.5	20.95
07168	28	28	4.5	23.65
07169	30	30	4.5	23.89
07170	32	32	4.5	25.65

# FORMES INOX

## S/STEEL FRAMES



**07195 - CADRE À BÛCHE CARRÉE - 57 x 7 x 7 cm 42.56 €**  
*Frame for square logs*



**CADRE**  
*Rectangular frame*

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07217	Epaisseur 10 mm	57	37	0.4	56.07
07218	Epaisseur 10 mm	57	37	0.5	60.83
07219	Epaisseur 10 mm	57	37	0.6	65.16
07220	Epaisseur 10 mm	57	37	0.8	75.13
07221	Epaisseur 5 mm	57	37	1	60.83
07222	Extra fort Epaisseur 10 mm	57	37	1	85.96
07223	Epaisseur 5 mm	57	37	1.2	65.27
07225	Epaisseur 5 mm	57	37	1.5	73.57
07226	Extra fort Epaisseur 10 mm	57	37	1.5	105.68



**CADRE**  
*Rectangular frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€	Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07200	57	9	2.5	20.55	07210	57	11	2.5	24.08
07201	57	9	3	23.47	07211	57	11	3	25.40
07202	57	9	3.5	24.08	07212	57	11	3.5	25.40
07203	57	9	4	25.40	07213	57	11	4	26.67
07204	57	9	4.5	26.67	07214	57	11	4.5	27.95

**RECTANGLE SANS FOND À FLAN**  
*Rectangular flan frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07270	35	11	2.5	16.32
07272	50	11	2.5	16.64
07273	55	11	2.5	17.04



**CADRE POUR PLAQUE 60 x 40 cm**  
*Rectangular frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07229	57	37	2	28.36
07230	57	37	2.5	28.36
07231	57	37	3	30.76
07232	57	37	3.5	30.76
07233	57	37	4	36.64
07234	57	37	4.5	36.64
07235	57	37	5	49.98
07236	57	37	6	49.98

**CADRE POUR PLAQUE GASTRONORME GN 1/1**  
*Rectangular frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07238	49.5	29	3.5	29.20
07239	49.5	29	4.5	32.74



**RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 57 x 37 cm**  
*Dividing strip for Rectangular frame*

Code	Long. cm	Haut. cm	€
07240	37	2.5	18.74
07241	37	3	18.74
07242	37	3.5	18.74
07243	37	4	21.81
07244	37	4.5	21.81
07245	37	5	21.81
07246	37	6	21.81

**RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 49.5 x 29 cm**  
*Dividing strip for Rectangular frame*

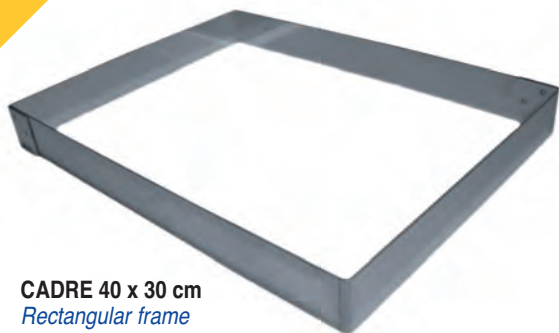
Code	Long. cm	Haut. cm	€
07260	29	3.5	18.55
07261	29	4.5	18.55



**RÉDUCTION EN LONGUEUR POUR CADRE 57 x 37 cm**  
*Dividing strip for Rectangular frame*

Code	Long. cm	Haut. cm	€
07247	57	2.5	19.52
07248	57	3	19.52
07249	57	3.5	19.52
07250	57	4	30.51
07251	57	4.5	30.51
07252	57	5	30.51
07253	57	6	30.51





**CADRE 40 x 30 cm**  
*Rectangular frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07254	40	30	3	24.03
07255	40	30	3.5	24.03
07256	40	30	4	25.10
07257	40	30	4.5	26.08
07258	40	30	5	26.72

**CADRE 37 x 27 cm**  
*Rectangular frame*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07262	37	27	3	23.76
07263	37	27	3.5	23.76
07264	37	27	4	24.84
07265	37	27	4.5	25.80



**RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 37 x 27 cm**  
*Dividing strip for Rectangular frame*

Code	Long. cm	Haut. cm	€
07266	27	3	18.42
07267	27	3.5	18.42
07268	27	4	18.42
07269	27	4.5	18.42



**RECTANGLE EXTENSIBLE - h 4.5 cm**  
*Expandable frame*

Code	Dim. mini cm	Dim. maxi cm	€
07275	21 x 21	35 x 35	53.21
07276	29.5 x 29.5	56 x 56	63.35



**RECTANGLE EXTENSIBLE**  
*Expandable frame*

Longueur 25 à 46 cm - Largeur 17 à 32 cm

Code	h cm	€
07278	4.5	11.19
07279	7.5	15.00

SPÉCIALITÉ DU NORD DE LA FRANCE



**MOULES À COQUILLES ACIER REVETU ALU**  
*Coquilles moulds*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	g	€
07180	26	9.5	5	200	17.91
07181	29	10.5	5	250	18.51
07182	32.5	13.5	5	450	19.27
07183	42	16	6	900	20.96



**BILARME**  
*Teardrops*

Code	Désignation	€
07184	Pour cercle Ø 16 cm - Ht 4.5 cm	8.38
07185	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 4.5 cm	8.76
07186	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 4.5 cm	9.32
07187	Pour cercle Ø 16 cm - Ht 6 cm	8.82
07188	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 6 cm	9.32
07189	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 6 cm	9.75



**TRILARME**  
*Teardrops*

Code	Désignation	€
07190	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 4.5 cm	34.70
07191	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 4.5 cm	34.70
07192	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 6 cm	34.70
07193	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 6 cm	37.29

# NONNETTES RONDES INOX

## ROUND SMALL FRAMES S/STEEL



Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07300	5	3	6	21.47
07301	5.5	3	6	21.47
07302	6	3	6	21.47
07303	6.5	3	6	21.47
07304	7	3	6	21.47
07305	7.5	3	6	21.47
07306	8	3	6	21.47

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07345	5	4	6	21.47
07346	5.5	4	6	21.47
07347	6	4	6	21.47
07348	6.5	4	6	21.47
07349	7	4	6	21.47
07350	7.5	4	6	21.47
07351	8	4	6	21.47

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07394	5	5	6	21.47
07395	5.5	5	6	21.47
07396	6	5	6	21.47
07397	6.5	5	6	21.47
07398	7	5	6	21.47
07399	7.5	5	6	21.47
07400	8	5	6	21.47

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07320	5	3.5	6	21.47
07321	5.5	3.5	6	21.47
07322	6	3.5	6	21.47
07323	6.5	3.5	6	21.47
07324	7	3.5	6	21.47
07325	7.5	3.5	6	21.47
07326	8	3.5	6	21.47

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07370	5	4.5	6	21.47
07371	5.5	4.5	6	21.47
07372	6	4.5	6	21.47
07373	6.5	4.5	6	21.47
07374	7	4.5	6	21.47
07375	7.5	4.5	6	21.47
07376	8	4.5	6	21.47

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07414	5	6	6	21.47
07415	5.5	6	6	21.47
07416	6	6	6	21.47
07417	6.5	6	6	21.47
07418	7	6	6	21.47
07419	7.5	6	6	21.47
07420	8	6	6	21.47



### NONNETTES RONDES HAUTES

Round high small frames

Code	Ø cm	h cm	€ La pièce
07450	7	9	4.49
07452	7	11	4.69
07454	8	9	4.99
07456	8	11	5.23
07458	9	9	5.48
07460	9	11	5.74



### POUSSOIR À NONNETTES RONDES ET CERCLES

Pushing disk for round frames s/steel

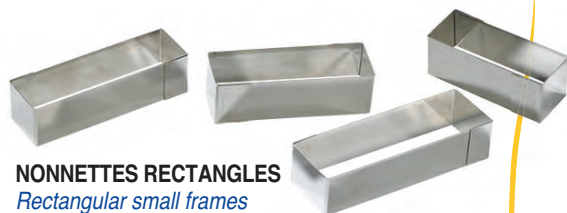
Code	Ø cm	Pour nonnettes Ø cm	€ La pièce
07424	5.7	6 à 6.5	10.95
07425	6.7	7 à 7.5	10.95
07426	7.7	8 à 9.5	10.95

Code	Ø cm	Pour cercles Ø cm	€ La pièce
07428	9.7	10 à 11	13.49
07429	11.7	12 à 13	13.49

Cet accessoire permet de démouler vos préparations et permet de réaliser des couches uniformes pour une présentation parfaite.

# NONNETTES RECTANGLES INOX

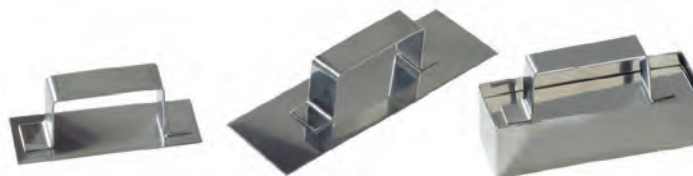
## RECTANGULAR SMALL FRAMES S/STEEL



### NONNETTES RECTANGLES

Rectangular small frames

Code	Dimensions cm	Cond.	€ le paquet
07630	8 x 3 x 3	6	22.92
07631	9.5 x 3 x 3	6	24.47
07632	11 x 3.5 x 3	6	25.86
07633	12.5 x 4 x 3	6	27.19



### POUSSOIR À NONNETTES RECTANGLES

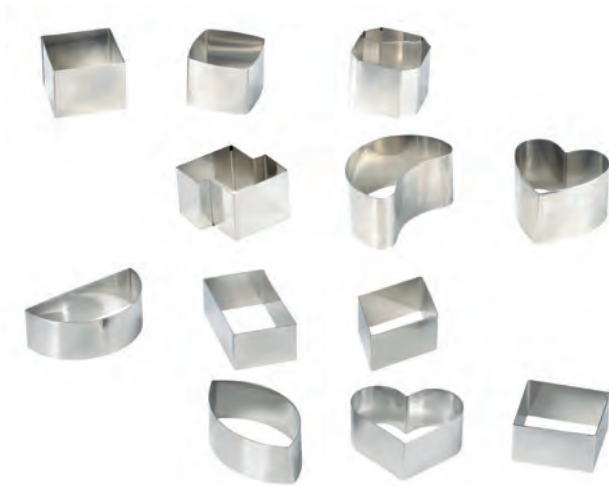
Pushing rectangular

Cet accessoire permet de démouler vos préparations et permet de réaliser des couches uniformes pour une présentation parfaite.

Code	Dimensions	€ la pièce
07640	Pour rectangle de 8 cm	9.31
07641	Pour rectangle de 9.5 cm	9.31
07642	Pour rectangle de 11 cm	9.31
07643	Pour rectangle de 12.5 cm	9.31



## NONNETTES FORMES DIVERSES INOX SMALL FRAMES S/STEEL



Code	Désignation	Dim. cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07430	Carré <i>Square</i>	6	4.5	6	31.56
07431	Carré bombé <i>Convex square</i>	6	4.5	6	36.00
07432	Carré à facettes <i>Faceted square</i>	5.5	4.5	6	36.96
07433	Carré tekno <i>Tekno square</i>	5.5 x 6.5	4.5	6	44.44
07434	Coeur bombé <i>Convex heart</i>	7	4.5	6	36.00
07435	Croissant <i>Croissant</i>	8.5 x 4.5	4.5	6	39.78

Code	Désignation	Dim. cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07440	Ovale Pointu <i>Pointed oval</i>	9	3	6	36.14
07441	Demi-lune <i>Half moon</i>	8.5	3	6	36.14
07442	Carré <i>Square</i>	5.5	3	6	36.14
07443	Losange <i>Diamond</i>	9	3	6	36.14
07444	Coeur <i>Heart</i>	6.5	3	6	36.14
07445	Rectangle <i>Rectangular</i>	8 x 4.5	3	6	36.14

## NONNETTES OVALES INOX OVAL SMALL FRAMES S/STEEL



Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet	Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07500	7	3	6	23.54	07510	7	3.5	6	23.54
07501	7.5	3	6	23.54	07511	7.5	3.5	6	23.54
07502	8	3	6	23.54	07512	8	3.5	6	23.54

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet	Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07520	7	4	6	23.54	07530	7	4.5	6	23.54
07521	7.5	4	6	23.54	07531	7.5	4.5	6	23.54
07522	8	4	6	23.54	07532	8	4.5	6	23.54

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet	Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07540	7	5	6	23.54	07550	7	6	6	23.54
07541	7.5	5	6	23.54	07551	7.5	6	6	23.54
07542	8	5	6	23.54	07552	8	6	6	23.54

## NONNETTES HEXAGONALES INOX HEXAGONAL SMALL FRAMES S/STEEL



Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet	Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07561	6	3	6	22.63	07580	6	3.5	6	22.63
07562	6.5	3	6	22.63	07581	6.5	3.5	6	22.63
07563	7	3	6	22.63	07582	7	3.5	6	22.63
07564	7.5	3	6	22.63	07583	7.5	3.5	6	22.63
07565	8	3	6	22.63	07584	8	3.5	6	22.63

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet	Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07590	6	4	6	22.63	07610	6	4.5	6	22.63
07591	6.5	4	6	22.63	07611	6.5	4.5	6	22.63
07592	7	4	6	22.63	07612	7	4.5	6	22.63
07593	7.5	4	6	22.63	07613	7.5	4.5	6	22.63
07594	8	4	6	22.63	07614	8	4.5	6	22.63

MOULES SILIKOMART  
SILIKOMART MOULDS



**NOUVEAU**  
Cercles perforés  
vendus à l'unité

- Cercle à tarte perforé en matière plastique composite résistant à la cuisson.
- Anti-adhérent et indéformable
- Perforated tart ring made of composite material, oven resistant.
- Non stick and stable

**CERCLE PERFORÉ**  
Perforated tart ring

Code	Ø mm	h mm	€
07889	70	20	3.49
07890	80	20	3.75
07891	100	20	4.29
07892	120	20	4.35
07893	150	20	6.93
07896	190	20	9.22
07897	210	20	10.54
07898	230	20	11.86
07899	250	20	13.17



**CARRÉ PERFORÉ**  
Perforated square

Code	Dim. mm	h mm	€
07861	80 x 80	20	3.75
07865	200 x 200	20	9.22



**COEUR PERFORÉ**  
Perforated heart ring

Code	Dim. mm	h mm	€
07867	80 x 70	20	3.49
07868	205 x 190	20	12.12



**RECTANGLE PERFORÉ**  
Rectangular perforated frame

Code	Dim. mm	h mm	€
07878	120 x 35	20	3.75
07882	265 x 105	20	9.22



**OBLONG PERFORÉ**  
Perforated oval frame

Code	Dim. mm	h mm	€
07887	146 x 35	20	3.75





Sucré



Salé

Nouvelle conception de moules sur plaque permettant de réaliser très rapidement des fonds de tartelettes sans fonçage. Moule en 3 parties composé d'une plaque support en aluminium, d'une plaque de découpe et d'une plaque de mise en forme en matériau composite -20 à +170°C. Les moules KALI sont très résistants, rigides et sont lavables au lave-vaisselle.

*New sheet mould design in 3 parts for making very quickly small tartlets without fashioning. Mould composed 3 parts : one aluminum sheet support , one cutting sheet and one sheet forming in composite material - 20 to + 170 °C. KALI moulds are very durable, rigid and are dishwasher safe.*



Env. Ø 3 x ht 1.8 cm

**07850**  
TARTELETTES RONDES UNIES CREUSES  
*Deep round plain tartlet*



Env. Ø 2.8 x ht 1.8 cm

**07854**  
TARTELETTES CARRÉES UNIES  
*Square plain tartlet*



Env. Ø 4.5 x ht 0.8 cm

**07856**  
TARTELETTES RONDES UNIES  
*Round plain tartlet*



Env. Ø 3 x ht 1.8 cm

**07851**  
TARTELETTES RONDES CANNELÉES CREUSES  
*Deep round fluted tartlet*



Env. Ø 2.8 x ht 1.8 cm

**07855**  
TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES  
*Square fluted tartlet*



Env. Ø 4.5 x ht 0.8 cm

**07857**  
TARTELETTES RONDES CANNELÉES  
*Round fluted tartlet*



**Progression du travail**

*Work proceeding*



Préparer votre abaisse et la placer sur la plaque, découper à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (notre référence 03920) et retirer l'excédent de pâte  
*Prepare your rolled-out pastry and place it on the sheet, Cut with a rolling pin, remove excess paste*

Enfourner quelques minutes  
*Bake a few minutes*



La chaleur du four agissant sur la pâte vos fonds de tartelettes vont se former automatiquement.  
*The oven heat acting on your tartlets will automatically form.*

A la sortie du four attendre 2 mn, démonter le moule et démouler vos fonds encore tièdes.  
*Take out of the oven ; after cooling remove the mould and unmould your tartlets.*



PLAQUE 29 x 19 cm - 15 TARTELETTES **49.50 €**

07850 - RONDES UNIES CREUSES / *Deep round plain*

07851 - RONDES CANNELÉES CREUSES / *Deep round fluted*

07854 - CARRÉES UNIES / *Square plain*

07855 - CARRÉES CANNELÉES / *Square fluted*

07856 - RONDES UNIES / *Round plain*

07857 - RONDES CANNELÉES / *Round fluted*



Moule + découpoir intégré  
*Cutter with mould*

07860 - 6 TARTELETTES RONDES UNIES **35.42 €**

Ø 7.5 x h 1.8 cm

Dim. plaque : 28.5 x 18.6 cm



Pour une découpe nette et pour une protection du tranchant de la plaque de découpe, nous vous conseillons d'utiliser notre rouleau spécial avec gaine silicone  
*For a clean cut using our special roller with silicone coating*

03920 - ROULEAU INOX GAINÉ SILICONE **44.36 €**

Long : 40 cm - Ø 3.5 cm

*Stainless steel rolling pin with silicone coating*

# MOULES COMPOSITES

## COMPOSITE MOULDS

### Une nouvelle génération de moules de cuisson

- Moule en composite à base de polymère
- - 20°C / +250°C
- Incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène
- Concept innovant, démoulage facile (utilisable sans matières grasses)
- Peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur
- Lavables au lave-vaisselle, micro-ondables.



**MOULE À PAIN DE MIE - CAKE - BRIOCHE**  
*Brioche - cake - wheat bread mould*

Code	L cm	l cm	h cm	Cont g	€
07900	17	10.5	6	400	13.29
07903	21	11.5	7.5	600	14.52
07904	24	11.5	7	600	15.71
07906	23.5	12.5	11.5	800	19.36
07907	24	13.5	6	800	15.71
07908	29	11.5	6	800	16.38
07909	30	11	8.5	800	18.80



**TOURTIÈRE UNIE**  
*Round plain tart mould*

Code	Ø cm	h cm	€
07912	10	2.1	3.57
07914	20	2.3	10.87
07915	22	2.3	12.06
07916	24	2.3	13.29
07917	26	2.3	13.94
07918	28	2.3	15.15
07919	30	2.3	16.94



**TOURTIÈRE CANNELÉE**  
*Round fluted tart mould*

Code	Ø cm	h cm	€
07920	10	2.1	3.57
07921	20	2.4	10.87
07922	22	2.4	12.06
07923	24	2.4	13.29
07924	26	2.4	13.94
07925	28	2.4	15.15
07926	30	2.4	16.94



**MANQUÉ ROND UNI - h 5 cm**  
*Deep round cake pan*

Code	Ø cm	€
07930	18	11.50
07931	20	13.29
07932	24	14.52
07933	25	15.15
07934	28	18.17



**07937 - MANQUÉ ROND UNI FOND PALET** 11.50 €  
Ø 18 cm - h 5 cm  
*Deep round cake pan*



**07939 - MANQUÉ CARRÉ UNI FOND PALET** 11.50 €  
16.6 x 16.6 cm - h 5 cm  
*Square cake pan*

### A new generation of mould

- Mould based polymer composite
- Unbreakable
- Scratch resistant, allows homogeneous cooking
- Can be stored in the refrigerator and freezer
- Dishwasher -safe
- Microwaveable



**FORME COEUR UNI - h 8 cm**  
*Heart frame*

Code	Dim. cm	€
07942	14	10.87
07943	18	12.06
07944	26	14.52



**07950 - PLAQUE 9 MUFFINS** 31.61 €  
32 x 32 x 5 cm  
*9 muffins sheet*  
Dim muffin :  
Ø bord 8.5 - Ø fond 5 - h 5 cm



**07952 - CORNET CRÈME** 3.57 €  
Ø 3.5 x 13.5 cm  
*Cream horn*



**MOULE-CYLINDRE**  
*Cylinder mould*

Code	L cm	Ø cm	€
07960	12.5	1.5	3.57
07961	12.5	2.5	3.64
07962	12.5	3	3.75



# MOULES PETITS FOURS FER BLANC

"PETITS FOURS" MOULDS, TINPLATE



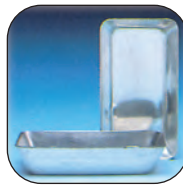
**BATEAU CREUX**  
*Deep boat*

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08010	6.5	25	25.56



**OVALE CANNÉLÉ**  
*Oval fluted*

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08019	4.5	25	18.16



**RECTANGLE**  
*Rectangle*

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08032	4.9	25	20.31



**ROND CANNÉLÉ**  
*Round fluted*

Code	Ø cm	Cond	€ Le blister
08043	4.5	25	18.16



**BATEAU CALISSON**  
*Calisson boat*

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08015	6.2	25	22.18



**CARRÉ CANNÉLÉ**  
*Square fluted*

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08028	3.8	25	18.16



**LOSANGE**  
*Lozenge*

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08037	5.7	25	20.31



**ROND MARGUERITE**  
*Round flower*

Code	Ø cm	Cond	€ Le blister
08045	4.5	25	20.31



**OVALE À CÔTES**  
*Oval*

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08017	4.7	25	18.16



**CARRÉ STRIÉ**  
*Ridged square*

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08030	4	25	26.79



**ROND CREUX**  
*Deep round*

Code	Ø cm	Cond	€ Le blister
08040	3.5	25	20.31
08041	4	25	21.69



## MOULES

MOULDS



**TARTELETTE RONDE UNIE INOX**  
*Round plain tartlet mould, s/steel*

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08120	3.5	0.8	25	16.63
08121	4	0.8	25	17.22
08122	4.5	0.9	25	18.07
08123	5	0.9	25	19.18
08124	5.5	0.9	25	21.00
08125	6	1	25	21.34
08126	6.5	1	25	22.18
08127	7	1	25	24.81
08128	7.5	1.1	12	13.58
08129	8	1.2	12	14.14
08130	8.5	1.3	12	14.91
08131	9	1.3	12	15.54
08132	10	1.3	12	18.35



**TARTELETTE RONDE CANNÉLÉE FER BLANC**  
*Round fluted tartlet mould, tinplate*

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08160	6	1	25	28.01
08161	6.5	1	25	29.12
08162	7	1	25	31.25
08163	7.5	1.2	25	31.87
08164	8	1.2	25	32.50
08165	8.5	1.3	12	16.20
08166	9	1.5	12	16.50
08167	10	1.8	12	17.10
08168	11	2	12	18.49
08169	12	2	12	22.36



**TARTELETTE CREUSE FER BLANC**  
*Deep round plain tartlet mould, tinplate*

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08200	4.5	1.2	25	20.29
08201	5	1.2	25	21.44
08202	5.5	1.3	25	21.64
08203	6	1.5	25	24.54
08204	6.5	1.6	25	26.16



# MOULES

## MOULDS



**TARTELETTE CARRÉE INOX**  
*Square tartlet s/steel*

Code	Dim. cm	h cm	€ la pièce
08222	7 x 7	2	5.66
08223	8 x 8	2	5.91



**TARTELETTE RECTANGLE INOX**  
*Rectangular tartlet s/steel*

Code	Dim. cm	h cm	€ la pièce
08225	11.5 x 4	2	6.65
08226	11.5 x 5	2	7.14



**TARTELETTE OVALE**  
*Oval tartlet*

Code	Matière	Dim. cm	h. cm	€ la pièce
08228	Inox	9 x 7.2	1.8	7.74
08229	Aluminium	9 x 7.2	1.8	7.00



**MOULE À QUICHE FOND MOBILE FER BLANC**  
*Round fluted quiche mould removable bottom, tinplate*

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€
08280	12	2	1	2.78



**MILLASSON FER BLANC**  
*Flan mould, tinplate*

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08240	4	1.3	25	32.86
08241	4.5	1.4	25	35.03
08242	5	1.4	25	36.43
08243	6	1.7	25	37.76
08244	6.5	1.7	25	40.62
08245	7	1.7	25	41.65
08246	7.5	1.8	12	24.45
08247	8	1.8	12	21.23
08248	8.5	1.9	12	21.88
08249	9	1.9	12	22.43
08250	9.5	2	12	22.95
08251	10	2.1	5	12.67



**PETIT GÉNOIS CANNELÉ FER BLANC**  
*Genois mould, tinplate*

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08270	8.5	1.6	12	15.60
08271	9.5	1.7	12	16.80
08272	10.5	1.8	12	19.20



**POMPONNETTE FER BLANC**  
*Pomponnette mould, tinplate*

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08500	4	1.6	12	16.10
08501	4.5	1.8	12	17.00
08502	5	2.1	12	18.66
08503	5.5	2.2	12	18.14
08504	6	2.3	12	19.67
08505	6.5	2.4	12	21.94
08506	7	2.6	12	22.82
08507	7.5	2.7	12	37.77
08508	8	3.1	6	21.24



**08510 - MOULE "PASTEIS DE NATA" INOX P6**  
*"Pastéis de Nata" mould s/steel 18.27 €*  
Ø 7 - h 3 cm



**BARQUETTE UNIE FER BLANC**  
*Plain boat mould, tinplate*

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08550	8	0.9	12	13.45
08551	9	1.2	12	14.21
08552	10	1.2	12	15.21
08553	11	1.2	12	17.06
08554	12	1.4	12	18.57



**BARQUETTE CANNELÉE FER BLANC**  
*Fluted boat mould, tinplate*

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08570	9	1	25	24.60
08571	10	1.1	12	12.47
08572	11	1.2	12	12.96
08573	12	1.3	12	13.60



**BABA DARIOLE ALU**  
*Round baba mould, aluminium*

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08590	4	4	6	23.70
08591	4.5	4.5	6	25.42
08592	5	5	6	26.19
08593	5.5	5.5	6	27.78



# MOULES

## MOULDS



**BABA DARIOLE FER BLANC**  
Round baba mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08600	4.5	4.5	6	23.61
08601	5	5	6	24.66
08602	5.5	5.5	6	25.25
08603	6	6	6	27.47
08604	6.5	6.5	6	28.16
08605	7	7	6	33.94



**BABA OVALE GÂTEAU DE RIZ FER BLANC**  
Oval baba mould, tinplate

Code	Long. cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08625	7.5	4	6	12.14



**CANELÉ CUIVRE ÉTAMÉ**  
Spécialité bordelaise  
Round fluted baba mould, copper

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€
08700	3.5	3.5	1	6.65
08701	4.5	4.5	1	7.70
08702	5.5	5	1	9.24



**BRIOCHE COTES FINES FER BLANC**  
Small waves brioche mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08771	6	2	25	31.25
08772	6.5	2.1	25	28.00
08773	7	2.4	25	34.80
08774	7.5	2.5	12	17.31
08775	8	3	12	28.20
08776	9	3.2	12	26.88



**FORME DEMI-RONDE INOX**  
Hemispherical dome, stainless steel

Code	Ø cm	h cm	Cont.L	€
08719	4	2	0.02	2.95
08720	6	2.7	0.05	3.22
08721	7	3.5	0.08	5.48
08722	8	4	0.13	6.31
08723	10	4.8	0.25	7.46
08724	12	5.9	0.45	9.86
08726	16	8	1	16.83
08727	18	8.7	1.46	21.44
08728	20	10	2.06	25.66



**BRIOCHE FOND PLAT FER BLANC**  
Brioche mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08790	6	1.5	25	30.00
08791	6.5	2.4	25	31.25
08792	7	2.8	25	33.75
08793	7.5	2.8	12	14.10
08794	8	3.2	12	15.00
08795	9	3.6	6	7.50
08796	10	4	6	8.82
08798	14	5	1	3.42
08799	16	6.5	1	3.54
08800	18	7.3	1	4.22
08801	20	7.9	1	5.77
08802	22	10.5	1	7.35

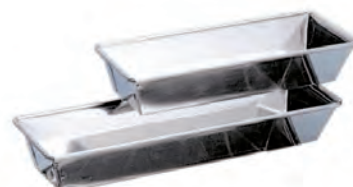


**08805 - BRIOCHE MOUSSELINE - ALUMINIUM**  
Ø 12 cm - h 14 cm 33.49 €  
High brioche - mould aluminium



**BRIOCHE PICARDE BATTUE FER BLANC**  
High brioche mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€
08810	16.5	14	1	18.14



**BRIOCHE RECTANGLE NANTERRE FER BLANC**  
Nanterre rectangular brioche mould, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
08850	15	8.5	4	17.70
08851	20	8.5	4	18.26
08852	25	8.5	4	19.10
08853	30	8.5	4	19.66



**TOURTIÈRE UNIE FER BLANC**  
Round plain tart mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
08900	10	2.1	2.95
08901	12	2.1	3.44
08902	14	2.2	4.09
08903	16	2.2	5.12
08904	18	2.3	5.53
08905	20	2.3	6.46
08906	22	2.3	7.56
08907	24	2.3	8.32
08908	26	2.3	9.22
08909	28	2.3	9.95
08910	30	2.5	10.62
08911	32	2.7	12.56
08912	34	2.7	14.74
08913	36	2.7	15.27
08914	38	2.7	17.12
08915	40	2.7	19.21



# MOULES

## MOULDS



### TOURTIÈRE CANNELÉE FER BLANC

Round fluted tart mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
08932	20	2.5	4.69
08933	22	2.5	4.77
08934	24	2.5	5.15
08935	26	2.5	5.80
08936	28	2.5	6.44
08937	30	2.5	7.05
08938	32	2.5	7.86



### TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE FER BLANC

Round fluted tart removable bottom, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
08950	16	2.5	5.40
08951	18	2.5	5.47
08952	20	2.5	5.66
08953	22	2.5	6.43
08954	24	2.5	6.57
08955	26	2.5	6.98
08956	28	2.5	7.49
08957	30	2.5	8.28
08958	32	2.5	9.43



- Moule aluminium cylindrique, hauteur 8 cm pour réaliser des wedding cakes
- Moule de haute qualité en aluminium solide réalisé en une seule pièce avec des bords droits.

- Cylindrical aluminium mould height 8 cm to make wedding cakes
- High-quality solid aluminium mould was made in one piece with straight edges

### MOULE CYLINDRIQUE ALUMINIUM - h 8 cm

Cylindrical mould

Code	Ø cm	€
09040	16	18.78
09042	22	19.76
09044	28	26.31
09046	34	31.39
09048	40	37.21



### MANQUÉ ROND UNI FER BLANC

Deep round cake pan, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
09050	10	3	2.62
09051	12	3.2	3.36
09052	14	3.5	4.10
09053	16	3.7	4.96
09054	18	4	5.28
09055	20	4	6.15
09056	22	4.2	6.63
09057	24	4.2	7.50
09058	26	4.5	7.77
09059	28	4.5	11.00
09060	30	4.7	12.41
09061	32	5	14.51
09062	34	5.2	15.59
09063	36	5.5	17.53
09064	38	5.5	19.10
09065	40	5.5	21.47



### MANQUÉ ROND CANNELÉ FER BLANC

Extra deep fluted tart mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
09086	23	4.5	8.89
09087	25	4.7	10.20
09088	28	5	12.58



### MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE FER BLANC

Extra deep fluted tart mould, removable bottom, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€	Code	Ø cm	h cm	€
09100	10	3	7.20	09103	25	4.7	10.80
09101	20	4.5	8.56	09104	28	5	13.61
09102	23	4.5	9.11				



### MANQUÉ FOND ROSACE FER BLANC

Rosace mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
09111	18	5.5	7.24
09112	20	6	7.50



### MANQUÉ COEUR UNI FER BLANC

Heart mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
09138	19	4	9.49
09139	24	4	15.27

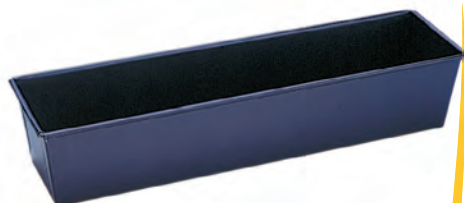


# MOULES TÔLE BLEUE

## BLUE STEEL MOULDS

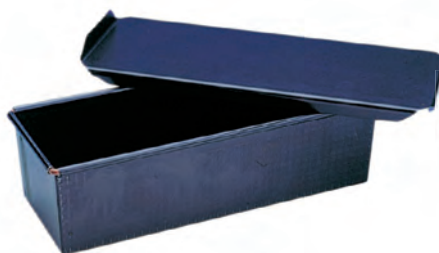
### Première utilisation : culotter le moule c'est à dire :

- Chauffer le moule à 100°C une ou deux fois pour permettre un bon nettoyage à chaud au chiffon.
- Graisser le moule avant chaque utilisation.
- Le nettoyage du moule se réalise à chaud avec un chiffon sec.
- Essuyer le moule avec un chiffon sec à la sortie du four et le graisser de nouveau.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive.
- Ne pas stocker le moule dans un endroit humide (chambre froide...).
- Le moule est prêt à l'emploi.



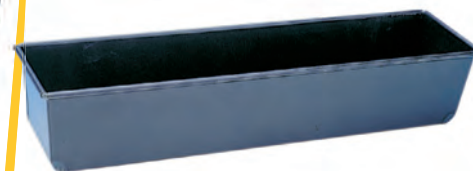
**BISCOTTE**  
*Loaf pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09200	25	8	8	12.98
09201	30	8	8	13.78
09202	35	8	8	13.94
09203	40	8	8	14.35
09204	45	8	8	14.70
09205	50	8	8	17.61



**PAIN DE MIE COUVERCLE**  
*Covered bread pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	g	€
09240	16	8	250	16.48
09241	18	8.5	300	17.16
09242	25	9	500	18.26
09243	27	10	800	20.07
09244	29	11	1000	21.80



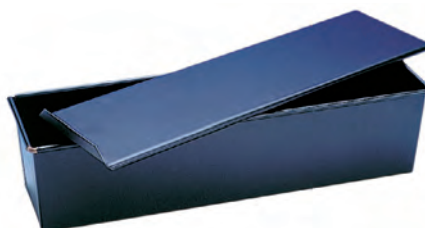
**MOULE BISCOTTE LARGE**  
*Wide loaf pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09320	40	10	8	22.04
09321	50	10	8	24.79



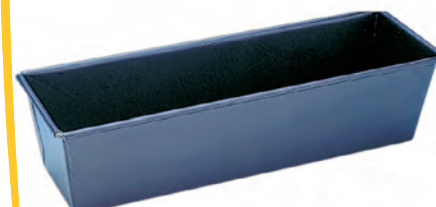
**MOULE À PAIN COMPLET**  
*Whole wheat bread pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	g	€
09225	14	8	8	200	12.82
09226	16	8	8	250	13.48
09227	18	8	8	300	13.78
09228	20	8	8	350	13.99
09229	22	8	8	400	14.23



**MOULE LUNCH AVEC COUVERCLE**  
*Large covered bread pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09295	40	10	10	25.63
09296	40	12	12	28.52
09310	40	14.5	14.5	39.63



**MOULE BISCOTTE**  
*Loaf pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09340	20	9.5	8	13.00
09341	25	9.5	8	13.64
09342	30	9.5	8	13.83
09343	35	9.5	8	14.13
09344	40	9.5	8	14.72
09345	45	9.5	8	15.26
09346	50	9.5	8	17.26



**MINI TOAST ROND**  
*Small round bread mould*

Code	Long. cm	Ø cm	€
09475	30	5	48.31



**MINI TRITOAST ROND**  
*Triple small round bread mould*

Code	Long. cm	Ø cm	€
09480	30	5	95.04



**TOAST ROND**  
*Round bread mould*

Code	Long. cm	Ø cm	€
09485	30	7	39.55
09486	56	7	42.02



**TRITOAST ROND**  
*Triple round bread mould*

Code	Long. cm	Ø cm	€
09495	30	7	92.42





**MANQUÉ CARRÉ FER BLANC**  
*Square cake pan, tinplate*

Code	Long. cm	h cm	€
09125	14	3.5	11.16
09126	16	3.5	11.44
09127	18	3.5	12.02
09128	20	3.5	12.87
09129	22	3.5	13.45
09130	24	3.5	13.75
09131	26	3.5	14.31
09132	28	3.5	15.45
09133	30	3.5	16.61
09134	32	3.5	17.75



**SAVARIN EMBOUTI FER BLANC**  
*Rolled edge savarin mould, tinplate*

Code	Ø cm	h cm	€
09558	12.5	2.5	15.01
09559	16	3.6	18.30
09560	18	4	18.66
09561	20	4.2	20.02
09562	22	4.5	10.04
09563	24	5	10.44



**BANDE BISCUIT SAVOIE FER BLANC**  
*Cake roll pan, tinplate*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09430	50	12	3.4	20.52
09431	60	12	3.4	21.07

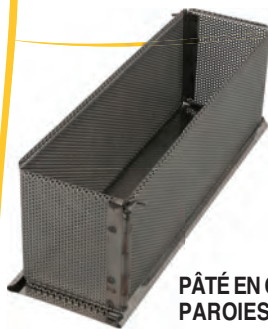


**MOULE À CAKE INOX AVEC COUVERCLE ET INSERT TUBE**  
*S/steel cake pan with cover and insert tube*



**CAKE DROIT FER BLANC**  
*Bread mould, straight, tinplate*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09420	12	8	7	13.50
09421	14	8	7	13.75
09422	16	8	7	14.30
09423	18	8	7	14.95
09424	20	8	8	15.32
09425	25	8	8	15.75
09426	30	8	8	16.31
09427	40	8	8	18.09
09428	50	8	8	20.72



**PÂTE EN CROUTE DÉMONTABLE INOX PAROIES PERFORÉES**  
*Pate mould, s/steel*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09452	20	7	9	31.93
09453	25	7	9	33.46
09454	30	7	9	36.45
09455	35	7	9	38.71
09456	40	7	9	40.24
09457	50	7	9	43.33



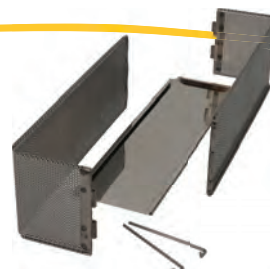
**09450 - MOULE CYLINDRE INOX 32.14 €**  
*S/steel cylinder mould*  
Long. 55.5 x Ø 6 cm



**PÂTE EN CROUTE DÉMONTABLE À CHARNIÈRES INOX**

*Rectangular pate mould, plain, s/steel*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09440	20	7	9	25.23
09441	25	7	9	27.28
09442	30	7	9	30.37
09443	35	7	9	32.52
09444	40	7	9	34.06
09445	50	7	9	37.15



- Graisser le moule et le tube
- Remplir le moule de votre appareil à cake
- Au démoulage laisser refroidir et tourner délicatement le tube avant de le retirer
- Démouler et garnir la cavité à la poche selon vos envies...

Code	Dimensions cm	€
09380	20 x 8 x 8	33.25
09381	25 x 8 x 8	35.13
09382	30 x 8 x 8	36.41
09383	35 x 8 x 8	37.89
09384	40 x 8 x 8	38.95





# MOULES

## MOULDS



Personnalisation sur demande



### RAMEQUIN CÉRAMIQUE - Carton de 24

*Ramekin ceramic*

Code	Ø cm	Couleur	€ le carton
09650	10	Terre	23.10
09651	12	Terre	25.93
09652	10	Noir	25.93
09653	12	Noir	26.80



### KOUGLOFF TERRE ÉMAILLÉE

*Kugelhopf mould, earthenware*

Code	Ø cm	h cm	€
09630	9.5	6.3	10.05
09631	15	8.6	17.29
09632	17	8.5	18.77
09633	19	11	21.12
09634	21.5	12.5	24.17



### RAMEQUIN CÉRAMIQUE

*Ramekin, ceramic*

Code	Ø cm	h cm	€ Boîte de 4
09640	9	5	8.74



### SAVARIN TORSADÉ FER BLANC

*Savarin mould, tinplate*

Code	Ø cm	h cm	€
09580	19.5	5.7	14.15



### MOULE TROIS FRÈRES FER BLANC

*"Trois frères" ring mould, tinplate*

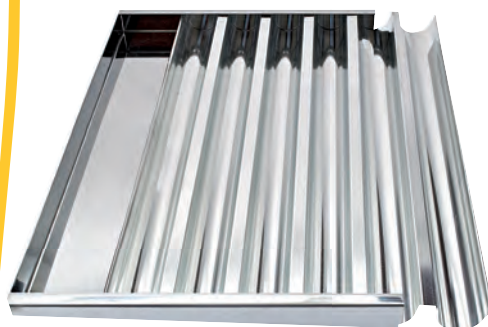
Code	Ø cm	h cm	€
09581	22	6	12.30



### PLAQUE BUCHETTES INOX

4 gouttières de 4 cm x 2.5 cm de profondeur  
*4 small yule logs sheet, stainless steel*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09680	40	21	2.5	57.90



### 09682 - PLAQUE BÛCHETTES

60 x 40 cm - 6 gouttières - 59 x 5 x 3.5 cm  
*Small yule logs sheet*

- Support inox et moule fer blanc
- Permet un démoulage facile des bûchettes



### GOUTTIÈRES À BÛCHES FER BLANC

*Yule log mould, tinplate*

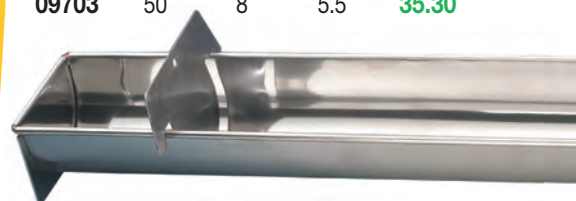
Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09685	35	6	4.5	17.97
09687	50	6	4.5	19.66
09690	50	7	5	18.90
09693	35	8	5.5	19.28
09695	50	8	5.5	20.37



### GOUTTIÈRES À BÛCHES INOX

*Yule log mould, stainless steel*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09697	35	6	4.5	22.00
09698	50	6	4.5	28.50
09700	50	7	5	32.45
09701	35	8	5.5	24.00
09703	50	8	5.5	35.30

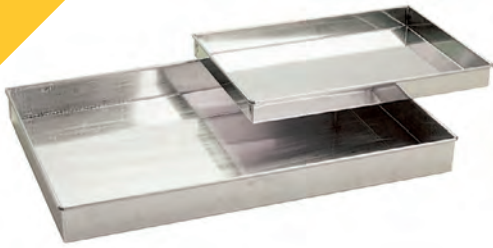


### 09705 - SÉRIE DE 4 RACLETTES À BÛCHE INOX

*Set of 4 combs for yule logs* 31.80 €

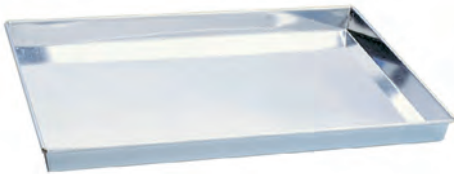
Adaptée aux gouttières rondes de largeur 8 cm, permet la fabrication de bûches à plusieurs parfums (à base de mousse ou de glace)





**CAISSE GÉNOISE DROITE FER BLANC**  
*Cake roll pan, tinplate*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09720	30	20	3.5	17.78
09721	35	25	3.5	19.46
09722	40	30	3.5	21.66
09723	50	35	5	30.66
09724	60	40	5	36.47



**CAISSE GÉNOISE ÉVASÉE FER BLANC**  
*Flaired cake roll pan, tinplate*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09740	30	20	3.5	18.07
09741	35	25	3.5	19.46
09742	40	30	3.5	22.34
09743	50	35	3.5	31.97
09744	60	40	3.5	33.63



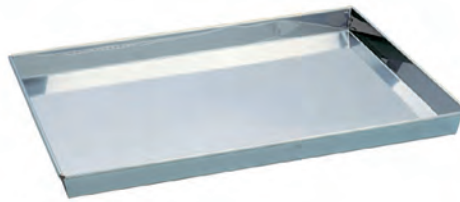
**CANDISSOIRE ÉTANCHE DROIT FER BLANC**  
*Candy roll pan, tinplate*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09746	42	32	5	30.19
09747	52	37	5	37.37
09748	62	42	5	41.36



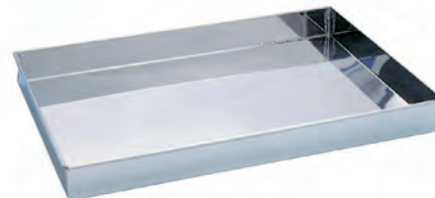
**CAISSE GÉNOISE DROITE INOX**  
*Cake roll pan, s/steel*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09760	40	30	3.5	39.61
09761	50	35	5	50.95
09762	60	40	5	61.83



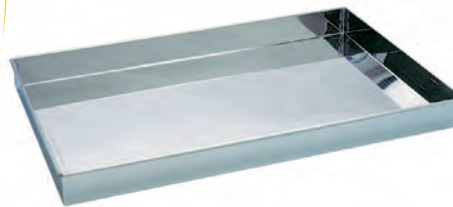
**CAISSE GÉNOISE ÉVASÉE INOX**  
*Flaired Cake roll pan, s/steel*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09770	40	30	3.5	40.83
09771	50	35	3.5	51.85
09772	60	40	3.5	62.40



**CANDISSOIRE ÉTANCHE DROIT INOX**  
*Candy or icing pan, s/steel*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09775	42	32	5	41.78
09776	52	37	5	58.81
09777	62	42	5	71.73



**CAISSE OU BAC INOX ÉTANCHE POUR FRIGO**  
*Upright fridge tray, s/steel*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09780	59	39	5	71.73



**ROULEAU À FROMAGE ALUMINIUM**  
*Cheese or cannoli form, aluminium*

Code	Ø cm	Long. cm	Cond	€ Le blister
09850	2.5	12	6	40.30



**ROULEAU À FROMAGE FER BLANC**  
*Cheese or cannoli form, tinplate*

Code	Ø cm	Long. cm	Cond	€ Le blister
09851	2	14	6	6.06



**CORNET CRÈME INOX**  
*Creem horn, s/steel*

Code	Ø cm	Long. cm	€
09855	3	13	4.20
09857	3.5	13	4.20
09859	5	13	4.94



**CORNET CRÈME FER BLANC**  
*Creem horn, tinplate*

Code	Ø cm	Long. cm	Cond	€ Le blister
09858	3.5	11	6	2.52

# MOULES

## MOULDS



**PLAQUE MADELEINES FER BLANC**  
*Madeleines baking sheet, tinplate*

Code	Désignation	Dimensions plaque cm	€
09961	20 madeleinettes de 42 mm	39.5 x 12.5	8.78
09965	12 madeleines de 80 mm	39.5 x 20	9.44



**09970 - PLAQUE DENTS DE LOUP INOX 35 x 29 cm** 30.06 €  
*"Dents de loup" biscuits baking sheet, s/steel*

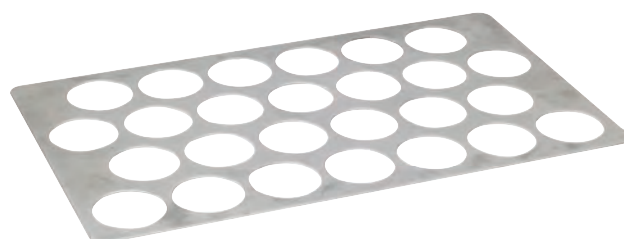


**09975 - PLAQUE À TUILES INOX 35 x 32 cm** 43.38 €  
*"Tuiles" biscuits baking sheet, s/steel*



**PLAQUE CHABLON ECLAIRS 40 x 30 cm**  
18 empreintes 13 x 3 cm - épaisseur 2 mm  
*Stencil for eclair*

Code	Matière	€
09976	Inox	56.12
09977	Plastique PETG	24.43



**09982 - PLAQUE À TUILES ALUMINIUM 49 x 29 cm** 29.28 €  
26 alvéoles Ø 6 cm  
*"Tuiles" biscuits baking sheet, aluminium*

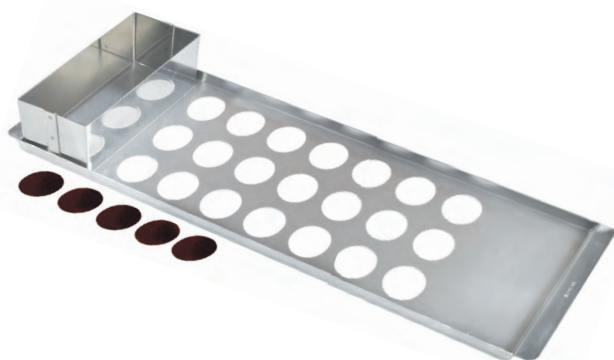


**PLAQUE À BLIDA ALU ÉPAIS 2 mm**  
*Chocolate "tuiles" baking sheet, aluminium*

Code	Désignation	Ø mm	Long. cm	€
09983	6 empreintes	56	42	22.70
09985	14 empreintes	30	32	26.90

## APPAREILS À PALETS & TUILES CHOCOLAT

### SHAPE FOR MAKING CHOCOLATE & DISCS



#### Format 645 x 170 mm

- Plaque en aluminium permettant de fabriquer rapidement des palets ou des tuiles en chocolat. S'utilise sur une feuille guitare ou sur feuille transfert.
- Remplir le sabot de chocolat, faire un aller/retour sur la plaque afin de remplir les cavités.
- Le sabot 09990 s'adapte sur toutes les plaques et est vendu séparément.

09986	PLAQUE 24 TROUS Ø 31 mm - épaisseur 2 mm	67.53 €
09987	PLAQUE 21 TROUS Ø 41 mm - épaisseur 2 mm	67.53 €
09988	PLAQUE 12 TROUS Ø 51 mm - épaisseur 2 mm	67.53 €
09989	PLAQUE 12 TROUS Ø 51 mm - épaisseur 3 mm	75.40 €
09990	SABOT UNIVERSEL INOX 160 x 90 x 80 mm	12.13 €



**GOUTTIÈRES À BÛCHES ANTI-ADHÉSIVES**  
*Yule log mould non stick*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10002	35	6	4.5	14.30
10003	50	6	4.5	15.60
10004	50	7	5	16.66
10006	35	8	5.5	17.86
10008	50	8	5.5	18.51



**10009 - PLAQUE À BÛCHETTES 64.53 €**  
60 x 40 cm - 6 gouttières - 59 x 5 x 3.5 cm  
*Small yule logs sheet*

- Support inox et moule anti-adhésif
- Permet un démoulage facile des bûchettes



**BRIOCHE RECTANGLE NANTERRE**  
*Nanterre rectangular mould*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10010	15	8.5	4	17.20
10011	20	8.5	4	17.47
10012	25	8.5	4	18.82
10013	30	8.5	4	19.76



**BANDE BISCUIT SAVOIE**  
*Cake roll pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10015	50	12	3.4	21.24
10016	60	12	3.4	22.18



**SAVARIN OUVERT**  
*Savarin mould*

Code	Ø cm	€
10017	12.5	16.52
10018	16	18.88



**MOULE BISCOTTE LARGE**  
*Wide loaf pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10035	40	10	8	28.05
10037	50	10	8	30.53



**BISCOTTE**  
*Loaf pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10020	20	9.5	8	18.55
10021	25	9.5	8	19.89
10022	30	9.5	8	20.69
10023	35	9.5	8	21.17
10024	40	9.5	8	22.04
10025	45	9.5	8	23.39
10026	50	9.5	8	24.73



**MOULE À PAIN COMPLET**  
*Wide loaf pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10050	14	8	8	18.26
10051	16	8	8	19.03
10052	18	8	8	19.57
10053	20	8	8	20.09
10054	22	8	8	20.88

Les moules anti-adhésifs doivent être graissés lors des 2 ou 3 premières utilisations...

# MOULES ANTI-ADHÉSIFS

## MOULDS, NON STICK



**PAIN DE MIE COUVERCLE**  
*Covered bread pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	g	€
10070	16	8	250	22.96
10071	18	8.5	300	24.12
10072	25	9	500	26.42
10073	27	10	800	33.30
10074	29	11	1000	34.45



**MOULE CUBE AVEC COUVERCLE**  
*Pour pain surprise, club sandwich, brioche...  
Cube mould*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
10077	10	10	10	28.06
10078	12	12	12	30.18
10079	14	14	14	32.45
10080	16	16	16	35.94
10081	18	18	18	38.51

Les moules anti-adhésifs doivent être graissés lors des 2 ou 3 premières utilisations...



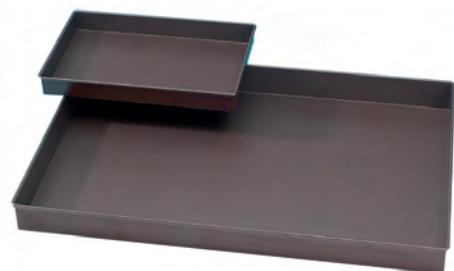
**CAKE DROIT BISCOTTE**  
*Bread mould, straight*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
10085	12	8	7	15.67
10086	14	8	7	15.92
10087	16	8	7	16.12
10088	18	8	7	17.69
10089	20	8	8	19.17
10090	25	8	8	21.51
10091	30	8	8	22.52
10092	35	8	8	25.22
10093	40	8	8	26.99
10094	45	8	8	28.01
10095	50	8	8	28.88



**MOULE À CAKE DE VOYAGE**  
*Non stick straight cake pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
10619	18	4.5	4.5	18.54
10623	20	4	4	19.15
10624	20	5	5	21.00
10625	25	5	5	22.68
10627	30	5	5	24.36
10630	35	5	5	26.44



**CAISSE GÉNOISE DROITE**  
*Cake roll pan*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
10100	30	20	3.5	17.38
10101	35	25	3.5	19.82
10102	40	30	3.5	22.16
10103	50	35	5	28.69
10104	60	40	5	33.25



**10632 - MOULE CAKE DE VOYAGE 30.45 €**

20 x 5 x 5 cm  
Anti adhésif avec tube inox  
*Straight cake pan*

- 1 moule 2 utilisations
- Avec tube + couvercle
  - Avec languette sans le tube

## MOULES ANTI ADHÉSIFS

MOULDS, NON STICK

### COLLECTION "CHAMBORD"

- Acier revêtement 2 couches



10130 - MANQUÉ Ø 26 x h 5 cm **7.63 €**  
*Deep round plain cake pan*



10133 - CAKE 26 x 9 x h 6.5 cm **7.14 €**  
*Bread mould*



10135 - PLAQUE À PIZZA Ø 34 **7.33 €**  
*Pizza sheet*



10131 - TOURTIÈRE CANNELÉE Ø 28 x h 3 cm **6.48 €**  
10132 - TOURTIÈRE CANNELÉE Ø 31 x h 3 cm **7.23 €**  
*Round fluted tart mould*



10134 - MOULE CARRÉ 24 x 24 x h 5 cm **8.42 €**  
*Square mould*



10137 - PLAQUE À PÂTISSERIE 38 x 30 x h 1.5 cm **9.75 €**  
*Pastry sheet*



## MOULES ANTI ADHÉSIFS PERFORÉS

PERFORATED NON STICK MOULDS

### CAKE PERFORÉ

*Cake mould*



Code	Dim cm	h cm	€
10680	25 x 11	7	<b>7.00</b>
10681	30 x 11	7	<b>7.67</b>



### MANQUÉ PERFORÉ

*Deep mould cake pan*

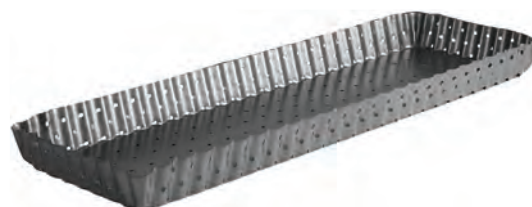
Code	Ø cm	h cm	€
10685	24	4.5	<b>6.23</b>
10686	26	4.5	<b>9.34</b>



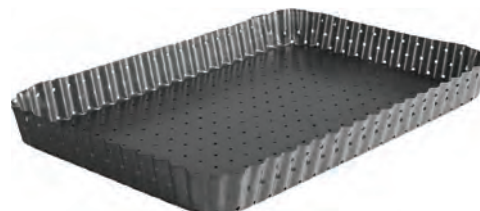
### TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE FOND MOBILE

*Round fluted tart mould removable bottom*

Code	Ø cm	h cm	€
10688	20	2.6	<b>6.58</b>
10689	24	2.6	<b>7.88</b>
10690	28	2.6	<b>9.32</b>
10691	30	2.6	<b>10.14</b>



10695 - BANDE À TARTE 35 x 11 x h 2.6 cm **8.39 €**  
Cannelée, perforée, fond mobile.  
*Rectangular fluted tart mould removable bottom*



10696 - TOURTIÈRE RECTANGLE 31 x 21 x h 3 cm **10.97 €**  
Cannelée, perforée, fond mobile.  
*Rectangular fluted tart mould removable bottom*



10698 - PLAQUE À PÂTISSERIE 39 x 27 x h 2 cm **15.10 €**  
Perforée  
*Perforated pastry sheet*

Acier revêtu  
Revêtement anti adhésif WHITFORD  
Meilleure circulation de l'air  
Cuisson homogène



# MOULES ANTI ADHÉSIFS

## MOULDS, NON STICKS



### MOULE CANNELÉ SANS FOND

Round fluted mould

● Démoulage facile, avec bague inox

Code	Ø cm	h cm	€
10140	7	5	12.00
10141	8	5	12.48
10142	9	5	12.96
10143	10	5	13.44



### MOULE CARRÉ

Square mould

Code	Long. cm	h cm	€
10150	21	8	18.79
10152	26	8	21.71



### MOULE À MANQUÉ

avec charnière, fond amovible

Deep round cake pan removable bottom

Code	Ø cm	h cm	€
10155	12	4	10.86
10156	16	4	11.72
10157	20	6.5	17.97
10158	24	6.5	18.66
10159	26	6.5	20.25
10161	28	6.5	20.98



### 10160 - MOULE COEUR

avec charnière, fond amovible

10 cm, h 4 cm

Heart mould removable bottom



### 10162 - MOULE MINI CAKE

9 x 5 x h 4.5 cm

Cake mould

● Pour réaliser des mini cakes salés ou sucrés, mini pains, aspics, terrines etc...



### 10163 - MOULE OBLONG

avec charnière, fond amovible

30 x 12 x 7 cm

Oval mould, removable bottom



### MOULE TOURTIÈRE CANNELÉE

Fond amovible

Round fluted tart mould removable bottom

Code	Ø cm	h cm	€
10164	24	3	10.23
10166	28	3.5	11.77
10167	30	3.5	13.42



### 10165 - SET DE 2 MOULES TULIPE

Ø 16 x h 6 cm

Tulip mould

● Une façon originale et raffinée de présenter les entrées et les desserts, grâce à ce moule en forme de tulipe.



### 10145 - MOULE TOURTEAU FROMAGE

Ø 15 cm - h 4 cm

French cheese cake mould



### 10170 - MOULE À MANQUÉ HAUT

Ø 16 x h 12 cm

Deep round cake pan



### CANELÉ ALUMINIUM

Canelé mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€
10175	3.5	3.5	1	3.84
10176	4.5	4.5	1	4.02
10177	5.5	5	1	4.15



### PLAQUE À MUFFINS, QUICHES, TARTELETTES

Muffins sheet

Code	Dim. plaque	Dim. moule	€
10180	35 x 26	12 x Ø 6.5	13.90
10181	27 x 18	6 x Ø 7	11.46



### 10183 - PLAQUE 12 MINI MUFFINS

QUICHES, TARTELETTES...

Plaque 25 x 9 cm - emp. Ø 4.5 cm

Mini muffins sheet



### 10755 - MOULE À QUICHE P/10

Ø 10 cm - h 2.2 cm

Quiche mould



# MOULES PETITS FOURS ANTI-ADHÉSIFS

"PETITS FOURS" NON STICK MOULDS



**BÂTEAU CALISSON**  
*Calisson boat*

Code	Long cm	Cond	€
10250	6.2	25	22.35



**BÂTEAU CREUX**  
*Deep boat*

Code	Long cm	Cond	€
10251	7	25	35.84



**BRIOCHE FINE**  
*Brioche small waves*

Code	Ø cm	Cond	€
10252	3.5	25	23.56



**BRIOCHE LARGE**  
*Brioche*

Code	Ø cm	Cond	€
10253	4.5	25	27.58



**CAKE BOUCHON**  
*Cork*

Code	Ø cm	Cond	€
10254	2.5	12	29.63



**CARRÉ À CÔTES**  
*Square fluted*

Code	Long cm	Cond	€
10255	3.5	25	22.02



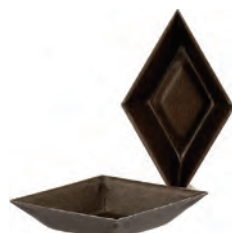
**CARRÉ STRIÉ**  
*Ridged square*

Code	Long cm	Cond	€
10256	4	25	29.52



**CARRÉ UNI**  
*Square*

Code	Long cm	Cond	€
10257	3.5	25	33.76



**LOSANGE**  
*Lozenge*

Code	Long cm	Cond	€
10258	6	25	22.98



**OVALE CANNELÉ**  
*Ovale fluted*

Code	Long cm	Cond	€
10259	4.5	25	21.36



**OVALE À CÔTES**  
*Oval*

Code	Long cm	Cond	€
10260	4.5	25	21.36



**OVALE LONG**  
*Oval*

Code	Long cm	Cond	€
10261	5.1	25	30.59



**OVALE STRIÉ**  
*Oval*

Code	Long cm	Cond	€
10262	5	25	34.67



**RECTANGLE**  
*Rectangle*

Code	Long cm	Cond	€
10263	4.9	25	22.97



**ROND CANNELÉ**  
*Round fluted*

Code	Ø cm	Cond	€
10264	4.5	25	21.36



**ROND CREUX**  
*Round deep*

Code	Ø cm	Cond	€
10265	3.5	25	22.98



**ROND MARGUERITE**  
*Round flower*

Code	Ø cm	Cond	€
10266	4.5	25	21.36



**MILLASSON**  
*Small flan*

Code	Ø cm	Cond	€
10267	4.5	25	51.27



**POMPONNETTE**  
*Pomponnette*

Code	Ø cm	Cond	€
10268	3	25	27.42
10269	3.5	25	30.88



**ROND UNI**  
*Round plain*

Code	Ø cm	Cond	€
10270	3.5	25	23.45
10271	4	25	24.26



**SAVARIN**  
*Savarin*

Code	Ø cm	Cond	€
10272	3.5	12	25.18
10273	4	12	26.68
10274	4.5	12	27.25





# MOULES ANTI-ADHÉSIFS

## MOULDS, NON STICK



**10300 - BOITE DE 60 MOULES PETITS FOURS**  
Box of 60 "petits fours" moulds **50.37 €**



**BABA OVALE ROYAL**  
Royal oval mould

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10310	7	4.5	2	25	57.19
10311	8	4.5	2	25	63.56



**POMPONNETTE**  
Pomponnette mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10320	4	1.6	25	38.76
10321	4.5	1.8	25	43.22
10322	5	2.1	25	47.83
10323	5.5	2.2	25	48.16
10324	6	2.3	25	51.30
10325	6.5	2.4	25	55.57
10326	7	2.6	25	61.00



**SAVARIN FERMÉ**  
Close plain savarin mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10335	5	1.2	12	26.30
10336	5.5	1.3	12	36.06
10337	6	1.5	12	33.23
10338	6.5	1.5	12	34.07
10339	7	1.6	12	35.08
10340	7.5	1.7	12	38.00
10341	8	2	12	39.48



**SAVARIN OUVERT**  
Open plain savarin mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10350	7	1.5	12	49.59
10351	8	1.8	12	47.63



**TARTELETTE CARRÉE**  
Square tartlet mould

Code	Long. cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10355	5.7	1	25	50.88
10356	6.8	1.2	25	64.50



**TARTELETTE RONDE CANNELÉE**  
Round fluted tartlet mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10370	6	1	25	29.69
10371	6.5	1	25	33.31
10372	7	1	25	36.50
10373	7.5	1.2	25	37.45
10374	8	1.2	25	42.47
10375	8.5	1.3	12	22.55
10376	9	1.5	12	23.75
10377	10	1.8	12	27.13
10378	11	2	12	31.80



**TARTELETTE RONDE UNIE**  
Round plain tartlet mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10390	4.5	0.9	25	19.58
10391	5	0.9	25	19.76
10392	5.5	0.9	25	21.65
10393	6	1	25	24.37
10394	6.5	1	25	25.60
10395	7	1	25	27.68
10396	7.5	1.1	25	29.90
10397	8	1.2	25	34.44
10398	8.5	1.3	25	35.52
10399	9	1.3	12	27.92
10400	10	1.5	12	29.03



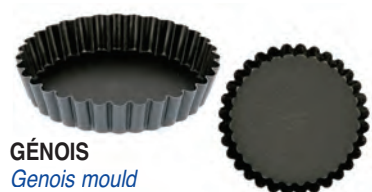
**TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE**  
Deep round plain tartlet mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10410	4.5	1.2	25	27.52
10411	5	1.2	25	30.13
10412	5.5	1.3	25	30.48
10413	6	1.5	25	32.20
10414	6.5	1.6	25	41.26
10415	7	1.7	25	44.60
10416	7.5	1.9	25	53.09
10417	8	2	25	57.41



**MILLASSON**  
Flan mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10430	6	1.7	25	43.56
10431	6.5	1.7	25	47.36
10432	7	1.7	25	51.00
10433	7.5	1.8	12	27.16
10434	8	1.8	12	27.42
10435	8.5	1.8	12	28.02
10436	9	1.9	12	30.09
10437	9.5	2	12	30.74
10438	10	2.1	12	31.79



**GÉNOIS**  
Genois mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10440	8.5	1.6	12	23.42
10441	9.5	1.7	12	26.98
10442	10.5	1.8	12	30.64



**DARIOLE RONDE**  
Round dariole mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10450	4.5	4.5	6	26.95
10451	5	5	6	28.41
10452	5.5	5.5	6	29.54
10453	6	6	6	31.79
10454	6.5	6.5	6	33.66
10455	7	7	6	37.13



# MOULES ANTI ADHÉSIFS

## MOULDS, NON STICKS



**BARQUETTE CANNELÉE**  
*Fluted boat mould*

Code	Long. cm	h cm	Cond	€ Le blister
10460	8.5	1	25	27.72
10461	10	1.1	12	15.31
10462	11	1.2	12	17.38
10463	12	1.3	12	19.42



**BARQUETTE UNIE**  
*Plain boat mould*

Code	Long. cm	h cm	Cond	€ Le blister
10470	8	0.9	12	18.31
10471	9	1.2	12	19.57
10472	10	1.2	12	21.34
10473	11	1.2	12	22.58
10474	12	1.4	12	24.57
10475	15	1.9	12	39.10



**FRIAND**  
*Friand mould*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	Cond	€ Le blister
10480	8.6	4.3	1.2	25	54.45
10481	9.5	4.7	1.2	25	54.33
10482	9.8	5.2	1.4	25	56.39



**BRIOCHE**  
*Brioche mould*

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
10490	6	1.5	25	33.57
10491	6.5	2.4	25	36.82
10492	7	2.8	25	40.12
10496	7.5	2.8	12	21.48
10497	8	3.2	12	23.69
10498	9	3.6	6	12.95



**BRIOCHE COTES FINES**  
*Small waves brioche mould*

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
10500	5.5	1.5	25	29.64
10501	6	2	25	35.60
10502	6.5	2.1	25	38.40
10503	7	2.4	25	39.39
10504	7.5	2.5	12	21.70
10505	8	3	12	30.17
10506	9	3.2	12	33.56



**BRIOCHE FOND PLAT**  
*Brioche mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10520	10	4	3.27
10521	12	4.5	5.20
10522	14	5	5.30
10523	16	6.5	6.51
10524	18	7.3	7.52
10525	20	7.9	10.46
10526	22	8.6	14.09
10527	24	10	14.71



**MANQUÉ ROND UNI**  
*Deep round plain cake pan*

Code	Ø cm	h cm	€
10535	10	3	4.54
10536	12	3.2	5.70
10537	14	3.5	6.65
10538	16	3.7	6.85
10539	18	4	8.67
10540	20	4	10.19
10541	22	4.2	10.89
10542	24	4.2	12.14
10543	26	4.5	13.41
10544	28	4.5	14.91
10545	30	4.7	17.69
10546	32	5	18.65
10547	34	5.2	21.57
10548	36	5.5	23.78
10549	40	5.5	27.61



**TOURTIÈRE UNIE**  
*Round plain tart mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10560	12	2.1	4.74
10561	14	2.2	5.35
10562	16	2.2	6.76
10563	18	2.3	7.36
10564	20	2.3	8.97
10565	22	2.3	10.19
10566	24	2.3	11.24
10567	26	2.3	12.70
10568	28	2.3	13.31
10569	30	2.5	15.02
10570	32	2.7	16.98



**TOURTIÈRE CANNELÉE FOND FIXE**  
*Round fluted tart mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10575	16	2	6.30
10576	18	2.2	6.65
10577	20	2.5	7.16
10578	22	2.5	8.86
10579	24	2.5	9.59
10580	26	2.5	10.64
10581	28	2.5	11.57
10582	30	2.5	13.15
10583	32	2.5	13.68



**TOURTIÈRE FRUITS FRAIS**  
*Round fluted fruit tart mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10590	20	2.5	9.87
10591	22	2.5	11.43
10592	24	2.5	12.32
10593	26	2.5	13.73
10594	28	2.5	15.00



# MOULES ANTI ADHÉSIFS

## MOULDS, NON STICKS



**TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE**  
*Round fluted tart mould removable bottom*

Code	Ø cm	h cm	€
10595	20	2.5	10.61
10596	22	2.5	13.46
10597	24	2.5	15.04
10598	26	2.5	17.62
10599	28	2.5	20.02
10600	30	2.5	21.66
10601	32	2.5	23.22



**10603 - MANQUÉ COEUR** 11.66 €  
16 x 15 x 3.5 cm  
*Heart mould*



**10604 - MANQUÉ COEUR CANNÉLÉ**  
23 cm - ht 3 cm 14.15 €  
*Fluted heart mould*



**KOUGLOFF**  
*Kugelhopf mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10605	16	7	38.90
10606	20	10	42.98
10607	24	12	49.50



**MOULE TROIS FRÈRES**  
*"Trois frères" ring mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10616	16	4.5	35.61
10617	20	4	42.03
10618	22	4	19.03



**MOULE À TARTE TATIN**  
*Tatin mould*

Moule très épais pour une Diffusion régulière de la chaleur. Permet le travail du caramel directement dans le moule.

Code	Ø cm	h cm	€
10610	20	4	36.23
10611	24	4	45.02
10612	28	4.5	61.60
10613	32	4.5	68.44



**MOULE À TARTE TATIN**  
*Tatin mould*

Acier inoxydable, bord large, revêtement intérieur anti-adhérent 3 couches. Tous feux dont induction

Code	Ø cm	h cm	€
10620	12	4.5	18.05
10621	24	6	39.30



**10633 - MINI PÂTE EN CROUTE LONG UNI**  
Dim. : 50 x 4 x h 6 cm 46.96 €  
*Mini rectangular pate plain mould*



**PÂTE EN CROUTE LONG UNI**  
A charnières avec fond démontable  
*Rectangular pate mould with ridges*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
10636	30	8	8	46.00
10637	35	8	8.5	48.00
10638	40	8	8.5	50.17
10639	50	8	9	52.62



**10655 - PLAQUE MADELEINES**  
35.8 x 19.7 cm - 12 madeleines de 80 mm  
12 madeleines sheet 17.32 €



**10657 - PLAQUE MADELEINETTES**  
39.5 x 12.5 cm - 20 madeleinettes de 42 mm  
20 madeleines sheet 13.73 €



**10659 - PLAQUE COQUES - 33 x 18 cm**  
8 coques de 65 mm 40.02 €  
8 biscuits sheet



# MOULES ANTI ADHÉSIFS TEFAL

## MOULDS, NON STICKS



**TOURTIÈRE CANNELÉE**  
*Round fluted tart mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10700	24	3.8	10.46
10701	27	3.8	11.83
10702	30	3.8	12.25



**MANQUÉ ROND UNI**  
*Deep round plain cake pan*

Code	Ø cm	h cm	€
10731	24	5.5	11.83
10732	26	5.5	12.25



**CHARLOTTE**  
*Charlotte mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10739	18	10.2	16.42



**CAKE EMBOUTI**  
*Bread mould, straight*

Code	Long cm	h cm	€
10716	26	6.7	11.86
10717	28	7.8	12.25

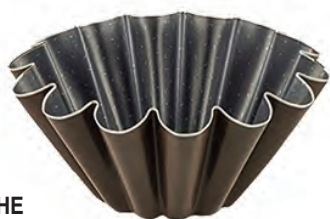
- En aluminium 100 % recyclé.
- Gamme ultra-résistante.
- Permet une excellente diffusion de la chaleur.
- Avec le revêtement anti-adhésif, démoulage facile.

- In 100% recycled aluminium
- Heavy-duty range
- Provides excellent heat distribution
- With non-stick, easy release



**TARTELETTE CANNELÉE**  
*Lot de 4*  
*Set of 4 round fluted tartlet mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10749	11	2.5	12.25



**BRIOCHE**  
*Brioche mould*

Code	Ø cm	h cm	€
10723	23	11	12.25



**MANQUÉ ROND CANNELÉ**  
*Extra deep fluted cake pan*

Code	Ø cm	h cm	€
10728	26	6.2	14.62



**PLAQUE DE 12 TARTELETTES - Ø 6.5 cm**  
*12 tartlets sheet*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
10773	30	23	1.5	14.55



**PLAQUE PÂTISSIÈRE**  
*Pastry sheet*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
10776	38	28	2	16.95



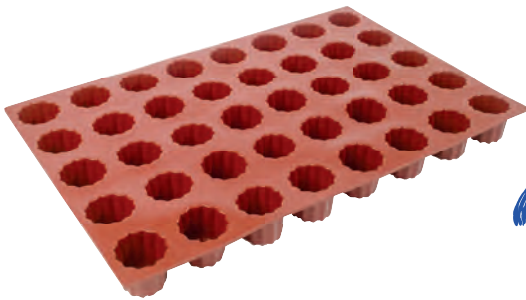
# MOULES SILICONE "PREMIUM"

## SILICONE MOULDS

La plaque 600 x 400 mm

69.00 €

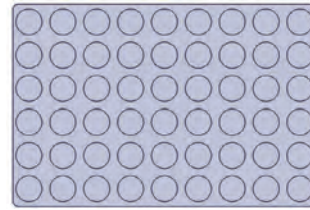
Silicone tray 600 x 400 mm



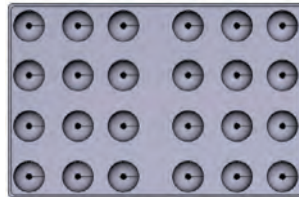
MADE IN FRANCE



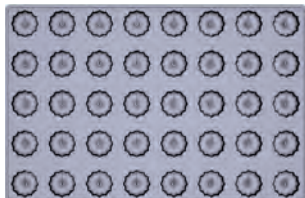
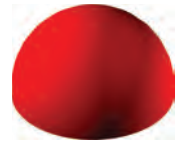
**50300 - 60 MINI CANELÉS**  
*60 Mini canele*  
Ø 35 x 37.5 mm - 28 ml



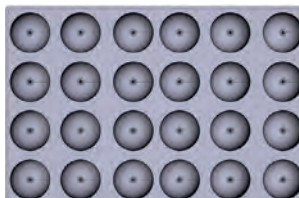
**50308 - 54 DOMES**  
*54 Dome*  
Ø 50 x 25 mm - 33 ml



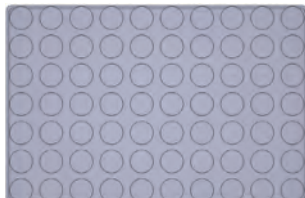
**50310 - 24 DOMES**  
*24 dome*  
Ø 58 x 30 mm - 58 ml



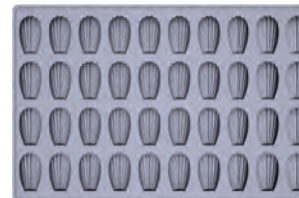
**50302 - 40 CANELÉS**  
*40 canele*  
Ø 55 x 50 mm - 74 ml



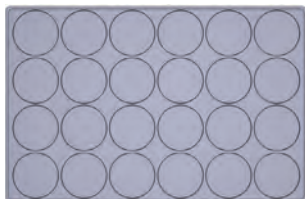
**50311 - 24 DOMES**  
*24 dome*  
Ø 75 x 40 mm - 120 ml



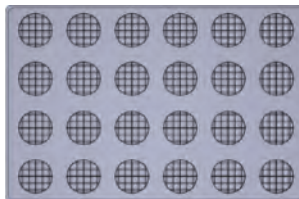
**50305 - 70 FLORENTINS**  
*70 florentin*  
Ø 45 x 4 mm - 6 ml



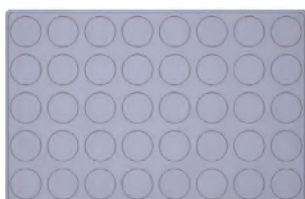
**50313 - 40 MADELEINES**  
*40 madeleine*  
76 x 44 x 18 mm - 31 ml



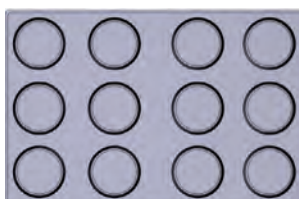
**50306 - 24 FLORENTINS**  
*24 florentin*  
Ø 88 x 3 mm - 21 ml



**50315 - 24 CYLINDRES FOND MATELASSÉ**  
*24 cylinder*  
Ø 70 x 40 mm - 120 ml



**50307 - 40 FLORENTINS**  
*40 florentin*  
Ø 60 x 4 mm - 11.5 ml



**50317 - 15 TATINS**  
*15 tatin*  
Ø 100 x 35 mm - 249 ml

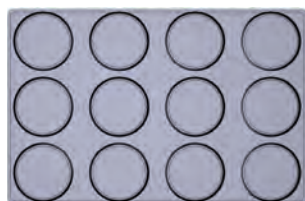


# MOULES SILICONE "PREMIUM"

## SILICONE MOULDS

La plaque 600 x 400 mm **69.00 €**

Silicone tray 600 x 400 mm



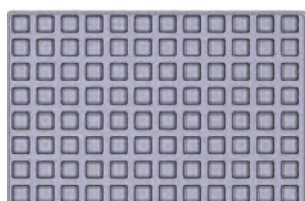
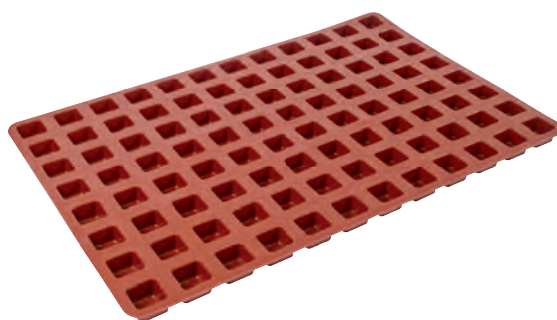
**50319 - 12 TATINS**

*12 tatin*

Ø 120 x 35 mm - 366 ml



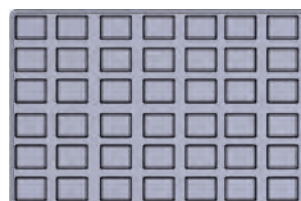
**MADE IN FRANCE**



**50322 - 96 MINI CARRÉS**

*96 mini square*

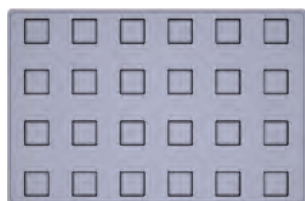
31 x 31 x 20 mm - 20 ml



**50330 - 42 CAKES**

*42 cake*

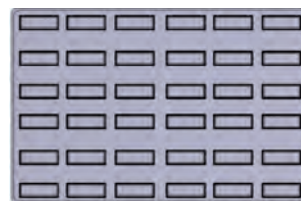
60 x 45 x 30 mm - 74 ml



**50323 - 24 CUBES**

*24 cube*

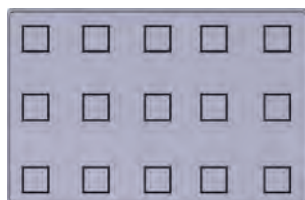
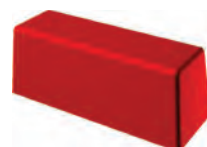
50 x 50 x 48 mm - 113 ml



**50331 - 36 CAKES**

*36 cake*

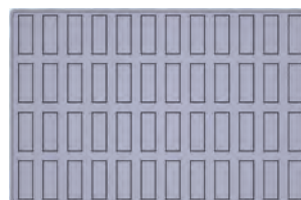
75 x 27 x 28 mm - 48 ml



**50324 - 15 CARRÉS HAUTS**

*15 cube*

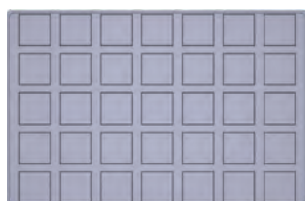
50 x 50 x 70 mm - 155 ml



**50332 - 48 CAKES**

*48 cake*

78 x 30 x 30 mm - 67 ml



**50326 - 35 CARRÉS BAS**

*35 cube*

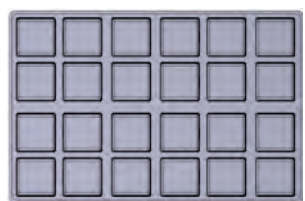
62 x 62 x 31 mm - 120 ml



**50333 - 35 CAKES**

*35 tatin*

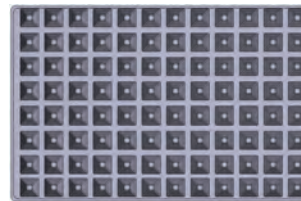
90 x 40 x 30 mm - 104 ml



**50327 - 24 CARRÉS BAS**

*24 cube*

80 x 80 x 20 mm - 125 ml



**50335 - 96 MINI PYRAMIDES**

*96 mini pyramide*

35 x 35 x 22 mm - 13 ml



# MOULES SILICONE "PREMIUM"

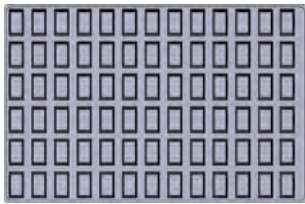
SILICONE MOULDS

## La plaque 600 x 400 mm

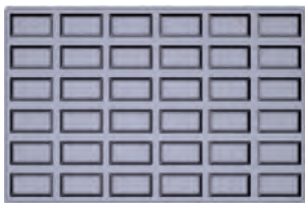
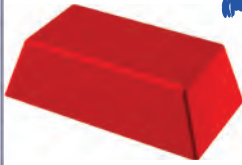
69.00 €

Silicone tray 600 x 400 mm

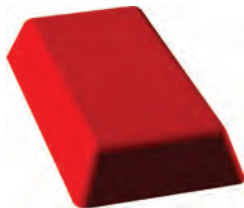
MADE IN FRANCE



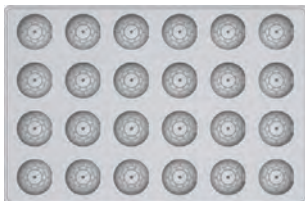
**50338 - 78 MINI FINANCIERS**  
*78 Mini financier*  
48.5 x 25.3 x 14.6 mm - 15 ml



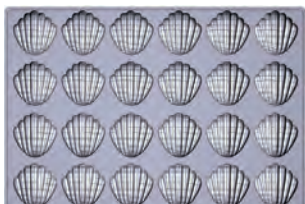
**50339 - 36 FINANCIERS**  
*36 financier*  
87 x 49 x 15 mm - 50 ml



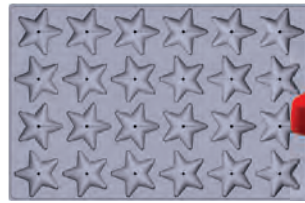
**50342 - 20 COEURS**  
*20 heart*  
102 x 96 x 17.8 mm - 110 ml



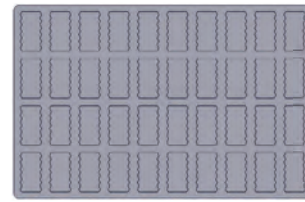
**50344 - 24 IGLOOS**  
*24 igloo*  
Ø 70 x 45 mm - 130 ml



**50345 - 24 COQUILLES**  
*24 coquille*  
85.3 x 87 x 30 mm - 85 ml



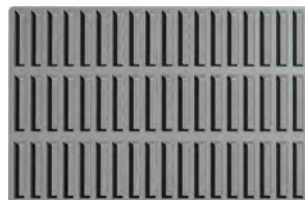
**50346 - 24 ÉTOILES**  
*24 star*  
Ø 95 x 20 mm - 59 ml



**50347 - 40 LAMPIONS**  
*40 lampion*  
80 x 42 x 37 mm - 90 ml



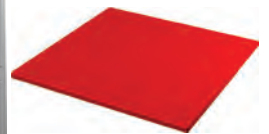
**50350 - 12 GÉNOISES & INSERTS RECTANGLES**  
*12 rectangle*  
174 x 68 x 15 mm - 177 ml



**50351 - 54 GÉNOISES & INSERTS RECTANGLES**  
*54 rectangle*  
110 x 21 x 12 mm - 26.5 ml



**50353 - 8 GÉNOISES & INSERTS CARRÉS**  
*8 square*  
145 x 145 x 8 mm - 190 ml



**50354 - 6 GÉNOISES & INSERTS CARRÉS**  
*6 square*  
135 x 135 x 15 mm - 273 ml

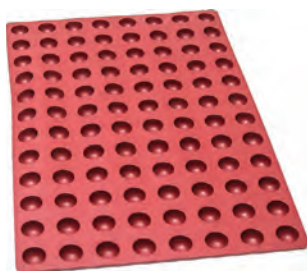


MOULES SILICONE "PREMIUM"  
SILICONE MOULDS

NOUVEAUTÉS

La plaque 600 x 400 mm  
Silicone tray 600 x 400 mm

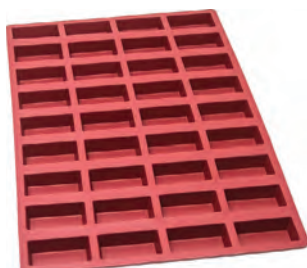
69.00 €



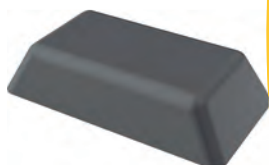
50309 - 96 MINI DOMES  
96 domes  
Ø 31 x h 17 mm - 9 ml



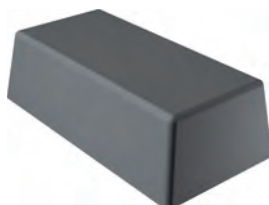
50312 - 24 DOMES  
24 domes  
Ø 70 x h 35 mm - 90 ml



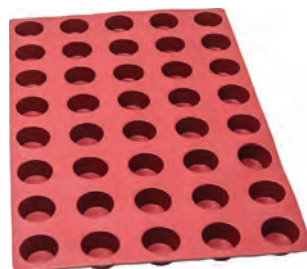
50329 - 36 CAKES  
36 cakes  
82 x 43 x h 24 mm - 72 ml



50337 - 72 FINANCIERS  
72 financiers  
50 x 26 x h 11 mm - 11 ml



50316 - 8 TATINS  
8 tatins  
Ø 132 x h 50 mm - 605 ml



50340 - 40 MUFFINS  
40 muffins  
Ø 49 x h 30 mm - 45 ml



50341 - 24 MUFFINS  
24 muffins  
Ø 73 x h 49 mm - 169 ml



50314 - 78 MADELEINES  
78 madeleines  
48 x 34 x h 15 mm - 9 ml



50321 - 24 MADELEINES  
24 madeleines  
100 x 62 x h 29 mm - 90 ml



MADE IN  
FRANCE

La plaque 400 x 300 mm  
Silicone tray 400 x 300 mm

55.00 €



50325 - 3 MADELEINES à partager  
3 madeleines  
200 x 120 x h 40 mm - 420 ml





**mallard ferrière partenaire Silikomart**  
**depuis sa fondation en 2002**, un fabricant **MADE IN ITALIE**  
 qui est également laboratoire d'innovation dans lequel ils étudient les  
 formes, les couleurs, les combinaisons, les textures et les saveurs. En association  
 avec les meilleurs Chefs du monde ils ont révolutionnés l'univers de la pâtisserie en  
 créant des formes qui sont devenues des standards...

*mallard ferrière partner Silikomart since its foundation in 2002, a manufacturer **MADE IN ITALY**, the company is also an innovation laboratory in which shapes, colors, combination, textures and tastes are studied, in order to offer not only a silicone mould but a real tool designed by chefs for chefs...*



TRUFFLE



PILLOW



AMORINI



STONE



PARFUM



FASHION ÉCLAIR



TOURBILLON

**Plus de 800 références en stock**, le reste de la gamme Silikomart professionnel disponible sur commande...

*More than 800 references in stock the rest of the range Silikomart professional available on order...*



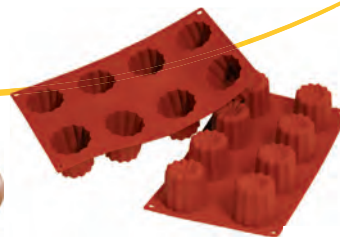
MOULE INDIVIDUEL SILICONE BLANC



UNIFLEX



PLAQUE SILICONE BLANC



SILICON FLEX



TORTAFLEX



60 x 40



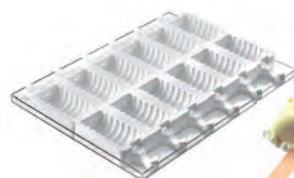
SUGAR FLEX



EASY CHOC



CAKE DESIGN



STECCO FLEX



MACADO



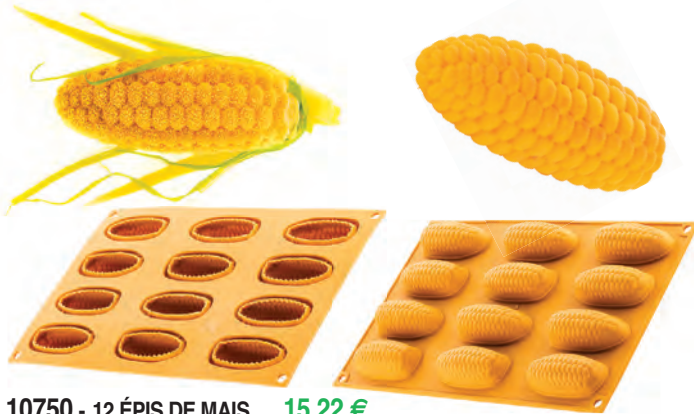
I-GL00



MOULES FLEXIBLES NATURAE  
SUPPLE MOULDS NATURAE

**NOUVEAUTÉS**

- Développez votre créativité avec la nouvelle gamme NATURAE Silikomart Professional. Les trompes l'oeil, les feuilles et les formes géométriques vous permettrons de réaliser des plats originaux.
- *Develop your creativity with the new NATURAE Silikomart Professional range. The elements of nature, leaves and geometric shapes will allow you to make original dishes.*



**10750 - 12 ÉPIS DE MAIS 15.22 €**  
68.5 x 26.4 x h 21.2 mm - 20 ml  
12 corn ears



**10752 - 12 CAROTTES 15.22 €**  
78 x 23 x h 23 mm - 20 ml  
12 carrots

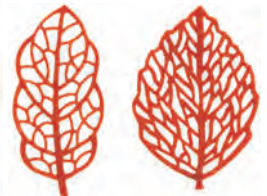
LA PLAQUE  
300 x 175 mm



**10751 - 12 PIMENTS 15.22 €**  
91 x 31 x h 16 mm - 13 ml  
12 peppers



**10753 - 12 TOMATES 15.22 €**  
Ø 43 x h 28 mm - 24 ml  
12 tomatoes



LA PLAQUE  
470 x 270 mm



**10760 - 21 FEUILLES "BOIS" 15.22 €**  
9 feuilles 60 x 37 x h 1.5 mm - 2.8 ml  
12 feuilles 71 x 69 x h 1.5 mm - 1.2 ml  
21 leaves



**10761 - 24 FEUILLES "FORET" 15.22 €**  
12 feuilles 66 x 30 x h 1.5 mm - 1.1 ml  
12 feuilles 62 x 43 x h 1.5 mm - 1.7 ml  
24 leaves



MOULES FLEXIBLES NATUREAE  
SUPPLE MOULDS NATUREAE

NOUVEAUTÉS



LA PLAQUE  
470 x 270 mm

10763 - 9 SÉRIES DE CERCLES 15.22 €  
Ø 22 x h 5.5 mm - 2 ml  
Ø 58 x h 5.5 mm - 11 ml  
Ø 100 x h 5.5 mm - 25 ml  
*9 circles series*



10764 - 9 SÉRIES DE DISQUES 15.22 €  
Ø 100 x h 5.5 mm - 40 ml  
*9 discs series*



10765 - 8 SÉRIES DE CARRÉS 15.22 €  
20 x 20 x h 5.5 mm - 2 ml  
56 x 56 x h 5.5 mm - 12 ml  
98 x 98 x h 5.5 mm - 30 ml  
*8 square series*



10766 - 8 SÉRIES DE CARRÉS 15.22 €  
48.5 x 48.5 x h 5.5 mm - 12 ml  
98 x 98 x h 5.5 mm - 48 ml  
*8 square series*



10767 - 12 SÉRIES DE TRIANGLES 15.22 €  
42.4 x 37.6 x h 5.5 mm - 5 ml  
110.5 x 97 x h 5.5 mm - 25 ml  
*12 triangles series*



10768 - 12 SÉRIES DE TRIANGLES 15.22 €  
103 x 95 x h 5.5 mm - 10.5 ml  
*12 triangles series*



MOULES SOUPLES "UNIFLEX"  
SUPPLE MOULDS "UNIFLEX"



Contour plastique rigide pour  
maintien et manipulation du moule



Vendu sans contour  
plastique

**10810 - BRIOCHE** 7.70 €  
Ø 140 x ht 50 mm  
*Brioche*



**10815 - BRIOCHE** 13.85 €  
Ø 220 x ht 80 mm - 1.7 L  
*Brioche*



**10818 - MANQUÉ UNI HAUT** 10.10 €  
Ø 180 x ht 65 mm - 1.5 L  
*High round plain cake pan*



**MANQUÉ UNI**  
*Round plain cake pan*

Code	Ø cm	h mm	Vol. L	€
10820	180	40	1.00	9.52
10821	200	40	1.05	9.60
10822	220	42	1.40	9.65
10823	240	42	1.70	10.10
10824	260	45	2.20	10.20
10825	280	47	2.50	11.30
10826	260	55	2.50	12.13



**TOURTIÈRE CANNELÉE**  
*Round fluted tart mould*

Code	Ø mm	h mm	Vol. L	€
10835	240	30	1.25	9.52
10836	260	30	1.30	9.60
10837	280	32	1.75	11.30



**CAKE**  
*Cake mould*

Code	dim. mm	h mm	Vol. L	€
10840	240 x 105	65	1.50	9.52
10841	260 x 100	70	1.55	9.60
10843	300 x 100	70	1.70	12.76



**10848 - PLAT À ROTIR RECTANGLE** 11.30 €  
280 x 220 x ht 40 mm - 2.25 L  
*Brioche*



**10849 - CARRÉ** 11.30 €  
228 x 228 x ht 50 mm - 2.3 L  
*Square mould*



MOULES SOUPLES "UNIFLEX"  
SUPPLE MOULDS "UNIFLEX"



**10850 - COEUR** 9.52 €  
220 x 218 x ht 40 mm - 1.25 L  
*Heart mould*



**10852 - COEUR BOMBÉ** 11.30 €  
205 x 186 x ht 54 mm - 1.1 L  
*Convex heart*



**10853 - KOUGLOFF** 11.30 €  
Ø 220 x ht 110 mm - 2.2 L  
*Kugelhopf mould*



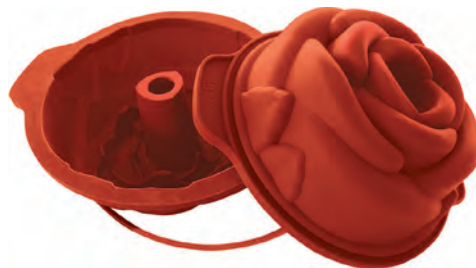
**10855 - TOURNESOL** 12.45 €  
Ø 260 x ht 70 mm - 2.25 L  
*Sun flower*



**10856 - SAVARIN** 11.50 €  
Ø 240 x ht 55 mm - 1.55 L  
*Savarin*



**10857 - MARGUERITE** 9.52 €  
Ø 220 x ht 45 mm - 1.3 L  
*flower mould*



**10858 - ROSE** 12.45 €  
Ø 220 x ht 100 mm - 2.25 L  
*Rose*



**10859 - SAVARIN** 9.52 €  
Ø 240 x ht 60 mm - 1.25 L  
*Savarin mould*



**10860 - CAKE ROSE** 16.90 €  
300 x 145 x h 80 mm - 2.5 L  
*Plumcake rose*



**10861 - CAKE DÉCORÉ** 16.90 €  
300 x 145 x h 80 mm - 2.5 L  
*Plumcake ornament*

MOULES SOUPLES "UNIFLEX"  
SUPPLE MOULDS "UNIFLEX"



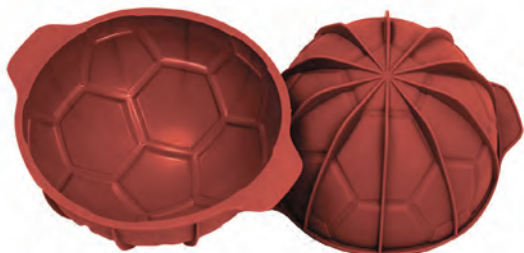
10862 - ÉTOILE 8 BRANCHES 13.85 €  
Ø 260 x h 50 mm - 1.8 L  
*Star mould*



10865 - ÉTOILE 6 BRANCHES 9.52 €  
Ø 260 x h 40 mm - 1.2 L  
*Star mould*



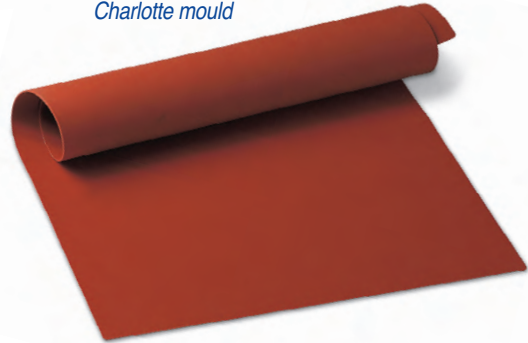
10867 - SAPIN 13.85 €  
280 x 200 x h 40 mm - 1.05 L  
*Christmas tree mould*



10868 - MOULE SILICONE 1/2 BALLON DE FOOT 7.90 €  
Ø 180 x h 95 mm - 1.65 L  
*1/2 football ball mould*



10873 - CHARLOTTE 9.52 €  
Ø 180 x h 60 mm - 1.35 L  
*Charlotte mould*



FEUILLE SILICONE  
*Baking mat no-stick*  
10808 - 40 x 30 cm 11.08 €  
10809 - 60 x 40 cm 15.95 €



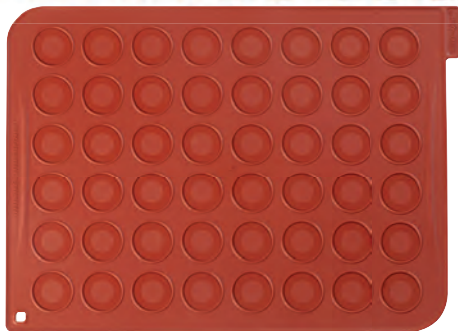
TAPIS LISSE  
*Flexible baking mould for biscuit*  
11080 - 422 x 352 x h 8 mm 17.32 €  
11081 - 546 x 352 x h 8 mm 20.76 €

- Pour la cuisson au four et à la congélation de - 70°C à + 230°C.
- Grâce à ses bords, permet d'étaler ou de couler tous types de préparations avec une épaisseur toujours constante : biscuit, joconde, crème brûlée, croustillant de nougatine, caramels, pâtes de fruits, ganache...



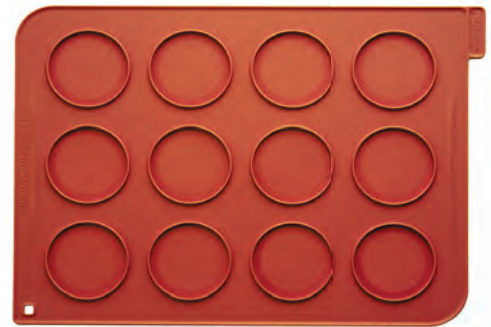
11065 - TAPIS LISSE 26.35 €  
560 x 360 x h 20 mm  
*Flexible baking mould for biscuit*

## PLAQUES MACARONS SILICONE SILICON MOULDS

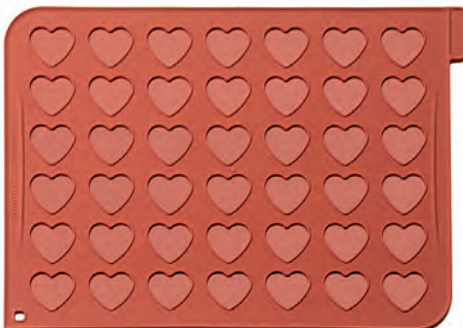


**10800 - PLAQUE MACARONS 13.15 €**  
48 empreintes - Ø 35 mm  
Dim plaque 40 x 30 cm  
*Macarons sheet*

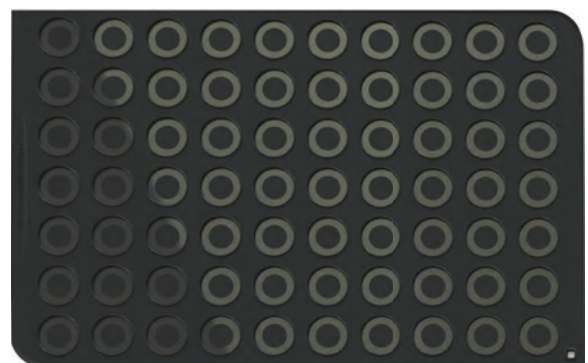
- Plaque en silicone avec empreintes pour confectionner des macarons bien réguliers.
- Permet d'obtenir des macarons de forme parfaite, sans débordement.
- Peut également être utilisée pour la cuisson de meringues, cookies, sablés, whoopies.
- Cette plaque flexible et anti-adhérente s'utilise de -60°C à +230°C.
- Lavable au lave-vaisselle.



**10802 - PLAQUE MACARONS 13.15 €**  
12 empreintes - Ø 70 mm  
Dim plaque 40 x 30 cm  
*Macarons sheet*

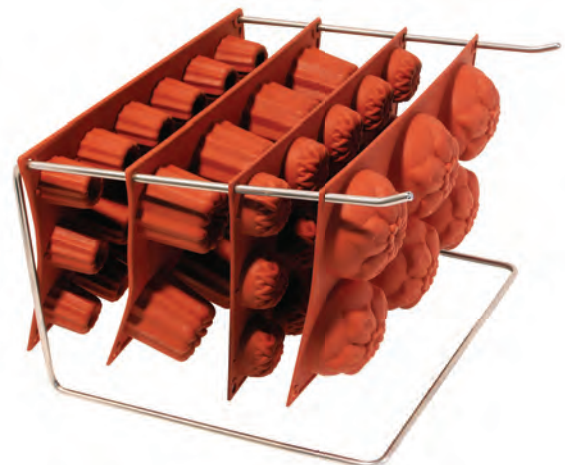
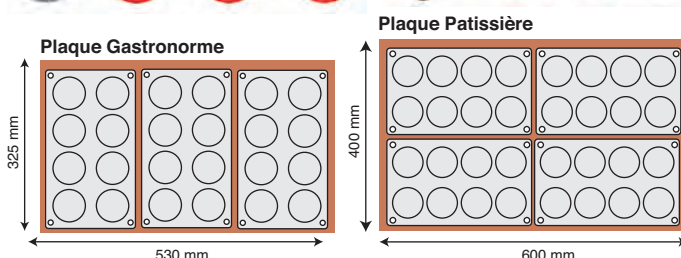


**10801 - PLAQUE MACARONS COEURS 13.15 €**  
42 empreintes - 38.5 x 35 mm  
Dim plaque 40 x 30 cm  
*Macarons sheet*



**10805 - PLAQUE MACARONS PRO 22.00 €**  
70 empreintes - Ø 40 mm  
Dim plaque 58 x 38 cm  
*Macarons sheet*

## MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX" SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

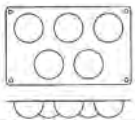


**10890 - ÉGOUTTOIR FIL INOX 23.00 €**  
290 x 280 x 195 mm  
*Stainless steel drip useful siliconflex moulds*



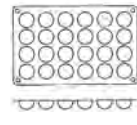
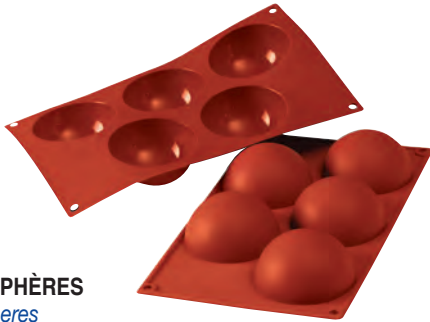
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



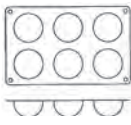
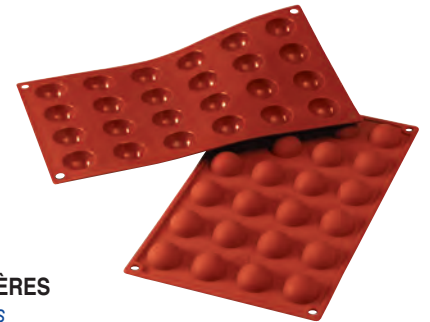
Ø80 - h 40 mm  
120 ml

**10900 - 5 DEMI SPHÈRES**  
*5 half spheres*



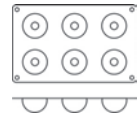
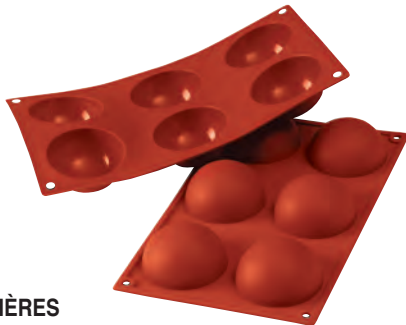
Ø30 - h 15 mm  
10 ml

**10911 - 24 DEMI SPHÈRES**  
*24 half spheres*



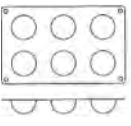
Ø70 - h 35 mm  
80 ml

**10903 - 6 DEMI SPHÈRES**  
*6 half spheres*



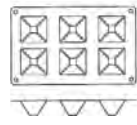
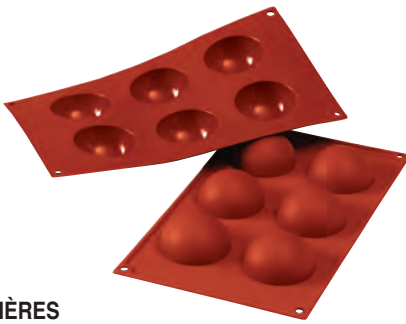
Ø75 - h 40 mm  
115 ml

**10912 - 6 DEMI SPHÈRES**  
*6 half spheres*



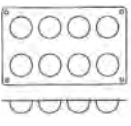
Ø60 - h 30 mm  
60 ml

**10905 - 6 DEMI SPHÈRES**  
*6 half spheres*



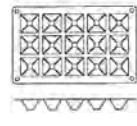
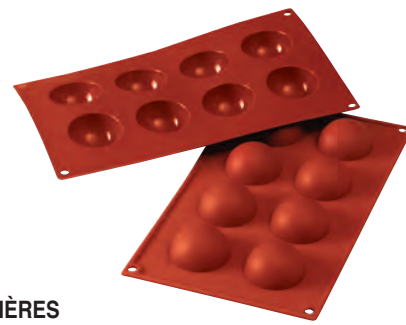
71 x 71 - h 40 mm  
90 ml

**10915 - 6 PYRAMIDES**  
*6 pyramids*



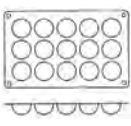
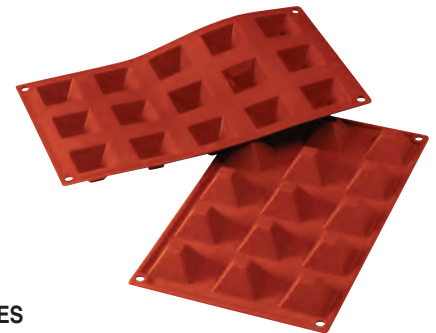
Ø50 - h 25 mm  
30 ml

**10907 - 8 DEMI SPHÈRES**  
*8 half spheres*



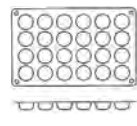
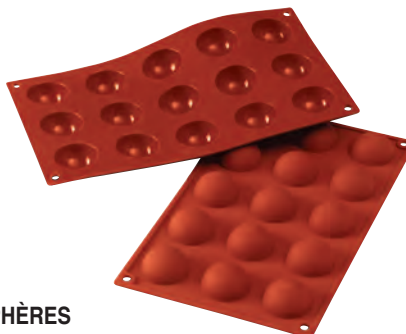
36 x 36 - h 22 mm  
20 ml

**10918 - 15 PYRAMIDES**  
*15 pyramids*



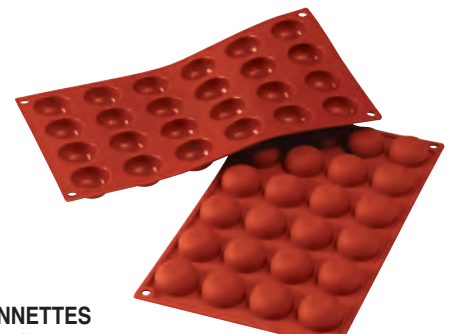
Ø40 - h 20 mm  
20 ml

**10909 - 15 DEMI SPHÈRES**  
*15 half spheres*



Ø 34 - h 16 mm  
18 ml

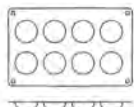
**10922 - 24 POMPONNETTES**  
*24 pomponnettes*





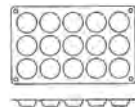
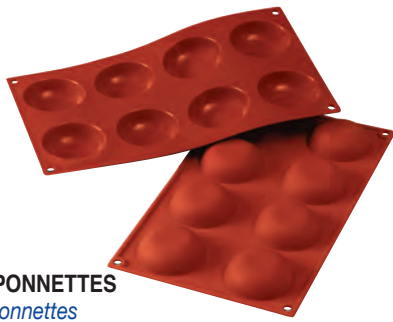
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



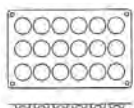
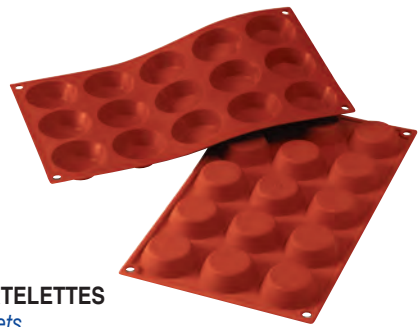
Ø 60 - h 20 mm  
40 ml

**10923 - 8 POMPONNETTES**  
*8 pomponnettes*



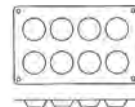
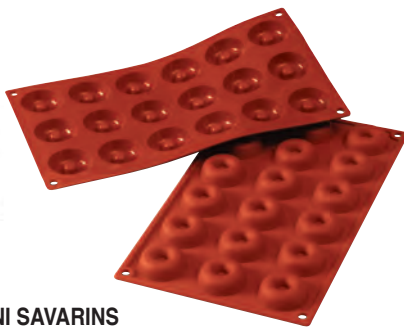
Ø 50 - h 15 mm  
25 ml

**10937 - 15 TARTELETTES**  
*15 tartlets*



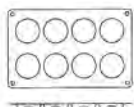
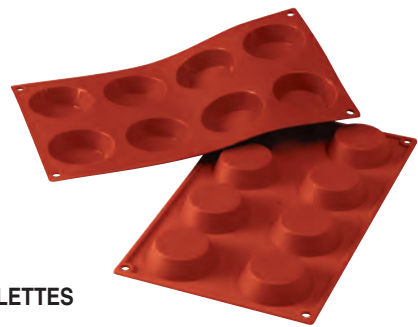
Ø 41 - h 12 mm  
18 ml

**10925 - 18 MINI SAVARINS**  
*18 mini savarins*



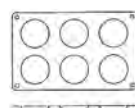
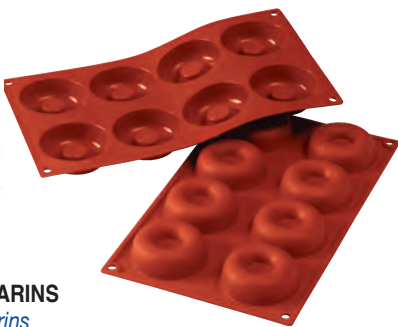
Ø 60 - h 17 mm  
40 ml

**10940 - 8 TARTELETTES**  
*8 tartlets*



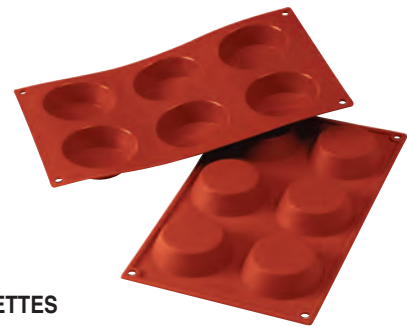
Ø 65 - h 21 mm  
50 ml

**10928 - 8 SAVARINS**  
*8 savarins*



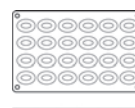
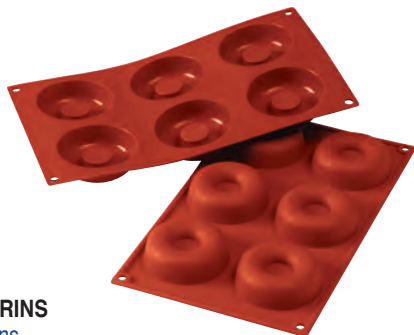
Ø 70 - h 20 mm  
70 ml

**10943 - 6 TARTELETTES**  
*6 tartlets*



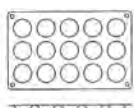
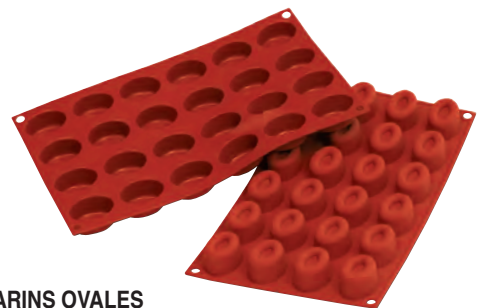
Ø 72 - h 23 mm  
62 ml

**10930 - 6 SAVARINS**  
*6 savarins*



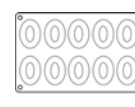
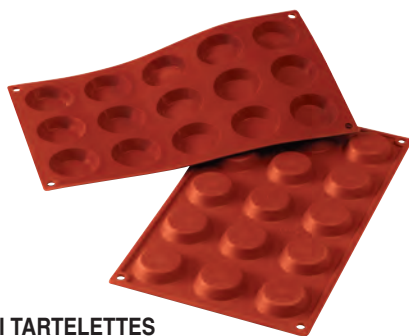
44 x 32 - h 24.5 mm  
16 ml

**10944 - 24 SAVARINS OVALES**  
*24 small oval savarin*



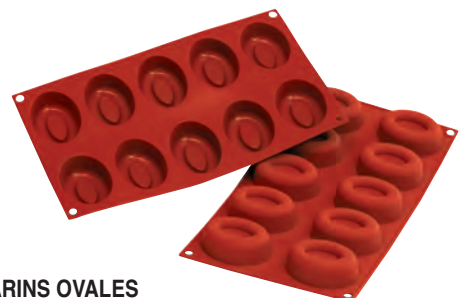
Ø 45 - h 10 mm  
20 ml

**10933 - 15 MINI TARTELETTES**  
*15 tartlets*



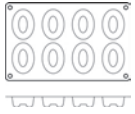
70 x 52 - h 24 mm  
47 ml

**10945 - 10 SAVARINS OVALES**  
*10 medium oval savarin*



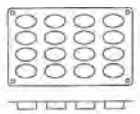
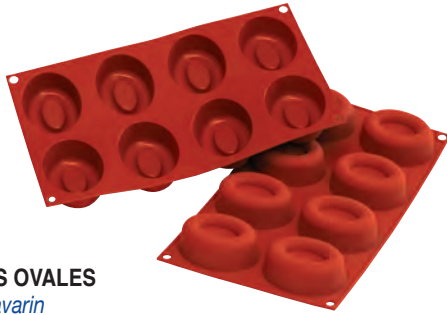
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



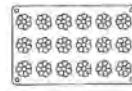
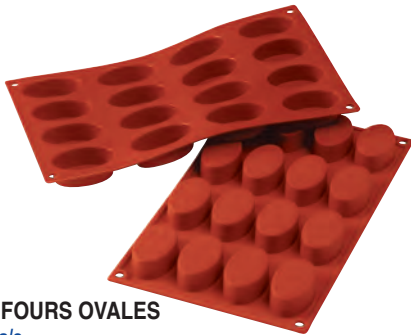
77 x 60 - h 28 mm  
72 ml

**10946 - 8 SAVARINS OVALES**  
*8 big oval savarin*



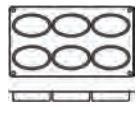
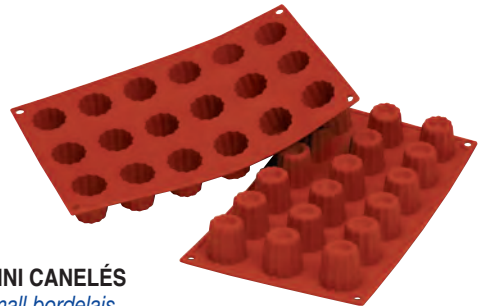
55 x 33 - h 20 mm  
30 ml

**10947 - 16 PETITS FOURS OVALES**  
*16 small ovals*



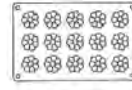
Ø 35 - h 35 mm  
30 ml

**10951 - 18 MINI CANELÉS**  
*18 small bordelais*



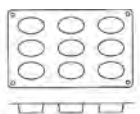
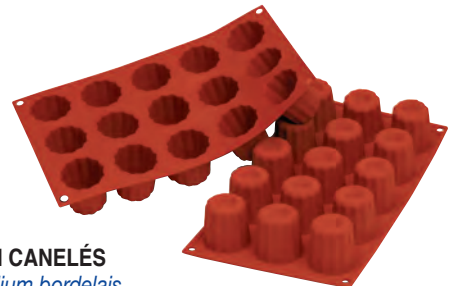
88 x 53 - h 24 mm  
85 ml

**10948 - 6 OVALES**  
*6 ovals*



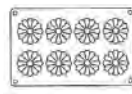
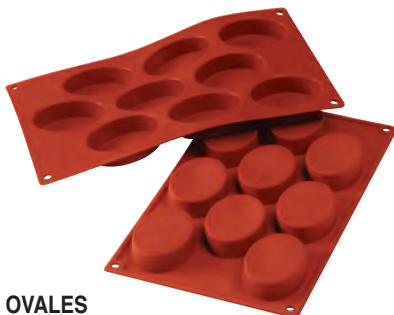
Ø 45 - h 45 mm  
60 ml

**10952 - 15 MINI CANELÉS**  
*15 medium bordelais*



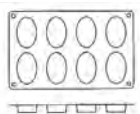
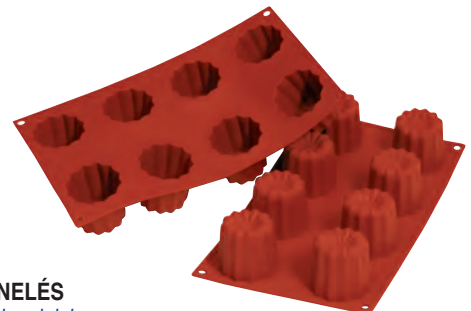
70 x 50 - h 20 mm  
50 ml

**10949 - 9 FORMES OVALES**  
*9 medium ovals*



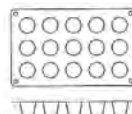
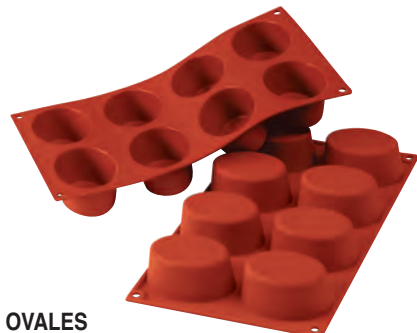
Ø 55 - h 50 mm  
92 ml

**10953 - 8 CANELÉS**  
*8 big bordelais*



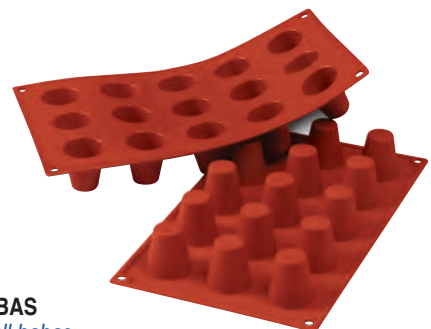
75 x 55 - h 35 mm  
110 ml

**10950 - 8 FORMES OVALES**  
*8 big ovals*



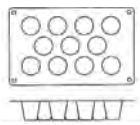
Ø 35 - h 38 mm  
30 ml

**10954 - 15 BABAS**  
*15 small babas*



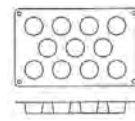
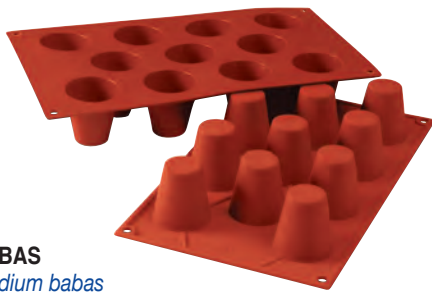
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



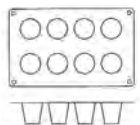
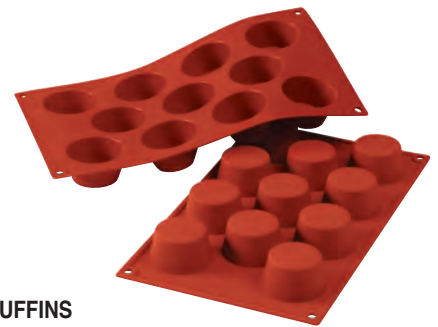
Ø 45 - h 48 mm  
50 ml

**10956 - 11 BABAS**  
*11 medium babas*



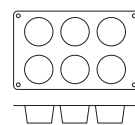
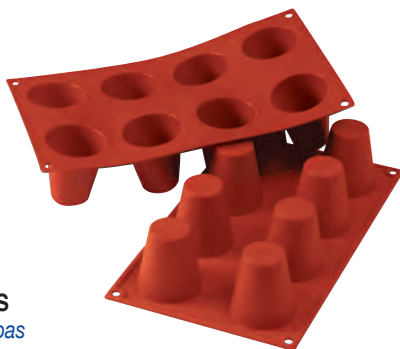
Ø 51 - h 28 mm  
50 ml

**10962 - 11 MINI MUFFINS**  
*11 small muffins*



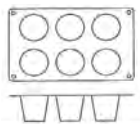
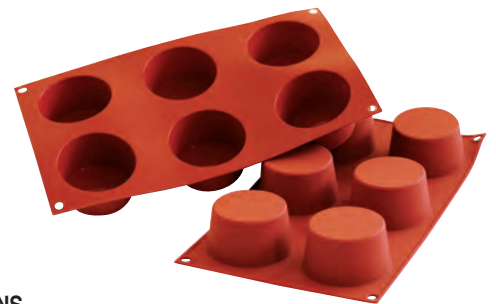
Ø 55 - h 60 mm  
92 ml

**10958 - 8 BABAS**  
*8 big babas*



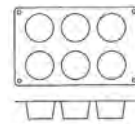
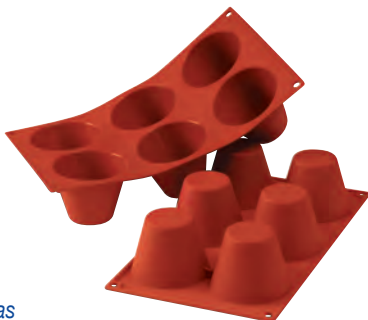
Ø 68 - h 38 mm  
119 ml

**10964 - 6 MUFFINS**  
*6 muffins*



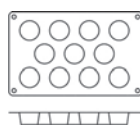
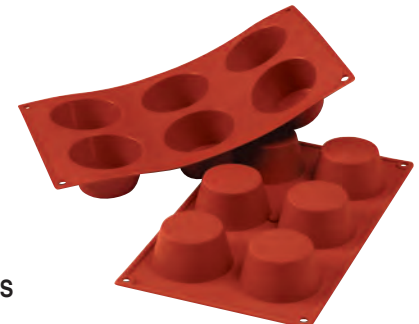
Ø 75 - h 60 mm  
165 ml

**10959 - 6 BABAS**  
*6 big babas*



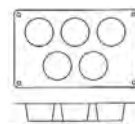
Ø 69 - h 35 mm  
100 ml

**10965 - 6 MUFFINS**  
*6 muffins*



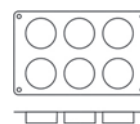
Ø 50 - h 27 mm  
55 ml

**10960 - 11 CYLINDRES**  
*11 cylinders*



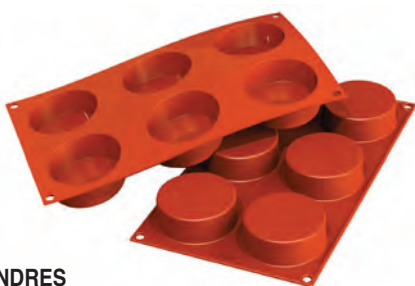
Ø 81 - h 32 mm  
135 ml

**10967 - 5 MUFFINS**  
*5 muffins*



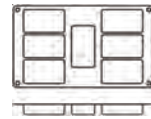
Ø 70 - h 27 mm  
103,5 ml

**10961 - 6 CYLINDRES**  
*6 cylinders*

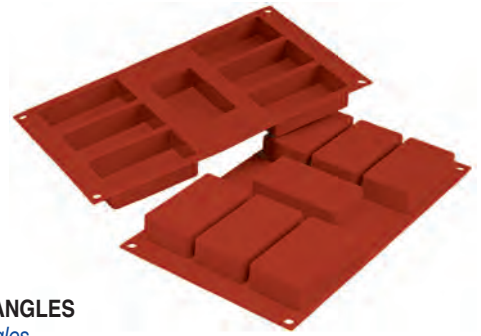


MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

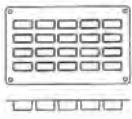
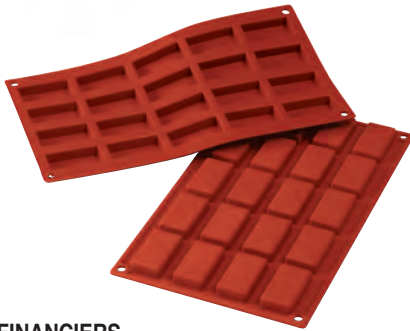
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



87 x 48 - h 24 mm  
97 ml

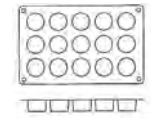


**10974 - 7 RECTANGLES**  
7 rectangles

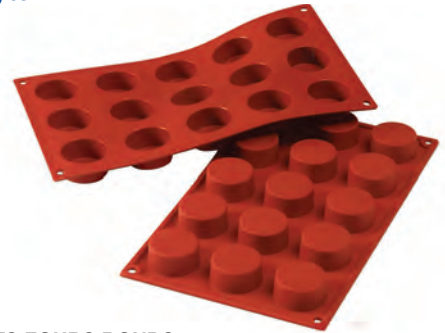


49 x 26 - h 11 mm  
20 ml

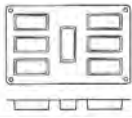
**10969 - 20 MINI FINANCIERS**  
20 financiers



Ø 40 - h 20 mm  
30 ml

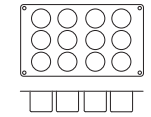


**10975 - 15 PETITS FOURS RONDS**  
15 round petits fours



95 x 45 - h 12 mm  
50 ml

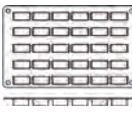
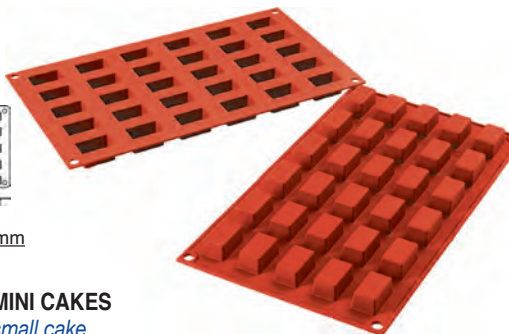
**10970 - 7 FINANCIERS**  
7 financiers



Ø 48 - h 50 mm  
83 ml

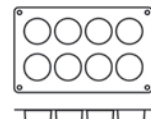


**10976 - 12 CYLINDRES**  
12 cylindres

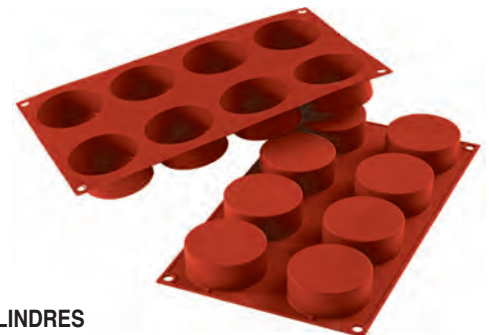


30 x 18 x h 16 mm  
7.5 ml

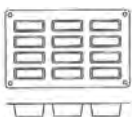
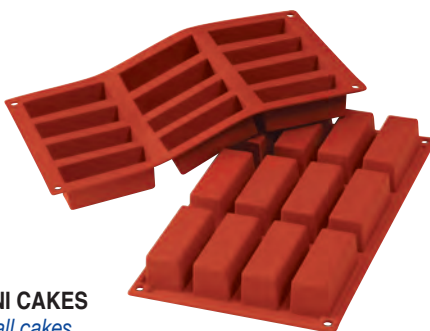
**10971 - 30 MINI CAKES**  
30 small cake



Ø 63 - h 40 mm  
123 ml

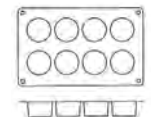


**10977 - 8 CYCLINDRES**  
8 cylindres

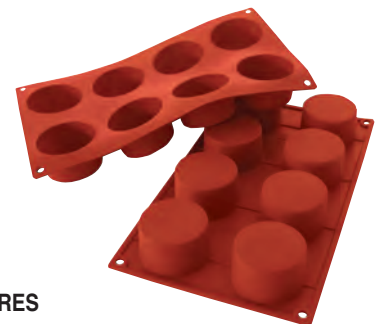


79 x 29 - h 30 mm  
70 ml

**10972 - 12 MINI CAKES**  
12 small cakes



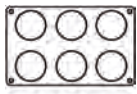
Ø 60 - h 35 mm  
90 ml



**10978 - 8 CYLINDRES**  
8 cylindres

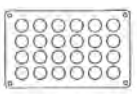
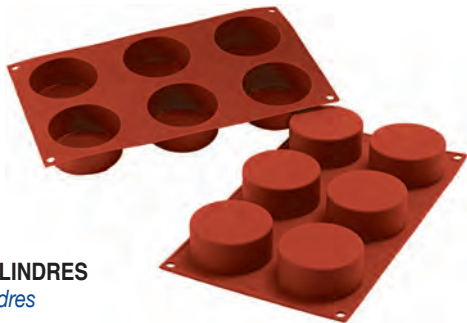
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



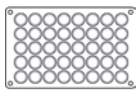
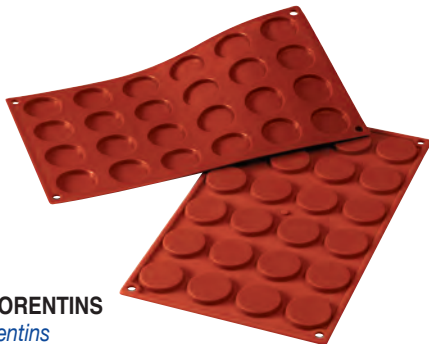
Ø 70 - h 35 mm  
133 ml

**10979 - 6 CYCLINDRES**  
*6 cylindres*



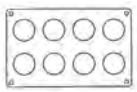
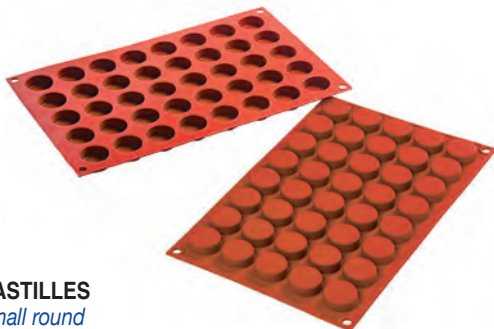
Ø 35 - h 5 mm  
5 ml

**10980 - 24 MINI FLORENTINS**  
*24 mini florentins*



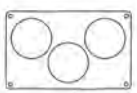
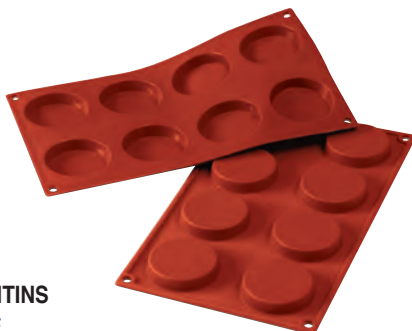
Ø 28 - h 11 mm  
6.5 ml

**10982 - 40 PASTILLES**  
*40 small round*



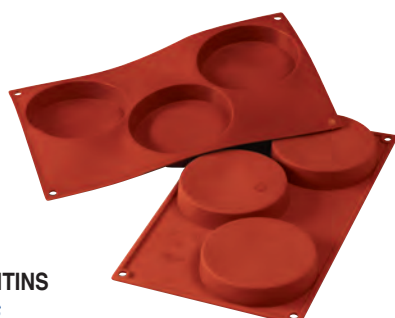
Ø 60 - h 12 mm  
35 ml

**10983 - 8 FLORENTINS**  
*8 florentins*



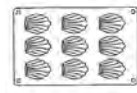
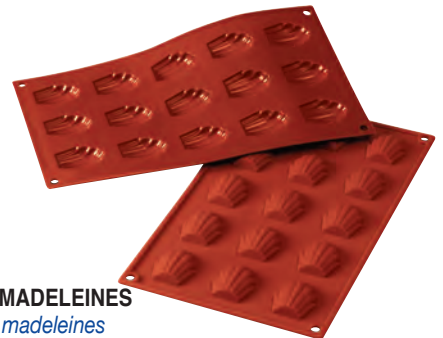
Ø 103 - h 20 mm  
140 ml

**10984 - 3 FLORENTINS**  
*3 florentins*



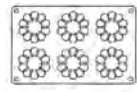
44 x 34 - h 10 mm  
10 ml

**10985 - 15 MINI MADELEINES**  
*15 small madeleines*



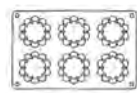
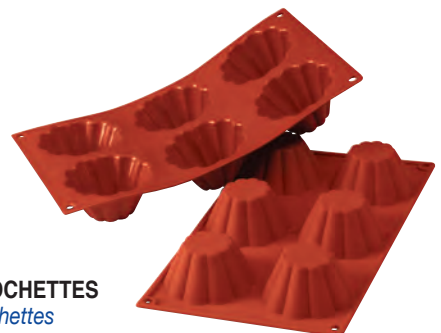
68 x 45 - h 17 mm  
30 ml

**10988 - 9 MADELEINES**  
*9 madeleines*



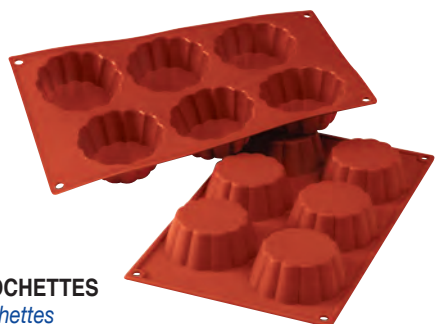
Ø 79 - h 37 mm  
110 ml

**10992 - 6 BRIOCHETTES**  
*6 briochettes*



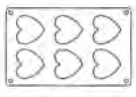
Ø 79 - h 30 mm  
110 ml

**10994 - 6 BRIOCHETTES**  
*6 briochettes*



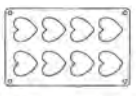
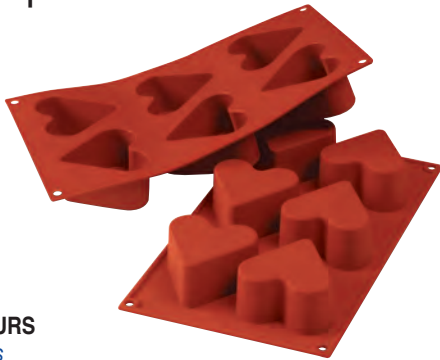
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



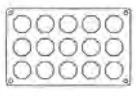
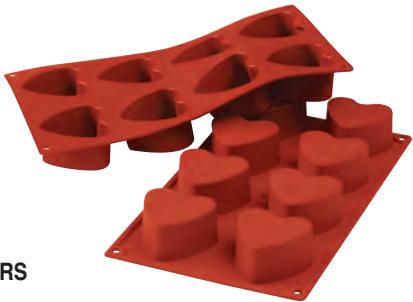
Ø 65 - h 40 mm  
130 ml

**10996 - 6 COEURS**  
*6 hearts*



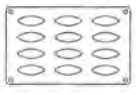
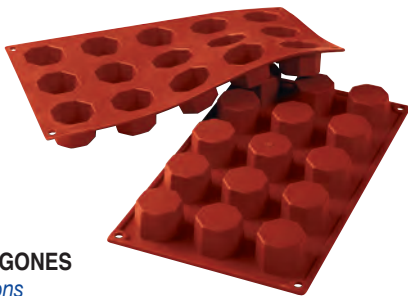
Ø 60 - h 35 mm  
90 ml

**10997 - 8 COEURS**  
*8 hearts*



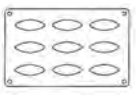
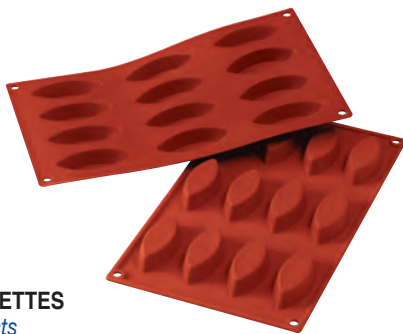
Ø 38 - h 26 mm  
30 ml

**10999 - 15 OCTOGONES**  
*15 octagons*



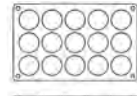
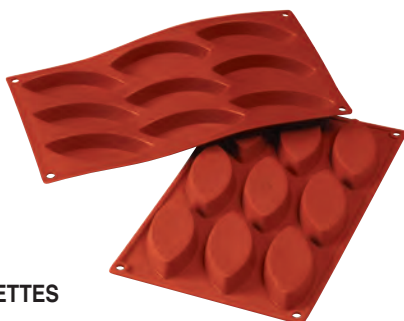
72 x 30 - h 15 mm  
20 ml

**11002 - 12 BARQUETTES**  
*12 little boats*



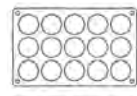
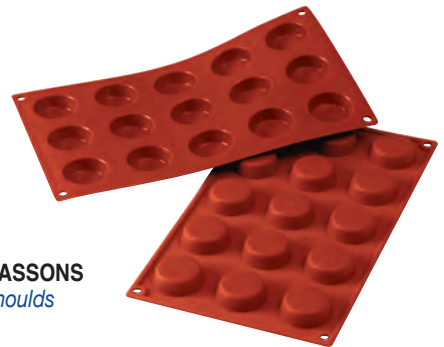
100 x 44 - h 15 mm  
40 ml

**11005 - 9 BARQUETTES**  
*9 boats*



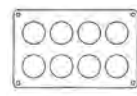
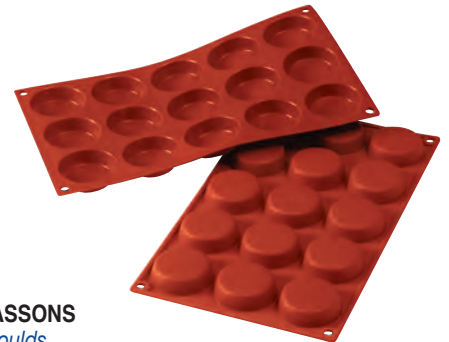
Ø 40 - h 13 mm  
20 ml

**11010 - 15 MILLASSONS**  
*15 flan moulds*



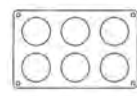
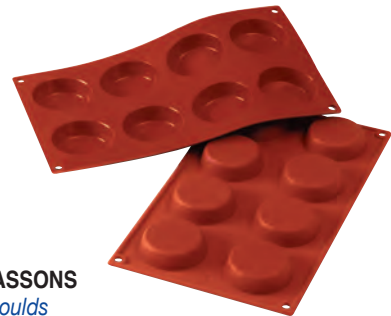
Ø 50 - h 14 mm  
30 ml

**11012 - 15 MILLASSONS**  
*15 flan moulds*



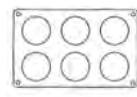
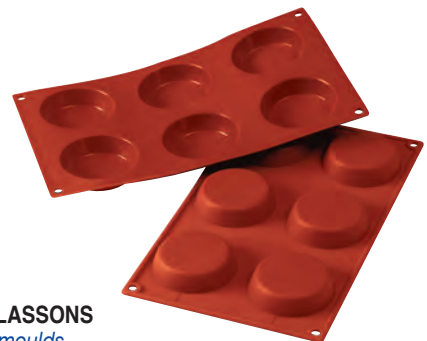
Ø 60 - h 17 mm  
42 ml

**11014 - 8 MILLASSONS**  
*8 flan moulds*



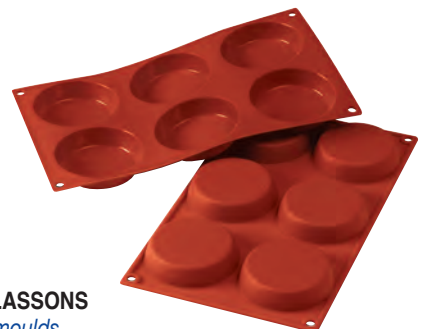
Ø 70 - h 17 mm  
52 ml

**11016 - 6 MILLASSONS**  
*6 flan moulds*



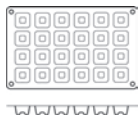
Ø 80 - h 18 mm  
72 ml

**11018 - 6 MILLASSONS**  
*6 flan moulds*



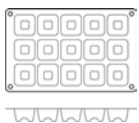
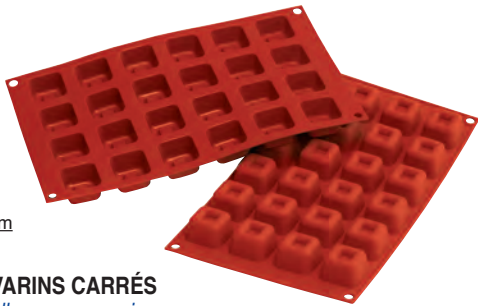
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



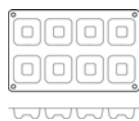
35 x 35 - h 21.5 mm  
16 ml

**11021 - 24 SAVARINS CARRÉS**  
*24 small square savarins*



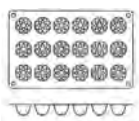
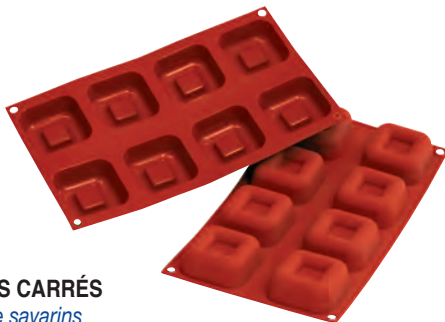
48 x 48 - h 29.5 mm  
45 ml

**11022 - 15 SAVARINS CARRÉS**  
*15 medium square savarins*



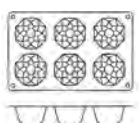
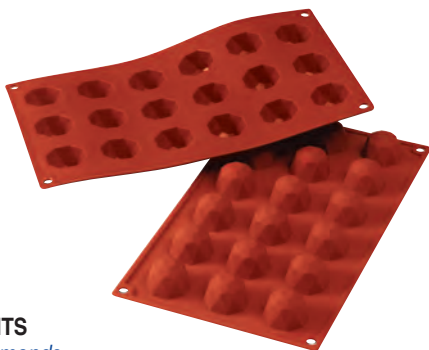
65 x 65 - h 26 mm  
73 ml

**11023 - 8 SAVARINS CARRÉS**  
*8 big square savarins*



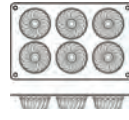
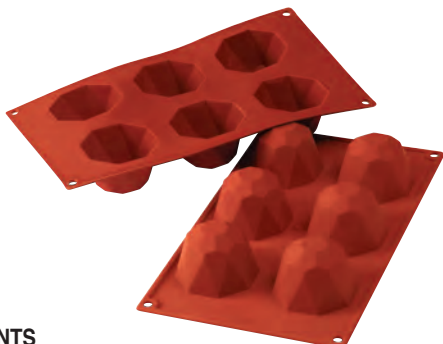
Ø 35 - h 23 mm  
20 ml

**11025 - 18 DIAMANTS**  
*18 small diamonds*



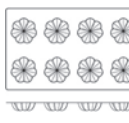
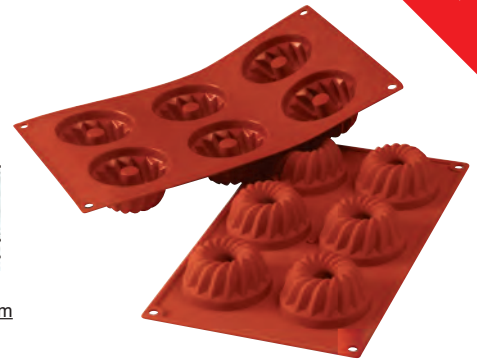
Ø 68 - h 45 mm  
92 ml

**11028 - 6 DIAMANTS**  
*6 big diamonds*



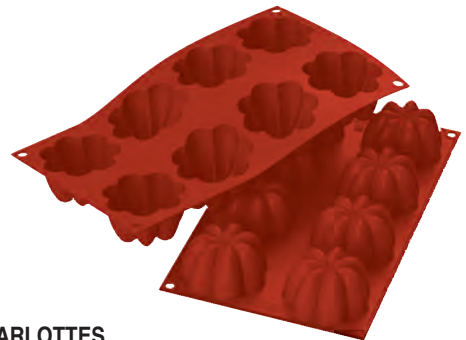
Ø 75 - h 41.5 mm  
100 ml

**11029 - 6 KOUGLOFFS**  
*6 gugelhopfs*



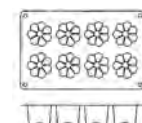
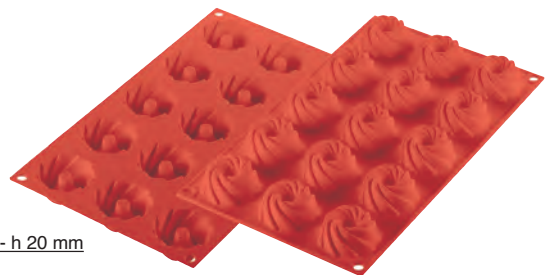
Ø 70 - h 41 mm  
102 ml

**11030 - 8 CHARLOTTES**  
*8 charlottes*



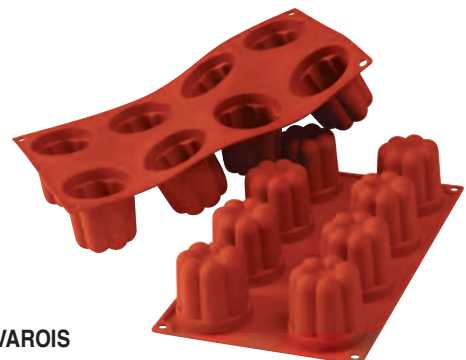
Ø 47.5 - h 20 mm  
16 ml

**11024 - 15 SWIRL**  
*15 swirl*



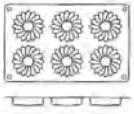
Ø 57 - h 57 mm  
130 ml

**11032 - 8 BAVAROIS**  
*8 bavarese*



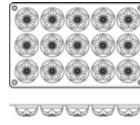
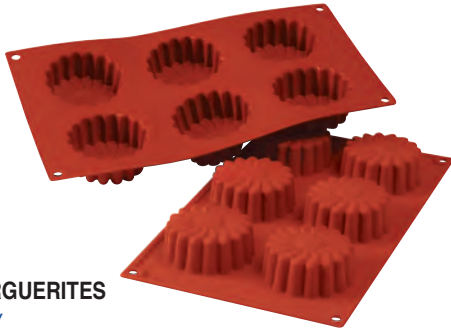
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



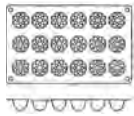
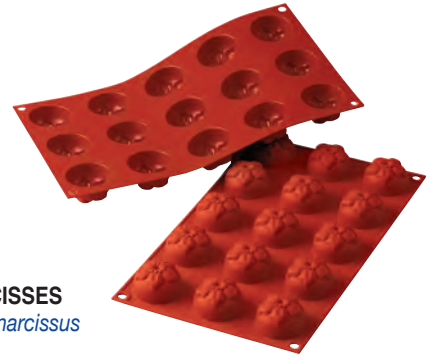
Ø 70 - h 28 mm  
80 ml

**11033 - 6 MARGUERITES**  
*6 daisy*



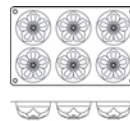
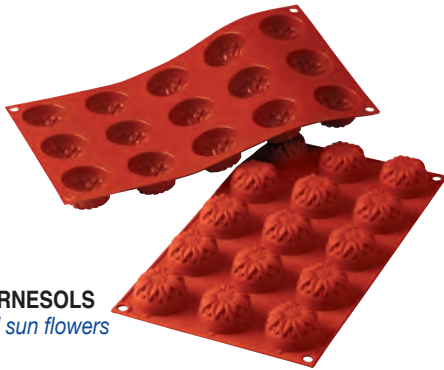
Ø 44 - h 25 mm  
23 ml

**11038 - 15 NARCISSES**  
*15 small narcissus*



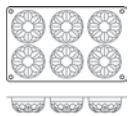
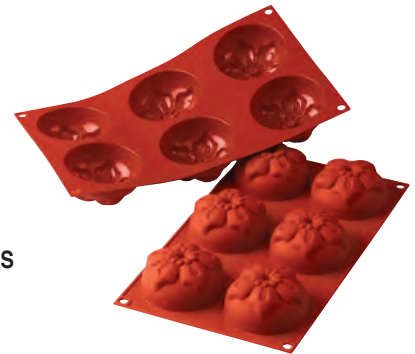
Ø 44 - h 27 mm  
23 ml

**11034 - 15 TOURNESOLS**  
*15 small sun flowers*



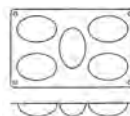
Ø 76 - h 40 mm  
115 ml

**11039 - 6 NARCISSES**  
*6 narcissus*



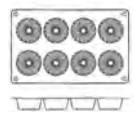
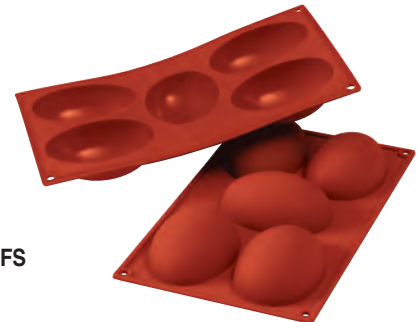
Ø 76 - h 40 mm  
115 ml

**11035 - 6 TOURNESOLS**  
*6 sun flowers*



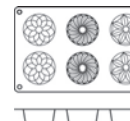
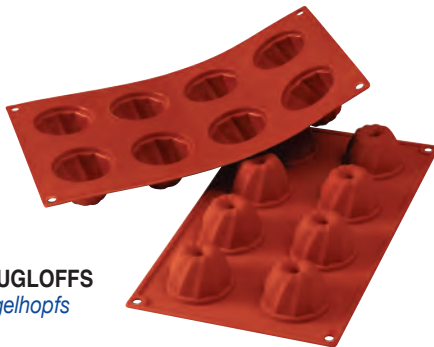
102 x 73 - h 36 mm  
130 ml

**11040 - 5 DEMI OEUFS**  
*5 half eggs*



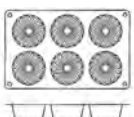
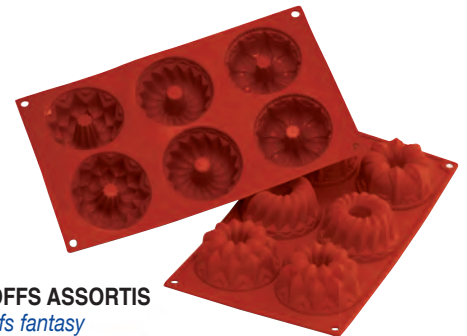
Ø 55 - h 36 mm  
50 ml

**11036 - 8 MINI KOUGLOFFS**  
*8 small gugelhopfs*



Ø 75 - h 40 mm  
100 ml

**11041 - 6 KOUGLOFFS ASSORTIS**  
*6 gugelhopfs fantasy*



Ø 70 - h 36 mm  
80 ml

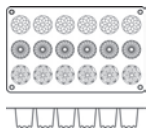
**11037 - 6 KOUGLOFFS**  
*6 gugelhopfs*





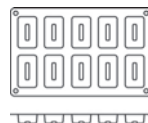
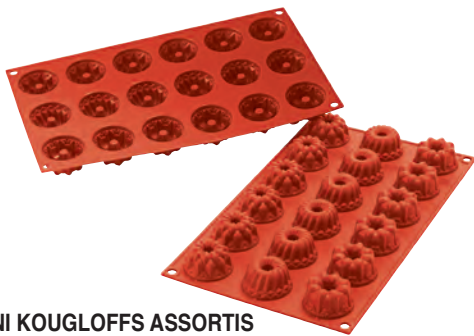
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



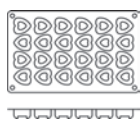
Ø 40 - h 22 mm  
17.5 ml

**11042 - 18 MINI KOUGLOFFS ASSORTIS**  
*18 gugelhops fantasy*



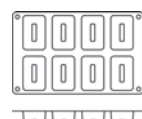
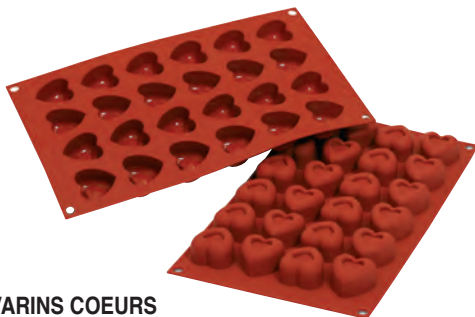
60.7 x 39.7 - h 26 mm  
45 ml

**11047 - 10 SAVARINS RECTANGULAIRES**  
*10 medium rectangular savarins*



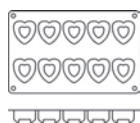
37 x 36 - h 23 mm  
16 ml

**11043 - 24 SAVARINS COEURS**  
*24 small heart savarins*



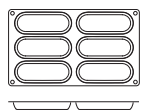
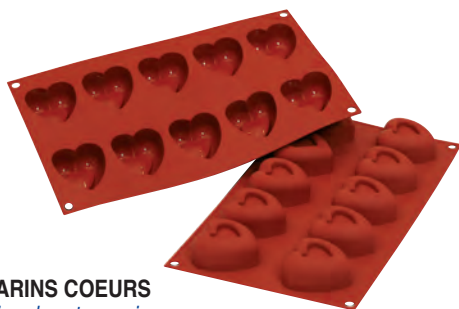
74.6 x 47.6 - h 28 mm  
72 ml

**11048 - 8 SAVARINS RECTANGULAIRES**  
*8 big rectangular savarins*



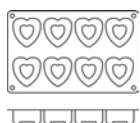
56 x 52 - h 29 mm  
45 ml

**11044 - 10 SAVARINS COEURS**  
*10 medium heart savarins*



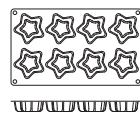
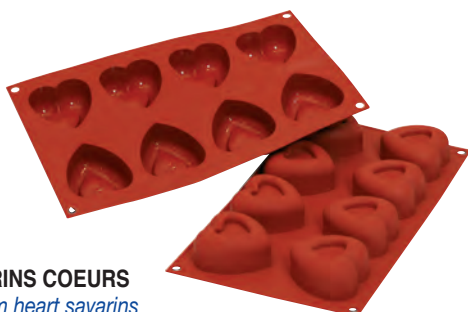
130 x 50 x ht 18.5 mm  
83 ml

**11049 - 6 SAVOYARDS**  
*6 savoyards biscuits*



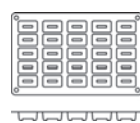
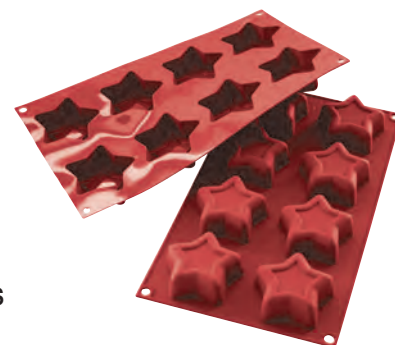
62 x 62 - h 32 mm  
72 ml

**11045 - 8 SAVARINS COEURS**  
*8 medium heart savarins*



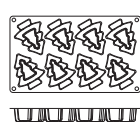
Ø 70 - h 25 mm  
52.5 ml

**11051 - 8 ÉTOILES**  
*8 stars*



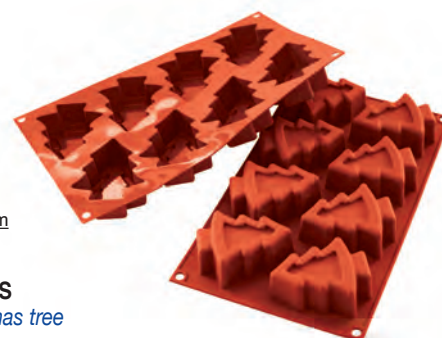
43.6 x 26 - h 22 mm  
16 ml

**11046 - 25 SAVARINS RECTANGULAIRES**  
*25 small rectangular savarins*



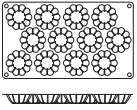
83.5 x 68 - h 30.5 mm  
81 ml

**11052 - 8 SAPINS**  
*8 christmas tree*



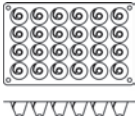
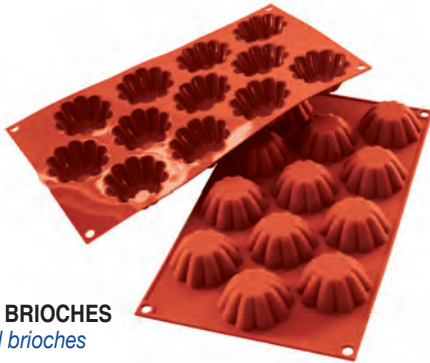
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



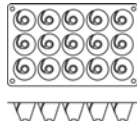
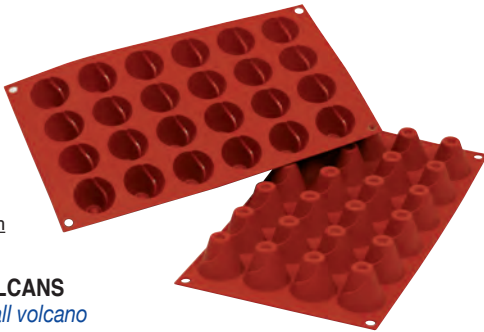
Ø 58 - h 22 mm  
33 ml

**11053 - 12 MINI BRIOCHES**  
*12 small brioches*



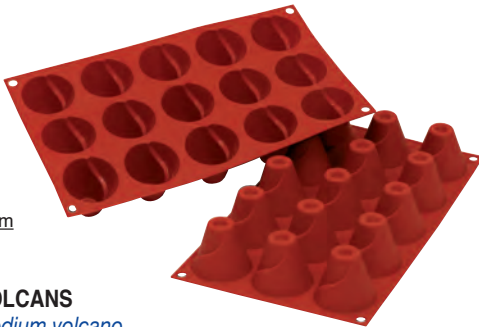
Ø 38.7 - h 32.5 mm  
16 ml

**11055 - 24 VOLCANS**  
*24 small volcano*



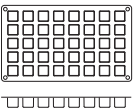
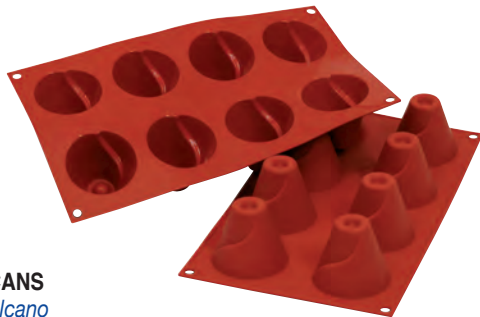
Ø 52.4 - h 43.7 mm  
41 ml

**11056 - 15 VOLCANS**  
*15 medium volcano*



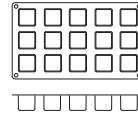
Ø 62.7 - h 52 mm  
72 ml

**11057 - 8 VOLCANS**  
*8 big volcano*



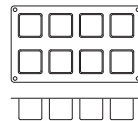
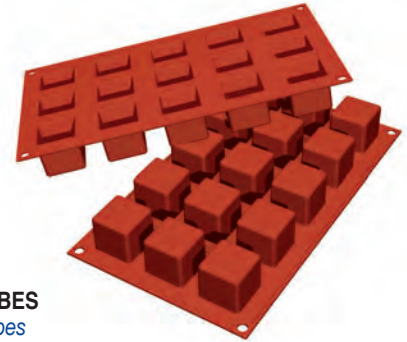
24 x 24 - h 24 mm  
13 ml

**11061 - 40 MINI CUBES**  
*40 small cubes*



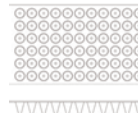
35 x 35 - h 35 mm  
42 ml

**11058 - 15 MINI CUBES**  
*15 small cubes*



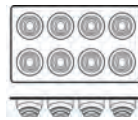
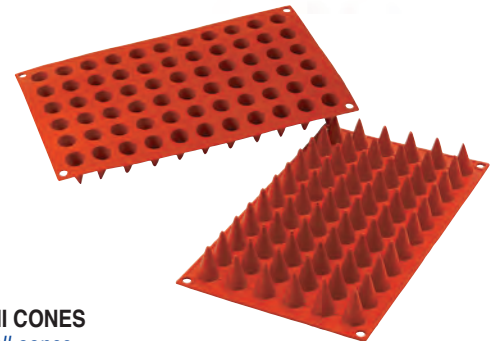
50 x 50 - h 50 mm  
125 ml

**11059 - 8 CUBES**  
*8 cubes*



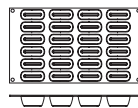
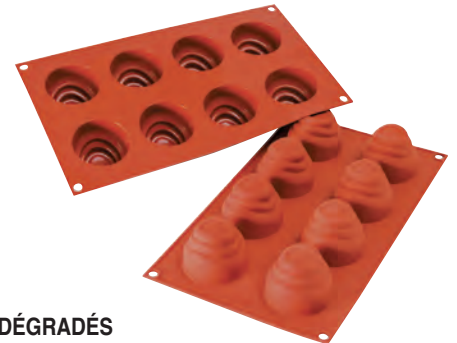
Ø 18 - h 30 mm  
3 ml

**11071 - 66 MINI CONES**  
*66 small cones*



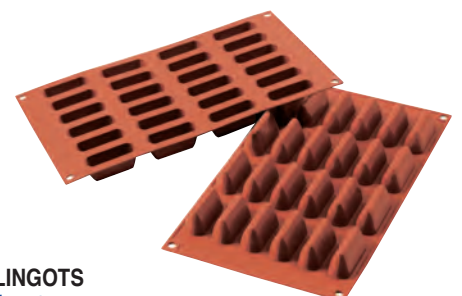
Ø 55 - h 42.5 mm  
10 ml

**11072 - 8 RONDS DÉGRADÉS**  
*8 round cakes*



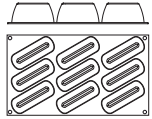
50 x 18 - h 23.5 mm  
14 ml

**11074 - 24 MINI LINGOTS**  
*24 small ingots*



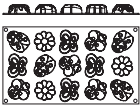
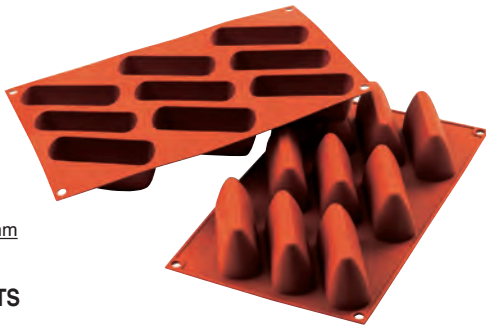
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



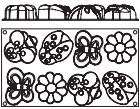
93.5 x 31.5 - h 42.5 mm  
85 ml

**11075 - 9 LINGOTS**  
*9 ingots*



50 x 38 - h 20 mm  
20 ml

**11076 - 15 MINI SUJETS NATURE**  
*15 small spring life*



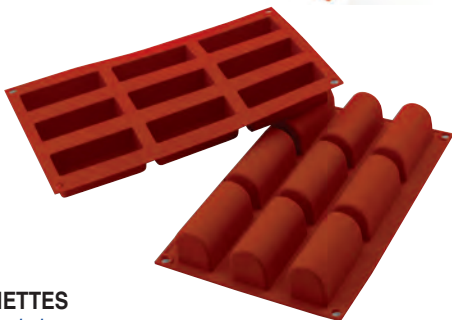
77.5 x 57.5 x ht 32 mm  
80 ml

**11077 - 8 SUJETS NATURE**  
*8 spring life*



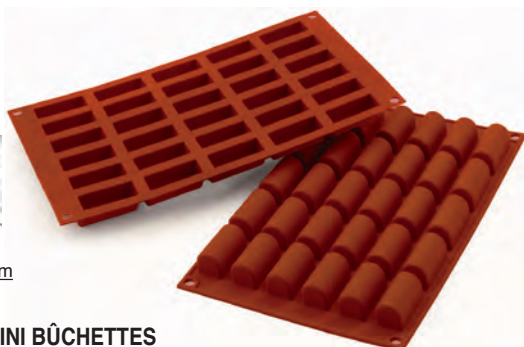
84 x 32 - h 35 mm  
83 ml

**11078 - 9 BÛCHETTES**  
*9 small yule logs*



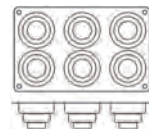
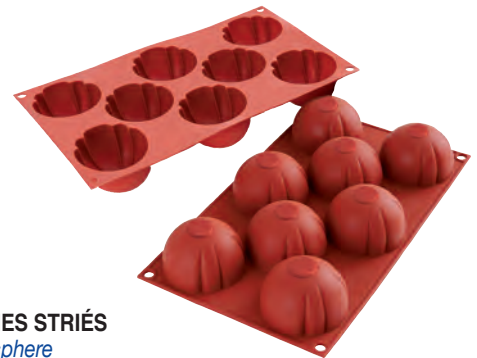
44 x 18 - h 20 mm  
30 ml

**11082 - 30 MINI BÛCHETTES**  
*30 mini yule logs*



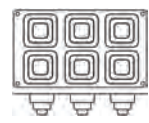
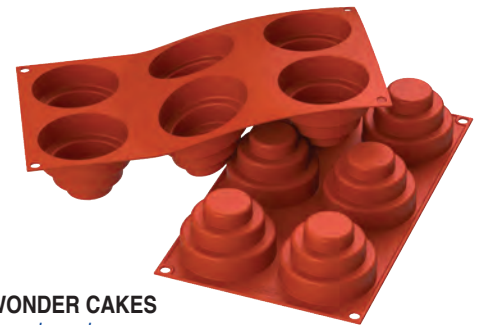
Ø 64 - h 42 mm  
105 ml

**11079 - 8 DOMES STRIÉS**  
*8 half sphere*



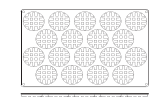
Ø 75 - h 60 mm  
177 ml

**11083 - 6 MINI WONDER CAKES**  
*6 small wonder cakes*



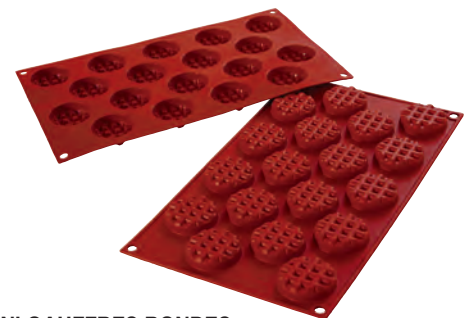
69 x 69 - h 60 mm  
170 ml

**11084 - 6 MINI WONDER CAKES CARRÉS**  
*6 small square wonder cakes*



Ø 40 - h 12 mm  
11.5 ml

**11085 - 18 MINI GAUFFRES RONDÉS**  
*18 small round waffer*



MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



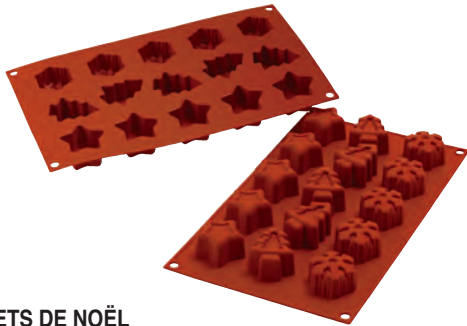
45 x 35 - h 10 mm  
12 ml

**11086 - 20 MINI GAUFFRES RECTANGLES**  
*20 small rectangle waffer*



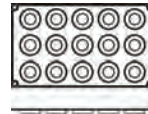
39 x 49 - h 25 mm  
22.5 ml

**11087 - 15 SUJETS DE NOËL**  
*15 christsmas cake*



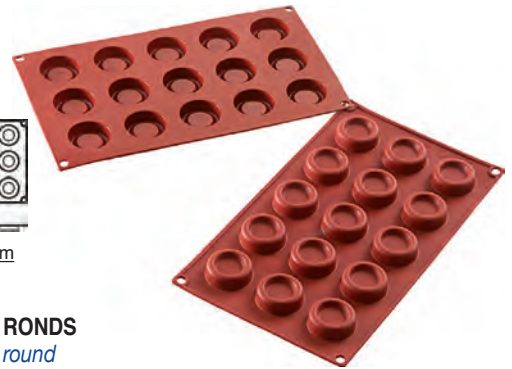
Ø 38 x 38 - h 13 mm  
14 ml

**11090 - 15 CARRÉS**  
*15 squares*



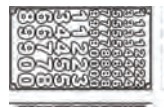
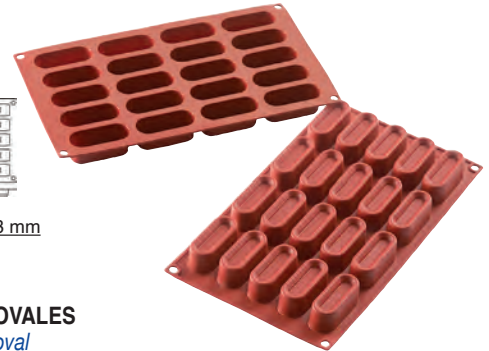
Ø 40 - h 13 mm  
12.3 ml

**11091 - 15 RONDS**  
*15 round*

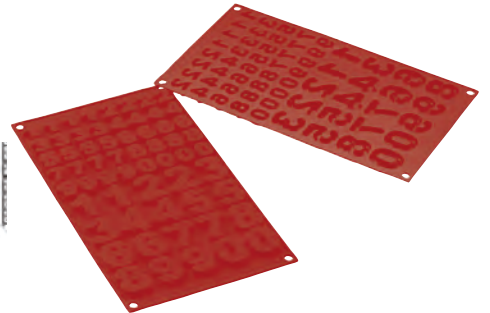


60 x 24.5 - h 23 mm  
26 ml

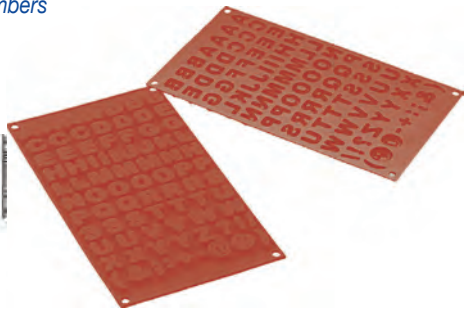
**11092 - 20 OVALES**  
*20 oval*



**11108 - 60 CHIFFRES**  
*60 numbers*



**11109 - 82 LETTRES ET SIGNES**  
*82 letters and sign*



La plaque de 300 x 175 mm - Avec boîte de présentation **11.00 €**

Ø 45 - h 18 mm  
22 ml

**11088 - 15 MINI DONUTS**  
*15 small donuts*



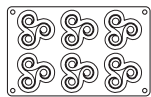
Ø 75 - h 28 mm  
98 ml

**11089 - 6 DONUTS**  
*6 donuts*



MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"  
SUPPLÉ MOULDS "SILICON FLEX"

La plaque de 300 x 210 mm

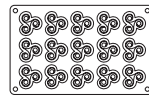


85 x 85 x h 25 mm  
90 ml

**11060 - 6 TRISKELLS 8.20 €**  
*6 triskells*



La plaque de 300 x 175 mm



50 x 50 x h 17 mm  
20 ml

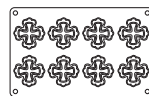
**11062 - 15 TRISKELLS 12.00 €**  
*15 triskells*



La plaque de 210 x 170 mm

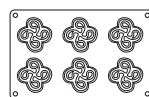


**11070 - PLAQUE BARRE DE CHOCOLAT 8.20 €**  
*Chocolat sheet*  
5 barres 200 x 30 x h 15 mm



67 x 67 x h 40 mm  
44 ml

**11064 - 8 CROIX OCCITANE 13.00 €**  
*8 occitan cross*



Ø 68 x h 25 mm  
54 ml

**11069 - 8 CROIX BASQUE 12.00 €**  
*8 basque cross*



La plaque de 290 x 190 mm



QUALITÉ  
PREMIUM



**50360 - MOULE SILICONE 16 OURSONS 20.96 €**  
*Silicone mould 16 bears*  
Hauteur : 58 mm - Largeur 33 mm



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



GAMME  
MICRO PÂTISSERIES  
*Micro moulds range*

- Cette nouvelle gamme permet de réaliser des pièces salées ou sucrées de 5 ml au design simple et épuré.
- Idéal pour créer des décors, des inserts, des petites bouchées en pâtisserie, restauration et traiteur...
- *Micro moulds are suitable both for sweet and savoury creations or small decorations.*
- *Nice and simply design for pastry, restaurant and catering...*



11156 - 35 MICRO TRUFFES  
Ø 22 - h 20 mm - 5 ml  
*35 micro truffles* 16.90 €

La plaque 300 x 175 mm 14.25 €



11157 - PLAQUE 56 MICRO RECTANGLES  
26 x 16 x h 11 mm - 5 ml  
*Micro rectangle mould*



11159 - 35 MICRO DÔMES  
Ø 26 - h 14 mm - 5 ml  
*Micro dome*



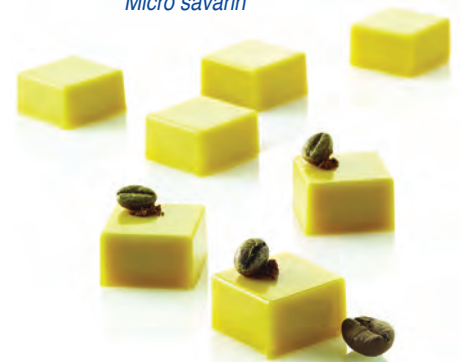
11160 - 35 MICRO SAVARINS  
Ø 26 - h 12 mm - 5 ml  
*Micro savarin*



11161 - 35 MICRO OVALES  
26 x 19 - h 12 mm - 5 ml  
*Micro oval*



11163 - 35 MICRO RONDS  
Ø 24 - h 12 mm - 5 ml  
*Micro round*



11164 - 35 MICRO CARRÉS  
21 x 21 - h 13 mm - 5 ml  
*Micro square*



11165 - 35 MICRO RONDS BOMBÉS  
Ø 26 - h 13 mm - 5 ml  
*Micro stone*



11166 - 35 MICRO COEURS BOMBÉS  
26 x 25 - h 13 mm - 5 ml  
*Micro love*



11170 - 35 MICRO CARRÉS BOMBÉS  
23 x 23 - h 13 mm - 5 ml  
*Micro gem*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS

La plaque 300 x 175 mm



Moule permettant de réaliser des petites perles de Ø 7 mm, idéales pour vos décorations.

**11608 - MINI PERLES 14.25 €**  
Ø 7 x h 6 mm - 1 ml  
*Mini pearl*



**11173 - 15 MINI TRUFFES 12.66 €**  
Ø 32 x h 28 mm - 20 ml  
*15 mini truffles*



**11151 - 15 TOURBILLONS 15.22 €**  
Ø 45 x h 7 mm - 9 ml  
*Swirl "Tourbillons"*



**11174 - 8 TRUFFES 16.90 €**  
Ø 62 x h 52 mm - 117 ml  
*8 truffles*



**11152 - 6 TOURBILLONS 15.22 €**  
Ø 75 x h 8 mm - 28 ml  
*Swirl "Tourbillons"*



**11214 - 15 TRUFFES 16.90 €**  
Ø 42 x h 36 mm - 40 ml  
*15 truffles*



**11153 - 2 TOURBILLONS 15.22 €**  
Ø 140 x h 9 mm - 100 ml  
*Swirl "Tourbillons"*



**11216 - 8 TRUFFES 16.90 €**  
Ø 52 x h 45 mm - 70 ml  
*8 truffles*





**11144 - 15 PLISSÉS 15.22 €**  
Ø 45 x h 6.4 mm - 7 ml  
15 plissés round



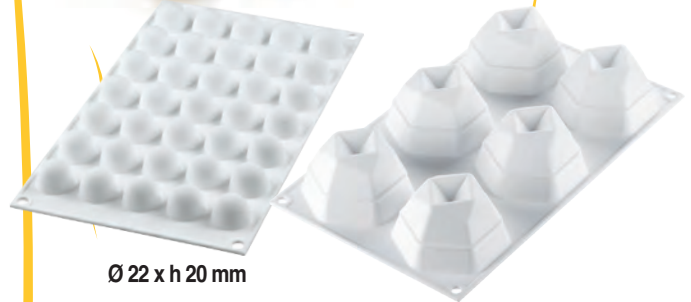
**11145 - 6 PLISSÉS 15.22 €**  
Ø 75 x h 7.7 mm - 23 ml  
6 plissés round



**11146 - 2 PLISSÉS 15.22 €**  
Ø 140 x h 10 mm - 100 ml  
2 plissés round



Ø 65 x h 45 mm



Ø 22 x h 20 mm

**11301 - KIT 6 MOULES COSMOS 20.05 €**  
Composé de 2 plaques Ø 65 x h 60 mm - 105 ml  
Cosmos kit mould



**11307 - 8 BUCHETTES 12.66 €**  
75 x 50 x h 46 mm - 140 ml  
8 buchettes moulds



Assemblage par 4



**11313 - 16 PUZZLES 12.66 €**  
42 x 34 x h 28 mm - 32 ml  
16 puzzle moulds





La plaque de 300 x 175 mm



11175 - 8 CUBES KUADRO 14.25 €  
60 x 60 x h 50 mm - 150 ml  
8 Kuadro



11194 - 8 OVALES BOMBÉS 12.66 €  
82 x 43 x h 32 mm - 81 ml  
8 pillow



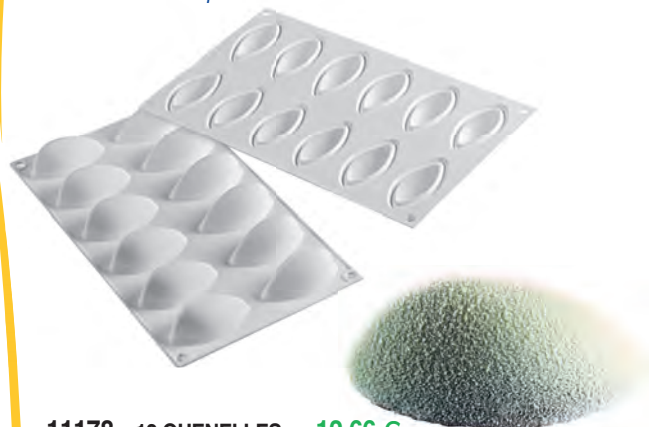
11196 - 8 CARRÉS BOMBÉS "GEM 100" 12.66 €  
61 x 61 x h 30 mm - 100 ml  
8 square



11219 - 12 MINI OVALES BOMBÉS PILLOW 12.66 €  
58 x 29 x h 23 mm - 30 ml  
12 mini pillow



11204 - 15 CARRÉS BOMBÉS 12.66 €  
40 x 40 x h 23 mm - 30 ml  
15 square gem



11178 - 12 QUENELLES 12.66 €  
63 x 29 x h 28 mm - 24 ml  
12 quenelles



11176 - 8 CARRÉS SPHÈRES 16.90 €  
60 x 60 x h 39 mm - 110 ml  
8 square sphere

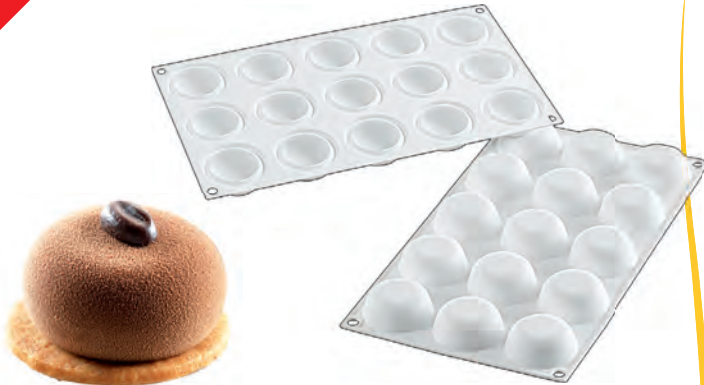


11179 - 6 ZEN 100 12.66 €  
87 x 63 x h 36 mm - 110 ml  
6 ZEN moulds



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS

La plaque 300 x 175 mm



**11191 - 15 RONDS BOMBÉS GLOBE** 12.66 €  
Ø 45 x h 20 mm - 15 ml  
*15 stone*



**11154 - 8 RONDS BOMBÉS ODE** 12.66 €  
Ø 55 x h 25 mm - 50 ml  
*8 Ode moulds*



**11192 - 8 RONDS BOMBÉS STONE** 12.66 €  
Ø 65 x h 30 mm - 85 ml  
*8 stone*



**11295 - 6 ROND UNIVERSO** 12.66 €  
Ø 67 x h 27 mm - 90 ml  
*6 round universo*



**11171 - 6 PALETS VRILLÉS BOMBÉS "SAMOURAI"** 16.90 €  
Ø 70 x h 35 mm - 110 ml  
*6 samourai*



**11186 - 6 DEMI SPHÈRES VRILLÉES** 12.66 €  
Ø 75 x h 37.5 mm - 110 ml  
*6 half spheres spin*



**11218 - 6 SPHÈRES BLOOM** 16.90 €  
Ø 68 x h 52 mm - 120 ml  
*6 bloom*



**11227 - 8 GOUTTES** 12.66 €  
Plaque 300 x 175 mm - Ø 54 x h 40 mm - 55 ml  
*6 drops*



11167 - 6 FORMES "ÉCLAIR" 16.90 €  
129 x 40 x h 35 mm - 6 x 140 ml  
6 éclairs



11212 - 8 CYLINDRES 16.90 €  
126 x 27 x h 27 mm - 8 x 76 ml  
Cylinder mould



11201 - 10 FASHION ÉCLAIRS 16.90 €  
130 x 25 x h 25 mm - 10 x 80 ml  
Fashion éclair mould



11213 - 8 FINGERS 16.90 €  
126 x 27 x h 27 mm - 8 x 76 ml  
Finger mould



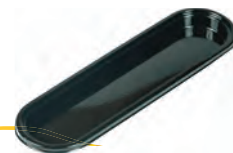
Conception  
Johan Martin



11288 - 8 "L'ÉCLAIR" 120 16.90 €  
135 x 28 x h 37 mm - 8 x 120 ml  
L'Eclair 120 mould



x 10



Avec découpoir double  
usage inclus



11203 - COUPELLES OVALES PLASTIQUE NOIRE P/100 20.40 €  
Dim ext. : 160 x 48 mm - Dim int. : 143 x 33 mm  
Black oval plastic tray



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



x 1

x 7



KITS  
MOULES SILICONE



**11181 - KIT "COUSSIN COEUR"** 48.45 €  
Composé de 7 moules coussin 100 x 100 x h 30 mm - 270 ml  
et d'une plaque 15 cœurs bombés ref. : 11182  
*Heart kit*

**11226 - KIT ÉTOILE** 24.92 €  
Composé de 2 moules  
Étoile centrale Ø 96 x h 55 mm  
Piques 75 x 48 x h 52 mm - 720 ml  
*Star mould*



**11182 - 15 COEURS BOMBÉS** 12.66 €  
45 x 44 x h 24 mm - 30 ml  
*15 hearts*



N



**11296 - 6 COEURS ORIGAMI** 16.90 €  
82.6 x 74 x h 35 mm - 110 ml  
*6 origami hearts*



**11184 - 8 COEURS BOMBÉS** 12.66 €  
63.5 x 65 x h 39 mm - 100 ml  
*8 hearts*



**11224 - 6 RUBEN** 16.90 €  
114 x 57 x h 45 mm - 120 ml  
*Ruben mould*

LA PLAQUE  
300 x 175 mm



**11199 - 6 ROSES** 16.90 €  
Ø 70 x h 55 mm - 143 ml  
*6 roses*



**11228 - MOULE 6 MINI NUAGES CARRÉS** 16.90 €  
71 x 71 x h 34 mm - 120 ml  
*6 small clouds mould*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS

La plaque 300 x 175 mm



11206 - PLAQUE 15 MARRONS 12.66 €  
47 x 48 x h 25 mm - 15 x 30 ml  
*Chestnut mould*



11208 - PLAQUE 6 MARRONS 16.90 €  
72 x 74.5 x h 39.5 mm - 6 x 110 ml  
*Chestnut mould*



11222 - 6 MANGUES 18.08 €  
93 x 57 x h 42 mm - 130 ml  
*Mango mould*



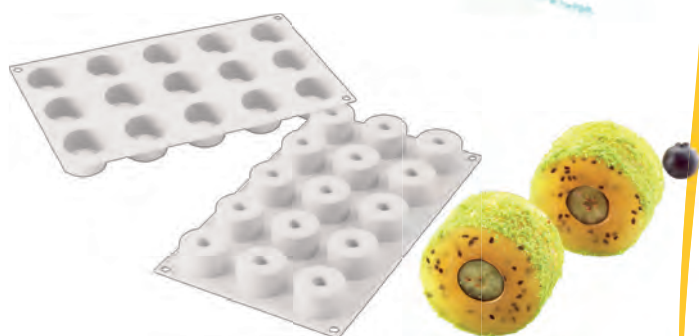
11225 - 6 CABOSSES CACAO 18.08 €  
102 x 54 x h 42 mm - 115 ml  
*Cacao mould*



11169 - 6 IGLOOS 12.66 €  
75 x 70 x h 42 mm - 115 ml  
*6 igloos*



11221 - MOULE 6 MONTAGNES "TRE CIME" 12.66 €  
120 x 45 x h 65 mm - 120 ml  
*6 Montains mould*



11197 - 15 SUSHIS ROLLS 11.25 €  
Ø 40 x h 25 mm - 29 ml  
*15 sushis roll*



11198 - 15 SUSHIS MAKIS 11.25 €  
35 x 35 x h 25 mm - 26 ml  
*15 sushis makis*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS

La plaque 300 x 175 mm



**11294 - 12 MINI ÉCLAIRS CAROLINE 16.90 €**  
83 x 23 x h 21mm  
*12 small éclair Caroline*



**11309 - 12 MINI FINGERS 16.90 €**  
80 x 22 x h 22 mm - 30 ml  
*12 small fingers*



**11311 - 12 MINI CYLINDRES 16.90 €**  
78 x 21.5 x h 21.5 mm - 30 ml  
*12 small cylinders*



**11303 - MINI COUPELLES OVALES PLASTIQUE NOIRES P/100 25.15 €**  
102 x 42 x h 5 mm  
*Small black oval, plastic tray*  
Pour moules 11294 / 11309 / 11311



**11293 - 15 MINI RUSSIAN TALE 16.90 €**  
Ø 41.5 x h 45.5 mm - 30 ml  
*15 small russian tale*



**11297 - 15 MINI FRAISES 16.90 €**  
48 x 37 x h 33 mm - 30 ml  
*15 small strawberry*



**11298 - 15 MINI CITRONS 16.90 €**  
58 x 38 x h 27 mm - 30 ml  
*15 small lemon*



**11299 - 15 MINI POMMES 16.90 €**  
Ø 39 x h 30 mm - 30 ml  
*15 small apple*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS

Nouveau concept permettant d'assembler plusieurs barres en chocolat pour réaliser une étoile à facettes futuriste...

Star game



SPÉCIAL  
CHOCOLAT

11305 - MOULE STAR GAME 12.66 €  
12 star game moulds  
12 moules 75 x 25 x 25 mm - 35 ml  
La plaque de 300 x 175 mm



11223 - KIT 6 MOULES GAME 20.05 €  
Composé de 2 plaques - Ø 65 x h 40 mm - 120 ml  
Game mould

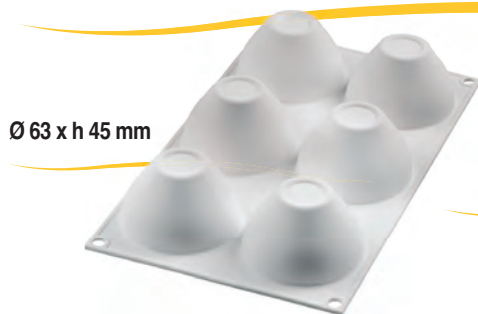
Base Ø 85/50 x h 18 mm  
65 ml



Kit composé de 2 plaques silicone 300 x 175 mm + 1 découpoir double permettant une découpe intérieure ou extérieure du moule.

Insert Ø 75/60 x h 8 mm  
13 ml

11229 - MOULE 6 ANNEAUX RING 25.77 €  
6 ring mould



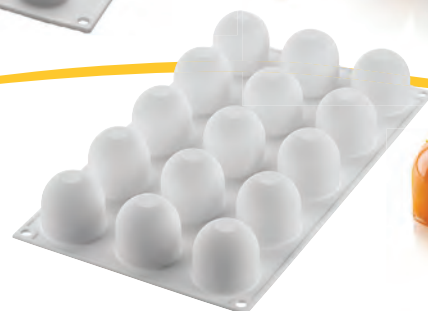
Ø 63 x h 45 mm

Ø 32 x h 28 mm

11240 - MOULE 6 FRAGRANCES 115 ml 20.05 €  
6 fragrances mould  
Kit composé de 2 plaques silicone 300 x 175 mm



11210 - MULTIFLEX 20.65 €  
Ø 45 x h 25 mm - 7 x 40 ml  
Dim barre 380 x 58 x h 27 mm  
Multiflex mould



11335 - MOULE 15 DÔMES 14.80 €  
Ø 40 x h 40 mm - 40 ml  
15 domes





**11317 - 8 ASTROS (SAPINS) 19.00 €**  
Ø 87 x h 79.5 mm - 95 ml  
*8 astros*



**11325 - 12 OEUFS 12.66 €**  
Ø 34 x h 47 mm - 30 ml  
*12 eggs*

LA PLAQUE  
300 x 175 mm



+ 1  
découpoir double

**11319 - 6 SAVARINS PROMISE 15.82 €**  
Ø 85 / 44 x h 20 mm - 65 ml  
*6 savarins promise*



**11327 - 8 DÔMES 14.80 €**  
Ø 62 x h 52mm - 125 ml  
*8 domes*



**11321 - 15 MINI SAMOURAÏS 12.66 €**  
Ø 46 x h 23 mm - 30 ml  
*15 small samourais*



**11329 - 15 RONDS "ESSENZIALE" 14.80 €**  
Ø 45 x h 20 mm - 30 ml  
*15 essenziale round*



**11323 - 20 MINI QUENELLES 12.66 €**  
44 x 21 x h 20 mm - 10 ml  
*20 small quenelles*



**11331 - 8 RONDS "ESSENZIALE" 14.80 €**  
Ø 65 x h 25 mm - 80 ml  
*8 essenziale round*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS

**NOUVEAUTÉS**



1 support plastique  
+  
1 moule en silicone

**11626 - BÛCHE ÉLÉGANCE 29.00 €**  
250 x Ø 75 mm - 1100 ml  
*Elegance mould*



1 support plastique  
+  
1 moule en silicone  
en 2 parties

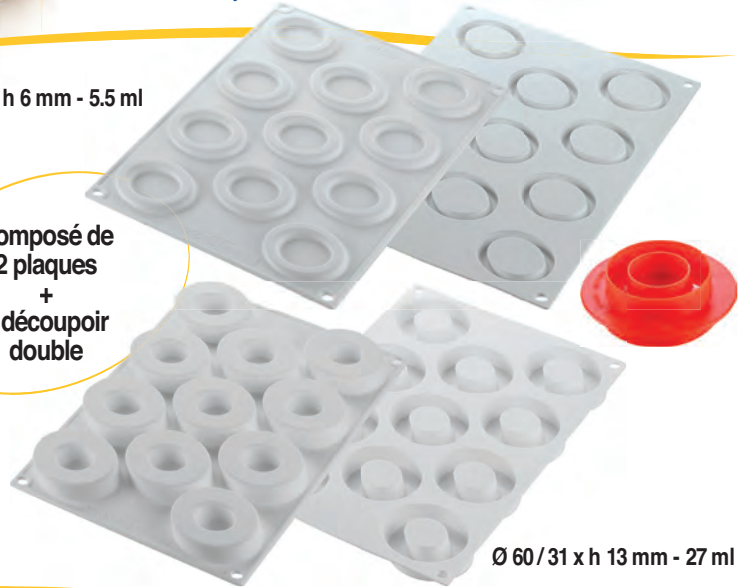
**11627 - BÛCHE WOODY 25.00 €**  
221 x 89 x h 76 mm - 1100 ml  
*Woody mould*



**11333 - KIT 11 LOOP 22.15 €**  
*Loop kit*

Ø 52/39 x h 6 mm - 5.5 ml

Composé de  
2 plaques  
+  
1 découpoir  
double



Ø 60/31 x h 13 mm - 27 ml



**11641 - KIT FLEUR 32.95 €**  
*Flower kit*



Base Ø 156 x h 30 mm - 485 ml



Composé de  
2 moules



Ø 160 x h 50 mm - 600 ml



**11148 - 6 COEURS LOVELY 16.90 €**  
82 x 77 x h 31 mm - 110 ml  
*6 hearts*



**11651 - COEUR LOVELY 30.30 €**  
182 x 173 x h 68 mm - 1200 ml  
*6 hearts*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



6  
PCS

Ø 67 x h 15 mm


**11230 - KIT 6 TARTELETTES 36.00 €**  
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm  
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 50 ml  
*Tartlet kit*



6  
PCS

Ø 67 x h 15 mm

**11243 - KIT 6 TARTELETTES "KLASSIK" 33.92 €**  
Composé de 6 cercles perforés Ø 70 x h 20 mm  
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 52 ml  
*Tartlet kit*

**11628 - MOULE 6 ROUNDS 15.82 €**   
Ø 67 x h 15 mm - 52 ml  
*6 round mould*



Ø 64 x h 18 mm

8  
PCS

**11245 - KIT 8 TARTELETTES "PALET" 38.75€**  
Composé de 8 cercles perforés Ø 70 x h 20 mm  
en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes 47 ml  
*Tartlet kit*



Ø 85 x h 15 mm

4  
PCS

**11233 - KIT 4 TARTELETTES 30.45 €**  
Composé de 4 cercles perforés Ø 100 x h 20 mm  
en matière composite + 1 moule silicone 4 empreintes 80 ml  
*Tartlet kit*

**11629 - MOULE 4 ROUNDS 15.82 €**   
Ø 85 x h 15 mm - 80 ml  
*4 round mould*



2  
PCS

**KIT TARTES**

*Tart kit*

Code	Dimensions mm Cercle	Moule	Vol. ml	Quantités Cercle	Moule	€
<b>11234</b>	120 x 20	105 x 17	140	4	2	<b>36.00</b>
<b>11231</b>	150 x 20	122 x 20	228	2	1	<b>27.60</b>



**MOULE 2 EMPREINTES RONDES**

*Round mould*

Code	Dimensions mm	Vol. ml	€
<b>11637</b>	105 x 17	140	<b>18.45</b>
<b>11639</b>	122 x 20	228	<b>18.45</b>



2  
PCS



**11238 - KIT 2 TARTES "PALET" 27.70 €**  
Composé de 2 cercles perforés Ø 150 x h 20 mm en matière composite + 2 moules silicone  
*Palet kit mould*



2  
PCS

Ø 147 x h 18 mm

MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



6  
PCS



**11249 - KIT 6 TARTELETTES "FLEUR" 36.00 €**  
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 90 ml  
*Flower kit mould*

**11411 - MOULE 6 FLEURS 16.90 €**  
Ø 67 - 99 x h 35 mm - 90 ml  
*6 flowers mould*



8  
PCS



**11242 - KIT 8 TARTELETTES CACAO "COCOA" 38.75 €**  
Composé de 8 cercles perforés Ø 70 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes 36 ml  
*Tartlet kit*

**11413 - MOULE 8 CACAO "COCOA" 15.82 €**  
Ø 60 x h 20 mm - 36 ml  
*8 cocoa mould*



6  
PCS



**11290 - KIT 6 TARTELETTES PARADIS 36.00 €**  
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 37 ml  
*Paradis kit mould*

**11415 - MOULE 6 PARADIS 15.82 €**  
Ø 70 x h 11 mm - 37 ml  
*6 paradis mould*



6  
PCS



**11291 - KIT 6 TARTELETTES MONT BLANC 36.00 €**  
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 106 ml  
*Mont Blanc kit mould*

**11417 - MOULE 6 MONTS BLANCS 16.90 €**  
Ø 74 x h 42 mm - 106 ml  
*6 monts blancs mould*



8  
PCS



**11292 - KIT 8 TARTELETTES HONORÉ 41.50 €**  
Composé de 8 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes 34 ml  
*Honoré kit mould*

**11419 - MOULE 8 HONORÉS 15.82 €**  
Ø 70 x h 13 mm - 34 ml  
*8 honorés mould*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



67 x 67 x h 15 mm

LA PLAQUE  
300 x 175 mm


**11241 - KIT 6 TARTELETTES CARRÉES 36.00 €**  
Composé de 6 carrés perforés 80 x 80 x h 20 mm  
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 62 ml  
*Square tartlet kit*

**11421 - MOULE 6 CARRÉS 15.82 €**   
67 x 67 x h 15 mm - 62 ml  
Plaque 300 x 175 mm  
*6 square mould*



170 x 170 x h 20 mm

**11244 - KIT TARTE CARRÉE 22.15 €**  
Composé d'un carré perforé 200 x 200 x h 20 mm  
en matière composite + 1 moule silicone 1 empreinte 560 ml  
*Square tartlet kit*

**11424 - MOULE CARRÉ 18.45 €**   
170 x 170 x h 20 mm - 560 ml  
*Square mould*



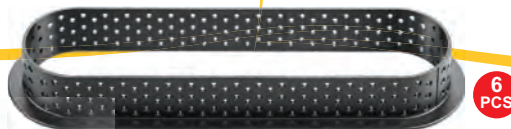
107 x 23 x h 12 mm

**11246 - KIT 6 TARTELETTES RECTANGLES 36.00 €**  
Composé de 6 rectangles perforés 120 x 35 x h 20 mm  
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 26 ml  
*Rectangular tartlet kit*



235 x 75 x h 20 mm

**11247 - KIT TARTE RECTANGLE 24.92 €**  
Composé d'un rectangle perforé 265 x 105 x h 20 mm  
en matière composite + 1 moule silicone empreinte 332 ml  
*Rectangular tartlet kit*



133 x 21 x h 20 mm

**11248 - KIT 6 TARTELETTES OBLONG 36.00 €**  
Composé de 6 oblongs perforés 146 x 35 x h 20 mm  
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 28.5 ml  
*Oblong tartlet kit*

**NOUVEAUTÉS**

MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



Composé de 1 coeur perforé en matière composite + 1 moule silicone 1 empreinte



**11267 - KIT TARTE COEUR 24.92 €**  
205 x 190 x h 20 mm - Dim moule 190 x 160 x h 25 mm - 460 ml  
*Heart tart ring amore*



**11279 - KIT 8 TARTELETTES COEUR 41.50 €**  
Composé de 8 formes coeur perforées 80 x 70 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes 65 x 55 x h 15 mm - 30 ml  
*Heart tartlet kit*



**11281 - KIT TARTE BUBBLE Ø 190 mm 24.92 €**  
Composé de 1 cercle perforé en matière composite Ø 190 x h 20 mm + 1 moule silicone 1 empreinte Ø 170 x h 20 mm - 370 ml  
*Bubble tart kit*



**11283 - KIT TARTE RECTANGLE BUBBLE 24.92 €**  
Composé d'un rectangle perforé 265 x 105 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 1 empreinte 250 x 85 x h 20 mm - 290 ml  
*Rectangular tartlet kit*



**11135 - KIT TARTE BUBBLE 24.92 €**  
*Bubble kit*

Carré à tarte  
200 x 200 x h 20 mm

Composé d'un carré à tarte en matière composite + 1 moule décor bubble

Décor bubble  
Moule 210 x 210 x h 22 mm



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



**KIT TARTE**

Composé de 1 cercles perforé en matière composite + 1 moule silicone 1 empreinte  
*Tart kit*

Code	Dimensions mm		Vol. ml	€
	Cercle	Moule		
<b>11232</b>	190 x 20	160 x 20	400	<b>22.15</b>
<b>11235</b>	210 x 20	175 x 20	460	<b>23.52</b>
<b>11236</b>	230 x 20	190 x 20	555	<b>24.91</b>
<b>11237</b>	250 x 20	205 x 20	650	<b>26.30</b>



**MOULE ROND**  
*Round mould*

Code	Dimensions mm	Vol. ml	€
<b>11427</b>	160 x 20	400	<b>18.45</b>
<b>11428</b>	175 x 20	460	<b>18.45</b>



**11239 - KIT "KLASSIK" TARTE 13.85 €**  
Composé de 2 moules silicone 580 ml  
*Klassik kit*

Ø 157 x h 15 mm - 290 ml  
Blanc pour la surgélation

Ø 157 x h 15 mm - 290 ml  
Rouge brique pour la cuisson



**11519 - KALIPSO 9.70 €**  
Ø 120 x h 40 mm - 450 ml  
*Kalipso mould*



**11640 - MOULE ROND "ESSENZIALE" 15.82 €**  
Ø 180 x h 40 mm - 1000 ml  
*Essenziale round mould*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



**CARRÉ BOMBÉ**  
*Square*

Code	Désignation	Dimensions mm	Contenance ml	€
11405	GEM 600	132 x 132 x h 40	600	20.76
11407	GEM 1000	160 x 160 x h 50	1000	27.70



**11592 - MOULE CARRÉ "CUBIK"** 27.70 €  
Ø 172 x 172 x h 50 mm - 1400 ml  
*"Cubik" mould*



**11487 - CARRÉ MATELASSÉ BOMBÉ** 27.70 €  
160 x 160 x h 52 mm  
*Square*



**11615 - BANDONÉON** 29.06 €  
256 x 95 x h 87 mm - 1 800 ml  
*Bandonéon*



**11579 - NUAGE CARRÉ** 34.60 €  
200 x 200 x h 55 mm - 1650 ml  
*Cloud*



**11635 - LINGOT "TRESORO"** 29.06 €  
170 x 104 x h 80 mm - 1 300 ml  
*Ingot*



**11585 - BUBBLE** 27.70 €  
180 x 180 x h 50 mm - 1400 ml  
*Bubble*



**11636 - CARRÉ SPHÈRE** 27.70 €  
160 x 160 x h 60 mm - 1 200 ml  
*Square sphere*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



11469 - MANQUÉ HAUT 20.76 €  
Ø 190/160 x h 60 mm - 1545 ml  
*Genoise*



11584 - VAGUE 13.85 €  
Ø 200 x h 45 mm - 1100 ml  
*Wave*



11485 - HARMONIE 13.85 €  
Ø 180 x h 50 mm  
*Harmony*



11605 - UNIVERSO 1200 13.85 €  
Ø 180 x h 50 mm - 1200 ml  
*Universo 1200*

11643 - UNIVERSO 600 11.10 €  
Ø 140 x h 45 mm - 600 ml  
*Universo 600*



11486 - VORTEX 13.85 €  
Ø 180 x h 48 mm  
*Vortex*



11614 - ÉCLIPSE PM 20.65 €  
Ø 140 x h 43 mm - 600 ml  
*Eclipse*



11488 - ECLIPSE 20.65 €  
Ø 180 x h 45 mm  
Moule en 2 parties permettant de réaliser l'effet bombé.  
*Eclipse*



11633 - GOUTTE D'EAU "WATER DROP" 27.70 €  
Ø 180 x h 60 mm - 1200 ml  
*Water drop*





MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



11459 - SAVARIN 13.15 €  
Ø 115/30 x h 40 mm - 345 ml  
*Savarin*



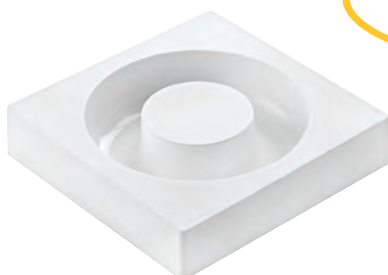
11476 - SAVARIN SATURNE 13.72 €  
Ø 200 x h 45 mm  
*Saturn*



11461 - SAVARIN 13.72 €  
Ø 160/80 x h 40 mm - 532 ml  
*Savarin*



Moule pouvant servir  
d'insert dans le moule  
11463



11463 - SAVARIN 15.10 €  
Ø 180/60 x h 50 mm - 981 ml  
*Savarin*



11475 - PARADISE 17.32 €  
Ø 220 x h 60 mm - 1500 ml  
*Paradise*



11609 - GAME 34.60 €  
Ø 180 x h 50 mm - 1200 ml  
*Game*



Séparateur



11611 - INCONTRO 22.15 €  
Ø 160 x h 50 mm - 750 ml  
*Incontro*



11613 - KIT ETERNITY 41.50 €  
Composé de 2 moules  
Ø 220 x h 72 mm - 1800 ml  
*Eternity*



MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



11569 - KIT SYMPHONY 41.50 €

*Symphony kit*

Le kit Symphony se compose de 3 éléments : un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant.

**Moule Symphony :**

Dim : Ø 240 - h 47 mm - Volume : 1400 ml

**Moule insert**

Dim : Ø 213 - h 30 mm - Volume : 480 ml



11574 - KIT MAGIA DEL TEMPO 600 22.15 €

*Magia del tempo kit*

Le kit Magia del Tempo 600 se compose de 3 éléments : un moule en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux et en même temps des bases de support en génoise ou croustillant et un séparateur en plastique pour un glaçage en 2 couleurs;

**Moule magia del Tempo :** Dim : Ø 155 - h 50 mm - Volume : 600 ml



11571 - KIT RED TAIL 41.50 €

*Red tail kit*

Le kit Red Tail se compose de 3 éléments : un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant.

**Moule Red Tail**

Dim : Ø 240 - h 65 mm - Volume : 2000 ml

**Moule insert**

Dim : Ø 213 - h 35 mm - Volume : 600 ml



11583 - KIT MAGIA DEL TEMPO 1000 29.06 €

*Magia del tempo mould*

**Composition :**

- 1 moule en silicone
- 1 découpoir plastique double usage (insert et base)
- 1 séparateur plastique permettant un glaçage bicolore
- Dimensions : Ø 160 x h 60
- Volume : 1000 ml



11573 - KIT FLAMME 55.35 €

*Flame kit*

Le kit Flamme se compose de 3 éléments : un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant.

**Moule Flamme :** Dim : Ø 240 - h 85 mm - Volume : 2000 ml

**Moule insert :** Dim : Ø 213 - h 35 mm - Volume : 600 ml



11604 - OEIL "EYE" 29.06 €  
245x 140 x h 55 mm - 1200 ml  
*Eye*

MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



**11625 - MOULE SAKURA ORIGAMI** 22.15 €  
Ø 170 x h 30 mm - 600 ml  
*Sakura origami mould*



**11465 - COEUR BOMBÉ GM** 29.06 €  
170 x 164 x h 63 mm - 1040 ml  
*Big heart*



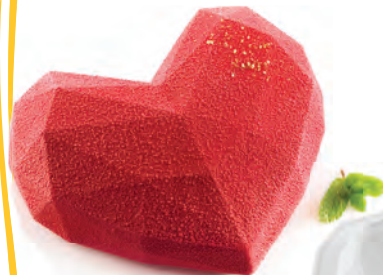
**11631 - KIT COURONNE BUBBLE** 41.50 €  
*Kit bubble crown*



**11484 - COEUR BOMBÉ** 22.15 €  
142 x 137 x h 50 mm - 600 ml  
*Heart*



**11632 - KIT SAVARIN TRINITY** 41.50 €  
*Trinity kit*



**11634 - COEUR ORIGAMI** 22.15 €  
150 x 135 x h 55 mm - 600 ml  
*Origami heart*



**11489 - LUNE** 48.45 €  
*Curved mould kit*

Kit composé d'un moule silicone 280 x 60 - ht 71 mm, d'un moule insert 270 x 50 - ht 50 mm, d'un support plastique et d'une plaque silicone 15 sphères Ø 32 - ht 28 mm



**OVALE BOMBÉ**  
*Pillow*

**11478 - MOULE PM** 22.15 €  
190 x 73 x h 60 mm - 600 ml  
**11479 - MOULE GM** 29.06 €  
217 x 94 x h 70 mm - 1039 ml



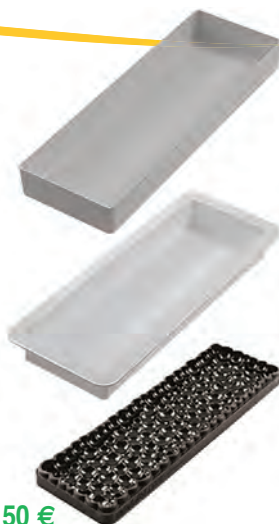
MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



**11589 - MOULE RECTANGULAIRE "CHANT DES SIRÈNES" 41.50 €**  
300 x 100 x h 36 mm  
*Rectangular mould*  
Kit composé d'un moule silicone, un support plastique et un tapis silicone



**11617 - MOULE SAHARA 41.50 €**  
300 x 100 x h 36 mm - 1 250 ml  
*Sahara mould*



**11619 - MOULE MILLE BULLES 41.50 €**  
300 x 100 x h 36 mm - 1 300 ml  
*Mille bulle mould*



**11606 - MOULE MOONLIGHT 17.32 €**  
230 x 178 x h 53 mm - 1000 ml  
*Moonlight mould*



Kit composé de 2 moules silicone

**11607 - MOULE YIN YANG 41.50 €**  
245 x 195 x h 50 mm - 2500 ml  
*Yin Yang mould*



**MOULE ZEN - LIVRÉ AVEC DÉCOUPOIR**  
*Zen mould with cutter*

Code	Désignation	Dimensions mm	Contenance ml	€
11586	ZEN 300	124 x 89 x h 45	300	15.22
11587	ZEN 600	155 x 114 x h 58.5	600	21.00
11588	ZEN 1000	182 x 143 x h 68.5	1000	27.70

MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



**11549 - MOULE FRUITS "POMME, CERISE, PÊCHE"** 34.60 €  
5 moules Ø 60 x h 55 mm - 115 ml  
*Fruits moulds*



**11598 - MOULE POIRE & FIGUE** 34.60 €  
5 moules 60 x 55 x h 76 mm - 115 ml  
*Pear and fig mould*



**11576 - MOULE MÛRE ET FRAMBOISE** 34.60 €  
5 moules Ø 65 - h 67 mm - 110 ml  
*Blackberry and raspberry moulds*



**11599 - MOULE CITRON** 34.60 €  
4 moules 88,5 x 61,5 x h 44,7 mm - 120 ml  
*Lemon and lime mould*

Tous les kits sont composés d'un support plastique et d'un moule en silicone



**11559 - MOULE POMMES DE PIN** 34.60 €  
5 moules Ø 60 - h 73 mm - 110 ml  
*Pine cone moulds*



**11601 - MOULE FRAISE** 34.60 €  
5 moules 60 x 77 x h 54 mm - 120 ml  
*5 strawberry mould*



**11577 - MOULE SPHÈRE TORSADÉE** 34.60 €  
5 moules Ø 67 - h 73 mm - 125 ml  
*"Russian tale" moulds*



**11594 - MOULE NOISETTE** 34.60 €  
5 moules Ø 59 - h 62 mm - 125 ml  
*Hazelnut mould*

Gâteaux de voyage



**10892 - MOULE CAKE MK 16.62 €**  
170 x 80 x h 50 mm - 470 ml - Plaque de 2 empreintes  
*Cake mould*



**10893 - MOULE CAKE PH 16.62 €**  
190 x 70 x h 57 mm - 735 ml  
*Cake mould*



**11621 - MOULE MONTAGNE "TRE CIME" 21.48 €**  
210 x 80 x h 110 mm - 650 ml  
*Mountain mould*



**11467 - MOULE GIANDUIA 20.10 €**  
250 x 80 x h 90 mm - 1200 ml  
*Gianduia mould*



**11539 - INSERT FIAMMA 20.65 €**  
*Fiamma insert*  
Dim. : Ø 30 x h 35 mm - Vol. : 12.5 ml

Conçu pour réaliser en une seule opération 26 mini-  
portions à la forme conique, idéal pour des inserts,  
s'adaptant sur nos moules...



- Moule PM 225 x 37 x h 42 mm  
255 ml
- Moule MM 238 x 55 x h 70 mm  
680 ml
- Moule GM 250 x 80 x h 95 mm  
1400 ml

**11630 - KIT "CANDLE IN THE WIND" FLAMME 55.35 €**  
*Candle in the wind kit mould*

MOULES SILICONE  
SILICONE MOULDS



**11580 - PLAQUE 5 MOULES VAGUES** 34.60 €  
375 x 40.5 x h 47.5 mm - 2500 ml  
*5 moulds waves*



**11581 - PLAQUE 4 MOULES "INFINITY"** 34.60 €  
375 x 38.5 x h 45 mm - 2000 ml  
*4 moulds "infinity"*

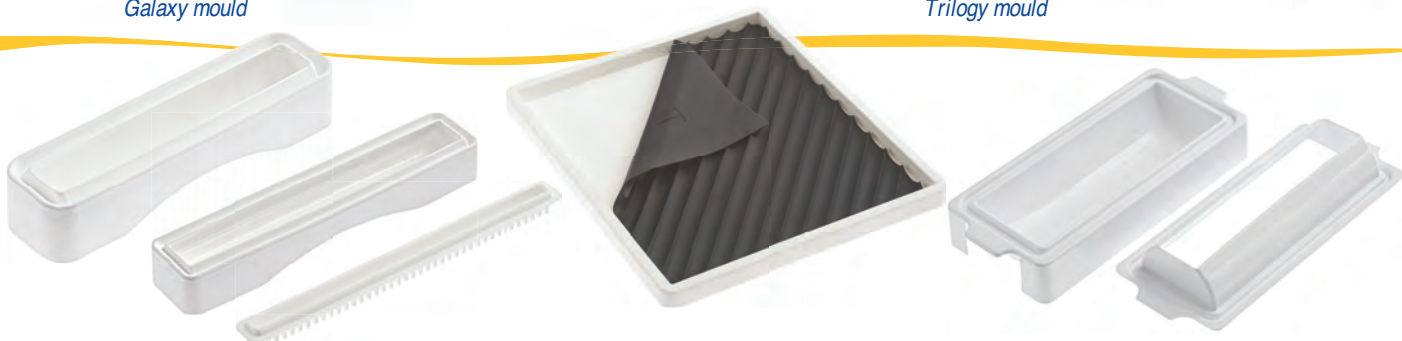
Moules en barre pouvant être coupés  
à la longueur souhaitée.  
La plaque 388 x 288 mm



**11593 - PLAQUE 4 MOULES GALAXY** 34.60 €  
375 x 42 x h 42 mm - 2000 ml  
*Galaxy mould*



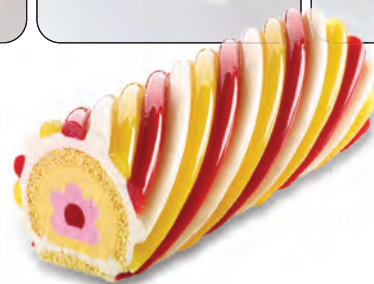
**11591 - PLAQUE 4 MOULES TRILOGY** 34.60 €  
375 x 46 x h 51mm - 2000 ml  
*Trilogy mould*



**11582 - KIT ALI DI FATA "AILES DE FÉE"** 83.00 €  
55 x 250 x h 48 mm - 1400 ml  
*Ali di fata mould*

Composé de 7 éléments :

- 3 moules en silicone pour la réalisation des inserts
- 1 plaque en silicone avec un tapis structure ondulé
- 2 parties en plastique permettant d'assembler le tout

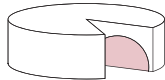


## MOULES SILICONE "TORTA FLEX" SILICONE MOULDS

- Moule silicone 60 x 40 cm multi-empreintes avec plaque support plastique pour la réalisation de mousses, entremets, desserts glacés...
- Les moules silicone sont utilisables en surgélation et à la cuisson de -60°C à +230°C.
- La plaque de support plastique ne passe pas au four. Utilisation aussi bien pour des produits salés ou sucrés.
- Nous vous proposons quelques idées d'inserts réalisables avec nos moules flexibles silicone.



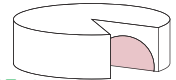
10900 - 5 DEMI SPHÈRES



**11470 - PLAQUE 15 EMPREINTES 96.72 €**  
Ø 100 x ht 50 mm - 389 ml  
Set 15 pieces - Ø 100 x ht 50 mm



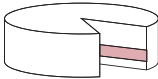
10903 - 6 DEMI SPHÈRES



**11473 - PLAQUE 6 EMPREINTES 69.05 €**  
Ø 160 x ht 40 mm - 800 ml  
Set 6 pieces - Ø 160 x ht 40 mm



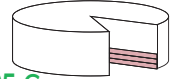
10984 - 3 FLORENTINS



**11471 - PLAQUE 12 EMPREINTES 82.90 €**  
Ø 115 x ht 40 mm - 413 ml  
Set 12 pieces - Ø 115 x ht 40 mm



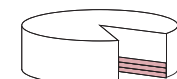
11271 - 6 FONDS DE BISCUITS



**11474 - PLAQUE 6 EMPREINTES 69.05 €**  
Ø 180 x ht 40 mm - 1013 ml  
Set 6 pieces - Ø 180 x ht 40 mm



11270 - 12 FONDS DE BISCUITS



**11472 - PLAQUE 8 EMPREINTES 77.35 €**  
Ø 135 x ht 40 mm - 570 ml  
Set 8 pieces - Ø 135 x ht 40 mm



11277 - 8 MINI BÛCHES CARRÉES



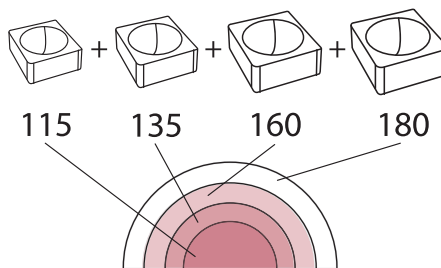
**11477 - PLAQUE 6 EMPREINTES "BÛCHE" 96.72 €**  
250 x 90 x ht 70 mm - 1.3 l  
Set 6 pieces - 250 x 90 x ht 70 mm



# MOULES SILICONE "TORTA FLEX"

## SILICONE MOULDS

- Moule silicone 60 x 40 cm multi-empreintes avec plaque support plastique pour la réalisation de mousses, entremets, desserts glacés...
- Les moules silicone sont utilisables en surgélation et à la cuisson de -60°C à +230°C.
- La plaque de support plastique ne passe pas au four. Utilisation aussi bien pour des produits salés ou sucrés.
- Nous vous proposons quelques idées d'inserts réalisables avec nos moules flexibles silicone.



En utilisant les 4 différentes 1/2 sphères, vous pouvez réaliser un entremet 4 parfums



**11480 - PLAQUE 12 DEMI-SPHÈRES 96.72 €**  
Ø 115 x ht 57.5 mm - 409 ml  
Set 12 pieces Half-sphères Ø 115 x ht 57.5 mm



**11482 - PLAQUE 6 DEMI-SPHÈRES 91.20 €**  
Ø 160 x ht 80 mm - 1108 ml  
Set 6 pieces Half-sphères Ø 160 x ht 80 mm



**11481 - PLAQUE 8 DEMI-SPHÈRES 91.20 €**  
Ø 135 x ht 67.5 mm - 654 ml  
Set 8 pieces Half-sphères Ø 135 x ht 67.5 mm



**11483 - PLAQUE 6 DEMI-SPHÈRES 96.72 €**  
Ø 180 x ht 90 mm - 1570 ml  
Set 6 pieces Half-sphères Ø 180 x ht 90 mm



### MOULE DEMI-SPHÈRE Half sphere mould

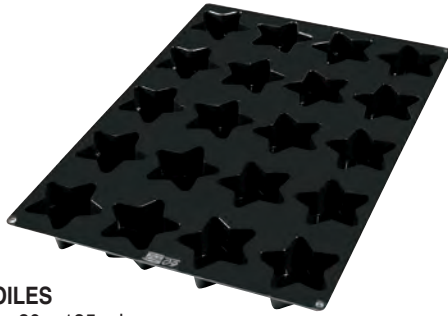
Code	Ø mm	h mm	€
<b>11646</b>	115	57.5	<b>9.00</b>
<b>11647</b>	135	67.5	<b>13.15</b>
<b>11648</b>	160	80	<b>17.32</b>
<b>11649</b>	180	90	<b>20.10</b>



MOULES SILICONE  
SILICON MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm

58.00 €



**11278 - MOULE 20 ÉTOILES**  
Ø 95 x h 70 mm - 20 x 135 ml  
20 stars mould



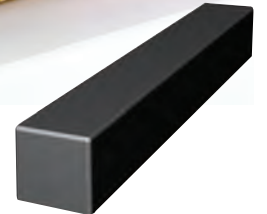
**11289 - 32 FASHION CAKES**  
130 x 25 x h 25.5mm - 80 ml  
32 fashion cakes



**11275 - BÛCHE RONDE - 4 EMPREINTES**  
495 x 80 mm - h 63 mm - 4 x 2137 ml  
4 round yule logs



**11276 - BÛCHE CARRÉE - 4 EMPREINTES**  
495 x 70 mm - h 70 mm - 4 x 2401 ml  
4 square yule logs



**11277 - MINI BÛCHE CARRÉE - 8 EMPREINTES**  
500 x 30 mm - h 30 mm - 8 x 445 ml  
8 small square yule logs



**11280 - 70 MINI COEURS**  
36 x 39 mm - h 16 mm - 11 ml  
70 mini hearts



**11282 - 77 MINI SAVARINS**  
Ø 41 mm - h 12 mm - 12 ml  
77 mini savarins



**11284 - 77 MINI CHARLOTES**  
Ø 35 mm - h 15 mm - 8.5 ml  
77 mini charlottes



**11285 - 96 POMPONNETTES**  
Ø 36 mm - h 17 mm - 15 ml  
96 pomponnettes



**11286 - 63 OVALES**  
51 x 31 mm - h 20 mm - 20 ml  
63 small ovals



**11287 - 15 RONDS**  
Ø 105 mm - ht 40 mm - 341ml  
15 rounds



# MOULES SILICONE

## SILICON MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **58.00 €**  
**Plaque souple professionnelle en silicone alimentaire**

- Pour four et congélation de -40°C à +300°C
- Anti-adhésive
- Cuisson régulière
- Dimension et qualité professionnelle
- Grand nombre d'empreintes pour une productivité optimale



**MINI CAKES**  
*Mini cakes*

Code	Nbre d'empreintes	Dim mm	Cont. ml
11250	30	99 x 49 x h 30	130
11252	36	60 x 23 x h 20	32



**DEMI SPHÈRES**  
*Half spheres*

Code	Nbre d'empreintes	Ø mm	h mm	Cont. ml
11251	96	35	17.5	11
11256	28	70	35	90
11274	60	42	22	20



**CYLINDRES**  
*cylinders*

Code	Nbre d'empreintes	Ø mm	h mm	Cont. ml
11254	24	70	35	133
11343	40	50	30	57
11345	24	76	45	200



**11253 - 40 FLORENTINS**  
Ø 60 x h 11 mm - 25 ml  
*40 florentines*



**11255 - 70 MINI MUFFINS**  
Ø 45 x h 30 mm - 40 ml  
*70 mini muffins*



**11257 - 35 PYRAMIDES**  
65 x 65 x h 35 mm - 40 ml  
*35 pyramids*



**11258 - 24 BRIOCHETTES**  
Ø 79 x h 35 mm - 84 ml  
*24 mini brioches*



**11259 - 78 MADELEINES**  
46.5 x 33 x h 14.5 mm - 11 ml  
*78 madeleines*



**11260 - 44 MADELEINES**  
77 x 44 x h 18 mm - 11 ml  
*44 madeleines*



MOULES SILICONE  
SILICON MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **58.00 €**



**11261 - 100 MINI MADELEINES**  
45 x 26 x h 12 mm - 12 ml  
*100 small madeleines*



**11262 - 54 CANNELÉS**  
Ø 56 x h 50 mm - 80 ml  
*54 cannelés*



**11263 - 30 BARQUETTES**  
105 x 45 x h 15 mm - 34 ml  
*30 boats*



**11264 - 35 KOUGLOFFS**  
Ø 71 x h 35 mm - 90 ml  
*35 kouglouffs*



**11265 - 60 MUFFINS MIGNONS**  
Ø 40 x h 20 mm - 25 ml  
*60 Mignons muffins*



**11266 - 24 MUFFINS**  
Ø 69 x h 39 mm - 122 ml  
*24 muffins*



**11268 - 60 MINI TARTELETTES**  
Ø 44 x h 10 mm - 10 ml  
*60 mini tartlets*



**FONDS DE BISCUIT OU INSERTS**  
*Biscuits or inserts*

Code	Nbre empreintes	Ø mm	h mm	ml
11269	12	120	22	120
11270	12	120	10	112
11271	6	160	10	200
11272	8	140	25	382
11273	15	100	20	155
11341	24	75	15	65



# MOULES À BÛCHE SILICONE

## SILICON YULE LOG MOULDS



**17850 - MOULE À BÛCHE SEUL 20.10 €**  
250 x 90 x h 70 mm - 1.3 L  
*Yule log mould only*



**17852 - MOULE INSERT 12.32 €**  
POUR MOULE À BÛCHE 17850  
220 x 60 x h 50 mm - 565 ml  
*Yule log insert*



**TAPIS DÉCOR POIS**

*Peas decor mat*  
250 x 185 x 2.5 mm

**17860 - TAPIS SEUL 13.85 €**  
*Mat*

**17861 - KIT MOULE + TAPIS 30.45 €**  
*Kit mould + mat*



**TAPIS DÉCOR ARABESQUE**

*Arabesque decor mat*  
250 x 185 x 4 mm

**17862 - TAPIS SEUL 13.85 €**  
*Mat*

**17863 - KIT MOULE + TAPIS 30.45 €**  
*Kit mould + mat*



**TAPIS DÉCOR GRAINS DE CAFÉ**

*Coffee bean decor mat*  
250 x 185 x 4 mm

**17864 - TAPIS SEUL 13.85 €**  
*Mat*

**17865 - KIT MOULE + TAPIS 30.45 €**  
*Kit mould + mat*



**TAPIS DÉCOR MATELASSÉ**

*Quilted decor mat*  
250 x 185 x 4 mm

**17866 - TAPIS SEUL 13.85 €**  
*Mat*

**17867 - KIT MOULE + TAPIS 30.45 €**  
*Kit mould + mat*



**TAPIS DÉCOR TRESSÉ**

*Braided rugs decor mat*  
250 x 185 x 4 mm

**17868 - TAPIS SEUL 13.85 €**  
*Mat*

**17869 - KIT MOULE + TAPIS 30.45 €**  
*Kit mould + mat*

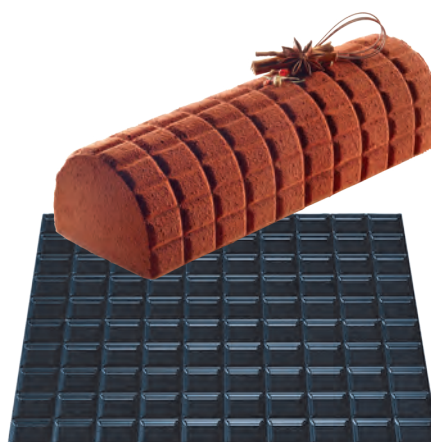


**TAPIS DÉCOR FAUX BOIS**

*Wood decor mat*  
250 x 185 x 6 mm

**17870 - TAPIS SEUL 13.85 €**  
*Mat*

**17871 - KIT MOULE + TAPIS 30.45 €**  
*Kit mould + mat*



**TAPIS DÉCOR CHOCOLAT**

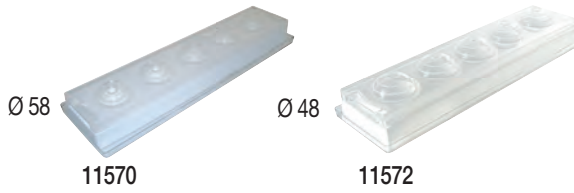
*Chocolate decor mat*  
250 x 185 x 3 mm

**17872 - TAPIS SEUL 13.85 €**  
*Mat*

**17873 - KIT MOULE + TAPIS 30.45 €**  
*Kit mould + mat*



**MOULES 3D SILICONE**  
*SILICONE 3D MOULDS*



Composé de 2 parties A et B + plateau support. Permet de créer des pâtisseries ou des desserts à l'assiette de forme parfaitement sphérique, s'utilise également au four (sans le plateau support)

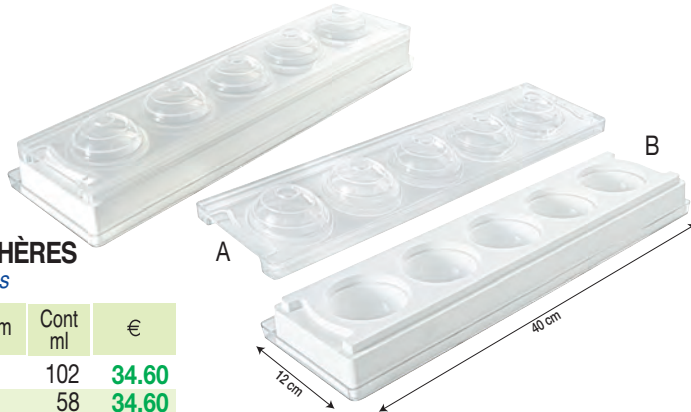


**Avantages :**

- Visibilité totale du produit grâce à la partie supérieure transparente. -60 +230°C
- Démoulage facile grâce aux propriétés anti-adhérentes du silicone.

**MOULE 5 SPHÈRES**  
*Mould 5 spheres*

Code	Ø mm	Cont ml	€
11570	58	102	34.60
11572	48	58	34.60



- **Avantages :**  
Visibilité totale du produit grâce à la partie supérieure transparente. -60° + 230° C.  
Démoulage facile grâce aux propriétés anti-adhérentes du silicone.

**11575 - MOULE 5 OEUFS** 37.40 €  
*5 eggs mould*

Composé de 2 parties A et B + plateau support. Permet de créer des pâtisseries ou des desserts à l'assiette en forme d'oeuf.  
Dim. de l'oeuf - Ø 50 - h 73 mm

**11578 - MOULE 12 SPHÈRES Ø 28 mm (sucettes)** 39.45 €  
*12 lollipops mould*

Kit composé de 2 moules de 6 empreintes + 36 batonnets pour sucettes + 12 supports batonnets  
Cont. 11.5 ml



**12198 - PRÉSENTOIR SUCETTES** 20.80 €

Capacité 27 sucettes  
**Fond noir - dessus transparent**  
Dim : Ø 225 - ht 110 mm  
*Black lollipops holder*

**12197 - PRÉSENTOIR SUCETTES** 20.80 €

Capacité 27 sucettes  
**Fond blanc - dessus transparent**  
Dim : Ø 225 - ht 110 mm  
*White lollipops holder*

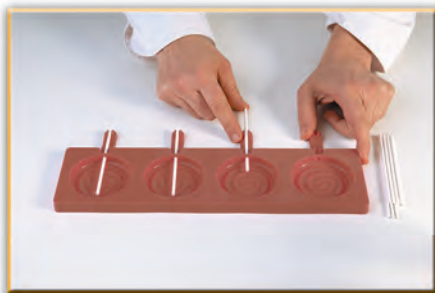
MOULES SILICONE "EASY POP"  
SILICONE MOULDS "EASY POP"

**26.30 €**  
**LE KIT**



**Moules sucettes en silicone :**

Kit de 2 plaques de 4 empreintes + 50 batonnets, utilisable également au four +230° C ; pour obtenir des sucettes gateaux insérer le batonnet après la cuisson.



Inserer le batonnet.  
*Insert the stick.*



Remplir le moule de votre préparation.  
*Fill the mould with the preparation.*



Démouler.  
*Unmold.*



**11430 - LOLLIPOP**  
Ø 72 mm - ht 12 mm - 45 ml  
*Lollipop*



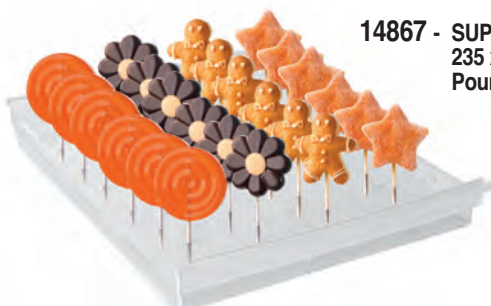
**11431 - ÉTOILE**  
Ø 75.5 x 72 mm x ht 12 mm - 34 ml  
*Star*



**11432 - BONHOMME**  
75 x 67 mm - ht 12 mm - 31 ml  
*Fellow*



**11433 - FLEUR**  
Ø 74 mm - HT 12 mm 40 ml  
*Flower*



**14867 - SUPPORT SUCETTES** **38.22 €**  
235 x 360 - 48 mm  
Pour 24 sucettes



**81382 - BATON SUCETTE P/100** **4.48 €**  
105 x 40 mm



# MOULES FLEXIBLES POUR PÂTE DE FRUIT

## MOULDS FOR FRUIT JELLIES

La plaque de 180 x 335 mm

27.00 €

- Moule flexible à pâte de fruit composé d'une plaque souple 24 empreintes en silicone et d'un cadre support en plastique rigide. Démoulage facile ; emploi simple et pratique.
- Flexible mould of a flexible plate 24 cavities silicone and a rigid plastic support. Easy and simple to use.



**11200 - MANDARINE**  
*Tangerine slice*  
45 x 18 x 15 mm - 7 ml



**11202 - POIRE**  
*Pear*  
40 x 26 x 15 mm - 10 ml



**11205 - COEUR**  
*Heart*  
34 x 30 x 18 mm - 8 ml



**11207 - DEMI-SPHÈRE**  
*Half sphere*  
Ø 27 x 13.5 mm - 5 ml



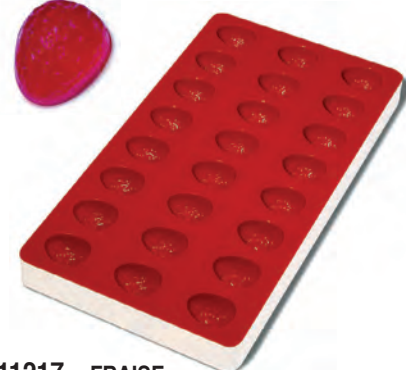
**11209 - BONBON**  
*round*  
Ø 30 x 11 mm - 6 ml



**11211 - FRAMBOISE**  
*Raspberry*  
Ø 30 x 24 mm - 10 ml



**11215 - ANANAS**  
*Pine apple*  
33 x 23 x 18 mm - 9 ml



**11217 - FRAISE**  
*Strawberry*



**11220 - PECHE**  
*Peach*  
35 x 25 x 20 mm - 9 ml





- Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et à la congélation de -70° à +300°C. Souples au démoulage, naturellement anti-adhésifs, résistants aux températures élevées, offrant plus d'alvéoles à surface égale. Les Elastomoules permettent une cuisson plus rapide et une véritable caramélisation des sucs.
- Résultats : une importante économie de temps, un meilleur rendement, une manipulation facilitée, une qualité de produits aux angles nets et sans bavures, à l'aspect doré, aux saveurs parfaites.



**11100 - MINI CANNÉLÉ** 30.40 €  
*Mini Cannelé*  
Plaque de 300x176 mm  
28 empreintes, Ø 35 x 35 mm



**11133 - MUFFINS** 30.40 €  
*Muffin*  
Plaque de 300 x 176 mm  
6 empreintes, Ø 74 x 30 mm



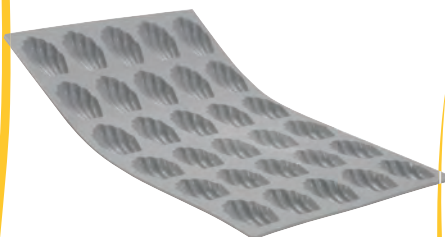
**11162 - CAKE** 30.40 €  
*Cake*  
Plaque de 300x176 mm  
9 empreintes, 90 x 48 x 30 mm



**11188 - MINI CUBE** 30.40 €  
*Cube*  
Plaque de 300 x 176 mm  
15 empreintes 35 x 35 x 35 mm



**11102 - CANNÉLÉ** 30.40 €  
*Cannele*  
Plaque de 300 x 176 mm  
8 empreintes, Ø 55 x 50 mm



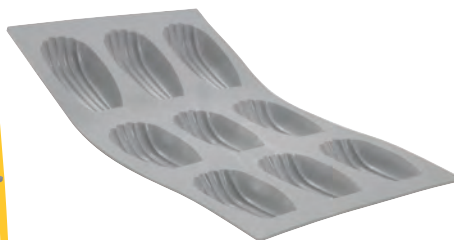
**11140 - MINI MADELEINE** 30.40 €  
*Mini Madeleine*  
Plaque de 300 x 176 mm  
30 empreintes, 40 x 30 x 11 mm



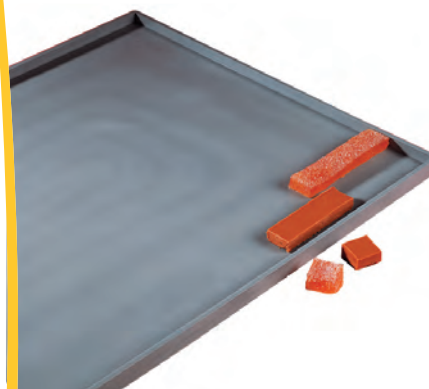
**11189 - CUBE** 30.40 €  
*Cube*  
Plaque de 300 x 176 mm  
8 empreintes 50 x 50 x 50 mm



**11115 - TARTELETTE** 30.40 €  
*Tartlet*  
Plaque de 300 x 176 mm  
15 empreintes, Ø 50 x 15 mm



**11147 - MADELEINE** 30.40 €  
*Madeleine*  
Plaque de 300 x 176 mm  
9 empreintes, 80 x 45 x 18 mm



**11195 - ELASTOMOULE LISSE** 68.10 €  
*Flexible baking mould for biscuit*  
Plaque de 555 x 360 x 10 mm



**11130 - MINI MUFFINS** 30.40 €  
*Mini Muffin*  
Plaque de 300 x 176 mm  
15 empreintes, Ø 45 x 30 mm



**11155 - FINANCIER** 30.40 €  
*Financier*  
Plaque de 300 x 176 mm  
25 empreintes, 49 x 26 x 11 mm

- Moule en mousse de silicone anti-adhésifs.
- Pour la cuisson au four et à la congélation de -70° à +300°C.
- Grâce à ses bords, permet d'étaler ou de couler tous types de préparations avec une épaisseur toujours constante : biscuit, joconde, crème brûlée, croustillant de nougatine, caramels, pâtes de fruits, ganache...
- Transmission parfaite et régulière de la chaleur et des surgélations. Une importante économie de temps, un meilleur rendement, une manipulation facilitée, souple au démoulage, une qualité de produits aux angles nets et sans bavures.

# MOULES SILICONE "PAVOFLEX"

## SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **58.00 €**



**11300 - 24 DEMI-SPHÈRES**

*24 half spheres*  
 Ø 70 mm - h 40 mm  
 Volume : 120 ml



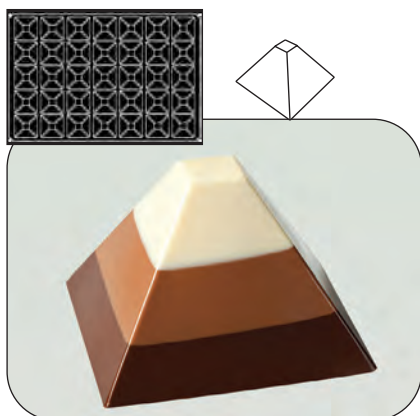
**11302 - 24 MUFFINS**

*24 muffins*  
 Ø 70 mm - h 40 mm  
 Volume : 130 ml



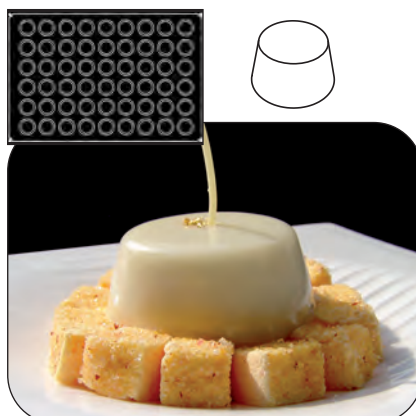
**11304 - 24 BRIOCHETTES**

*24 briochettes*  
 Ø 79 mm - h 37 mm  
 Volume : 100 ml



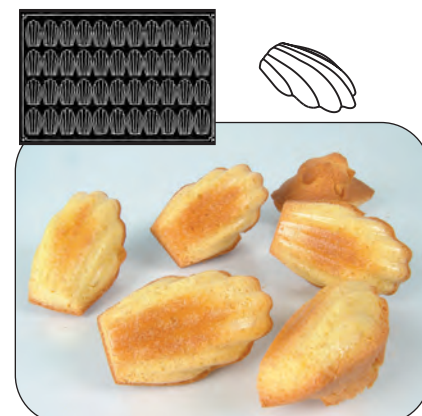
**11306 - 35 PYRAMIDES**

*35 pyramids*  
 Dim. : 70 x 70 mm - h 45 mm  
 Volume : 80 ml



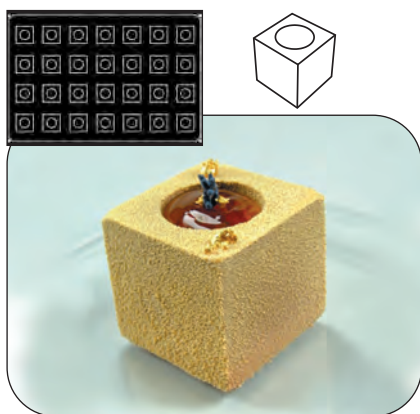
**11308 - 54 MINI-MUFFINS**

*54 mini-muffins*  
 Ø 50 mm - h 28 mm  
 Volume : 45 ml



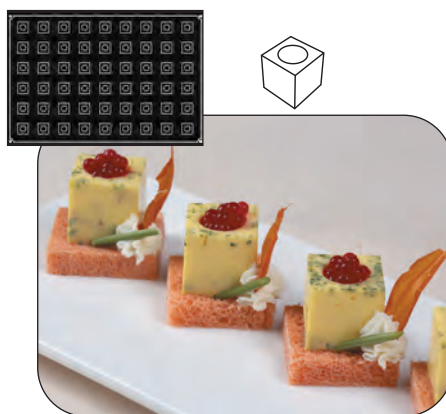
**11310 - 44 MADELEINES**

*44 madeleines*  
 Dim. : 78 x 45 mm - h 18 mm  
 Volume : 35 ml



**11312 - 28 CUBES**

*28 cubes*  
 Dim. : 50 x 50 mm - h 50 mm  
 Volume : 115 ml



**11314 - 54 MINI-CUBES**

*54 mini-cubes*  
 Dim. : 30 x 30 mm - h 30 mm  
 Volume : 25 ml



**11315 - 35 CUBES TANGO**

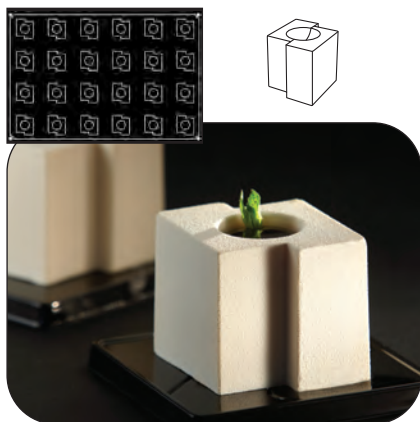
*35 tango cubes*  
 Dim. : 50 x 50 mm - h 58 mm  
 Volume : 130 ml



# MOULES SILICONE "PAVOFLEX"

## SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **58.00 €**



**11316 - 24 CUBES TEKNO**

*24 tekno cubes*

Dim. : 58 x 50 mm - h 50 mm

Volume : 115 ml

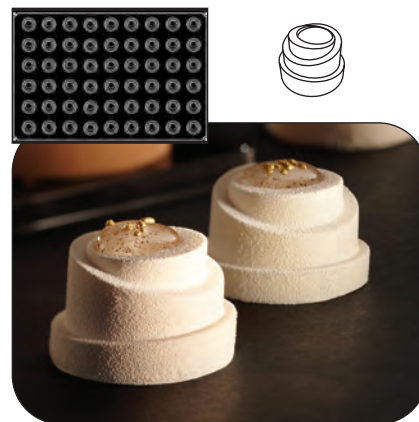


**11318 - 24 SPIRALES**

*24 spirals*

Ø 68 mm - h 50 mm

Volume : 130 ml



**11320 - 54 MINI-SPIRALES**

*54 mini-spirales*

Ø 40 mm - h 30 mm

Volume : 25 ml



**11322 - 54 MINI CYLINDRES**

*54 mini-cylinders*

Ø 35 mm - h 35 mm

Volume : 25 ml



**11324 - 24 KOUGLOFFS**

*24 kougloffs*

Ø 70 mm - h 33 mm

Volume : 70 ml

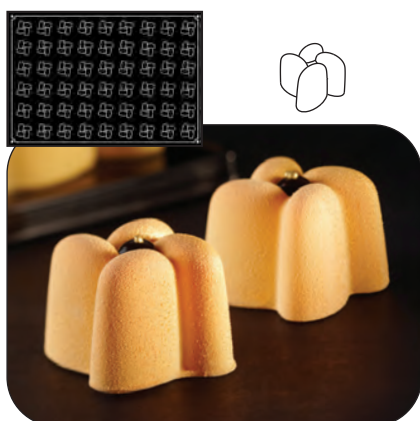


**11326 - 24 HELICES**

*24 helix*

Ø 70 mm - h 42 mm

Volume : 100 ml



**11328 - 54 MINI HELICES**

*54 mini helix*

Ø 40 mm - h 28 mm

Volume : 25 ml

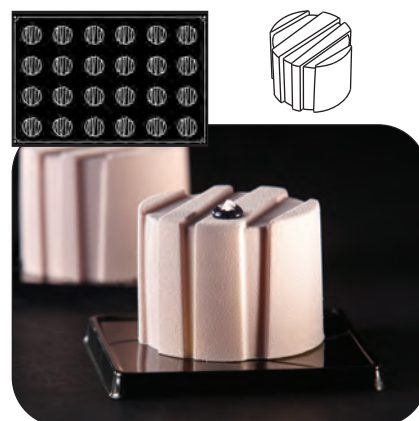


**11330 - 24 CONES CANNELÉS**

*24 fluted cones*

Ø 75 mm - h 48 mm

Volume : 120 ml



**11332 - 24 RONDS RAYÉS**

*24 striped round*

Ø 60 mm - h 45 mm

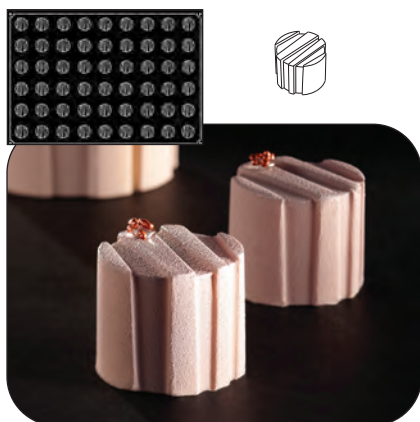
Volume : 115 ml



# MOULES SILICONE "PAVOFLEX"

## SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **58.00 €**



**11334 - 54 MINI RONDS RAYÉS**

*54 mini striped round*  
 Ø 35 mm - h 30 mm  
 Volume : 25 ml



**11336 - 24 CONES**

*24 cones*  
 Ø 65 mm - h 70 mm  
 Volume : 125 ml



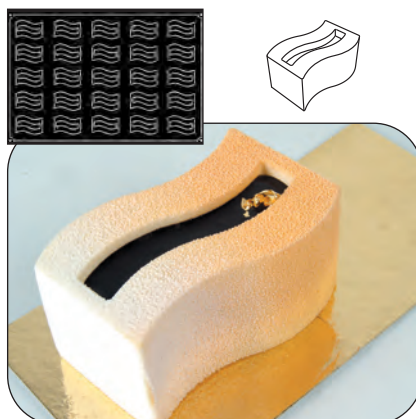
**11338 - 54 MINI CONES**

*54 mini cones*  
 Ø 40 mm - h 43 mm  
 Volume : 30 ml



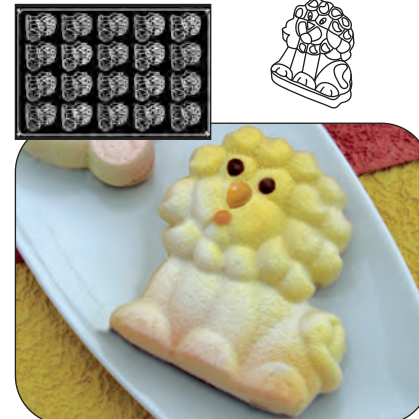
**11340 - 24 ECLIPSES**

*24 eclipses*  
 Ø 72 mm - h 41.5 mm  
 Volume : 110 ml



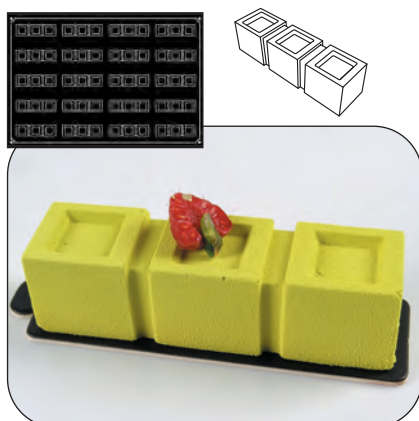
**11342 - 25 RECTANGLES VAGUES**

*25 rectangular waves*  
 Dim. : 80 x 45 mm - h 40 mm  
 Volume : 130 ml



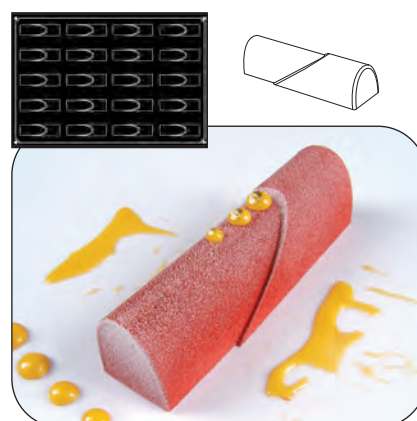
**11346 - 20 LIONS**

*20 lions*  
 Dim. : 90 x 87 mm - h 20 mm  
 Volume : 90 ml



**11348 - 20 TRICUBES**

*20 threecubes*  
 Dim. : 120 x 32 mm - h 32 mm  
 Volume : 115 ml



**11350 - 20 BANDES RONDES**

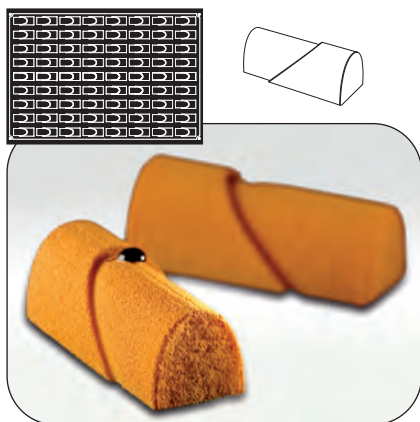
*20 round strips*  
 Dim. : 120 x 33 mm - h 32 mm  
 Volume : 100 ml



# MOULES SILICONE "PAVOFLEX"

## SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **58.00 €**

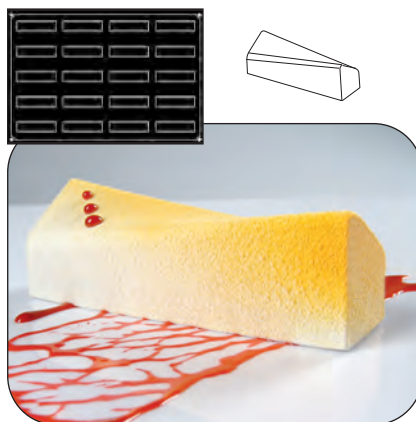


**11351 - 72 MINI BANDES RONDES**

*72 small round strips*

Dim. : 60 x 24 mm - h 23 mm

Volume : 25 ml

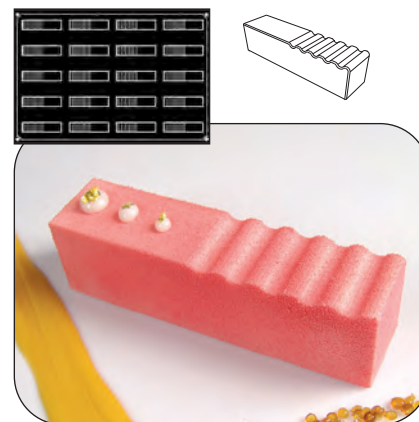


**11352 - 20 BANDES VRILLÉES**

*20 twisted strips*

Dim. : 120 x 32 mm - h 38 mm

Volume : 115 ml

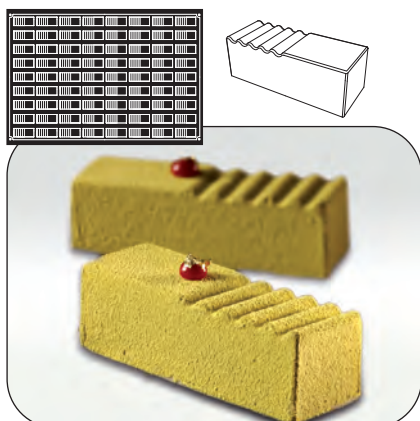


**11354 - 20 BANDES ONDULÉES**

*20 undulating strips*

Dim. : 120 x 30 mm - h 32 mm

Volume : 110 ml

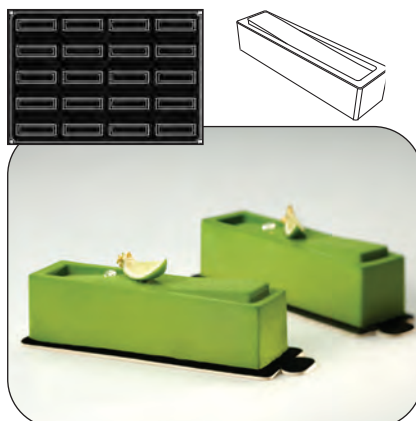


**11355 - 72 MINI BANDES ONDULÉES**

*72 small undulating strip*

Dim. : 60 x 24 mm - h 21 mm

Volume : 29 ml



**11356 - 20 BANDES INCLINÉES**

*20 sloping strips*

Dim. : 120 x 30 mm - h 35 mm

Volume : 110 ml

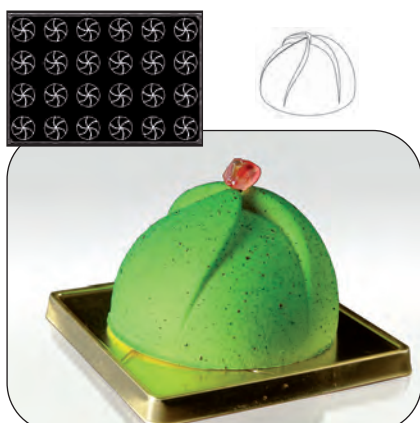


**11357 - 35 COUPOLES**

*35 cupola*

Dim. : Ø 60 mm - h 58 mm

Volume : 110 ml

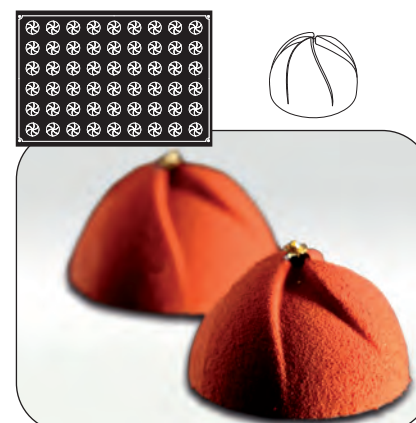


**11358 - 24 DÔMES VERTIGO**

*24 vertigo domes*

Dim. : Ø 70 mm - h 44 mm

Volume : 110 ml

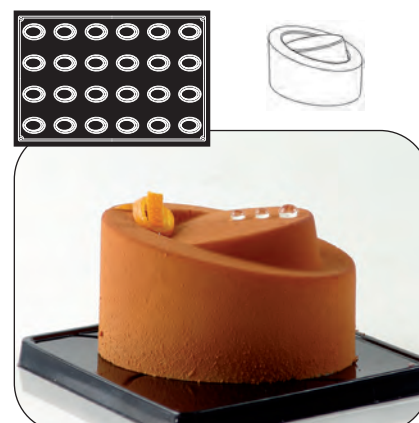


**11359 - 54 MINI DÔMES VERTIGO**

*54 small vertigo domes*

Dim. : Ø 42 mm - h 26.5 mm

Volume : 25 ml



**11360 - 24 OVALES INCLINÉS**

*24 sloping ovals*

Dim. : 72 x 52 mm - h 44 mm

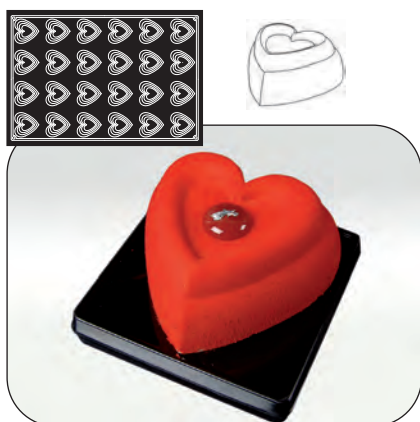
Volume : 100 ml



# MOULES SILICONE "PAVOFLEX"

## SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **58.00 €**



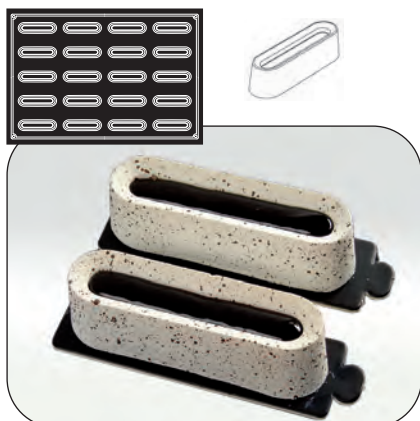
**11362 - 24 COEURS LOVE**  
*24 love hearts*  
 Dim. : 78 x 77 mm - h 34 mm  
 Volume : 110 ml



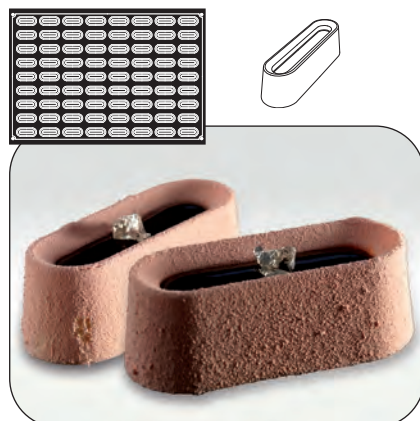
**11364 - 24 CÔNES ANNEAUX**  
*24 cônes with rings*  
 Dim. : Ø 70 mm - h 50 mm  
 Volume : 110 ml



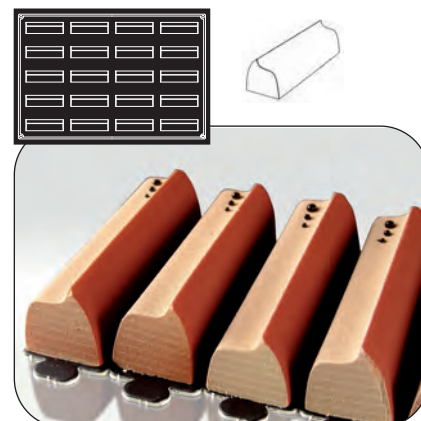
**11365 - 24 TRIANGLES BOMBÉS**  
*24 triangles*  
 Dim. : 75 x 72 mm - h 58 mm  
 Volume : 96 ml



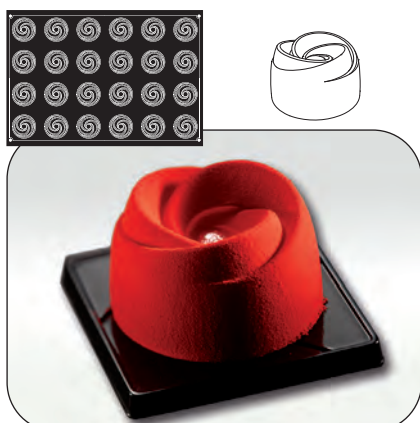
**11366 - 20 BANDES CREUSES**  
*20 deep strips*  
 Dim. : 123 x 35 mm - h 32 mm  
 Volume : 100 ml



**11367 - 72 MINI BANDES CREUSES**  
*72 small deep strips*  
 Dim. : 60 x 24 mm - h 22.5 mm  
 Volume : 25 ml



**11368 - 20 BANDES VAGUES**  
*20 strips wave*  
 Dim. : 120 x 35 mm - h 36 mm  
 Volume : 110 ml



**11370 - 24 BOUTONS DE ROSE**  
*24 roses*  
 Dim. : Ø 70 mm - h 42 mm  
 Volume : 130 ml



**11371 - 24 CYLINDRES**  
*24 cylinder*  
 Dim. : Ø 65 mm - h 40 mm  
 Volume : 130 ml



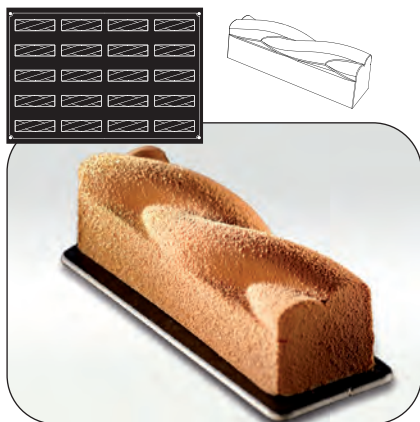
**11372 - 24 TORSADES**  
*24 twist*  
 Dim. : Ø 70 mm - h 40 mm  
 Volume : 130 ml



# MOULES SILICONE "PAVOFLEX"

## SILICONE MOULDS

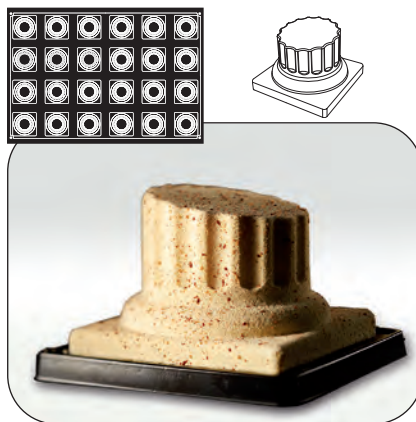
La plaque de 600 x 400 mm **58.00 €**



**11375 - 20 BANDES "TWIST"**

*20 twist strips*

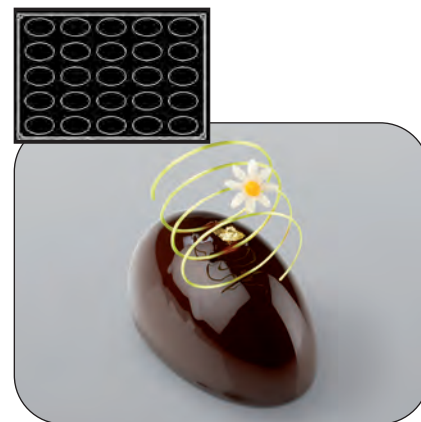
Dim. : 122 x 32 mm - h 33 mm  
Volume : 100 ml



**11378 - 24 COLONNES "CÉSAR"**

*24 columns*

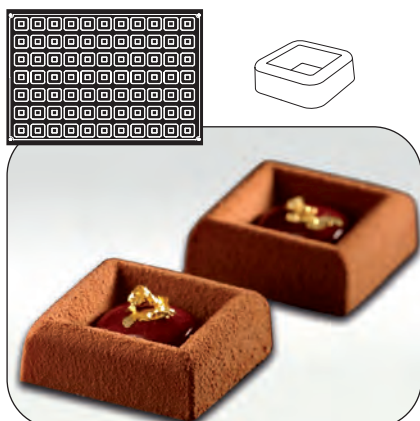
Dim. : 70 x 70 mm - h 50 mm  
Volume : 130 ml



**11379 - 25 OVALES**

*25 ovals*

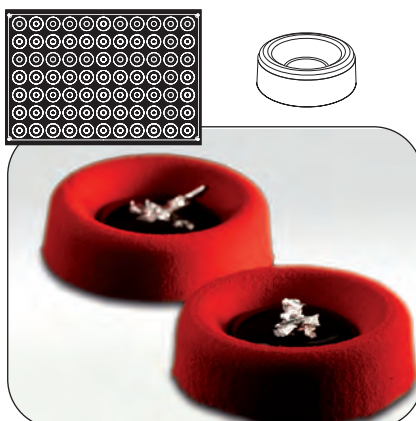
Dim. : 85 x 50 mm - h 43 mm  
Volume : 100 ml



**11382 - 77 MINI SAVARINS CARRÉS**

*77 small savarin squared*

Dim. : 38 x 38 mm - h 13.5 mm  
Volume : 14 ml



**11384 - 77 MINI SAVARINS RONDS**

*77 small savarin rounds*

Dim. : Ø 40 mm - h 13.5 mm  
Volume : 13 ml



**11385 - 24 VAGUES**

*24 waves*

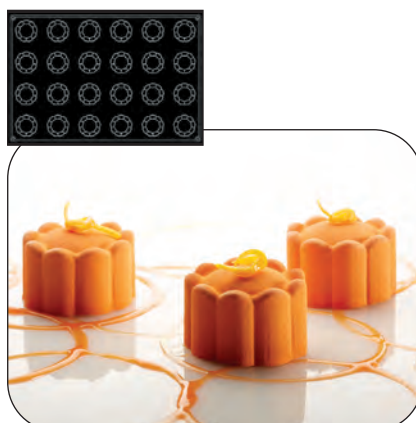
Dim. : 83 x 62 mm - h 35 mm  
Volume : 130 ml



**11386 - 24 VRILLES**

*24 spins*

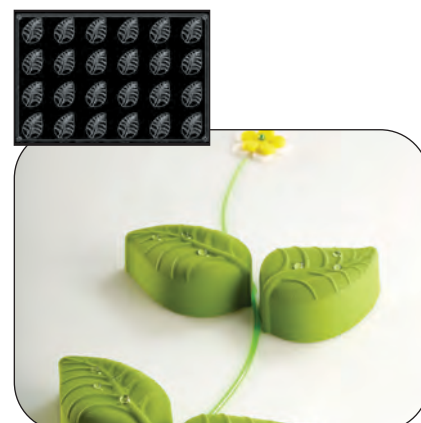
Dim. : Ø 75 mm - h 38 mm  
Volume : 130 ml



**11387 - 24 CHAROTTES**

*24 charottes*

Dim. : Ø 65 mm - h 38 mm  
Volume : 105 ml



**11388 - 24 FEUILLES**

*24 leaves*

Dim. : 86 x 56 mm - h 38 mm  
Volume : 105 ml



# MOULES SILICONE "PAVOFLEX"

SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **58.00 €**



**11389 - 20 BOUCHES**

*20 mouths*

Dim. : 93 x 50 mm - h 36 mm

Volume : 105 ml

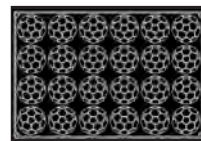


**11390 - 20 NOEUDS PAPILLON**

*20 bow tie*

Dim. : 100 x 52 mm - h 35 mm

Volume : 105 ml



**11391 - 24 1/2 BALLONS**

*24 half balls*

Dim. : Ø 80 mm - h 45 mm

Volume : 153 ml

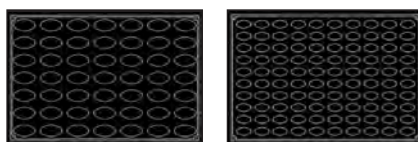


**11393 - BÛCHETTE - 5 empreintes**

*5 small yule logs*

Dim. : 560 x Ø 40 mm

Volume : 600 ml

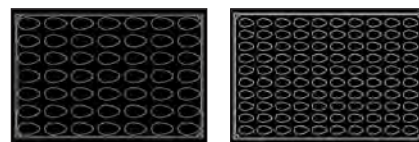


**11395 - 49 QUENELLES POINTUES**

*49 quenelles*

Dim. : 66 x 33 mm - h 30 mm

Volume : 32 ml



**11397 - 49 QUENELLES RONDES**

*49 quenelles*

Dim. : 66 x 35 mm - h 26 mm

Volume : 34 ml

**11394 - INSERT BÛCHETTE - 9 empreintes**

*9 small yule logs insert*

Dim. : 560 x Ø 18 mm

Volume : 124 ml

**11396 - 100 MINI QUENELLES POINTUES**

*100 small quenelles*

Dim. : 42 x 20 mm - h 20 mm

Volume : 8 ml

**11398 - 100 MINI QUENELLES RONDES**

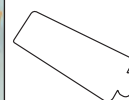
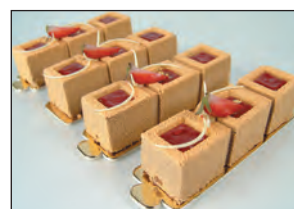
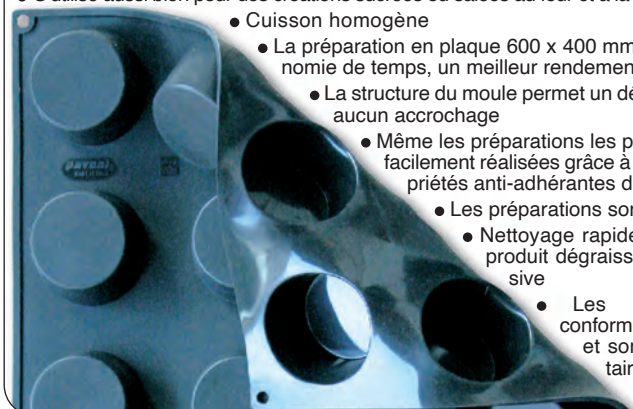
*100 small quenelles*

Dim. : 42 x 22 mm - h 17 mm

Volume : 9 ml

**PAVOFLEX** est une gamme de moules 600x400 mm en silicone alimentaire (platinum 100% silicone)

- Utilisation exclusivement professionnelle
- Formes originales et innovatrices
- S'utilise aussi bien pour des créations sucrées ou salées au four et à la surgélation de -40° à +300° C
  - Cuisson homogène
  - La préparation en plaque 600 x 400 mm permet une importante économie de temps, un meilleur rendement...
  - La structure du moule permet un démoulage facile et rapide sans aucun accrochage
  - Même les préparations les plus compliquées peuvent être facilement réalisées grâce à la structure flexible et aux propriétés anti-adhérentes du moule
  - Les préparations sortent nettes et sans bavures
  - Nettoyage rapide sous l'eau chaude avec un produit dégraissant et une éponge non abrasive
  - Les moules **PAVOFLEX** sont conformes aux normes internationales et sont agréés au contact alimentaire France arrêté du 25/11/1992



**11380 - LANGUETTES OR POUR BANDES**

*Gold tray*

**13.08 €**

Dim. : 130 x 45 mm

Boîte de 200 pcs



# MOULES SILICONE "PAVOCAKE"

## SILICONE "PAVOCAKE" MOULDS

Moules silicone individuels pouvant résister à des températures de -40° à +280°C (pour cuisson, congélation, surgélation).

*Individuals silicone moulds that can go to oven or freezer (-40° to +280°C).*



11435 - MOULE 12.90 €  
Ø 180 x h 45 mm - 900 ml



11437 - MOULE 12.90 €  
Ø 180 x h 45 mm - 1135 ml



11439 - MOULE 12.90 €  
Ø 180 x h 60 mm - 1140 ml



11441 - MOULE 12.90 €  
Ø 180 x h 45 mm - 920 ml



11443 - MOULE 12.90 €  
Ø 180 x h 45 mm - 1000 ml



11445 - MOULE 12.90 €  
Ø 180 x h 55 mm - 1150 ml



11447 - MOULE 17.90 €  
Ø 180 x h 90 mm - 1527 ml



11449 - MOULE 17.90 €  
Ø 180 x h 90 mm - 1330 ml



11453 - MOULE 17.90 €  
Ø 180 x h 90 mm - 1540 ml



11457 - MOULE 17.90 €  
Ø 180 x h 90 mm - 1440 ml



11670 - MOULE CYCLONE 21.55 €  
Ø 180 x h 57 mm - 1036 ml



11671 - MOULE QUEEN 21.55 €  
Ø 180 x h 57 mm - 1000 ml



MOULES SILICONE "PAVOCAKE"  
 SILICONE "PAVOCAKE" MOULDS

**NOUVEAUTÉS**



11672 - MOULE POP 21.55 €  
 162 x 162 x h 46 mm - 1000 ml



11676 - MOULE SQUARE 21.55 €  
 150 x 150 x h 55 mm - 1000 ml



11677 - MOULE SQUEEZE 21.55 €  
 164 x 164 x h 47 mm - 1086 ml



11678 - MOULE SUNNY 21.55 €  
 Ø 180 x h 50 mm - 966 ml



11679 - MOULE EROS 21.55 €  
 Ø 179 x h 48 mm - 1022 ml



11680 - MOULE TWISTER 21.55 €  
 Ø 180 x h 50 mm - 1000 ml

MOULES À BÛCHES SILICONE "PAVOCAKE"  
 SILICONE "PAVOCAKE" YULE LOG MOULDS



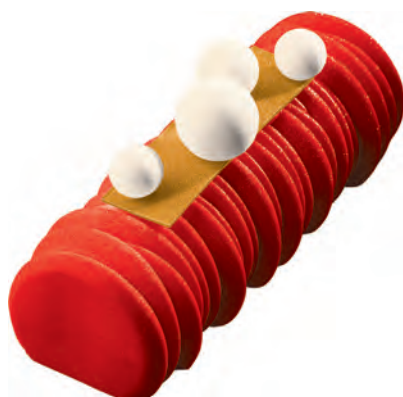
17880 - MOULE CRÈME 21.55 €  
 250 x 84 x h 75 mm - 1000 ml



17881 - MOULE ATOMIC 21.55 €  
 250 x 80 x h 80 mm - 1200 ml



17882 - MOULE CANYON 21.55 €  
 250 x 85 x h 80 mm - 1150 ml



17883 - MOULE SEQUOIA 21.55 €  
 250 x 92 x h 74 mm - 1186 ml



17884 - MOULE ACANTO 21.55 €  
 251 x 83 x h 79 mm - 1250 ml



17885 - MOULE COIN 21.55 €  
 250 x 80 x h 77 mm - 1200 ml



# TAPIS RELIEF SILICONE

## RELIEF MATS SILICONE

- Plaque de 560 x 390 mm en silicone alimentaire pour réaliser en un temps record des bandes de biscuit en relief.

54.00 €

### UTILISATION



Étaler la pâte à hauteur des motifs  
Passer au congélateur



Étaler le biscuits



Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes



Démouler à chaud ou à froid



Couper les bandes de biscuit à votre gré  
Chemiser les cercles



Terminer la préparation



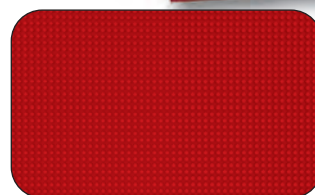
11400 GREC PM 30 mm



11402 GREC GM 40 mm



11404 RAYURES 50 mm



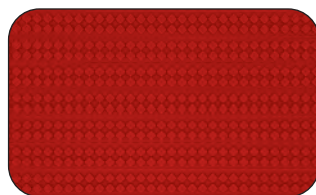
11406 ALVÉOLES



11410 FRISE 30 mm



11412 MUSIQUE 30 mm



11414 DAMIER 30 mm



11416 FRUITS 30 mm



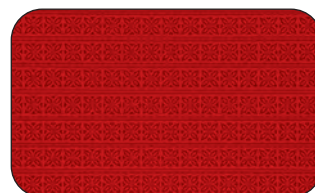
11418 CŒURS 30 mm



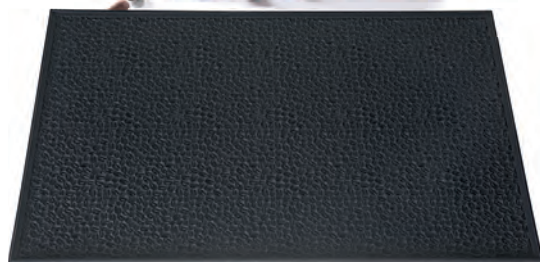
11420 FLEURS 30 mm



11422 TRIANGLES 30 mm



11423 FLEURS CARRÉES  
30 mm



11425 - TAPIS RELIEF DÉCOR CAFÉ 48.45 €  
585 x 385 x 85 mm  
*Coffee mat*



11426 - TAPIS RELIEF DÉCOR COEUR 48.45 €  
585 x 385 x 85 mm  
*Hearts mat*



# MOULES PLASTIQUE RAPIDES

## PLASTIC MOULDS



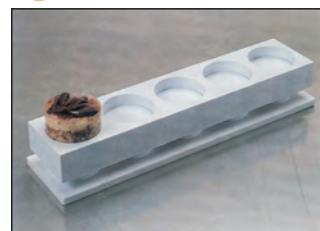
Chemiser votre moule de ruban PVC



Ou d'une bande de biscuit



Garnir votre moule



Démouler

- Ces moules permettent la fabrication rapide de gateaux individuels ou de petits fours.
- Le démoulage se fait facilement à l'aide du démouleur de la forme correspondante au moule (sauf modèle pyramide).
- Ces moules sont utilisables en chambre froide négative.

### MOULE PLASTIQUE RAPIDE / Plastic moulds



#### PLAQUE DE 15 GATEAUX

26 x 40 cm

3 bandes de 5 moules

Hauteur 4 cm

**35.47 €**



#### PLAQUE DE 35 GATEAUX

60 x 40 cm

7 bandes de 5 moules

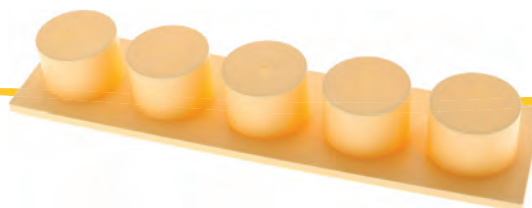
Hauteur 4 cm

**65.12 €**

FORMES									
DIMENSIONS cm	6,5	8,5 x 5	6,3	8	5,8	9,8 x 6,7	7,5 x 7	9 x 5,8	9 x 5,8
LA PLAQUE DE 15 GATEAUX	<b>11490</b>	<b>11491</b>	<b>11492</b>	<b>11493</b>	<b>11494</b>	<b>11495</b>	<b>11496</b>	<b>11497</b>	<b>11498</b>
LA PLAQUE DE 35 GATEAUX	<b>11500</b>	<b>11501</b>	<b>11502</b>	<b>11503</b>	<b>11504</b>	<b>11505</b>	<b>11506</b>	<b>11507</b>	<b>11508</b>

### DÉMOULEURS 15.10 €

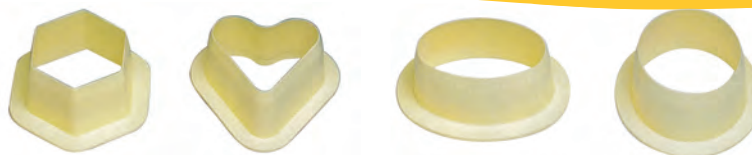
Removers



FORMES									
Code	<b>11510</b>	<b>11511</b>	<b>11512</b>	<b>11513</b>	<b>11514</b>	<b>11515</b>	<b>11516</b>	<b>11517</b>	<b>11518</b>

### DÉCOUPOIRS PLASTIQUE 4.20 €

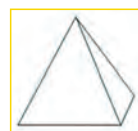
Plastic cutters



FORMES									
Code	<b>11520</b>	<b>11521</b>	<b>11522</b>	<b>11523</b>	<b>11524</b>	<b>11525</b>	<b>11526</b>	<b>11527</b>	<b>11528</b>

# MOULES PLASTIQUE RAPIDES

## PLASTIC MOULDS



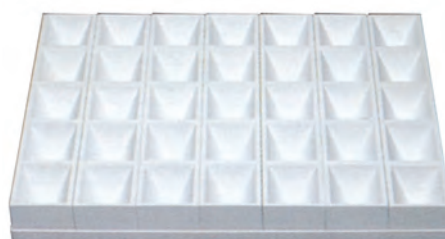
Mesure :  
7 x 7 x h 6 cm



### FORME PYRAMIDE



**11499 - PLAQUE DE 15 GATEAUX - 26 x 40 cm**  
3 bandes de 5 moules **36.50 €**



**11509 - PLAQUE DE 35 GATEAUX - 60 x 40 cm**  
7 bandes de 5 moules **70.00 €**

### MINI MOULE PLASTIQUE RAPIDE / Plastic small moulds



**PLAQUE DE 48 MINI GATEAUX**  
**30 x 40 cm**  
3 bandes de 16 moules  
Hauteur 2.5 cm **37.65 €**

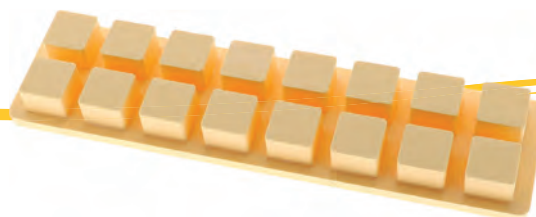


**PLAQUE DE 96 MINI GATEAUX**  
**60 x 40 cm**  
6 bandes de 16 moules  
Hauteur 2.5 cm **63.00 €**

FORMES									
DIMENSIONS cm	4	5 x 3	4	4.5	3.5	5.6 x 3.8	4.8 x 4.5	5 x 3.5	5.5 x 3.5
LA PLAQUE DE 48 MINI GATEAUX	<b>11530</b>	<b>11531</b>	<b>11532</b>	<b>11533</b>	<b>11534</b>	<b>11535</b>	<b>11536</b>	<b>11537</b>	<b>11538</b>
LA PLAQUE DE 96 MINI GATEAUX	<b>11540</b>	<b>11541</b>	<b>11542</b>	<b>11543</b>	<b>11544</b>	<b>11545</b>	<b>11546</b>	<b>11547</b>	<b>11548</b>

### DÉMOULEURS **15.10 €**

Removers



FORMES									
Code	<b>11550</b>	<b>11551</b>	<b>11552</b>	<b>11553</b>	<b>11554</b>	<b>11555</b>	<b>11556</b>	<b>11557</b>	<b>11558</b>

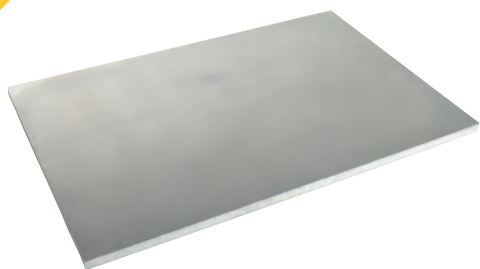
### DÉCOUPOIRS PLASTIQUE **4.20 €**

Plastic cutters



FORMES									
Code	<b>11560</b>	<b>11561</b>	<b>11562</b>	<b>11563</b>	<b>11564</b>	<b>11565</b>	<b>11566</b>	<b>11567</b>	<b>11568</b>

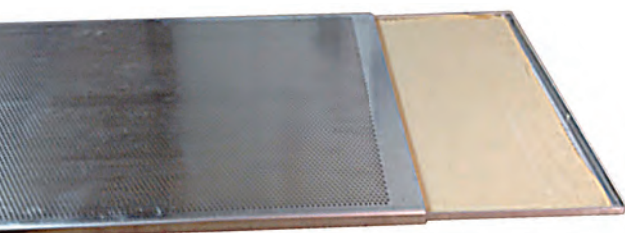
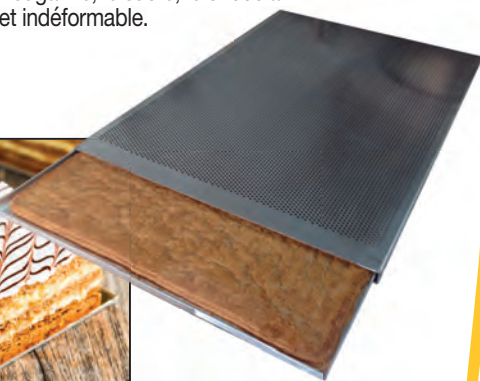




**11590 - PLAQUE DE TRAVAIL PLATE 60 x 40 cm** **184.91 €**

En aluminium, épaisseur 15 mm  
*Working sheet aluminium ultra rigide*

- Après passage au four ou au surgélateur la plaque garde la température pendant une 1/2 heure ce qui permet de travailler la nougatine, le sucre, le chocolat...
- Très rigide et indéformable.



**PLAQUE SPÉCIALE FEUILLETAGE**  
En Aluminium perforé (perforations 3 mm)  
*Aluminium sheet for "millefeuilles"*

- Composée de 2 plaques coulissantes
- Idéale pour la cuisson de la pâte feuilletée, on obtient une épaisseur régulière de 9 mm.

Code	Long. cm	Larg. cm	€
<b>11595</b>	60	40	<b>101.97</b>
<b>11596</b>	53	32.5	<b>97.85</b>



**PLAQUE REBORDS DROITS TOLE BLEUIE 15/10**  
*Baking sheet high sides, blue steel*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
<b>11600</b>	40	30	2	<b>24.12</b>
<b>11602</b>	53	32.5	2	<b>27.12</b>
<b>11603</b>	60	40	2	<b>29.36</b>

### IMPORTANT

- Pour l'utilisation des plaques en tôle bleuie, il est conseillé de les "**culotter**" avant la première utilisation ; cf page 158
- Il faut graisser légèrement la tôle bleuie entre chaque utilisation avec une graisse alimentaire de bonne qualité.
- Les plaques doivent être stockées dans un environnement sec.**
- De la rouille peut apparaitre, si les plaques séjournent dans un environnement humide ou si elles ne sont pas soigneusement séchées après lavage ; ceci ne signifiant en rien que le produit est défectueux ou présente un vice de fabrication.



**PLAQUE DE FOUR 4 BORDS PINCES TOLE BLEUIE 15/10**  
*Baking sheet, blue steel*

Code	Long cm	Larg cm	€
<b>11610</b>	40	30	<b>11.09</b>
<b>11616</b>	60	40	<b>14.19</b>
<b>11618</b>	65	45	<b>45.47</b>
<b>11620</b>	53	32.5	<b>11.30</b>
<b>11622</b>	65	53	<b>24.41</b>



**PLAQUE INOX PERFORÉE (Perforations 3 mm)**  
Épaisseur 15/10  
*Perforated baking sheet, s/steel*

Code	Long cm	Larg cm	€
<b>11623</b>	60	40	<b>37.43</b>
<b>11624</b>	53	32.5	<b>27.47</b>



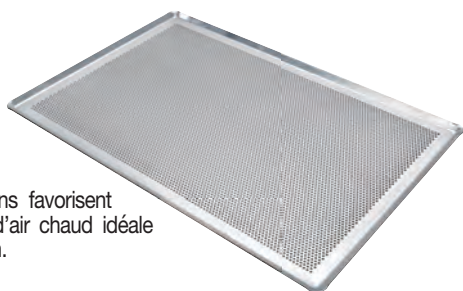
**PLAQUE INOX 4 BORDS PINCES F17 Épaisseur 10/10**  
*Display sheet 4 gripped edges, s/steel*

Code	Long cm	Larg cm	€
<b>11638</b>	40	30	<b>18.35</b>
<b>11642</b>	53	32.5	<b>16.96</b>
<b>11645</b>	60	40	<b>20.15</b>

# PLAQUES

## BAKING SHEETS

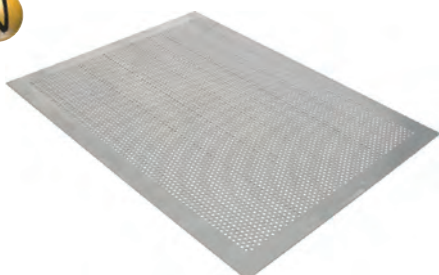
- perforations Ø3 mm
- Les perforations favorisent la circulation d'air chaud idéale pour la cuisson.



### PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE 4 BORDS PINCÉS

*Perforated sheet, aluminium*

Code	Long cm	Larg cm	Epais. mm	€
11650	60	40	2	20.45
11652	53	32.5	1.5	16.74
11653	40	30	1.5	14.87



### PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE PLATE

*Perforated sheet, aluminium without side*

Code	Long cm	Larg cm	€
11655	40	30	10.25



### PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE ANTI-ADHÉSIVE 20/10 4 BORDS PINCÉS

*Perforated non stick aluminium sheet*

Code	Long cm	Larg cm	€
11700	60	40	34.08



### PLAQUE ALUMINIUM ANTI ADHÉSIVE 20/10 4 BORDS PINCÉS

*Non-stick aluminium sheet*

Code	Long cm	Larg cm	€
11659	60	40	31.56

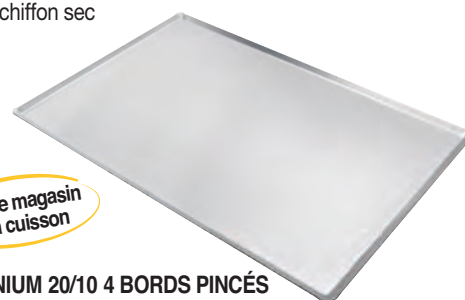


### PLAQUE ALUMINIUM ANTI ADHÉSIVE 15/10 4 BORDS PINCÉS

*Non-stick aluminium sheet*

Code	Long cm	Larg cm	€
11660	60	40	29.37
11661	53	32.5	26.31
11662	40	30	22.13

- L'utilisation de papier de cuisson n'est pas nécessaire
- Idéal pour le stockage dans les chambres de pousse, les chambres froides...
- Convient pour viennoiseries, pâte à choux, meringues, pâtes feuilletées...
- Nettoyage au chiffon sec



Pour le magasin et la cuisson

### PLAQUE ALUMINIUM 20/10 4 BORDS PINCÉS

*Display sheet, aluminium*

Code	Long cm	Larg cm	€
11669	60	40	19.57

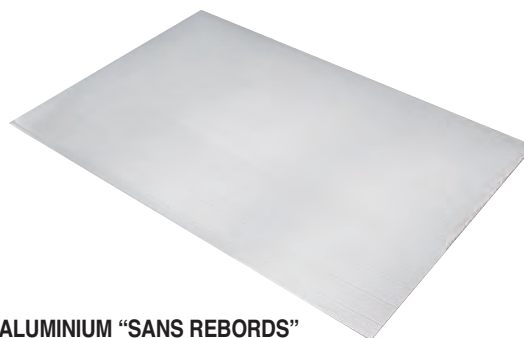


Pour le magasin et la cuisson

### PLAQUE ALUMINIUM 15/10 4 BORDS PINCÉS

*Display sheet, aluminium*

Code	Long cm	Larg cm	€
11673	40	30	13.27
11674	53	32.5	14.32
11675	60	40	17.23



### PLAQUE ALUMINIUM "SANS REBORDS"

Pour fabrication des copeaux de chocolat  
*Display sheet without side, aluminium*

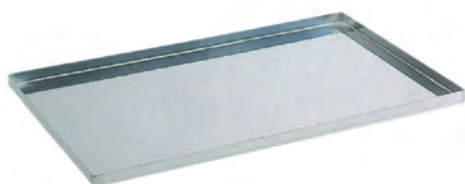
Code	Long cm	Larg cm	Epais mm	€
11683	60	40	2	16.62
11684	60	40	3	23.10





**PLAQUE ALUMINIUM 4 REBORDS DROITS**  
*Sheet high sides, aluminium*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	épais	€
11685	60	40	2	15/10 <sup>e</sup>	35.57
11686	60	40	2	20/10 <sup>e</sup>	40.34
11687	40	30	2	15/10 <sup>e</sup>	28.99
11688	53	32.5	2	15/10 <sup>e</sup>	31.98



**PLAQUE INOX 18/10 REBORDS DROITS**  
*Sheet high sides s/steel*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
11690	60	40	2	37.24
11692	53	32.5	2	35.47
11693	40	30	2	34.58



**PLAQUE ALUMINIUM ANODISÉ OR "ÉCO"**  
15/10, 4 bords pincés  
*Gold anodized plate*

Code	Long cm	Larg cm	€
11696	40	30	17.63
11697	53	32.5	25.34
11698	60	40	27.45



**11707 - PLAQUE STUCCO**

Aluminium avec revêtement anti-adhésif 15/10°  
*Non stick aluminium sheet*

La gravure STUCCO de la plaque permet :

- Une meilleure cuisson
- Un gain d'énergie
- Une meilleure anti-adhérence (+60% par rapport à une plaque lisse traditionnelle)
- La cuisson des produits surgelés

Code	Long cm	Larg cm	€
11707	60	40	25.34
11708	53	32.5	19.76
11709	40	30	19.00



**PLAQUE RONDE TOLE BLEUEIE 15/10**  
*Round pizza baking sheet, blue steel*

Idéal pour la cuisson des pizzas

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11715	20	6.51	11721	32	10.97
11716	22	6.91	11722	34	12.52
11717	24	7.50	11723	36	13.83
11718	26	8.87	11724	38	15.00
11719	28	9.65	11725	40	16.45
11720	30	10.19			



Idéal pour la cuisson des pizzas

mais aussi tourtes, galettes...

**PLAQUE À PIZZA ANTI-ADHÉSIVE "EASY CLEAN"**  
*Round pizza baking sheet*

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11730	16	4.84	11736	28	8.93
11731	18	5.12	11737	30	11.70
11732	20	5.94	11738	32	12.59
11733	22	6.29	11739	34	14.78
11734	24	7.31	11740	36	16.93
11735	26	8.14			



**GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉE**  
*Pizza baking grate*

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11744	20	5.20	11749	38	7.85
11745	23	5.58	11750	40	8.38
11746	28	6.24	11751	45	10.80
11747	30	6.67	11752	50	12.69
11748	33	7.00			



**11742 - GRILLE À PIZZA 60 x 40 cm ALUMINIUM BORDÉE** 23.51 €  
*Pizza baking grate*



# PLAQUES

## BAKING SHEETS



**10135 - PLAQUE À PIZZA Ø 34 7.33 €**  
*Pizza sheet*

Acier revêtement  
2 couches



**10137 - PLAQUE À PÂTISSERIE 38 x 30 x h 1.5 cm 9.75 €**  
*Pastry sheet*



**10698 - PLAQUE À PÂTISSERIE 39 x 27 x h 2 cm 15.10 €**  
Perforée  
*Perforated pastry sheet*  
Acier revêtu - Revêtement anti-adhésif WHITFORD



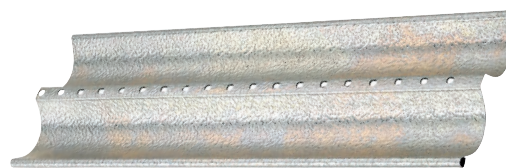
**PLAQUE PÂTISSIÈRE ANTI-ADHÉSIVE TEFAL**  
*Pastry sheet*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
<b>10776</b>	38	28	2	<b>16.95</b>



**PLAT À PIZZA ALUMINIUM**  
*Aluminium pizza sheet*

Code	Ø cm	€
<b>11753</b>	24	<b>10.96</b>
<b>11754</b>	30	<b>13.22</b>
<b>11755</b>	35	<b>15.16</b>
<b>11756</b>	40	<b>18.62</b>
<b>11757</b>	45	<b>20.53</b>



**11759 - PLAQUE BAGUETTE ALUMINIUM "MF" 2 GOUTTIÈRES 12.20 €**  
*Aluminium french bread sheet*  
38 x 14,2 cm



**PLAQUE PERFORÉE POUR BAGUETTES ET TUILES**  
*Baguettes and tiles baking sheet*

Code	Désignation	€
<b>11785</b>	38 x 24 x 2,5 cm - 3 baguettes	<b>17.20</b>
<b>11786</b>	38 x 33 x 2,5 cm - 4 baguettes	<b>19.28</b>

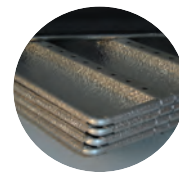
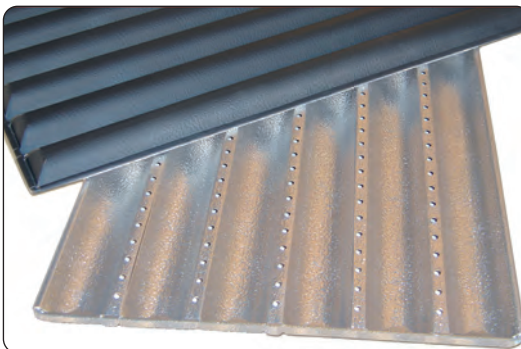
Acier, revêtement anti-adhésif sur les 2 faces. La perforation permet une bonne répartition de la chaleur.



## PLAQUES À PAINS FRENCH BREAD SHEET

### PLAQUE À PAIN ALUMINIUM MF Aluminium french bread sheet

Code	Désignation	€
11760	Plaque 8 ficelles, 60 x 43 cm	67.02
11762	Plaque 5 baguettes, 60 x 40 cm	52.75
11763	Plaque 6 baguettes, 65 x 43 cm	53.82
11765	Plaque 6 baguettes, 75 x 43 cm	54.86
11768	Plaque 6 baguettes, 85 x 43 cm	62.95
11770	Plaque 8 baguettes, 79 x 58 cm	74.10
11776	Plaque 5 pains 2 livres, 80 x 43 cm	58.95
11778	Plaque 6 pains 2 livres, 79 x 58 cm	73.15



PLAQUES EMPILABLES

#### Structure en aluminium :

- Gain de temps à la cuisson économie d'énergie
- Ne rouille pas

#### Spécialement conçue pour une utilisation :

- En chambre de pousse.
- En chambre froide
- Dans les fours à sole
- Intérieur légèrement granulé évitant à la pâte de coller tout en améliorant l'aspect de la croûte.
- Revêtement extérieur Téflon noir pour une meilleure cuisson.
- Pas besoin de retraitement, juste un léger graissage habituel.



### PLAQUE À PAIN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIVE Aluminium french bread sheet, non stick

Code	Désignation	€
11787	Plaque 6 baguettes, 75 x 43 cm	58.75
11788	Plaque 8 baguettes, 79 x 58 cm	68.75
11789	Plaque 5 pains, 80 x 43 cm	69.82

- Evite le graissage des plaques
- Anti-adhérent
- Très bonne qualité de cuisson

## FILETS DE CUISSON BAKING FILET

Filet à maille inox



Convient à tous types de cuisson

### FILET À MAILLE INOX COMPOSÉ D'UN CADRE ET D'UNE TOILE INTERCHANGEABLE SILICONÉE

#### FILET DE CUISSON INOX AVEC REVÊTEMENT S/steel baking tray, mesh coated with silicone

Code	Désignation	€
11790	80 x 40 cm - 4 pains	87.96
11791	80 x 40 cm - 5 baguettes	87.96
11795	80 x 60 cm - 6 pains	107.06
11796	80 x 60 cm - 8 baguettes	107.06
11797	60 x 40 cm - 5 baguettes	79.60

Filet en fibre de verre



Idéal pour la cuisson du cru, surgelé et précuit

### FILET EN FIBRE DE VERRE COMPOSÉ D'UN CADRE INOX ET D'UNE TOILE DE VERRE SILICONÉE

#### FILET DE CUISSON INOX AVEC TOILE SOUPLE SILICONÉE S/steel baking tray, mesh coated with silicone

Code	Désignation	€
11800	80 x 40 cm - 4 pains	82.81
11801	80 x 40 cm - 5 baguettes	82.81
11806	80 x 60 cm - 6 pains	105.89
11807	80 x 60 cm - 8 baguettes	105.89
11809	60 x 40 cm - 5 baguettes	73.52

# TOILES DE CUISSON FIBERMAE

## FIBERMAE BAKING SHEET

- "Fibermae", toile en fibre de verre ajourée d'un revêtement anti-adhérent en silicone résistant aux températures de -35°C à +280°C.
- Convient à toutes les pâtes crues et surgelées.
- Le Fibermae offre une cuisson homogène grâce à sa maille ouverte qui favorise la circulation de l'air chaud. Vous obtenez un résultat coloré et croustillant. Calibrage, dressage et démoulage facile.
- *The Fibermae in silicone impregnated aerated knitted glass fabric are non stick and an airy texture for better air circulation for a colorful and crisp results. Calibration and easy release.*
- *Silicone temperature resistant from -35°C to +280°C.*
- *Size of tray 60 x 40 cm.*



**MADE IN FRANCE**

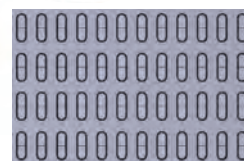
**LA TOILE 60 x 40 cm 45.00 €**  
Tray 60 x 40 cm



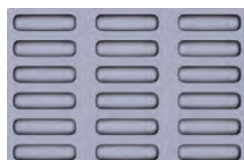
**50400 - 24 PAINS AU LAIT**  
130 x 48 x 18 mm  
24 bread



**50408 - 12 BAGELS**  
Ø 110 x h 18 mm  
12 bagels



**50419 - 48 MINI ÉCLAIRS**  
70 x 25 x 5 mm  
48 mini eclairs



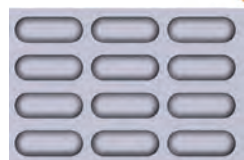
**50402 - 18 PAINS À HOT DOG**  
155 x 41 x 25 mm  
18 hot dog bread



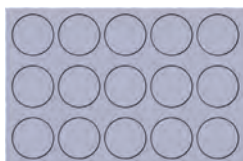
**50409 - 70 mini burgers**  
Ø 36 x h 10 mm  
70 small burgers



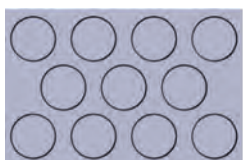
**50420 - 36 ÉCLAIRS**  
125 x 25 x 5 mm  
36 eclairs



**50404 - 12 MINI BAGUETTES**  
169 x 64 x 30 mm  
12 mini baguettes



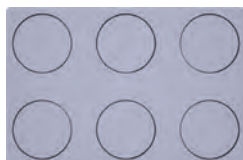
**50410 - 15 HAMBURGERS**  
Ø 104 x h 20 mm  
15 hamburgers



**50412 - 11 HAMBURGERS**  
Ø 114 x h 18 mm  
11 hamburgers



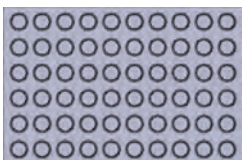
**50414 - 11 HAMBURGERS**  
Ø 125 x h 18 mm  
11 hamburgers



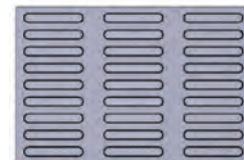
**50417 - 6 HAMBURGERS**  
Ø 147 x h 12 mm  
6 hamburgers



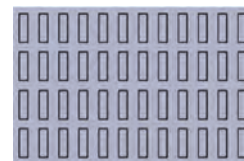
**50405 - 9 BAGUETTES**  
230 x 64 x 30 mm  
9 baguettes



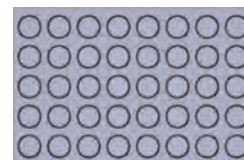
**50430 - 60 TARTELETTES**  
Ø 45 x h 10 mm  
60 tartlets



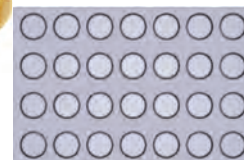
**50421 - 27 ÉCLAIRS**  
150 x 25 x 5 mm  
27 eclairs



**50422 - 48 PETITS FOURS**  
75 x 25 x 20 mm  
48 petits fours



**50425 - 40 CHOUX**  
Ø 59 x h 13 mm  
40 choux



**50426 - 28 CHOUX**  
Ø 70 x h 15 mm  
28 choux





**50440 - 4 BRIOCHES OU SANDWICHS 26.47 €**  
2 plaques de 2 - 250 x 195 mm  
Dim empreinte 270 x 70 x h 30 mm  
4 breads



**50441 - 12 OVALES 26.47 €**  
2 plaques de 6 - 290 x 195 mm  
Dim empreinte 95 x 40 x h 25 mm  
12 ovals



**50442 - 12 RONDS 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte Ø 60 x h 40 mm  
12 rounds



**50443 - 6 RONDS 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte Ø 85 x h 20 mm  
6 rounds

- Moules micro-perforés en fibre de verre revêtue de silicone.
- Diffusion uniforme de la chaleur grâce à la circulation de l'air
- Meilleure coloration
- - 40°C +230°C

- *Micro-perforated silicone moulds with a fiberglass*
- *Ideal for baking*
- *Non-stick*
- *Allow a uniform diffusion of heat*



**50444 - 24 RONDS / TARTELETTES 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte Ø 40 x h 16 mm  
24 rounds



**50445 - 20 RONDS / TARTELETTES 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte Ø 50 x h 16 mm  
20 rounds



**50446 - 20 RONDS / TARTELETTES 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte Ø 48 x h 22 mm  
20 rounds

**NOUVEAUTÉS**



**50447 - 4 RONDS / BURGERS 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte Ø 120 x h 30 mm  
*4 rounds*



**50451 - 15 TRIANGLES 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte 60 x 60 x h 25 mm  
*24 triangles*



**50448 - 20 CARRÉS / TARTELETTES 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte 50 x 50 x h 20 mm  
*20 squares*



**50452 - 16 ÉCLAIRS 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte 125 x 25 x h 5 mm  
*16 éclairs*



**50449 - 30 CARRÉS / TARTELETTES 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte 35 x 35 x h 16 mm  
*30 squares*



**50460 - 24 ÉCLAIRS 49.90 €**  
Plaque de 600 x 400 mm  
Dim empreinte 125 x 25 x h 5 mm  
*24 éclairs*



**50450 - 6 CARRÉS / PAINS 26.47 €**  
Plaque de 400 x 300 mm  
Dim empreinte 85 x 85 x h 20 mm  
*6 squares*



**50462 - 24 PETITS PAINS 49.90 €**  
Plaque de 600 x 400 mm  
Dim empreinte 130 x 48 mm  
*24 small bread*



FEUILLES DE CUISSON AIRMAT  
NON-STICK COOKING SURFACE

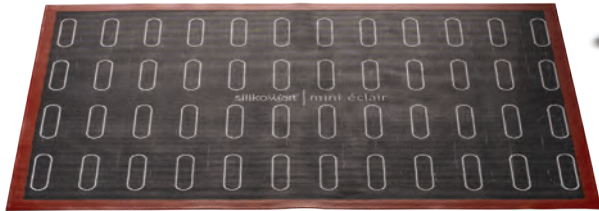
**NOUVEAUTÉS**



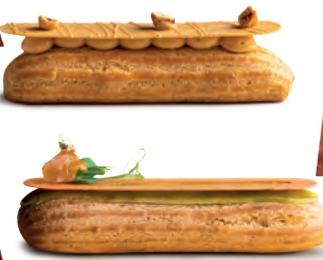
**11895 - FEUILLE DE CUISSON "CHOUX" MICRO PERFORÉE 15.60 €**  
583 x 384 mm  
*Choux non stick cooking surface*



**Marquage Recto / verso**



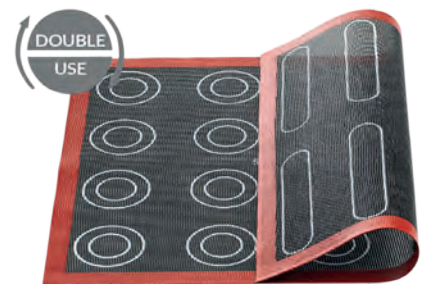
**11896 - FEUILLE DE CUISSON "ÉCLAIRS" MICRO PERFORÉE 15.60 €**  
583 x 384 mm  
*Eclair non stick cooking surface*



**Marquage Recto / verso**



**11897 - FEUILLE DE CUISSON "ÉCLAIRS / CHOUX" MICRO PERFORÉE 9.50 €**  
400 x 300 mm  
*Eclair/Choux non stick cooking surface*



**Marquage Recto / verso**



- Les Bandes Airplus microperforées permettent de donner une structure élégante et de faciliter le démoulage.
- *Micro-perforated silicone bands for perfect baking results and quick unmoulding*



**BANDE AIRPLUS - h 35 mm - P/5**  
*Airplus stripes*

Code	Pour cercles Ø mm	€ le paquet
<b>11892</b>	140 - 160	<b>17.52</b>
<b>11893</b>	160 - 180	<b>18.15</b>
<b>11894</b>	180 - 200	<b>18.80</b>



# FEUILLES DE CUISSON

## NON-STICK COOKING SURFACE



**TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE MF**  
Non-stick cooking surface

Code	Dim. cm	€
11900	58 x 38	13.50
11903	52 x 31.5	11.80
11905	38 x 28	7.95
38020	31 x 31	7.94

- Toiles de cuisson ou de surgélation.
- Conçues pour de multiples usages et plus spécialement pour la viennoiserie-pâtisserie, le travail du sucre.
- Utiliser de préférence sur des plaques perforées.
- Très résistante et d'entretien facile (nettoyage à l'eau claire avec une éponge douce).
- Ne pas découper sur la toile et ne pas la plier.



**TOILE DE CUISSON FIBERGLASS**  
Non stick cooking surface

Code	Dim. cm	€
11907	58 x 38	14.70
11908	52 x 31.5	14.00
11911	40 x 30	9.50



**TOILE DE CUISSON AÉRÉE**  
Baking mats non stick

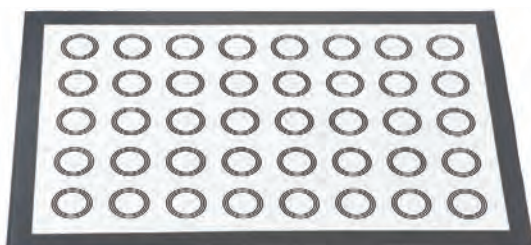
Code	Dim. cm	€
11914	59.5 x 39.5	13.50
11916	52 x 31.5	10.50
11917	38 x 28	8.60

- Toiles de cuisson ou de surgélation avec texture aérée.
- Conçues spécialement pour la cuisson de pains ronds, spéciaux ou non calibrés.
- Application d'un revêtement anti-adhérent silicone.
- A utiliser de préférence sur les plaques perforées.
- Très résistante et d'entretien facile (nettoyage à l'eau claire avec une éponge douce).
- Ne pas découper sur la toile et ne pas la plier.



**TOILE DE CUISSON AÉRÉE AIRMAT**  
Baking mats non stick

Code	Dim. cm	€
11915	58 x 38	14.50
11918	52 x 31.5	11.15
11919	40 x 30	9.50



**11909 - TOILE DE CUISSON À MACARONS 16.27 €**

59.5 x 39.5 cm  
Non-stick mat for macarons

- 40 empreintes :  
3 marquages Ø 35, 40, 45 mm pour un dressage régulier.



**FEUILLE DE CUISSON ANTI-ADHÉSIVE**  
TISSU DE VERRE "BALGLAS" P/5  
Non-stick cooking surface

Code	Dim. cm	€
11910	57 x 37	36.43
11913	38 x 28	16.25

- Réutilisable, peut être découpée selon vos besoins spécifiques.
- S'adapte sur vos plaques de cuisson.



# AÉROSOLS

## SPRAY



**11820 - BOMBE DE GRAISSE ALIMENTAIRE 5.60 €**  
Pour graissage des moules, 600 ml  
*Oil spray*



**11822 - SPRAY DE DÉMOULAGE 3.90 €**  
A base d'huile végétale, sans odeur et sans goût, 250 ml  
*Oil spray*



**11826 - BOMBE DE GRAISSE "PR 100" 8.00 €**  
Pour graissage des moules, 600 ml  
*Oil spray*



**11832 - BIDON "PR 100" 89.68 €**  
Pour graissage des moules, 15 litres  
*Pan oil*



### Dégrippant lubrifiant haute performance

Dégrippant lubrifiant pour utilisation dans l'industrie alimentaire où un contact accidentel avec les aliments peut se produire. Décolle la rouille, la corrosion, les saletés, les dépôts, et libère ainsi les mécanismes.

Réduit l'usure et les frottements.



**11836 - BOMBE DE LUBRIFIANT 14.82 €**  
Pour industries alimentaires, 400 ml  
*Lubricant oil spray*

**11846 - VERNIS ALIMENTAIRE 300 ml 12.20 €**  
*Spray lacquer*

- Permet de protéger contre l'humidité les pièces en sucre, chocolat, nougatine, pâte à sucre, pâte d'amande en leur donnant de la brillance...



**11848 - SPRAY RÉFRIGÉRANT 500 ml 11.25 €**  
*Spray cooler*

- Permet l'assemblage par refroidissement instantané des produit à base de sucre et de chocolat...

# PÂTE À SUCRE

## SUGAR PASTE



**Sachet de 1 kg 7.75 €**  
*Sugar paste 1 kg*

**Sachet de 250 g 2.60 €**  
*Sugar paste 250 g*



**11860 - BLANCHE 1 kg**

*White*



**11864 - JAUNE 1 kg**

*Yellow*



**11865 - ORANGE 1 kg**

*Orange*



**11866 - ROUGE 1 kg**

*Red*

**11880 - BLANCHE 250 g**

*White*

**11881 - JAUNE 250 g**

*Yellow*

**11882 - ORANGE 250 g**

*Orange*

**11883 - ROUGE 250 g**

*Red*



**11867 - ROSE 1 kg**

*Pink*



**11868 - FUSCHIA 1 kg**

*Fushsia*



**11869 - LILAS 1 kg**

*Lilac*



**11871 - BLEU CIEL 1 kg**

*Sky blue*

**11884 - ROSE 250 g**

*Pink*

**11885 - FUSCHIA 250 g**

*Fushsia*

**11886 - LILAS 250 g**

*Lilac*

**11887 - BLEU CIEL 250 g**

*Sky blue*



**11872 - BLEU 1 kg**

*Blue*



**11873 - VERT ANIS 1 kg**

*Green*



**11875 - NOIR 1 kg**

*Black*

**11888 - BLEU 250 g**

*Blue*

**11889 - VERT ANIS 250 g**

*Green*

**11890 - NOIR 250 g**

*Black*



### PÂTE À SUCRE BLANCHE

*Sugar paste*

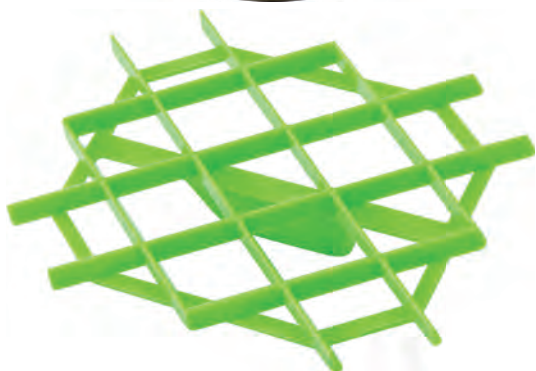
**11922 - SEAU DE 5 kg 41.00 €**

Permet de couvrir facilement et rapidement vos gateaux. Cette pâte peut être colorée à l'aide de colorants alimentaires.





CAKE DESIGN  
CAKE DESIGN



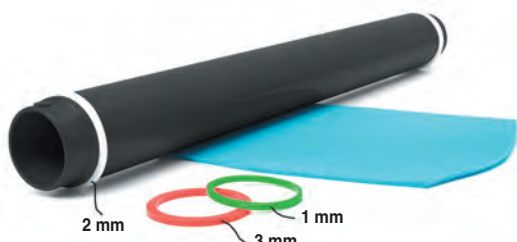
**11924 - MARQUEUR PLASTIQUE "EFFET MATELASSÉ" 7.85 €**  
12 x 9 cm  
*Quilted effect cutter*



**11926 - COUTEAU PLASTIQUE 27 cm 2.57 €**  
*Fondant knife*



**11928 - ROULEAU DÉCOR 15.25 €**  
*Decorating ribbon embosser*  
Composer votre décor en mélangeant les inserts afin de le personnaliser.



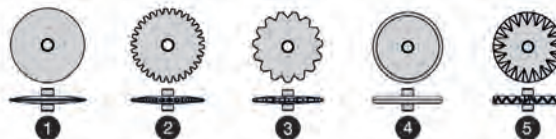
**11929 - ROULEAU "PÂTE À SUCRE" 20.92 €**  
*Adjustable rolling pin*  
40 cm - Ø 4.2 cm. Comprend 3 jeux d'anneaux pour abaisser votre pâte en 1 - 2 - 3 mm d'épaisseur.



**11938 - ROULEAU COUPE BANDE PLASTIQUE 22.75 €**  
Composé de 4 roulettes lisses, 4 jeux de roulettes ondulées, 8 bagues (2 de 15 mm, 2 de 10 mm, 4 de 5 mm)  
*Rolling strip cutter, plastic.*  
*To cut smooth or fluted strips of dough of various sizes.*



**11936 - MOULE SILICONE PERLES - 15 x 3.5 cm 14.79 €**  
*Pearls mould*



**11937 - ROULETTE DE MARQUAGE "DOUBLE" 9.52 €**  
Livrée avec 5 roulettes différentes  
*Roll tools*



**11934 - PINCES "DÉCOR PÂTE À SUCRE" UNIES P/10 14.67 €**  
*Crimpers for fondant P/10*



**11935 - PINCES "DÉCOR PÂTE À SUCRE" DENTELÉES P/10 14.67 €**  
*Crimpers serrated for fondant P/10*



# MOULES SILICONE SUGARFLEX

## SUGARFLEX SILICONE MOULDS

- Moule en silicone souple, anti-adhésif et résistant. Spécialement conçu pour le modelage de la pâte à sucre et de la pâte d'amande, permet de réaliser rapidement de multiples décorations, démoulage facile.
- Silicone mould, non stick and strong. Specially designed for modeling dough in sugar and marzipan, can quickly perform multiple decorations, easy release.



**53000 - ALPHABET 30.02 €**  
Dim max : 18 x 15 mm  
*Alphabet*



**53006 - BOUTONS 26.57 €**  
Dim max : 26 x 26 mm  
*Buttons*



**53014 - NOEUDS 26.57 €**  
Dim max : 35 x 25 mm  
*Bows*



**53001 - ALPHABET 18.79 €**  
Dim max : 7 x 6 mm  
*Alphabet cursive*



**53007 - BOUTONS 16.20 €**  
Dim max : Ø 28 mm  
*Buttons*



**53015 - NOEUDS 6.24 €**  
Dim max : 21 x 13 mm  
*Bows*



**53005 - BOUTONS 26.57 €**  
Dim max : 31 x 31 mm  
*Buttons*



**53013 - BRACELET 14.90 €**  
Dim max : 176 x 44 mm  
*Fantasy*



**53018 - COURONNES 10.37 €**  
Dim max : 58 x 24 mm  
*Crowns*



**53002 - CHIFFRES 12.31 €**  
Dim max : 10 x 9 mm  
*Small numbers*



**53010 - FERMETURE ÉCLAIR 26.57 €**  
Dim max : 21 x 30 mm  
*Zip*



**53016 - NOEUD 12.31 €**  
Dim max : 44 x 45 mm  
*Bow*

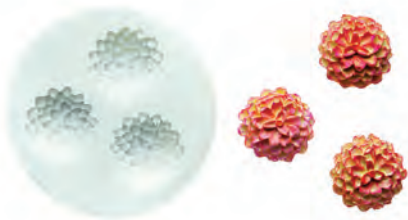


**53078 - CROIX 12.31 €**  
Dim max : 36 x 48 mm  
*Cross*



**53084 - ORNEMENT 14.26 €**  
Dim max : 125 x 20 mm  
*ornament*

MOULES SILICONE SUGARFLEX  
SUGARFLEX SILICONE MOULDS



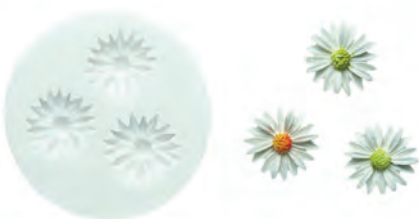
**53020 - FLEUR 26.57 €**  
Dim max : 32 x 32 mm  
*Flower*



**53026 - ROSE 12.31 €**  
Dim max : 33 x 33 mm  
*Rose*



**53030 - ROSES 12.31 €**  
Dim max : 43 x 15 mm  
*Roses*



**53021 - MARGUERITES 12.31 €**  
Dim max : 24 x 24 mm  
*Flower*



**53027 - ROSES 12.31 €**  
Dim max : 22 x 23 mm  
*Roses*



**53033 - TOURNESOL 14.90 €**  
Dim max : 65 x 45 mm  
*Sunflower*



**53022 - FLEURS 16.20 €**  
Dim max : Ø 26 mm  
*Flower*



**53028 - ROSES 7.78 €**  
Dim max : 16 x 15 mm  
*Roses*



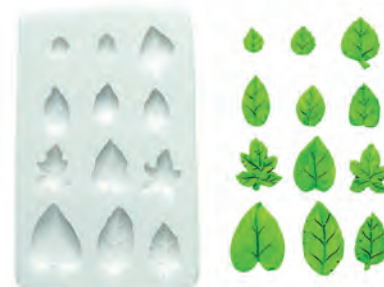
**53034 - TOURNESOLS 14.90 €**  
Dim max : 95 x 43 mm  
*Sunflowers*



**53024 - FLEURS 10.37 €**  
Dim max : 23 x 23 mm  
*Flower*



**53029 - ROSES 26.57 €**  
Dim max : 51 x 42 mm  
*Roses*



**53037 - FEUILLES 18.79 €**  
Dim max : 27 x 15 mm  
*Leaves*



**53038 - TRÈFLE 12.31 €**  
Dim max : 47 x 44 mm  
*Clover*



**53045 - GATEAUX 7.78 €**  
Dim max : 27 x 27 mm  
*Cakes*



**53052 - COEURS 21.38 €**  
Dim max : 55 x 52 mm  
*Hearts*



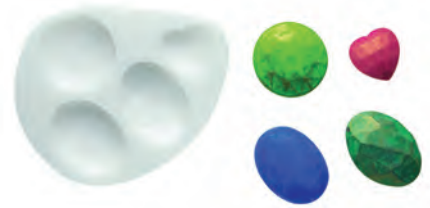
MOULES SILICONE SUGARFLEX  
SUGARFLEX SILICONE MOULDS



**53039 - ASSORTIMENT 12.31 €**  
Dim max : 24 x 28 mm  
*Butterfly and Flower*



**53046 - BONBONS 7.78 €**  
Dim max : 16 x 12 mm  
*Candies*



**53053 - PIERRES PRÉCIEUSES 18.80 €**  
Dim max : 34 x 34 mm  
*Precious stones*



**53042 - PAPILLONS 7.78 €**  
Dim max : 44 x 28 mm  
*Butterflies*



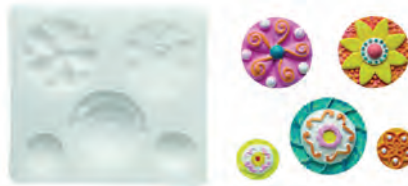
**53047 - CUP CAKES 16.20 €**  
Dim max : 24 x 20 mm  
*Cup cakes*



**53060 - FLOCON 18.80 €**  
Dim max : 60 x 56 mm  
*Snowflake*



**53043 - PAPILLON 17.50 €**  
Dim max : 55 x 52 mm  
*Butterfly*



**53048 - FANTAISIE 26.57 €**  
Dim max : 35 x 35 mm  
*Fantasy*



**53061 - FLOCONS 12.31 €**  
Dim max : 30 x 35 mm  
*Snowflake*



**53070 - LANDAU 14.26 €**  
Dim max : 51 x 50 mm  
*Landau*



**53075 - DANSEUSE 33.46 €**  
Dim max : 132 x 45 mm  
*Dancer*



**53080 - ORNEMENT 7.78 €**  
Dim max : 40 x 42 mm  
*Ornament*



**53071 - CHAUSSONS 18.79 €**  
Dim max : 28 x 10 mm  
*Baby shoes*



**53076 - DANSEUSE 27.86 €**  
Dim max : 80 x 62 mm  
*Dancer*



**53081 - ORNEMENT 7.78 €**  
Dim max : 53 x 25 mm  
*Ornament*

MOULES SILICONE SUGARFLEX  
SUGARFLEX SILICONE MOULDS



**53072 - PIEDS DE BÉBÉ 14.90 €**  
Dim max : 25 x 16 mm  
*Baby footsteps*



**53077 - COLOMBES 6.24 €**  
Dim max : 18 x 13 mm  
*Flying birds*



**53073 - BÉBÉ 21.38 €**  
Dim max : 48 x 35 mm  
*Sleeping baby*



**53090 - POISSON 14.26 €**  
Dim max : 45 x 55 mm  
*Fish*



**53094 - COQUILLAGE 12.31 €**  
Dim max : 44 x 47 mm  
*Shell*



**53102 - VOITURE 16.20 €**  
Dim max : 65 x 34 mm  
*Car*



**53091 - HIPPOCAMPE 7.78 €**  
Dim max : 60 x 30 mm  
*Seehorse*



**53095 - COQUILLAGE 14.26 €**  
Dim max : 35 x 54 mm  
*Snailghost*



**53104 - VOITURE 7.78 €**  
Dim max : 50 x 20 mm  
*Car*



**53092 - POISSON 9.07 €**  
Dim max : 73 x 26 mm  
*Fish*



**53096 - ÉTOILE DE MER 14.26 €**  
Dim max : 50 x 50 mm  
*Starfish*



**53106 - TRAIN 7.78 €**  
Dim max : 50 x 25 mm  
*Train*



**53093 - POISSON 9.07 €**  
Dim max : 35 x 58 mm  
*Fish*



**53100 - BATEAU 7.78 €**  
Dim max : 50 x 20 mm  
*Ship*



**53107 - AVION 7.78 €**  
Dim max : 47 x 25 mm  
*Aeroplane*



MOULES SILICONE SUGARFLEX  
SUGARFLEX SILICONE MOULDS

Plaque silicone souple, anti-adhésive et résistante permettant de créer des décors en pâte à sucre, pâte d'amande... Regroupés sur un même thème.



**53150 - PLAQUE "FOOTBALL"**  
Dim plaque : 15 x 9 cm  
Soccer

42.40 €



**53153 - PLAQUE "CHEVALIER"**  
Dim plaque : 17.5 x 9 cm  
Prince

42.40 €



**53151 - PLAQUE "SUPER HÉRO"**  
Dim plaque : 17.5 x 9 cm  
Super hero

42.40 €



**53152 - PLAQUE "BRICOLEUR"**  
Dim plaque : 15 x 9 cm  
Worker man

42.40 €



**53154 - PLAQUE "PIRATE"**  
Dim plaque : 17.5 x 9 cm  
Pirate

42.40 €

# MOULES SILICONE SUGARFLEX

## SUGARFLEX SILICONE MOULDS

Plaque silicone souple, anti-adhésive et résistante permettant de créer des décors en pâte à sucre, pâte d'amande... Regroupés sur un même thème.



**53160 - PLAQUE "DANSEUSE"** 42.40 €  
Dim plaque : 17 x 9 cm  
*Dancer*



**53163 - PLAQUE "FASHION VICTIM"** 42.40 €  
Dim plaque : 15 x 9 cm  
*Fashion victim*



**53161 - PLAQUE "PRINCESSE"** 42.40 €  
Dim plaque : 17.5 x 9 cm  
*Princess*



**53162 - PLAQUE "PÂTISSERIE"** 42.40 €  
Dim plaque : 15 x 9 cm  
*Sweet chef*



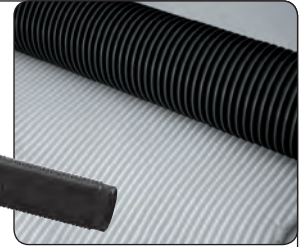
**53164 - PLAQUE "BABY SHOWER"** 42.40 €  
Dim plaque : 17 x 9 cm  
*Baby shower*

## DÉCORS GÂTEAUX CAKE DESIGN

**11930 - BRIQUES**  
*Brick*



**11931 - RAYURES**  
*Strips*



**11932 - COEURS**  
*Heart*



**11933 - ÉTOILES**  
*Stars*



### ROULEAU EMPREINTE 15.62 €

*Decorative rolling pin*

**Rouleau empreinte** pour imprimer des motifs en relief sur la pâte à sucre et la pâte d'amande. Etalez votre pâte à sucre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie lisse sur un tapis en silicone jusqu'à l'épaisseur voulue. Ensuite, utilisez le rouleau relief pour dessiner les motifs sur votre pâte étalée. Vous n'avez plus qu'à recouvrir votre gâteau ou créer d'autres décorations. Rouleau à pâtisserie plastique noir, monobloc, sans poignées, lavable. Dimensions : 40 cm - Ø 4.2 cm.



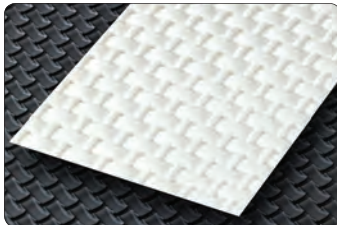
**11940 - ARABESQUE**  
*Arabesque*



**11941 - MATELASSÉ**  
*Quilted*



**11942 - POIS**  
*Spotted*



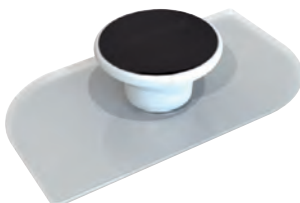
**11943 - TRESSÉ**  
*Braided*

### TAPIS SILICONE 27.02 €

*Decorative silicon mats*

**Tapis relief silicone 60 x 40 cm** pour imprimer des motifs en relief sur la pâte à sucre et la pâte d'amande. Etalez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie lisse sur un tapis en silicone jusqu'à l'épaisseur voulue. Ensuite, placez votre pâte sur le tapis relief et imprimez les motifs en lissant la pâte avec un rouleau. Vous n'avez plus qu'à recouvrir votre gâteau ou créer d'autres décorations.

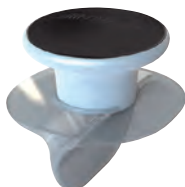
**Le lisseur** permet de donner un fini parfaitement lisse à vos gâteaux recouverts de pâte à sucre ou de pâte d'amande, sa prise en main est facilitée par sa poignée centrale en plastique transparent.



**11950 - LISSEUR PLAT - 17 x 9.5 cm** 11.20 €  
*Flat smoother*



Le lisseur plat est gradué. Fonctionne très bien sur le dessus, les bords et les côtés des gâteaux.



**11952 - LISSEUR D'ANGLES - Ø 8 cm** 11.20 €  
*Smoother hedge*



Le lisseur d'angles permet de réaliser des angles droits ou arrondis.



## BANDE DÉCOR SILICONE SILICON STRIP



**11977 - BANDE FLAMME 20.76 €**  
900 x 85 mm - épaisseur 2 mm  
*Flames strip*



**11978 - BANDE GOUTTE 20.76 €**  
900 x 85 mm - épaisseur 2 mm  
*Drops strip*

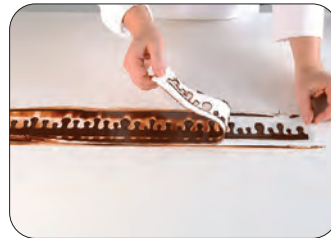
### Utilisation Use



Mettre votre bande silicone sur la bande PVC  
*Lay the silicone strip on the plastic roll*



Lisser le chocolat  
*Level it*



Retirer la bande silicone  
*Take off the silicone strip*



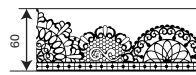
Positionner le décor autour de votre entremet  
*Roll the decoration around the cake*

## DÉCORS GÂTEAUX CAKE DESIGN

- Ce nouveau permet de créer des décors originaux en dentelle alimentaire.
- *Silicone mat to create sugar laces.*

### PLAQUE SILICONE 40 x 20 cm 18.35 €

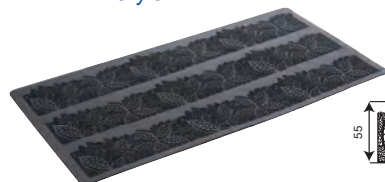
*Silicon sheet*



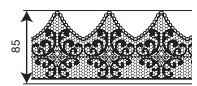
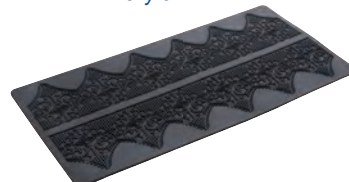
**11954 - DENTELLE 5 - h 60 mm**  
*Doily 5*



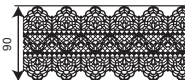
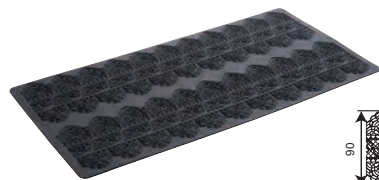
**11955 - DENTELLE 6 - h 65 mm**  
*Doily 6*



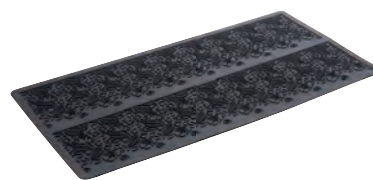
**11956 - DENTELLE 1 - h 55 mm**  
*Doily 1*



**11957 - DENTELLE 2 - h 85 mm**  
*Doily 2*



**11958 - DENTELLE 3 - h 90 mm**  
*Doily 3*

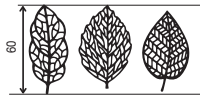


**11959 - DENTELLE 4 - h 85 mm**  
*Doily 4*



DÉCORS GÂTEAUX  
CAKE DESIGN

**PLAQUE SILICONE 40 x 8 cm**  
Silicon sheet



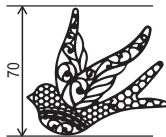
**11960 - FEUILLE - h 60 mm** 10.00 €  
Leaves



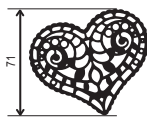
**11961 - FEUILLE - h 66 mm** 10.00 €  
Leaves



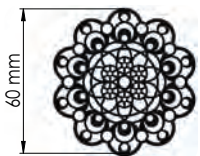
**11962 - ROSE - h 67 mm** 18.35 €  
Roses



**11963 - HIRONDELLE - h 70 mm** 18.35 €  
Birds



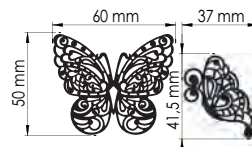
**11964 - COEUR - h 71 mm** 18.35 €  
Hearts



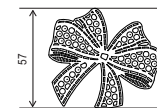
**11965 - ROND - Ø 71 mm** 10.00 €  
Rounds



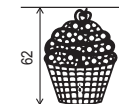
**11966 - FLEUR - Ø 60 mm** 18.35 €  
Flower



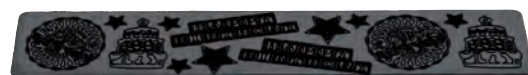
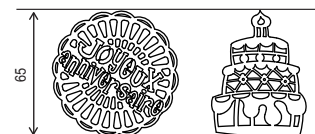
**11967 - PAPIILLON - 2 modèles** 18.35 €  
50 x 60 mm & 41 x 37 mm  
Butterfly 2 models



**11968 - NOEUDS - h 57 mm** 16.52 €  
Ribbon



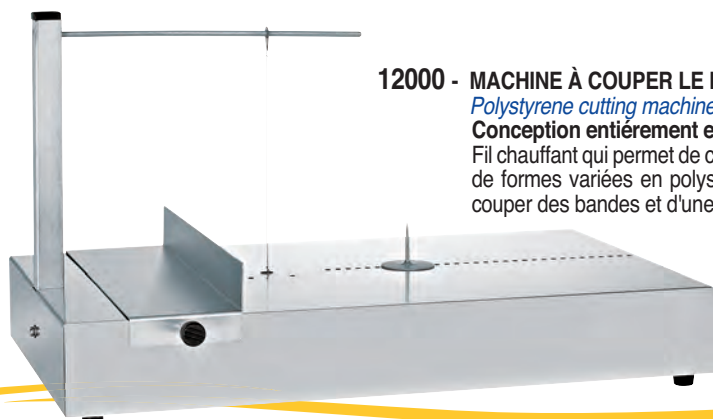
**11969 - CUP CAKE - h 62 mm** 18.35 €  
Cup cake



**11975 - HAPPY BIRTHDAY - h 62 mm** 18.35 €  
Happy Birthday

# PRÉSENTATION POLYSTYRÈNE

## POLYSTYRENE PRESENTATION



### 12000 - MACHINE À COUPER LE POLYSTYRÈNE 553.75 €

*Polystyrene cutting machine*

Conception entièrement en inox.

Fil chauffant qui permet de couper et de fabriquer très facilement des présentoirs ou des décors de vitrine de formes variées en polystyrène expansé ; le travail s'effectue main libre ; équipée d'un guide pour couper des bandes et d'une pointe de centrage pour la découpe des cercles.

- Dimensions : 60 x 36 x h 34 cm - 220 V
- Hauteur de coupe maxi : 25 cm
- Diamètre de cercle possible de 12 à 74 cm



### 12055 - COLLE 16.15 €

*Glue*

Pour assembler vos montages facilement ; agréée contact alimentaire

Pour mettre en valeur la présentation de vos buffets, cocktails, événements... Quelle que soit la fête, vos réceptions auront toujours du succès ; très pratique à utiliser, très léger, avec un montage très facile, un design épuré, mettant en valeur vos produits. Parfaitement inodore.



### PYRAMIDES RONDES

*Round pyramid*

Code	Ø cm	h cm	€ la pièce
12005	15	30	17.45
12007	20	40	24.84
12009	25	50	36.40
12011	30	60	62.86



### BOULE

*Bowl*

Code	Ø cm	Cdt	€
12015	15	par 10 (le paquet)	78.60
12016	25	2 ½ boules à assembler (la boule)	20.68
12017	50	2 ½ boules à assembler (sur cde)	114.40



### COLONNE diamètre 15 cm

*Column*

Code	h cm	Cdt	€ le paquet
12025	15	16	50.72
12026	20	12	50.72
12027	30	8	50.72



### DISQUE Hauteur 4 cm

*Disk*

Code	Ø cm	Cdt	€ le paquet
12035	20	15	9.44
12037	24	15	11.62
12039	28	15	15.49



### DISQUE SPÉCIAL WEDDING CAKE

*Disk "wedding cake"*

Code	Ø cm	h cm	€ la pièce
12028	14	8	2.06
12029	20	8	4.06
12030	26	8	6.85
12031	32	8	10.41

12040	14	11	2.54
12041	20	11	5.58
12042	26	11	9.39
12043	32	11	14.35

12050	14	14	3.56
12051	20	14	7.12
12052	26	14	12.20
12053	32	14	18.29



### COLONNE POLYSTYRÈNE EXPANSÉ

*Polystyrene column*

Code	h mm	Ø Base mm	Carton de	€
12018	230	48	10	60.90
12020	344	73	8	64.28
12021	516	110	4	43.24



### PLAQUE 59 x 39 cm

*Sheet*

Code	h cm	Cdt	€ le paquet
12045	3	10	49.17
12047	4	7	49.17
12049	5	6	49.17



# PRÉSENTATION POLYSTYRÈNE "WEDDING CAKE"

## POLYSTYRENE PRESENTATION



**12057 - GATEAU ROND Ø 25 cm 19.89 €**

4 étages - hauteur 20 cm

*Round wedding cake*

- Socles rond Ø 25, 19, 13 et 7 cm, ép. 5 cm



**12059 - GATEAU CARRÉ 58 x 58 cm 76.32 €**

6 étages - hauteur 60 cm

*Square wedding cake*

- 1 socle carré 58 cm avec découpe 27 cm et 12 cm, ép. 10 cm
- 1 socle carré 39 cm avec découpe 18 cm et 8 cm, ép. 10 cm

**12056 - GATEAU ROND Ø 58 cm 88.32 €**

6 étages - hauteur 90 cm

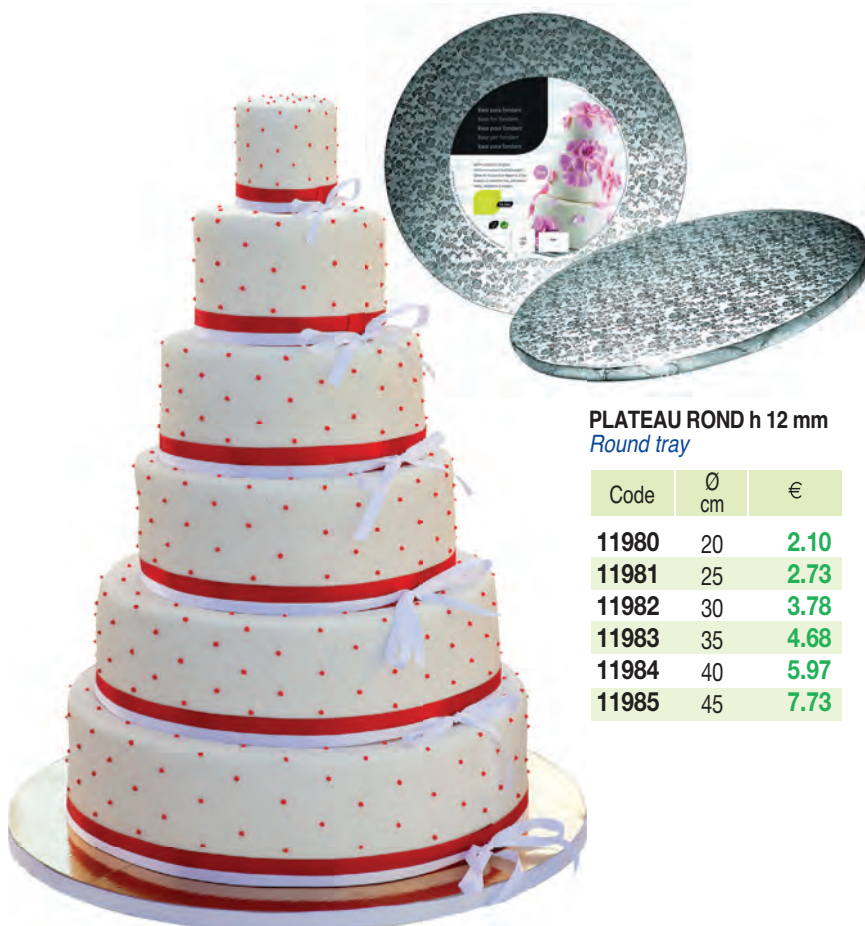
*Round wedding cake*

- 1 socle Ø 58 cm avec découpe Ø 38 cm et Ø 18 cm, ép. 15 cm
- 1 socle Ø 48 cm avec découpe Ø 28 cm et Ø 10 cm, ép. 15 cm

## PLATEAUX POUR "WEDDING CAKE"

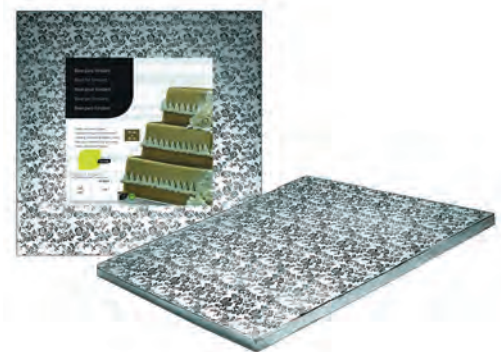
### "WEDDING CAKES" TRAY

- Carton rigide recouvert de papier aluminium
- Léger et résistant



**PLATEAU ROND h 12 mm**  
*Round tray*

Code	Ø cm	€
11980	20	2.10
11981	25	2.73
11982	30	3.78
11983	35	4.68
11984	40	5.97
11985	45	7.73



**PLATEAU CARRÉ h 12 mm**  
*Square tray*

Code	Ø cm	€
11987	25 x 25	2.73
11988	30 x 30	3.78
11989	35 x 35	4.68
11990	40 x 40	5.97
11991	45 x 45	7.73

**PLATEAU RECTANGLE Haut. 12 mm**  
*Rectangular tray*

Code	Ø cm	€
11992	25 x 35	4.17
11993	30 x 40	5.24



# PRÉSENTOIRS "TOUR EIFFEL"

## "EIFFEL TOWER" STAND



12090

TOUR EIFFEL  
LIVRÉE MONTÉE



12097

### TOUR EIFFEL GM

Sans les plateaux - Hauteur 126 cm - Base 50 x 50 cm

12090 - TOUR EIFFEL CRISTAL 788.00 €  
en PMMA aspect verre  
*Cristal Eiffel Tower*

12092 - TOUR EIFFEL NOIRE 788.00 €  
en PMMA teinté  
*Black Eiffel Tower*

12095 - SÉRIE DE 5 PLATEAUX POUR TOUR EIFFEL 150.00 €  
en PMMA transparent  
*5 plates for Eiffel Tower*  
Dimensions des plateaux :  
22 x 22 - 25 x 25 - 28 x 28 - 32 x 32 - 43.5 x 43.5 cm

### TOUR EIFFEL PM

Sans les plateaux - Hauteur 89 cm - Base 35.5 x 35.5 cm

12096 - TOUR EIFFEL CRISTAL 439.00 €  
en PMMA aspect verre  
*Cristal Eiffel Tower*

12097 - TOUR EIFFEL NOIRE 439.00 €  
en PMMA teinté  
*Black Eiffel Tower*

12098 - SÉRIE DE 5 PLATEAUX POUR TOUR EIFFEL 60.00 €  
en PMMA transparent  
*5 plates for Eiffel Tower*  
Dimensions des plateaux :  
35.5 x 35.5 - 27.5 x 27.5 - 23 x 23 - 21 x 21 - 19 x 19 cm



Nos Tours Eiffel vendues en version noire et transparente sont désormais personnalisable au coloris de votre choix.

*Eiffel Towers customizable in the color of your choice.*



## DÔME À MACARONS MACARONS DOME



Haut : 20 cm



Haut : 12 cm



**12060 - DÔME À MACARONS - LOT DE 6 PIÈCES 36.60 €**

Ø 28 cm

*Macarons dome*

- Dôme composé de deux parties en PVC, le dôme + le couvercle qui sert également de socle.
- Le dôme permet de présenter des macarons à champs.
- Le couvercle permet à la fois de protéger lors du transport et sert de socle de présentation.
- Lavable et réutilisable.
- Capacité 50 macarons environ.

## PYRAMIDES À MACARONS MACARONS PYRAMID

Composé de 10 plateaux amovibles, ce nouveau concept permet de réaliser des pyramides de macarons de différentes hauteurs sans les piquer ni les coller. En PVC transparent ou noire, les éléments sont lavables et réutilisables. Ht 46 cm - Ø base 33 cm.

Les macarons se positionnent à champs dans les plateaux qui se superposent facilement. Idéale pour vos banquets, réception... ou pour la présentation au magasin. Adaptez votre pyramide selon vos besoins.

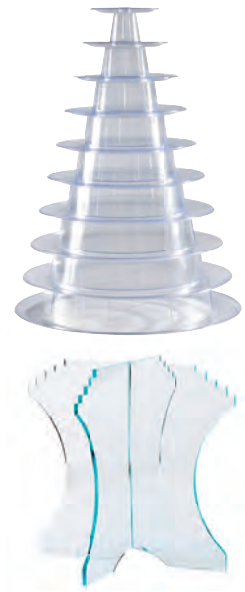


**12070 - PYRAMIDE À MACARONS VERSION TRANSPARENTE 30.00 €**  
*Macarons pyramid*



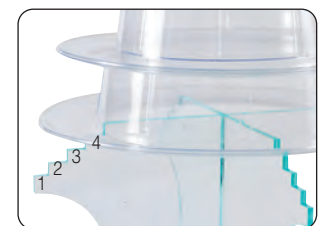
**12071 - PYRAMIDE À MACARONS VERSION NOIRE 42.00 €**  
*Black macarons pyramid*

- Plus épaisse et plus résistante que la version transparente, sa couleur noire fait ressortir les coloris de vos macarons.
- Présentation plus chic pour la boutique ou les réceptions.



**PIED CRISTAL "PMMA" POUR PYRAMIDE**

**12073 - ht 16 cm 20.70 €**  
**12075 - ht 24 cm 25.50 €**



- 1 position plateau N°1 pyramide 10 niveaux 237 macarons environ
- 2 position plateau N°2 pyramide 9 niveaux 196 macarons environ
- 3 position plateau N°3 pyramide 8 niveaux 162 macarons environ
- 4 position plateau N°4 pyramide 7 niveaux 132 macarons environ

**12072 - COIFFE POUR PYRAMIDE À MACARONS 12070 ET 12071 9.43 €**

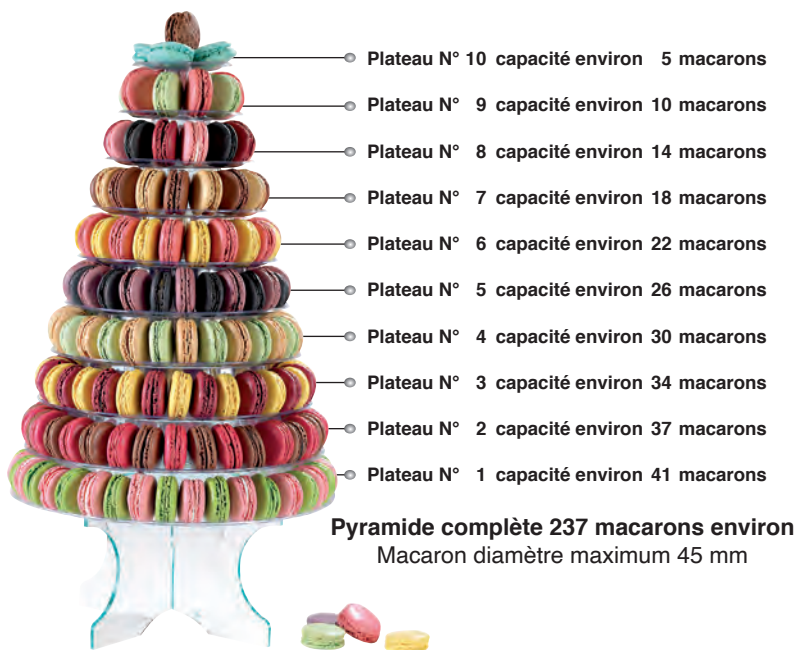
*Cover macarons pyramid*

La coiffe permet de protéger vos macarons et de faciliter le transport de vos pyramides garnies.



# PYRAMIDES À MACARONS

## MACARONS PYRAMID



# MINI PYRAMIDES À MACARONS

## MINI MACARONS PYRAMID



**12065 - MINI PYRAMIDE À MACARONS P/6 41.00 €**  
Hauteur : 20 cm - Ø base : 18 cm  
*Macaroons holder*

- Composée de 4 plateaux amovibles et de sa coque de transport, en PVC lavable et réutilisable.
- Ce nouveau concept permet de réaliser des pyramides sans piquer ni coller les macarons.
- Les macarons se positionnent à champs dans les plateaux qui se superposent.
- Capacité : de 35 à 40 macarons environ.

Spécialement conçue pour la vente à emporter cette petite pyramide est vendue avec sa coque de transport qui peut servir également de support lors de la dégustation.



**12085 - COLONNE À MACARONS 15.00 €**  
*Macaroon column*

Hauteur 18 cm Ø 20 cm  
Capacité de 14 macarons environ par élément.

- La colonne se compose de 4 éléments identiques, montez votre colonne selon le nombre de personnes.
- Les éléments sont marqués de façon à réaliser des diagonales, de belles spirales en jouant avec les différentes couleurs de macarons.
- Donner de la hauteur à votre colonne en utilisant l'élément du bas de la pyramide code 12080

# PRÉSENTOIRS PLASTIQUE

## PLASTIC CAKE DISPLAY



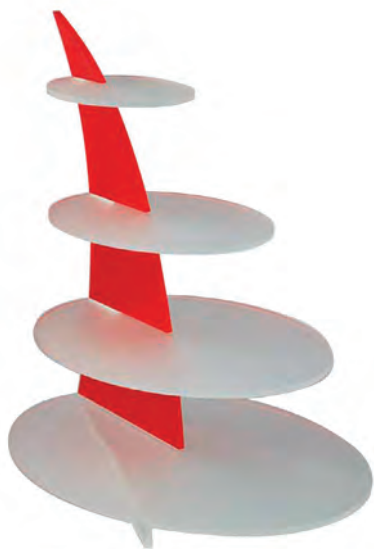
Ces nouveaux présentoirs, en matière plastique acrylique (contact alimentaire), se composent d'une structure centrale colorée et de plateaux blancs amovibles.

Leur ligne moderne et élégante a été spécialement étudiée pour la présentation des verrines, petites bouchées, petits-fours, petits gâteaux...

Livrés en kit faciles à monter et démonter

**12190 - PRÉSENTOIR PLATEAUX RONDS 219.24 €**

Ø 39 cm - h 62 cm  
(Plateaux : Ø 39 - 31 - 25 - 19 cm)



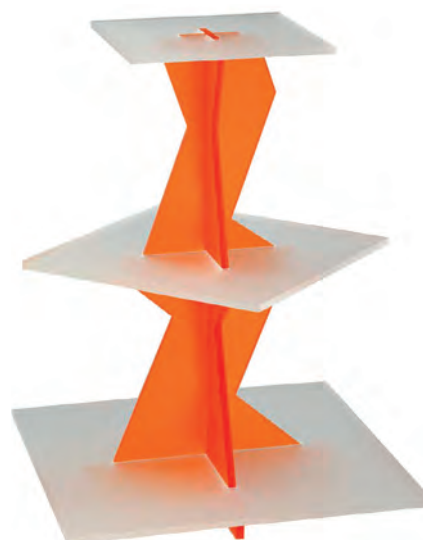
**12191 - PRÉSENTOIR PLATEAUX OVALES 284.60 €**

60 x 50 cm - h 60 cm  
(Plateaux : 60 x 43 - 49 x 35 - 27 x 37 - 25 x 18 cm)



**12192 - PRÉSENTOIR PLATEAUX ANNEAUX 292.21 €**

Ø 56 cm - h 62 cm  
(Plateaux : Ø 56 - 46 - 33 - 22 cm)



**12193 - PRÉSENTOIR PLATEAUX CARRÉS 233.77 €**

40 x 40 cm - h 53 cm  
(Plateaux : 40 x 40 - 30 x 30 - 22 x 22 cm)

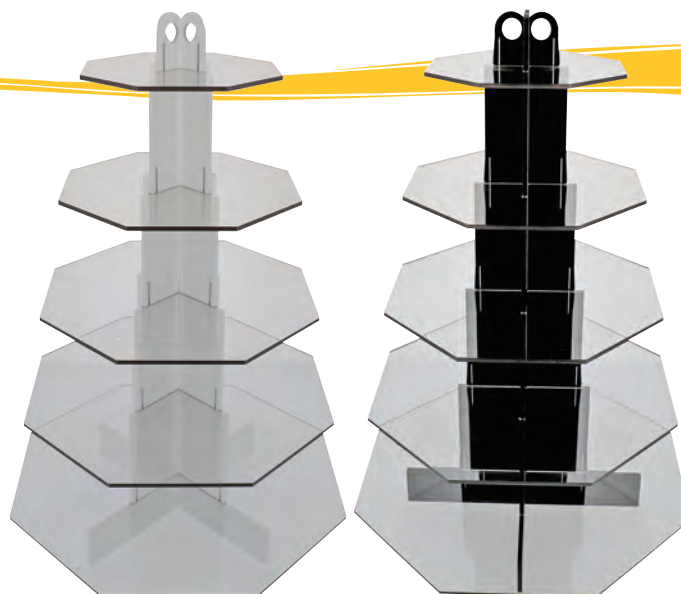


**PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES - h 33 cm**

1 plateau 20 - 25 - 30 cm

**12202 - COLONNE BLANCHE 56.70 €**

**12203 - COLONNE NOIRE 56.70 €**



**PRÉSENTOIR 5 ÉTAGES - h 56 cm**

1 plateau 20 - 25 - 30 - 35 - 40 cm

**12204 - COLONNE BLANCHE 96.60 €**

**12206 - COLONNE NOIRE 96.60 €**





PRÉSENTOIRS PLASTIQUE  
PLASTIC CAKE DISPLAY



**12200 - PRÉSENTOIR MANHATTAN 395.44 €**  
6 plateaux de 26 cm - 1 plateau de 38 cm  
7 étages, Ø base 65 cm - Haut 85 cm



**12208 - PRÉSENTOIR ROMANTIQUE 376.07 €**  
11 plateaux : 5 Ø 20 cm, 5 Ø 26 cm, 1 Ø 34 cm  
Ø base 80 cm - Haut 70 cm



**12205 - PRÉSENTOIR PYRAMIDE 409.10 €**  
3 plateaux de 32 cm - 3 plateaux de 26 cm  
1 plateau de 38 cm - Base 100 x 54 cm - Haut 88 cm



La base de la coquille peut être remplie de glace pour maintenir au froid vos produits.

**12223 - PRÉSENTOIR COQUILLE 254.10 €**  
Ø 60 cm - Haut 70 cm



**12222 - PRÉSENTOIR MEMPHIS 205.82 €**  
4 plateaux de 30 cm - Base Ø 70 cm - Haut 50 cm



**12224 - PRÉSENTOIR SPÉCIAL "WEDDING CAKES" 335.41 €**  
3 niveaux Ø 28 - 48 - 68 cm - Haut 65 cm





**Présentoirs Élégance**

- En plexiglass blanc PMMA, le design de ces présentoirs offre une présentation originale et harmonieuse.
- Entretien facile à l'eau savonneuse, ne pas utiliser d'alcool ou de produits à base d'alcool pour le nettoyage.

**12476 - PRÉSENTOIR 8 PLATEAUX 601.00€**  
6 Ø 25 cm et 2 Ø 18 cm  
Dim. : 63 x 63 x 75 cm  
(se compose des présentoirs réf. : 12477 et 12478). En retirant le plateau central du présentoir 12478, le présentoir 12477 vient s'emboîter pour obtenir un présentoir 8 plateaux

**12477 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX 366.60 €**  
3 Ø 25 cm et 2 Ø 18 cm  
Dim. : 60 x 60 x 75 cm

**12478 - PRÉSENTOIR 4 PLATEAUX 234.33 €**  
4 Ø 25 cm  
Dim. : 63 x 63 x 46 cm



- En matière plastique haute qualité
- Visserie inox
- Très robuste



**12230 - PRÉSENTOIR 3 PLATEAUX 148.17 €**  
*3 plates cake display*  
67 x 37 x h21 cm  
3 plateaux Ø 20, 26, 32 cm



**12232 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX 251.77 €**  
*5 plates cake display*  
100 x 53 x h 39.5 cm  
1 plateau Ø 20 cm  
2 plateaux Ø 26 cm  
2 plateaux Ø 32 cm



**12231 - PRÉSENTOIR 4 PLATEAUX 267.46 €**  
*4 plates cake display*  
70 x 65 x h 56 cm  
4 plateaux Ø 20, 26, 32, 38 cm



- Les présentoirs peuvent être assemblés entre eux selon vos besoins...

# PRÉSENTOIRS PLASTIQUE

## PLASTIC CAKE DISPLAY



**12210 - PRÉSENTOIR FLEURS GÉANT 869.02 €**  
 5 plateaux de 32 cm - 7 plateaux de 26 cm  
 Base Ø 110 cm - h 130 cm  
*(se compose des 3 présentoirs fleurs, vendu sans fontaine)*



**12212 - PRÉSENTOIR FLEURS PETIT 190.57 €**  
 3 plateaux de 26 cm - 1 plateau de 32 cm  
 Base Ø 40 cm - Haut 45 cm



**12215 - PRÉSENTOIR FLEURS MOYEN 297.30 €**  
 4 plateaux de 26 cm - 1 plateau de 45 cm  
 Base Ø 70 cm - Haut 45 cm



**12218 - PRÉSENTOIR FLEURS GRAND 381.15 €**  
 4 plateaux de 32 cm - 1 plateau de 55 cm  
 Base Ø 110 cm - h 51 cm  
*(Vendu sans fontaine)*



**12220 - FONTAINE ELECTRIQUE 220 V 116.10 €**  
 Ø 38 cm - h 40 cm



**12226 - PRÉSENTOIR PLATEAUX RONDS 388.80 €**  
 5 niveaux Ø 25 - 30 - 35 - 40 - 48 cm - h 86 cm



**12227 - PRÉSENTOIR PLATEAUX CARRÉS 432.00 €**  
 5 niveaux de 25 - 30 - 35 - 40 - 45 cm - h 96 cm



# PRÉSENTOIR MÉTAL "MICHEL"

## MICHEL CAKE DISPLAY



**12300 - OUVERT À GAUCHE 189.81 €**

- Ce présentoir de base, ouvert à gauche ou à droite, se compose d'une ossature en INOX, et de cinq plateaux en aluminium, de dimensions différentes. Hauteur 64 cm.
- Dimensions des plateaux de haut en bas Ø18, Ø22, Ø26, Ø30, Ø32 cm ;
- Chaque plateau est enfichable sur l'ossature et pivote librement pour faciliter la présentation et le partage des entremets.
- Seul le plateau du bas, comportant deux pieds supports, est excentré pour permettre un dégagement et une orientation à l'intérieur ou à l'extérieur du présentoir. Cette fonction est très importante car elle permet de réduire ou d'agrandir l'encombrement sur vos buffets.

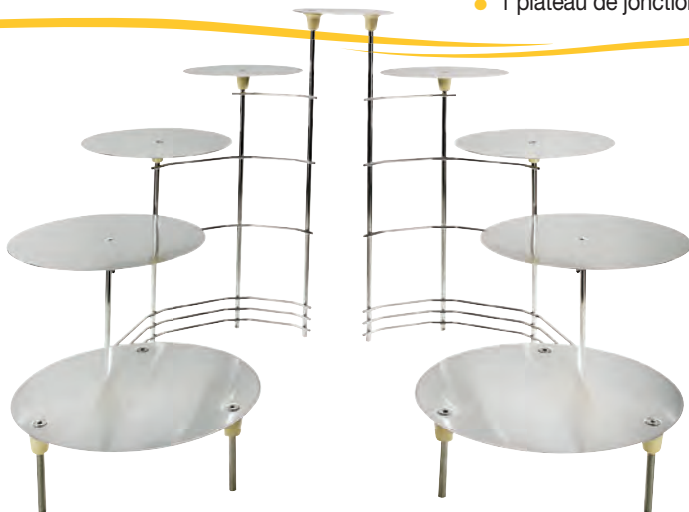


**12305 - OUVERT À DROITE 189.81 €**



**12307 - 2 PRÉSENTOIRS + 2 PLATEAUX DE JONCTION 449.02 €**

- 1 présentoir ouvert à gauche, 1 ouvert à droite
- 1 plateau de jonction de Ø 40 (2 manchons et 1 pied)
- 1 plateau de jonction de Ø 18 (2 manchons)



**12312 - 2 PRÉSENTOIRS + 1 PLATEAU DE JONCTION 400.23 €**

- 1 présentoir ouvert à gauche, 1 ouvert à droite
- 1 plateau de jonction de Ø 18 (2 manchons)



**12320**



**12327**

### ACCESSOIRES

- 12320** - Plateau de jonction de Ø 18 (2 manchons) **20.60 €**
- 12327** - Plateau de jonction de Ø 40 (2 manchons et 1 pied) **48.80 €**
- 12329** - Support plastique **5.13 €**

# PRÉSENTOIRS CAKE HOLDER



Possibilité de jumeler  
2 présentoirs dos à dos  
pour réaliser un présentoir  
5 étages pour réf. : 12340  
7 étages pour réf. : 12342



## 12340 - PRÉSENTOIR CHLOÉ 3 ÉTAGES 78.29 €

*Chloé cake display 3 levels*

Entièrement en métal (acier aluminium)

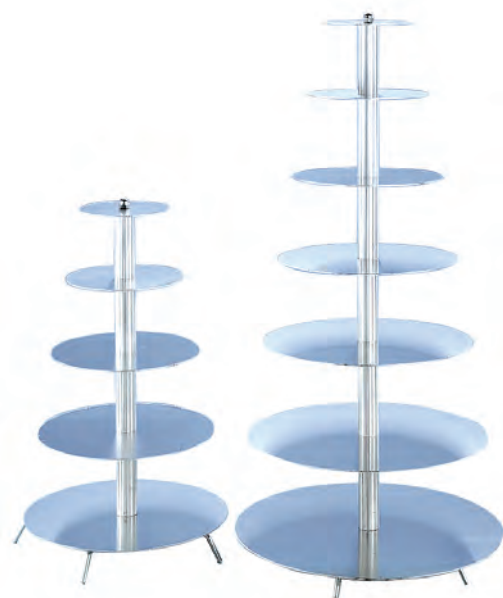
3 plateaux de Ø 28, 24 et 22 cm - Haut 38 cm

## 12342 - PRÉSENTOIR CHLOÉ 4 ÉTAGES 109.08 €

*Chloé cake display 4 levels*

Entièrement en métal (acier aluminium)

4 plateaux 2 Ø 28, 1 Ø 24 et 1 Ø 22 cm  
Haut 44.5 cm - encombrement 68 cm



12360

12362

### PRÉSENTOIR PIÈCE MONTÉE ALUMINIUM

*Aluminium cake display*

Code	Désignation	Ø cm	h cm	€
12360	5 étages	-	67	211.40
12362	7 étages	-	105	338.23

### PIÈCES DÉTACHÉES

12363	Ecrou borgne chromé	-	-	1.18
12365	Socle étoilé chromé	-	-	45.09
12367	Entretoise	-	11.5	10.14
12368	Entretoise	-	12.5	10.14
12369	Entretoise	-	13.5	10.14
12370	Entretoise	-	14.5	10.14
12371	Entretoise	-	15.5	10.14
12372	Entretoise	-	16.5	10.14
12380	Plateau	15	-	13.25
12381	Plateau	20	-	19.72
12382	Plateau	25	-	22.83
12383	Plateau	30	-	26.49
12384	Plateau	35	-	36.65
12385	Plateau	40	-	48.48
12386	Plateau	45	-	50.17



## 12395 - PRÉSENTOIR "PLASTALU" 54.12 €

*Plastic and aluminium cake display*

Plateaux plastique et colonne en aluminium, livré avec 4 axes centraux pouvant faire 1 présentoir 3, 4 ou 5 étages. Hauteur 60 cm

### PIÈCES DÉTACHÉES

Code	Désignation	Ø cm	h cm	€
12397	Axe fileté (jeu de 3)	-	-	9.23
12399	Socle alu	-	-	9.29
12400	Entretoise	-	12.5	6.20
12401	Entretoise	-	13.5	6.20
12402	Entretoise	-	14.5	6.20
12403	Entretoise	-	15.5	6.20
12405	Ecrou	-	-	1.84
12408	Renfort alu	8	-	2.80
12409	Renfort alu	10	-	2.80
12410	Renfort alu	13	-	2.80
12411	Renfort alu	15	-	2.80
12412	Découpoir plastalu	3.5	-	4.82
12415	Plateau	20	-	1.50
12416	Plateau	25	-	2.17
12417	Plateau	30	-	2.75
12418	Plateau	35	-	4.07
12419	Plateau	40	-	4.86



# PRÉSENTOIRS PLASTIQUE

PLASTIC CAKE DISPLAY



**12420 - PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES 28.43 €**

*3 tier cake stand*

3 plateaux Ø 28 cm - haut 24 cm

**PIÈCES DÉTACHÉES POUR RÉF :**

12420 - 12441 - 12426

Code	Désignation	Ø cm	€
12428	Plateau du haut	28	8.72
12430	Plateau standard	28	8.72
12435	Socle	35	16.98
12438	Entretoise	10	1.76



**12426 - PRÉSENTOIR 7 ÉTAGES 124.15 €**

*7 tier cake stand*

7 plateaux Ø 28 cm - Ø base 35 cm - haut 75 cm

**Présentoirs  
plastique blanc  
modulables et  
démontables**



**12442 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX 78.76 €**

*Cake stand - 5 plates*

Ø des plateaux en partant du haut :

23 / 27 / 27 / 28 / 28 cm

Dimensions : L 60 x H 40 x P 58 cm



**12441 - PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES 65.27 €**

*4 tier cake stand*

4 plateaux Ø 28 cm - haut 45 cm



# PRÉSENTOIRS SUCETTES PLASTIQUE

## LILIPOP HOLDER, PLASTIC



- Présentoir pour sucettes, easy pop, stecco pop, stecco flex, mini sticks et cakes pops.
- Pour batonnets plastique et bois.



**12197 - PRÉSENTOIR SUCETTES 20.80 €**

*White lollipops holder*

- Capacité : 27 sucettes
- Fond blanc - dessus transparent
- Dim. : Ø 225 - h 110 mm



**12198 - PRÉSENTOIR SUCETTES 20.80 €**

*Black lollipops holder*

- Capacité : 27 sucettes
- Fond noir - dessus transparent
- Dim. : Ø 225 - h 110 mm

# PRÉSENTOIRS MUFFINS & CUPCAKES

## MUFFINS & CUPCAKES DISPLAY



**12195 - PRÉSENTOIR SPÉCIAL MUFFINS ET CUPCAKES PLEXI 87.60 €**

*Muffins and cup cake display*

- Matière pléxi - Ø base 30 cm - h 41 cm
- Spécialement conçu pour la présentation des muffins à placer dans les encoches ou des cupcakes qui sont soutenus par les plateaux support.
- Capacité : 26 muffins / cupcakes



**12196 - PRÉSENTOIR À CUPCAKES MÉTALLIQUE 6.78 €**

**13 CUPCAKES**

*13 cupcakes stand*

- Ø 18 - h 24 cm



**12194 - PRÉSENTOIR SUCETTES ET CUPCAKES 15.57 €**

*Lollipops and cupcakes holder*

- Matière plastique - Ø 30 cm - h 24 cm
- Capacité : 48 sucettes



**12199 - PRÉSENTOIR À CUPCAKES MÉTALLIQUE 11.60 €**

**23 CUPCAKES**

*23 cupcakes stand*

- Ø 27.5 - h 33 cm



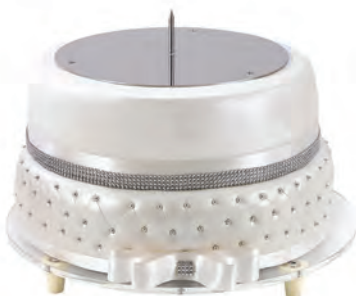
- Conçu pour servir d'ossature, les plateaux et les piques inox sont complètement intégrés et invisibles à l'intérieur de votre wedding cake lui donnant une stabilité à la conception, pendant le transport et à la découpe. Fini les piques bois et les tubes plastiques, vous êtes assuré d'utiliser des matériaux agréés contact alimentaire.
- Les plateaux sont livrés avec des piques à visser, un central au dessus et 3 en dessous, il suffit de piquer le gâteau et d'empiler les étages.
- 3 hauteurs de piques au choix 6, 9 et 12 cm pour des gâteaux de 8, 11 et 14 cm de haut.
- Ce concept modulaire permet également de présenter des entremets pour la réalisation de wedding cake à la française.



Ossature avec entremets  
Wedding cake à la française



### Evolution du montage du wedding cake





# OSSATURES INOX POUR WEDDING CAKE

## WEDDING CAKE HOLDER



Autres dimensions sur demande



OSSATURE 3 PLATEAUX 26/20/14 cm pour wedding cake jusqu'à 4 étages  
3 plates cake display, 4 levels

Code	H cm	€
12500	8	135.14
12501	11	138.09
12502	14	140.62



OSSATURE 4 PLATEAUX 32/26/20/14 cm pour wedding cake jusqu'à 5 étages  
4 plates cake display, 5 levels

Code	H cm	€
12505	8	201.44
12506	11	204.82
12507	14	207.99



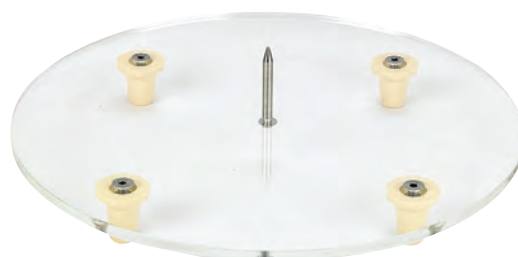
PLATEAU INOX AVEC PIQUE DE CENTRAGE livré sans pique de dessous  
Round plate with pick

Code	Ø cm	€
12510	32	56.48
12511	38	61.55
12512	44	85.52



JEU DE 3 PIQUES INOX Set of 3 steel picks

Code	H cm	H gâteau	€
12513	6	8	9.39
12514	9	11	10.03
12515	12	14	10.77



PLATEAU SUPPORT PLEXI - Epaisseur 10 mm avec 4 pieds et 1 pique de centrage  
Round display plexiglass with pick

Code	Ø cm	€
12518	40	129.73
12519	49	162.16



RONDS PERFORÉS - DOUBLE FACE - OR/NOIR Perforated cardboard

Code	Ø cm	€ le paquet de 10
15730	16	2.05
15733	22	2.70
15736	28	3.61
15739	34	4.84
15742	40	5.96



# PRÉSENTOIRS CAKE DISPLAY



**DOME DE MARQUISE EN ALUMINIUM BORDÉ**  
*"Marquise" mould, aluminium*

Code	Cont.	Ø cm	Haut. cm	€
12600	1 L	14	11	14.09
12601	1 L 1/2	17	15	17.05



**12605 - BUSTE DE MARQUISE PLASTIQUE 95.16 €**  
Couleurs assorties par boîte de 6, Ht 10.5 cm  
*"Marquise" decorating figure*



**12680 - MOULE DAUPHIN EN VIVAK - HT 80 cm**  
Pour chocolat, nougatine en abaisse, pastillage.  
*Dolphin mould* 220.00 €

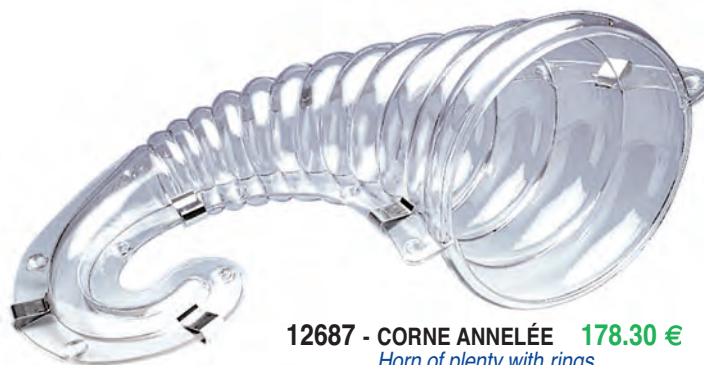


**12650 - CROQUEMBOUCHE INOX 155.78 €**  
HT 60 cm - BASE Ø 26 cm  
*"Croquemouche" mould, stainless steel*



**CROQUEMBOUCHE FER BLANC**  
*"Croquemouche" mould, tinplate*

Code	Ø Base cm	Haut. cm	€
12665	16	30	56.70
12667	20	40	62.51
12669	24	50	90.26
12671	28	60	106.78



**12687 - CORNE ANNELÉE 178.30 €**  
*Horn of plenty with rings*  
Dim. long 70 cm - Ø ouverture 28 cm



**12685 - CORNE LISSE 178.30 €**  
*Smooth horn of plenty*  
Dim. long 70 cm - Ø ouverture 28 cm



# COFFRET EASY FLEURS

## EASY FLEURS SET



Matière fonte d'aluminium alimentaire revêtement nickel. Permet de réaliser des décors en sucre ou en chocolat.  
Possibilité de tremper 2 à 3 fois de suite les empreintes sans les remettre au froid.

*IDEAL FOR ALL YOUR CREATIONS IN SUGAR OF CHOCOLATE*



**12710 - COFFRET N° 1 - 325 x 210 mm - 12 PIÈCES 253.37 €**  
COMPOSITION

Code	Désignation	€
12712	Empreinte R1 - 70 x 75 mm	23.69
12713	Empreinte R2 - 65 x 50 mm	20.90
12714	Empreinte R4 - Ø 50 mm	18.78
12715	Empreinte R5 - 80 x 30 mm	18.78
12716	Empreinte R6 - 95 x 28 mm	18.78
12717	Empreinte R9 - 63 x 50 mm	20.85
12718	Empreinte R10 - Ø 55 mm	20.85
12719	Empreinte R11 - 75 x 75 mm	26.10
12720	Empreinte R12 - Ø 75 mm	23.65
12721	Empreinte R15 - 88 x 20 mm	24.52
12722	Empreinte R19 - Ø 52 mm	20.84
12723	Empreinte R20 - 88 x 20 mm	24.52



**12730 - COFFRET N° 2 - 325 x 210 mm - 9 PIÈCES 200.94 €**  
COMPOSITION

Code	Désignation	€
12732	Empreinte R3 - 83 x 83 mm	25.37
12733	Empreinte R7 - 62 x 48 mm	19.61
12734	Empreinte R8 - Ø 75 mm	23.69
12735	Empreinte R13 - 53 x 60 mm	21.25
12736	Empreinte R14 - 65 x 50 mm	22.56
12737	Empreinte R16 - 105 x 32 mm	24.52
12738	Empreinte R17 - Ø 95 mm	27.40
12739	Empreinte R18 - 92 x 60 mm	23.69
12740	Empreinte R21 - 105 x 32 mm	24.52



EMPREINTES SILICONE "SUGARFLEX"  
SUGARFLEX SILICONE PRINT



12745 - 86 x 82 mm **53.90 €**



12753 - 110 x 50 mm **30.35 €**



12762 - 60 x 50 mm **25.63 €**



12746 - 90 x 70 mm **31.75 €**



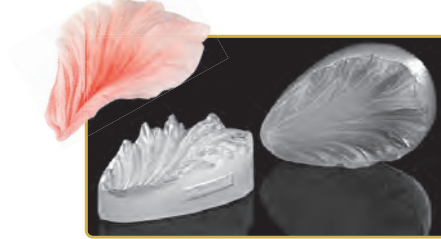
12754 - 67 x 72 mm **38.80 €**



12763 - 80 x 60 mm **17.63 €**



12747 - 50 x 50 mm **24.45 €**



12755 - 60 x 37 mm **17.63 €**



12764 - 50 x 35 mm **14.55 €**



12748 - 80 x 38 mm **22.34 €**



12756 - 35 x 35 mm **12.94 €**



12765 - 65 x 57 mm **27.05 €**



12749 - 63 x 50 mm **20.00 €**



12757 - 90 x 73 mm **36.46 €**



12766 - 65 x 55 mm **14.55 €**



12751 - 97 x 70 mm **31.75 €**



12758 - 100 x 60 mm **36.46 €**



12767 - 75 x 55 mm **17.63 €**



12752 - 120 x 30 mm **22.34 €**



12761 - 85 x 70 mm **30.35 €**



12768 - 105 x 65 mm **57.63 €**

## EMPREINTES SILICONE "SUGARFLEX" SUGARFLEX SILICONE PRINT



12769 - 160 x 80 mm **70.33 €**



12774 - 85 x 60 mm **32.70 €**



12778 - 130 x 95 mm **25.65 €**



12771 - 73 x 73 mm **28.00 €**



12775 - 71 x 35 mm **15.26 €**



12779 - Ø 77 mm **32.69 €**



12773 - 65 x 40 mm **17.64 €**



12777 - 140 x 80 mm **38.80 €**



## MOULES SILICONE "SUGARFLEX" MINI FLOWER SUGARFLEX MINI FLOWER SILICONE MOULDS

**EMPREINTE + DÉCOUPOIR 8.56 €**



12794 - FLEUR 5 PÉTALES  
Dim : Ø 30 mm  
*Blossom*



12795 - FLEUR 4 PÉTALES  
Dim : 27 x 27 mm  
*Blossom*



12796 - PAPILLON  
Dim : 37 x 30 mm  
*Butterfly*



12797 - FLEUR 5 PÉTALES  
Dim : Ø 37 mm  
*Blossom*



12798 - MARGUERITE  
Dim : Ø 32 mm  
*Daisy*



12799 - PETUNIA  
Dim : Ø 40 mm  
*Petunia*



# BARRES SILICONE MF

## SILICONE BAR

- Grâce à son système breveté de fil d'aluminium inséré dans la barre silicone, vous allez pouvoir créer des formes originales.
- Possibilité de mettre bout à bout plusieurs barres silicone pour des formes plus grandes.
- La barre silicone MF permet de réaliser toutes les formes pour les réalisations de vos socles et supports en sucre, chocolat, elle est déformable à souhait, le fil d'aluminium permettant de maintenir la forme réalisée.
- Laissez libre cours à votre imagination.



Mettre en forme



Couler le sucre



Laisser refroidir

**12780 - BARRE SILICONE + FIL ALUMINIUM DE 1 m 43.84 €**  
Section 15 x 15 mm  
*Silicon bar with aluminium wire*



Pour réaliser vos socles et supports en sucre coulé ou en chocolat.

**BARRE SILICONE POUR LE COULAGE DU SUCRE**  
*Silicone bar for sugar work*

**12785 - Barre 1 m - section 10 x 10 mm 19.94 €**  
**12786 - Barre 1 m - section 12 x 12 mm 25.32 €**



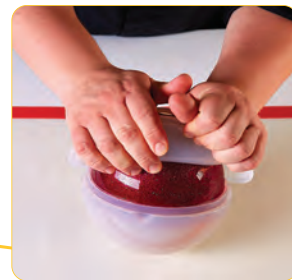
## MOULE SPHÈRE

*SPHERE MOULD*



**MOULE SILICONE SPHÈRE**  
*Silicone sphere mould*

Code	Ø cm	€
12787	8	39.70
12788	10	55.30
12789	15	133.10



Pour cuisson & congélation sucre cuit (pièces artistiques..) chocolat

**Silikowart®**  
professional

## MOULE "INSERT DÉCOR" SILICONE

*INSERT DECOR MOULD SILICON*

- ..Ces moules permettent de réaliser des inserts et des décors pour vos mousses, entremets, desserts glacés... Il sont également utilisables pour la réalisation de décors en sucre coulé, chocolat, pastillage...



**12790 - ROND DOUBLE FACE 27.55 €**  
De Ø 40 à 260 mm - Ht 20 mm  
*Round*



**12792 - CARRÉ DOUBLE FACE 27.55 €**  
De 40 x 40 mm à 260 x 260 mm - Ht 20 mm  
*Square*



Remplir le moule.  
*Fill the round mould with the preparation.*



Démouler.  
*Unmould.*



Garnir la base de votre moule.  
*Create the base for the mould.*



Placer les inserts.  
*Put the cake-insert in the mould.*



Recouvrir les inserts.  
*Cover the insert with the preparation.*



# USTENSILES DE DÉCORS

## DECORATION USTENSILS



### FOURCHETTE À TREMPER

*Chocolate fork*

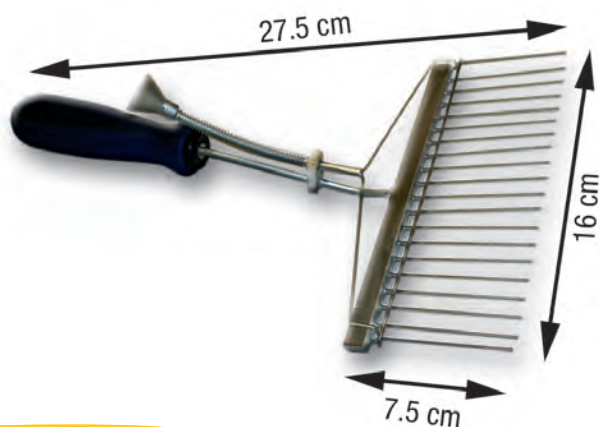
Code	Désignation	€	Code	Désignation	€
12900	Spirale <i>Spiral</i>	7.13	12905	Ovale <i>Oval</i>	6.86
12901	Rectangle <i>Rectangular</i>	7.96	12906	Poire <i>Pear</i>	6.86
12902	Ronde PM <i>Round</i>	6.60	12907	2 dents <i>2 teeth</i>	7.96
12903	Ronde MM <i>Round</i>	6.60	12908	3 dents <i>3 teeth</i>	8.63
12904	Ronde GM <i>Round</i>	6.60	12909	4 dents <i>4 teeth</i>	9.34



**12915 - MALLETTE DE 10 FOURCHETTES À TREMPER 101.60 €**  
*Box of 10 chocolate forks*

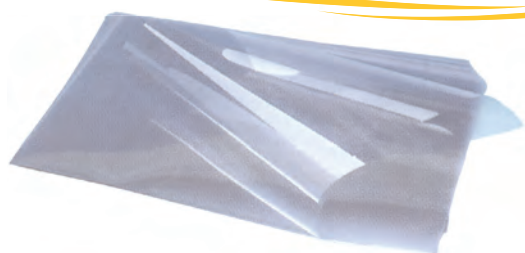


**12918 - MALLETTE DE 5 FOURCHETTES À TREMPER 70.91 €**  
Composition : 1 fourchette 2 dents - 3 dents - 4 dents - 1 ronde PM et ronde GM  
*Box of 5 chocolate forks*



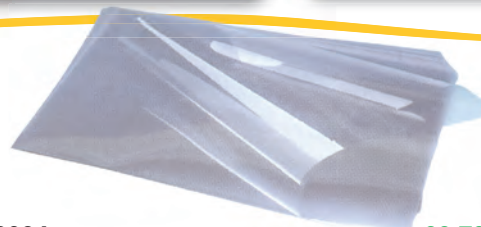
**12895 - FOURCHETTE À TREMPER AVEC POUSSOIR 112.21 €**  
*Chocolate fork*

Spécialement étudiée pour tremper plusieurs chocolats en même temps (gain de temps considérable).  
Avec le poussoir vous pouvez faire glisser délicatement les chocolats.



**FEUILLE RODHOID 150 MICRONS - 60 x 40 cm**  
Pour le travail du chocolat  
*Rodhoid surface for chocolate work*

Code	Désignation	€
12920	Le paquet de 25	14.35
12921	Le paquet de 100	53.35



**12924 - FEUILLE PALET 100 MICRONS 22.72 €**

60 x 40 cm - P/100  
Pour le travail du chocolat  
*Surface for chocolate work*

**12926 - FEUILLE GUITARE POLYETHYLENE 55 MICRONS 9.08 €**

60 x 40 cm - P/100  
Pour le travail et découpe des intérieurs chocolat  
*Cutting surface for guitare*

**12928 - FEUILLE GUITARE POLYETHYLENE 100 MICRONS 10.73 €**

60 x 40 cm - P/50  
*Cutting surface for guitare*

# ARÔMES CONCENTRÉS

## CONCENTRED FLAVOURS

Gamme spécialement étudiée pour les professionnels pour aromatiser les crèmes, les entremets, bonbons, chocolats, ganaches, macarons, glaces, sorbets...

Supporte les cuissons à haute température sans altération de l'arôme.



FLACON 125 ml 7.75 €

Code	Arômes	SUCRÉ
13201	Abricot	<i>Apricot</i>
13200	Amande amère	<i>Bitter almond</i>
13202	Ananas	<i>Pine apple</i>
13203	Anis	<i>Anis</i>
13205	Banane	<i>Banana</i>
13204	Barbe à papa	<i>Cotton candy</i>
13206	Bergamote	<i>Nergamote</i>
13207	Beurre fondu	<i>Melted butter</i>
13208	Beurre salé	<i>Salted butter</i>
13266	Cacahuete	<i>Peanut</i>
13209	Café Brésil	<i>Brazil coffee</i>
13210	Cannelle	<i>Cinnamon</i>
13213	Cappucino	<i>Cappucino</i>
13211	Caramel	<i>Caramel</i>
13286	Caramel beurre salé	<i>Salted caramel</i>
13212	Caramel bonbon	<i>Caramel bonbon</i>
13214	Cassis	<i>Blackcurrant</i>
13274	Chataigne	<i>Chestnut</i>
13215	Chocolat au lait	<i>Milk chocolate</i>
13216	Chocolait noir	<i>Black chocolate</i>
13281	Chocolat blanc	<i>White chocolate</i>
13217	Citron	<i>Lemon</i>
13261	Citron meringue	<i>Lemon meringue tart</i>
13218	Citron vert	<i>Lime</i>
13219	Cola	<i>Cola</i>
13220	Coquelicot	<i>Poppy</i>
13271	Cranberry	<i>Cranberry</i>
13263	Crème brûlée	<i>Crème brûlée</i>
13278	Crème pâtissière	<i>Pastry cream</i>
13221	Figue	<i>Fig</i>
13222	Fraise	<i>Strawberry</i>
13223	Fraise bonbon	<i>Strawberry bonbon</i>
13284	Fraise chewing gum	<i>Strawberry chewing gum</i>
13224	Fraise des bois	<i>Wild strawberry</i>
13225	Framboise	<i>Raspberry</i>
13226	Fruit de la passion	<i>Passion fruit</i>
13227	Griotte	<i>Cherry</i>
13228	Groseille	<i>Redcurrant</i>
13265	Guimauve	<i>Marsh mallow</i>
13229	Jasmin	<i>Jasmin</i>
13230	Kiwi	<i>Kiwi</i>
13231	Lavande	<i>Lavander</i>
13287	Limoncello (sans alcool)	<i>Limoncello(alcohol free)</i>
13232	Lychee	<i>Lychee</i>
13233	Mandarine	<i>Mandarine</i>
13273	Mangue	<i>Mango</i>
13234	Melon	<i>Melon</i>
13235	Menthe forte	<i>Strong mint</i>
13236	Menthe poivrée	<i>Pepper mint</i>
13270	Miel	<i>Honey</i>



Gamme disponible en 1/2 L ou 1 L sur commande





# ARÔMES CONCENTRÉS

## CONCENTRED FLAVOURS

Gamme spécialement étudiée pour les professionnels pour aromatiser les crèmes, les entremets, bonbons, chocolats, ganaches, macarons, glaces, sorbets...

Supporte les cuissons à haute température sans altération de l'arôme.



FLACON 125 ml **7.75 €**

Code	Arômes	SUCRÉ
13288	Mimosa	<i>Mimosa</i>
13237	Mirabelle	<i>Mirabelle plum</i>
13289	Mojito (sans alcool)	<i>Mojito (alcohol free)</i>
13264	Muguet	<i>Lily of the valley</i>
13238	Mure	<i>Blackberry</i>
13276	Myrtille	<i>Bilberry</i>
13239	Noisette	<i>Hazelnut</i>
13240	Noix	<i>Walnut</i>
13241	Noix de coco	<i>Coconut</i>
13242	Nougat	<i>Nougat</i>
13243	Orange	<i>Orange</i>
13244	Orange zeste (sanguine)	<i>Blood orange</i>
13245	Oranger fleurs	<i>Orange blossom</i>
13246	Pain d'epices	<i>Ginger bread</i>
13247	Pamplemousse	<i>Grapefruit</i>
13267	Panettone	<i>Panettone</i>
13283	Papaye	<i>Papaya</i>
13262	Pâte a tartiner	<i>Chocolate paste</i>
13248	Pêche	<i>Peach</i>
13290	Petit ourson	<i>Little bear</i>
13291	Pina colada (sans alcool)	<i>Pina colada (alcohol free)</i>
13249	Pistache	<i>Pistachio</i>
13250	Poire	<i>Pear</i>
13272	Pomme d'amour	<i>Toffee apple</i>
13251	Pomme verte	<i>Green apple</i>
13252	Praline	<i>Praline</i>
13253	Reglisse	<i>Liquorice</i>
13279	Rhubarbe	<i>Rhubarb</i>
13254	Rhum brun (sans alcool)	<i>Rum (alcohol free)</i>
13255	Rose	<i>rose</i>
13260	Speculos	<i>Speculos</i>
13277	Thé	<i>Tea</i>
13282	Tilleul	<i>Lime blossom</i>
13280	Tiramisu	<i>Tiramisu</i>
13256	Vanille bourbon	<i>Vanilla</i>
13257	Vanille tahiti	<i>Exotic vanilla</i>
13268	Verveine	<i>Verbena</i>
13258	Violette	<i>Violet</i>
13275	Whisky (sans alcool)	<i>Whisky (alcohol free)</i>
13285	Yuzu	<i>Yuzu</i>



FLACON 125 ml **7.75€**

Code	Arômes	SALÉ
13300	Basilic	<i>Basil</i>
13301	Foie gras (saveur)	<i>Foie gras (flavour)</i>
13302	Piment	<i>chilli pepper</i>
13303	Gingembre	<i>Ginger</i>
13304	Safran	<i>Saffron</i>



Gamme disponible en 1/2 L ou 1 L sur commande



# COLORANTS

## COLORING

### Colorant gel - Haute concentration

- Le colorant alimentaire en gel très concentré sous forme de pâte, dont la formulation est particulièrement adaptée pour la coloration de la pâte à sucre, de la pâte d'amande, de la crème au beurre, de la glace royale, de la chantilly, des crèmes fouettées et des crèmes et produits à base de sucre.
- **Utilisation** : incorporer le gel colorant directement dans la préparation à teinter dans la masse.
- Goût neutre, légèrement sucré.



COLORANT GEL TUBE de 20 g 1.46 €  
Gel colouring tube 20 g

Code	Couleur	Color	Code	Couleur	Color
13340	Rose	Pink	13352	Orange	Orange
13341	Bleu clair	Light blue	13353	Vert	Green
13342	Vert pomme	Apple green	13354	Bleu	Blue
13344	Brun	Brown	13355	Violet	Violet
13345	Fuchsia	Pink	13356	Noir	Black
13351	Jaune	Yellow	13357	Rouge	Red

### Gel food colouring - High concentration

- In paste form, the formulation is particularly suitable for sugar coloring paste, almond paste, butter cream, royal icing, whipped cream and creams and products sugar-based.
- Use : incorporating the gel dye directly in the preparation.
- Neutral, slightly sweet taste.



COLORANT GEL TUBE de 100 g 6.20 €  
Gel colouring 100 g

Code	Couleur	Color	Code	Couleur	Color
13358	Bleu clair	Light blue	13365	Violet	Violet
13359	Vert pomme	Apple green	13366	Noir	Black
13361	Jaune	Yellow	13367	Rouge	Red
13362	Orange	Orange	13368	Rose	Pink
13363	Vert	Green	13378	Brun	Brown
13364	Bleu	Blue	13379	Fuchsia	Pink

- Donne un effet brillant aux chocolats, pièces en sucre...
- Peut-être saupoudré directement sur les décors ou appliqué au pinceau après dilution avec de l'alcool.



COLORANT POUVRE SCINTILLANT Pot de 30 cc 12.48 €  
Powder coloring

Code	Couleur	Color
13590	Cuivre	Copper
13592	Or	Gold
13587	Or clair	Light gold
13588	Rubis	Ruby
13589	Bronze	Bronze



SPRAY COLORANT EFFET MÉTALLISÉ 14.90 €  
Aérosol de 150 ml  
Metallic effect spray food colouring

- Le spray effet métallisé est un colorant alimentaire de finition qui permet de donner un effet de surface sur des chocolats, pâte à sucre, pâte d'amande, pâtisseries... Odeur vanille, goût neutre.
- *Metallic spray is a food coloring wich gives a perlescent surface on chocolate, sugar paste or marzipan, pastries... Smell vanilla, neutral taste.*

Code	Couleur	Color
13400	Or	Gold
13402	Bronze	Bronze
13405	Rubis	Ruby
13408	Or clair	Light gold
13409	Cuivre	Copper



# COLORANTS

## COLORING

### COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE HYDROSOLUBLE 100 ml 6.82 €

Water soluble liquid food coloring 100 ml

- Avec un bouchon compte goutte pour un dosage précis
- Très concentré pour un usage alimentaire sans goût et sans odeur ; travail du sucre et à l'aérographe, sucré (crèmes, gâteaux, glaçages, etc...), salé (sauces, etc...)
- With a dropper cap for precise dosing
- Very concentrated for food use without taste and odor; sugar and airbrush work, sweet (creams, cakes, frosting, etc...), salty (sauces, etc...)

Code	Couleur	Couleur	Azoïque
13545	Brun chocolat	Brown chocolate	X
13546	Vert pistache	Pistachio green	X
13548	Vert pomme	Apple green	X
13549	Rouge framboise	Raspberry red	X
13550	Jaune citron	Lemon yellow	X
13551	Jaune d'oeuf	Egg yellow	X
13552	Brun caramel	Brown toffy	X
13553	Vert menthe	Minty green	X
13554	Cassis	Blackcurrant	X
13555	Noir	Black	
13556	Rouge fraise	Strawberry red	X
13557	Bleu indigo	Indigo blue	
13558	Bleu ciel	Sky blue	



- Ces colorants alimentaires pourront être incorporés directement à vos préparations pâtisseries : crèmes, macarons, biscuits et même glaçages... et vous permettra de colorer vos sauces.
- These food colors can be incorporated directly into your preparations: creams, macarons, cookies... and will allow you to color your sauces



### 13540 - BOITE DE 4 COLORANTS ALIMENTAIRES LIQUIDES - 7 ml 9.17 €

4 couleurs : rouge, bleu, vert et jaune

### Box of 4 liquid food coloring - 7 ml

4 colors: red, blue, green and yellow



### SPRAY COLORANT "EFFET VELOUR" 11.12 €

Aérosol de 250 ml

Coloring cocoa butter silky effect

- Colorant alimentaire à base de beurre de cacao coloré, donne un effet velour à vos entremets, bûches, petits gâteaux... à pulvériser sur l'entremet préalablement passé au congélateur.
- Food coloring based colored cocoa butter giving a velvet effect to your entremets, cakes... Spray has previously passed the dessert in freezer.

Code	Couleur	Couleur	Azoïque
13470	Orange	Orange	X
13472	Brun chocolat	Brown chocolate	X
13473	Jaune	Yellow	X
13474	Blanc	White	
13475	Rouge	Red	X
13476	Rose	Pink	X
13477	Vert	Green	X



Azoïque : Colorant de synthèse / Synthetic coloring



# COLORANTS

## COLORING

- **Colorant alimentaire** en poudre hydrosoluble concentré, pour teinter vos préparations dans la masse (macarons, pâtes, pastillages, crèmes, etc...). 1 pointe de couteau suffit à colorer 1 litre de préparation
- **Utilisation** : Dans une pâte liquide, ajouter directement le colorant poudre alimentaire. Dans une pâte plus consistante ou de la pâte à sucre, ainsi qu'une utilisation avec un aérographe, diluer le colorant.
- **Food coloring in water soluble concentrated powder** to dye your preparations in the mass (macaroons, dough, pelletizing, creams, etc...). 1 knife point simply to color 1 liter of preparation
- **Use**: In a liquid paste, add powdered food coloring directly. In a more consistent dough or sugar paste, as well as use with airbrush dilute the coloring.



**GAMME AUTORISÉE SELON LA LÉGISLATION FRANÇAISE**  
**En confiserie, en décoration et enrobage,**  
**pour les fourrages et en boulangerie fine.**



**COLORANT POUVRE CONCENTRÉ ALIMENTAIRE, HYDROSOLUBLE**  
*Powder colors*

Code	Couleur	Color	Cont. g	Azoïque	€
13526	Bleu ciel	Sky blue	20		10.38
13527	Bleu indigo	Indigo blue	20		10.03
13528	Rouge fraise	Strawberry red	20	X	8.35
13529	Rouge framboise	Raspberry red	20	X	9.88
13530	Jaune d'œuf	Egg yellow	20	X	7.64
13531	Jaune citron	Lemon yellow	20	X	7.30
13532	Cassis	Blackcurrant	20	X	9.06
13533	Brun caramel	Brown toffy	20	X	8.65
13534	Brun chocolat	Brown chocolate	20	X	8.65
13535	Vert menthe	Minty green	20	X	12.11
13536	Vert pomme	Apple green	20	X	9.40
13537	Noir	Black	15		10.64
13538	Vert pistache	Pistachio green	20	X	11.71

**COLORANT POUVRE CONCENTRÉ ALIMENTAIRE, HYDROSOLUBLE**  
*Powder colors*

Code	Couleur	Color	Cont. g	Azoïque	€
13561	Jaune citron	Lemon yellow	100	X	10.95
13562	Rouge fraise	Strawberry red	50	X	11.33
13563	Vert menthe	Minty green	100	X	35.13
13564	Bleu indigo	Indigo blue	100		24.70
13565	Bleu ciel	Sky blue	100		26.48
13566	Vert pomme	Apple green	100	X	17.31
13567	Rouge framboise	Raspberry red	100	X	17.56
13568	Jaune d'œuf	Egg yellow	100	X	12.75
13569	Brun caramel	Brown toffy	100	X	17.82
13570	Cassis	Blackcurrant	100	X	19.86
13571	Noir	Black	50		16.55
13572	Brun chocolat	Brown chocolate	100	X	17.82
13573	Vert pistache	Pistachio green	100	X	33.10



Azoïque : Colorant de synthèse / *Synthetic coloring*

**COLORANT POUVRE CONCENTRÉ ALIMENTAIRE, HYDROSOLUBLE**  
*Powder colors*

**GAMME AUTORISÉE SELON LA LÉGISLATION FRANÇAISE**  
**En confiserie, en décoration et enrobage, pour les fourrages.**

Code	Couleur	Color	Cont. g	Azoïque	€
13576	Rouge intense	Red	100	X	14.77
13577	Jaune intense	Yellow	100	X	11.02



NOUVEAUTÉS



- **DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE**  
Dispersible dans le beurre de cacao ou matières grasses
- **COLORING FOODSTUFF**  
Dispersible in cocoa butter or fat base

La tendance est au naturel



DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE  
Pot de 100 g  
Coloring foodstuff 100 g

Code	Couleur	Color	€
13632	Orange	Orange	15.88
13633	Jaune clair	Light yellow	19.29
13634	Jaune foncé	Dark yellow	17.96
13635	Rouge	Red	18.46
13636	Rose	Pink	20.72
13637	Violet	Purple	17.64
13638	Bleu	Blue	19.31
13639	Vert	Green	22.19

DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE  
Pot de 20 g  
Coloring foodstuff 20 g

Code	Couleur	Color	€
13642	Orange	Orange	7.14
13643	Jaune clair	Light yellow	7.84
13644	Jaune foncé	Dark yellow	7.57
13645	Rouge	Red	7.91
13646	Rose	Pink	8.35
13647	Violet	Purple	7.26
13648	Bleu	Blue	8.08
13649	Vert	Green	8.66



### DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE ?

Les denrées alimentaires colorantes sont fabriquées à partir de fruits, de légumes et de plantes comestibles à l'aide d'un procédé de fabrication physique traité avec de l'eau, la poudre est obtenue ensuite par pulvérisation à partir de matières premières liquides.

Convient aux régimes sans gluten, végétarien, végétalien, casher et halal, non azoïque.

### COLORING FOODSTUFF?

Food coloring is made from edible fruits, vegetables and plants using a physical manufacturing process treated with water, the powder is then obtained by spraying from liquid raw materials.

Suitable for gluten-free, vegetarian, vegan, kosher and halal diets, azoic free.



# COLORANTS

## COLORING

- Colorant alimentaire en poudre liposoluble concentré à diluer dans du beurre de cacao ou matières grasses (beurre, margarine, pâte d'amandes...) notamment **très utilisé pour** les décors de vos sujets et vos moulages en chocolat. Le **colorant liposoluble en poudre** convient pour les décorations et enrobages de vos confiseries, de vos pâtisseries et le nappage neutre à froid. Utilisation ajouter directement le colorant poudre dans la masse à colorer.
- *Food coloring in fat-soluble powder concentrated to dilute in cocoa butter or fat (butter, margarine, almond paste...) especially widely used for the decorations of your subjects and your chocolate moldings.*



**COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE**  
Pot de 15 g  
*Chocolate coloring*

Code	Couleur	Color	Azoïque	€
13625	Jaune	Yellow	X	8.65
13626	Rouge fraise	Strawberry red	X	8.65
13627	Orange	Orange	X	8.65
13628	Bleu indigo	Indigo blue		8.65
13629	Vert	Green	X	8.65
13630	Rouge framboise	Raspberry red	X	8.65
13631	Bleu ciel	Sky blue		8.65



**COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE**  
Pot de 60 g  
*Chocolate coloring*

Code	Couleur	Color	Azoïque	€
13580	Jaune	Yellow	X	21.88
13581	Rouge fraise	Strawberry red	X	14.58
13582	Orange	Orange	X	14.58
13583	Bleu indigo	Indigo blue		15.04
13584	Vert	Green	X	22.59
13585	Rouge framboise	Raspberry red	X	16.77
13586	Bleu ciel	Sky blue		18.31

### PRÉPARATION COLORANTE À BASE DE BEURRE DE CACAO 200 g

*Coloring based on cocoa butter*

Code	Couleur	Color	Azoïque	€
13500	Noir	Black		15.05
13501	Blanc	White		15.05
13502	Jaune	Yellow	X	15.05
13503	Orange	Orange	X	15.05
13504	Rouge	Red	X	15.05
13507	Vert	Green	X	15.05

#### Utilisation :

- Au pinceau pour décorer l'intérieur de vos moules chocolats ou directement sur vos moulages
- En pulvérisation avec un pistolet spécial chocolat ou aérographe

#### Ready-to-use coloring preparation based on cocoa butter

#### Use:

- Using a brush to decorate the inside of your chocolate molds or directly on your molds
- Spraying with a special gun or airbrush

**Prête à l'emploi !**



Azoïque : Colorant de synthèse / *Synthetic coloring*



DÉCORS  
DECORATIONS



**13602 - PAILLETES D'OR** (poids net 0,3 g) **64.66 €\***  
*Gold sequins*



- 13605 - FLOCON D'OR** **47.58 €\***  
*Gold flakes*  
Pot de 200 mg
- 13606 - FLOCON D'ARGENT** **28.06 €\***  
*Silver flakes*  
Pot de 500 mg
- 13607 - FLOCON D'OR ET D'ARGENT** **36.60 €\***  
*Silver and gold flakes*  
Pot de 200 mg (80% argent - 20% or)



**13610 - CARNET DE FEUILLES D'OR - 8 x 8 cm P/25** **61.00 €\***  
*Gold leaves*



**13612 - CARNET DE FEUILLES D'ARGENT 9.5 x 9.5 cm P/25** **19.03 €\***  
*Silver leaves*



- 13615 - ROULEAU DE FEUILLE D'OR - 21m x 3 mm** **69.88 €\***  
*Gold leaf in roll*
- 13616 - DISTRIBUTEUR POUR ROULEAU** **57.49 €**  
*Distributor*



- 13620 - AROME LIQUIDE "AMANDES AMERES"** **9.65 €**  
Bouteille de 500 g  
*Almond flavour*
- 13622 - EXTRAIT DE CAFÉ TRABLIT** **47.63 €**  
Bouteille plastique 97 cl.  
*Coffee flavour*

\* Attention : prix susceptibles de changer selon les fluctuations du cours de l'or et de l'argent



# AÉROGRAPHES

## AIRBRUSH



**13653 - COMPRESSEUR AUTOMATIQUE 148.00 €**  
*Automatic compressor*



**Dimensions :** 26 x 13.5 x h 22 cm  
**Poids :** 4.5 kg  
**Puissance :** 150 Watts, 230 Volts, 50 Hz

- Compresseur portable automatique sans huile avec manomètre : la mise en marche et arrêt du moteur est actionnée et désactivée par la pression de l'aérographe. Le moteur ne fonctionne donc que lorsqu'on le sollicite.
- 4 bars
- Débit d'air : 25L/mn
- Appareil silencieux (47 dB), compact et puissant.
- Filtre régulateur avec affichage et régulateur de la pression.
- Châssis métallique robuste.
- Livré avec flexible de raccordement à l'aérographe.



**13654 - AÉROGRAPHE W3 55.00 €**  
*Airbrush*

- Avec godet de 7 ml
- Buse 0.3 mm



**13671 - AÉROGRAPHE 85.00 €**  
*Airbrush*

- Entièrement métallique
- Buse 0.5 mm
- 3 godets interchangeables 2, 5, 13 ml



**13658 - AÉROGRAPHE ÉVOLUTION 195.00 €**  
*Airbrush*

- Entièrement métallique double action, buse flottante à centrage automatique interchangeable. 2 buses 0.2 et 0.3 mm, 2 godets réservoir environ 2 ml et 5 ml.
- Utilisation aisée - Conception futuriste - Excellente qualité de pulvérisation
- Fiabilité, esthétisme des formes, longévité.



**13672 - AÉROGRAPHE SPARMAX 65.00€**  
*Airbrush*

- Buse de 0.3 mm
- Godet de 7 ml détachable
- Fourni avec un godet en verre de 22 ml



**13685 - KIT COMPRESSEUR + AÉROGRAPHE 92.00 €**  
*Airbrush with compressor set*

- Le kit contient : compresseur, aérographe et tuyau connecteur
- Compresseur avec régulateur de pression d'air 0 - 2 bars et avec un débit de 0 - 10 L/mn
- Aérographe par gravité à double action avec aiguille de sortie de 0.3 mm
- Réservoir d'une capacité de 7 ml
- *The set contains: compressor, airbrush and air hose*
- *Compressor with air pressure regulator 0 - 2 bars with a 0 - 10 L/mn flow*
- *Double action gravity feed airbrush with a 0.3 mm need*
- *Cup with 7 ml capacity*

**Dim. compresseur :** 11.5 x 13.5 x 6 cm - **Puissance :** 220 / 240 V - 50 / 60 Hz





# DISTRIBUTEURS À CORNETS

## ICE CREAM CONE DISPENSERS



### 14450 - PORTE CORNETS ROTATIF 275.72 €

*Rotating ice cream cone holder*

Acrylique et structure inox, équipé de 4 tubes ht 50 cm, Ø 5.1 cm. Hygiène parfaite pour les cornets, utilisation intérieure ou extérieure.

### PORTE CORNETS

*Ice cream cone holder*

Acrylique à ouverture frontale. 3 parois avec couvercles articulés. Trous Ø 3.5 cm compatibles avec tous types de cones. Utilisation intérieure ou extérieure.

Code	N° de trous	Dimensions cm	€ la pièce
14455	12	33 x 25 x ht 50	127.70
14458	1	11 x 13 x ht 50	59.40



### PORTE POTS À GLACE

*Ice cream pot holder*

Acrylique, pour le stockage des pots à glace empilables. Dimension maxi du pot 9 cm. Hygiène parfaite, utilisation intérieure ou extérieure.

Code	N° de colonne	Dimensions cm	€ la pièce
14465	4 - rotatif	24.5 x 24.5 x ht 35	105.12
14466	1	11 x 11 x ht 30.5	42.04



### 14470 - PORTE CUEILLÈRES À GLACE 99.36 €

*Spoons case*

Acrylique, pour le stockage des cuillères à glace. Ouverture frontale. Hygiène parfaite, utilisation intérieure ou extérieure. Dimensions : 22 x 26 x ht 21 cm



# DISTRIBUTEURS À CORNETS

## ICE CREAM CONE DISPENSERS



14502

### DISTRIBUTEUR À CORNETS ROTATIF SUR PIED LESTABLE Ø 27 Ht 95 cm

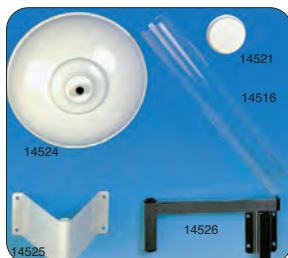
*Rotary ice cream cone dispenser*

Corps cylindrique pivotant sur un axe central, composé de 2 disques métalliques maintenus par des tiges en inox, le tout surmonté d'une cloche, symbole des chariots à glace. Les trémies composées de lamelles en "inox-ressorts" permettent de délivrer les cornets un à un.

14500 - 4 TUBES L	376.19 €
14501 - 5 TUBES L	396.12 €
14502 - 5 TUBES 3 L + 2 XL	463.02 €
14503 - 4 TUBES 2 L + 2 XL	443.67 €
14504 - 4 TUBES XL	505.09 €

#### CORRESPONDANCE DES TUBES :

TUBE L : Ø 70 mm avec trémie de 70, pour cornets jusqu'à Ø 55 mm  
TUBE XL : Ø 100 mm avec trémie de 100, pour cornets jusqu'à Ø 70 mm  
TUBE XXL : Ø 100 mm avec trémie de 120, pour cornets jusqu'à Ø 85 mm  
cornets roulés à l'ancienne



### PORTE CORNETS INDIVIDUEL DE COMPTOIR

*Ice cream cone holder*

Code	Désignation	€
14540	ACIER LAQUE BLANC 25 x 14 x 11.5 cm	24.26
14544	NICKELE ht 20 cm	57.60
14550	PLEXI 24 x 8 x 8 cm	11.25



### DISTRIBUTEUR A CORNETS MURAL Ht 45 cm

*Ice cream cone dispenser*

14510 - 1 TUBE L	72.35 €
14511 - 2 TUBES L	130.22 €
14512 - 3 TUBES 2 XL+ 1 L	182.31 €
14513 - 1 TUBE XXL	133.11 €

### PIECES DETACHEES POUR DISTRIBUTEUR A CORNETS

*Spare parts for ice cream cone dispenser*

14516 - TUBE PVC L Ø 7 cm	7.24 €
14517 - TUBE PVC XL - XXL Ø 10 cm	10.89 €
14518 - TREMIE L Ø 7 cm	24.53 €
14519 - TREMIE XL Ø 10 cm	45.80 €
14520 - TREMIE XXL Ø 12 cm	53.63 €
14521 - COUVERCLE L Ø 7 cm	10.27 €
14522 - COUVERCLE XL - XXL Ø 10 cm	17.30 €
14523 - DOME	48.12 €
14524 - PIED LESTABLE	62.24 €
14525 - SUPPORT MURAL FIXE	38.90 €
14526 - SUPPORT MURAL PIVOTANT	101.99 €



### 14552 - PORTE CORNET DE COMPTOIR 36.90 €

*Ice cream cone holder*

Acrylique et métal - Livré en kit  
Trous Ø 3.5 cm - Ø 19 cm - Ht 24 cm



# SORBETIÈRES

## ICE CREAM MAKING MACHINE



**14585 - SORBETIÈRE 1.4 L 411.41 €**  
*Ice cream maker*

**Uniquement pour la préparation des crèmes glacées et sorbets.** Permet de préparer une glace de 1.4 L en 40 mn environ.

- Minuteur 60 mn
- Température : -18°C / -35°C
- Dimensions : 38 x 29 x 31 cm



**14586 - SORBETIÈRE GELATO 4K 2 944.00 €**  
*Ice cream maker 4K*

**La GELATO 4K TOUCH est la sorbetière toute automatique à commande par écran tactile.** Un simple contact sur le sigle "ON" active la mise en route de la production et de la conservation automatique de votre glace. Le logiciel créé par NEMOX tient compte de la température ambiante et de la consistance de la glace. Refroidissement à air. Choix possible entre 5 différentes densités.

1.4 L de glace ou sorbet en 15 mn - 5.6 L de glace ou sorbet en 1 h

- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz
- Puissance maximale : 1400 W
- Vitesse de rotation : 630 rpm
- Dimensions de la machine : 41.5 x 41.5 x h 30 cm
- Poids de la machine : 25 kg

Autres modèles NEMOX sur demande



- Poids : 14 kg
- Puissance : 150 W
- Voltage : 220-240 V. / 50-60 Hz



**14587 - SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L 1 260.00 €**  
*Ice cream maker 3L*

Cette sorbetière autonome fonctionne en système (mode). **Manuel** 1 bouton de commande pour le froid. Bouton de commande pour la rotation de la pale.

**Automatique** 1 bouton de commande pour le froid. Bouton de commande pour la rotation de la pale. Quand la GLACE ou le SORBET sont prêts, la turbine se met automatiquement en mode "conservation" et maintient la préparation à bonne consistance et à bonne température. Conforme aux normes de sécurité et hygiène les plus strictes.

- Construction en acier inoxydable avec cuve amovible avec anses en inox brossé
- Moteur robuste et silencieux. Compresseur frigorifique efficace à haute performance.
- 3 L de glace/heure

- Alim : 220-240 V. / 50-60 Hz
- Puissance max. : 200 W
- Dim. : 40.5 x 32.5 x h 30 cm
- Poids : 15.4 kg



Livrée avec  
**50**  
bols de  
préparation

**14590 - FRIX'AIR 2 600.00 €**  
*Frix'Air machine*

**Pour réaliser des mousses, sorbets, glaces, sauces, crèmes, soupes...** Frix'Air broie, mixe et mélange tous les ingrédients, frais ou surgelés en préservant le goût naturel des aliments, jusqu'à obtenir une texture veloutée à la température idéale de dégustation.

Congeler à -20°C les aliments dans les bols adaptés. Positionner le bol dans le récipient inox, enclencher le Frix'Air une à deux minutes. Ce système dynamique crée, sous la pression, le mélange parfait de l'air et des ingrédients.

- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz
- Puissance maximale : 600W
- Vitesse de rotation : 2000 rpm
- Pression d'air : 0.5 bar
- Dimensions de la machine : 20 x 33 x h 49.5 cm
- Poids de la machine : 21 kg

**14592 - LOT DE 50 BOLS BLANCS 49.50 €**  
*Set of 50 white bowl*



# SIPHONS

## SIPHONS



### SIPHON À CHANTILLY

- Préparer facilement de la chantilly, des mousses chaudes ou froides, des desserts et des sauces délicieuses.
- Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces.
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur.
- Livré avec 2 douilles en acier inoxydable, une en polypropylène et une brosse de nettoyage.
- Fonctionne avec des cartouches (N<sub>2</sub>O) non incluses.

### SIPHON À CRÈME CHANTILLY PRO

*Chantilly cream siphon*

Tout inox pour préparations chaudes et froides  
*Suitable for hot and cold preparations*

14600 - 1 LITRE 92.15 €

14601 - 0.5 LITRE 82.60 €



### SET DE PIÈCES DÉTACHÉES pour siphons 14600 - 14601

*Spare parts*

Code	Désignation	€
14639	Kit pièces détachées <i>Set of spare parts</i>	18.48

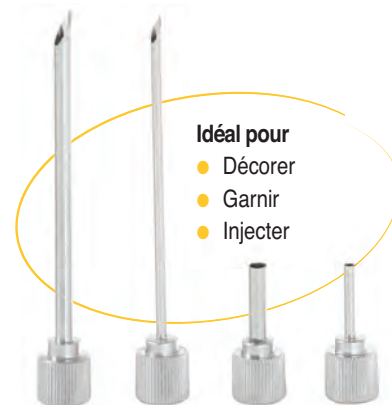


### CARTOUCHE À VISSER POUR SIPHON

*Bulbs for chantilly siphon*

14650 - Boite de 10 4.95 €

14651 - Boite de 24 10.75 €



### Idéal pour

- Décorer
- Garnir
- Injecter

14640 - SET 4 AIGUILLES INOX DE DÉCORATION 18.48 €

*4 tubes s/steel*

1 aiguille Ø 3 mm

1 aiguille Ø 5 mm

1 tube Ø 3 mm

1 tube Ø 5 mm



14642 - ENTONNOIR AVEC TAMIS INOX AMOVIBLE 32.67 €

Ø 16 cm

*Mesh strainer*

# SIPHONS

## SIPHONS




Uniquement préparations froides



Corps et tête en aluminium

### SIPHON À CRÈME CHANTILLY

*Chantilly cream siphon*

Code	Cont. Litre	€
14610	1	46.80
14611	0.5	42.85
 14612	0.25	35.89



Pour préparation  
Chaudes & Froides



14615 - SIPHON THERMO 0.5 L 125.55 €

*Thermo siphon*



- La bouteille et la tête sont en inox de haute qualité et conçu pour une utilisation professionnelle. Ce siphon multi-fonction peut être utilisé pour de nombreuses recettes chaudes et froides, comme des crèmes, écumes, mousses, soupes, etc...
- Le siphon peut être maintenu au chaud au bain marie jusqu'à 70°C. Bouteille avec double paroi qui isole le contenu et maintien au chaud ou au frais pendant des heures.
- Livré avec un set de 3 douilles et une brosse de nettoyage.
- *Bottle and head made of high quality stainless steel, designed for professional use. Versatile whipper for preparation of a wide range of hot and cold creams, foams, mousses, soups, etc...*
- *The whipper can be kept warm in hot water up to 70°C. Double-walsted bottle insulated the contents, keeping it hot or cold for hours.*
- *Include a set of 3 nozzles and a cleaning brush.*



# MATÉRIEL POUR LA GLACE

## ICE CREAM USTENSILS



**CUILLÈRE À GLACE PRO INOX**  
*Ice cream scoop*

Code	Boules au litre	Ø cm	€
14670	8	7	31.06
14671	10	6.6	31.06
14672	12	6.3	31.06
14673	16	5.6	31.06
14674	20	5.3	31.06
14675	24	5	31.06
14676	30	4.8	31.06
14677	36	4.6	31.06
14678	40	4.4	31.06
14679	50	3.9	31.06



**CUILLÈRE À GLACE OVALE INOX**  
*Ice cream scoop oval*

Code	Boules au litre	Dimensions cm	€
14685	20	6.3 x 4.8	31.06
14686	30	5.8 x 4.8	31.06
14687	40	5.3 x 4.1	31.06



**14725 - CUILLÈRE À GLACE 18 cm** **8.27 €**

*Ice cream scoop*

- 50 boules au litre
- Avec fluide dégivrant
- Aluminium



**CUILLÈRE À GLACE INOX**  
*Ice cream scoop*

Code	Boules au litre	Ø cm	€
14690	10	7.5	19.20
14691	12	7	19.20
14692	16	6.3	19.20
14693	20	6	19.20
14694	24	5.5	19.20
14695	30	5.2	19.20
14696	36	4.9	19.20
14697	40	4.7	19.20
14698	50	4.3	19.20
14699	60	4	19.20
14701	70	3.7	19.20
14702	100	3.3	19.20



**SPATULE INOX À GLACE 26 cm**  
*S/steel ice cream spatula*

Code	Manche	€
14728	Bleu	7.10
14729	Rouge	7.10



**PORTIONNEUR «US»  
FLUIDE DEGIVRANT «DIPPER»**  
*Ice cream scoop*

Code	Boules au litre	€
14720	20	38.45
14721	24	38.45
14722	30	38.45



BIODÉGRADABLE

**14750 - CUILLÈRE À GLACE PLASTIQUE 9.5 cm P/650** **8.45 €**  
*Ice cream spoon plastic, assorted colours*



**14754 - BATONNET BARBE À PAPA 28 cm P/1000** **38.80 €**  
*Cotton candy sticks*



**14752 - BATONNET ESQUIMAUX BOIS P/1000 - Long 9.3 cm** **15.90 €**  
*Choc-ice sticks*



**14756 - BATONNET POMME D'AMOUR 14 cm Ø6 mm P/1000** **35.35 €**  
*Toffee apple sticks*



# MATÉRIEL POUR LA GLACE

## ICE CREAM USTENSILS



**COUPE À DESSERT 200 cc - Ø 9.5 - ht 6.1 cm**  
*Ice cream cup*

Code	Désignation	€
14765	Coupe P/25	2.60
14766	Couvercle Ht 3 cm P/50	2.60



**14770 - SERIE DE 3 DEMI-SHERES PLASTIQUE**  
Ø 14, 16, 18 cm **27.42 €**  
*Plastic hemisphere mould*



**GOUTTIÈRE À BUCHE GLACÉE PLASTIQUE**  
*Plastic yule log*

Code	Désignation	€
14780	Ronde PM 45 x 5 x 3.5	16.22
14781	Ronde MM 45 x 6.5 x 4.5	16.22
14784	Triangle GM 45 x 6.5 x 6	16.22



**MOULE À GLACE "SERUP" AVEC COUVERCLE COIFFANT**  
*Square ice cream mould with lid, plastic*

Code	Désignation	€ Par 25
14790	1/4 L - 8.3 x 8.3 x 6.1 cm	10.18
14791	1/2 L - 10.9 x 10.9 x 6.7 cm	12.56
14792	3/4 L - 12 x 12 x 8 cm	14.75
14793	1 L - 13 x 13 x 8.5 cm	16.38



**BACS VITRINE**  
*Ice cream container*

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	h cm	€ Par 25
14814	Bac 2.5 L	17	14.8	13.5	32.80
14815	couvercle/Lid				17.89
14820	Bac 5 L	34	14.5	13.4	58.91
14821	couvercle/Lid				21.35



**POTS À GLACE COMPOSTABLE PLA**  
*Ice cream container*

Code	Cont. cl	Ø cm	h cm	Coloris	Paquet de	€ le paquet
14823	8	7.8	3.5	Jaune	100	11.23
14824	10	8.3	4	Vert	100	12.84
14825	13	9	4.2	Orange	100	14.44
14826	17	9.8	4.5	Banc	100	18.00
14827	21	10.6	4.8	Vert	100	20.04

**COUVERCLE DOME COMPOSTABLE PLA**  
*Dome lid*

Code	Pour Réf.	h cm	Paquet de	€ le paquet
14828	14823	3	50	6.32
14829	14824	3.5	50	6.56
14830	14825	4	50	6.79
14831	14826	4	50	7.38
14832	14827	4	50	9.21



**POTS À GLACE KRAFT**  
*Kraft ice cream container*

Code	Cont. cl	Ø cm	h cm	Paquet de	€ le paquet
14800	7	6.2	3.5	50	4.35
14801	10	7.4	3.8	50	4.57
14802	13	8	4.4	50	5.41
14803	20	9	4.8	50	6.64
14804	27	9.6	5.3	50	9.49

**COUVERCLE PLAT POUR POT KRAFT**  
*Ice cream container lid*

Code	Pour Réf.	Paquet de	€ le paquet
14806	14800	125	2.16
14807	14801	100	2.58
14808	14802	100	4.89
14809	14803	100	3.98
14810	14804	50	10.07



# MOULES STECCO FLEX

## STECCO FLEX MOULDS

Moule silicone livré avec plaque support 40 x 30 cm + 50 batonnets bois

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)

**48.45 €**

### Fabrication de glaces - Utilisation froide



### Fabrication de gâteaux - Utilisation chaude



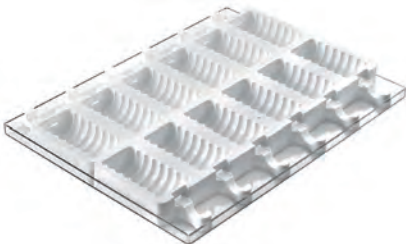
**14849 - 12 MOULES ESQUIMAUX**  
92 x 42 x h 23 mm - 80 ml  
*12 ice cream moulds*



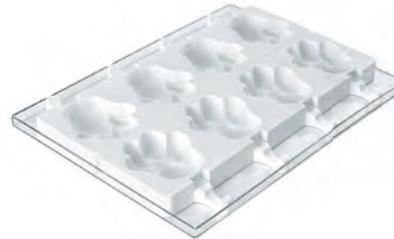
**14850 - 12 MOULES CLASSIQUE**  
93 x 48,5 x h 25 mm - 90 ml  
*12 classic moulds*



**14854 - 8 MOULES COEUR**  
91 x 85 x h 23 mm - 96 ml  
*8 heart moulds*



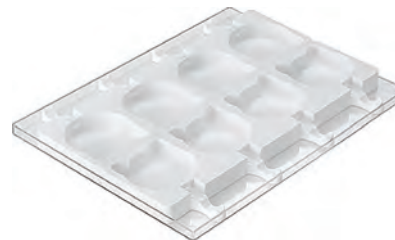
**14851 - 12 MOULES TANGO**  
92 x 45 x h 27,5 mm - 90 ml  
*12 tango moulds*



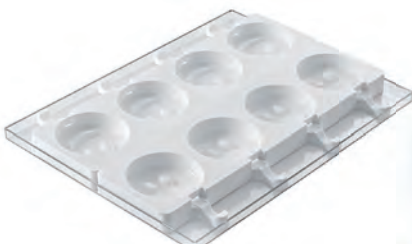
**14855 - 8 MOULES PATTE**  
89 x 84 x h 24 mm - 98 ml  
*8 pata moulds*



**14852 - 12 MOULES "CHOCO"**  
92 x 48 x h 24 mm - 90 ml  
*12 chocostick moulds*



**14856 - 8 MOULES TÊTE DE CHAT**  
88,5 x 82 x h 20 mm - Vol 95 ml  
*8 Cat moulds*



**14853 - 8 MOULES SMILE**  
ø 83 x 22,5 mm - 100 ml  
*8 smile moulds*



**14857 - 12 MOULES SHOCK**  
92 x 47 x h 25 mm - Vol 80 ml  
*12 shock moulds*

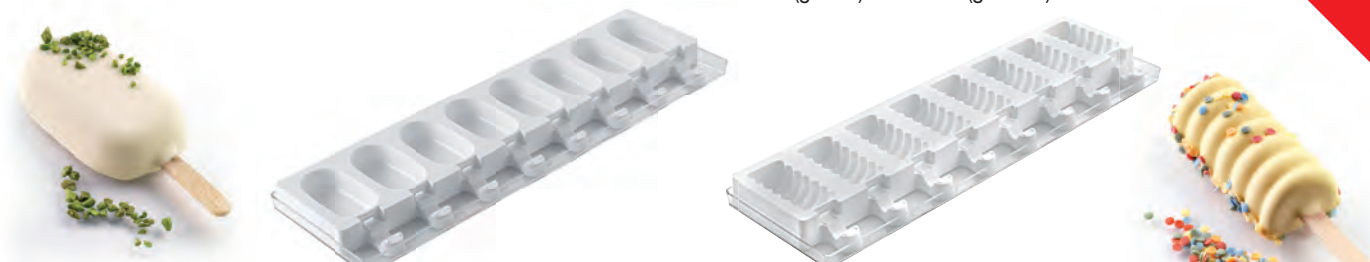




## MOULES STECCO FLEX MINI MINI STECCO FLEX MOULDS

Set de 2 moules silicone STECCOFLEX MINI livrés avec plateaux support 12 x 40 cm + 100 mini batonnets. **48.45 €**

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)



**14858 - 16 MINI MOULES CLASSIQUE**  
69 x 38 x h 18 mm - 37 ml  
16 classic moulds

**14859 - 16 MINI TANGO**  
67 x 32 h 22 mm - 36 ml  
16 tango moulds



**14860 - 16 MINI CHIC**  
69 x 38 x h 18 mm - 38 ml  
16 chic moulds



**14861 - 12 MINI COEUR**  
55 x 68 x h 18 mm - 45 ml  
12 heart moulds

## MOULES MINI STICK MINI STICK MOULDS

Set de 2 moules silicone livrés avec plateau support de 12 x 40 cm + 50 mini batonnets.

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)



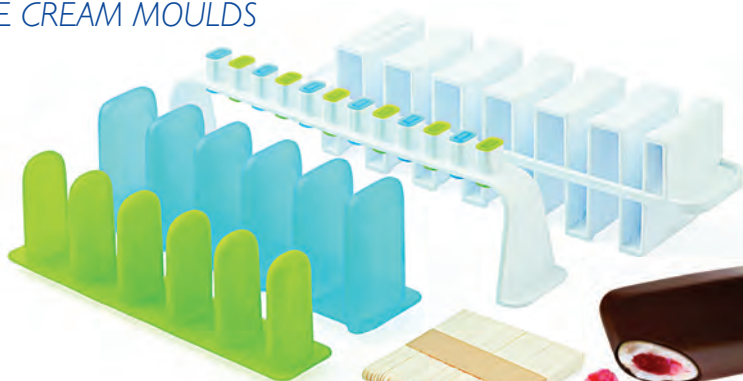
**14882 - 30 MINI CUBES** **39.45 €**  
20 x 20 x h 20 mm  
30 small stick cubes



**14883 - 10 BARRES RECTANGLES** **34.60 €**  
60 x 20 x h 20 mm  
Stick bar

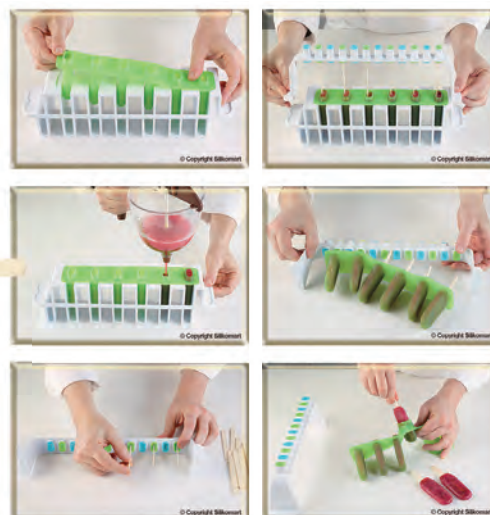
**14884 - 10 BARRES ARRONDIES** **34.60 €**  
60 x 20 x h 18 mm  
10 stick round bar

## MOULES À GLACE ICE CREAM MOULDS



**14845 - KIT GLACE "L'ITALIANO"** **69.00 €**

- Composé de 2 supports plastique et de 2 moules silicone + 100 batonnets
- L'italiano est le kit pratique et innovant pour vos glaces et esquimaux sur bâtonnets comme vous ne les avez jamais fait : bi-goût.
- La stabilité des supports en plastique et la flexibilité des moules en silicone s'unissent parfaitement dans ce kit en garantissant une forme parfaite, un démoulage aisé du produit, possible jusqu'à -60°C, réduction des temps de réalisation et facilité de stockage.



**Moule bleu**  
Dim. : 55 x 105 x h 22 mm  
Vol. : 97 ml

**Moule vert**  
Dim. : 37 x 90 x h 13.5 mm  
Vol. : 36 ml



## ACCESSOIRES STECCO FLEX STECCO FLEX

Pour STECCO FLEX - Réf. : 14850 à 14855



**14865 - SUPPORT BATONNETS GM AVEC ENCOCHES 40.15 €**  
Pour présentation verticale - 235 x 360 x h 48 mm  
*Up ice cream display*



**14866 - SUPPORT BATONNETS 40.15 €**  
Pour présentation à l'envers - 235 x 360 x h 48 mm  
*Down ice cream display*



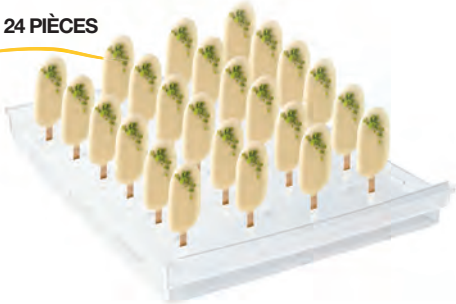
**14868 - SACHET PAPIER P/200 13.47 €**  
9 x 13 x 3 cm  
*Take away bag*



**14875 - BATONNETS ESQUIMAUX BOIS P/500 9.52 €**  
113 x 10 x épaisseur 2 mm  
*Choc-ice stick*

Pour STECCO FLEX MINI - Réf. : 14858 à 14861

4 X 6 = 24 PIÈCES



**14867 - SUPPORT BATONNETS PM 40.15 €**  
**AVEC ENCOCHES**  
Pour présentation verticale - 235 x 360 x h 48 mm  
*Up ice cream display*



**14866 - SUPPORT BATONNETS 40.15 €**  
Pour présentation à l'envers  
235 x 360 x h 48 mm  
*Down ice cream display*

**14877 - SACHET PAPIER P/200 10.60 €**  
6 x 13 x 3 cm  
*Small take away bag*



**14876 - MINI BATONNETS ESQUIMAUX BOIS 9.52 €**  
**P/500**  
72 x 8 x épaisseur 2 mm  
*Choc-ice stick*



Pour STECCO FLEX et STECCO FLEX MINI

**14870 - BOITE POLYSTYRÈNE P/10 15.00 €**  
278 x 228 x h 56 mm  
Hauteur intérieure 45 mm  
*Polystyrene container*

# EMBALLAGES POUR LA GLACE

## ICE CREAM WRAPPING



**BOITE PLIANTE ISOTHERME  
POUR BUCHE GLACÉE - Par 25**  
*Insulator folding boxes*

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	h cm	€
14900	1/2 L	20	11	9	49.80
14901	3/4 L	25	11	9	52.96
14902	1L	30	11	9	55.47
14903	1L1/2	35	11	9	61.77
14904	2L	40	11	9	65.56



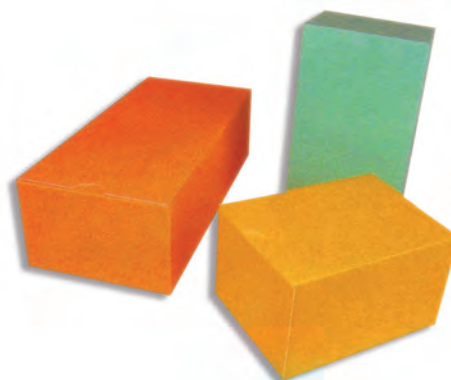
**INTERIEUR A GLACE CARTON - Par 50**  
*Interior for insulator folding boxes*

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	h cm	€
14950	1/4 L - Bleu	8.2	8.2	6.5	32.39
14951	1/2 L - Jaune	10.4	10.4	8	32.88
14952	3/4L - Vert	11.7	11.7	9	33.41
14953	1L - Rose	12.7	12.7	9	35.10
14954	1L1/2 - Orange	14.5	14.5	11	45.85



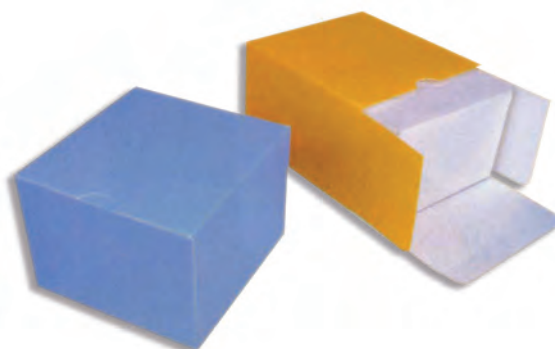
**BOITE PLIANTE POUR GLACE PORTATIVE «ISOLETTE»  
Par 25 - Très bonne conservation**  
*Insulator folding boxes with handle*

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	h cm	€
14970	1/4 L -Rouge	8.8	8.8	7.2	30.25
14971	1/2 L - Jaune	11.4	11.4	9	31.52
14972	3/4L - Vert	12.8	12.8	9.7	35.93
14973	1L - Rose	13.8	13.8	10.3	39.71
14974	1L1/2 - Orange	15.3	15.3	11.8	54.21



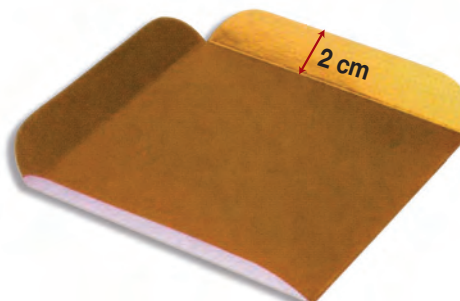
**BOITE PLIANTE POUR OMELETTE  
NORVEGIENNE «ISOLETTE» - Par 25**  
*Insulator folding boxes*

Code	Couleur	Long cm	Larg cm	h cm	€
14987	Jaune	22	16.5	13	77.96
14988	Vert	30	16.5	13	101.49
14989	Orange	43.8	20	13	106.56



**BOITE PLIANTE POUR VACHERIN «ISOLETTE»  
Par 25**  
*Insulator folding square boxes*

Code	Couleur	Long cm	Larg cm	h cm	€
14990	Jaune	20	20	13	71.86
14991	Vert	24	24	13	88.25
14992	Rose	28	28	13	105.90
14993	Orange	32	32	13	130.50



**CARRÉ RAINÉ MÉTALLISÉ OR  
Par 100**  
*Square grooved gold*

Code	Désignation	Dim cm	€
14994	1/4 L	8	10.15
14995	1/2 L	10	12.53
14996	3/4L	11.5	19.17
14997	1L	12.5	20.40
14998	1L1/2	14.2	23.14



## EMBALLAGES POUR MACARONS MACARONS BOXES

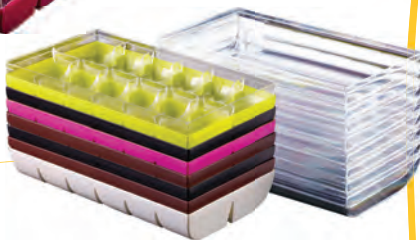
- La boîte MACADO est une boîte à macarons en matière plastique pratique, résistante et fonctionnelle.
- Disponible en 2 modèles, pour 6 ou 12 macarons, et en 6 couleurs.
- Composée d'un couvercle transparent hermétique, de façon à préserver les macarons de l'humidité et d'une base avec une structure du fond divisée en cases qui sépare les macarons entre eux.
- Idéal pour la présentation et le transport.

- The MACADO box is a plastic box macarons, durable and functional.
- Available in two models, for 6 or 12 macarons, and 6 colors.
- Consisting of an airtight transparent cover, so as to preserve the macarons and a base with a bottom structure divided into sections separating the macarons therebetween.
- Ideal for presentation and transportation.



EMPLIABLE

EMBOITABLE



### BOITE 6 MACARONS Box 6 macarons

Dimensions de la boîte PM : 94 x 100 x h 53 mm  
Taille du macaron maxi : Ø 50 mm

Code	Couleurs	Cond.	€
15120	Fuschia	90	68.00
15121	Vert anis	90	68.00
15122	Marron	90	68.00
15123	Blanc	90	68.00
15124	Noir	90	68.00
15125	Transparent	90	68.00

### BOITE 12 MACARONS Box 12 macarons

Dimensions de la boîte GM : 185 x 100 x h 53 mm  
Taille du macaron maxi : Ø 50 mm

Code	Couleurs	Cond.	€
15130	Fuschia	48	68.00
15131	Vert anis	48	68.00
15132	Marron	48	68.00
15133	Blanc	48	68.00
15134	Noir	48	68.00
15135	Transparent	48	68.00



## EMBALLAGES POUR CONFISERIES CHOCOLATE BOX



### BALLOTIN INTÉRIEUR OR Ballotin "gold inside" Fermeture chevauchante

Code Moka		Dimensions mm	Cont g	Cond	€
15140	N° 1	98 x 40 x 54	125	50	32.69
15141	N° 2	110 x 60 x 58	250	50	41.55
15142	N° 3	130 x 70 x 63	375	50	50.64
15143	N° 4	145 x 75 x 70	500	50	51.94
15144	N° 5	165 x 83 x 75	750	25	35.06
15145	N° 6	190 x 100 x 80	1000	25	38.02

Code Or	Code Blanc glacé		Dimensions mm	Cont g	Cond	€
15150	15160	N° 1	98 x 40 x 54	125	50	30.02
15151	15161	N° 2	110 x 60 x 58	250	50	38.02
15152	15162	N° 3	130 x 70 x 63	375	50	44.08
15153	15163	N° 4	145 x 75 x 70	500	50	49.39
15154	15164	N° 5	165 x 83 x 75	750	25	34.03
15155	15165	N° 6	190 x 100 x 80	1000	25	38.33

# EMBALLAGES POUR CONFISERIES & MACARONS

## MACARONS BOXES



### 15167 - BOITE 70 MACARONS 6.30 €

290 x 240 x ht 100 mm

Boxes + lid for 70 macarons

Composée de 2 calages de 35 macarons + boîte thermoformée transparente

With 2 packing blocks (base + lid) of 35 macarons each and box

### CALAGE 35 MACARONS

Packing blocks for 35 macarons

250 x 220 x ht 25 mm

Code	Coloris	Cond	€
15168	Noir	25	23.20
15169	Transparent	25	23.20

Calage avec picots de maintien  
Blocks with holding spikes

Dimensions des empreintes :  
Ø 45 x lg 25 mm



### BOÎTE À MACARONS PVC

Macarons boxes

Code	Dimensions mm	Nombre macarons	Cond	€
15170	180 x 45 x 45	6	100	122.98
15171	240 x 45 x 45	9	60	84.04
15172	172 x 107 x 43 Livrée avec 2 calages With 2 wedges	12	50	94.33
15173	257 x 17 x 43 Livrée avec 3 calages	18	50	123.83
15174	342 x 107 x 43 Livrée avec 4 calages	24	25	74.70



### BOÎTE À BISCUITS OU MACARONS AVEC FENÊTRE

(Vendue sans calage)

Biscuits or macarons box with windows (sold without wedges)

Code	Dimensions mm	Nombre macarons	Cond	€
15183	230 x 50 x 55	8	50	45.00
15184	175 x 120 x 55	16	50	51.56
15185	220 x 150 x 55	25	50	63.40

### CALAGE THERMOFORMÉ SPÉCIAL MACARONS

Pour boîte à fenêtre

Packing block for macarons

Code	Pour boîte	Cond	€
15186	15183	50	26.80
15187	15184	50	28.04
15188	15185	50	29.55

### BOÎTE À MACARONS CARTON COUVERCLE PVC

Box for macarons + PVC lid

Code	Dimensions mm	Nombre macarons	Cond	€
15180	210 x 50 x 45	6/8	45	123.48
15182	160 x 155 x 45	12/15	50	166.86



# EMBALLAGES POUR CONFISERIES & MACARONS

## BOXES



**15090 - SACHET POUR TABLETTE P/100 28.56 €**

*Chocolate bar bag*

120 x 220 mm - Fermeture Zip étanche, scellable, impression cabosse avec fenêtre.  
PET métallisé 23 microns



**15106 - BOITE 1 TABLETTE P/100 123.38 €**

*Chocolate box*

160 x 78 x h 15 mm



**BOITE CARRÉE**

*Square boxes*

Code	Dim. mm	Cond.	€
15107	100 x 100 x 31	60	76.00
15108	100 x 100 x 15	50	58.12
15109	200 x 200 x 15	50	106.74



**ÉTUI À CAKE AVEC LANGUETTE OR**

*Cake box*

Code	Dim. mm	Cond.	€
15126	250 x 90 x 90	10	20.81
15127	180 x 100 x 80	25	55.38
15128	220 x 120 x 100	25	67.32



Livree à plat  
montage simple  
et rapide

**BOITE CUBE FOND AUTOMATIQUE**

*Cube boxes*

Code	Dim. mm	Cond.	€
15116	50 x 50 x 50	50	34.70
15117	70 x 70 x 70	50	43.92
15118	90 x 90 x 90	50	52.05



**15129 - BOITE FOND OR COLLÉ P/25 64.12 €**

*Round box*

Ø 140 x h 30 mm



**TUBE TRANSPARENT**

*Round box*

Code	Dim. mm	Fond or	Cond.	€
15136	Ø 50 x 180	Non	45	71.81
15137	Ø 70 x 100	Oui	70	99.59
15138	Ø 85 x 50	Oui	50	75.52
15139	Ø 85 x 85	Oui	50	80.42



# CARTONNAGES

## CARDBOARD

### BOITE PÂTISSIÈRE BLANCHE

*White pastry boxes*

#### BOITE À VACHERIN

*Vacherin boxes*

Code	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15240	20	13	25	17.64
15241	23	13	25	18.93
15242	29	13	25	29.62
15243	32	13	25	33.39

#### BOITE À TARTE

*Tart boxes*

Code	Larg cm	h cm	Cond	€
15200	16	5	50	8.01
15201	18	5	50	9.42
15202	20	5	50	11.55
15203	23	5	50	13.03
15204	26	5	50	15.56
15205	29	5	50	19.17
15206	32	5	50	25.15
15207	35	5	25	15.28
15208	40	5	25	19.74



#### BOITE PETITS FOURS SANS COUVERCLE

*Boxes for petits fours - without lid*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	Cond	€
15250	14	10	5	100	5.66
15251	16	11	5	100	6.31
15252	18	12	5	100	6.83
15253	20	13	5	100	7.34
15254	22	14	6	100	10.30
15255	24	15	7	100	10.95

#### BOITE À ENTREMET

*Dessert boxes*

Code	Larg cm	h cm	Cond	€
15215	16	8	50	11.46
15216	18	8	50	11.95
15217	20	8	50	13.64
15218	22	8	50	15.45
15219	25	8	50	18.02
15220	28	8	50	21.88
15221	32	8	50	28.81
15222	35	8	25	20.63
15223	40	9	25	27.66



#### BOITE POIGNÉE

*Boxes with handles*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	Cond	€
15260	11	10	6	50	6.04
15261	18	10	7	50	7.18
15262	18	16	7	50	12.10
15263	20	18	7	50	13.19

#### BOITE TRAITEUR

*Catering boxes*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	Cond	€
15270	60	40	5	25	41.85
15271	60	40	10	25	48.31

#### BOITE À SAVARIN

*Savarin boxes*

Code	Larg cm	h cm	Cond	€
15229	16	10	50	14.97
15230	18	10	50	16.82
15231	20	10	50	18.73
15232	23	10	50	20.60
15233	27	10	50	26.78
15234	30	10	25	18.67
15235	32	10	25	19.96
15237	35	10	25	22.14
15236	40	10	25	47.53



#### BOITE RECTANGLE BLANCHE

*White rectangular boxes*

Code	Long cm	Larg cm	h cm	Cond	€
73050	20	11	11	25	9.24
73051	25	11	11	25	9.81
73052	30	11	11	25	10.63
73053	35	11	11	25	12.79
73054	40	11	11	25	13.29
73055	45	11	11	25	18.28
73056	50	11	11	25	21.19



# CARTONNAGES

## CARDBOARD



### CARRÉ RAINÉ CARTON BLANC

*Square grooved all wood*

Code	Larg cm	Cond	€	Code	Larg cm	Cond	€
15399	11	250	2.86	15404	21	250	9.40
15400	13	250	3.80	15405	23	250	11.78
15401	15	250	5.17	15406	25	250	14.17
15402	17	250	6.52	15407	27	250	17.71
15403	19	250	7.84				



### TRIANGLE RAINÉ CARTON BLANC

*Triangle grooved*

Code	Long cm	larg cm	Cond	€
15410	16	12	250	11.02
15411	18	17	250	14.96



### 15415 - SUPPORT CHROMÉ POUR CARRÉS RAINÉS 13 à 25 22.09 €

*Chrome rack for square grooved*



### 15418 - BOITES PÂTISSERIE TRIANGULAIRE BLANCHE P/50 23.20 €

Avec couvercle et fenêtre - 17 x 17 x 13 cm  
*White triangular box with lid*



### 15419 - BOITES CARTON À FENÊTRE POUR ÉCLAIR/MACARON 23.33 €

15 x 5 x 5 cm - P/50  
*Card board window box for éclair/macaron*



### ROND UNI CARTON BLANC

*Plain round all wood*

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15450	16	250	6.52	15454	24	250	12.08
15451	18	250	7.55	15455	26	250	14.33
15452	20	250	8.69	15456	28	250	16.56
15453	22	250	10.88	15457	30	250	19.57



### ROND FESTONNÉ BLANC

*Scalloped round all wood*

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15480	13	250	4.78	15485	23	250	11.63
15481	15	250	5.18	15486	25	250	12.85
15482	17	250	6.39	15487	27	250	15.16
15483	19	250	7.73	15488	29	250	17.34
15484	21	250	9.49	15489	32	250	24.49



### ROND UNI BLANC / NOIR

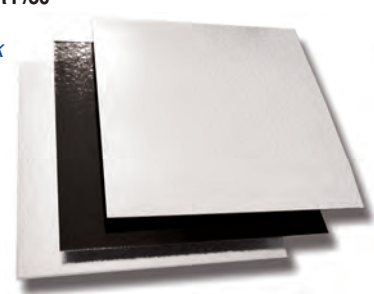
Double face 1050 g/m<sup>2</sup>  
*Round cardboard white / black*

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15743	18	100	9.32	15746	24	100	16.92
15744	20	100	11.61	15747	26	100	18.88
15745	22	100	14.23	15748	28	100	23.30

### CARRÉ CARTON BLANC / NOIR P/50

Double face 1100 g/m<sup>2</sup>  
*Square cardboard white / black*

Code	Dim. cm	€
15800	16 x 16	7.21
15801	18 x 18	7.72
15802	20 x 20	9.19
15803	22 x 22	10.81
15804	24 x 24	12.84
15805	26 x 26	14.97





# CARTONNAGES

## CARDBOARD



### LANGUETTE OR - CARTON DOUBLE FACE OR/NOIR

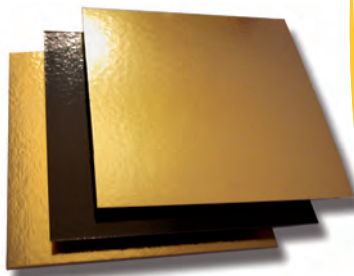
Tray double side gold / black

Code	Désignation	Ø cm	Long cm	Larg cm	Cond	€
15550	Rond	8	-	-	200	11.34
15552	Rectangle	-	9.5	5.5	200	11.34
15553	Rond	5	-	-	200	6.46
15554	Rond	6	-	-	200	7.93
15555	Rond	7	-	-	200	10.11
15556	Rond	9	-	-	200	13.31
15560	Carré	-	6	6	200	7.93
15561	Carré	-	7	7	200	10.11
15562	Carré	-	8	8	200	13.31
11380	Rectangle	-	13	4.5	200	13.08

### CARRÉ CARTON OR / NOIR P/50

Double face 1100 g/m<sup>2</sup>  
Square cardboard gold / black

Code	Dim. cm	€
15765	14 x 14	4.98
15766	16 x 16	7.21
15767	18 x 18	7.71
15768	20 x 20	9.19
15769	22 x 22	10.81
15770	24 x 24	12.84
15771	26 x 26	14.97
15772	28 x 28	16.49
15773	30 x 30	20.98



### SEMELLE À BUCHE "ONDINE"

CARTON DOUBLE FACE OR-NOIR - INTÉRIEUR OR

Avec rebords de 2 cm pliables  
Wavy base for log - double side

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
15850	20	10	50	3.88
15851	25	10	50	4.58
15852	30	10	50	5.58
15853	35	10	50	6.17
15854	40	10	50	7.44
15855	50	10	50	8.89
15856	60	10	50	10.33
15857	100	10	50	17.68



### ROND UNI 1050 g - DOUBLE FACE OR-NOIR

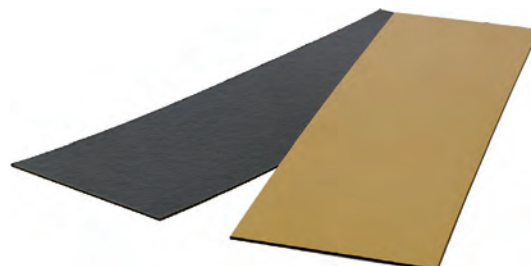
Plain round - double side : gold / black

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15750	14	100	6.52	15757	28	100	22.84
15751	16	100	7.86	15758	30	100	25.77
15752	18	100	9.14	15759	32	100	30.51
15753	20	100	11.39	15760	34	50	17.17
15754	22	100	13.95	15761	36	50	18.18
15755	24	100	16.43	15762	40	50	22.07
15756	26	100	18.51				



### 15860 - FORMAT OR FORT 1050 g 20.15 €

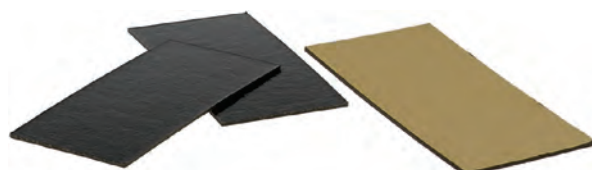
60 x 40 cm - P/25  
Rectangular cardboard 60 x 40 cm  
Découpes spéciales sur demande



### SEMELLE À BUCHE CARTON OR DROITE P/50

Rectangular cardboard gold / black

Code	Dim. cm	€
15830	19.5 x 10	3.88
15831	24.5 x 10	4.58
15832	29.5 x 10	5.58
15833	34.5 x 10	6.17
15834	39.5 x 10	7.44
15835	49.5 x 10	8.89
15836	59.5 x 10	10.33
15842	100 x 10	17.68



### 15845 - SEMELLE À BUCHETTE CARTON OR BORDS DROITS 6.12 €

10 x 5 cm - P/200  
Small rectangular cardboard gold / black



# CARTONNAGES

## CARDBOARD



### LANGUETTE RONDE CARTON DOUBLE FACE Ø 8 cm P/200

Round tray double side

Code	Coloris	€
15581	Fuschia/Anis	11.45
15582	Orange/Citron	11.45
15580	Noir/Blanc	11.45



### LANGUETTE CARRÉE CARTON DOUBLE FACE 8 x 8 cm P/200

Squared tray double side

Code	Coloris	€
15583	Fuschia/Anis	11.45
15584	Orange/Citron	11.45
15579	Noir/Blanc	11.45



### LANGUETTE RECTANGLE CARTON DOUBLE FACE 9.5 x 5.5 cm P/200

Rectangular tray double side

Code	Coloris	€
15585	Fuschia/Anis	11.45
15586	Orange/Citron	11.45
15578	Noir/Blanc	11.45



### LANGUETTE RECTANGLE CARTON DOUBLE FACE 13 x 4.5 cm P/200

Rectangular double side

Code	Coloris	€
15587	Fuschia/Anis	13.13
15588	Orange/Citron	13.13
15577	Noir/Blanc	13.13



### FONDS PLIÉS CARTON DOUBLE FACE P/200

Rectangular cardboard

Code	Dim. cm	Intérieur	Extérieur	€
15600	10 x 4.5	Anis	Fuschia	6.75
15601	13 x 4.5	Anis	Fuschia	9.23
15602	10 x 4.5	Fuschia	Anis	6.75
15603	13 x 4.5	Fuschia	Anis	9.23
15604	10 x 4.5	Orange	Citron	6.75
15605	13 x 4.5	Orange	Citron	9.23
15606	10 x 4.5	Citron	Orange	6.75
15607	13 x 4.5	Citron	Orange	9.23
15608	10 x 4.5	Noir	Blanc	6.75
15609	13 x 4.5	Noir	Blanc	9.23
15610	10 x 4.5	Blanc	Noir	6.75
15611	13 x 4.5	Blanc	Noir	9.23



### FONDS PLIÉS CARTON OR / NOIR

Double face - P/200

Rectangular cardboard gold / black

Code	Dim cm	Intérieur	€
15590	10 x 4.5	Noir	6.75
15592	13 x 4.5	Noir	9.23
15594	10 x 4.5	Or	6.75
15596	13 x 4.5	Or	9.23



### ASSIETTE CARTON Ø 8 cm P/200

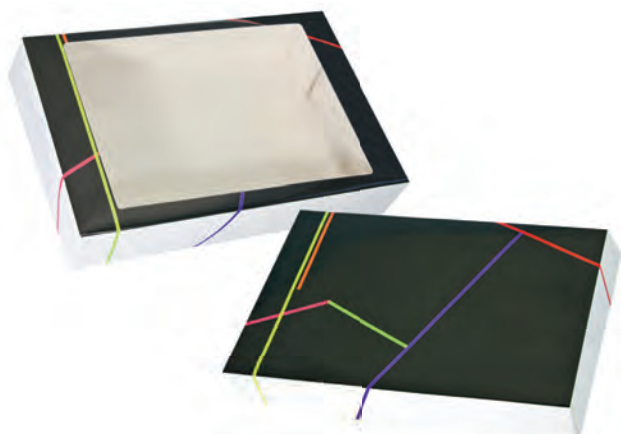
Card board plates

Code	Intérieur	Extérieur	€
16160	Fuschia	Anis	12.16
16161	Anis	Fuschia	12.16
16162	Orange	Citron	12.16
16163	Citron	Orange	12.16
16164	Blanc	Noir	12.16
16165	Noir	Blanc	12.16



# CARTONNAGES

## CARDBOARD



### BOITE TRAITEUR AVEC FENÊTRE P/25

*Printed catering box*

Boîte fond microcannelure et couvercle séparé

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€ les 25
15910	62	42	8	66.70
15912	62	42	13	81.34



### BOITE TRAITEUR

*White catering box*

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15920	2 bouchées	19	9	8	50	18.91
15921	3 bouchées	27	9	8	50	23.55
15922	4 bouchées	19	19	8	50	25.33
15923	6 bouchées	27	19	8	50	26.78
15930	2 coquilles	26	13	5	50	31.93
15931	3 coquilles	39	13	5	50	32.63



### PLATEAU PLIÉ EN CARTON DOUBLE FACE 750 g/m² P/25

*Folded cardboard tray*

Plateau muni de poignées découpées, livré à plat

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	€ les 25
15980	Or verso noir	28	19	5.84
15981	Or verso noir	42	28	12.64
15983	Noir verso or	28	19	5.84
15984	Noir verso or	42	28	12.64

### PLATEAU TRAITEUR CARTON DOUBLE FACE 1100 g/m² P/25

*Caterer card board trays double side*

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	€ les 25
15967	Noir verso or	28	19	6.78
15968	Noir verso or	42	28	14.78
15969	Noir verso or	42	32	19.12
15970	Argent verso or	28	19	6.78
15971	Argent verso or	42	28	14.78
15972	Argent verso or	42	32	19.12
15976	Or verso noir	28	19	6.78
15977	Or verso noir	42	28	14.78
15978	Or verso noir	42 <td 32	19.12	



### BOITE CARTON BLANC POUR PLATEAU TRAITEUR

*White box*

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Haut cm	Cond	€
16003	Pour plateaux 19 x 28	29	20	6	100	55.63
16005	Pour plateaux 28 x 42	42.5	28.5	6	25	17.88
16010	Pour plateaux 32 x 42	43	33	6	25	24.19



# CARTONNAGES

## CARDBOARD



**16035 - CALAGE POUR VERRINE P/200 14.22 €**  
*Verrines packing block*

Dimension d'un calage : 8.5 x 8.5 x 3.5 cm  
 En bande de 4 calages avec pré-découpe  
 Pour verrines : rondes, ovales, carrées, etc. de 4 à 6 cm  
 S'adapte aux boîtes pâtisseries carrées



16038 - 4 verrines      16037 - 2 verrines

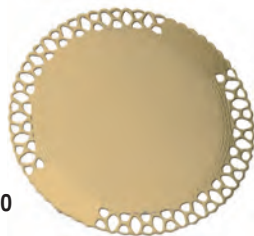
**BOITE À POIGNÉE BLANCHE**  
*Boxes with handles for verrines*

Code	Dimensions cm	Cond	€
16037	17 x 10 x h 7	50	12.15
16038	18 x 18 x h 6	50	14.95

Vendue sans calage

**16040 - BOÎTE RECTANGULAIRE 6 VERRINES 20.45 €**

26 x 18 x 8 cm P/50  
*Boxes for verrines*  
 Vendue sans calage



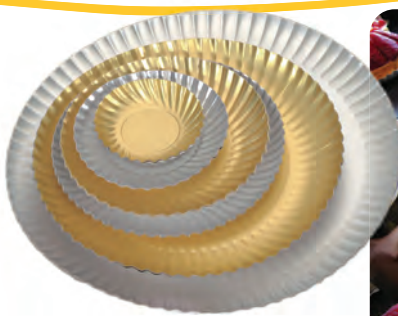
**DENTELLE CARTON OR P/50**  
*Doily cardboard gold*

Code	Désignation	Ø cm	€
15791	Pour cercle de 14	20	12.94
15792	Pour cercle de 16	22	15.14
15793	Pour cercle de 18	24	16.96
15794	Pour cercle de 20	26	19.05
15795	Pour cercle de 22	28	21.95
15796	Pour cercle de 24	30	25.66
15797	Pour cercle de 26	32	29.26
15799	Pour cercle de 28	34	32.36



**PLATEAU RECTANGLE MÉTALLISÉ P/50**  
*Caterer card board trays*

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	€
15880	Argent	17	10	5.53
15881	Argent	21	14	9.66
15882	Argent	23	16	12.39
15885	Or	17	10	5.53
15886	Or	21	14	9.66
15887	Or	23	16	12.39



**ASSIETTE CARTON MÉTALLISÉ**  
*Card board plates, metallic effect*

Code Or	Code Argent	Ø réel cm	Ø avant emboutis. cm	Cond	€
16180	16200	8	9.7	100	8.10
16181	16201	12	13	50	5.57
16182	16202	16	17.4	50	6.80
16183	16203	18	19.5	50	7.77
16184	16204	20	22	50	9.08
16185	16205	24	25.7	50	12.88
16186	16206	28	29	50	19.57
16187	16207	30	32	25	27.17



**ASSIETTE CARTON NOIRE**  
*Black cardboard plates*

Code	Ø cm	Cond.	€
16190	9.5	50	7.49
16191	12.5	50	9.04
16192	18.5	50	15.53
16193	21	50	19.14
16194	24	25	14.06



# ASSIETTES

## PLATES



### ASSIETTE CARTON BLANC IMPERGRAS

Card board plates

Code	Ø réel cm	Ø avant emboutis.cm	Cond	€
16250	12	13	100	9.12
16252	18	19.5	100	16.80
16253	20	22	100	14.14



### ASSIETTE CARTON BLANC BIODÉGRADABLE

Card board plates biodegradable

Code	Ø cm	Cond	€
16280	15	100	3.28
16281	18	100	4.88
16282	23	100	6.49



PLA Biosourcé

### 16300 - ASSIETTE RONDE PLASTIQUE BIODÉGRADABLE 11.25 €

P 50 - Ø 22 cm

Card board plates biodegradable



### ASSIETTE RONDE PLASTIQUE PS, RÉUTILISABLE

Plastic plates

Code	Ø cm	Coloris	Cond	€
17000	22	Blanc	100	6.18
17002	17	Blanc	100	4.50



### ASSIETTE PP RONDE - Qualité lourde 17 g - Micro-ondable

Plastic plates microwable

Code	Ø cm	Forme	Cond	€
17003	22	Plate	50	7.18
17004	22	Creuse	50	7.18



### ASSIETTE CARRÉE PLASTIQUE PS, RÉUTILISABLE

Plastic square plates

Coloris	Cond	Code	Dim cm	€	Code	Dim cm	€
Blanc	50	17030	24	16.20	17040	18.5	10.95
Noir	50	17031	24	16.20	17041	18.5	10.95
Rouge	50	17029	24	19.20	17039	18.5	12.25



### COUVERCLE CARRÉ TRANSPARENT

Transparent square cover

Désignation	Cond	Code	Dim cm	€	Code	Dim cm	€
Couvercle	50	17038	24	9.00	17048	18.5	5.75



### ASSIETTE OCTOGONALE PLASTIQUE PS, RÉUTILISABLE

Plastic octogonal plates

Coloris	Cond	Code	Ø	€	Code	Ø	€
Noir	50	17051	24	17.32	17081	18.5	10.95
Blanc	50	17054	24	17.32	17082	18.5	10.95
Rouge	50	17055	24	19.22	17085	18.5	12.30



# SUPPORTS PÂTISSERIE

## DESSERT MINI TRAYS



### MINI ASSIETTE PLASTIQUE OR

Mini plates

Code	Désignation	Cond	€
17113	Octogonale Ø 8.5 cm	125	15.12
17114	Ronde Ø 8.5 cm	125	15.12



### LANGUETTE PLASTIQUE RONDE 8 cm

Code	Coloris	Cond	€
17170	Transparent	100	15.50
17174	Fuschia	100	15.50
17175	Noir	100	15.50



### LANGUETTE PLASTIQUE CARRÉE 8 x 8 cm

Code	Coloris	Cond	€
17180	Transparent	100	17.82
17184	Fuschia	100	17.82
17185	Noir	100	17.82

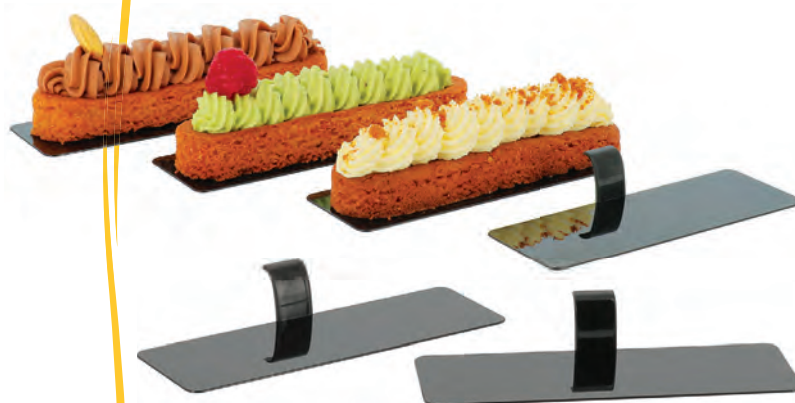


11203 - COUPELLES OVALES PLASTIQUE NOIRE P/100 19.60 €  
Dim ext. : 160 x 48 mm - Dim int. : 143 x 33 mm  
Black oval plastic tray



### LANGUETTE PLASTIQUE RECTANGLE 10 x 5.5 cm

Code	Coloris	Cond	€
17190	Transparent	100	17.82
17194	Fuschia	100	17.82
17195	Noir	100	17.82



17198 - LANGUETTE RECTANGLE PLASTIQUE NOIRE 17.82 €  
13 x 4.5 P/100  
Black plastic rectangular tray



11303 - MINI COUPELLES OVALES PLASTIQUE NOIRES P/100 24.18 €  
102 x 42 x h 5 mm  
Small black oval, plastic tray  
Pour moules 11294 / 11309 / 11311



- En plastique injecté
- Élégante
- Empilable
- Prise en main facile
- Système antiglisse au centre de la languette

## Gamme Recyclable



**17186 - LANGUETTE RONDE NOIRE**  
Ø 86 mm P/100 **13.90 €**  
*Black round tray*



**17188 - LANGUETTE RECTANGLE NOIRE**  
140 x 40 mm P/100 **13.90 €**  
*Black rectangular tray*



**17196 - LANGUETTE CARRÉE NOIRE**  
83 x 83 mm P/100 **13.90 €**  
*Black square tray*



**17187 - LANGUETTE RONDE BLANCHE**  
Ø 86 mm P/100 **13.90 €**  
*White round tray*



**17189 - LANGUETTE RECTANGLE BLANCHE**  
140 x 40 mm P/100 **13.90 €**  
*White rectangular tray*



**17197 - LANGUETTE CARRÉE BLANCHE**  
83 x 83 mm P/100 **13.90 €**  
*White square tray*



- Marquage compostable

- Compostable mark

## Gamme Compostable



**17176 - LANGUETTE RONDE** **43.60 €**  
Ø 86 mm P/100  
*Round tray*



**17177 - LANGUETTE RECTANGLE** **43.60 €**  
140 x 40 mm P/100  
*Rectangular tray*



**17178 - LANGUETTE CARRÉE** **43.60 €**  
83 x 83 mm P/100  
*Square tray*



# PLATEAUX REPAS

## MEAL TRAY



**17160 - PLATEAU REPAS 5 COMPARTIMENTS P/50 33.68 €**

29 x 22.4 x 3 cm  
Meal tray 5 compartments

**17161 - COUVERCLE CRISTAL P/50 22.25 €**

29 x 22.4 x 5 cm  
Lid



**17167 - KIT PLATEAU REPAS 5 COMPARTIMENTS P/20 45.70 €**

(Fond noir PS + 4 éléments blancs PS + couvercle cristal anti-buée)  
39 x 25 x 3 cm  
5 compartments tray



**17165 - PLATEAU REPAS - 5 COMPARTIMENTS P/50 19.38 €**

29 x 22.4 x 3 cm  
Meal tray 5 compartments

**17166 - COUVERCLE PVC CRISTAL TRANSPARENT P/50 20.12 €**

29 x 22.4 x 5 cm  
PVC lid



**17168 - KIT PLATEAU PRESTIGE 5 COMPARTIMENTS P/15 36.43 €**

Avec 3 éléments blancs PS + couvercle cristal  
42 x 27 x 6.5 cm  
5 compartments tray

# VERRES

## GLASSES



**VERRE À PIED PLASTIQUE CRISTAL**

Glasses with base

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
<b>17323</b>	9.2	16	12	720	<b>1.94</b>
<b>17333</b>	9	15	24	240	<b>5.05</b>



**VERRE À PIED CRISTAL**

Glasses with base

Code	Pied	Haut cm	Cont cl	Paquet de	Carton de	€ le sachet
<b>17335</b>	Cristal	15.5	16	10	100	<b>3.70</b>
<b>17336</b>	Noir	15.5	16	10	100	<b>3.70</b>



**FLUTE À CHAMPAGNE CRISTAL**

Champagne flute

Code	Haut cm	Cont cl	Paquet de	Carton de	€ le sachet
<b>17310</b>	20	13	10	100	<b>3.15</b>
<b>17311</b>	17.5	10	8	96	<b>2.10</b>



**FLÛTE À CHAMPAGNE CRISTAL (qualité supérieure)**

Champagne flute

Code	Pied	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
<b>17313</b>	Cristal	20	15	10	100	<b>3.90</b>
<b>17314</b>	Noir	20	15	10	100	<b>3.90</b>





# VERRES & GOBELETS

## GLASSES AND TUMBLERS



### GOBELET CRISTAL Ø 7.8 cm

*Cristal tumbler*

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17280	8.9	20/25	50	1250	2.85
17281	10.9	25/30	50	1250	5.10
<b>COUVERCLE / Lid</b>					
17282	1	Plat	50	2500	3.22
17283	3.6	Dome	50	2500	3.32

### GOBELET CRISTAL Ø 9.5 cm

*Cristal tumbler*

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17285	10.6	30/35	50	800	6.68
17286	12.6	40/47	50	800	6.88
17287	15.1	50/57	50	800	7.32
<b>COUVERCLE / Lid</b>					
17288	1.2	Plat	50	1600	3.32
17289	4.7	Dome	50	1600	3.32



### VERRE PLASTIQUE CRISTAL

*Injected glasses*

Code	Format	Haut cm	Cont cl	Sachet de	€ le sachet
17315	PM	6.5	18.5	40	5.26
17316	GM	8.3	24	40	5.76



### VERRE PLASTIQUE OCTOGONAL CRISTAL

*Octogonal glasses*

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17329	10	20/25	20	600	2.26



### GOBELET COCKTAIL PS

*Drinking tumbler*

Code	Couleur	Haut. cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17347	Rouge	12.8	40	25	500	4.02
17348	Bleu	12.8	40	25	500	4.02



### GOBELET PLASTIQUE BLANC PP

*Drinking tumbler white*

Code	Format	Haut. cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17349	Café	5.6	10	100	4900	1.60
17350	Boisson	9.5	18/20	100	3000	1.92



### GOBELET PLASTIQUE TRANSPARENT PP

*Drinking tumblers*

Code	Haut. cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17357	10.3	25/30	50	1250	2.45
17358	9.5	18/20	100	3000	1.92



### 48210 - PAILLE RIGIDE PAPIER KRAFT 15.42 €

200 mm - Ø 6 mm - Boite de 500

*Paper straws*



### 48211 - PAILLE RIGIDE PAPIER BIODÉGRADABLE 16.67 €

Couleurs panachés

200 mm - Ø 6 mm - Boite de 500

*Paper straws*



### 48212 - PAILLE FLÉXIBLE PLA BIODÉGRADABLE 7.37 €

240 mm - Ø 5 mm - Boite de 250

*PLA straws*



### 48213 - PAILLE DROITE PLA BIODÉGRADABLE 4.90 €

250 mm - Ø 6 mm - Boite de 150

*PLA straws*



# GOBELETS TUMBLERS



**GOBELET CARTON "BOISSON CHAUDE"**  
*Hot drink tumblers*

Code	Ø sup cm	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17359	6.2	6.2	11	50	1000	2.00
17360	7.2	8.3	20	50	1000	2.30
17361	7.9	8.8	23	50	1000	2.90
17371	9	10.7	35	50	1000	4.05

**COUVERCLE**  
*Lid*

Code	Désignation	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17372	Pour réf 17359	100	1000	3.30
17373	Pour réf 17360	100	1000	4.40
17374	Pour réf 17361	100	1000	4.90
17376	Pour réf 17371	100	1000	6.10



**TASSE À CAFÉ PLASTIQUE**  
*Coffee/Tea cups, plastic*

Code	Couleur	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17365	Noire	4.5	17	25	1200	2.54
17370	Blanche	5	18	50	1000	3.61



**GOBELET CARTON BLANC "Boisson chaude ou froide"**  
*Hot and cold drink tumblers*

Code	Ø cm	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17363	6.2	6	10/12	100	3000	3.96
17364	7.3	8.2	15/18	50	2000	3.40
17366	8.1	9.2	23/25	50	2000	4.12

**COUVERCLE**  
*Lid*

Code	Désignation	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17367	Pour réf 17363	100	1000	3.35
17368	Pour réf 17364	100	1000	4.33
17369	Pour réf 17366	100	1000	4.62



**17375 - BOUTEILLE THERMOS 1L AVEC BEC VERSEUR 10.95 €**  
*Isothermal vacuum jug 1L*

# BOUTEILLES TRANSPARENTES CLEAR BOTTLES



**BOUTEILLE PET**  
*Bottle for fruit juice*  
Idéale pour le conditionnement des jus de fruits, smoothies...

Code	Dimensions mm	Cont.	Paquet de	€ Le paquet
17478	Ø 60 x h 140	25 cl	50	21.43
17479	Ø 65 x h 200	50 cl	25	13.70
17480	Ø 57 x h 160	33 cl	50	22.76
17481	Ø 80 x h 256	1 L	25	16.00



**17485 - FLACON PET 25 cl P/10 22.50 €**  
Avec bouchon diamant  
*Diamond bottle*  
Dimensions : 180 x 70 mm



# COUVERTS DE TABLE

## DISPOSABLE CUTLERY



100%  
BIODÉGRADABLE

### COUVERT PLASTIQUE BLANC CPLA COMPOSTABLE

Compostable plastic cutlery

Code	Désignation	Long cm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17379	Cuillère PM	13	100	2000	5.41
17381	Couteau	16.5	100	1000	8.05
17382	Fourchette	16.5	100	1000	8.05
17384	Cuillère	16.5	100	1000	9.70



### POCHETTE DE COUVERTS

Cutlery packed

Code	Désignation	Cond	€
17390	3 Pièces : fourchette, couteau et serviette	250	22.13
17391	4 Pièces : fourchette, couteau, cuillère à dessert et serviette	250	25.89



100%  
BIODÉGRADABLE

### COUVERT PLASTIQUE NOIR CPLA COMPOSTABLE

Compostable plastic cutlery

Code	Désignation	Long cm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17402	Cuillère PM	13	100	2000	5.41
17403	Couteau	16.5	100	1000	8.05
17404	Fourchette	16.5	100	1000	8.05
17409	Cuillère	16.5	100	1000	9.70



### COUVERT PLASTIQUE CRISTAL

PS cristal cutlery

Code	Désignation	Long cm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17393	Couteau	18	50	3000	2.10
17394	Fourchette	18	50	3000	2.10
17395	Cuillère	18	50	3000	2.10



### COUVERT PLASTIQUE BLANC

PS white cutlery

Code	Désignation	Long cm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17380	Cuillère à café	11.5	100	2000	1.57
17383	Couteau	16.5	100	3000	1.80
17385	Fourchette	16.5	100	3000	1.80
17387	Cuillère	16.5	100	3000	2.06
17388	Cuillère à dessert	12.5	100	3000	1.52



### POCHETTE DE COUVERTS CRISTAL

Cristal cutlery packed

Code	Désignation	Cond	€
17396	2 Pièces : Fourchette, couteau	250	25.17
17397	3 Pièces : Fourchette, couteau et serviette	250	35.00
17398	4 Pièces : Fourchette, couteau, cuillère à dessert et serviette	250	42.46



19151 - MINI FOURCHETTE PS ARGENTÉ - P/250 22.20 €  
Silver fork



# COUVERTS DE TABLE ET PIQUES

## DISPOSABLE CUTLERY AND PICKS



NATURELEMENT  
BIODÉGRADABLE

### COUVERTS BOIS

Wood cutlery - Biodegradable

Code	Désignation	Long cm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17405	Cuillère PM	11	100	2500	3.90
17406	Couteau	16	50	2500	1.90
17407	Fourchette	16	50	2500	2.20
17408	Cuillère	16	50	2500	2.55



### POCHETTE DE COUVERTS BOIS

Wood, cutlery packed - Biodegradable

Code	Désignation	Cond	€
17410	2 pièces : Fourchette, couteau	100	15.48
17411	3 pièces : Fourchette, couteau et serviette	100	19.70
17412	4 pièces : Fourchette, couteau cuillère à dessert et serviette	100	24.62



### AGITATEURS BOIS - VRAC

Wooden stirrers

Code	Long cm	Cond	€
17399	14	1000	3.60
17415	11	1000	2.75



17418 - PIQUE FRITES BOIS P/1000 7.00 €

Long 8.5 cm

French fries picks



19158 - PIQUE BAMBOU FOURCHETTE P/200 2.50 €

Long 9 cm

Bamboo pick



PIQUE BAMBOU - BOUCLES - P/200

Bamboo pick

Code	Long cm	€
19165	6	4.02
19166	9	4.52
19167	10.5	4.82
19168	15	5.30



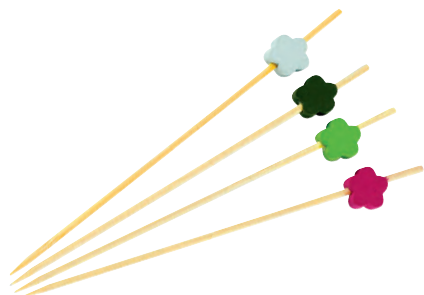
PIQUE BAMBOU - GOLF - P/200

Bamboo pick

Code	Long cm	€
19170	9	2.47
19171	15	3.14
19172	21	6.97

# PIQUES ET PIPETTES

## PICKS AND PIPETTES



**19174 - PIQUE BAMBOU FLEUR 12 cm - P/200** 9.62 €  
*Flower pick*



**19175 - PIQUE BAMBOU BOULE 12 cm - P/200** 6.10 €  
*Ball pick*

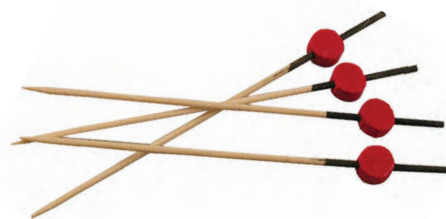


**19176 - PIQUE BAMBOU LADY 12 cm - P/100** 7.57 €  
*Lady pick*



**PIQUE BAMBOU FUJI 12 cm - P/200**  
*Bamboo pick*

Code	Couleur	€
19178	Rouge	7.09
19179	Jaune	7.09



**19177 - PIQUE BAMBOU Noir et tête rouge 12 cm - P/200** 7.10 €  
*Bamboo pick*



**BROCHETTE BAMBOU - P/200**  
*Skewer*

Code	Long. cm	€
48030	20	1.70
48031	30	2.17
48032	25	1.95



**PIQUE BOIS - P/1000**  
*Picks*

Code	Désignation	Long. cm	€
48034	1 pointe Ø 0.3	6.8	3.90
48035	2 pointes	8	4.70



**PIPETTE PLASTIQUE - P/100**  
*Plastic pipette*

Code	Cont. ml	Dim. cm	€
19180	1	9 x Ø 1	10.48
19181	4	9 x Ø 1.5	11.00
19182	6	7.5 x Ø 2.8	15.92



# CONTENANTS SNACKING

## SNACKING CONTAINERS



**15424 - POT À WRAP CARTON BLANC - P/50** **5.55 €**

h 12 cm - Ø 8 cm

*White wrap cup*



**CHEF BOX**

*Pasta box*

Spécialement conçu pour les pâtes, mais également pour plat chaud et froid à emporter

Code	Dimensions cm	€ les 100
15440	Ø 8.5 x ht 10 - 500 ml	15.04
15441	Ø 9.5 x ht 10 - 800 ml	17.06
15442	Ø 9.5 x ht 12 - 1000 ml	24.72



**Gobelet carton à soupe et "boisson chaude micro-ondable"**

Paquet de 25 avec 25 couvercles

*Soup tumblers with lid*

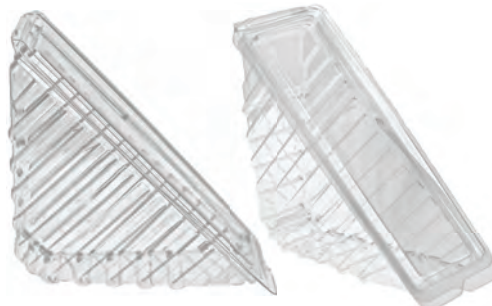
Code	H cm	Ø cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17377	8.5	9	35	25	500	16.85
17378	9.5	9.5	47	25	500	18.30

**BOITE À PIZZA CARTON MICRO-CANNELURE**

*Pizza box*



Code	Dimensions cm	Paquet de	€ le paquet
15443	26 x 26 x 4	100	25.02
15444	29 x 29 x 4	100	30.30
15445	31 x 31 x 4	100	31.12
15446	33 x 33 x 4	100	36.36
15447	40 x 40 x 4	50	26.84



**BOITE CLUB SANDWICH EN APET**

*Club sandwich box*

Avec couvercle charnière

Code	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17450	168 x 85 x 57	125	17.64
17451	168 x 85 x 67	125	18.45
17452	168 x 85 x 77	125	27.75



**17454 - BOITE PART DE TARTES (PET) P/30** **5.13 €**

*Triangle tart box*

Fond noir + couvercle

Dimensions : 129 x 164 x 53 mm

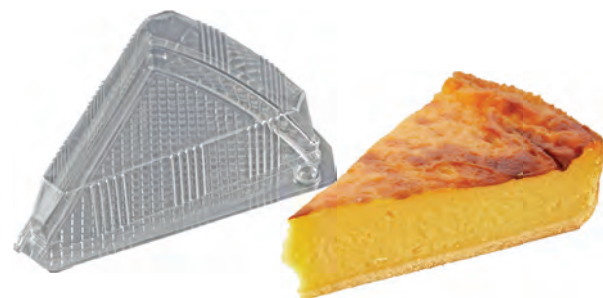


**17455 - BOITES TARTE INDIVIDUELLE (PET) P/30** **5.13 €**

*Round tart box*

Fond noir + couvercle pour tarte de Ø 100 mm

Dimensions : 120 x 120 x 35 mm



**17465 - BOITES À TARTES P/90** **15.80 €**

*Tart box*

Avec couvercle charnière

Dimensions : 135 x 105 x 50 mm

# CONTENANTS SNACKING

## SNACKING CONTAINERS



**BOITES SANDWICH CARTON**  
*Cardboard boxes*

Code	Désignation	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17430	Burger	120 x 120 x 70	100	13.97
17431	Double burger	130 x 130 x 70	100	15.93
17434	Sandwich	192 x 100 x 70	125	25.95
17435	Burger	142 x 122 x 80	50	23.19



**POCHETTE À FRITES CARTON**  
*French fries box*



Code	Désignation	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17440	PM	130 x 125	50	3.75
17441	MM	130 x 150	50	4.20
17442	GM	135 x 163	50	4.70



**BOITE CARTON**  
*Cardboard box*

Code	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17439	70 x 50 x 120	50	10.67



- Imperméable
- Ingraissable
- Micro onduable

**BARQUETTE KRAFT BRUN RECYCLÉ MULTI USAGES**  
*Multi purpose tray*

Code	Dimensions mm	Cont. ml	Paquet de	€ Le paquet
17467	160 x 120 x 25	300	250	25.63
17468	170 x 125 x 26	400	250	27.90
17469	215 x 150 x 40	800	250	46.29



**POCHETTE À FRITES IMPRESSION "JOURNAL"**  
*Sac blanc ingraissable 2 cotés ouverts*  
*French fries bag greaseproof paper*

Code	Cont. g	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17436	100	130 x 130	1000	19.65
17437	250	170 x 170	1000	28.97



**CÔNE PAPIERS IMPRESSION "JOURNAL" - PAPIER INGRAISSABLE**  
*Greaseproof paper cone*

Code	Long. mm	larg. mm	haut. cm	Paquet de	€
17443	255	180	180	1000	31.77
17444	311	220	220	1000	38.88



**17445 - PAPIER ALIMENTAIRE BLANC INGRAISSABLE IMPRESSION JOURNAL 35 g** **30.18 €**

- Format 35 x 27 cm - Paquet de 500 feuilles



**17446 - MINI PANIER RECTANGULAIRE INOX** **6.07 €**  
*S/steel rectangular basket*

- 9 x 10.5 cm



**17447 - MINI PANIER ROND INOX** **6.07 €**  
*S/steel round basket*

- Ø9 x h 7.5 cm



# SERVIETTES ET NAPPES

## NAPKINS AND TABLE CLOTHES



### SERVIETTE PAPIER BLANCHE

100 % Pure ouate  
White napkins

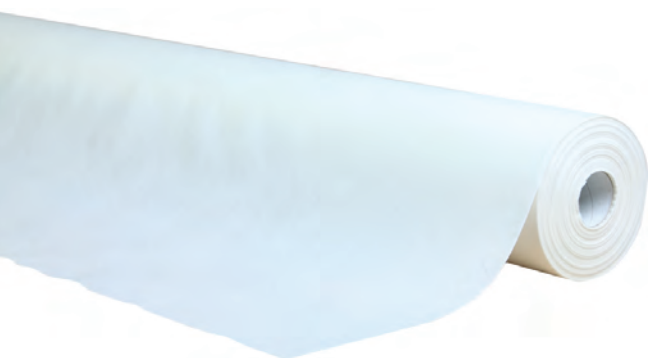
Code	Désignation	Cond	€ Le carton
17500	1 pli - 30 x 30 cm	4000	43.55
17505	2 plis - 30 x 30 cm	3200	45.60
17508	2 plis - 40 x 40 cm	2400	55.95



**17506 - SERVIETTE PAPIER "NATURE" P/4000** 54.75 €  
1 pli 30 x 30 cm  
Nature napkins - 1 fold  
100% de fibres recyclées non blanchies



**17550 - SET DE TABLE BLANC 48 g P/1000 - 40 x 30 cm** 30.95 €  
White place mats



### NAPPE DAMASSÉE

Roll of damask table cloth

Papier extra blanc 48 g, dessin damassé, gaufré à chaud

Code	Désignation	€
17535	Rouleau - 1.20 x 10 m	2.70
17540	Rouleau - 1.20 x 50 m	11.98
17541	Rouleau - 1.20 x 100 m	19.00



### SERVIETTE PAPIER 2 PLIS - 40 x 40 cm - P/100

point à point - Carton de 1600 4.52 €  
Color napkins - 2 folds

Code	Couleur	Code	Couleur
17509	Vert Anis	17518	Vert émeraude
17510	Ivoire	17519	Bordeaux
17511	Saumon	17520	Cacao
17515	Rouge	17521	Noir
17517	Bleu marine		



### NAPPE DAMASSÉE COULEUR 1.20 x 25 m

Colored cloth

Code	Couleur	€
17543	Fuschia	9.90
17544	Turquoise	9.90
17545	Vert anis	9.90
17546	Rouge	9.90
17547	Jaune	9.90
17548	Ivoire	9.90





# HYGIÈNE USAGE UNIQUE

## HYGIENE



Papier gaufré recyclé

**17552 - BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL "MAXIMAINS" P/6 17.03 €**  
*Reel white recycled paper*  
 17 g / 450 formats 23.5 x 20 cm

PURE OUATE



**17553 - BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL P/12 20.65 €**  
*Reels of paper*  
 2 épaisseurs / 125 Formats 20 x 30 cm - h 20 Ø 12 cm

**17554 - BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL P/6 22.50 €**  
*Reels of cotton wool*  
 2 épaisseurs / 450 Formats 20 x 30 cm - h 20 Ø 18.5 cm



**17555 - BOBINE 450 FORMATS À DÉVIDOIR CENTRAL 3.45 €**  
 Ouate gaufrée Eco label - h 20 Ø 18 cm  
 Super résistant et absorbant  
*Reel of wiper*



**DISTRIBUTEUR BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL**  
*Paper towel roll dispenser*

Code	Désignation	€
17557	Pour bobine de 125 formats - Code 17553	33.60
17558	Pour bobine de 450 formats - Code 17554	35.20



**17566 - ESSUIE MAINS OUATE BLANC - P/2880 - 31 x 22.5 cm 36.15 €**  
*Towels paper*



**17567 - DISTRIBUTEUR "ESSUIE MAIN" ENCHEVETRÉS PLASTIQUE 27.90 €**  
*Dispenser for fold hand paper*



**17568 - ROULEAU PAPIER HYGIÈNIQUE 3.75 €**  
*Roll of toilet paper*  
 Paquet de 12 rouleaux de 20 m  
 Ouate de cellulose douce et résistante, biodégradable, double épaisseur



**17569 - BOITE 100 MOUCHOIRS BLANC - 2 plis 1.32 €**  
*Box of 100 white tissues*



**17570 - SERVIETTE RINCE DOIGTS P/500 Senteur citron 17.40 €**  
*Refreshing towels*



# MOULES DE CUISSON

## COOKING MOULDS

### MOULE DE CUISSON PAPIER SULFURISÉ

Paper cooking moulds



#### TOURTIÈRES

Pie pan

Code	Désignation	Ø mm	h mm	Cont ml	Paquet de	€
17900	TO 109	110	21	142	50	4.00
17901	TO 138	138	21	220	50	5.88
17904	TO 247	246	21	835	25	8.13

#### CAKES

Cakes

Code	Désignation	Dim mm	h mm	Cont ml	Paquet de	€
17907	MO 140	80 x 40	40	167	50	9.97
17908	MO 550	158 x 55	50	523	25	9.27
17909	MO 1100	199 x 73	60	1033	25	13.50

- Résistance à la cuisson jusqu'à 220°C (four traditionnel)
- Barrière à la graisse et à l'humidité.
- Réchauffement des préparations sans les dessécher.
- Technologie dite "des bords roulés" permettant une structure rigide et garantissant une tenue parfaite à la cuisson.
- Absence d'émission d'odeurs pour le respect des saveurs.
- Structure interne en hélice permettant une meilleure résistance.

#### Facilité d'utilisation

- Multi-cuisson : four traditionnel et micro-ondes.
- Apte à la congélation jusqu'à -40°C.
- Anti-adhérent : pas d'ajout de matières grasses dû au siliconnage de la face interne.
- Cuisson optimale, homogène et rapide.

#### Respect de la planète

- Fabrication à partir d'une matière renouvelable : la cellulose
- Compostable, biodégradable.
- Fabriqué en France.
- Conforme à la législation européenne en vigueur pour les emballages en contact avec des denrées alimentaires.



### 17912 - MOULE DE CUISSON TRADITION P/50 20.20 €

Tradition baking mould

- Dim. haut : 175 x 110 mm - Dim. bas : 153 x 88 mm
- hauteur : 60 mm
- Contenance : 800 ml
- En carton micro-ondulé, intérieur siliconné.

# BARQUETTES CUISSON BOIS

## WOOD MOULDS



- Barquettes bois fournies avec caissettes plissées en papier siliconné double face permettant la cuisson au four et au micro-ondes.
- Moules étanches à usage unique pour préparations salées ou sucrées (pains spéciaux, brioches, cakes...)
- Cette barquette permet de mettre en valeur vos produits, directement en boutique après la cuisson. Présentation originale et artisanales de vos produits.
- Fabriquées à partir de bois de peuplier.

Code	Dimensions mm	g	Paquet de	€ le paquet
17920	120 x 60 x 40	150	50	21.05
17921	140 x 95 x 50	250	50	21.75
17922	185 x 115 x 60	350	50	25.37
17923	250 x 115 x 75	500	50	36.96



Code	Dimensions mm	g	Paquet de	€ le paquet
17915	80 x 60 x 30	90	20	12.26
17917	238 x 158 x 40	750	20	21.67



# MOULES TULIPCUP

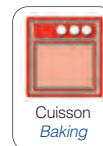
## INDIVIDUAL BAKING MOULDS



**CAISSETTES PAPIER COULEUR TULIPCUP MM**  
Tulipcup, colored paper cups

Code	Couleur	Dimensions mm		Paquet de	€ le paquet
		Ø fond	Haut.		
17930	Ecreu	50	70	200	12.26
17931	Noir	50	80	200	11.33
17932	Orange	50	80	200	11.33
17935	Ecreu	35	60	300	19.96

Une présentation originale, élégante et moderne pour : cup cakes, muffins, cakes salés, etc...  
Papier graissable -40°C +230°C



**CAISSETTES PAPIER BRUNE TULIPCUP**  
Tulipcup, brown paper cups

Code	Désignation	Dimensions mm		Paquet de	€ le paquet
		Ø fond	Haut.		
17940	PM	35	60	300	19.96
17941	MM	50	80	200	11.33
17942	GM	50	95	200	12.56

## TULIPCUP



**CAISSETTES PAPIER COULEURS ASSORTIES**  
Tulipcup, assorted colors paper cups

Code	Désignation	Dimension en mm		Boîte de	€ Boîte
		Ø fond	Haut		
17936	PM	35	55	300	17.94
17937	MM	50	80	240	22.38

6 couleurs :

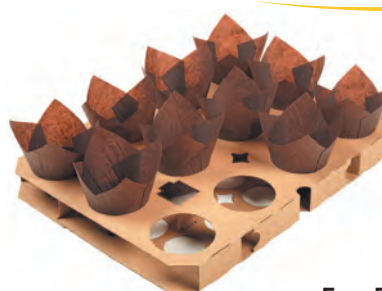
Violet - Rose - Rouge - Vert - Jaune - Orange



**17924 - PLAQUE INOX DE CALAGE À TULIPCUPS 51.34 €**  
56 x 36 x h 3.8 cm - 22 alvéoles Ø 7.5 cm  
S/steel sheet for tulipcup



**17926 - PLAQUE INOX DE CALAGE À TULIPCUPS 51.34 €**  
56 x 36 x h 2.1 cm - 51 alvéoles Ø 4.5 cm  
S/steel sheet for tulipcup



### Face GM

Une face pour les caissettes Tulipcup Grands et moyens modèles (12 alvéoles)



### Face PM

Une face pour les caissettes Tulipcup Petits modèles (20 alvéoles)

**17927 - PLAQUE DE CALAGE ET DE CUISSON DOUBLE FACE 5.78 €**

Tray to bake and delivery Tulipcup  
Dimensions : 395 x 295 x 35 mm. Paquet de 5 pièces

- **Plaque de calage double face, à utiliser pour la cuisson et le transport des Tulipcups.**
- **Plaque idéale pour le passage au four :** conçue spécialement pour le maintien de vos Tulipcups.
- **Transport facilité :** La plaque de calage permet aussi de transporter facilement une fournée complète de Tulipcups.

- Plaque en inox spécialement conçue pour caler les moules en papier Tulipcups/Muffins...
- Permet le maintien lors du garnissage, ainsi que l'enfournement et le défournement.
- Format adapté pour l'utilisation sur plaque à four ou sur une grille 60 x 40 cm



**17925 - PLAQUE DE CUISSON ALUMINIUM 28.70 €**  
35.5 x 27 x h 2.5 cm - 12 alvéoles - Ø 6.5 cm  
Baking tray for Tulipcup aluminium

- Permet le maintien lors du garnissage ainsi que de l'enfournement et le défournement.



# MOULES OPTIMA

## OPTIMA BAKING MOULDS

MOULE EN CARTON AVEC  
FILM INGRAISSABLE  
Cardboard baking mould  
with greaseproof film



### MOULES COROLLE

Corolle moulds

Né d'une technologie unique, il est idéal pour cuire et livrer dans leur moule :

- les brioches à tête au format familial
- les brioches individuelles

#### Résistants :

les rebords du moule résistent à la pousse et au développement

Code	Ø fond mm	Ø haut mm	Hauteur mm	Paquet de	€ le paquet
17945	45	60/75	30	160	13.23
17947	90	170/175	65	50	25.40
17948	49	65/95	36.5	200	17.71
17949	75	90/120	45.5	100	21.83



Rebords renforcés pour une bonne résistance du moule à la pousse et au développement  
Démoulage immédiat, grâce au film ingraissable

#### CAKE

Cake mould

Code	Equivalence Alu	Dim Fond mm	Dim Bord mm	Haut mm	Paquet de	€ le paquet
17950	MO600	165 x 65	200 x 80	45	30	13.92
17951	MO1100	200 x 80	230 x 98	70	40	20.40
17952	MO1600	232 x 85	260 x 107	70	40	22.22

Moule carton avec film ingraissable : plus de matière grasse à ajouter, démoulage facilité !

Bord roulé = rigidité



De formes et de tailles identiques aux moules aluminium, ils les remplacent idéalement : vous conservez ainsi vos recettes.

#### TOURTIÈRE

Pie plate

Code	Equivalence Alu	Ø Fond mm	Ø bord	Haut mm	Paquet de	€ le paquet
17953	TO138	110	123	21	50	7.21
17954	TO109	90	110	21	75	9.04
17955	TOH185	170	180	35	70	24.63
17956	TO214	185	209	19	50	14.70
17957	TO247	218	230	23	50	18.96
17958	TO270	248	260	23	50	20.19



## Les + "Optima"

- ✓ Passage en surgélation et au micro-ondes
- ✓ Apportent une image de qualité à vos recettes, grâce au matériau carton et à sa couleur "terracotta".



### TOURTIÈRE CANNEÉE

Fluted pie plate

Code	Dim Fond mm	Haut mm	Paquet de	€ le paquet
17960	170	20	75	20.69
17961	170	30	60	17.89
17962	190	30	60	18.08
17964	210	30	75	27.90
17965	240	30	90	36.69



17944 - MOULE DE CUISSON CARRÉ L/50 16.69 €  
175 x 175 x h 30 mm  
Square paper mould



17970 - BLISTER DE 120 MOULES À POIS "CAISSETTES" 17.35 €

Assortiment de moules en carton

Assorted colored pastry cup cake

Dimensions fond : Ø 50 x h 40 mm

OPTIMA À POIS

5 couleurs livrées dans un même blister : Vert, jaune, rouge, rose, bleu = 24 pièces x 5 couleurs soit 120 caissettes



17971 - PAQUET DE 48 MOULES À POIS "CAKES" 17.59 €

Assortiment de moules en carton

Assorted colored cake

Dimensions fond : 158 x 54 x h 50 mm

OPTIMA À POIS

4 couleurs livrées dans un même paquet : Vert, jaune, rouge, marron = 12 pièces x 4 couleurs soit 48 cakes

# CAISSETTES CUISINE

## CUISINE BAKING CUPS



### CAISSETTES CUISINE BLANCHES

*Cooking and pastry cases*

- En papier, supporte la cuisson - 40°C à +180°C
- Suitable for baking paper

Code	Ø mm	h mm	Cont. ml	Paquet de	€ le paquet
17967	37	26	25	250	7.34
17968	42	30	35	250	8.88
17969	70	35	60	200	10.00
17972	76	30	136	200	14.13
17973	80	40	165	250	18.05



### CAISSETTES CUISINE BLANCHES

*White baking cup*

Code	Type	Ø mm	h mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
17974	Mini*	38	28	3.5	100	5.51
17975	N°11	54	40	11	250	20.06
17976	N°7*	44	35	7	250	19.20

\* Avec film ingraissable  
\* With grease proof film



### CAISSETTES CUISINE COULEUR

*Avec film ingraissable*

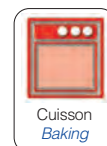
*Color baking cups with grease proof film*

Code	Ø fond mm	Ø bord mm	h mm	Couleur	Paquet de	€ le paquet
17966	38	47	30	5 coul. ass.	250	20.31
17977	38	47	30	écru	100	6.80
17978	44	53	35	écru	200	15.75
17979	54	66	40	marron	250	24.80
17983	54	66	40	écru	100	9.00

# MOULES DE CUISSON

## BAKING MOULDS

Moules en carton micro-cannelure, idéaux pour les minis cakes, bouchées, tartes salées ou sucrées ; pour parts individuelles.  
Atouts : couleur pour un rendu naturel, film intérieur ingraissable...



### MOULE À CAKE

*Cake mould*

Code	Dim. fond mm	Dim. bord mm	h mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
17982	80 x 40	100 x 55	40	15	75	13.89
17989	160 x 55	185 x 80	50	50	30	8.00

### MINI CAKE

*Mini cake*

Code	Dim. fond mm	Dim. bord mm	h mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
17985	80 x 40	100 x 55	40	15	75	14.21
17986	45 x 45	60 x 60	40	8	80	12.44
17987	80 x 80	95 x 95	25	18	60	13.67
17988	100 x 85	120 x 100	30	25	60	15.70



17980 - MOULE TOURTIÈRE (TO 109) P/75 5.43 €  
*Tourtiere mould*  
Ø fond 90 mm - ht 21 mm - Papier marron



18000 - MOULE CAKE PM95 P/50 15.70 €  
*Cake mould mould*  
Avec film intérieur ingraissable  
Dim fond : 95 x 53 x ht 47 mm - Dim bord : 124 x 70 x ht 47 mm



# MOULES PAPIER

## PAPER MOULDS



- Agréé contact alimentaire direct - Spécial fours traditionnels, micro-ondes et congélation.
- Résiste à plus de 200°C et ne brunit pas - Ne se déforme pas - N'absorbe pas les graisses.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits - Goût respecté et moelleux préservé.
- Gain de temps, plus besoin de graisser ou de nettoyer vos moules.



4 COLORIS  
ASSORTIS



### MOULES COLORÉS

Colored baking moulds

Code	Désignation	Dim. Fond mm	Dim. Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
<b>18002</b>	PM 95	93 x 53	124 x 70	47	48	288	<b>16.22</b>
<b>18031</b>	MBB 100	100	105	30	48	288	<b>12.76</b>



### CAKE

Plum cake

Code	Désignation	Dim. Fond mm	Dim. Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
<b>18005</b>	PM 150	65 x 150	82 x 170	50	50	1000	<b>19.85</b>
<b>18006</b>	PM 200	65 x 200	82 x 220	50	50	1000	<b>22.48</b>
<b>18007</b>	PM 227	70 x 227	92 x 253	65	50	500	<b>24.19</b>
<b>18008</b>	PM 238	75 x 238	99 x 263	70	50	450	<b>25.90</b>
<b>18009</b>	PM 260	65 x 260	84 x 282	55	50	650	<b>27.68</b>



### SAVARIN

Savarin

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
<b>18025</b>	MBC 185	185	195	40	50	600	<b>30.20</b>
<b>18026</b>	MBC 200	200	213	60	50	300	<b>30.20</b>



### TOURTIÈRE

Round plain tart

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
<b>18030</b>	MBB 100	100	105	30	50	300	<b>18.97</b>
<b>18032</b>	MBB 120	120	125	30	50	300	<b>19.86</b>
<b>18035</b>	MBB 170	170	179	35	50	600	<b>24.51</b>
<b>18036</b>	MBB 185	185	194	35	50	600	<b>25.10</b>
<b>18037</b>	MBB 200	200	207	35	50	500	<b>26.80</b>
<b>18038</b>	MBB 220	220	227	35	50	500	<b>30.20</b>



### MANQUÉ

Deep round cake

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
<b>18045</b>	M 155	155	166	55	50	700	<b>26.78</b>
<b>18046</b>	M 185	185	197	60	50	500	<b>30.20</b>
<b>18047</b>	M 200	200	213	65	50	500	<b>31.98</b>
<b>18048</b>	M 220	220	233	70	50	300	<b>35.42</b>

# MOULES PAPIER

## PAPER MOULDS



### PANETTONE

*Panettone*

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18058	P 110	110	117	85	100		29.28
18060	P 134 - 500 g	134	141	95	200	2400	81.97
18061	P 155 - 750 g	155	163	110	200	1200	87.32
18062	P 170 - 1 kg	170	176	110	200	1200	101.27

### MINI PANETTONE

*Small panettone*

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18070	P 70 - 100 g	70	74	50	100	2000	19.06



#### Pratique !

- Le moule s'ouvre entièrement et sert de plat de présentation : il permet de couper le pain ou la brioche directement dans le moule présenté à plat.

### MOULE "Spécial pains & brioches"

*Mould "Special for breads & brioches"*

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18075	G130	130	153	80	60	360	29.05

- Moule de cuisson en papier de grammage élevé.
- Sa forme haute vous permet de réaliser : les pains boules, les pains aux céréales, les brioches, tec...
- Grâce à son rebord replié, le moule garantit une parfaite tenue à la cuisson.



### TRESSE

*Multiportions*

Code	Désignation	Dim. Fond mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18100	4 / P1	190 x 95	42	50	750	27.65



### COEUR

*Heart*

Code	Désignation	Dim. Fond mm	Dim. Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18110	MCU O	129 x 125	132 x 128	35	60	300	30.10
18112	MCU	174 x 175	175 x 180	45	100	600	67.26



### SAPIN

*Tree*

Code	Désignation	Dim.	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18120	AB 1 GM	312 x 224	60	100	400	83.05
18121	AB 0 PM	160 x 140	35	200	200	89.12



### ETOILE

*Star*

Code	Désignation	Dim./Ø Fond mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18132	ST O	125 x 80	35	100	300	43.16



# MOULES ALUMINIUM JETABLES

## ALUMINIUM MOULDS

**VENDUS PAR  
100**



### BARQUETTE

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
18307	BA 150	98	62	33	146	1500	5.45
18310	BA 250	114	72	37	225	1000	7.66
18312	BA 350	117	94	40	350	1000	8.00
18315	BA 450	144	117	51	475	1000	8.69
18317	BA 500	133	108	40	450	1600	7.85
18319	BA 911	185	121	50	890	1200	13.61



### COQUILLE SAINT JACQUES

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
18323	COP 10	116	113	12	130	1000	5.70



### GOBELET

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
18325	GO 85	65	34	90	1000	4.68
18328	GO 105	64	41	105	1000	4.81
18330	GO 125	77	34	135	2000	4.92
18332	GO 250	110	34	250	1500	7.75



### MOULE CAKE

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
18335	MO 600-53	193	72	50	550	1600	11.71
18337	MO 600-60	160	80	58	595	1000	15.40
18339	MO 1100	224	84	70	1040	700	21.36
18341	MO 1600	235	11	72	1630	300	31.40
18343	MO 2000	235	115	92	1960	300	59.73



### PLAT

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
18348	PC 3/801	213	163	29	795	800	21.00
18350	PC 2/851	213	163	29	840	800	19.28
18353	PF 1000	204	150	36	900	400	16.70
18355	PF 2000	292	190	36	1900	200	34.75

### OPERCULE

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
18358	PF 1000	215	162	-	-	1000	7.07
18360	PF 2000	310	208	-	-	400	18.77



### PLAT GASTRO

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
18363	PG 1150	224	141	40	1150	800	20.88
18365	PG 1500	244	141	56	1550	800	24.01
18367	PG 2400	298	238	38	2400	100	43.95





# MOULES ALUMINIUM JETABLES

## ALUMINIUM MOULDS

**VENDUS PAR  
100**



### PLAT

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
<b>18372</b>	PL 21 x 13	204	123	12	215	1300	<b>14.21</b>
<b>18375</b>	PL 31 x 14	302	124	22	720	500	<b>20.29</b>
<b>18380</b>	PL 410	163	99	30	395	1300	<b>10.32</b>
<b>18384</b>	PL 600	200	124	30	560	1200	<b>12.41</b>
<b>18387</b>	PL 1001	220	130	41	1025	900	<b>15.48</b>
<b>18390</b>	PL 1900	304	187	36	1900	200	<b>31.80</b>



### TARTELETTE

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
<b>18404</b>	TA 50	44	15	18	4200	<b>3.98</b>
<b>18405</b>	TA 83	78	16	58	2000	<b>3.21</b>
<b>18407</b>	TA 93	84	17	72	2000	<b>3.55</b>
<b>18410</b>	TA 95	90	17	70	2000	<b>3.98</b>
<b>18412</b>	TA 111	105	17	117	2400	<b>4.95</b>



### TOURTIÈRE

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
<b>18416</b>	TO 109	100	21	145	1200	<b>4.36</b>
<b>18420</b>	TO 138	124	20	200	1500	<b>5.65</b>
<b>18423</b>	TO 170	158	23	398	1200	<b>9.28</b>
<b>18425</b>	TO 195	180	25	582	800	<b>11.52</b>
<b>18428</b>	TO 214	200	19	511	1000	<b>13.28</b>
<b>18430</b>	TO 247	230	23	865	500	<b>17.49</b>
<b>18432</b>	TO 270	260	23	1150	600	<b>19.95</b>
<b>18439</b>	TO 327 haute	318	19	1427	300	<b>36.06</b>



### RAMEQUIN

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
<b>18395</b>	RA 100	71	25	80	3400	<b>13.32</b>
<b>18397</b>	RA 175	86	36	178	1800	<b>9.44</b>
<b>18400</b>	RA 250	100	40	278	1000	<b>12.30</b>

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le 100
<b>18403</b>	RO 250 Ovale	116	83	40	255	1500	<b>12.50</b>



Vendus par paquet de 10

### PLAT TRAITEUR

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm <sup>3</sup>	Carton de	€ le paquet de 10
<b>18443</b>	PL 3101	320	225	60	3100	100	<b>15.80</b>
<b>18444</b>	PL 4000	355	235	59	4000	100	<b>21.66</b>



## VERRINES EN VERRE

### MINI DISHES, GLASSES



**19000 - ECO 10 cl P/12 16.40 €**  
Ø 45 x ht 77 mm

**19004 - VERRE RONDO 15 cl P/6 4.80 €**  
Ø 60 x ht 60 mm

**19005 - MINI TONNELET 10 cl P/6 4.40 €**  
Ø 50 x ht 67 mm

**19007 - TONNELET 15 cl P/6 4.60 €**  
Ø 50 x ht 75 mm



### MINI BOCAUX EN VERRE

#### Mini jars

Code	Dim. mm	Cont. ml	Paquet de	€ Le paquet
19010	Ø 45 x h 60	45	24	38.40
19011	Ø 45 x h 85	65	24	41.49
19012	Ø 65 x h 77	100	24	59.75
19013	Ø 67 x h 95	150	24	64.74
19014	Ø 69 x h 120	200	24	70.62

## VERRINES PLASTIQUE

### MINI DISHES



**19101 - CUBE 6 cl P/50 9.05 €**  
42 x 42 x h 42 mm



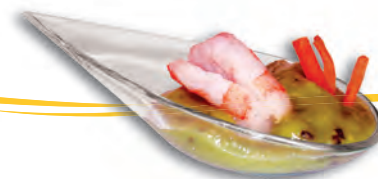
**19103 - TUBE 8 cl P/50 9.05 €**  
84 x 60 mm - Ø 40 mm



**19104 - CARRÉ 75 x 75 mm P/25 8.00 €**  
**19105 - COUVERCLE PM P/25 2.53 €**  
**19106 - CARRÉ 112 x 112 mm P/25 14.09 €**  
**19107 - COUVERCLE GM P/25 3.19 €**



**19110 - PLAT P/100 10.45 €**  
Ø 65 x h 15 mm



**19130 - GOUTTE P/40 4.74 €**  
110 x 50 mm



# MISES EN BOUCHE PLASTIQUE

## MINI DISHES



**MICRO  
ONDABLE**

- Cette mini casserole est réchauffable au four micro-onde jusqu'à 120°C.
- Elle vous permet de servir chaud vos cocktails d'inatoires.



**19030 - MINI COCOTTE 8 cl P/10**  
Ø 70 x h 40 mm

**6.40 €**

**19031 - COCOTTE 50 cl P/10**  
Ø 125 x h 75 mm

**26.28 €**

**19032 - COCOTTE 35 cl P/10**  
Ø 100 x h 70 mm

**14.44 €**

**19040 - MINI VERRE 5 cl P/25**  
Ø 45 x h 50 mm

**1.70 €**

**19041 - COUVERCLE P/25**

**1.10 €**



**19042 - MINI VERRE 7 cl P/50**  
Ø 50 x h 60 mm

**3.80 €**

**19044 - MINI VERRE À PIED 4 cl P/20**  
Ø 40 x h 60 mm

**3.20 €**

**19045 - MINI SALADIER 8 cl P/100**  
Ø 80 x h 30 mm

**12.65 €**

**19043 - COUVERCLE P/50**

**2.40 €**

**En matière plastique  
polystyrène  
injectée translucide**



**19046 - MINI VERRE 5 cl P/50**  
Ø 50 x h 45 mm

**14.10 €**



**19048 - VERRE 18 cl P/50**  
Ø 75 x h 90 mm

**23.00 €**

**19050 - VERRE 9 cl P/20**  
Ø 44 x h 84 mm

**2.25 €**

**19049 - COUVERCLE P/50**

**2.95 €**



**19052 - VERRE 5 cl P/50**  
Ø 41 x h 52 mm

**3.26 €**



**19055 - VERRE OCTO 5 cl P/60**  
Ø 43 x h 52 mm

**7.23 €**



**19057 - VERRE BODEGA 20 cl P/50**  
Ø 75 x h 55 mm

**15.35 €**

**19116 - COUVERCLE P/50**

**3.50 €**



**MINI COUVERT 100 mm P/250**  
**19070 - CUILLÈRE**  
**19071 - FOURCHETTE**

**6.40 €**

**6.40 €**



**19072 - CUILLÈRE CHINOISE P/50**  
120 x 40 mm

**7.24 €**



**19076 - CARRÉ 5 cl P/100**  
40 x 40 x h 55 mm

**13.77 €**



# VERRINES PLASTIQUE

## PLASTIC CUPS

En matière plastique polystyrène injecté translucide



**19075 - VERRINE "JAPAN" 8.7 cl P/100 17.35 €**  
Ø 50 x h 54 mm



**19077 - ROND 5 cl P/100 13.35 €**  
Ø 42 x ht 65 mm  
**19078 - ROND 8 cl P/100 14.05 €**  
Ø 50 x ht 65 mm



**19079 - CONE AVEC PIED 7 cl P/100 17.95 €**  
Ø 65 x ht 55 mm



**19081 - PLAT 5.4 cl P/20 2.52 €**  
99 x 48 x h 34 mm



**19082 - ART DÉCO 6.5 cl P/20 3.13 €**  
Ø 54 x h 47 mm



**19083 - BOL ASIE 8 cl P/20 3.20 €**  
Ø 58 x h 34 mm



**19084 - TRIANGLE 7 cl P/100 25.55 €**  
Ø 40 x h 85 mm



**19085 - OVALE 2 compartiments P/100 38.15 €**  
2 x 6 cl - 65 x 45 x h 65 mm



**19086 - SPHÈRE 7.5 cl P/100 40.70 €**  
Ø 57 x h 40 mm



**19087 - RUBAN 5.5 cl P/100 17.10 €**  
Ø 43 x h 69 mm



**19089 - HEXAGONALE 5.5 cl P/28 2.86 €**  
Ø 53 x h 46 mm



**19093 - COROLLE 6.5 cl P/20 2.54 €**  
Ø 60 x h 45 mm



**19094 - PÉTALE 7.7 cl P/20 3.12 €**  
Ø 70 x h 45 mm



**19095 - PETIT CARRÉ VRILLÉ 6 cl P/60 14.30 €**  
55 x 55 x h 55 mm



# VERRINES PLASTIQUE (PS) SPÉCIALES PÂTISSERIE

## PASTRY PLASTIC CUP

### POUR DESSERT INDIVIDUEL



**19200 - CUBE 16 cl - P/100**  
55 x 55 x h 55 mm



**45.50 €**



**19202 - TULIPE 19 cl - P/100**  
72 x 72 x h 70 mm



**33.20 €**



**19204 - TRIANGLE 12 cl - P/100**  
Ø 85 x h 65 mm



**17.85 €**

**19205 - COUVERCLE - P/100 / Lid**

**11.10 €**



**19208 - OCTOGONALE BISEAUTÉE 20 cl - P/100**  
Ø 65 x h 93 mm



**33.20 €**



**19210 - VERRINE "VAGUE" 12 cl - P/100**  
85 x 60 x h 70 mm



**14.80 €**



**19211 - CONE AVEC PIEDS 12 cl - P/100**  
Ø 70 x h 67 mm



**21.20 €**

**19212 - CONE AVEC PIEDS 15 cl - P/100**  
Ø 75 x h 73 mm

**22.16 €**



**19214 - RONDE ÉVASÉE 19 cl - P/100**  
Ø 72 x h 90 mm



**33.20 €**



**19216 - DEMI LUNE 17 cl - P/100**  
64 x 71 x h 70 mm



**33.20 €**



**19218 - ELLIPSE 16 cl - P/100**  
75 x 55 x h 69 mm



**33.20 €**



**19221 - BOULE 13 cl - P/100**  
Ø 64 x h 58 mm



**33.20 €**



# VERRINES PLASTIQUE

## PLASTIC CUPS

### POUR DESSERT INDIVIDUEL



**19234 - CARRÉ VRILLÉ 12 cl - P/40** 10.40 €  
62 x 65 x h 70 mm

**19235 - COUVERCLE SUPPORT - P/40** 5.45 €

**19236 - CARRÉ VRILLÉ 18 cl - P/40** 11.00 €  
70 x 75 x h 80 mm

**19237 - COUVERCLE SUPPORT - P/40** 7.12 €



**19225 - ROND 10 cl - P/100** 15.97 €  
Ø 55 x h 70 mm

**19226 - ROND 16 cl - P/100** 18.35 €  
Ø 60 x h 90 mm



**19228 - CARRÉ 10 cl - P/100** 15.97 €  
50 x 50 x h 70 mm

**19229 - CARRÉ 18 cl - P/100** 18.35 €  
55 x 55 x h 80 mm



**19240 - VERRE D'ANTAN À FACETTES 15 cl - P/100** 31.30 €  
Ø 70 x h 65 mm



**19244 - EMERAUDE + COUVERCLE 15.5 cl - P/100** 20.82 €  
65 x 65 x h 60 mm



**19247 - SPHÈRE 15 cl - P/100** 55.87 €  
Ø 70 x h 50 mm



**19249 - TUBE 16 cl - P/100** 35.26 €  
Ø 50 x h 110 mm



**BOUCHON DE CHAMPAGNE + COUVERCLE DORÉ MÉTALLISÉ**  
**19270 - 6 cl - Ø 45 x h 55 mm P/50** 36.61 €  
**19271 - 15 cl - Ø 61 x h 80 mm P/24** 21.85 €



**19280 - SPH'AIR GOUTTE 11.5 cl - P/100** 38.43 €  
Ø 58 x h 62 mm



**POT TORNILLO AVEC COUVERCLE ALUMINIUM**  
*Tornillo cup*

Code	Ø mm	h mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
<b>19195</b>	105	145	100	24	<b>40.75</b>
<b>19197</b>	85	55	23	32	<b>31.84</b>



# BOITES CARTY BOX

## CARTY BOXES

# NOUVEAUTÉS

- En polypropylène la CARTYbox est réutilisable
- 100% recyclable donc éco responsable
- Empilable et emboîtable
- Étanche et hermétique

- Conçue pour passer de nombreuses fois au lave-vaisselle 1h30 à 90°C
- Résistante au chaud et au froid, la boîte CARTYbox va au micro-ondes pour réchauffer les aliments
- Elle est également idéale pour conserver vos préparations au congélateur
- Testée pour résister à 40 cycles congélateur / Four micro-ondes



- Create for repeated use in the dishwasher
- Resistant to hot and cold the box goes in the microwave
- Ideal for keeping your preparations in the freezer
- Tested to withstand 40 freezer / microwave cycles



Boîte de stockage



Boîte pour la vente à emporter  
(que vous pouvez consigner)



**BOITE TRANSPARENTE AVEC COUVERCLE**  
Lot de 10

Code	Dim. mm	Cont. cl	€
19400	118 x 142 x 68	75	5.17
19402	130 x 159 x 83	115	6.76
19403	134 x 172 x 85	135	7.54
19404	146 x 188 x 92	180	7.66
19407	250 x 190 x 83	300	18.54



**BOITE NOIRE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT**  
Lot de 10

Code	Dim. mm	Cont. cl	€
19410	118 x 142 x 68	75	5.35
19412	130 x 159 x 83	115	7.10
19413	134 x 172 x 85	135	7.83
19414	146 x 188 x 92	180	8.49
19417	250 x 190 x 83	300	19.40



# THERMOSCELLEUSE MANUELLE

## MANUAL SEALING MACHINE



### Fonctionnement :

- Pour passer du grand au petit format l'utilisateur se sert de la barrette pivotante.
- L'opérateur met en place la barquette dans l'alvéole de l'outillage.
- Il déroule le film à la dimension de la barquette.
- Il abaisse le bloc de soudure.
- La découpe et la soudure sont simultanées et instantanées.
- L'opérateur peut alors retirer la barquette scellée.

### Descriptif :

- Machine aux normes CE
- Construction en acier inox.
- Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon anti-adhérent très facile d'entretien.
- Régulation électronique de la température.
- Changement d'outillage simple et rapide.
- Capacité de scellage : 210 x 160 mm.



### BARQUETTES SCELLABLES - MICRO-ONDABLES

-20°C à +130°C

#### Sealable containers

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19450	137	96	32	250	100	2400	4.18
19451	137	96	49	375	120	2160	5.71
19452	137	96	66	480	100	1600	5.71
19453	192	137	41	730	140	1260	11.01
19454	192	137	55	1015	160	960	16.51
19455	192	137	86	1440	110	660	13.17

### 19440 - THERMOSCELLEUSE MANUELLE BP30 998.40 €

Manual sealing machine with a fixed tooling

#### Caractéristiques techniques :

- Largeur 225 mm
- Profondeur 540 mm
- Hauteur 280 mm
- Tension 220 V mono + terre
- Puissance 450 W
- Poids 8 kg
- Largeur et diamètre maxi bobine L=150 - Ø 160 mm
- Dimension maxi de la barquette 200 x 155 mm
- Profondeur maxi de la barquette 100 mm

### 19443 - FILM D'OPERCULAGE - LA BOBINE 22.84 €

Long 500 m - Larg 15 cm - 40 microns

## BARQUETTES PLASTIQUE

### PLASTIC CONTAINER



### BARQUETTES CHARCUTIÈRES TRANSLUCIDES

#### Standard container

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19502	75	65	30	75	500	6000	6.83
19504	92	62	32	100	500	6000	7.64
19506	91	71	35	125	500	5000	7.64
19508	113	67	34	150	500	6000	10.26
19510	111	87	33	200	500	3000	11.82
19512	112	88	42	250	500	3000	13.15
19514	138	90	46	375	250	2500	7.88
19516	143	111	49	500	250	1500	11.32
19518	176	116	49	700	250	1250	16.41
19520	189	144	54	1000	250	1000	23.68
19522	202	152	62	1400	250	1000	28.36
19524	215	196	67	2000	250	1000	49.29

### BARQUETTES PÂTISSIÈRES TRANSLUCIDES

#### Plastic cases

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19542	Ronde N°1	84	29	100	1000	4000	32.61
19543	Ronde N°2	92	27	120	1000	4000	35.42

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19551	Ovale N°2	109	60	24	100	1000	4000	30.02





# BARQUETTES PLASTIQUE

## PLASTIC CONTAINERS



### MOULES TRAITEURS

*Catere moulds*

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19570	Barquette 1 pied	241	85	34	250	2000	38.41
19572	Barquette 2 pieds	271	103	49	250	1500	57.98

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19575	Oeuf en gelée	86	66	34	90	150	4500	8.06
19578	Aiguillette	149	49	32	125	100	1400	8.40

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19582	Cornet à jambon	70	82	70	100	4000	12.00
19584	Médaille	78	24	75	200	2400	15.00

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19587	Coquille St Jacques <b>PM</b>	105	100	20	90	250	3000	20.39
19588	Coquille St Jacques <b>GM</b>	130	117	27	185	200	1800	30.41



### ASSIETTE À SALADE / *Special mixed salad*

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19590	Assiette creuse octogonale noire	170	42	500	50	600	9.98
19591	Couvercle transparent	170	20	-	50	600	9.93

## BOITES AVEC COUVERCLE RENTRANT À CHARNIÈRE POUR UTILISATION FROIDE

*Containers with lid for cold preparations*

### BOL SALADE CRISTAL APET "SEKIPACK"

Boîte à couvercle déchirable



#### RONDE

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19600	120	70	250	60	360	6.55
19601	137	80	370	50	300	8.45
19602	155	85	500	50	400	10.35
19603	175	95	750	50	200	13.40
19604	185	105	1000	50	200	16.50

#### OVALE + FOURCHETTE

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19608	190	140	65	375	100	400	29.62
19609	190	140	75	500	100	400	37.38

### "MULTIPACK" APET -40 + 70° C

Boîte à couvercle déchirable



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19620	126	102	35	250	100	600	11.42
19623	138	114	40	375	50	400	8.69
19626	150	123	45	500	50	400	10.25
19634	173	145	50	750	50	300	15.08
19635	196	158	62	1000	40	240	15.24



# BARQUETTES PLASTIQUE

## PLASTIC CONTAINERS

### BOITES AVEC COUVERCLE RENTRANT À CHARNIÈRE POUR UTILISATION FROIDE

Containers with lid for cold preparations

#### "OPTIPACK" APET -40 + 70° C

Boîte à couvercle déchirable



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19638	125	113	42	250	50	600	6.00
19639	125	113	57	370	50	600	6.68
19640	140	125	57	500	50	600	7.73
19641	140	125	89	750	45	540	12.01
19642	187	138	53	750	50	400	13.37
19643	187	138	67	1000	50	400	14.00
19644	188	188	68	1500	60	240	25.46

#### BOITES AVEC COUVERCLE SPÉCIAL MICRO-ONDES - POLYPRO -20 + 130° C

Containers hot food with lid " Special for micro waves safe up to -20°C in + 130°C

#### "PRESTIPACK"

Couvercle indépendant



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19660	115	95	41	300	50	600	12.98
19661	115	95	65	450	50	600	14.02
19663	157	127	50	600	50	300	20.49
19664	172	158	38	750	50	200	21.69
19666	157	127	72	900	50	300	23.73
19667	172	158	62	1050	50	200	27.32
19669	172	158	78	1350	50	200	28.52
19670	172	158	106	1850	50	200	31.50

#### "PACK CHALEUR"

Couvercle indépendant



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19680	138	98	36	300	25	500	3.14
19682	138	98	61	450	25	500	4.00
19684	190	135	32	600	25	200	6.68
19685	138	98	83	600	25	500	4.46
19687	190	135	47	900	25	200	7.68
19688	190	135	62	1200	25	200	8.90
19690	190	135	79	1500	25	200	10.22
19691	190	135	95	1800	25	200	11.09

#### "ONDIPAK"

Couvercle à charnière



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19693	123	114	50	250	50	900	6.17
19694	123	114	71	375	50	900	7.14
19695	142	123	69	500	50	600	9.22
19696	185	135	68	800	50	300	13.13
19697	185	135	84	1050	50	300	15.76
19698	190	185	68	1200	50	300	21.43
19699	190	185	84	1500	50	300	24.37

#### "MARMIPAK"

Couvercle indépendant



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19710	218	140	43	500	25	200	8.72
19712	254	187	48	1000	25	200	16.08



# BARQUETTES PLASTIQUE

## PLASTIC CONTAINERS



### ASSIETTE À COUVERCLE SÉPARÉ

Salad plate & bowl

#### Fond et couvercle cristal

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19700	180	180	30	700	30	360	10.78
19701	231	171	30	900	30	360	14.29

#### Fond noir et couvercle cristal

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19702	180	180	30	700	30	360	10.78
19703	231	171	30	900	30	360	14.29

#### Pot carré fond et couvercle cristal

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19704	114	114	55	370	30	360	5.76
19705	124	124	60	500	30	360	6.93
19706	135	135	80	750	30	360	9.35

## BOITES AVEC COUVERCLE RENTRANT À CHARNIÈRE POUR UTILISATION FROIDE

Containers with lid for cold preparations

### BOL SALADE ROND CRISTAL PET

Round salad bowls

Code	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19720	120	37	150	50	300	5.53
19721	120	55	250	50	300	5.60
19722	135	59	370	50	300	8.34
19723	155	66	500	50	300	10.86
19724	168	73	750	50	300	13.17
19725	182	76	1 000	50	300	15.27

### BOL SALADE CARRÉ VRILLE CRISTAL PET

Salad bowls

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19730	140	40	250	60	480	11.96
19731	140	60	375	60	480	12.34
19732	160	60	500	50	400	15.50
19733	160	83	750	50	400	16.50
19734	195	77	1 000	60	360	20.72

### ASSIETTE CARRÉE NOIRE À SALADE PET

Square Salad bowls

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19750	140	50	375	60	480	13.70
19751	160	45	500	50	400	15.50
19752	160	65	750	50	400	16.50
19753	195	60	1 000	60	360	29.34

### ASSIETTE CARRÉE CRISTAL À SALADE PET

Square Salad bowls

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19754	160	45	500	50	400	15.70
19755	160	65	750	50	400	16.50
19756	195	60	1000	60	360	29.24

### GRAND POT ROND APET

Round container

Code	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19770	117	43	250	50	500	7.48
19771	117	57	350	50	500	8.33
19772	117	81	500	50	500	9.18
19773	117	116	750	50	500	14.36
19774	117	156	1000	50	500	16.95
19775	Couvercle Ø 122 mm			50	500	4.02
S'adapte sur tous les pots						



"POKEPACK"



**BOL SALADE CARTON COUVERCLE CRISTAL RPET**  
*Cardboard bowl*

**BOL CARTON NATUREL**  
*Cardboard bowl*

Code	Ø mm	h mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
<b>19850</b>	149	53	500	50	300	<b>9.15</b>
<b>19851</b>	149	58	750	50	300	<b>9.42</b>
<b>19852</b>	149	76	1000	50	300	<b>10.18</b>
<b>19853</b>	165	67	1100	50	300	<b>11.67</b>
<b>19854</b>	183	67	1300	50	300	<b>13.77</b>

**COUVERCLE CRISTAL**  
*Plastic cover*

Code	Ø mm	h mm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
<b>Pour références 19850 - 19851 - 19852</b>					
<b>19855</b>	155	25	50	300	<b>7.10</b>
<b>Pour référence 19853</b>					
<b>19856</b>	172	20	50	300	<b>7.15</b>
<b>Pour référence 19854</b>					
<b>19857</b>	190	20	50	300	<b>8.88</b>

"LUXIFOOD"



**BARQUETTE CARTON COUVERCLE CRISTAL RPET**  
*Cardboard containers*

**BARQUETTE CARTON NATUREL**  
*Cardboard containers*

Code	Long. mm	Larg. mm	h mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
<b>19860</b>	150	150	53	900	120	480	<b>55.63</b>
<b>19861</b>	180	180	30	750	120	480	<b>55.63</b>
<b>19862</b>	180	180	53	1200	120	480	<b>61.49</b>
<b>19863</b>	180	140	53	850	120	480	<b>52.70</b>

**COUVERCLE CRISTAL RPET ANTIBUÉE**  
*Plastic cover*

Code	Long. mm	Larg. mm	h mm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
<b>Pour référence 19860</b>						
<b>19864</b>	150	150	33	20	480	<b>3.18</b>
<b>Pour références 19861 - 19862</b>						
<b>19865</b>	180	180	23	20	480	<b>3.52</b>
<b>Pour référence 19863</b>						
<b>19866</b>	180	140	23	20	480	<b>2.93</b>



Vendues avec couvercle

**BOITE SNACKING CARRÉE CARTON**  
*Square snacking box*

Code	Dimensions cm	Contenance ml	€ les 25
<b>15416</b>	11.5 x 11.5 x 4	350	<b>11.37</b>
<b>15417</b>	14 x 14 x 5	700	<b>16.63</b>

- Ingraisables
- Micro-ondes
- Imperméables
- Idéales pour plats chauds et froids, salades, tourtes, sandwichs...



# GAMME "FIBRE DE CANNE"

## SUGARCANE FIBER RANGE

- Fabriquée à partir de pulpe de canne à sucre ; cette gamme offre de nombreux atouts : elle est résistante, étanche aux sauces et aux graisses
- 100% biodégradable et compostable. En les utilisant, vous réalisez un geste éco-responsable.
- Pour plat chaud et froid de -20°C jusqu'à +120°C. Couleur naturelle ivoire.
- Made from sugar cane pulp; this range offers many advantages: it is resistant, waterproof to sauces and fats.*
- 100% biodegradable and compostable. Using them, you realize an eco-friendly gesture*
- For hot and cold dish of -20°C to +120°C. Natural ivory color.*



### ASSIETTES PLATES



**ASSIETTES RONDES**  
*Round plates*

Code	Ø cm	Paquet de	€ Le paquet
<b>19899</b>	15	50	<b>3.10</b>
<b>19900</b>	18	50	<b>3.66</b>
<b>19901</b>	23	50	<b>6.01</b>
<b>19902</b>	26	50	<b>7.93</b>



**ASSIETTES CARRÉES**  
*Square plates*

Code	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
<b>19905</b>	16 x 16	50	<b>4.44</b>
<b>19906</b>	20 x 20	50	<b>6.97</b>



**ASSIETTES OVALES**  
*Oval plates*

Code	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
<b>19910</b>	26 x 19	50	<b>6.79</b>

### BARQUETTES CONTAINERS



**RECTANGLE UTILISATION CHAUDE**  
**COUVERCLE PP MICRO-ONDABLE**  
*Rectangular container*

Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
<b>19920</b>	Rectangle	900	21.6 x 16.4 x 4.3	50	<b>10.10</b>
<b>19921</b>	Couvercle			50	<b>14.52</b>



**CARRÉE UTILISATION FROIDE**  
**COUVERCLE RPET**  
*Square container*

Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
<b>19926</b>	Carré	800	18 x 18 x 5	50	<b>10.05</b>
<b>19927</b>	Couvercle			50	<b>9.49</b>



**RONDE UTILISATION FROIDE**  
**COUVERCLE RPET**  
*Round container*

Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
<b>19934</b>	Ronde	850	Ø 17 x h 5.8	50	<b>8.30</b>
<b>19935</b>	Couvercle			50	<b>9.12</b>
<b>19936</b>	Ronde	1000	Ø 18.7 x h 6.5	50	<b>10.48</b>
<b>19937</b>	Couvercle			50	<b>10.34</b>
<b>19938</b>	Ronde	1300	Ø 22.5 x h 6	50	<b>12.65</b>
<b>19939</b>	Couvercle			50	<b>14.45</b>



# COUPES À DESSERT

## PLASTIC CUPS FOR DESSERT



**20000 - COUPE À DESSERT CRISTAL 4.40 €**

275 cc - Le paquet de 50  
Ø bas 55 - Ø haut 92 - h 72 mm

**20001 - COUVERCLE PLAT 2.15 €**

Le paquet de 50  
Ø 96 mm



**20003 - COUPE À DESSERT CRISTAL 4.42 €**

200 cc - Le paquet de 50  
Ø 80 - h 65 mm

**20004 - COUVERCLE DÔME 4.45 €**

Le paquet de 50  
Ø 82 - h 36 mm



### POT À DESSERT CRISTAL

Code	Cont. cc	Ø mm	ht mm	Pqt	€ le pqt
20006	200	80	80.8	50	4.33
20008	250	80	93	50	5.24

**20007 - COUVERCLE PLAT 1.46 €**

Pour réf 20006 et 20008  
Le paquet de 50  
Ø 80 - h 14 mm

**20009 - INSERT COUPELLE 1.23 €**

Le paquet de 50  
Ø 67.5 - h 23 mm



### POT À DESSERT CRISTAL

Code	Cont. cc	Ø mm	ht mm	Pqt	€ le pqt
20019	200	95	53	50	6.21
20020	270	95	68.8	50	6.43
20021	300	95	80	50	7.45

### COUVERCLE

Code	Design.	Ø mm	ht mm	Pqt	€ le pqt
20023	Plat	101	12.4	50	1.93
20024	Dome	101	27	50	2.44



**20026 - INSERT COUPELLE 1.23 €**

Pour réf 20019 - 20020 - 20021  
Le paquet de 50  
Ø 88.5 - h 22 mm



**14765 - COUPE À DESSERT CRISTAL 2.60 €**

200 cc - Le paquet de 25  
Ø 95 - h 61 mm

**14766 - COUVERCLE 2.60 €**

Le paquet de 50  
h 30 mm



# CAISSETTES PLASTIQUE

## PLASTIC CUPS FOR DESSERT



### POT À COULIS TRANSPARENT AVEC COUVERCLE ÉTANCHE

*Coulis round containers with lid*

Code	Cont. cl	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20011	2.5	40	50	25	50	3.62
20010	10	65	60	55	200	64.68
20014	25	65	87	70	150	64.56
20018	50	85	105	85	100	46.22



### POT PLASTIQUE TRANSLUCIDE

*Sauce container*

Code	Cont. cc	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	cond.	€
20025	150	80	95	38	100	14.73
20032	200	80	95	47	100	15.37
20040	300	80	95	65	100	19.48

20045 - COUVERCLE PLASTIQUE BLANC P/100 10.38 €

*Lid sold separately*



### POT CRISTAL "SOLO CLIP" FERMETURE PAR COUVERCLE PLAT POT SEUL

*Cristal sauces containers*

Code	Cont. cl	Ø sup mm	Haut. mm	cond.	€
20055	5	63	30	250	9.75
20056	7	63	40	250	12.60
20057	9	75	35	250	15.68
20058	12	75	46	250	19.00

20060 - COUVERCLE POUR POT 5 cl x 7 cl P/125 3.60 €

20062 - COUVERCLE POUR POT 9 cl x 12 cl P/125 5.20 €

*Lid sold separately*



### CAISSETTE RONDE

*Plastic cases*

Code	Désignation	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20064	Standard N° 0	48	70	25	1 000	23.56
20070	Standard N°3	60	80	34	1 000	38.52



### CAISSETTE PVC OPAQUE

*Plastic PVC cases*

Code	Désignation	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20120	Ronde "1201"	60	30	1000	48.94
20122	Ronde "1207"	70	28	1000	53.35
20128	Ronde "86"	89 x 40	23	1000	54.94



### CAISSETTE EUROPÉENNE PVC CRISTAL

*PVC cases*

Code	Désignation	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20150	Mini baba N°0	37	40	19	1000	43.36
20156	Mousse haute N°2	55	60	35	1000	101.52
20158	Baba N°3	68	80	32	1000	102.57



### CAISSETTE PLASTIQUE HABILLAGE OR

*Cases*

Code	Désignation	Ø sup mm	Haut mm	Cond.	€
20172	Ronde N° 804	80	30	100	28.45
20173	Ronde N° 805	70	30	100	26.61



### CAISSETTE À GLACE OR

*Cases for ice cream*

Code	Désignation	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut mm	Cond.	€
20185	Ronde N° 601	48	60	45	100	26.33
20186	Carré N° 604	45	65	50	100	31.78



### CAISSETTE ALUMINIUM POUR CHOCOLAT

*Chocolate case N°3*

Code	Désignation	Ø fond mm	Haut mm	Cond.	€
20191	Or N° 3	25	16	1000	67.40



# CAISSETTES PAPIER PERSONNALISÉES

PRINTED PAPER CUPS

Papier suédois - ingraissable - 55 g/m<sup>2</sup>

## CHOIX DES CARACTÈRES D'IMPRESSION

Benguiat  
code 001



**GILL**  
code 005

**PATISSERIE Michel FERRIERE**

*Kaufmann*  
code 010

*Pâtisserie Michel Ferriere*

Helvetica  
code 002



*Amazone*  
code 006

*Pâtisserie Michel Ferriere*

OPTIMA  
code 011

PATISSERIE Michel FERRIERE

**HOBO**  
code 007

**PATISSERIE Michel FERRIERE**

Old English  
code 003



**COOPER**  
code 012

**PATISSERIE Michel FERRIERE**

**DOM CASUAL**  
code 008

**PATISSERIE Michel FERRIERE**

Zapf  
code 004



PRESENT  
code 013

*Pâtisserie Michel Ferriere*

*Charme*  
code 009

*Pâtisserie Michel Ferriere*

**SERPENTINE**  
code 014

**PATISSERIE Michel FERRIERE**





# CAISSETTES PAPIER PERSONNALISÉES

## PRINTED PAPER CUPS

Papier suédois - ingraissable - 55 g/m<sup>2</sup>

Pour toute commande veuillez nous indiquer le choix de la teinte d'impression, le décor que vous souhaitez sur la caissette ainsi que le choix du caractère d'impression (voir page ci-contre).



**CYCLAMEN**  
Bordure SIMPLE



**BLEU**  
Bordure VAGUE



**VERT**  
Bordure DOUBLE

## CAISSETTES RONDES

MINIMUM DE COMMANDE : 10 000 caissettes à la taille

**BORDEAUX**  
Bordure TRIPLE  
DECOUPEE



**ROUGE**  
Bordure TRIPLE

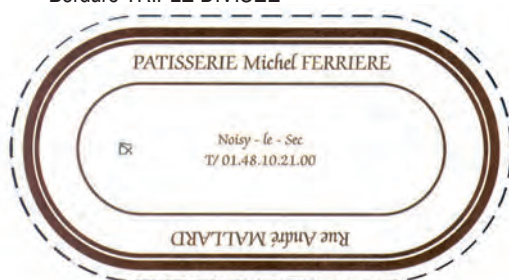


**MARRON**  
Bordure TRIPLE  
LARGE



## CAISSETTES OVALES

**BORDEAUX**  
Bordure TRIPLE DIVISEE



Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	€ Bte 1000
20498	N°3	57	23	17	10.11
20499	N°4	61	25	18	10.40
20500	N°5	68	28	20	11.09
20501	N°6	73	33	20	11.49
20502	N°7	81	35	28	12.99
20503	N°8	90	40	25	13.27
20504	N°9	97	43	27	14.04
20505	N°10	108	48	30	15.45
20506	N°10Bis	117	53	32	17.29
20510	N°1201	110	60	25	16.48
20511	N°1201F70	110	70	20	16.48
20512	N°1202	61	35	13	10.10
20513	N°1203	70	40	15	11.09
20514	N°1204	81	46	18	12.98
20515	N°1205	90	50	20	11.86
20516	N°1207	130	70	30	19.40
20517	N°1208	140	80	30	21.56
20518	N°1209	149	89	30	22.28
Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	€ Bte 1000
20525	N°80Bis	80 x 50	50 x 20	15	11.83
20527	N°81	90 x 50	60 x 17	15	12.53
20528	N°81Bis	99 x 55	67 x 23	16	13.27
20529	N°82	112 x 68	72 x 28	20	15.10
20530	N°86	127 x 77	83 x 33	22	19.71
20532	N°88	155 x 90	105 x 40	25	22.67



# CAISSETTES "MF" DÉCORÉES - BLANCHES - PAPIER SULFURISÉ

## PRINTED AND WHITE PAPER CUPS



Mille raies

Ruban or

### CAISSETTES RONDES

Round pastry cases

Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	DÉCORÉES Decorated			BLANCHES White	
				Code Mille raies	Code Ruban or	€ Boite de 1000	Code	€ Boite de 1000
N°2	50	20	15	20600	20800	7.73	21000	5.67
N°3	57	23	17	20601	20801	8.02	21001	5.69
N°4	61	25	18	20602	20802	8.37	21002	5.95
N°5	68	28	20	20603	20803	9.45	21003	6.68
N°6	73	33	20	20604	20804	9.69	21004	7.58
N°7	81	35	23	20605	20805	10.37	21005	7.65
N°8	90	40	25	20606	20806	10.76	21006	8.11
N°9	97	43	27	20607	20807	11.74	21007	9.13
N°9F55	100	55	21	20608	20808	11.74	21008	8.97
N°10	108	48	30	20609	20809	12.74	21009	9.72
N°10 Bis	117	53	32	20610	20810	14.43	21010	11.87
N°1201	110	60	25	20620	20820	13.73	21015	9.92
N°1201F70	110	70	20	20621	20821	13.73	21016	9.92
N°1202	61	35	13	20622	20822	8.37	21017	6.16
N°1203	70	40	15	20623	20823	9.39	21018	7.83
N°1204	81	45	18	20624	20824	10.37	21019	8.37
N°1205	90	50	20	20625	20825	10.76	21020	9.13
N°1207	130	70	30	20627	20827	15.75	21022	12.57
N°1208	125	78	23	20628	20828	12.36	21023	11.46
N°1209	149	89	30	20629	20829	18.45	21024	15.75

### CAISSETTES OVALES

Oval pastry cases

Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	DÉCORÉES Decorated			BLANCHES White	
				Code Mille raies	Code Ruban or	€ Boite de 1000	Code	€ Boite de 1000
N°80	70 x 45	40 x 15	15	20640	20840	9.16	21030	6.78
N°80 Bis	80 x 50	50 x 20	15	20641	20841	10.04	21031	8.11
N°81	90 x 47	60 x 17	15	20642	20842	10.76	21032	8.50
N°81 Bis	99 x 55	67 x 23	16	20643	20843	11.74	21033	8.53
N°82	112 x 68	72 x 28	20	20644	20844	11.87	21034	9.82
N°86	127 x 77	83 x 33	22	20650	20850	16.10	21038	13.76
N°88	155 x 90	105 x 40	25	20655	20855	19.47	21040	15.80
N°90 éclair	189 x 87	136 x 34	26	20660	20860	21.14	21042	18.24

### CAISSETTES CARRÉES

Square pastry cases

Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	Code	€ Boite de 1000
N°1Q	70 x 70	36 x 36	17	21060	10.04



# CAISSETTES NORDIA

## PAPER CUPS

### CAISSETTES RONDES

Round pastry cases



### CAISSETTES OVALES

Oval pastry cases



Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	en boîte de	€ La boîte
21100	N° 2	50	20	15	1400	10.23
21101	N° 3	57	23	17	1400	10.62
21102	N° 4	61	25	18	1400	11.41
21103	N° 5	68	28	20	1400	12.63
21104	N° 6	73	33	20	1200	11.88
21105	N° 7	81	35	23	1000	10.26
21106	N° 8	90	40	25	1000	11.14
21107	N° 9	97	43	27	1000	12.23
21109	N° 10	108	48	30	1000	13.44
21110	N° 10 BIS	117	53	32	1000	15.73
21115	N° 1201	110	60	25	1200	16.67
21116	N° 1201F70	110	70	20	1200	16.81
21117	N° 1202	61	35	13	1400	12.42
21118	N° 1203	70	40	15	1200	13.77
21119	N° 1204	81	45	18	1200	15.26
21120	N° 1205	90	50	20	1200	16.67
21122	N° 1207	130	70	30	1000	17.05
21123	N° 1208	140	80	30	1000	27.40

Code	Numéro	Long. fond mm	Larg. fond mm	Hauteur mm	en boîte de	€ La boîte
21131	N° 80 BIS	50	20	15	1400	16.75
21132	N° 81	60	17	15	1400	17.01
21133	N° 81 BIS	67	23	16	1200	16.26
21134	N° 82	72	28	20	1200	17.01
21137	N° 85	80	47	18	1200	23.57
21138	N° 86	83	33	22	1200	25.99
21139	N° 87	100	50	20	1200	28.15
21140	N° 88	105	40	25	1200	28.62

### CAISSETTES RONDES

Round pastry cases



### CAISSETTES OVALES

Oval pastry cases



Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	En boîte de	€ La boîte
21150	N°3	57	23	17	1000	11.33
21151	N°4	61	25	18	1000	12.08
21152	N°5	68	28	20	1000	13.32
21153	N°6	73	33	20	1000	13.50
21154	N°7	81	35	23	1000	14.14
21155	N°8	90	40	25	1000	15.39
21156	N°9	97	43	27	1000	18.19
21157	N°10	108	48	30	1000	18.19
21158	N°10 BIS	117	53	32	1000	21.10
21159	N°1201	110	60	25	1000	20.57
21160	N°1201F70	110	70	20	1000	20.30
21161	N°1202	61	35	13	1000	11.64
21162	N°1203	70	40	15	1000	13.89
21163	N°1207	130	70	30	1000	23.35
21164	N°1208	140	80	30	1000	25.90

Code	Numéro	Long. fond mm	Larg. fond mm	Hauteur mm	En boîte de	€ La boîte
21170	N°80 BIS	50	20	15	1000	12.76
21171	N°81	60	17	15	1000	14.81
21172	N°81 BIS	67	23	16	1000	14.40
21173	N°86	83	33	22	1000	21.76
21174	N°87	100	50	20	1000	26.16
21175	N°88	105	40	25	1000	25.68
21176	N°90	136	134	26	1000	32.06



# CAISSETTES

## PASTRY CASES

### CAISSETTES "CALYPSO" PAPIER BRUN

Brown pastry cases



### CAISSETTES BRUNES KIOSK

Brown pastry cases



Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Ø fond mm	€ boite de 1000
21249	N°2	50	20	15	8.74
21250	N°3	57	23	17	9.20
21251	N°4	61	25	18	8.59
21252	N°5	68	28	20	10.35
21253	N°6	73	33	20	11.04
21254	N°7	81	35	23	11.22
21255	N°8	90	40	25	12.01
21256	N°9	97	43	27	14.92
21257	N°10	108	48	30	14.13
21258	N°10 BIS	117	53	32	16.73
21259	N°1201	110	60	25	15.23
21260	N°1201F70	110	70	20	14.13
21261	N°1202	61	35	13	9.63
21262	N°1203	70	40	15	11.22
21263	N°1204	81	45	18	14.67
21270	N°1205	90	50	20	16.59
21264	N°1207	130	70	30	18.69
21271	N°1208	140	80	30	20.84
21272	N°1209	149	89	30	29.54

Code	Numéro	Long. fond mm	Larg. fond mm	Hauteur mm	€ boite de 1000
21266	N°80 BIS	50	20	15	11.89
21267	N°81 BIS	67	23	16	12.39
21273	N°82	72	28	20	12.87
21274	N°87	100	50	20	19.18
21269	N°88	105	40	25	20.90
21275	N°90	136	34	26	26.10

### CAISSETTES VÉRITABLE CRISTAL 45 g

Cristal paper pastry cases



Code	Numéro-Couleur	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	€ boite de 1000
21355	N° 3 - Brune	57	23	17	9.96
21356	N° 4 - Brune	61	25	18	10.54
21357	N° 5 - Brune	68	28	20	11.58
21365	N° 3 - Verte	57	23	17	10.74
21366	N° 3 - Jaune	57	23	17	10.74
21367	N° 3 - Rouge	57	23	17	10.74



### ASSORTIMENT DE CAISSETTES COULEUR

Assorted colored pastry cases

5 couleurs livrées dans un même blister

Fuschia - Vert Anis - Brun - Mandarine - Canari = 200 pièces x 5 couleurs soit 1000 caissettes

Code	Numéro	Dim. total à plat mm	Dim. fond mm	Hauteur mm	€ boite de 1000
21370	10 Bis	Ø 118	Ø 53	32	30.77
21373	1201F70	Ø 110	Ø 70	20	29.53
21376	1207	Ø 130	Ø 70	30	34.08
21380	88	155 x 90	105 x 40	25	37.32



# DENTELLES BLANCHES NORDIA

## DOILY PAPER NORDIA

### DENTELLE CLASSIC - RONDE

Round doilies

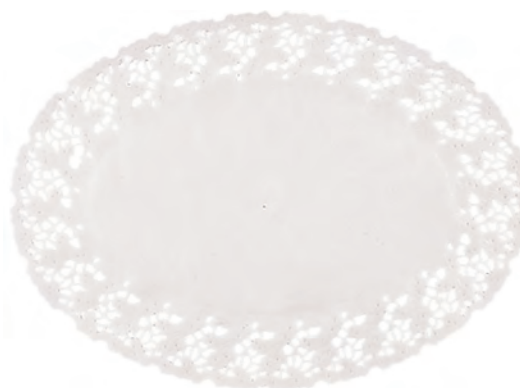
Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22000	10	8	250	2.60
22001	12	8	250	2.86
22002	15	8	250	3.55
22003	17	8	250	4.10
22004	19	8	250	4.88
22005	21	8	250	5.44
22006	23	8	250	5.75
22007	25	8	250	6.78
22009	28	8	250	7.73
22010	30	8	250	9.27
22011	32	4	250	10.73
22012	34	4	250	12.34
22014	38	4	250	16.03
22015	40	4	250	23.33



### DENTELLE - RECTANGLE LARGE

Rectangular doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22040	30 x 20	8	250	9.44
22041	35 x 25	8	250	12.13
22042	40 x 30	4	250	18.81
22043	45 x 35	4	250	22.30
22044	50 x 40	4	250	29.77



### DENTELLE - OVALE

Oval doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22082	31 x 23	8	250	8.98
22084	38 x 28	4	250	10.59



### DENTELLE - RECTANGLE À BUCHE

Rectangular doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22203	34 x 16	8	250	15.08



# DENTELLES NORDIA

## DOILY PAPER NORDIA

### DENTELLE BLANCHE INGRAISSABLE RONDE

Round doilies grease proof

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22117	16	8	250	8.44
22118	18	8	250	9.21
22119	20	8	250	10.20
22120	22	8	250	11.73
22121	24	8	250	13.65
22122	26	8	250	16.05
22123	28	8	250	17.10
22124	30	8	250	18.46
22125	32	4	250	21.40
22126	34	4	250	26.85
22127	36	4	250	28.38



### DENTELLE BLANCHE INGRAISSABLE RECTANGLE LARGE

Rectangular doilies grease proof

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22138	20 x 30	8	250	24.85
22139	25 x 35	4	250	37.94
22140	40 x 30	4	250	46.08
22141	45 x 35	4	250	60.07
22142	40 x 50	4	250	68.94

### DENTELLE OR RONDE

Gold round doilies

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22300	10	10	100	6.69
22303	15	10	100	10.05
22304	17	10	100	10.32
22305	19	10	100	10.88
22306	21	10	100	12.40
22307	23	10	100	14.88
22308	25	10	100	16.32
22309	28	10	100	20.69
22310	30	10	100	23.91
22311	32	5	100	26.70
22312	34	5	100	30.55
22313	36	5	100	34.43



### DENTELLE OR HARMONY RECTANGLE

Gold rectangular doilies

Code	Dimensions.cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22330	20 x 12	10	100	9.43
22334	40 x 30	5	100	55.55



# DENTELLES BLANCHES MF

DOILY PAPER MF



## DENTELLE RONDE

Round doilies

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22600	10	20	250	3.14
22601	12	20	250	3.20
22602	16	8	250	3.86
22603	18	8	250	4.14
22604	20	8	250	5.68
22605	24	8	250	6.50
22606	26	8	250	6.82
22607	28	8	250	7.32
22608	30	8	250	8.04
22609	32	4	250	9.65
22610	34	4	250	10.37
22611	36	4	250	11.11
22613	40	4	250	13.67



## DENTELLE OVALE

Oval doilies

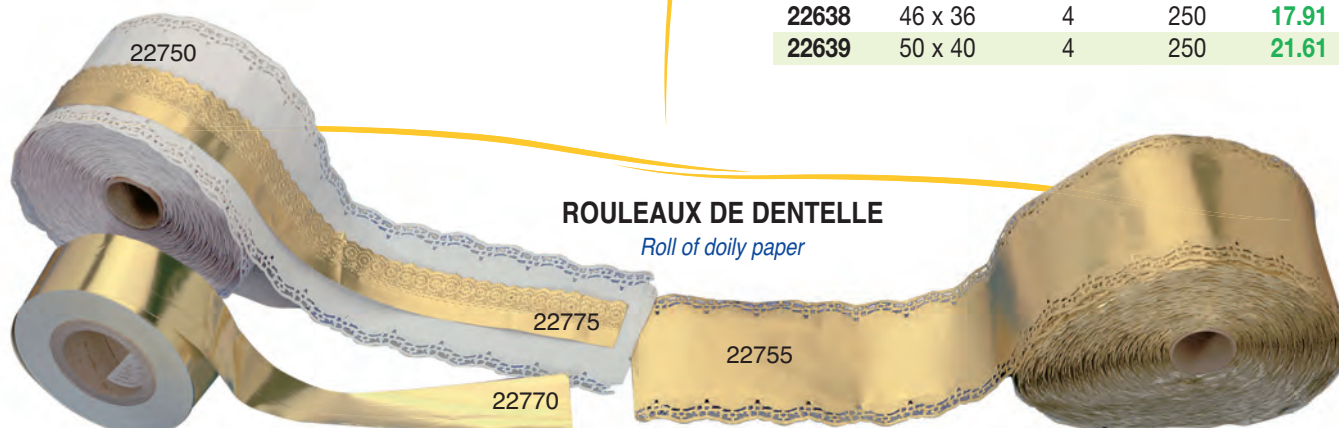
Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22670	22 x 16	8	250	4.71
22672	32 x 22	8	250	9.26



## DENTELLE RECTANGLE

Rectangular doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22636	35 x 25	8	250	11.01
22637	40 x 30	4	250	14.81
22638	46 x 36	4	250	17.91
22639	50 x 40	4	250	21.61



## ROULEAUX DE DENTELLE

Roll of doily paper



Code	Désignation	Dimensions	€
22750	Rouleau dentelle à buche - blanche <i>Lace - edged rolls white</i>	50 m x 14 cm	23.46
22755	Rouleau dentelle à buche- or <i>Lace - edged rolls gold</i>	100 m x 14 cm	65.36
22770	Rouleau intercalaire carton métallisé or <i>Gold separation - 100 m roll</i>	100 m x 5.5 cm	24.48
22775	Bande dentelle or pour boitage chocolat	100 m x 4.5 cm	47.89



# EMBALLAGES

## WRAPPING



**ROULEAU ALUMINIUM EN BOITE DISTRIBUTRICE - 11 microns**  
Aluminium for refill in dispenser box

Code	Désignation	Carton de	€ le rouleau
23017	Rouleau de 200 m x 30 cm	6	15.82
23018	Rouleau de 200 m x 45 cm	6	22.05



Boîte distributrice carton

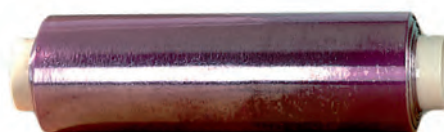
**ROULEAU DE FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE**  
Clingfilm

Code	Désignation	Carton de	€ le rouleau
23041	Rouleau de 300 m x 30 cm	6	6.57
23042	Rouleau de 300 m x 45 cm	6	9.86



**ROULEAU DE FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE**  
Clingfilm

23045	- 1 dévidoir plastique + 2 bobines de 500 m x 30 cm	37.87 €
23046	- Recharge de 500 m x 30 cm	11.74 €
23047	- 1 dévidoir plastique + 2 bobines de 500 m x 45 cm	49.96 €
23048	- Recharge de 500 m x 45 cm	17.12 €



**ROULEAU DE FILM ALIMENTAIRE PRÉDÉCOUPÉ**  
Rouleau de 500 m  
Precut clingfilm

Code	Dimensions cm	Carton de	€ le rouleau
23060	30 x 30	4	19.07
23064	46 x 46	4	29.22



**DÉVIDOIR INOX POUR FILM ÉTIRABLE**  
S/steel clingfilm dispenser

Code	Désignation	Dimensions cm	€
23067	Pour film 30 cm	34.5 x 12 x 9.5	97.50
23068	Pour film 45 cm	50.5 x 12 x 9.5	132.50



**23070 - MACHINE ÉLECTRIQUE À COUPER LE FILM ALIMENTAIRE** 375.13 €

Electrical clingfilm cutter  
Dimensions : 50 x 25 x 10 cm  
Poids : 6 kg - 230 Volts

**23071 - FIL DE RECHANGE** 3.15 €



- Conception entièrement en inox, spécialement conçue pour emballer rapidement sandwiches, assiettes, plateaux...
- Elle permet de couper le film instantanément et sans effort grâce à son fil chauffant.
- Aucune perte de film.
- La machine est opérationnelle 5 secondes après la mise en service.
- La bobine est placée sur 2 rouleaux montés sur un roulement à billes ce qui permet un déroulage aisé du film.
- cette machine accepte les bobines de film alimentaire standards jusqu'à 45 cm quelque soit le métrage de la bobine.



Pour emballer des assiettes ou plateaux il suffit de faire passer le film au dessus du fil de coupe, de le poser simplement sur celui-ci et de découper selon vos besoins.

Pour emballer des sandwiches il faut passer le film sous la première barre de guidage, poser son sandwich, l'emballer et couper le film.





# EMBALLAGES

## WRAPPING



**23080 - PAPIER CRISTAL BRUN 40 g 8.25 €**  
*Brown crystal paper 40 g*  
 Paquet de 50 feuilles, 52 x 35 cm



**PAPIER MATELASSÉ IMPRESSION OR**  
*Quilted paper gold printing*  
 Paquet de 15 feuilles, 70 x 50 cm, épaisseur 4 mm

Code	Couleurs	€
23100	Blanc	54.20
23101	Marron	67.70



**CARRÉ DE PAPIER - Paquet de 1000 feuilles**  
 Métallisé, pour chocolats et bonbons  
*Metallic paper square for sweets*

Format : 8 x 8 cm			Format : 10 x 10 cm		
Code	Couleurs	€	Code	Couleurs	€
23125	Or	28.20	23136	Or	48.10
23126	Rouge	28.20	23137	Rouge	48.10
23127	Vert	28.20	23138	Vert	48.10
23128	Fuschia	28.20	23139	Fuschia	48.10
23129	Argent	28.20	23140	Argent	48.10



**PARAFFINÉ METALLISÉ, POUR MARRONS GLACÉS**  
*Parafine square for glazed chestnuts*

Code	Couleur	Dimensions	€
23156	Or	10 x 10	46.26
23157	Or	12 x 12	71.68
23159	Rouge	10 x 10	36.69



**CARRÉ CELLO POUR CAMEL**  
*Caramel squares*

Code	Dim. cm	Paquet de	€
23160	8 x 8	1000	12.36
23161	10 x 10	1000	16.55

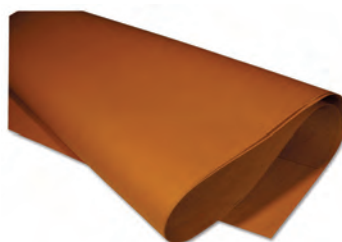


**23165 - SACHET À RABAT 22.42 €**  
*Flat bag with flap*  
 Pour tablettes, polypro avec rabat adhésif  
 180 x 90 mm - Paquet de 500



**ENVELOPPE À CAKE PAPIER SULFURISÉ P/1000**  
*Baking paper for cakes*

Code	Dim. cm	€	Code	Dim. cm	€
23301	14 x 7 x 6.5	48.31	23303	18 x 7 x 6.5	51.72
23302	16 x 7 x 6.5	48.55	23304	20 x 7 x 6.5	57.12



**23315 - PAPIER KRAFT BRUN POUR EMBALLAGE 72 g 118.92 €**  
*Paper kraft brown for packaging*  
 Paquet de 250 feuilles, 100 x 65 cm



# EMBALLAGES

## WRAPPING



### PORTE BOBINE SUPERPOSABLE MF

*Reel holder*

Fabrication : inox - Alu

Hauteur 27 cm - largeur 23 cm

Peut être posé sur un comptoir ou fixé au mur.

Code	Pour bobine de	Long	€
23330	27 cm	38 cm	183.57
23331	35 cm	47 cm	196.69
23332	50 cm	63 cm	209.80
23333	65 cm	78 cm	222.91



### BOBINEAU DE COMPTOIR KRAFT BLANC 30 g IMPRESSION PPT

*Counter reel for packaging*

Code	Larg cm	Poids	€
23350	27 -	5.7 kg	30.93



### BOBINEAU DE COMPTOIR KRAFT BLANC 40 g IMPRIMÉ

*Counter reel for packaging*

Code	Larg cm	Poids	€
23370	33 -	8 kg	46.12
23372	50 -	10 kg	65.90

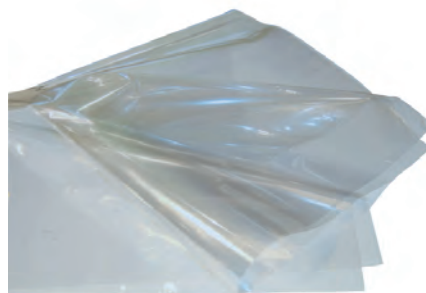


### ROULEAU DE FILM POLYPROPYLENE

*Colored roll of polypropylene*

Rouleau de 10 m x 80 cm

Code	Couleurs	€
23400	Or	7.13
23401	Argent	7.13
23402	Rouge	7.13
23403	Bleu	7.13
23404	Vert	7.13
23405	Mauve	7.13

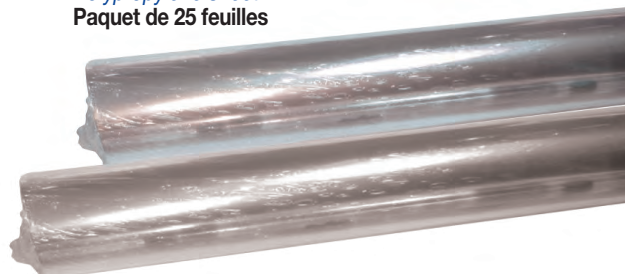


### 23410 - FEUILLE POLYPROPYLENE 100 x 65 cm

4.53 €

*Polypropylene sheet*

Paquet de 25 feuilles



### 23415 - ROULEAU FILM POLYPROPYLENE TRANSPARENT 21.50 €

*Roll of polypropylene film*

35 microns - 120 m x 80 cm



A poser sur comptoir ou à fixer au mur

### 23420 - DÉROULEUR COUPEUR MS 80

210.90 €

*Reel cutter*

98 x 20 x h 12 cm

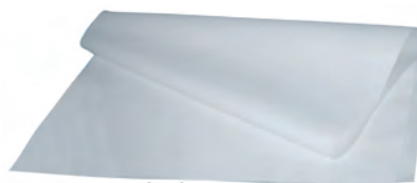


### 23445 - PAPIER DE CUISSON SILICONÉ 41 g

26.60 €

*Siliconed paper in roll*

En rouleau de 200 m x larg. 40 cm soit 3.28 kg



### PAPIER SULFURISÉ VÉRITABLE

*Paper parchment*

Paquet de 15 kg

Code	Dimensions cm	€
23460	32 x 25	118.90
23461	65 x 50	118.90
23462	100 x 65	118.90

Papier d'emballage non autorisé au contact alimentaire



### 23475 - PAPIER JOURNAL

24.20 €

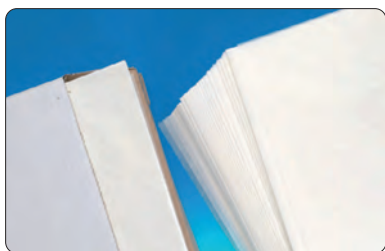
*White paper wrapping*

60 x 40 cm - Rame de 10 kg



# EMBALLAGES

## WRAPPING



**23450 - PAPIER DE CUISSON SILICONÉ 60 x 40 cm 38.80 €**  
Boîte distributrice de 500 feuilles - Qualité supérieure, 45 g/m<sup>2</sup>

*Baking paper*

- Papier sulfurisé et siliconé 2 faces
- Ingraisable - Compatibilité surgélation
- Biodégradable - Recyclable - Compostable



**PAPIER DE CUISSON SILICONÉ - 41 g**  
Boîte distributrice de 500 feuilles

*Baking paper*

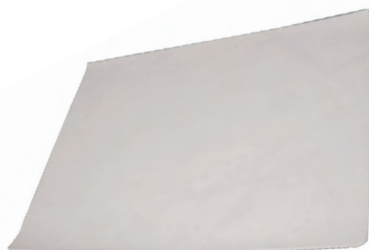
Code	Dimensions	€
<b>23455</b>	60 x 40 cm	<b>31.90</b>
<b>23457</b>	53 x 32.5 cm	<b>31.24</b>



**SUPPORT INOX MURAL**  
pour boîte de papier cuisson

*Wall rack for baking paper*

Code	Dimensions cm	€
<b>23447</b>	45 x 34 x 5 pour papier 53 x 32.5	<b>87.24</b>
<b>23448</b>	57 x 43 x 5 pour papier 60 x 40	<b>97.21</b>



**PAPIER KRAFT BLANC 30 g MOUSSELINE**

Rame de 10 kg

*White kraft paper - Ream 10 kg*

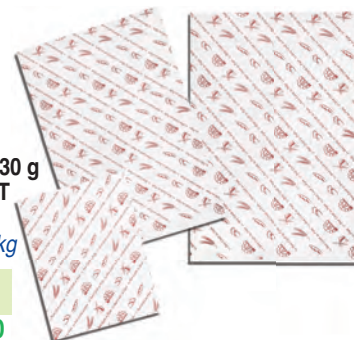
Code	Format cm	€
<b>23490</b>	30 x 20	<b>34.39</b>
<b>23492</b>	40 x 30	<b>34.39</b>
<b>23494</b>	60 x 40	<b>34.39</b>

**MOUSSELINE KRAFT BLANC 30 g**  
**IMPRESSION PASSE PARTOUT**

Rame de 10 kg

*Printed white paper - Ream 10 kg*

Code	Format cm	€
<b>23500</b>	30 x 20	<b>40.50</b>
<b>23502</b>	40 x 30	<b>40.50</b>
<b>23505</b>	60 x 40	<b>40.50</b>



**MOUSSELINE KRAFT BLANCHI 45 g IMPRIMÉE**

Rame de 10 kg

*Printed paper for pastries - Ream 10 kg*

Code	Format cm	€
<b>23518</b>	40 x 30	<b>67.30</b>
<b>23520</b>	50 x 32	<b>67.30</b>
<b>23522</b>	60 x 40	<b>67.30</b>
<b>23524</b>	65 x 50	<b>67.30</b>



**MOUSSELINE KRAFT BRUN**

Décor 1 couleur, rame de 10 kg

*Kraft paper for pastries - Ream 10 kg*

Code	Format cm	€
<b>23526</b>	30 x 20	<b>40.50</b>
<b>23527</b>	40 x 30	<b>40.50</b>
<b>23528</b>	60 x 40	<b>40.50</b>



**PAPIER BRIOCHE DISPENSER**

*Paper dispenser / Wrapping bread*

Code	Format cm	Désignation	€
<b>23570</b>	27 x 18	P.M. Orange, 500 feuilles	<b>6.90</b>
<b>23572</b>	36 x 27	G.M. Vert, 250 feuilles	<b>6.90</b>



**PAPIER KRAFT BRUN EN BOITE DISPENSER**

*Brown kraft paper*

Code	Format cm	Boîte de	€
<b>23580</b>	27 x 15	1000 feuilles	<b>16.31</b>
<b>23581</b>	35 x 27	500 feuilles	<b>23.30</b>



# EMBALLAGES WRAPPING



**23590 - SAC SANDWICHES SPÉCIAL GRILL P/100 16.83 €**  
Kraft brun - qualité papier cuisson  
*Grill bag*  
Dimensions : 105 / 20+20 x 320 mm



**SAC CROISSANTS KRAFT BLANCHI, P/1000**  
*Croissant bags*

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23650	N°101	14	11	7	13.35
23651	N°102	21	11	7	18.63
23652	N°103	21	14	8	20.63
23653	N°104	25	14	8	24.85
23654	N°105	30	16	8	31.30
23655	N°106	34	19	8	38.26
23675	N°107 - Brioche	34	27	8	62.43



23602



23601

**SAC INGRAISSABLE KRAFT BLANC**  
*Paper bag*

Code	Dim. cm	Cond	€
23601	170 x 180	2000	38.38
23602	120 x 200	1000	19.06



**SAC CROISSANTS KRAFT BRUN P/1000 impression 2 couleurs**  
*Croissant bags kraft paper*

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23630	N°101	17	12	5	10.83
23631	N°102	21	12	5	14.68
23632	N°103	21	14	7	16.24
23633	N°104	27	14	7	19.65
23634	N°105	30	17	7	26.18
23635	N°106	35	17	7	32.67
23638	N°107 - Brioche	35	25	7	45.64



**24650- CAGETTE CARTON 47.94 €**  
*Cardboard boxes*

Dimensions : 64 x 42 x 9 cm - Le paquet de 50  
Destinées au transport des viennoiseries, pâtisseries et produits du traiteur. Empilables



**24655 - FEUILLE PATONS PEBD 100 µ 25.70 €**  
*Covers*

Dimensions : 100 x 80 cm - Le paquet de 50  
Contact alimentaire - congélation

**24656 - HOUSSE POUR PLAQUE PEHD 35 µ 23.64 €**  
*Covers for sheets*

Dimensions : 550 x 780 mm  
Le paquet de 100  
Contact alimentaire



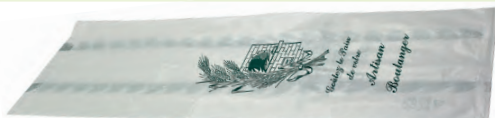
# EMBALLAGES

## WRAPPING



**SAC KRAFT P/1000**  
Baguette paper bags

Code	Désignation	Couleur	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23700	Baguette	blanc	50	10	4	35.60
23705	Baguette	brun	50	10	4	32.35
23715	Pain	blanc	50	12	8	46.32
23717	Pain	brun	50	10	6	39.70



**SAC KRAFT PAIN COUPE 500 G P/2000**  
Bread bag

Code	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23725	50	14	9	94.13



**SAC KRAFT BLANCI POUR PAINS SPECIAUX 40 G P/1000**  
Bread bag

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23735	PM	30	20	7	47.69
23736	GM	39	23	8.5	56.38



**23750 - SAC FARINE SULFITE KRAFT BLANC ECORNE 77.94 €**  
1 kg - 16,5 x 26,5 cm - P / 1000  
Flour bag



**SAC À PAIN PORTEUR POLY - PAQUET DE 25**  
Bag for bread with handle  
70 µm - Impression PPT

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23890	Baguette - Pains	75	24	4/4	21.40



**SAC DE REGROUPEMENT KRAFT BRUN 70 G P/100**  
Kraft bag for bread

Code	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23745	90	30	20	24.45



**SACHET IMPRIMÉ PAPIER POUR PAIN COUPÉ P/250**  
Kraft Blanc 40 g  
Bread bag paper

Code	Long. cm	Larg. cm	souf. cm	Couleur	€
23800	36	14	3/3	Jaune	8.06
23801	49	12	4/4	Marron	10.68
23802	36	17	3.5/3.5	Vert	9.08
23803	49	17	3.5/3.5	Bleu	12.05
23804	60	19	3.5/3.5	Rouge	16.22
23805	42	25	3.1/3.1	Beige	14.40
23806	49.5	24	5.5/5.5	Violet	18.78



**23850 - SAC SANDWICH POLYPROPYLENE P/500 27.22 €**  
Sandwich bag  
35 x 14 cm



**23853 - SAC SANDWICH KRAFT BRUN A FENÊTRE P/1000 25.77 €**  
Sandwich bag with window  
Impression 1 couleur - 34 x 10 x 4 cm



**23855 - SAC SANDWICH CRISTAL P/1000 30.17 €**  
Sandwich bag, grease proof  
34 x 9 x 5 cm



# EMBALLAGES

## WRAPPING



### SAC CABAS PAPIER KRAFT BRUN

Shopping bag kraft

Code	Gram.	Long cm	Larg cm	Souf cm	Carton de	€ le carton
23821	80	26	31	7/7	250	39.89
23822	70	22	28	5/5	250	32.22
23823	70	18	22	4/4	300	33.35



### SAC CABAS PAPIER KRAFT BLANC

Shopping bag white kraft

Code	Long cm	Larg. cm	souf cm	Carton de	€ le carton
23825	26	33	7/7	250	51.48
23826	18	22	4/4	300	40.35



### SAC CABAS KRAFT COULEUR

Shopping bags color kraft

Dimensions : 23 x 12 x 30 cm

Dimensions : 18 x 8 x 22 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50	Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23828	Or	17.12	23851	Or	13.34
23829	Argent	17.12	23852	Argent	13.34



### SAC BRETELLE

White plastic bag with handles

Code	Désignation	€
23861	45 x 26 x 6 cm / 50 microns carton 500	42.70



### SAC CABAS KRAFT COULEUR

Paper shopping bags

Dimensions : 23 x 12 x 30 cm

Dimensions : 18 x 8 x 24 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50	Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23830	Pivoine	15.57	23840	Pivoine	12.91
23831	Chocolat	15.57	23841	Chocolat	12.91
23832	Noir	15.57	23842	Noir	12.91
23833	Rouge	15.57	23843	Rouge	12.91



### SAC CABAS KRAFT COULEUR

Paper shopping bags

Dimensions : 23 x 12 x 30 cm

Dimensions : 18 x 8 x 24 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50	Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23835	Jaune	15.57	23845	Jaune	12.91
23836	Vert anis	15.57	23846	Vert anis	12.91
23837	Turquoise	15.57	23847	Turquoise	12.91
23838	Orange	15.57	23848	Orange	12.91
23839	Fuschia	15.57	23849	Fuschia	12.91



### SAC POUR TRANSPORT DES BOITES PÂTISSÈRE 50 microns

Carrier bags

Code	Dim mm	Carton	Paquet	€ Le paquet
23870	360/150 x 300	400	25	9.60
23871	350/150 x 550	500	100	36.90



# EMBALLAGES

## WRAPPING



### SAC BIOSOURCÉ COMPOSTABLE, LIASSÉ, PERFORÉ

#### SAC À PAIN COUPÉ

*Sliced bread bag*

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet	Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24600	Jaune	120/50 x 350	2000	200	12.12	24604	Rouge	160/50 x 600	2000	200	23.76
24601	marron	120/50 x 450	2000	200	15.32	24605	Beige	230/40 x 420	2000	200	20.24
24602	Vert	160/50 x 350	2000	200	14.34	24606	Violet	230/55 x 500	600	200	26.14
24603	Bleu	160/50 x 450	2000	200	18.10						



### SAC À PAIN COUPÉ 50 microns, LIASSÉ, PERFORÉ, RECYCLABLE

*Sliced bread bag*

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet	Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24610	Jaune	120/50 x 350	1000	200	10.10	24614	Rouge	160/50 x 600	1000	200	19.28
24611	marron	120/50 x 450	1000	200	11.41	24615	Beige	230/40 x 400	1000	200	15.67
24612	Vert	160/50 x 350	1000	200	11.62	24616	Violet	230/55 x 500	1000	200	21.88
24613	Bleu	160/50 x 450	1000	200	14.70	24617	Bleu ciel	300/75 x 550	600	200	30.30



### SAC POLYPROPYLENE 30 µm

#### ECORNE CARTON DE 2000

Le paquet de 100

*Trimmed corner bag*

Code	Dimensions mm	€
24750	190 x 100	8.29
24751	225 x 120	9.86
24752	225 x 145	12.05
24753	250 x 160	13.22

### SAC CELLOPHANE PLAT ORDINAIRE

*Confectionery bag*

Code	Dim. mm	Carton de	€ le paquet de 100
24850	70 x 130	2000	4.52
24853	80 x 160	2000	5.02
24856	90 x 180	1000	5.46
24860	100 x 200	1000	5.98
24863	110 x 220	1000	6.96
24866	120 x 240	1000	7.80
24869	140 x 250	1000	8.78
24872	160 x 300	1000	9.75

### SAC MULTI-USAGES TRANSPARENT

#### BASSE DENSITÉ NON PERFORÉ - 50 µm

*All purpose bag*

Code	Dimensions mm	Carton de	€ le paquet de 200
24950	170 x 220	3000	6.42
24951	230 x 310	2000	11.32
24952	300 x 350	1000	16.42
24953	350 x 500	1000	26.75

### SACHET NYLON - 25 µm

#### CARTON DE 1000

*All purpose bag*

Code	Dimensions mm	€ le carton
24916	90 x 18	12.95
24921	100 x 200	14.78
24926	110 x 220	14.10
24931	120 x 240	17.60
24936	140 x 250	18.06
24941	160 x 300	19.98



# SAC POLYPROPYLÈNE FOND CARTON

## POLYPROPYLENE BAGS WITH CARDBOARD BOTTOM



**NEUTRE**  
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25022	100 x 220	10.26
25024	120 x 260	11.38
25026	140 x 305	13.30
25027	170 x 320	15.05
25028	210 x 330	22.45



**DENTELLE OR**  
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25052	100 x 220	16.25
25054	120 x 260	17.70
25056	140 x 305	21.58



**SAC VALENTINE**  
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25100	100 x 220	17.76



**POLKA OR**  
Par 100

Code	Dimensions mm	€
72000	100 x 220	17.76
72001	120 x 260	19.75



**POLKA ANIS**  
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25077	100 x 220	17.76
25078	120 x 260	19.75



**POLKA CHOCO-ROSE**  
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25087	100 x 220	17.76
25088	120 x 260	19.75



**ATHENA**  
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25093	100 x 220	17.35
25094	120 x 260	20.64



**BANDELETTES / ARGENT**  
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25063	100 x 220	17.35
25065	120 x 260	20.64



**BANDELETTES / OR**  
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25070	100 x 220	17.35
25072	120 x 260	20.64
25074	140 x 305	23.94
25076	170 x 320	27.23





## SAC FOND CARTON

### BAGS WITH CARDBOARD BOTTOM



BIODÉGRADABLE

#### NATURE FLEX

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25030	100 x 220	21.45
25031	120 x 260	23.55



#### POLYKRAFT ÉCRU

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25102	100 x 220	19.50
25103	120 x 260	23.20
25104	140 x 305	26.90



#### KRAFT FENETRE

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25106	100 x 220	17.57
25107	120 x 260	19.52



#### SAC STAND UP KRAFT P/200

Avec fenêtre et fermeture zip

Code	Dimensions mm larg x hauteur + soufflet fond	€
25010	130 x 210 + 35	62.95
25012	160 x 240 + 47	71.75
25014	190 x 280 + 43	78.56

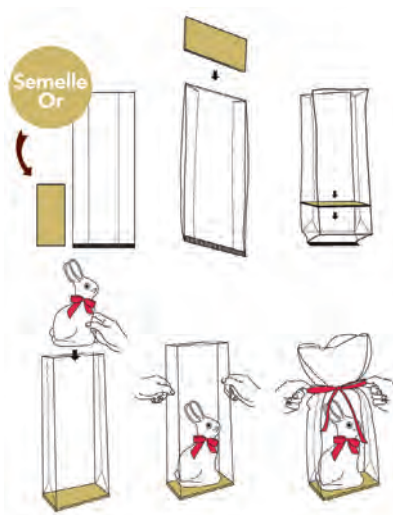
## SAC PLAT NEUTRE POUR MOULAGE

### FAT BAGS FOR MOULDING



#### SAC FOND RECTANGLE P/100

Code	Dim. mm	€
25000	230 x 570 x 110	42.15
25002	160 x 420 x 80	29.95



Sachet plat, vendu avec semelle or.



#### SAC FOND ROND P/100

Code	Dim. mm	€
25006	Ø 90 x 400	31.16



# VANNERIE POLYPROPYLÈNE

## POLYPROPYLENE WICKER WORK



**25800 - CLAIE RONDE 79.66 €**  
Dimensions : Ø 27 x h 52 cm  
*Round bread rack*



**25803 - CLAIE CARRÉE 109.18 €**  
Dimensions : 40 x 40 x h 50 cm  
*Square bread rack*



**25804 - GRILLE POLYPROPYLÈNE 42.44 €**  
Dimensions : 60 x 40 x h 4.5 cm  
*Grate*

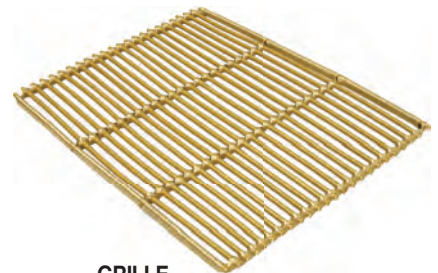


**25805 - PRÉSENTOIR 33.53 €**  
50 x 50 x h 21 cm  
*Basket*



**MANNE**  
*Basket*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
25807	40	30	10	18.05
25808	60	40	10	28.82



**GRILLE**  
*Grate*

Code	Long cm	larg cm	€
25810	41	31	19.83



**GRILLE PLEINE**  
*Grate*

Code	Long cm	larg cm	€
25812	40	30	17.80
25813	60	40	24.05



**GRILLE**  
*Grate*

Code	Long cm	larg cm	€
25815	40	30	20.62
25816	60	40	34.12



**40200 - CORBEILLE À BAGUETTES 54.40 €**  
Ø 35 - h 42 cm  
*Baguette basket*



**CORBEILLE**  
*Basket*

Code	Dimension cm	€
40220	22 x 15 x h 6	3.80
40221	30 x 22 x h 7	4.72
40222	41 x 29 x h 7	8.38
40208	24 x 24 x h 6	4.98



**CORBEILLE**  
*Basket*

Code	Modèle	Dimension cm	€
40210	Ovale	18 x 12 x h 7	3.28
40211	Ovale	23 x 15 x h 6	3.41
40213	Ovale long	21 x 10 x h 6	3.14
40214	Ovale long	36 x 15 x h 7	4.98
40217	Rond	Ø 20 x h 7	3.41
40218	Rond	Ø 25 x h 7	4.98



# VANNERIE OSIER PLEIN

## WICKER WORK



**CLAIE OSIER RONDE**  
*Round bread rack*

Code	Ø. cm	h cm	€
25850	27	52	44.08
25851	35	65	78.15



**25855 - CLAIE OSIER CARRÉE 80.71 €**  
Dimensions : 40 x 40 x h 50 cm  
*Square bread rack*



**25856 - CLAIE OSIER CARRÉE 63.32 €**  
Dimensions : 35 x 35 x h 46 cm  
*Square bread rack*



**25857 - PRÉSENTOIR OSIER 33.31 €**  
Dimensions : 52 x 50 x h 20/11 cm  
*Square bread rack*



**MANNE OSIER**  
*Wicker basket*

Code	Long. cm	Larg. cm	h. cm	€
25860	40	30	10	21.20
25861	61	41	11	36.05



**25865 - GRILLE OSIER 13.65 €**  
40 x 60 cm cm  
*Grate*



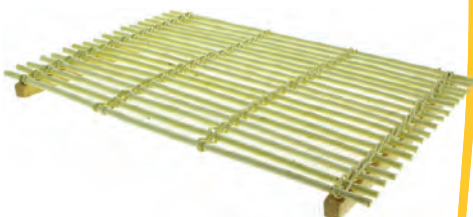
**25870 - PORTEUSE 40.99 €**  
60 x 38 x h 18 cm  
*Wicker basket*



**25873 - PRÉSENTOIR BOIS 21.30 €**  
35 x 45 x h 14 cm  
Pour porteuse 25870  
*Basket holder, wood*



**25875 - CORBEILLE 8.35 €**  
32 x 32 x h 12 cm  
*Basket*



**25877 - GRILLE OSIER 22.80 €**  
60 x 40 x h 3 cm  
*Wicker grate*



Retrouvez  
nos corbeilles de table  
PAGE 493



# BANNETONS

## DOUGH BASKETS



### BANNETON ROND ENTOILÉ

Round dough basket



Code	Cont. g	Ø cm	h cm	€
26010	500	21	9	60.22
26011	1000	24	10	64.64
26012	1500	27.5	11	70.80
26013	2000	29	12	76.34
26014	3000	32	13	88.22
26015	4000	34	14	95.63
26016	6000	41	16	117.71



### BANNETON ROND : Toilé lin,

Round dough basket

Code	Cont. g	Ø cm	h cm	€
25950	500	21	9	21.43
25951	1000	24	10	24.44
25952	1500	27	11	26.78
25953	2000	29	12	30.80
25954	2500	31	12.5	35.09
25955	3000	33	13	38.95



### BANNETON MOULE BIE

Country bread basket

Code	Désignation	Cont. g	Dim. cm	€
26028	Rond	500	Ø 20	21.03
26023	Rond	750	Ø 22	22.00
26024	Rond	1000	Ø 24	23.41
26027	Rond	1500	Ø 26	26.95
26031	Ovale	250	21 x 16	19.92
26029	Ovale	500	23 x 16	20.86
26030	Ovale	750	26 x 17	23.78
26032	Ovale	1000	29 x 17	26.80
26033	Long	500	25 x 14	21.88
26034	Long	750	28 x 15	23.45
26035	Long	1000	33 x 17	26.62
26036	Long	1500	39 x 17	30.51
26037	Long	2000	44 x 17	34.29



### BANNETON COURONNE ENTOILÉ

Round dough basket in a ring



Code	Cont. g	Ø cm	Larg. cm	€
26020	500	26	7	96.58
26021	750	30	7.5	98.98
26022	1500	36	8.5	115.57



### BANNETON COURONNE : Toilé lin

Round dough basket in a ring

Code	Cont. g	Ø cm	h cm	€
25960	500	26	7	31.16
25961	750	30	7.5	35.17
25962	1000	33	8	39.00



### BANNETON LONG ENTOILÉ

Long dough basket



Code	Cont. g	Long. cm	h cm	€
26000	1000	80	6	110.66
26003	500	60	5	81.68
26004	500	80	4	97.25
26007	2000	60	10	112.42



### BANNETON AÉRÉ POLYPROPYLÈNE

Polypropylene aeration bread baskets

L'aération favorise la pousse de la pâte.

Code	Couleur	Forme	Cont. g	Dimensions cm	€
25900	Vert	Rectangulaire	500	12 x 27	4.54
25901	Orange	Rectangulaire	1000	13 x 35	6.35
25902	Bleu	Rectangulaire	1500	14 x 42	6.78
25905	Vert	Ronde	500	19	3.95
25906	Orange	Ronde	1000	22	5.15
25907	Bleu	Ronde	1500	25	6.17



# VANNERIE OSIER PLEIN

## WICKER WORK



**CLAIE OSIER**  
Wicker bread rack

Code	Ø cm	h cm	€
25970	30	50	90.54
25973	40	60	134.93
25975	40	70	139.15
25977	40	80	156.56
25978	45	82	167.89



**25990 - PANIER À DÉFOURNER INCLINABLE 302.15 €**  
60 x 50 x h 80 cm avec roulettes  
Oval wicker basket

# VANNERIE FRANÇAISE

## FRENCH WICKER WORK



**CLAIE OSIER**  
Wicker bread rack

Code	Ø cm	h cm	€	Code	Ø cm	h cm	€
26038	20	50	118.60	26052	40	70	229.18
26039	30	50	140.47	26053	40	80	241.40
26040	25	60	134.09	26054	40	90	255.35
26045	35	60	175.12	26060	45	80	284.41
26046	35	70	198.00				
26047	35	80	211.09				



**GRILLE OSIER**  
Wicker grate

Code	Long. cm	Larg. cm	€
26080	60	40	60.12
26081	40	30	45.42



**MANNE OSIER**  
Large wicker basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€	Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
26071	43	27	12	100.08	26075	63	38	14	194.53
26072	48	30	12	116.93	26076	68	42	14	216.68
26073	53	33	13	136.93	26077	74	48	15	243.20
26074	58	34	13	167.97	26078	79	49	15	257.48



**CLAIE OSIER CARRÉE**  
Wicker bread rack

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
26065	40	40	80	350.79



ARTICLES SUR COMMANDE UNIQUEMENT  
DÉLAI 3 SEMAINES ENVIRON  
NI REPRIS - NI ÉCHANGÉS



**PLATEAU RECTANGULAIRE  
SANS POIGNÉE**

Rectangular wicker tray

Code	Long. cm	Larg. cm	€
26195	40	25	78.45
26196	45	29	83.34
26197	50	37	96.27
26198	60	40	114.23



**BAC DIVISEUSE**

Wicker tray

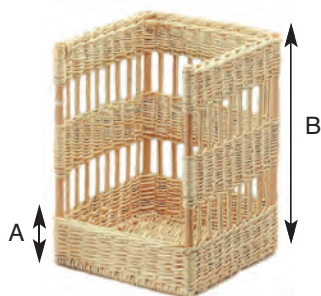
Code	Désignation	Ø cm	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
26201	Rectangulaire	-	47	35	13	187.64
26202	Carré	-	50	50	13	220.76
26207	Rond	50	-	-	13	175.98



**CORBEILLE VIENNOISERIE**

Wicker viennese bread basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h A cm	h B cm	€
26345	30	45	10	20	133.58
26346	30	50	10	20	138.57
26347	30	55	10	20	152.39
26348	30	60	10	20	161.39
26349	40	44	10	20	146.62
26350	40	54	10	20	167.83
26351	43	50	10	20	172.78
26352	43	60	10	20	197.00
26353	50	50	10	20	178.01
26354	59	50	10	20	189.24



**PRÉSENTOIR PAIN DEBOUT**

Wicker french bread display shelf

Code	L cm	I cm	h A cm	h B cm	€
26210	40	40	10	50	241.50
26211	50	50	14	65	320.47
26212	50	59	14	70	365.99
26213	59	50	14	70	343.07



**PRÉSENTOIR INCLINÉ PAIN DEBOUT**

Wicker french bread display shelf

Code	L cm	I cm	h A cm	h B cm	€
26218	50	50	14	65	320.76



**PANIER À DÉFOURNER  
RECTANGULAIRE**

Roulettes en option

Rectangular wicker basket

Code	L cm	I cm	h cm	€
26372	60	40	60	501.23
26373	70	45	65	529.03



**CORBEILLE RONDE  
À DÉFOURNER**

Round wicker basket

Code	Ø cm	h cm	€
26238	50	70	325.53

**26375 - 4 ROUES PIVOTANTES 71.81 €**

Wheels for Wicker basket

Ø 6 cm - haut 10 cm



**26380 - CORBEILLE PARENTÈSE 143.25 €**

Wicker basket for bread

45 x 24 x 15 x 50 cm



**26382 - PRÉSENTOIR PAIN INCLINÉ 195.02 €**

Wicker french bread display shelf

40 x 40 x 50 cm



**26383 - PANIER À DÉFOURNER OVALE  
avec roulettes 404.42 €**

Oval wicker basket

L 65 cm x P 50 cm intérieur

# TOILES À COUCHE

## LINEN ROLL



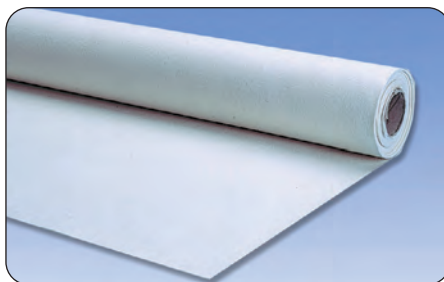
### TOILE À COUCHE 100% LIN

Rouleau de 20 m

Brossage et séchage régulier, éviter le lavage.

*Dough fermentation cloth 100% linen*

Code	largeur en cm	€ le mètre
26610	40	4.76
26611	45	5.17
26612	50	5.61
26613	55	5.73
26614	60	5.75
26615	65	6.35
26616	70	6.40
26617	75	6.91
26618	80	7.38
26619	90	7.86



26600 - FEUTRE, épaisseur 2 mm, larg 90 cm **44.58 €**  
le mètre  
*Felt*

### COUCHE OURLÉE LIN

*Dough fermentation hemmed linen*

Code	Dimensions en cm	€
26623	260 x 80	22.03
26624	230 x 70	20.25
26625	170 x 70	16.37
26626	200 x 65	17.80
26627	230 x 65	18.89
26628	230 x 60	18.15
26629	200 x 60	17.09



### TAPIS DE FAÇONNAGE

*Shaping mats*

Code	Dimensions en cm	€
26631	60 x 40	27.88
26632	60 x 50	37.32
26633	70 x 50	43.56
26634	80 x 50	49.80
26635	90 x 50	56.05

### Tapis de façonnage

- Tapis de façonnage en laine foulée avec sous-face siliconée, le pâton ne colle pas.
- Façonnage facilité, fini la farine partout...
- Dos siliconé adhérence au plan de travail
- Nettoyage facile - Toile fine et souple

### Shaping mats

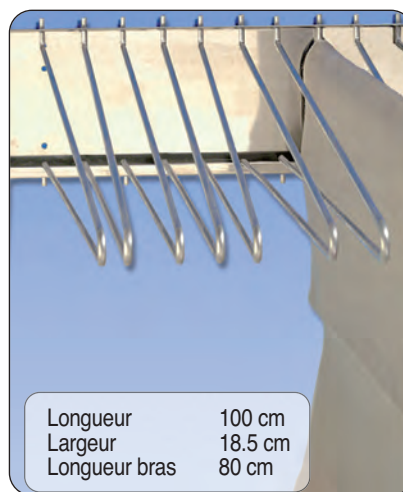
- *Cloth of shaping out of wool treaded with siliconized underside, the dough does not stick to the cloth.*
- *Easy shaping, finish the flour everywhere*
- *Siliconized backing adheres to the work surface*
- *Easy to clean - Fine and soft cloth*



26603 - TOILE BANNETON 100% LIN **37.04 €**  
Larg 140 cm, les 2 mètres  
*Linen roll for dough basket*



26638 - PELOTE DE FICELLE À BANNETON **7.25 €**  
100 g  
*String ball for dough basket*



Longueur 100 cm  
Largeur 18.5 cm  
Longueur bras 80 cm

26630 - SÉCHOIR À COUCHE INOX **298.50 €**  
*Drying rack for linen liners*

- Support mural en acier inoxydable équipé de 20 barres sur pivot.
- Facilite le séchage des couches dans un minimum d'encombrement.
- Les barres se rabattent de part et d'autre du support afin de libérer l'espace et faciliter l'étendage.



# MANUTENTION ET STOCKAGE

## HANDLING AND STORAGE



**27495 - SUPPORT INOX INCLINE POUR PANIER A PAIN 58.35 €**

*Bread basket holder*

Indispensable pour défourner



**MANNE A PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE**

*Bread basket plastic*

**27497 - PM, 150 l, 66,1 x 46,5 x 70 cm 90.43 €**

**27498 - GM, 180 l, 66,1 x 46,5 x 83 cm 95.11 €**



**MANNE A PAIN GERBABLE**

*Bread basket plastic*

**27500 - PM, 150 l, chocolat - 65.5 x 45.5 x 63 cm 21174 63.28 €**

**27502 - GM, 175 l, ivoire - 65.5 x 45.5 x 80 cm 21175 66.09 €**



**27499 - MANNE À PAIN 120 L 72.00 €**

64 x 45 x 55.5 cm

*Bread basket plastic*



**27505 - MANNE A PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE 31.30 €**

*Bread basket plastic*

- 70 l - 60 x 40 x 40 cm - fond et parois ajourés
- Spécialement conçue pour les pains courts



**27507 - SOCLE ROULANT 60 x 40 cm 59.41 €**

*Trolley*

- Cadre en ABS - charge maxi 250 kg
- 4 roulettes pivotantes Ø 10 cm
- Pour caisses gerbables 60 x 40 cm



**27509 - SOCLE ROULANT 60 x 40 cm 62.49 €**

*Trolley for bread basket*

- Norme Europe et pour manne à pain
- charge maxi 180 kg



**27511 - SOCLE ROULANT 6 ROUES - 60 x 40 cm 47.60 €**

*Trolley*

- Pivote sur les 2 roues centrales pour tourner
- Conception permettant de franchir facilement les seuils
- Roues Ø 10 cm fixes - charge maxi 250 kg



# MANUTENTION ET STOCKAGE

## HANDLING AND STORAGE



### BAC GERBABLE

Plastic basket

Dimensions : 60 x 40 x 23,5 cm - 45 l

**27514** - Fond et parois pleins 21045 **24.02 €**

**27516** - Fond et parois ajourés 2A044 **21.37 €**



### BAC GERBABLE

Plastic basket

Dimensions : 60 x 40 x 31,9 cm - 60 l

**27518** - Fond et parois pleins 21060 **28.10 €**

**27520** - Fond plein, parois ajourées 21061 **25.73 €**



### BAC GERBABLE

Plastic basket

Dimensions : 60 x 40 x 41,2 cm - 75 l

**27522** - Fond et parois pleins 20085 **39.19 €**

**27524** - Fond plein, parois ajourées 20086 **37.25 €**

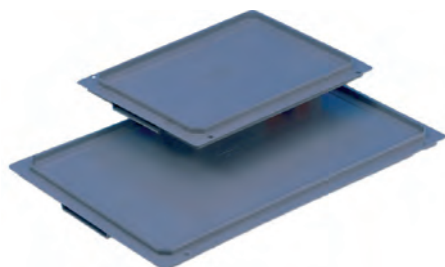


**27528** - BAC GERBABLE **17.95 €**

Plastic basket

● Dimensions : 40 x 30 x 32 cm - 30 l

● Fond et parois pleins 21030



### COUVERCLE ENCASTRABLE POUR BACS

Plastic lid for Allibert basket

**27530** - 60 x 40 cm 61060 **14.18 €**

**27532** - 40 x 30 cm 61020 **8.20 €**



**27540** - BAC ALLEGE EMBOITABLE ET GERBABLE "RA 1120" **7.67 €**

Plastic basket

● Dimensions : 60 x 40 x 12 cm 20 l

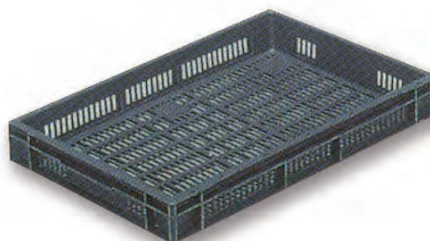


**27541** - CAISSE À VIENNOISERIE **16.15 €**

Plastic basket

● Dimensions : 60 x 38 x 15,5 cm - 28 l

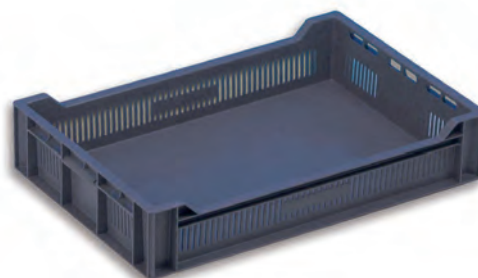
● Emboitable, gerbable



**27542** - BAC GERBABLE PATISSERIE **12.98 €**

Plastic basket

● Dimensions : 60 x 40 x 7,3 cm - 12 l - 21014



**27545** - BAC GERBABLE GRIS **15.00 €**

Plastic basket

● Dimensions : 60 x 40 x 12 cm - 20 l - 20019



**27546** - CAISSE AJOURÉE EMPILABLE **14.85 €**

Plastic basket

● Dimensions : 59 x 38,5 x 12 cm - 22 l



# MANUTENTION ET STOCKAGE

## HANDLING AND STORAGE



**27547 - CAGETTE AJOURÉE PLASTIQUE EMPILABLE / GERBABLE** 17.16 €

*Stacking plastic basket*

- Dimensions : 59,3 x 38,8 x 15,5 cm - 28 l



**MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST G.M.**

*Large stacking plastic basket*

Dimensions : 57 x 38 x 10 cm - 20 l

**27555** - Ajourée blanche

18.10 €

**27558** - Non ajourée, blanche

21.37 €



**MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST P.M.**

*Small stacking plastic basket*

Dimensions : 50 x 30 x 8 cm - 12 l

**27560** - Ajourée blanche

13.25 €

**27563** - Non ajourée blanche

14.63 €



**27565 - JEU DE 4 PIEDS POUR MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST, h 10 cm** 4.65 €

*4 feet for plastic basket*



**27600 - BAC EMBOITABLE GERBABLE** 20.35 €

*Plastic basket*

- Fond et parois ajourés
- 60 x 40 x 18.7 cm - 35 L



**27602 - BAC EMBOITABLE GERBABLE** 23.94 €

*Plastic basket*

- Fond plein, parois ajourées
- 60 x 40 x 23.2 cm - 45 L



**CAISSE À PÂTONS PLASTIQUE PEHD -40 +90°C**

*Plastic box for dough*

Fond et parois pleins

**27660** - Dimensions : 60 x 40 x 9 cm - 15 l 14.32 €

**27661** - Dimensions : 60 x 40 x 5.5 cm - 9 l 13.04 €

**27659** - Couvercle pour caisse à pâton 10.45 €



**27662 - BAC EMBOITABLE GERBABLE** 27.30 €

*Plastic basket*

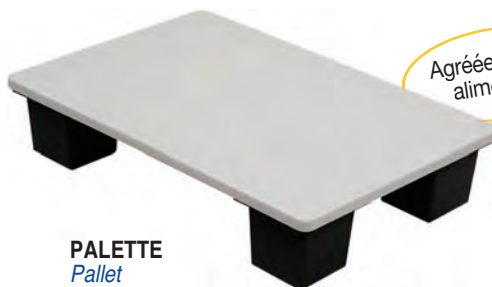
- Fond perforé, parois ajourées
- Dimensions : 60 x 40 x 24,4 cm - 45 l



**27663 - CAILLEBOTIS CLIPSABLE** 15.20 €

*Grating*

- 50 x 50 x h 2.2 cm
- Spécial zone de stockage, isolant et antidérapant, résistant, nettoyage facile.



Agréée contact alimentaire

**PALETTE**  
*Pallet*

Code	Dim. cm	€
<b>27664</b>	60 x 40 x h 11.7	<b>61.49</b>
<b>27676</b>	80 x 60 x h 11.7	<b>77.00</b>

Charge maxi 600 kg



# MANUTENTION ET STOCKAGE

## HANDLING AND STORAGE



**27665 - PÂTIÈRE PLASTIQUE 170 LITRES 263.00 €**

*Dough container*

- Dimensions : 93 x 66.5 x 41.5 cm

**27666 - COUVERCLE 155.28 €**

**27667 - CHARIOT Tube acier, peinture epoxy 494.66 €**



**27668 - CUVE HEMISPHERIQUE PLASTIQUE 117 L 270.54 €**

*Plastic container*

- Dimensions : Ø 63 cm - h 69 cm
- Spécialement conçue pour pétrir, mixer, mélanger
- Vendue avec roulettes et couvercle



**27669 - BAC RECTANGULAIRE À INGRÉDIENTS PLASTIQUE 120 L 180.12 €**

*Plastic container*

- Dimensions : 75 x 40 x 71 cm
- Vendue avec roulettes et couvercle



**BAC À INGRÉDIENTS ROND AVEC COUVERCLE PLASTIQUE**

*Plastic container*

**27670 - 60 L Ø 38, h 60 cm 157.03 €**

**27671 - 90 L Ø 46.5, h 63 cm 198.90 €**

**27672 - SOCLE ROULANT P/BAC 60L 120.12 €**

**27673 - SOCLE ROULANT P/BAC 90L 124.96 €**



**27675 - BAC À INGRÉDIENT 100 L 263.90 €**

*Plastic container*

- Dimensions : 71 x 41 x 71 cm



**BAC À INGRÉDIENTS ROND AVEC COUVERCLE PLASTIQUE**

*Round container*

**27680 - 75 LITRES Ø 46, h 65 cm 42.76 €**

**27682 - 100 LITRES Ø 53, h 67 cm 53.74 €**



**27685 - FUT PLASTIQUE 50 LITRES 46.88 €**

*Round container*

- Dimensions : Ø 33.5 x h 53.8 cm
- Avec couvercle coiffant



**27688 - CONTENEUR PLASTIQUE 75L 69.10 €**

**AVEC COUVERCLE**

*Plastic Container*

- Dimensions : Ø 50 x h 40 cm



15L

Capacité  
12 Kg farine



CONTENEURS À INGRÉDIENTS 15L & 40L

- Modulables
- Permet de stocker facilement ingrédients et farines
- Le système d'ouverture du couvercle permet d'avoir les mains libres pour se servir
- Gain de place : empilable dans un minimum d'espace

40L

Capacité  
25 Kg farine

Containers for ingredients 15L & 40L

- Innovative concept, modulable
- The container allows you to store easy your ingredients & flours
- The opening system of the lids allows you to have your hands free
- Space saving: stackable in a minimum space



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE 40 L  
Container 40 L

Code	Désignation	Dim. cm	€
27695	Bac seul / <i>Container only</i>	45 x 61 x 45	31.36
27696	Couvercle seul / <i>Lid only</i>		21.10



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE 15 L  
Container 15 L

Code	Désignation	Dim. cm	€
27700	Bac seul / <i>Container only</i>	44 x 40 x 28	15.34
27701	Couvercle seul / <i>Lid only</i>		12.34



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE 40 L  
Container 40 L

Code	Désignation	Dim. cm	€
50272	Bac seul / <i>Container only</i>	45 x 61 x 45	39.57
50273	Couvercle seul / <i>Lid only</i>		25.69

Identifiez votre production avec les produits dédiés au bio



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE 15 L  
Container 15 L

Code	Désignation	Dim. cm	€
50270	Bac seul / <i>Container only</i>	44 x 40 x 28	18.03
50271	Couvercle seul / <i>Lid only</i>		15.40



27698 - SOCLE ROULANT 65.75 €  
Pour bacs 40 L réf. : 27695 - 50272  
Trolley for containers 40 L



# MANUTENTION ET STOCKAGE

## HANDLING AND STORAGE



**CONTENEUR ROND "BRUTE"**  
*Round container*  
 En plastique résistant aux chocs

**27690 - CONTENEUR SEUL 64.10 €**  
 Ø 49.5 cm - h 58 cm - Cont. 76 L

**27691 - COUVERCLE SEUL 15.05 €**  
 Ø 50 cm

**27692 - SOCLE ROULANT 98.75 €**  
*Round trolley*



**27694 - SOCLE ROULANT 5 ROUES 82.90 €**  
 Compatible avec bac 27690 et fût 27685  
*Round Trolley*



**27720 - CHARIOT MULTI-FONCTION 305.24 €**  
 Dim : 97 x 59 x 101.5 cm  
*Multi-function trolley*

- Structure tube carré en aluminium, spécial anti-corrosion.
- Clayettes en polyéthylène.
- Charge maxi 150 kg



**DIABLE A SAC**  
 Roue caoutchouc - bavette repliable - charge maxi 300 kg  
*Hand truck*

Code	Désignation	€
<b>27750</b>	Roues pleines Ø 20 cm	<b>286.95</b>
<b>27753</b>	Roues gonflables Ø 26 cm	<b>310.85</b>

Charge maxi  
50 Kg



**PANIER PLIANT TUBE ET FIL CHROMÉ**  
*collapsible basket on wheels*

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
<b>27740</b>	60	50	77	<b>355.20</b>
<b>27741</b>	70	50	77	<b>379.20</b>
<b>27742</b>	90	50	77	<b>412.80</b>



**27755 - CHARIOT DE MANUTENTION 364.80 €**  
 Roues Ø 12 cm - 80 x 46 cm  
*Truck*



# CONTENEURS ISOTHERMES

## INSULATED CONTAINERS

- En polyéthylène de qualité alimentaire.
- Double paroi isolée sans CFC.
- Idéal pour le transport et le stockage.
- Extrêmement robuste, angles renforcés.
- Empilable.
- Manipulation confortable grâce aux poignées rondes et escamotables.
- Passage au lave-vaisselle possible.
- Parfaitement étanche.
- Conservation optimale des aliments en liaison chaude et froide.
- Résiste à des températures de -40°C à +100°C.
- En liaison chaude perte de 1.5°C par heure.
- En liaison froide perte de 0.5°C par heure.

- *In food-grade polyethylene.*
- *Double insulated wall without CFC.*
- *Ideal for the transport and storage.*
- *Extremely robust, reinforced corners.*
- *Stackable .*
- *Comfortable handling due to round and retractable handles.*
- *Dishwasher proof possible.*
- *Completely tight closure.*
- *Optimal food conservation hot and cold link.*
- *Temperature of -40°C to +100°C.*
- *In hot line loss of 1.5°C per hour.*
- *In cold connection loss 0.5°C per hour.*



- **Capacité totale :** 150 litres - 10 niveaux.
- Porte amovible avec verrou de châssis moulé.
- Avec support de carte d'insertion.
- **Dimensions :**  
Extérieures : 52 x 70 x 67 cm  
Intérieures : 41 x 61 x 55 cm  
Espace : 5 cm
- **Poids :** 14 kg
- **Totale capacity:** 150 liters - 10 levels
- *Cast frame with removable door lock*
- *With the insertion card holder*
- **Dimensions:**  
External: 52 x 70 x 67 cm  
Interior: 41 x 61 x 55 cm
- **Weight:** 14 kg

**27980 - CONTAINER ISOTHERME 60 x 40 cm 466.56 €**  
*Insulated box 60 x 40 cm*



**27984 - CONTAINER ISOTHERME GASTRO 1/1 245.14 €**  
*Insulated box gastronorm 1/1*

- **Capacité totale :** 83 litres - 12 niveaux.
- Avec support de carte d'insertion.
- **Dimensions :**  
Extérieures : 45 x 62.2 x 57.5 cm  
Intérieures : 33.3 x 54 x 46 cm
- **Poids :** 11 kg
- **Totale capacity:** 83 liters - 12 levels
- *With the insertion card holder*
- **Dimensions:**  
External: 45 x 62.2 x 57.5 cm  
Interior: 33.3 x 54 x 46 cm
- **Weight:** 11 kg



**27988 - SOCLE ROULEUR INOX 299.00 €**

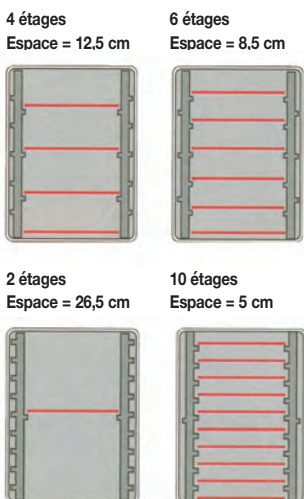
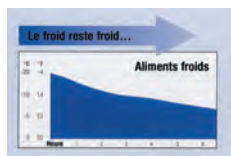
- *S/Steel trolley base*
- Dimensions : 50 x 55 x 17 cm
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins  
*4 wheels, 2 with brakes*
- Pour réf. : 27980 et 27984



# CONTENEURS ISOTHERMES

## INSULATED CONTAINERS

- Incassable en polypropylène, léger, robuste et durable. Résistant aux chocs, garantie longue durée, s'utilise pour le transport, le stockage et comme caisson isotherme.
- Excellentes conditions d'isolation pour tous produits alimentaires y compris les produits congelés. Utilisable de -40 à +120°C.
- Conforme aux normes d'hygiène HACCP, idéal pour les produits alimentaires.
- Neutre, ne prend pas les odeurs. Nettoyage à l'eau chaude. Résistant au lave vaisselle et recyclable à 100%.



### BOX COMBI 60 x 40 cm Insulated box combi 60 x 40 cm

Parois latérales interchangeables, réversibles. Avec languettes 3/5 ou 1/9. Il suffit de retirer les parois latérales les retourner et les remettre en place. Box empilable même empilé, ouverture et fermeture facile.

Dim. intérieures : 62 x 40,5 cm  
Dim. extérieures : 70 x 58 cm

Hauteur utile cm	Hauteur totale cm	Poids g
51	62	6400

Code	Désignation	€
28000	Box 4 ou 6 étages	267.00
28002	Box 2 ou 10 étages	267.00

### BOX COMBI GASTRO 1/1

Insulated box combi gastro 1/1

Chargement frontal pour bacs et plateaux.

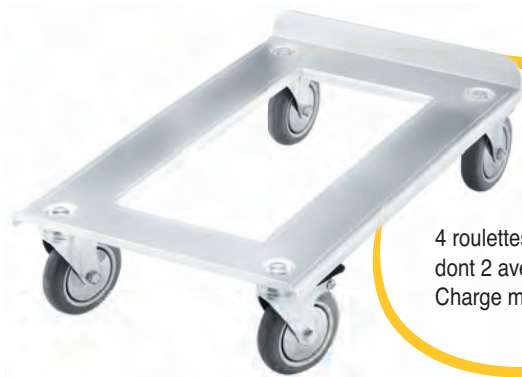
Prévu pour un chargement maxi de 2 bacs GN 1/1 Ht 20 cm.

Box empilable, même empilé ouverture et fermeture facile.

Dim. intérieures : 53.5 x 33 cm

Dim. extérieures : 63 x 50 cm

Code	Hauteur utile cm	Hauteur totale cm	Poids g	€
28010	47	58.5	3100	209.00



4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins.  
Charge maxi 100 kg

**28004 - CHARIOT POUR BOX COMBI 60 x 40 cm 152.50 €**

Dolly box combi 60 x 40 cm

Pour réf : 28000 et 28002

**28012 - CHARIOT POUR BOX COMBI GASTRO 132.17 €**

Dolly GN 1/1

Pour réf : 28010



- Incassable en polypropylène, léger, robuste et durable. Résistant aux chocs, garantie longue durée, s'utilise pour le transport, le stockage et comme caisson isotherme.
- Excellentes conditions d'isolation pour tous produits alimentaires y compris les produits congelés. Utilisable de -40 à +120°C.
- Conforme aux normes d'hygiène HACCP, idéal pour les produits alimentaires.
- Neutre, ne prend pas les odeurs. Nettoyage à l'eau chaude. Résistant au lave vaisselle et recyclable à 100%.

**28009 - BOX COMBI JUNIOR 60 x 40 cm 163.00 €**

Insulated container, box combi junior 60 x 40 cm

Container isotherme

Entrée 60 cm, 3 étages de 5.5 cm

Porte frontale basculante

Dim. intérieures : 60.5 x 40.5 x 32.5 cm

Dim. extérieures : 68 x 49 x 40.5 cm



# CONTENEURS ISOTHERMES

## INSULATED CONTAINERS



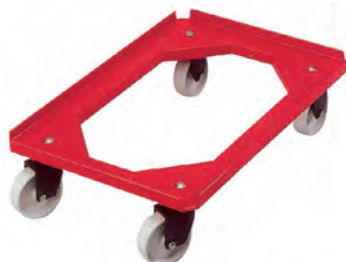
**BOX EMPILABLE 60 x 40 cm**  
**Avec couvercle**  
*Insulated container stackable*  
 + 1 lid 60 x 40 cm  
 Dim. intérieures : 62.5 x 42.5 cm  
 Dim. extérieures : 68.5 x 48.5 cm

Code	Haut cm	€
28020	12	48.95
28022	16	51.90
28025	20	54.95
28026	26	58.08
28028	30	62.74



**28006 - CHARIOT PORTE BOX 135.24 €**

*Dolly for box stackable*  
 (pour box empilable 40 x 60 cm)  
 Alu/matière plastique avec 2 roulettes pivotantes, flexible,  
 Dimensions 69 x 49 x 16 cm, poids 3300 g.



**28015 - CHARIOT PORTE BOX 73.95 €**

*Dolly for box gastro 1/1*  
 (pour box empilable Gastronorm 1/1)  
 Avec 2 roulettes pivotantes, très stable,  
 Dimensions 60 x 40 x 11 cm, poids 2650 g.

### BOX GASTRO 1/1

**Avec couvercle**  
*Insulated container gastro 1/1*  
 + 1 lid  
 Dim. intérieures : 53,5 x 34 cm  
 Dim. extérieures : 60 x 40 cm

Code	Haut cm	€
28035	12	35.45
28036	17	40.42
28038	22	42.34
28039	27	51.35



### BOX PIZZA AVEC COUVERCLE

*Insulated box pizza + 1 lid*  
**Pour pizza, pâtes, salades, vins ou tartes.**  
 Dim. intérieures : 35 x 35 cm  
 Dim. extérieures : 41 x 41 cm

Code	Hauteur utile cm	Hauteur totale cm	€
28050	10	16	29.70
28051	17.5	23.5	34.35
28052	26.5	32.5	40.67
28053	30.5	36.5	43.43
28054	34	40	46.87



### BOX HOT & COOL

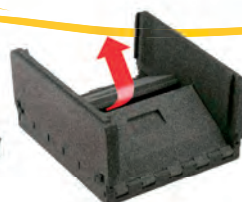
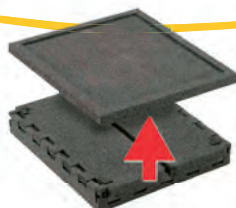
*Insulated box hot & cool*  
 Dim. intérieures : 32 x 24 cm  
 Dim. extérieures : 36 x 35 cm

Code	Haut utile cm	Haut totale cm	Poids g	€
28058	9.0	13.5	380	18.10



**28060 - PLAQUE CHAUFFANTE GASTRO 1/1 194.96 €**

*Heating plate gastro 1/1*  
 Dimensions : 51 x 32 x 3,5 cm  
 Alu atteignant 75°C en 5 minutes et qui permet de maintenir les  
 aliments à une température constante.  
 230 V - Longueur du câble 135 cm - Poids 1700 g



**28116 - BOX Pliable AVEC COUVERCLE 90.05 €**

*Insulated box foldable with lid*  
 Dim. extérieures box ouvert : 71 x 49 x 34 cm - Dim. extérieures box plié : 71 x 49 x 12 cm





# CONTENEURS ISOTHERMES

## INSULATED CONTAINERS

# NOUVEAUTÉS



### Les avantages

La boîte et le couvercle sont disponibles séparément

- ◆ Flexibilité maximale

Box and lid are separately available

- ◆ Highest flexibility

Il suffit d'inverser une boîte pour obtenir plus de hauteur intérieure

- ◆ Hauteur utilisable selon les besoins

Just invert one box to get more inside height

- ◆ Usable height as needed

Les boîtes sont empilables ; la boîte du haut peut servir de couvercle pour celle du bas

- ◆ Empilage facile

Boxes are stackable, the above one is the lid for the one below

- ◆ Comfortable stacking

Seule la boîte supérieure est munie d'un couvercle séparé

- ◆ Un seul couvercle pour toutes les boîtes

Only the top box is closed by separate lid

- ◆ One for all



### BOX EMPILABLE POLYPROPYLÈNE

Insulated box

Dim intérieures : 36.5 x 26.5 x 8.3 cm

Dim extérieures : 40 x 30 x 11 cm

Code	Désignation	Poids g	€
28120	Box seul	172	25.44
28121	Couvercle 40 x 30 x 2 cm	116	12.13



# SAC ISOTHERME

## INSULATED BAG



### 28150 - SAC ISOTHERME

130.42 €

Insulated bag

Dim intérieures : 37 x 39 x 37 cm

Dim extérieures : 42 x 42 x 42 cm

- ◆ Matériau : polyester, revêtement en vinyle
- ◆ Avec séparateur intérieur qui peut être placé de manière flexible pour le transport du chaud et du froid
- ◆ Bandes réfléchissantes et poignées de transport (non réglables)
- ◆ Un sac séparé à l'extérieur du sac à dos pour les boissons fraîches, capacité 2 bouteilles x 2 litres maximum
- ◆ Pochette transparente et imperméable pour les bons de livraison, fermetures éclair robustes et étanches
- ◆ Rembourrage dorsal confortable
- ◆ Peut être plié pour économiser de l'espace de stockage
- ◆ Nettoyage : essuyer à l'aide d'une éponge et de l'eau chaude

◆ Material: polyester, party vinyl coating

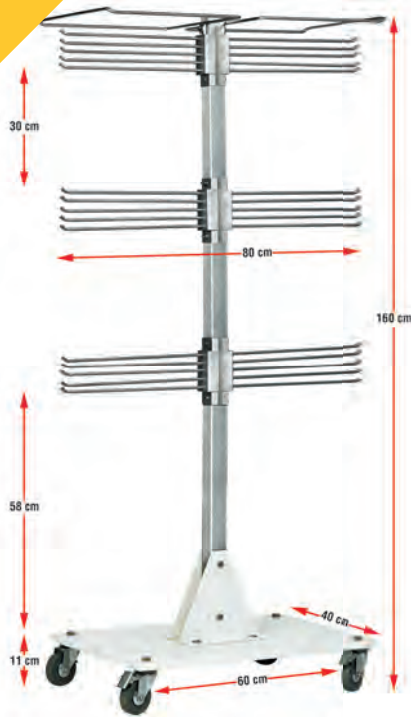
◆ With inside separator which can be placed flexible for hot and cold transportation

◆ Wide, comfortable and adjustable shoulder straps

◆ Reflective strips and carrying handles (not adjustable)



## SUPPORT CERCLES MOBILE RING HOLDER ON WHEELS



- Capacité environ 200 formes inox. Peut également servir à ranger les ustensiles : fouets, passe sauce, louches...
- Support très robuste en tube et fil inox, socle alu peinture epoxy avec 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.
- Permet de suspendre un grand nombre de formes inox dans un encombrement réduit. Facilite le rangement et la manipulation.
- Livré démonté.



**28990 - SUPPORT CERCLES MOBILE 646.73 €**

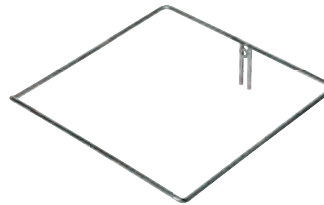
*Ring holder on wheels*

Support cadre en option : **28992**

**28992 - SUPPORT CADRES 35 x 35 cm (par 2) 63.65 €**

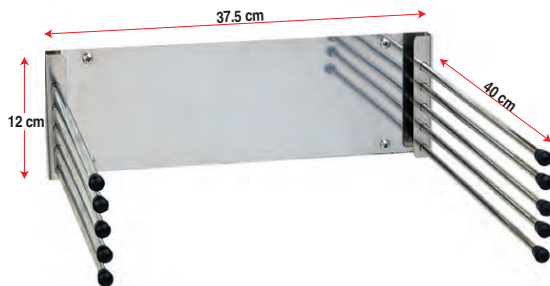
*Rectangular frame holder*

Permet de ranger les cadres sans les déformer.



## SUPPORT CERCLES MURAL RING HOLDER

*RING HOLDER*



- Support très robuste, en acier inoxydable.
- Livré monté.
- 10 barres de support
- Long. 40 cm

**28993 - SUPPORT CERCLES MURAL 94.41 €**

*Ring holder*

## SUPPORT USTENSILES MURAL UTENSILS WALL RACK

*UTENSILS WALL RACK*



- panneau 88.5 x 60 cm en inox
- Possibilité de le fixer en longueur ou en largeur
- perforations Ø 5 mm avec vis inox et chevilles de fixation fournies.
- Livré sans crochets.

**28995 - SUPPORT USTENSILES MURAL 113.40 €**

*Utensil wall rack*



**28996 - CROCHET INOX 20 cm P/5 19.05 €**

*Hooks P/5*

# ÉCHELLES

## TROLLEYS



**ÉCHELLE CHROMÉE**  
Pastry tray holder on wheels  
Prof. 45 cm - larg. 66 cm - h 180 cm

Code	Espace cm	Étages	€
29000	11.5	12	739.00
29003	17	8	694.00



**ÉCHELLE EMBOITABLE CHROMÉE**  
Pastry tray holder on wheels  
Prof. 50 cm - larg. 71 cm - h 174 cm

Code	Espace cm	Étages	€
29006	11.5	12	538.00

Pour bacs à pâte rectangles ou ronds



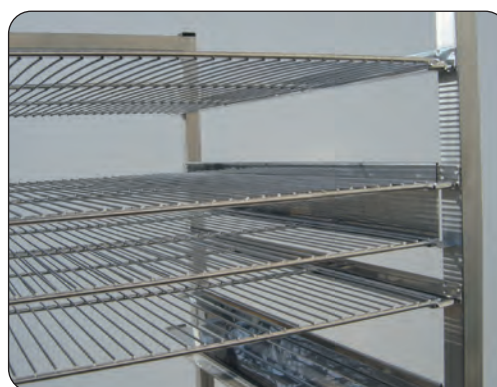
**ÉCHELLE À BACS INOX**  
Pastry tray holder on wheels  
Prof. 55 cm - larg. 59 cm - h 196 cm

Code	Espace cm	Étages	€
29010	17.5	9	395.00



**ÉCHELLE ZIG ZAG INOX, ENTRÉE 40 CM**  
Pastry tray holder on wheels  
Prof. 70 cm - larg. 53 cm - h 178 cm

Code	Espace cm	Étages	€
29012	10	15	445.00
29015	7.5	20	457.00

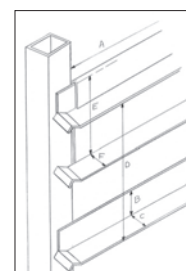


### KIT DE 2 GLISSIÈRES AMOVIBLES INOX "VARICAP"

- 29017 Pour échelle pâtisseries entrée 40 - 15 étages 29035 **20.60 €**
- 29018 Pour échelle pâtisseries entrée 40 - 20 étages 29037 **20.60 €**
- 29019 Pour échelle pâtisseries entrée 60 - 15 étages 29040 **18.72 €**
- 29020 Pour échelle pâtisseries entrée 60 - 20 étages 29043 **18.72 €**

Pour d'autres modèles de glissières nous consulter :  
Précisez les dimensions A, E, F (voir croquis)

Augmente le nombre d'étages de vos échelles roulantes ; La glissière VARICAP se clipse sur la glissière de votre échelle ; ce qui permet d'augmenter la capacité de votre échelle en divisant par 2 la hauteur de l'étage.



# ÉCHELLES TROLLEYS



• Butées aux extrémités de chaque glissière

## ÉCHELLE GASTRONORME INOX 18/10

Gastronorm tray on wheels

Code	Désignation	Prof. cm	larg. cm	h cm	espace cm	€
29023	Entrée 32.5 17 étages	55.2	38.3	165	7.5	343.00
29024	20 étages	55.2	38.3	179	7.5	359.00
29028	Entrée 53 17 étages	67.2	58.8	165	7.5	378.00
29030	20 étages	67.2	58.8	179	7.5	396.00

## ÉCHELLE PÂTISSIÈRE INOX 18/10

Pastry tray holder on wheels

Code	Désignation	Prof. cm	larg. cm	h cm	espace cm	€
29035	Entrée 40 15 étages	61.2	46.2	176	10.2	315.00
29037	20 étages	61.2	46.2	176	7.5	341.00
29040	Entrée 60 15 étages	41.2	66.2	176	10.2	325.00
29043	20 étages	41.2	66.2	176	7.5	372.00



• Roulettes ø 125 à bandage caoutchouc  
4 pivotantes dont 2 à freins



### 29031 - ÉCHELLE PÂTISSIÈRE INOX - 20 ÉTAGES - ENTRÉE 40 cm

Livrée en kit, à monter

280.00 €

Pastry tray holder, assembly kit

Haut 170 cm - profondeur 60 cm - Largeur 40 cm - Intervalle de 6.7 cm

### 29044 - ÉCHELLE PÂTISSIÈRE ET GASTRONORME INOX 20 ÉTAGES - ENTRÉES 40 et 32.5 cm 459.00 €

Pastry and gastronorm tray holder

Cette échelle accepte les plaques et grilles pâtisseries 60 x 40 cm et gastronormes 51 x 32.5 cm.

Haut 178 cm - profondeur 63 cm - Largeur 46 cm - Intervalle 7.5 cm - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.



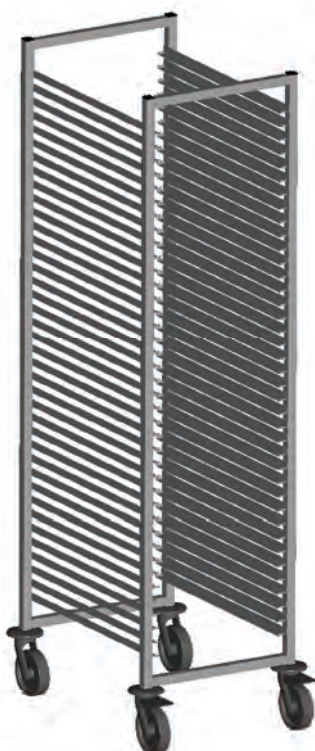
# ÉCHELLES TROLLEYS



## 29045 - ÉCHELLE INOX POUR PLAQUE À PAIN 18 ÉTAGES 408.00 €

*Racking trolley for french bread sheet s/steel*

Haut 182 cm - Profondeur 82.5 cm - Largeur 49 cm  
4 roulettes pivotantes Ø 10 cm chape inox  
Entrée 44 cm - pour plaques à pains et baguettes de largeur 43 cm



## 29047 - ÉCHELLE INOX 30 ÉTAGES ENTRÉE 40 cm 506.00 €

*(spéciale chocolatier, traiteur...)*

*Caterer trolley s/steel*

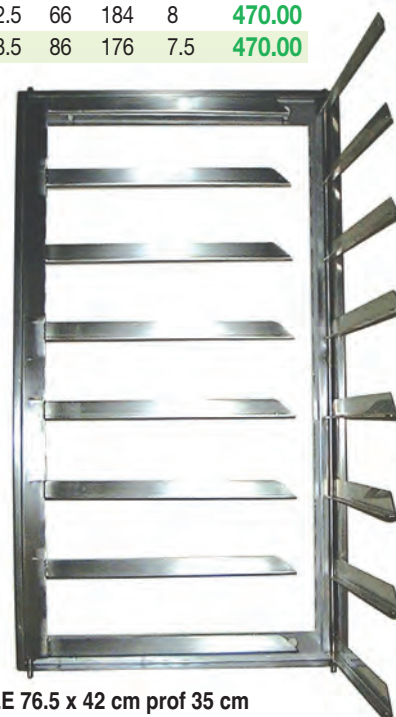
Pour plaques et grilles 60 x 40 cm  
Haut 178 cm - Profondeur 63.5 cm - Largeur 46 cm  
4 roulettes pivotantes Ø 12.5 cm chape polyamide  
dont 2 avec freins. Espace 49 mm



## ÉCHELLE INOX POUR PLAQUES ET GRILLES 60 x 80 cm et 60 x 40 cm - 20 étages

*Trolley s/steel*

Code	Désignation	Prof. cm	Larg. cm	Haut. cm	Espace cm	€
29046	Entrée 60	82.5	66	184	8	470.00
29048	Entrée 80	63.5	86	176	7.5	470.00



## ÉCHELLE INOX MURALE 76.5 x 42 cm prof 35 cm

*Wall rack s/steel*

Bras repliables pour un encombrement réduit

29049 - 6 ÉTAGES (espace 14 cm) 314.40 €

29050 - 8 ÉTAGES (espace 10 cm) 343.20 €



# ÉCHELLES

## TROLLEYS



**33008 - TABLE DE TRAVAIL INOX 220.00 €**  
 8 niveaux - Entrée 40  
*Tray holder on wheels*  
 Dim : 64 x 44 x h 91 cm  
 Livrée en kit à monter



**37650 - TABLE POUR GUITARE 959.40 €**  
*Trolley for slicing machine*  
 Plan de travail en acier inoxydable 700 x 700 mm x h 900 mm  
 Equipée de 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à verin réglables ;  
 5 rangements verticaux pour bras de coupe ;  
 tablettes rabattables en option

**37651 - TABLETTE RABATTABLE 400 x 700 mm 262.40 €**  
*Folding table*



**TABLE DE TRAVAIL INOX SUR ROULETTES**  
*Tray holder on wheels*

**33009 - 8 niveaux - Entrée 60 366.00 €**  
**33010 - 8 niveaux - Entrée 40 335.00 €**  
 Dim : 64 x 44 x h 85 cm  
 Glissière avec butée des 2 cotés



**33011 - TABLE DOUBLE AVEC RANGEMENT 568.00 €**  
 16 niveaux - Entrée 40  
*Double tray holder on wheels*  
 Dim : 90 x 64 x h 85 cm  
 Glissière avec butée des 2 cotés



# HOUSSES POUR ÉCHELLES

## PROTECTION COVERS FOR TROLLEYS



**HOUSSE DE PROTECTION JETABLE POLYETHYLENE - 60 MICRONS**  
*Protection covers*

Pour échelle pâtissière 60 x 40 cm P/40

Code	Long	Larg	Haut	€
<b>29055</b>	68 cm	50 cm	175 cm	<b>79.56</b>

Pour échelle gastro 65 x 53 cm P/40

Code	Long	Larg	Haut	€
<b>29056</b>	70 cm	60 cm	180 cm	<b>87.50</b>



**29065 - HOUSSE ISOTHERME 295.20 €**

*Protection covers*

**Housse isotherme** (cousue, gansée jaune) à fermeture par velcro 50 mm, pour échelle 60 x 40 cm avec un porte document soudé sur la porte

**Matériau** : Mousse PP 3 mm + Cristal armé.

**Dim. housse** : 500 x 670 x 1620 mm



**HOUSSE DE PROTECTION JETABLE EN ROULEAU 14 MICRONS**  
*Protection covers*

Pour échelle pâtissière 60 x 40 cm P/100

Code	Long	Larg	Haut	€
<b>29070</b>	65 cm	50 cm	185 cm	<b>45.83</b>

Pour échelle gastro 65 x 53 cm P/100

Code	Long	Larg	Haut	€
<b>29072</b>	82 cm	70 cm	190 cm	<b>64.15</b>

**29075 - DISTRIBUTEUR MURAL PLASTIQUE 97.32 €**

*Plastic covers distributor*  
92 x 14 x h 20 cm



# ROULETTES WHEELS



## ROULETTE PIVOTANTE CAOUTCHOUC

Code	Ø cm	€
29200	5	10.75
29201	6.5	11.37
29202	8	11.71
29203	10	13.12



## GALET CAOUTCHOUC SERIE LARGE

Code	Ø cm	€
29210	8	3.66
29211	10	4.17
29212	12.5	5.71



29215 - ROULETTE POUR ECHELLE SUJOL  
NOUVEAU MODÈLE SANS EMBOUT  
Ø 10 cm 12.50 €



29218 - GALET POUR DIABLE - Ø 20 cm 12.35 €



29220 - ROUE GONFLABLE POUR DIABLE- Ø 26 cm 22.05 €



## GALET CAOUTCHOUC SUJOL SERIE ETROITE ET POUR PANIER PLIANT

Code	Ø cm	€
29223	5	4.40
29224	7.5	4.70



29227 - ROULETTE POUR PANIER  
PLIANT ET SUJOL - Ø 7,5 cm  
8.90 €



29230 - ROUE POUR CHARIOT  
DE MANUTENTION - Ø 12,5 cm  
16.92 €



29233 - ROULETTE POUR CHARIOT DE FOUR  
ROTATIF - Ø 10 cm  
28.86 €



29235 - GALET POUR CHARIOT DE FOUR  
ROTATIF - Ø 10 cm  
16.77 €



29240 - ROULETTE POUR ECHELLE - Ø 13 cm 11.95 €



29241 - ROULETTE POUR ECHELLE - Ø 13 cm  
avec frein 15.90 €



# BALANCES MÉCANIQUES

## AUTOMATIC SCALES



**BALANCE MÉCANIQUE PLATEAU CREUX**  
*Mechanical scale*

Code	Kg	Division	Bol	€
29911	5	20	Ø 20.5 x 4 cm	47.92
29912	10	50	Ø 20 x 4 cm	49.41



**29930 - BALANCE AUTOMATIQUE 5 KG 32.87 €**  
Plateau creux Ø 24 cm - division 20 g  
*Automatic scale*

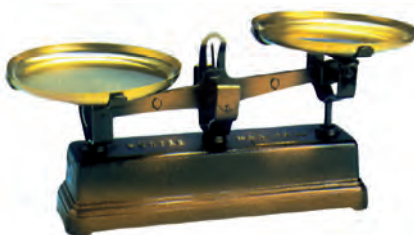


**29932 - BALANCE MÉCANIQUE 15 KG 74.40 €**  
Plateau plat - division 50 g  
*Mechanical scale*



**BALANCE ROBERVAL POUR LABORATOIRE AVEC PLATEAUX ALU FORME CUVETTE**  
*Roberval scale, aluminium pans*

30105 - Balance 5 kg	456.44 €
30107 - Balance 10 kg	469.67 €



**BALANCE ROBERVAL, POUR LABORATOIRE AVEC PLATEAUX LAITON**  
*Roberval scale, brass pans*

30120 - Balance 5 kg	442.74 €
30122 - Balance 10 kg	455.57 €



**POIDS LAITON**  
*Brass weight*

Code	Poids g	€
30150	1	8.00
30151	2	8.20
30152	5	9.16
30153	10	10.15
30154	20	12.67
30155	50	14.82
30156	100	18.72
30157	200	25.55
30158	500	52.69
30159	1000	85.80
30160	2000	146.25
30161	5000	312.00



**PLATEAUX CUVETTE, LA PAIRE**  
*Aluminium pans*

30113 - Pour balance 5 kg - Ø 25 cm	48.84 €
30114 - Pour balance 10 kg - Ø 27 cm	52.97 €



**PLATEAUX LAITON, LA PAIRE**  
*Brass pans*

30125 - Pour balance 5 kg - Ø 20 cm	48.84 €
30126 - Pour balance 10 kg - Ø 22 cm	51.58 €



# BALANCES ÉLECTRONIQUES

## ELECTRONIC SCALES



- Brut/Tare/Comptage/Cumul
- Ecran à LCD rétroéclairé, h des chiffres 25 mm
- Indicateur inclinable en ABS
- Plateau en inox 304 L - 400 x 300 mm
- Hauteur totale 60 cm
- Alimentation secteur intégrée
- Batterie, 6V 3.2 AH - Accessible
- Autonomie 40 H
- Auto off (sur batterie)
- 4 pieds en caoutchouc réglables
- Colonne inox 330 mm adaptable des 2 côtés du plateau
- Structure en acier peinture epoxy
- IP 65
- Température utilisation 0°C à 40°C



### BALANCE DE LABORATOIRE ÉLECTRONIQUE

Laboratory scale with column

Code	Désignation	€
30256	Balance 30 kg/2 g	495.00
30257	Balance 60 kg/5 g	515.00



Seule Balance Française du marché à être certifiée Origine France Garantie. Elle est idéale pour toutes les applications en métiers de bouche.

Facile à nettoyer, cette balance répond aussi aux exigences de l'industrie agroalimentaire.

La colonne est adaptable des deux cotés de la balance. Vous optimisez suivant la place et le besoin.



### BALANCE DE LABORATOIRE ÉTANCHE

TXI scale

- Dimensions du plateau : 230 x 190 mm
- Dimensions de la balance : 235 x 285 x 110 mm
- Poids : 3.8 kg - Indice de protection / IP 67
- Batterie interne rechargeable - 80 h d'autonomie
- Construction entièrement en acier inoxydable
- Double écran avant et arrière
- Les + : IP 67, protégée contre les poussières et projections d'eau ; chargeur intégré.

Code	Désignation	€
30260	Balance 6 kg/0.5 g	272.00
30263	Balance 15 kg/1 g	282.00
30265	Balance 30 Kg/2 g	292.00



### BALANCE DE LABORATOIRE ÉLECTRONIQUE

Laboratory scale with column

Code	Désignation	€
30270	Balance 60 kg, 10 g - 400 x 300 mm	350.00
30272	Balance 150 kg, 20 g - 500 x 400 mm	450.00

- Adaptateur secteur intégré
- Batterie interne rechargeable
- Ecran LED à haute brillance - haute résolution (x10)
- Plateau en acier inoxydable, structure interne en acier peint
- Les + : idéale pour le pesage des pâtons, robuste et simple d'utilisation.



# BALANCES ÉLECTRONIQUES

## ELECTRONIC SCALES



### 30252 - BALANCE POIDS/PRIX 15/30 Kg - 5/10 g 392.00 €

*Shop scale*

- Dimensions du plateau : 230 x 300 mm
- Dimensions de la balance : 320 x 117 x 340 mm
- Vignette et carnet métrologique inclus. Balance homologuée Classe III, non valable pour le préemballage.
- Double lecture automatique : 5 et 10 grammes
- Poids 5 kg - 10 PLU directs
- Plateau de pesée en acier inoxydable
- Double écran Avant (Vendeur) et Arrière (Acheteur)
- Batterie interne rechargeable, 60 heures d'autonomie
- Capot de protection plastifié pour protéger et faciliter le nettoyage
- Adaptateur secteur inclus
- **Les + :** Double lecture pour plus de précision - Valable pour les transactions commerciales.



### 30290 - BALANCE PORTABLE 5 kg - précision 1 g 39.57 €

*Portable scale*

- Balance pour la cuisine
- Plateau en acier inoxydable
- Fonction tare
- Extraplate : occupe un minimum d'espace
- Dimensions du plateau : 182 x 217 mm
- Dimensions de la balance : 187 x 217 x 16 mm
- Alimentation : Piles standard



### 30293 - BALANCE DE POCHE 15.20 €

*Pocket scale*

- Portée 650 g, grande précision 0.1 g
- Alimentation 2 piles AAA
- Tare + rétroéclairage
- Dimensions de la balance : 127 x 75 x 20 mm
- Dimensions du plateau : 75 x 64 mm



2 Kg  
précision 0.1 g

### 30295 - BALANCE DE PRÉCISION PM 16.20 €

*Precision scale*

- Dimensions : 127 x 106 x h 17 mm
- Pour des pesées très précises
- Compacte
- Plateau inox
- Fonction arrêt automatique
- Fonction tare



### 30300 - BOL DOSEUR AVEC BALANCE DIGITALE 25.19 €

*Measuring jug scale*

- Idéal pour la cuisine et l'industrie
- Pour peser eau, lait, huile, sucre, farine...
- Contenance : 1 litre
- Affichage à cristaux liquides sur la poignée, affiche la mesure en gramme (g) ou millilitre (ml)
- Bol gradué :  
1<sup>ère</sup> face : ml  
2<sup>ème</sup> face : tasse (1 tasse = 237 ml)
- S'éteint automatiquement après 5 mn
- Indication pile faible
- 1 pile bouton CR2032 incluse
- Matière : PVC

Dim : 140 x 133 x 135 mm  
Poids : 242 g



### 30305 - CUEILLÈRE AVEC BALANCE DIGITALE 26.60 €

*Spoon scale*

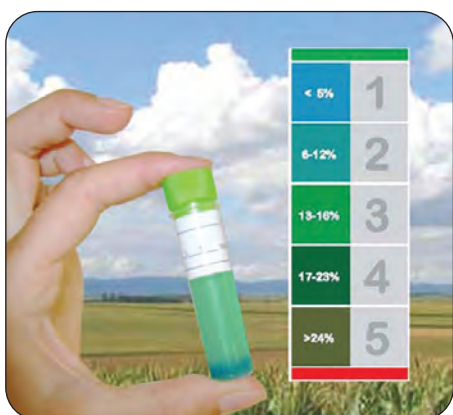
- Idéale pour la cuisine pour peser eau, lait, huile, sucre, farine...
- Idéale pour l'industrie
- Cuillère détachable avec marquage
- Cuillère à soupe - cuillère à café
- Résultat précis
- Fonction maintient de l'affichage du poids actuel
- Fonction addition des pesées
- s'éteint automatiquement après 2 mn
- Affichage de la mesure en gramme
- Poids maximal : 300 g
- Volume cuillère : 57 ml
- Unité de mesure minimale : 0.1 g
- Indication pile faible
- 2 piles AAA incluses

Dim : 230 x 50 x 24.4 mm  
Poids : 90 g



# THERMOMÈTRES

## THERMOMETERS

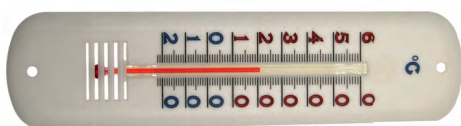


### TESTEUR D'HUILE DE FRITURE À USAGE UNIQUE

#### Oil test

Permet de mesurer rapidement la qualité de l'huile de friture. Ce test permet d'éviter de jeter les huiles encore saines.

Code	Désignation	€
30480	Sachet de 2	8.61
30481	Boite de 10	44.45



### 30498 - THERMOMÈTRE AMBIANCE PLASTIQUE -20° +60°C 1.90 €

Précision 1°C long 19 cm

Thermometer



### 30500 - THERMOMÈTRE FRIGO TOUT PLASTIQUE 1.00 €

-40° +40° C

Freezer thermometer



### 30501 - THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR -50° +40°C 2.00 €

Longueur 20 cm

Freezer thermometer



### 30503 - THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR 9.76 €

Freezer thermometer

- Cadran inox
- -30°C +30°C
- A poser, avec crochet



### 30504 - THERMOMÈTRE DIGITAL FRIGO/CONGÉLATEUR 20.88 €

Thermometer refrigerator freezing with alarm

- -50°C +70°C
- Résolution : 0.1°C - Précision : +/-1°C
- Fonctions : alarme programmable sonore (s'arrête seulement si on l'éteint)
- Maxi/Min - Int/Ext - Aimant
- Cable 100 cm



### 30505 - THERMOMÈTRE PÂTE STYLO ALCOOL -25° +50° C 2.95 €

Pen thermometer

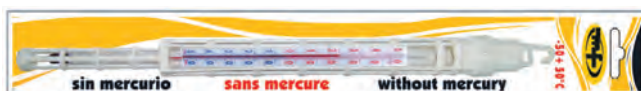


### 30540 - THERMOMÈTRE EAU ALCOOL -10 + 60° C 9.32 €

Grande lisibilité, corps en verre, gaine polypropylène blanc alimentaire

Water thermometer

### 30541 - RECHARGE / Refill 8.71 €



### 30555 - THERMOMÈTRE À ALCOOL POUR LE FROID -50°+50° C 9.51 €

Grande lisibilité, corps en verre, gaine polypropylène blanc alimentaire

Alcohol thermometer

### 30556 - RECHARGE / Refill 8.71 €



# THERMOMÈTRES

## THERMOMETERS



### 30560 - THERMOMÈTRE CHARCUTIER -10° +120° C 9.12 €

Grande lisibilité, corps en verre, gaine polypropylène blanc alimentaire

*Pork butcher or pate thermometer*

### 30561 - RECHARGE / Refill 8.72 €



### 30570 - THERMOMÈTRE CONFISEUR +80° +200°C 12.32 €

Grande lisibilité, corps en verre, gaine polyamide gris alimentaire

*Sugar Thermometer*



### 30571 - THERMOMÈTRE CONFISEUR +80° +200°C 21.30 €

Grande lisibilité, corps en verre, gaine métal

*Sugar Thermometer*



### 30575 - THERMOMÈTRE CONFISEUR +80° +200°C 24.62 €

Grande lisibilité, corps en verre, gaine inox

*Sugar Thermometer*



### 30580 - RECHARGE THERMOMÈTRE CONFISEUR 9.83 €

*Refill*



### 30585 - THERMOMÈTRE EN VERRE À PIQUER +30° +100°C 8.13 €

*Glass thermometer*

Long. 22 cm

Fond émaillé jaune très lisible



### 30590 - SUPPORT THERMOMÈTRE 33.79 €

Haut 32 cm

S'adapte sur tous récipients

*Thermometer stand*



### 30592 - SUPPORT THERMOMÈTRE SONDE 7.27 €

*Digital thermometer holder*

En acier inoxydable, se clipse sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit.



S'adapte sur tous types de casseroles ou récipients. Très pratique pour suspendre le thermomètre pendant la cuisson. Sert également de support fouet

### 03580 - SUPPORT THERMOMÈTRE INOX 16.44 €

Hauteur 45 cm - largeur 11 cm

*Thermometer holder*



# THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES

## ELECTRONIC THERMOMETERS



### 30605 - THERMOMÈTRE -40° +300°C 30.67 €

*Electronic thermometer*

- Sonde inox perçante de 90 mm - Ø 3.6 mm
- Avec câble de 1 mètre. Permet de surveiller la température de cuisson
- Résolution 0.1°C



### 30610 - THERMOMÈTRE CHECKTEMP 1 -50° +150°C 66.75 €

*Electronic thermometer*

- Sonde 0.2°C, sonde en inox Ø 3 mm longueur 100 mm
- Avec câble de 1 mètre, fonctionne avec pile ronde AAA



### 30612 - THERMOMÈTRE -50° +300°C 33.86 €

*Electronic thermometer*

- Sonde inox avec câble de 1 mètre
- Alarme sonore et visuelle pour température mini et maxi réglable
- Fonction "hold" : maintien de la température



### 30615 - THERMOMÈTRE CHECKTEMP -50° +150°C 63.44 €

*Electronic thermometer*

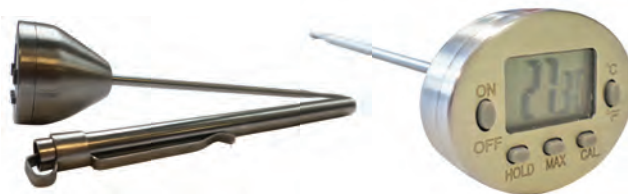
- Sonde inox de 105 mm protégé par un fourreau protecteur en plastique.
- Lecture claire, facile d'utilisation



### 30620 - THERMOMÈTRE ÉTANCHE -50° +200°C 30.66€

*Waterproof electronic thermometer*

- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20+120°C) sinon ± 2°C
- Forme T pour une meilleure lecture
- Sonde perçante robuste inox
- 125 mm - Ø 5 mm - IP65



### 30625 - THERMOMÈTRE DIGITAL TOUT INOX 23.72 €

*S/steel electronic thermometer*

- - 50 + 300°C / -58 + 572°F
- Résolution : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-10 +100°C)
- Sonde inox perçante : 125 - Ø 3.5 mm
- Pointe très fine : Ø 2.5 mm
- Maintien des données
- Étanche IP65
- Température MAX
- Réajustable au point 0°C
- Compatible avec induction



### 30627 - THERMOMÈTRE ÉTANCHE -50° +200°C 15.95 €

*Waterproof electronic thermometer*

- Sonde inox de 125 mm - Ø 3.5 mm
- Arrêt automatique après 10 mn
- Prise de température à la seconde
- Fonction max/min
- Fourreau protecteur pour la sonde
- Étanche aux projections d'eau, poussières...
- IP65



### 30628 - THERMOMÈTRE ÉTANCHE IP 67 -50° +200°C 32.25 €

*Waterproof electronic thermometer*

- Complètement étanche, passe au lave vaisselle
- Résolution 0.1°C
- Fonction hold
- Sonde 120 mm - Ø 2.5 mm
- Compatible avec induction



### 30629 - THERMOMÈTRE TOUT INOX IP65 21.12 €

*S/steel pocket thermometer*

- - 50 + 300°C
- Résolution : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20 +150°C) sinon +/-2°C
- Fonctions : HOLD
- Sonde inox perçante : 125 - Ø 3.5 mm
- Compatible avec induction



### 30630 - THERMOMÈTRE DIGIT PRIMA LONG -50°+200°C 10.55 €

*Electronic thermometer*

- Sonde inox de 125 mm
- Résolution : 0.1°C
- Fourreau protecteur en plastique

Les thermomètres électroniques ne sont **PAS GARANTIS**. Nous assurons les réparations dans la mesure du possible si utilisation normale (bien respecter la plage des températures).

# THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES

## ELECTRONIC THERMOMETERS



- Applications générales
- Charcuterie, viande cuite
- Salade et fruits
- Viande crue
- Poisson cru
- Poisson cuit

### THERMOMÈTRE DIGITAL HACCP

#### HACCP digital thermometer

- -50 +200°C IP67
- Résolution : 0.1°C
- Précision garantie et certifiée :  $\pm 0.5^\circ\text{C}$  (-20 +100°C) sinon  $\pm 1^\circ\text{C}$
- Fonction : DATA HOLD
- Étalonnage automatique à 0°C
- Sonde inox perçante : Lg 125 -  $\varnothing$  3.5 mm
- Pointe très fine :  $\varnothing$  2.5 mm
- Compatible avec induction

Code	Couleur	€
30631	Gris / Grey	41.38
30632	Jaune / Yellow	41.38
30633	Vert / Green	41.38
30634	Rouge / Red	41.38
30635	Bleu / Blue	41.38
30636	Orange / Orange	41.38



### 30645 - THERMOMÈTRE -45°+150°C 19.40 €

#### Electronic thermometer

- Sonde inox de 120 mm
- Précision :  $\pm 1,2^\circ\text{C}$
- Prise de température à la seconde
- Fourreau protecteur en plastique



### 30646 - THERMOMÈTRE SONDE ÉTANCHE -50° +300°C 18.60 €

#### Electronic thermometer

- Sonde de 135 mm
- Poignée ergonomique pour une meilleure prise en main
- Cadran de  $\varnothing$  40 mm très lisible
- Fonction "hold" : maintien de la température
- Fourreau protecteur en plastique
- Étanche IP65 aux projections d'eau, poussières...



### 30647 - THERMOMÈTRE SONDE PLIABLE -50° +300°C 15.71 €

#### Electronic thermometer

- Sonde de 125 mm orientable pour une sécurité accrue
- Fonction mini/maxi - Data hold
- Prise de la température à la seconde
- Mise en mémoire possible de 10 températures.
- Précision d'environ  $1^\circ\text{C}$  (entre  $0^\circ$  et  $+100^\circ\text{C}$ )
- Compatible induction



### 30649 - THERMOMÈTRE SONDE -50° +300°C 13.80 €

#### Electronic thermometer

- Sonde inox de 190 mm
- Fonction "hold" : maintien de la température
- Fourreau protecteur en plastique

### 30655 - PILE BOUTON POUR THERMOMÈTRE ELECTRONIQUE 5.80 €

1.4 Volts P/2



### 30656 - THERMOMÈTRE INFRAROUGE 41.05 €

#### Infrared thermometer

- Format de poche
- -50+300°C
- Résolution de l'affichage :  $0.1^\circ\text{C}$
- Précision :  $\pm 2^\circ\text{C}$
- Ratio de la distance : 2/1
- Fonction MAX / MIN
- Sans visée laser



### 30657 - THERMOMÈTRE À VISÉE LASER 49.00 €

- 50° + 280° C

#### Laser thermometer

- Précision  $\pm 2^\circ\text{C}$
- Mesure infra rouge de la température de surface des aliments, sans contact. Contrôle la température à la réception des marchandises, dans les zones de stockage.



# THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES

## ELECTRONIC THERMOMETERS



### 30650 - THERMOMÈTRE FOUR CONNECTÉ 105.82 €

*Connected oven thermometer*

- -50 +300°C - précision  $\pm 1^\circ\text{C}$
- Contrôle de la cuisson à distance avec alarme sur le smartphone lorsque la température à coeur est atteinte.
- Application téléchargeable gratuitement sur iPhone et Android
- L'application et le thermomètre affichent la température réelle et la température de consigne de chaque sonde. 5 niveaux de cuisson et 6 types de viandes pré-enregistrées.
- Fonction programmation, timer, historique.
- Ecran LED
- Capacité : 6 sondes en simultané.
- Portée 250 m en champ libre
- Boîtier à affichage digital
- Livré avec 2 sondes inox câble 150 cm

### 30651 - SONDE SEULE 24.47 €

*Additional probe*



### 30658 - THERMOMÈTRE POUR FOUR DE -50 À +300°C 18.06 €

*Sonde inox perçante de 150 mm Ø 4 mm*

*Oven electronic thermometer*

- Dispose d'un aimant au dos
- Câble inox de 1 m supportant la chaleur du four
- Fonction minuteur 99 minutes et 59 secondes, alarme
- Idéal pour la maîtrise des cuissons à coeur



Le câble va au four

### 30659 - THERMOMÈTRE POUR FOUR DE -50 À +300°C 32.72 €

*Oven thermometer with alarm*

- Résolution de l'affichage :  $0.1^\circ\text{C}$
- Précision :  $\pm 1^\circ\text{C}$  (-20+100°C) sinon  $\pm 2^\circ\text{C}$
- Fonction MAX / MIN - DATA HOLD
- Timer 99 h - 59 mn
- Alarme aimant
- Sonde inox : 150 mm - Ø 4 mm
- Câble inox : 100 cm
- Compatible induction



### 30660 - THERMOMÈTRE FOODCARE -50° +150°C 135.87 €

*Sonde inox*

*Foodcare thermometer with needle*

Thermomètre à thermistance, simple, rapide et précis, ergonomique, avec sonde de pénétration interchangeable pour liquide, produits semi-solides et en décongélation (chaîne du froid).

- Exactitude  $\pm 0.4^\circ\text{C}$  de  $-10$  à  $80^\circ\text{C}$
- Sonde à thermistance étalonnée en acier inoxydable, universelle, interchangeable, avec câble 1 m
- Fonction Cal-check : vérification simple et rapide de l'exactitude de mesure
- Simple à nettoyer
- Instrument parfaitement adapté aux environnements hostiles (fortes humidités, projections de liquides...)
- Étanche IP65



### 30662 - THERMOMÈTRE DE FOUR +50° +300°C 10.05 €

*Corps en inox Ø 50 mm*

*Oven thermometer*



### 30664 - THERMOMÈTRE À CADRAN SONDE 14.5 cm 9.05 €

*DE 0° À +120°C*

Cadran 5 cm - Permet de mesurer la température des viandes pendant les cuissons

*Meat thermometer*



### 30671 - THERMOMÈTRE CADRAN CUISSON SOUS VIDE 8.59 €

*Vacuum thermometer*

- +40 +90°C
- Ø 45 mm
- Sonde inox 200 mm
- Zones couleurs
- Avec clip





# USTENSILES DE MESURE

## MESURING USTENSILS



**30663 - THERMOMÈTRE-HYGROMÈTRE** **15.93 €**  
 Affiche simultanément la température et l'hygrométrie ambiante. Température de -30° à +50° C et humidité de 0 % à 95 %.  
*Hygrometer*



**30665 - PH MÈTRE DE POCHE** **74.61 €**  
*Ph meter*

- 0-14 pH
- Résolution de l'affichage : 0.1 pH
- Précision : ± 0.1 pH
- Electrode interchangeable
- Auto-calibration pH 7.0
- Avec solution pH 7.0
- En coffret et avec mode d'emploi



**30668 - SORBETOMÈTRE 0 à 55 %** **74.30 €**  
*Refractometer 0 to 56%*  
 Pour sorbets, glaces, jus de fruits, concentrés...

**30669 - RÉFRACTOMÈTRE 58 à 92 %** **74.30 €**  
*Refractometer*  
 Pour pâte de fruits, confitures, sirop concentrés...



**30670 - RÉFRACTOMÈTRE - SORBETOMÈTRE** **112.47 €**  
 Pour le contrôle de la teneur en sucre : 1 échelle 0 à 80 % à 0.5%. Livré dans un étui rigide.  
*Refractometer*



**30672 - RÉFRACTOMÈTRE NUMÉRIQUE COMPACT** **315.62 €**  
*Electronic refractometer*

Pour la mesure de concentration de sucre 0-85% BRIX.

- **Grand écran LCD double niveau**  
Concentration de sucre et température
- **Gamme Brix étendue**  
Applications polyvalentes
- **Etalonnage facile et économique**  
A l'aide d'eau distillée
- **Compensation automatique de la température**  
Correction automatique de l'indice de réfraction en fonction de la température
- **Étanche IP65 et compact**  
Mobilité et robustesse idéal pour les mesures de terrain
- **Mesures précises et reproductible**  
Mesure optique avec technologie numérique
- **Mesures simples et rapides**  
Mesure en 3 étapes et résultats en moins de 2 secondes



**04187 - SPATULE EN SILICONE AVEC** **12.00 €**  
**THERMOMÈTRE SONDE 29 cm - Sonde 75 mm inox**  
*Thermometer spatula*



- **Spatule thermomètre pour le contrôle de la température du chocolat, sucre, crèmes, confitures, sauces...**
- **Sonde électronique amovible** pouvant également servir séparément de la spatule, pour contrôler la température des viandes, foie gras, terrine...
- Attention : ne pas mettre dans l'eau. Une fois démontée, la spatule passe au lave-vaisselle.



**04190 - SPATULE THERMOMÈTRE SILICONE 32 cm** **20.00 €**  
*Thermometer spatula*



**30675 - PÈSE SIROP MINIMUS** **5.45 €**  
 En verre, graduation de 1150 à 1300 g/L, degré baumé  
*Small syrup density meter*



**30677 - PÈSE SIROP** **5.85 €**  
 En verre, graduation de 1100 à 1400 g/L, degré baumé  
*Syrup density meter*



**30680 - PÈSE SAUMURE** **8.47 €**  
 En verre, densimètre à saumure en unités légales graduation de 1000 à 1250 g/L, degré baumé  
*Brine density meter*



# USTENSILES DE MESURE

## MESURING USTENSILS

**30685 - EPROUVETTE PÈSE SIROP GRADUÉ 16.20 €**  
 100 ml Ø 3 h 25 cm en plastique alimentaire  
*Syrup density meter test tube*



**30686 - MINUTEUR 99 minutes 9.41 €**  
*99 minutes timer*  
**Minuteur / Chronomètre**  
 • Dos aimanté avec pince  
 • 6 x 5 cm



**30687 - MINUTEUR 20 heures 9.41 €**  
*20 hours timer*  
**Minuteur / Chronomètre**  
 • Dos aimanté avec pince  
 • 6 x 5 cm



**30688 - 4 MINUTEURS EN 1 (H-M-S) 17.55 €**  
*4 fonction timer*  
**4 programmations possibles**  
 • Horloge 12 / 24 heures  
 • Très grand affichage  
 • Dos aimanté avec pince



**30689 - MINUTEUR 100 mn 6.68 €**  
*Digital timer*  
**Dos aimanté**



**30690 - MINUTEUR CHRONOMÈTRE 24H 12.83 €**  
*24 h timer*  
 • Affichage digital H/mn/sec grand format  
 • Dim. : 90 x 46 x 45 mm



**30691 - MINUTEUR MÉCANIQUE 60 mn 3.28 €**  
*Mechanical timer*  
 • Dim. : 60 x 60 mm



**30695 - MINUTEUR CHRONO (m-s) 12.76 €**  
*Digital timer*  
 • Minuteur : 99 mn - 59 s  
 • Chronomètre : 99 mn - 59 s  
 • Ecran tactile  
 • Son 80 dB  
 • Dos aimanté



**30697 - MINUTEUR PROFESSIONNEL DIGITAL 81.65 €**  
*Heavy duty timer*  
 Le minuteur professionnel possède 4 différents timers (T1, T2, T3, T4) pouvant fonctionner simultanément. lorsque le temps est écoulé, l'alarme sonne et la LED de couleur correspondante clignote.  
 • Minuterie 23 heures - 59 min - 59 sec  
 • Clavier étanche  
 • Mémoire  
 • Très stable sur patin antidérapants  
 • Son 80 dB  
 • Fonctionne sur pile ou secteur  
 • Dimensions : 13.5 x 9.5 x ht 16 cm



**Avantage de la cuisson par induction :** rendement immédiat, consommation électrique réduite ; souplesse de fonctionnement permettant de passer instantanément de l'**ébullition** au mijotage ; confort d'utilisation ; absence de dégagement de chaleur de la plaque ; hygiène parfaite ; plaque lisse.

**Le principe** la chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient. Ce champ est créé électroniquement. Il n'y a pas d'élément chauffant. La cuisson s'effectue sans aucune perte de chaleur. Le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson.



**GLACE VITRO CERAMIQUE**  
Glace résistante aux hautes températures, épaisseur 4mm.



**INSTALLATION**

La table est livrée prête à l'utilisation. Elle ne doit pas être placée au-dessus d'un élément produisant de la chaleur.



- Structure en inox AISI 304 avec un dessus en verre vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- Inducteur : 230 mm équipé d'une triple couronne auto-adaptable en fonction du diamètre de la casserole,
- Minuterie d'une durée de 99 minutes avec signal sonore et visuel,
- Commande par clavier à touches sensibles :  
marche/arrêt, sélection manuelle (+/-) de 0 à 12 avec affichage ; présélection 6 – 10 – 12 des puissances et réglage minuterie avec affichage,
- Alimentation : 210V-230V (monophasé) AC 50-60Hz, cordon secteur de 140 mm fourni,
- Poids : 10,4 kg
- Dimensions : 365x460x75mm

**30991 - PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW**  
*2,8 kW Induction cooker*

**965.00 €**



**PUISSANCE DISPONIBLE**

De 50 Watts à 2.800 Watts  
( fonction boost)



- Carter inox et glace vitrocéramique,
- Inducteur de 180mm,
- Commande par clavier à touches sensibles : Marche – Arrêt et sélection manuelle (+/-) avec affichage,
- Alimentation : 210V-230V (monophasé) AC 50-60Hz, cordon secteur de 140 mm fourni,
- Filtre lavable fourni,
- Poids : 7 kg
- Dimensions : 305x305x76 mm

**30992 - PLAQUE À INDUCTION 2,2 KW**  
*2,2 kW Induction cooker*

**632.00 €**



**PUISSANCE DISPONIBLE**  
De 50 Watts à 2.200 Watts

Ce disque permet l'utilisation de tous les produits non-induction sur une plaque à induction

*This disc allows to use any non induction products for induction cooking*

**DISQUE RELAIS POUR INDUCTION**  
*Interface disc for induction cooking*

Code	Ø cm	€
00890	24	23.04
00891	28	36.20



# PLAQUES À INDUCTION

## INDUCTION COOKERS



**30993 - PLAQUE À INDUCTION 85.00 €**

*Induction cooker*

- Surface en verre, boîtier synthétique
- Minuterie, affichage digital
- 10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)
- 10 niveaux de réglage de température
- Plage de température de 60 à 240 °C
- Thermostat de sécurité électronique
- Puissance : 2.0 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : 285 x 340 x h 60 mm - Poids : 2.45 kg



**30994 - PLAQUE À INDUCTION 120.00 €**

*Induction cooker*

- Boîtier extra plat, structure en inox
- Surface en vitrocéramique
- Réglage par écran tactile
- Convient aux marmites et casseroles avec un fond maximum de 26 cm
- 230 Volts - 2000 W
- Dimensions : 296 x 370 x ht 46 mm



**30995 - PLAQUE À INDUCTION 3500 W 342.82 €**

*Induction cooker*

- Surface en verre, boîtier acier inoxydable
- Panneau de contrôle tactile avec affichage digital,
- Minuterie
- 10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
- 10 réglages de température
- Plage de température de 60 à 240 °C
- Accepte les récipients jusqu'à Ø 28 cm
- Puissance : 3.5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Thermostat de sécurité électronique
- Dimensions : 340 x 445 x h 117 mm - Poids : 7.45 kg



1 x 2000 W  
1 x 1500 W

**30996 - PLAQUE À INDUCTION DOUBLE 262.30 €**

*Double induction cooker*

- 2 zones à enclenchement séparé
- Surface en SCHOTT CERAN®, boîtier synthétique
- Affichage digital,
- Minuterie digitale jusqu'à 180 mn avec intervalles de 5 mn
- 10 niveaux de puissance (500/2000 W - 600/1500 W)
- 10 niveaux de réglages de température
- Plage de température de 60 à 240 °C, intervalles 20°C
- Puissance : 3.5 kW / 230 V 50/ Hz
- Thermostat de sécurité électronique
- Dimensions : 605 x 360 x h 60 mm - Poids : 5.9 kg



**30997 - PLAQUE À INDUCTION "WOK" 3500 W 395.00 €**

*Wok Induction cooker*

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de la cuve de cuisson : verre
- Plage de température de 61 à 240°C
- Nombre de niveaux de température : 10
- Intervalle du réglage de la température : 20°C
- Réglage de la durée : 1 - 180 mn
- Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute (1 - 30 mn) 10 minute (30 - 180 mn)
- Nombre de niveaux de puissance : 10
- Commande : tactile électronique
- Reconnaissance de casserole
- Protection contre la surchauffe
- Affichage numérique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Puissance : 3.5 kW - 220/240 V 50/60 Hz
- Dimensions : 340 x 440 x ht 125 mm - Poids : 7.54 kg



3 COUCHES  
Inox - Aluminium - Inox

**00417 - WOK AVEC FOND HÉMISPHERIQUE Ø 36 cm - 5.5 L 113.00 €**

Forme adaptée à la plaque à induction 30997

*Wook with semi-spherical bottom*

# FOURS MICRO-ONDES

## MICROWAVES OVEN



### 31001 - FOUR MICRO-ONDES 23 L 222.10 €

*23 L s/steel microwaves oven*

- Boîtier et four en acier inoxydable
- Puissance des micro-ondes : 900 W
- Plateau tournant Ø 270 mm
- Niveaux de puissance : 6
- Minuterie mécanique jusqu'à 30 mn
- Fonction décongélation
- Dimension chambre de cuisson : 315 x 290 x h 200 mm

**Puissance :** 1.4 kW / 230 V / 50 Hz  
**Dimensions :** 483 x 425 x h 281 mm  
**Poids :** 12.6 kg



### 31000 - FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL 25 L 249.20 €

*25 L s/steel grill and microwaves oven*

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- 6 programmes de cuisson
- Cavité 25 litres
- Plateau intérieur rotatif Ø 315 mm
- Minuterie manuelle : 60 mn
- Puissance restituée : 900 W
- Puissance grill : 1000 W
- Fonction micro-ondes/grill/décongélation

**Voltage :** 230 mono/50 Hz  
**Dimensions :** 510 x 430 x 300 mm  
**Poids :** 14.3 kg



### 31004 - FOUR MICRO-ONDES 30 L 299.40 €

*30 L s/steel microwaves oven*

- Construction inox
- Minuterie 99 mn
- Cavité 30 Litres
- Plateau intérieur rotatif 31.5 cm
- Fonction grill
- Puissance grill 1000 W

**Voltage :** 230 mono  
**Puissance :** 900 W  
**Dimensions :** 520 x 495 x 325 mm



### 31002 - FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE PROFESSIONNEL 25 L 463.60 €

*25 L s/steel microwaves oven*

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- Commandes digitales 10 touches
- Plat fixe en vitrocéramique
- Possibilité de 10 programmes
- 3 niveaux de puissance
- Eclairage intérieur
- Puissance restituée : 1000 W
- Dimensions cavité : 335 x 364 x 212 mm

**Voltage :** 230 mono  
**Puissance :** 1 kW  
**Dimensions :** 520 x 456 h 312 mm  
**Poids :** 15.6 kg



### 31005 - FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS 34 L 1390.00 €

*34 L s/steel microwaves oven*

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
- Fonction : chauffage, décongélation
- Puissance des micro-ondes : 1800 W
- Niveaux de puissance : 4
- Minuterie : numérique
- Réglage de la durée : jusqu'à 60 mn (Préréglage sur 10 mn + saisie manuelle)
- Programmes réglables : 100
- Commande : électronique
- Affichage : numérique
- Eclairage intérieur
- Dimensions chambre de cuisson 360 x 400 x h 215 mm

**Puissance :** 3 kW / 230 V / 50 Hz  
**Dimensions :** 570 x 535 x h 365 mm  
**Poids :** 33.1 kg



### 3 modèles de réchauds compacts et tout inox :

- 31007** : 1 feu à 7 kW
- 31010** : 1 feu à 7 kW + 1 feu à 5 kW
- 31014** : 2 feux à 7 kW + 1 feu à 5 kW

#### Dispositif de sécurité !

Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité.

#### Nettoyage facile !

La grille en fonte (29 x 35 cm), la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles et lavables en machine.

**Équipement** : 1 à 3 brûleurs, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité.

Option : grille fonte rainurée.

Les réchauds sont équipés d'origine avec un injecteur butane propane, l'injecteur gaz naturel étant fourni dans un sachet joint au colis.

**Sortie de gaz à l'arrière, prévoir 5 cm de plus en profondeur pour l'installation**

### 3 compact gas stoves in stainless steel:

- 31007** : 1 burner 7 kW
- 31010** : 1 burner 7 kW + 1 burner 5 kW
- 31014** : 2 burners 7 kW + 1 burner 5 kW

#### Safe cooking!

Independent control of cooking areas safety thermocouple.

#### Easy cleaning!

Cast iron grid, cover of the burner and stainless steel plate are completely removable and dish-washable.

**Features:** 1 to 3 burners, 1 to 3 control knobs with slow position, safety thermocouple.

Référence / Reference	31007	31010	31014
Puissance / Power (kW)	7 kW	12 kW	19 kW
Dimensions	370 x 460 x 170 mm	690 x 460 x 170 mm	1005 x 460 x 170 mm
Poids / Weight (kg)	12	22	32



**31010 - RÉCHAUD 2 FEUX 815.00 €**  
1 feu 7 kW - 1 feu 5 kW  
2 burners gas stove



**31014 - RÉCHAUD 3 FEUX 1064.00 €**  
2 feu 7 kW - 1 feu 5 kW  
3 burners gas stove



**31007 - RÉCHAUD 1 FEU 528.00 €**  
1 feu 7 kW  
1 burner gas stove



### TABLE DE RÉCHAUD INOX

Gas cooker table, stainless steel

Table robuste en acier inoxydable  
Livrée en kit, à monter.

**31020 - TABLE 2 FEUX 480.68 €**  
700 x 500 x 720 mm

**31021 - TABLE 3 FEUX 555.90 €**  
1015 x 500 x 720 mm



**31100 - RÉCHAUD TRIPATTE 46.00 €**  
BUTANE PROPANE  
Gas stove

- Puissance : 7500 W
- Poids : 4.3 kg
- Dimensions : 410 x 190 x 75 mm



**31110 - RÉCHAUD TRIPATTE 74.42 €**  
Gas stove

Gaz butane/propane

- Puissance : 9200 W au butane et propane
- Rampe de 3 robinets en laiton pour alimenter 1 à 3 rampes de feux.
- Raccordement fileté G 1/2 Gaz.
- Poids : 8.5 kg
- Dimensions : 420 x 300 x 205 mm



**31120 - KIT DE CONNEXION 48.50 €**  
BUTANE

Regulator

- 28 mbar avec flexible de 1.25 mètre muni de 2 embouts mécaniques pour garantir la sécurité de la fixation.
- Certifié NF.

# PLAQUES À SNACKER PLANCHA ÉLECTRIQUES

## ELECTRIC PLANCHA GRIDDLE

- Bâti entièrement en acier inoxydable
- Plaque de fer chrome dure (9mm) facilite le nettoyage
- Avec tiroir collecteur de graisse
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C
- Protection surchauffe
- Convient pour une utilisation continue
- Interrupteur avec voyant lumineux
- Pieds antidérapants



- Stainless steel housing
- The hard chromed surface (9 mm plate) facilitates cleaning
- With removable dripping tray
- Stepless thermostat adjustable up to 300°C
- Overheating protection
- Suitable for continuous use
- Power switch with integrated indication lamp
- No-slip feet



**31899 - PLAQUE À SNACKER** 346.83 €  
 Dim. : 45 x 30 x 22.5 cm  
 Surface grill 33 x 27 cm, complètement lisse.  
*Plancha griddle, surface grill 33 x 27 cm, entirely smooth.*  
 2000 W - 230 V



**31900 - PLAQUE À SNACKER** 431.75 €  
 Dim. : 55 x 38 x 24 cm  
 Surface grill 51.8 x 32.8 cm, complètement lisse.  
*Plancha griddle, surface grill 51.8 x 32.8 cm, entirely smooth.*  
 2400 W - 230 V



**31901 - PLAQUE À SNACKER** 470.31 €  
 Dim. : 55 x 38 x 24 cm  
 Surface grill 51.8 x 32.8 cm, à gauche une largeur de 25.9 cm lisse et à droite une largeur de 25.9 cm rainurée.  
*Plancha griddle, griddle area 51.8 x 32.8 cm, left 25.9 cm smooth and right 25.9 cm ribbed.*  
 2400 W - 230 V



**31903 - PLAQUE À SNACKER** 654.39 €  
 Dim. : 72 x 46 x 24 cm  
 Surface grill 68.8 x 41 cm, à gauche une largeur de 46.2 cm lisse et à droite une largeur de 22.6 cm rainurée.  
 2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux  
*Plancha griddle, griddle area 68.8 x 42 cm, left 46.2 cm smooth and right 22.6 cm ribbed.*  
 2 independent working areas, 2 heating indication lamps.  
 3500 W - 230 V



**31905 - GRATTOIR POUR PLAQUE À SNACKER** 18.48 €  
*Scraper for plancha griddle*

- Manche en acier epoxy
- Poignée PVC noire
- Lame en acier trempé interchangeable
- Dimensions : long 30 x larg 10 cm

**31906 - LAME DE RECHANGE - Paquet de 5** 6.00 €  
*Replacement blade*



31980 31982

### BROSSE MÉTALLIQUE POUR GRILL

*Grill brush*

Manche bois, fils ronds en acier laitonné

Code	Désignation	Dimensions mm	€
31980	Violon	170 x 51	3.79
31982	Avec manche	295 x 32	3.22



# FRITEUSES ÉLECTRIQUES

## DEEP FRYERS ELECTRIC



**32038 - FRITEUSE 4 LITRES 159.82 €**  
 Dim. : 220 x 400 x h 315 mm  
*Electric fryer 4 L*  
 Puissance : 2.0 KW / 230 V

### FRITEUSES SNACK

- Boîtier, couvercle, tableau de commande inox
- Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres
- Thermostat de sécurité



**31918 - FRITEUSE - 8 L 206.20 €**  
 Dim. : 265 x 430 x h 340 mm  
*Deep fryer*  
 Puissance : 3.25 KW / 230 V



**31919 - FRITEUSE - 2 x 8 L 352.58 €**  
 Dim. : 550 x 430 x h 340  
*Deep fryer*  
 Puissance : 2 x 3.25 KW / 230 V

Nécessite  
2 prises de courant



**31921 - FRITEUSE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L 351.75 €**  
 Dim. : 290 x 550 x h 410 mm  
*Deep fryer with drain tap*  
 Puissance : 3.25 KW / 230 V



**31922 - FRITEUSE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 x 8 L 586.25 €**  
 Dim. : 580 x 550 x h 410 mm  
*Deep fryer with drain tap*  
 Puissance : 2 x 3.25 KW / 230 V





# CRÉPIÈRES

## CREPE MAKER



Appareil professionnel destiné à une utilisation semi-intensive.

**Température uniforme sur toute la surface :**

l'intégration des résistances dans la plaque répartie la chauffe au coeur de la fonte : un procédé exclusif Krampouz.

**Température constante dans la durée d'utilisation :**

Le système de régulation intégré à la masse de fonte garantit une cuisson identique de toutes les crêpes.

**Isolation thermique :**

La conception particulière des plaques évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe.

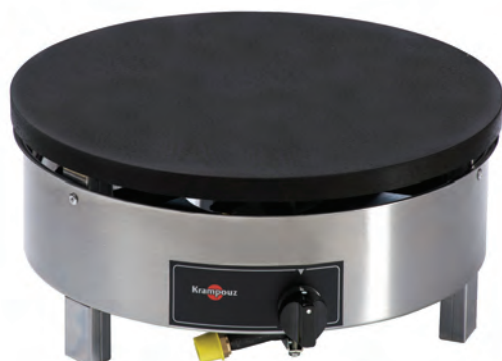
**Crêpière de précision :**

- Plaques en fonte spécifiques surfacées Ø 40 cm
- Contrôle précis des températures
- Bâti soudé sans aspérités.
- Isolation thermique des résistances par double écran de tôle
- Une résistance en serpentine uniformément répartie.
- Bâti inox
- Plaque en fonte usinée

- Alimentation en 230 V monophasé
- Cordon d'alimentation pour prise 16 ampères
- Thermostat réglable de 50 à 300°C
- Témoin de chauffe
- Trois pieds plastique
- Puissance : 3000 W
- Poids : 16 kg
- Dimensions : 40 x 12.5 cm

**31992 - CRÉPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD "KRAMPOUZ" 411.00 €**

*Crepe maker "standard", electrical*



- Brûleur en étoile 6 branches assurant une diffusion idéale de la chaleur
- Système d'isolation du brûleur - écran thermique.
- Plaque en fonte usinée avec rebord et picots sur la face intérieure ralentissant l'échappement de la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.
- Plaque en fonte émaillée ne nécessitant pas de préparation initiale
- Bâti inox
- Plaque en fonte usinée Ø 40 cm
- Robinet de réglage avec sécurité par thermocouple (coupure automatique de l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme)
- Alimentation gaz Butane/Propane ou Naturel (à préciser à la commande)
- Raccordement gaz prévu par flexibles normalisés
- Pieds tout inox
- Puissance : 6 kW
- Poids : 15 kg
- Dimensions : 40 x 18.5 cm

**31994 - CRÉPIÈRE À GAZ STANDARD "KRAMPOUZ" 395.00 €**

*Gas crepe maker*



**31996 - PIERRE ABRASIVE 25.00 €**

*Abrasive stone*

**16 x 7.5 x 7.5 cm**

- Pour l'entretien régulier des plaques sans dégrader la surface.
- Facilite le décapage de la croute de cuisson



Livré avec 3 feuilles

**31997 - TAMPON D'ESSUYAGE RECTANGLE 41.00 €**

**120 x 90 mm**

*Cleaning pad*



**31998 - LOT DE 15 FEUILLES DE RECHANGE 55.00 €**

*15 spare felpads*



**32000 - CRÉPIÈRE ÉLECTRIQUE 410.00 €**

*Crepe maker, electrical*

Résistance montée en spirale sous la plaque, assurant une diffusion de la chaleur uniforme sur toute la surface de la plaque. Régulation de la plaque par doseur d'énergie avec témoin de contrôle.

3000 W - 230 V - Poids : 16 kg

Plaque en fonte épaisse de 9 mm, Ø 40 cm. Permet de cuire toutes sortes de crêpes et galettes. Corps en acier inoxydable 18/10. Livrée avec 1 râteau à crêpes.



**32002 - CRÉPIÈRE À GAZ 410.00 €**

*Gas crepe maker*

Les brûleurs en étoile répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes. Robinetterie avec position ralenti. Disponible en GN. Sécurité par thermocouple. Poids : 14 kg



# GAUFRIERS

## WAFFLE MAKER

### Tout inox avec plaque en fonte.

L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30. Un bac amovible inférieur breveté récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage.

### All stainless steel with cast iron plate

The use of cast iron plate highly conductive distributes the heat evenly and give golden, crispy waffles in 2'30 a patented removable bottom tray collects the excess paste for easy cleaning.

### Equipement :

- Interrupteur marche/arrêt
- Thermostat de régulation 0-300°C
- Voyant de contrôle
- Bac récupérateur d'excédent de pâte
- Dim. : 30.5 x 44 x ht 23 cm
- 1600 W - 230 V
- Poids : 19 kg

### Equipement:

- switch on/off
- Thermostat regulation 0-300°C
- Control light



**32004 - GAUFRIER "BRUXELLES" 798.00 €**  
"Bruxelles" waffle maker  
Moule 3 x 5 carrés (20 x 25 mm)



**32005 - GAUFRIER "LIÈGE" 798.00 €**  
"Liege" waffle maker  
Moule 4 x 6 carrés (15 x 18 mm)



**32006 - GAUFRIER "ÉPIS" 824.00 €**  
Corn waffle maker  
Moule 4 gaufres épi 23 cm



**32007 - GAUFRIER "LIÈGE" 367.53 €**  
Waffle maker

- Gaufres de Liège, 175 x 125 mm, motif de deux 4x6 carrés
- Plaque à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif
- Régulation température thermostatique
- Livré avec fourchette à gaufres
- Poignée isolante
- Egouttoir amovible
- Liège waffles, two 4x6 rectangular patterns
- Cast iron non-stick coated surface
- Thermostatic temperature control
- Including waffle fork
- Insulated handle
- Removable drip tray
- Dim : 480 x 320 x h 226 mm
- 1500 W - 230 V
- Poids : 28 kg



## WARM IT

### WARM IT



Pour vos desserts gourmands, le Warm It permet de réchauffer et liquidifier tous types de chocolats, pâte à tartiner, miel... pour napper vos crêpes, gaufres, gâteaux, glaces, desserts glacés, etc...

For your generous desserts, the Warm It warms and melts every kind of hazelnut topping, chocolate, honey... to spread your crepes, waffles, ice cream, iced dessert etc...

**Equipement :** Thermostat commutateur pour une parfaite régulation de la température sans surchauffe ni dessèchement. Résistance autour du bac inox. Minuterie électronique. Livré avec bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.



**32008 - WARM IT SIMPLE 394.46 €**  
Warm It single  
● Dim. : 22.5 x 17.5 x ht 22 cm  
● Capacité : 1 L  
● 170 W - 230 V



**32009 - WARM IT DOUBLE 658.24 €**  
Warm It double  
● Dim. : 31 x 21 x ht 23 cm  
● Capacité : 2 x 1 L  
● 340 W - 230 V



# CONTACTS GRILLS ÉLECTRIQUES

## ELECTRIC CONTACT GRILL

Spécialement étudiés pour la restauration rapide. Les modèles sont équipés de plaques en fonte, d'une plaque supérieure auto-balancée, d'un ressort de pression réglable, de résistances blindées répartissant uniformément la chaleur, d'un thermostat de régulation, d'un tiroir ramasse jus et de poignées thermorésistantes. Montée rapide en température (300°C) pour les viandes, poissons, saucisses, sandwiches... Livrés avec un grattoir pour l'entretien.



**32010 - CONTACT-GRILL "PANINI" 780.00 €**  
*Contact grill*

- Grâce à ces dimensions spécifiques, ce modèle permet de cuire 2 à 3 paninis à la fois en moins de 2 mn. Plaque inférieure rainurée.
- Surface utile : 360 x 240 mm
- 3000 W - 230 V - Poids 49.6 kg
- 38.5 x 41 x ht 24 cm

**32012 - CONTACT-GRILL DOUBLE 972.00 €**  
*Double contact grill*

- Modèle double avec plaque inférieure rainurée
- Surface utile : 535 x 240 mm
- 4000 W - 400 V triphasé - Poids 73.9 kg
- 60 x 41 x ht 24 cm



**32017 - CONTACT-GRILL MODÈLE DOUBLE 427.00 €**  
*Contact grill*

- Thermostats réglables indépendamment  
*Thermostats independently adjustable*
- Surface de grill inférieur : 475 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 3600 W - 230 V
- 570 x 370 x ht 210 mm

- Grills en fonte avec revêtement céramique
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec collecteur de graisses et bords anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Avec poignée (H) 530 mm

- *Cast-iron grills with ceramic coating*
- *Stainless steel frame*
- *With wire brush*
- *Fitted with fat tray and backslash*
- *Thermostat continuously adjustable up to a maximum of 300°C, with indicator light*
- *With lifted top (H) 530 mm*



**32013 - CONTACT-GRILL "PANINI" 306.85 €**  
*Contact grill*

- Surface de grill : 340 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 2200 W - 230 V
- 430 x 370 x ht 210 mm



**32014 - CONTACT-GRILL MODÈLE SIMPLE 256.75 €**  
*Contact grill*

- Surface de grill : 220 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 1800 W - 230 V
- 290 x 370 x ht 210 mm



- Les 3 modèles sont disponibles avec plaque inférieure lisse sur demande.  
*The 3 models are available with smooth plate on demand.*



# MACHINES ÉLECTRIQUES

## ELECTRICAL MACHINES



### 31950 - SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE 978.00 €

#### *Salamander with movable top*

- Cuisson homogène et rapide grâce au réglage du plafond mobile.
  - 2 ZONES DE CHAUFFE
  - Montée rapide en température
  - Entièrement en acier inoxydable
  - Thermostat réglable de 50 à 300°C
  - Dimensions : 600 x 540 x 530 mm
  - Dimensions plaque : 557 x 325 mm
  - Voltage 220 - 240 V
  - Puissance 4 kW
  - Poids 49.5 kg
- *Uniform and quick cooking by adjusting the mobile ceiling rapid rise in temperature*
  - *Fully stainless steel*
  - *Adjustable thermostat*

Le toaster en acier inoxydable à 1 ou 2 étages cuit à coeur et instantanément sans fumée ni odeur grâce aux rayonnements des quartz infrarouges (1050°C). La sélection indépendante des rampes quartz infrarouges en fait un équipement parfaitement universel : toaster, grill et petite salamandre pour gratiner soupes à l'oignon, pizzas, casseroles... Montée rapide en température en moins de 30 secondes.

*Base equipment for cafes, pubs and snack bars, the infrared quartz toaster cooks or reheats all kind of cheese sandwiches, croque-monsieur, pizzas, quiches, chees/meat puffs, croissants. It even browns onion soup, toasts baguettes an.*



### 32015 - TOASTER 1 ÉTAGE 225.00 €

#### *Toaster 1 level*

Dim. : 440 x 260 x h 290 mm  
1.7 kW - 230 V - 8.2 kg

#### Equipement :

- Sélecteur de rampes quartz
- Minuterie 15' avec position de blocage pour une utilisation en continu
- Voyant de contrôle
- Poignée amovible
- Livré d'origine avec des grilles protégées tube



### 32016 - TOASTER 2 ÉTAGES 295.00 €

#### *Toaster 2 levels*

Dim. : 440 x 260 x h 400 mm  
3 kW - 230 V - 9.7 kg

### 32020 - FOUR À CONVECTION 628.00 €

#### *Convection oven*

- Permet de cuire ou de réchauffer, sans dessécher, les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches), les pâtisseries (tartelettes, cookies...), les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (friands, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou pré-poussés.
  - Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée
  - Contenance : 4 x 438 x 315
  - Espacement entre grilles 70 mm
  - Minuterie : 0 - 120 mn
  - Avec 2 moteurs
  - Plage de température : de 0 à 300°C
  - Porte à double vitrage
  - Eclairage intérieur
  - Puissance : 2.67 kW / 230 V 50/60 Hz
  - Dimensions : 595 x 615 x h 570 mm
  - 4 plaques incluses
  - Poids : 38 kg
- *To cook and warm, without drying out, pastries, ready meals...*
  - *Forced air ensures rapid heat*
  - *Function grill, thawing, convection oven*



# MACHINES ÉLECTRIQUES

## ELECTRICAL MACHINES



### 32044 - CHAUFFE-SAUCISSES 302.56 €

*Hot dog machine*

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200 x h 240 mm
- Température réglable de 30 à 100°C
- Puissance 0.8 Kw - 230 V
- Dimensions : 280 x 280 x h 355 mm
- Poids 5.2 kg

### 32042 - CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS CHAUFFÉS 392.00 €

*Hot dog machine*

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre Ø 220 x h 240 mm
- Température réglable de 40 à 100°C
- Puissance 0.96 Kw - 230 V
- Dimensions : 500 x 285 x h 390 mm
- Poids 7.63 kg



### 32025 - BAIN-MARIE MF 175.70 €

*Chafing dish*

- Cuisson au bain-marie
- Inox
- Capacité GN 1/1 150 mm profondeur
- Les aliments ne sont pas au contact de la source de chaleur (résistance sous le bac) mais cuisent ou restent à température grâce au bain d'eau maintenu à 90°C.
- Puissance : 12 kW / 230 V
- Dimensions : 338 x 540 x h 248 mm
- Poids : 8 kg
- *In cooking in a water bath*
- *Food are not in contact with the heat source (heating element underneath the container) but is cooked or kept warm thanks to the water bath maintained at 90°C*



### 32050 - CUISEUR À RIZ PRO 214.00 €

Dim : 45.5 x 45.5 x 38 cm

*Rice cooker*

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.
- Les parois du cuiseur sont chauffées pour un maintien de la température optimale.
- *Suitable for 30 cups (180 ml) of dry rice*
- *Cooks rice and keeps it warm automatically*
- *Measuring cup, rice spoon and silicone nonstick pad included*
- *When keeping warm the sides of the pan are heated as well.*

1950 W - 230 V - 5.4 L



### 32053 - CUISEUR AVEC FONCTION CUISSON VAPEUR 49.83 €

Dim : Ø 28 x 28.5 cm

*Rice cooker*

- Cuit le riz et le maintient au chaud automatiquement
- Convient pour la cuisson de 4 à 10 verres doseur de riz sec
- Avec un panier à vapeur plastique à utiliser lors de la cuisson vapeur.
- Livré avec un verre doseur et une cuillère à riz
- Facile à nettoyer, cuve en aluminium amovible.
- *Cooks rice and keeps it warm automatically*
- *Suitable for 4 to 10 measuring cups of dry rice*
- *Plastic steam basket included to use during steam function*
- *Measuring cup and rice spoon included*
- *Easy to clean thanks to removable aluminium pan*

700 W - 230 V - 1.8 L



# MACHINES ÉLECTRIQUES

## ELECTRICAL MACHINES



**32055 - TOASTER À CONVOYEUR INOX** 699.00 €  
*Conveyor toaster*

- Production : environ 150 toasts/h
- Vitesse réglable du convoyeur
- Puissance : 2.24 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : 370 x 420 x h 390 mm - Poids : 16.13 kg



**32056 - GRILLE PAIN INOX** 60.50 €  
*Toaster*

- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec grille amovible pour pain et tiroir ramasse-miettes
- Puissance : 0.8 - 0.9 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensions : 190 x 265 x h 195 mm - Poids : 1.85 kg



**32059 - CUISEUR À OEUFS INOX** 278.00 €  
*Egg cooker*

- 1 cuve, contenance de la cuve 4 litres
- Dimensions de la cuve : 301 x 152 x h 200 mm
- Support à oeufs : 6 supports séparés avec des couleurs différentes, taille des oeufs : petits, moyen
- Plage de température : 30 à 110°C par 10 °C
- Thermostat - Thermostat de sécurité
- Résistance électrique en acier inoxydable, fixe
- Puissance : 2.6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensions : 365 x 220 x h 290 mm - Poids : 5 kg



**32057 - GRILLE PAIN INOX GM** 99.00 €  
*Toaster*

- 2 tableaux de commande : respectivement 2 fentes avec un levier de commande
- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec 2 grilles amovibles pour pain et 2 tiroirs ramasse-miettes
- Puissance : 1.4 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : 320 x 270 x h 195 mm - Poids : 3.1 kg



**32070 - LAMPE DE CHAUFFAGE** 409.54 €  
*Heating lamp*

- Infrarouge sur pied
- Dimensions : 79 x 31 x 23 cm
- 275 W
- Inox



**32071 - LAMPE DE CHAUFFAGE** 117.00 €  
*Heating lamp*

- Infrarouge
- Cable extensible 30 à 110 cm
- Dimensions : 24 x 24 x 35 cm
- 275 W - 220-240 V



# THERMO PLONGEUR CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ÉLECTRIQUE

## ELECTRIC IMMERSION HEATER

### Thermoplongeur de cuisson basse température professionnel

- Le thermoplongeur est indispensable pour vos cuissons sous vide !

#### Avantages du thermoplongeur :

- Fabrication en acier inoxydable et plastique haute résistance.
- Panneau de commande digitale
- Réglage de la température de 5 à 99°C.
- Précision à 0.1°C
- Vitesse de brassage : 6 litres / minute
- Réglage du temps de cuisson.
- Convient à des récipients de 10 à 20 litres de contenance
- Fixation simple et rapide : s'adapte sur tous types de marmites, faitouts, ...
- Thermoplongeur compact : facile à transporter et à ranger.

### Immersion low temperature professional

- The immersion heater is required for vacuum cooking !

#### Advantages of the immersion heater

- Made of stainless steel and high strength plastic.
- Digital control panel.
- Temperature setting from 5 to 99°C.
- Accuracy 0.1°C.
- Brewing speed: 6 liters / minute.
- Adjust to cooking time.
- Suitable containers 10 to 20 liters capacity.
- Simple and quick mounting: fits all types of pots.
- Compact Heater: easy to carry and store.



**32060 - THERMO PLONGEUR**  
Immersion heater

**402.00 €**

Tension Voltage	Puissance Power	Vitesse Speed	Température Temperature	Précision Precision	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids Weight
220-240 V. / 50 Hz.	1400 W	6 L / mn	5°C - 99°C	0.1°C - 0.1°F	10 - 20 L	16x16x34 cm	1.10 kg



**32065 - THERMO PLONGEUR**  
Immersion heater

**164.80 €**

- Ecran tactile
- Soft touch
- Fixation facile
- Nettoyage facile

Tension Voltage	Puissance Power	Vitesse Speed	Température Temperature	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids Weight
220-240 V. / 50 Hz.	800 W	8.5L/mn	20°C - 90°C	15 L	Ø 10 x 37 cm	1 kg



**32068 - BILLES ISOLANTES POLYPROPYLÈNE P/100**  
Insulation balls

**24.35 €**

- Billes isolantes creuses et flottantes, évitent les pertes de chaleur, l'évaporation et les éclaboussures...
- Résistantes jusqu'à 150°C - Ø 2 cm
- Insulation balls, create an insulation layer reducing heat loss and water evaporation.



# TRANCHEURS ÉLECTRIQUES "ÉCO"

## ECO ELECTRIC SLICER



**32104 - TRANCHEUSE ECO 250 607.86 €**

Dim. : 38 x 49 x 38 cm  
320 W - 230 V

- Diamètre de la lame : Ø 250 mm
- Epaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 12 mm
- *Blade diameter : Ø 250 mm*
- *Steplessly adjustable cutting thickness up to 12 mm*



**32105 - TRANCHEUSE ECO 300 1 036.86 €**

Dim. : 50 x 62 x 43.5 cm  
420 W - 230 V

- Diamètre de la lame : Ø 300 mm
- Epaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm
- *Blade diameter : Ø 300 mm*
- *Steplessly adjustable cutting thickness up to 15 mm*

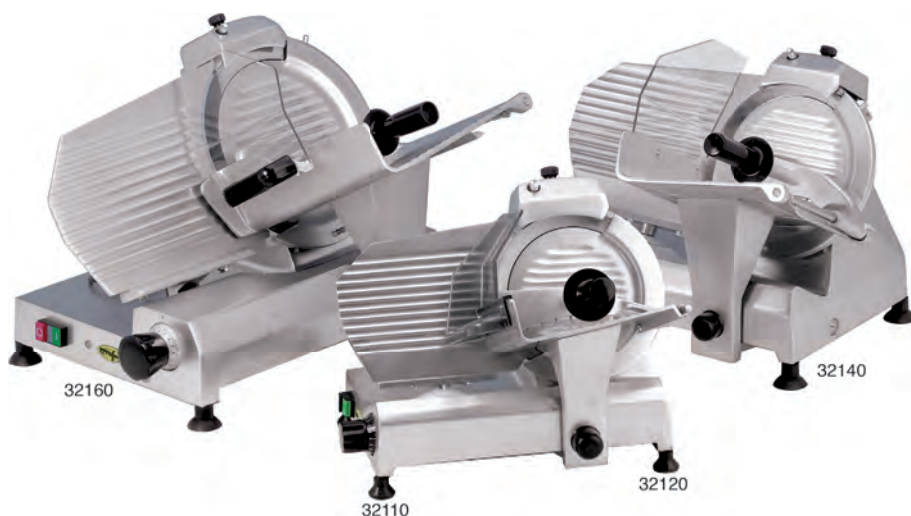
- Conçu en aluminium
- Moteur avec ventilation à air protégé par un couvercle en métal
- Chariot avec mécanisme de verrouillage et protection de sécurité en acrylique.
- Facile à démonter pour le nettoyage.
- Protecteur de lame et affûteur intégré.
- Modèle incliné avec lame de haute qualité.
- Ne convient pas pour trancher du fromage.

- *Aluminium housing*
- *Air cooled engine protected by metal cover*
- *Carriage with locking mechanism and acrylic safety shield.*
- *Easy removable parts for fast cleaning.*
- *Blade protection and built-in sharpener.*
- *Tilted model with high-quality blade..*
- *No suitable for cutting cheese*

# TRANCHEURS ÉLECTRIQUES

## ELECTRIC SLICER

Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé, solide et facile à nettoyer. Lame en acier inoxydable. Epaisseur de coupe à réglage très précis de 0 à 15 mm. L'affûteur incorporé facilite l'affûtage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe, transmission silencieuse par courroie évitant la surchauffe. Moteur 220/240 Volts monophasé. Machine livrée avec butée en aluminium.



**MADE IN ITALY**



### TRANCHEUR MF 195 / Electric slicer blade 195 mm

Code	Désignation	€
<b>32110</b>	Lame Ø 195 mm - Capacité de coupe : 160 x 140 mm Moteur 0.20 CV - Poids 10 kg - 52 x 36 x 32 cm	<b>491.74</b>

### TRANCHEUR MF 220 / Electric slicer blade 220 mm

Code	Désignation	€
<b>32120</b>	Lame Ø 220 mm - Capacité de coupe : 210 x 160 mm Moteur 0.25 CV - Poids 13.5 kg - 58 x 40.5 x 34 cm	<b>579.46</b>

### TRANCHEUR MF 250 / Electric slicer blade 250 mm

Code	Désignation	€
<b>32140</b>	Lame Ø 250 mm - Capacité de coupe : 260 x 190 mm Moteur 0.35 CV - Poids 21 kg - 63 x 48 x 44 cm	<b>865.32</b>

### TRANCHEUR MF 300 / Electric slicer blade 300 mm

Code	Désignation	€
<b>32160</b>	Lame Ø 300 mm - Capacité de coupe : 285 x 230 mm Moteur 0.50 CV - Poids 30 kg - 77 x 54 x 46 cm	<b>1299.00</b>



**32168 - HOUSSE POUR TRANCHEUR P/25 7.25 €**

*Protective covers for slicer*  
Polyéthylène 15 microns - 660 x 275 x 2 x 800 mm (soufflet)

Dans le cadre de la démarche HACCP, les housses pour trancheur répondent de façon optimale aux exigences des normes d'hygiène alimentaire





## HACHOIRS ÉLECTRIQUES

### ELECTRICAL GRINDERS



#### 32180 - HACHOIR ÉLECTRIQUE 203.98 €

##### *Electric meat grinder*

- Appareil robuste pour la préparation des viandes et charcuteries...
- Tête du hachoir en métal, plateau en inox.
- Bouton marche / Arrêt avec voyant lumineux
- 2 vitesses
- Livré avec 3 grilles Ø 60 mm pour hâcher (Ø 3, 5, 8 mm)
  - un tube à saucisses
  - une tête de hachoir
  - un plateau et un poussoir
- 60 kg / heure.
- Dim : 18 x 30 x 36 cm
- 220-240 V - 800 W - 5.85 kg



#### 32181 - HACHOIR ÉLECTRIQUE "PRO" 508.70 €

##### *Electric meat grinder*

- Hachoir stable et résistant. Corps en fonte d'aluminium.
- Engrainages intérieurs et extérieurs métalliques pour une plus grande résistance
- Fonction reverse (REV) pour changer le sens de rotation
- Livré avec 3 grilles pour hâcher (Ø 3, 5, 8 mm)
  - 3 tubes à saucisses
  - une tête de hachoir
  - un plateau et un poussoir
- 85 kg / heure.
- Dim : 41 x 19.5 x 35 cm
- 220-240 V - 250 W - 12.3 kg



## DESHYDRATEURS

### FOOD DESHYDRATORS



#### 32195 - DÉSHYDRATEUR 62.30 €

##### *Food deshydrator*

- Sélecteur de température, jusqu'à 70°C
- Interrupteur
- 5 plateaux de séchage, diamètre 33 cm
- Récupérateur d'eau
- Dimensions : Ø 33 x ht 27 cm
- Puissance : 245 Watt
- Poids : 2.45 kg

- Le déshydrateur est un appareil électronique qui chauffe et fait circuler l'air pour faire évaporer l'eau contenue dans les aliments ; il sèche tous fruits, légumes et aromates, mais aussi tout ce qui contient de l'eau, en préservant leurs saveurs et qualités nutritives, ce qui permet d'allonger leur durée de conservation.
- Son système de ventilation assure une répartition uniforme de la chaleur sur tous les plateaux.



#### 32196 - DÉSHYDRATEUR "PRO" 168.25 €

##### *Food deshydrator*

- Sélecteur de température 29°C à 73°C
- 6 plateaux rectangulaires
- Dimensions : 36 x 47 x 26 cm
- Puissance : 800 Watt
- Poids : 5.5 kg



## PIPE FUMOIR SMOKE INFUSOR

- Technique qui confère aux plats des arômes spéciaux et personnalisés
- Le bois ne nécessite aucune préparation préalable pour le fumage. Vous pouvez également l'utiliser avec du thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc afin d'injecter facilement la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits ou légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec piles
- Cloche non fournie



**32191 - PIPE FUMOIR** 35.20 €  
*Smoke infusor*



**32193 - PIPE FUMOIR** 56.96 €  
*Smoke infusor*



**32192 - CLOCHE EN VERRE** 17.00 €  
Pour pipe fumoir 32191 & 32193  
Ø cloche 24.5 x h 15 cm



**CLOCHE EN VERRE AVEC VALVE**  
*Smoker hood*

Code	Ø cm	h cm	€
32170	12.5	7.5	11.34
32171	16	12	18.72
32172	22	15	20.76
32173	26	18.5	35.42

### COPEAUX DE BOIS 1000 ml *Wood chips*

Code	Désignation	€
32198	Fût de chêne	9.90
32199	Noyer	9.90
32203	Pommier	9.90
32204	Cerisier	9.90
32205	Hêtre	9.90
32206	Mesquite	9.90



### COPEAUX DE BOIS 1000 ml *Wood chips*

Code	Désignation	€
32175	Olivier	6.42
32176	Oranger	6.42
32177	Citronnier	6.42
32178	Amandier	6.42

## MOULIN ÉLECTRIQUE ELECTRIC GRINDER



**32209 - MOULIN ÉLECTRIQUE INOX** 32.45€  
*Electric grinder*

- Idéal pour moudre le café et d'autres produits tels que les graines, les herbes, les fruits secs, les céréales, le sel, le poivre ou les épices...
- lame en acier inoxydable d'une grande résistance et durabilité pour une mouture fine et précise.
- Système de blocage de sécurité : les lames s'activent uniquement lorsque le couvercle est parfaitement fermé.
- Capacité : 60 g, doit l'équivalent de 9 tasses de café.

Dim. : 10 x 18 cm  
220-240 V / 50-60 Hz - 200 W

# MACHINE SOUS VIDE ÉLECTRIQUE

## VACUUM PACK MACHINE ELECTRIC



**32185 - MACHINE SOUS VIDE** **96.20 €**  
*Vacuum pack machine*

- Cet appareil est prévu pour conserver plus longtemps vos aliments dans des conditions d'hygiène et de fraîcheur optimale au réfrigérateur comme au congélateur.
- Les aliments n'étant plus en contact avec l'oxygène, ils ne moisissent pas, ne rancissent pas et ne s'oxydent pas.
- Puissance 110 W - 220/240 V
- Dim : 36 x 15 x 8.5 cm
- Aspiration : 9 Lpm
- S'utilise uniquement avec des sacs et rouleaux "gauffrés"
- Possibilité de soudure seule
- Matière plastique



**32187 - SET DE 3 BOITES** **31.78 €**  
*3 boxes + adapter*

- Set de 3 boites pour machine à emballer sous vide et son adaptateur
- contenance des boites : 0.7 L / 1.4 L / 2 L



**32189 - LOT DE 2 BOBINES** **12.30 €**

- Set of 2 rolls*
- 28 cm x 5 m
  - 22 cm x 5 m



**32200 - MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE** **678.00 €**  
*External vacuum pack machine*

Dim : 370 x 280 x (H) 170 mm - 230 V - 250 W

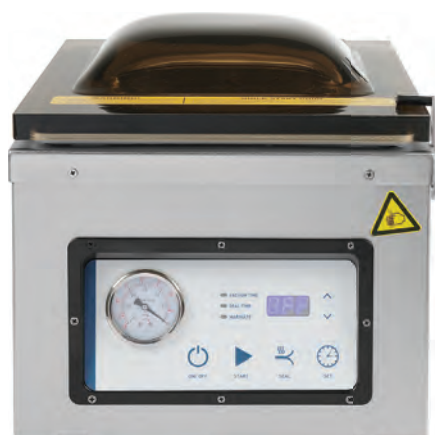
- Construction en acier
- Pompe professionnelle et manomètre
- 2 programmes : fonctionnement automatique ou fonctionnement manuel
- Panneau de commande digitale
- Temps de soudure ajustable
- Barre de soudure avec couche teflon
- Longueur de la barre de soudure : 340 mm (pour des sacs de 320 mm)
- Capacité huile de pompe air : 15L/min
- A utiliser seulement avec les sacs gauffrés

- Made of stainless steel
- Professional vacuum pump and pressure gauge
- Manual or automatic operation
- Digital display
- Adjustable sealing time
- Teflon-coated sealing strip
- Length of sealing bar: 340 mm (320 mm bags)
- Vacuum pump oil: 15L/min
- For use only with embossed bags



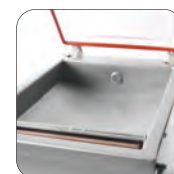
**SACS SOUS VIDE GAUFFRÉS**  
*Embossed vacuum bags*

Code	Dim. mm	€ le paquet de 100
<b>32201</b>	150 x 250	<b>13.10</b>
<b>32202</b>	200 x 300	<b>20.63</b>



### MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE

- Cycle et temps de soudure ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
- Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce.
- Avec fonction marinade.
- Equipé d'un écran numérique et d'un manomètre de précision manuel.
- Pompe à huile de haute qualité, pression 1009 mbar et mise sous vide rapide.
- Construction et chambre en inox de haute qualité.
- Il est possible d'emballer de gros volume, grâce au grand renforcement du fond et au couvercle transparent en dôme.



### MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE

*Vacuum pack machine*

Code	Désignation	Dim mm	Puissance	€
<b>32210</b>	Bande de soudure 300 mm Dimensions de la chambre 300 x 350 x h 110 mm	359 x 425 x 356	230 V - 950 W	<b>1 425.31</b>
<b>32212</b>	Bande de soudure 410 mm Dimensions de la chambre 425 x 457 x h 100 mm	495 x 567 x 472	230 V - 1300 W	<b>2 390.12</b>

### SAC SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER - 65 µ

*Vacuum bags*

Code	Dim. mm	€ le 100
<b>32215</b>	150 x 200	<b>6.93</b>
<b>32216</b>	150 x 250	<b>8.66</b>
<b>32217</b>	200 x 300	<b>12.87</b>
<b>32218</b>	250 x 350	<b>19.80</b>
<b>32219</b>	300 x 400	<b>25.74</b>



# COLLECTEURS

## WASTE BIN TROLLEY



**33013 - SUPPORT SAC ROND 120 L POLYPROPYLÈNE 167.26 €**  
 50 x 64 x h 99 cm  
*Sack holder*  
 Système simple et rapide pour fixer le sac (utiliser un sac 130 L).  
 Structure renforcée par une barre en aluminium



**COLLECTEUR À DÉCHETS**  
 37 x 47 x h 97 cm  
*Enclosed sack holder*  
 Entièrement caréné, ouverture du couvercle commandée par une pédale, pour sacs de 80 à 110 litres.  
**33016 - Modèle inox 268.30 €**  
**33005 - Modèle métal époxy blanc 193.51 €**



**COLLECTEUR À PÉDALE**  
*Sack holder*

Code	Cont L	Dim cm	€
<b>33002</b>	45	41 x 39 x h 60	<b>68.80</b>
<b>33014</b>	100	50 x 41 x h 82	<b>113.62</b>



**SUPPORT SAC 100 L**  
 54.6 x 60 x h 94 cm  
*Sack holder*  
**33007 - Modèle inox 268.30 €**  
**33017 - Modèle métal époxy blanc 156.79 €**



**COLLECTEUR À DÉCHETS ECO**  
*Trash bin with pedal*  
 En matière plastique avec couvercle à pédale

Code	Cont L	Dim cm	€
<b>33019</b>	120	51 x 42.5 x h 87.5	<b>71.30</b>
<b>33022</b>	60	49 x 38 x h 70	<b>52.46</b>



**33012 - POUBELLE À COUVERCLE BASCULANT 22.71 €**  
*Dust bin*  
 50 Litres - 41 x 33 cm x h 68 cm



# COLLECTEURS

## WASTE BIN TROLLEY



**33018 - POUBELLE CISEAU INOX 135.00 €**  
*Portable bin bag holder*

- Ouverture actionnée par pédale
- Largeur de pincement 60 cm
- Elastique de maintien du sac pour sacs de 110
- Dimensions : 52.5 x 43 x ht 90 cm



**27688 - CONTENEUR PLASTIQUE 75L 69.10 €**  
**AVEC COUVERCLE**  
*Plastic Container*

- Dimensions : Ø 50 x h 40 cm



**BAC À INGRÉDIENTS ROND AVEC COUVERCLE PLASTIQUE**  
*Round container*

Code	Cont L	Dim cm	€
27680	75	Ø 46 x h 65	42.76
27682	100	Ø 53 x h 47	53.74



**SAC POUBELLE - 45 microns**  
*Rubbish bags*

**24004 - 130 LITRES - LE CARTON DE 100 31.53 €**  
**24005 - 110 LITRES - LE CARTON DE 200 49.68 €**



**33030 - POUBELLE RONDE 50 L 28.36 €**

En matière plastique  
*Dust bin*  
 Ø 41 x h 60 cm

Poubelles avec couvercle  
 Grande ouverture centrale  
 Idéal pour collecter les déchets **sans contact**

Évitez le contact avec la poubelle  
 ainsi que le phénomène d'aspiration qui brasse l'air vicié  
 lors de l'ouverture du couvercle dans le cas  
 de l'utilisation d'une poubelle à pédale



**33031 - POUBELLE RECTANGULAIRE 90 L 83.96 €**

En matière plastique  
*Dust bin*  
 53 x 41 x h 86 cm

- Equipée de 2 arceaux en métal permettant de fixer le sac poubelle



# CHARIOTS DE SERVICE

## SERVICE TROLLEY



**33003 - CHARIOT DE SERVICE 2 PLATEAUX 140.00 €**

*Service trolley 2 trays*

- En inox
  - 2 étagères avec revêtement antibruit
  - Poids maximum par plateau 50 kg
  - Avec 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
  - Distance entre les plateaux : 550 mm
  - Livré en kit à monter
- 910 x 590 x h 950 mm - Plateau 830 x 510 mm



**33004 - CHARIOT DE SERVICE 3 PLATEAUX 160.00 €**

*Service trolley 3 trays*

- En inox
  - 3 étagères avec revêtement antibruit
  - Poids maximum par plateau 50 kg
  - Avec 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
  - Distance entre les plateaux : 295 mm
  - Livré en kit à monter
- 910 x 590 x h 950 mm - Plateau 830 x 510 mm

# LAVE MAINS

## WASH STAND



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
<b>33020</b>	38.5	35.2	56	<b>344.04</b>

### LAVE-MAINS INOX

*Wash-stand*

- Cuve emboutie,
- Dossieret inox,
- Fixation murale par support arrière
- Pré-mélangeur eau chaude / eau froide,
- Flexible de liaison,
- Bec col de cygne orientable,
- Siphon,
- Raccord eau chaude / eau froide en 1/215 x 21
- Robinet poussoir - Commande fémorale.



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
<b>33024</b>	46	38	53	<b>408.70</b>

### LAVE-MAINS INOX

*Wash-stand*

- Avec dossieret incliné à 30°
- Flexible de liaison
- Bec col de cygne, raccord EC/EF en 1/2"
- Clapet anti-retour
- Prémélangeur eau chaude / eau froide
- Robinet poussoir réglé en usine à 6L/mn
- Faible consommation d'eau
- Panneau fémoral adapté à toute taille d'utilisateur.



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
<b>33025</b>	38	33	20	<b>162.00</b>

### LAVE-MAINS ÉCO

*Wash-stand*

- Fabrication Inox,
- Commande fémorale,
- Pré-mélangeur eau chaude / eau froide,
- Modèle économique et compact

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
<b>33026</b>	40	33	52	<b>207.45</b>

### LAVE-MAINS INOX

*Wash-stand*

- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation : inox (304)
- Dossieret haut : installation d'accessoires (distributeur de savon, brosse à ongles...)
- Temporisation 15 secondes
- Ergonomique
- Fixation simple (gabarit fourni)
- Nettoyage facile
- Bec col de cygne
- Raccord EC/EF



# HYGIÈNE

## HYGIENE

### DISTRIBUTEUR DE SAVON LIQUIDE

Liquide soap dispenser



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
<b>33034</b>	10.7	10.8	20.4	<b>43.82</b>

- Corps ABS transparent couvercle
- Bouton poussoir en ABS blanc
- Système anti-gouttes 1.1 L



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
<b>33039</b>	10.5	6.4	18	<b>38.85</b>

- Corps Inox
- Contenance 1 L
- Activation par bouton poussoir en façade
- Niveau visible

### Gamme savon mains page 149



### 33045 - SÈCHE-MAINS AUTOMATIQUE

Automatic Hand dryer **109.80 €**

- Corps en ABS,
- Déclenchement automatique par cellule.
- Facile d'installation et d'entretien.
- Niveau sonore : 70 dB
- Dim. : 24 x 20 x 26 cm
- Puissance 2100 W



### 33047 - SÈCHE-MAINS AUTOMATIQUE

Automatic Hand dryer **321.95 €**

- Corps en acier inoxydable.
- Déclenchement automatique par cellule. Facile d'installation et d'entretien.
- Buse orientable. Niveau sonore : 75 dB
- Dim. : 26 x 20 x 24 cm
- Puissance 2300 W

# PLONGE

## DISWASHING



Autres modèles sur devis

### PLONGE EMBOUTIE INOX

Avec 1 bac 40 x 50 x 30 cm + 1 égouttoir longueur de 60 cm

Fournie avec ses accessoires :

- Bonde,
- Tube surverse à crépine,
- Siphon,
- Robinetterie monotrou
- Dessus inox 18/10, dossier 100 x 20 cm
- Bati soudé inox 18/10, montant tube 35 x 35 mm
- Bords anti-ruissèlement

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
<b>33100</b>	120	70	85	<b>995.86</b>



### 33150 - DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE

shower head of prewash **278.16 €**

- Ressort inox chromé,
- Embout de protection flexible,
- Flexible inox revêtu d'une gaine alimentaire translucide et d'un écrou tournant reliant la douchette afin d'éviter les distorsions du flexible.
- Barre d'alimentation renforcée.
- Mélangeur eau chaude / eau froide.



### 33160 - ÉTAGÈRE INOX 15/10

**253.00 €**  
Long 100 cm - Larg 34 cm - h 17.5 cm



### 33162 - ÉTAGÈRE ÉGOUTTOIR INOX 15/10

**319.00 €**  
Long 100 cm - Larg 34 cm - h 13 cm

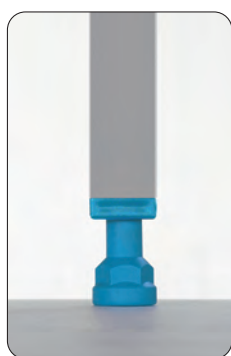


# ÉTAGÈRES MODULABLES

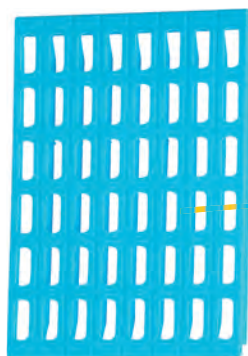
## MODULAR SHELVING

- Conçues pour le stockage des produits alimentaires.
- Étagères inoxydables, fabriquées avec une structure en aluminium anodisé spécial résistant à la chaleur et au froid de -30°C à +75°C ; Clayettes en polypropylène alimentaire passant au lave-vaisselle.
- Montage très facile et rapide sans outils.
- Robuste et résistant - charge maximale par niveau 120 kg.
- Étagères adaptées aux dimensions **gastronomes 1/1** ; on peut y poser les clayettes ou directement les bacs gastronomes.
- Pieds équipés de vérins réglables.
- *Aluminium and polypropylene modular shelving.*
- *Very strong and resistant.*
- *Adapted to gastrorm sizes.*
- *anticorrosive.*
- *Cold and heat resistance - 30°C to +75°C.*

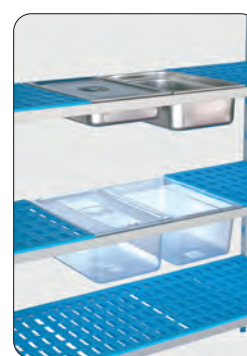
**Hauteur standard de 1750 mm ; profondeur de 555 mm**



Pieds  
Réglables



Passe au  
lave-vaisselle



Différentes  
combinaisons

### ETAGÈRE 3 NIVEAUX

3 levels shelf

Code	Longueur en mm	€
33200	935	275.04
33202	1155	305.81
33203	1263	322.32
33204	1375	332.27
33205	1480	348.05

### ETAGÈRE 4 NIVEAUX

4 levels shelf

Code	Longueur en mm	€
33210	935	325.26
<b>N</b> 33211	1045	343.44
33212	1155	366.37
33213	1263	388.32
33214	1375	401.65
33215	1480	422.72
<b>N</b> 33216	1705	460.35

Autres dimensions sur demande





# ARMOIRES DE STÉRILISATION

## KNIVES AND USTENSILS STERILIZER



### Principe de fonctionnement

Une lampe UVC à économie d'énergie émet des rayons ultraviolets germicides, transformant l'oxygène en ozone, détruisant ainsi les bactéries par oxydation. L'effet du rayonnement U.V. 254 nm n'est plus à démontrer. Il est totalement bactéricide, virucide, germicide, etc...

Les armoires génératrices d'ozone assurent ainsi une excellente décontamination des ustensiles placés sur le support panier. Ces armoires, conformes aux normes d'hygiène, trouvent leurs applications dans tous les secteurs de l'industrie et des commerces alimentaires. **Construites en inox**, elles sont conçues pour durer et pour être installées dans des ambiances éventuellement humides.

### Utilisation

Après avoir nettoyé les couteaux, les placer sur le support panier ou sur la barre aimantée et actionner la minuterie réglable de 0 à 2 heures (durée conseillée : 1h30). A la fin de ce laps de temps, les couteaux sont stérilisés et prêts à être réutilisés.



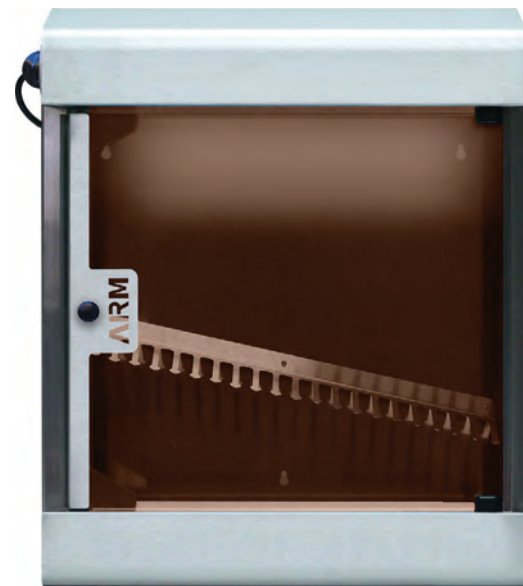
**ARMOIRE DE STÉRILISATION INOX PM 239.56 €**

*Knives sterilizer, s/steel small*

**33450 - SUPPORT AIMANT, capacité 5 couteaux**

**33451 - SUPPORT PANIER, capacité 10 couteaux**

Dimensions : 32 x 12.5 x ht 57.5 cm



**ARMOIRE DE STÉRILISATION INOX MM 281.10 €**

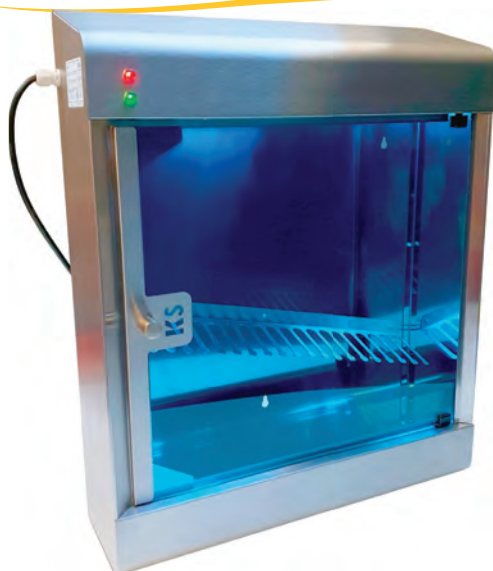
*Knives sterilizer, s/steel medium*

**33453 - SUPPORT AIMANT, capacité 15 couteaux**

**33454 - SUPPORT PANIER, capacité 20 couteaux**

Dimensions : 44 x 12.5 x ht 57.5 cm

**33456 - LAMPE 15 W - E27 UVC - ANTI ÉCLAT - LONGUE DURÉE 43.26 €**



- Les armoires KS assurent une excellente décontamination, conformes aux exigences d'hygiène, des ustensiles par une gestion automatique brevetée des cycles de stérilisation. La lampe agissant dans leur enceinte émet un rayonnement UVC (253nm) qui détruit les germes en tuant les cellules qui y sont exposées.
- Panier incliné permettant d'insérer les couteaux d'office.

### ARMOIRE DE STÉRILISATION AUTOMATIQUE INOX

*S/Steel automatic knives sterilizer*

Code	Capacité	Dimensions cm	€
<b>33457</b>	12 couteaux	34.5 x 14.5 x h 60.7	<b>335.38</b>
<b>33458</b>	20 couteaux	49.5 x 14.5 x h 60.7	<b>367.61</b>

**33456 - LAMPE 15 W - E27 UVC - ANTI ÉCLAT - LONGUE DURÉE 43.26 €**



# EXTERMINATEUR D'INSECTES

## INSECTS KILLER

**MADE IN FRANCE**



1 x 20W (E14)  
**M<sup>2</sup>** 50 m<sup>2</sup>  
 1.2 kg  
 220 V / 50 Hz

- Design
- Inodore
- Silencieux
- Economique
- Mural ou prêt à poser
- Simple d'utilisation

### EXTERMINATEUR À PLAQUE DE GLUE

*Insects killer*

Code	Coloris	€
33472	Blanc	62.17
33473	Noir	62.17

33474 - PLAQUE DE GLUE P/6 11.42 €



2 x 20W (E14)  
**M<sup>2</sup>** 80 m<sup>2</sup>  
**W** 40 W maxi  
 3.3 kg  
 220 V / 50 Hz

33480 - EXTERMINATEUR À PLAQUE DE GLUE GM 86.13 €

*Insects killer*

Acier laqué blanc, fixation murale  
 49.5 x 28 x h 6.5 cm

#### Principe de fonctionnement

La lumière attire et neutralise les insectes volants sur la plaque adhésive spéciale contenue dans l'appareil.

#### Avantages

Aucune explosion d'insectes, silencieux, aucune odeur.  
 Neutralisation des insectes les plus petits.  
 Remplacement simple de la plaque de glue.

33482 - PLAQUE DE GLUE P/6 16.93 €



1 x 20W (E14)  
**M<sup>2</sup>** 50 m<sup>2</sup>  
**W** 200 W maxi  
 3000 V  
 3 kg  
 220 V / 50 Hz

### EXTERMINATEUR FLY INBOX 20

*Insects killer FLY INBOX 20*

26.5 x 12.5 x h 26 cm

Code	Désignation	€
33505	Laqué blanc /white painted	87.35
33506	Inox /S/steel	96.15



2 x 20W (E14)  
**M<sup>2</sup>** 120 m<sup>2</sup>  
**W** 40 W maxi  
 3000 V  
 3.6 kg  
 220 V / 50 Hz

### EXTERMINATEUR FLY INBOX 40

*Insects killer FLY INBOX 40*

33 x 12.5 x h 26 cm

Code	Désignation	€
33509	Laqué blanc /white painted	105.11
33510	Inox /S/steel	114.25



3 x 20W (E14)  
**M<sup>2</sup>** 240 m<sup>2</sup>  
**W** 60 W maxi  
 3000 V  
 4.5 kg  
 220 V / 50 Hz

### EXTERMINATEUR FLY INBOX 60

*Insects killer FLY INBOX 60*

51 x 16 x h 30 cm

Code	Désignation	€
33512	Laqué blanc /white painted	118.41
33513	Inox /S/steel	127.98

- Haute finition inox ou laqué blanc
- Ouverture facile
- Lampes faible consommation



33530 - LAMPE économie d'énergie 23.57 €

*Bulb for insert killer*

Lampe à visser forte intensité lumineuse  
 Durée de vie 9000 heures



# ASPIRATEURS ANTISTATIQUES SPÉCIAL "BOULANGERIE"

CLEANER FOR BAKERY



**33600 - ASPIRATEUR 56 L 874.00 €**  
Modèle AS59

- Cuve Inox eau et poussière 58 litres utiles
- Débit air : 106L/s - Dépression 190 mbar
- Poids 21,7 kg - Moteur 2 étages Bypass
- Puissance 2000 W (2 x 1000 W)
- Niveau sonore 63 dB
- Dimensions : 610 x 520 x 920 mm

**33602 - ASPIRATEUR 35 L 655.50 €**  
Modèle AS400

- Cuve Inox eau et poussière 35 litres utiles
- Débit air : 63L/s - Dépression 210 mbar
- Poids 14 kg - Moteur 2 étages
- Puissance 1200 W
- Niveau sonore 63 dB
- Dimensions : 500 x 500 x 840 mm

**33603 - ASPIRATEUR 25 L 552.00 €**  
Modèle AS27

- Cuve Inox eau et poussière 27 litres utiles
- Débit air : 53L/s - Dépression 190 mbar
- Poids 10,4 kg - Moteur 2 étages Bypass
- Puissance 1000 W
- Niveau sonore 60 dB
- Dimensions : 410 x 410 x 760 mm

Nos aspirateurs sont livrés avec les accessoires et filtres pour eau, farine et poussières. Equipés d'un filtre supplémentaire en nylon évitant le colmatage du filtre principal.

Le système antistatique évite les décharges électriques dues à l'aspiration des farines et protège le moteur.

## KIT BOULANGERIE

BAKERY KIT



**33605 - KIT NETTOYAGE FOUR**

**517.50 €**

*Special kit for oven vacuum*

Kit-four antistatique permet d'aspirer les farines chaudes dans le four en évitant les décharges électrostatiques.

Accessoires spéciaux isolés et résistant à plus de 250°C





**34000 - SUPER MIXEUR SMX 600 TURBO 982.40 €**

- Le **SUPER MIXEUR SMX 600E** est un appareil très puissant étudié pour travailler dans les marmites de 75 à 300 litres.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 40 à 80 litres de potage de légumes cuits.

**Voltage** 230 V  
**Watts** 850 W  
**Tr/mn** 11 000

Longueur totale : 800 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 125 mm  
Longueur tube de plongée inox : 530 mm  
Poids : 6.1 kg

**75 à 300 L**



**34015 - MIXEUR MX 300 552.75 €**

- Le **MX 300**, léger et maniable, est un appareil puissant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 32 litres de potage de légumes cuits.

**Voltage** 230 V  
**Watts** 350 W  
**Tr/mn** 9 500

Longueur totale : 600 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 97 mm  
Longueur tube de plongée inox : 300 mm  
Poids : 2.4 kg

**32L**



**34012 - MIXEUR MASTER MX 410 643.82 €**

- Le **MX 410**, léger et maniable, est un appareil puissant étudié pour travailler dans les marmites de 50 à 100 litres.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 30 à 60 litres de potage de légumes cuits.

**Voltage** 230 V  
**Watts** 600 W  
**Tr/mn** 10 500

Longueur totale : 720 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 122 mm  
Longueur tube de plongée inox : 410 mm  
Poids : 3.5 kg

**100L**



**34024 - MINI MIXEUR MD95 297.20 €**

- Le **MD95**, est un appareil petit mais robuste. Il est adapté aux petites préparations de potages, sauces, etc...

**Voltage** 230 V  
**Watts** 180 W  
**Tr/mn** 9 500

Longueur totale : 445 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 72 mm  
Longueur tube de plongée : 160 mm  
Poids : 1.2 kg

**8L**



**34014 - MIXEUR MASTER MX 91-500 699.73 €**

- Tube long 500 mm
- Puissant, robuste
- Simple d'utilisation
- Pieds fixe
- Double isolation

**Watts** 600 W  
**Tr/mn** 10 500

Longueur totale : 800 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 110 mm  
Longueur tube de plongée inox : 500 mm  
Poids : 3.6 kg

**100L**



**34030 - MIXEUR JUNIOR MX 225 373.69 €**

**Maniabilité**

- Le **Mixeur Junior MX 225**, léger et maniable, est un appareil performant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 5 à 25 litres de potage de légumes cuits.

**Voltage** 230 V  
**Watts** 270 W  
**Tr/mn** 12 000

Longueur totale : 505 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm  
Longueur tube de plongée inox : 225 mm  
Poids : 1.9 kg

**25L**



**34031 - MIXEUR JUNIOR DMX 225 467.00 €**

- Le **Mixeur Junior**, léger et maniable, est un appareil performant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 5 à 25 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V  
Watts 270 W  
Tr/mn 0 à 9 000

Longueur totale : 505 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm  
Longueur tube de plongée inox : 225 mm  
Poids : 2 kg

25L



**34042 - MASTER FOUET 751.30 €**

- Le **Master Fouet**, est un appareil de qualité, puissant et maniable, muni d'un variateur de vitesse.
- Il vous garantit des résultats exceptionnels. Il peut réaliser sans peine jusqu'à 50 blancs d'œufs.

20L

Voltage 230 V  
Watts 600 W  
Tr/mn 300 à 900

Longueur totale : 650 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 110 mm  
Longueur tube des fouets : 245 mm  
Poids : 3.3 kg

Fouets éjectables  
pour une hygiène parfaite



**34060 - MIXEUR FOUET MASTER COMBI 410 974.69 €**

- Le **Master Combi 410**, bi-fonction avec pied démontable 1/4 de tour et Outil Fouet, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

20L

Voltage 230 V  
Watts 460 W  
Tr/mn Mixeur 3 000 à 9 000  
Tr/mn Fouet 300 à 900

Longueur totale avec mixeur : 753 mm  
Longueur totale avec fouet : 702 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 122 mm  
Longueur tube de plongée : 420 mm  
Poids : 3.6 kg

100L



**34065 - MIXEUR FOUET SENIOR COMBI 300 852.38 €**

- Le **Senior Combi 300**, bi-fonction avec pied démontable 1/4 de tour et Outil Fouet, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

20L

Voltage 230 V  
Watts 350 W  
Tr/mn 0 à 9 000

Longueur totale avec mixeur : 640 mm  
Longueur totale avec fouet : 650 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 97 mm  
Longueur tube de plongée : 300 mm  
Poids : 2.8 kg

40L



**34067 - JUNIOR COMBI 225 683.90 €**

**Le 2 en 1 !**

- Le **Junior Combi**, bi-fonction avec pied Mixeur et Outil Fouets démontables, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

Voltage 230 V  
Watts 270 W  
Tr/mn 9 000

Longueur totale avec mixeur : 530 mm  
Longueur totale avec fouet : 550 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm  
Longueur tube de plongée inox : 225 mm  
Poids : 3 kg

5L

25L

**34090 - PRESSE AGRUMES 275.08 €**

**Performance**

- C'est un appareil silencieux très robuste.
- Entièrement réalisé en matière plastique (alimentaire), cet appareil comporte un cône extracteur tournant à 1500 tr/mn.
- Le presse-agrumes accepte les citrons, les oranges, les pamplemousses (débit de 50 à 100 oranges à l'heure).

**Entretien et hygiène**

- Le démontage pour un nettoyage complet de l'appareil nécessite moins d'une minute.
- Toutes les pièces en contact avec le jus sont en plastique alimentaire.



Voltage 230 V  
Watts 200 W  
Tr/mn 1 500

Hauteur totale : 330 mm  
Diamètre de l'appareil : Ø 220 mm  
Poids : 3.7 kg





34080 - DYNACUTTER 1027.61 €



Ensemble complet (bloc moteur + bol)

Enfin un cutter qui respecte vos préparations même les plus délicates !

Voltage 230 V - Watts 460 W - Tr/mn 0 à 1 500

Long. totale montée : 600 mm - Diamètre du bol : Ø 220 mm - Poids : 5.5 kg

Un concept totalement novateur, le moteur est positionné au dessus du bol. Les ingrédients ne "chauffent" pas.



Bol étanche, léger et ergonomique, d'une grande capacité (5litres) et d'un faible encombrement. Dynacutter est d'un entretien facile



Bouton pour un travail par impulsion ou en continu. Témoin de mise sous tension.



2 lames dont l'affûtage est inversé travaillent en sens contraire pour des textures parfaitement homogènes.

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPARÉMENT



34081 - PIED MIXER M410 206.44 €  
Capacité 100 litres  
Long 420 mm - Poids 1.1 kg



34082 - BOITE + FOUET F90 299.12 €  
Capacité 20 litres  
Long 245 mm - Poids 0.9 kg



34083 - PIED PRESSE PURÉE AP 90 567.35 €  
Capacité 50 litres  
Long 420 mm - Poids 1.9 kg



34084 - BOL DYNACUTTER 564.18 €  
Capacité 5 litres  
Ø 220 mm - Poids 2.5 kg



34085 - BOL INOX SEUL 152.96 €  
Capacité 5 litres



Mini mixeur professionnel pour vos petites préparations

IDEAL EN PATISSERIE & CHOCOLATERIE  
Ganaches  
Sauces...



Les points forts :

Une ergonomie parfaite, testée par des utilisateurs très variés,

**Robuste** : poignée haute résistance, tube et cloche acier inox, couteau revêtement Titane,

**Puissant et rapide** : variateur de 0 à 13000 tr/mn en charge. Moteur hautes performances avec refroidissement par double turbine,

Hygiène impeccable grâce à son pied facilement démontable. Un simple tournevis suffit pour extraire le couteau.



Accessoire

Bol gradué 1 litre

34102 - BOL GRADUÉ 28.55 €  
Capacité 1 litre



34100 - MINI MIXEUR 160 185.44 €



- Longueur totale ..... 395 mm
- Longueur tube + cloche ..... 160 mm
- Diamètre de la cloche ..... 55 mm
- Diamètre de l'appareil ..... 70 mm
- Poids / conditionné ..... 1 kg / 1.4 kg
- Puissance max ..... 220 W\*
- Vitesse en charge ..... 0 à 13 000 tours/mn

\* 220 W professionnel ut à 700 W en utilisation domestique



34101 - MINI MIXEUR 190 249.20 €



- Longueur totale ..... 425 mm
- Longueur tube + cloche ..... 190 mm
- Diamètre de la cloche ..... 66 mm
- Diamètre de l'appareil ..... 70 mm
- Poids / conditionné ..... 1.2 kg / 1.5 kg
- Puissance max ..... 250 W\*
- Vitesse en charge ..... 0 à 13 000 tours/mn

\* 250 W professionnel équivaut à 750 W en utilisation domestique



# MIXEURS

## MIXERS



### Spécifications techniques

**Puissance :** 180 W  
**Moteur :** courant continu  
**Tension :** 220 - 240 V  
**Fréquence :** 50/60 Hz  
**Nbre de tours/mn (vitesse 1-5)**  
 Embout à lame 6100 à 11000 tr/mn  
 Fouet 610 à 1 100 tr/mn  
**Longueur du cordon :** 152.4 cm  
**Dim. :** (h) 39.7 x (l) 6.5 x (p) 6.5 cm



### 34106 - MIXEUR PLONGEANT 2 VITESSES 160.00 €

*2 speed hand blender*

- **Moteur puissant à courant continu**  
Un moteur silencieux, d'une puissance exceptionnelle et d'une robustesse à toute épreuve. Pour mixer, mélanger et hacher tous types d'ingrédients dans les récipients, bols et pots profonds.
- **Bol gradué de 1 L sans BPA muni d'un couvercle anti-éclaboussures.**



### Livré avec :

- 1 couteau étoile
- 1 couteau hélice
- 1 disque émulsionneur
- 1 disque batteur
- 1 hachoir avec bol 750 ml
- 1 pot gradué plastique 500 ml
- Puissance 700 W
- 220-240 Volts - 50-60 Hz
- 2 vitesses : normale et turbo
- Pied inox démontable
- longueur 230 mm
- Longueur totale : 400 mm
- Poids net : 1.3 kg



### 34110 - MINI MIXEUR INOX 75.00 €

*Mini mixer*



### Accessoires disponibles séparément

**34111 - Fouet 13.40 €**  
*Whisk*

**34112 - Pied de mixeur extra long 27 cm 24.72 €**  
+ lames  
*Extra long blender shaft + blades*



### 34108 - MIXEUR BAMIX GASTRO 200.00 €

*Bamix mixer*

- Deux vitesses : 10 000 tr/mn - 17 000 tr/mn
- Longueur totale : 39.5 cm - Cordon spirale : 2.5 m  
Longueur du tube : 18.5 cm
- 200 W - 230 V mono - 50/60 Hz
- **Mixeur, fouet, mélangeur**



### 34115 - MIXEUR PLONGEANT PRO 575.90 €

*Kitchenaid mixer*

- Puissance 750 W - 9 vitesses
- Livré dans une valise de transport
- Fouet en option (nous consulter)



## MIXEUR BLENDER BLENDER MIXER



**34138 - BLENDER PRO BRUSHLESS 1828.60 €**  
*Brushless blender*

### Caractéristiques techniques

**Moteur :** monophasé | **Couple max :** 8N.m | **Poids :** 9.4 kg (21 lbs)  
220 - 240 V - 50/60 Hz

- **Le blender Brushless** est l'appareil idéal pour les bars à jus, coffee shop, chaîne de restauration rapide, hôtels... il permet de réaliser toutes sortes de cocktails, smoothies, milkshakes, granitas, cafés frappés grâce à ses 30 cycles pré-programmés.
- **Seul blender au monde équipé d'un moteur Brushless qui, par opposition aux moteurs universels, ne possède pas de charbons, ce qui lui confère une très grande durée de vie, un très bon rendement énergétique et un faible niveau sonore.**
- Puissant, il peut broyer toutes sortes de glaçons et fruits congelés.
- Très silencieux grâce à sa nouvelle cloche d'insonorisation, son moteur brushless et son tapis de bol anti-vibrations.
- Utilisation simple : 30 cycles pré-programmés + possibilité de créer ses propres programmes (logiciel gratuit + port USB).
- Le blender est modulable et peut s'utiliser en version standard ou encastrable, sans option supplémentaire.
- Livré avec un bol transparent gradué, sans bisphénol A. Capacité utile : 1.4 L (48 oz), capacité maxi 2.4 L (81 oz).
- **The Brushless Blender is the ideal appliance for juice bars, coffee shops, fast food chains, hotels... It makes any kind of cocktails, smoothies, milkshakes, granitas, iced coffee, thanks to its 30 pre-programmed recipes.**
- **Only blender in the world equipped with a Brushless motor, which is a revolution on the blenders' market. Unlike universal motors it has no carbon brushes giving it extensive life expectancy and excellent energy efficiency. It is also extremely Quiet.**
  - *Powerfull: it can crush any kind of ice cube or frozen fruits*
  - *Very quiet thanks to its new soundproof hood, brushless motor and vibration-proof jar mat.*
  - *Easy to use: 30 pre-programmed cycles + possibility to create its own recipes (free software + USB port).*
  - *The blender can be used either in its standard version or in-counter version.*
  - *Delivered with a bishpenol A-free jar: graduation 1.4 L (48 oz), max. capacity 2.4 L (81oz).*



**34139 - BLENDER PRO KITCHENAID 922.15 €**  
*Professionnal Kitchenaid blender*

**Le blender Kitchenaid** est un des plus performants existant sur le marché, grâce à un moteur puissant de 1 800 Watts associé à un **bloc de 4 lames asymétrique breveté**, (de 3 mm pour broyer les aliments les plus durs). Possibilité de mixer sans difficulté vos ingrédients et de réaliser facilement des sauces, smoothies, des purées...

- Molette de commande précise dotée de 11 vitesses
- Mode impulsion/boost et auto nettoyage
- Protection de maintien du bol en silicone, pour un nettoyage simplifié, et une grande stabilité
- Bol 1.78 L passant au lave-vaisselle
- Alimentation 220 - 240 V
- Dimensions : h 45 x L 27 x P 29 cm - Poids : 8.93 kg



**34141 - MIXEUR BLENDER 162.15 €**  
*Blender / Mixer*

### Idéal pour les préparations suivantes :

Sauces émulsionnées froides/chaudes, coulis, purée de fruits crus ou cuits, milkshake, velouté de légumes, mixer des fruits, préparer des cocktails et piler de la glace... Démarrage progressif pour un mixage tout en douceur des ingrédients, sans éclaboussure.

- Corps inox et ABS, bol en verre gradué multi-usage compatible lave-vaisselle.
- 5 vitesses de travail qui peuvent fonctionner en continu ou par impulsion ; touche Pulse ; couteau en acier inoxydable.
- Capacité : 1.7 L
- Puissance : 750 Watts - 220-240 Volts
- Moteur performant de 20 000 tours/mn
- Dimensions : 41 x 19.5 x 21 cm
- Poids : 4.25 kg



**34145 - MIXEUR BLENDER "ECO" 73.86 €**  
*Blender / Mixer*

- Corps inox et ABS, bol en verre.
- 3 vitesses de travail qui peuvent fonctionner en continu ou par impulsion ; touche Pulse ; couteau inox.
- Capacité : 1.6 L
- Puissance : 750 Watts - 220-240 Volts
- De 8 000 à 11 000 tours/mn
- Ht : 40 cm
- Poids : 4 kg







**34160 - PRESSE AGRUMES 420.65 €**

*Citrus juicer*

- **L'authentique presse-agrumes**, à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé : boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités.
- Presse-agrumes professionnel, construit pour durer, équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux.
- Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.
- Facile à nettoyer : cuve, grille et ogives amovibles.
- Hauteur du bec : 125 mm, pour réaliser du jus au verre. Débit moyen : 30 L / H
- *To use everywhere you need a freshly squeezed citrus juice: health food stores, hotels, bars, restaurants...*
- *Commercial juicer, built to last, with a heavy duty and quiet induction motor.*
- *Delivered with 3 removable squeezers for oranges, lemons, limes and grapefruits.*
- *Easy to clean: removable bowl, grid and squeezer*
- *Spout height: 125 mm, to make juice in a glass. Average output: 30 L / H*

**Caractéristiques techniques**

**Moteur :** monophasé  
220 - 240 V - 50/60 Hz - 130 V  
**Poids :** 5 kg

**Vitesse :**  
1500 tr/mn (50 Hz) - 1800 tr/mn (60 Hz)



**34163 - PRESSE AGRUMES GROS DÉBIT 774.14 €**

*Citrus juicer*

- **Ce presse-agrumes gros débit**, est à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé : boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités.
- Presse-agrumes professionnel, adapté à un usage intensif grâce à son moteur asynchrone robuste et son rendement élevé.
- Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges, pamplemousses.
- Facile à nettoyer : cuve, grille et ogives sont amovibles.
- Hauteur du bec : 212 mm, pour réaliser du jus au pichet ou au verre. Débit moyen : 40 L / H
- *To high output citrus juicer is to use everywhere you need a freshly squeezed citrus juice: health food stores, hotels, bars, restaurants...*
  - *Commercial juicer adapted to intensive use thanks to its powerful induction motor and its high output*
    - *Delivered with 3 removable squeezers for oranges, lemons, limes and grapefruits.*
    - *Easy to clean: removable bowl, grid and squeezer*
    - *Spout height: 212 mm, to make juice in a glass or in a jug. Average output: 40 L / H*

**Caractéristiques techniques**

**Moteur :** monophasé  
220 - 240 V - 50/60 Hz - 230 V  
**Poids :** 9.5 kg

**Vitesse :**  
1500 tr/mn (50 Hz) - 1800 tr/mn (60 Hz)

**34165 - CENTRIFUGEUSE 1 709.45 €**

*Juicer*

- **Centrifugeuse silencieuse et puissante** à utiliser partout où l'on consomme du jus de fruits et de légumes frais : bars à jus, boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants...
- Centrifugeuse professionnelle adaptée à un usage intensif grâce à son moteur asynchrone puissant et son rendement élevé.
- Filtration parfaite : grand panier avec un tamis très fin (0,5 mm)
- Large introduction : 79,5 mm. Laisse passer des fruits et légumes entiers. Très silencieux, permettant un usage devant la clientèle
- Système Ezy-clean™ breveté : cuve, couvercle et panier amovible sans outils
- Hauteur du bec : 200 mm, pour réaliser du jus au pichet ou au verre. Débit moyen : 100 L / H
- *Silent and powerful juice extractor to use everywhere you need fresh fruits and vegetables juices: juice bars, health food stores, hotels, bars, restaurants...*
- *Commercial juicer adapted to intensive use thanks to its powerful induction motor and its high output*
- *Perfect filtration: large basket with very fine sieve (0.5 mm) offering a high quality juice. maximum juice extraction: excellent yield.*
- *Extra wide feeding chute (79.5 mm): no need to cut apples, carrots, tomatoes... Silent: perfect to make juice in front of the customer*
- *Exclusive Ezy-clean™ system: removable bowl, basket and cover (no tools needed). Spout height: 200 mm, to make juice in glasses, jugs and blender jars. Output: 100 L / H*

**Caractéristiques techniques**

**Moteur :** monophasé  
220 - 240 V - 50/60 Hz - 800 V  
**Poids :** 14 kg

**Vitesse :**  
3000 tr/mn (50 Hz) - 3600 tr/mn (60 Hz)



# RÂPE GRATER



**34990 - RÂPE** 916.00 €  
*Grater*

- **L'authentique râpe**, dédiée aux crèmeries, supermarchés, pizzerias, pâtisseries...
- Nouveau design facilitant le nettoyage et l'entretien de la râpe (disque et carter de râpe amovible).
- Sécurité : arrêt du moteur à l'ouverture du tiroir ou du levier.
- Une large gamme de disques disponibles sur demande pour râper toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolat.
- **Livré en standard avec un disque équipé de trous de 3 mm.**
- Débit moyen : 50 kg/heure
- *Grater dedicated to cheese shops, supermarkets, pizzerias, cake shops...*
- *A wide range of discs is available to grate hard and soft cheese, chocolate, peanuts and dried fruits...*
- *Its new design facilitates cleaning and maintenance (removable housing and disc).*
- *Safety switch: the machine stops when opening the drawer or lever.*
- *A wide range of discs is available on demand to grate hard and soft cheese, chocolate, peanuts and dried fruits...*
- **Delivered with 1 standard disc with Ø 3 mm holes.**
- *Average output: 50 kg/hour*

### Caractéristiques techniques

**Moteur** : simple phase  
220 - 240 V - 50/60 Hz - 600 W  
**Poids** : 14.2 kg  
**Dimensions** : L : 420 mm - l : 250 mm - h : 350 mm

**Vitesse** :  
1500 rpm (50hz) - 1800 rpm (60 hz)

# COUPE LÉGUMES VEGETABLE SLICER

**35000 - COUPE-LÉGUMES** 977.88 €  
*Vegetable slicer*

Livré avec 5 disques inox :  
Éminceur : 2 mm - 4 mm  
Râpeur : 3 mm - 5 mm - 7 mm

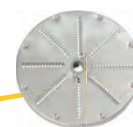


- Idéal pour couper facilement et rapidement de grandes quantités de légumes.
- Grande ouverture avec poignée d'aide afin d'introduire de plus gros morceaux. Petite ouverture pour légumes plus fins : carottes, poireaux...

Construction en aluminium  
Dimensions : 54 x 24 x ht 45 cm  
Puissance : 550 V - 230V



### DISQUES DE RECHANGE *Spare blade*



**Disques à émincer** 72.50 €  
*Slicer disk*

Code	Épaisseur mm
35005	1
35006	2
35007	4
35008	6
35009	8
35010	10



**Disques à râper** 63.80 €  
*Grater disk*

Code	Épaisseur mm
35015	2
35016	3
35017	5
35018	7



**Disques à cubes** 109.63 €  
*Cube disk*

Code	Épaisseur mm
35020	8
35021	10

S'utilise avec un disque à émincer  
**Disque à julienne** 109.63 €  
*Slicer julienne disk*

Code	Épaisseur mm
35023	3 x 3



**Disques à frites** 88.77 €  
*French fries disk*

Code	Épaisseur mm
35025	8
35026	10

S'utilise avec un disque à émincer



# PÉTRIN MÉLANGEUR 10 LITRES

## 10 LITERS DOUGH MIXER/KNEADER

- Idéal pour pétrir 5 kg de pâte dure (3 kg de farine, 2 litres d'eau en 15 minutes environ).
- Fonctionne comme un pétrin de boulanger.
- Idéal pour tous types de pains, croissants, pâtisseries, pizzas, mélanges de viandes hachées...

- *The ideal dough mixer to make 5 kg of hard dough for kneading bread, pizza or bun dough and mixing minced meat.*
- *10 liter s/steel removable bowl.*

### Caractéristiques techniques

**Poids :** 18 kg  
**Dim :** 35 x 50 x h 42 cm  
**Moteur asynchrone monophasé**  
 220-240 V - 50/60 Hz - 600 W  
 100-120 V - 50/60 Hz - 650 W  
**Vitesse du moteur :**  
 1 500 tr/mn à 50 Hz  
**Vitesse de la fourche :**  
 70 tr/mn à 50 Hz



**35250 - PÉTRIN MÉLANGEUR 10 LITRES 1 210.00 €**  
*10 liters dough mixer/kneader*

# LAMINOIR

## SHEETER



**35240 - LAMINOIR MC 40 1 454.00 €**

### Fondant sheeter

Machine conçue pour la pâte à sucre, la pâte d'amande et pour de nombreux types de pâtes, du massepain à la pâte brisée. Carcasse robuste complètement en acier AISI 304. Design simple et compact. Rouleaux longueur 40 fabriqués en résine acétylique. Ajustement de l'épaisseur millimétrique qui permet d'obtenir des pâtes très fines : épaisseurs de 0 à 5 mm. Goulotte modélisée et téflonnée avec des rouleaux en résine, conçus pour faciliter le glissement des pâtes

- Rouleaux largeur : 40 cm
- Dim. : 52 x 48 x h 42 cm - 230 V - 50 Hz - 0.37 Kw
- Poids : 25 kg - Modèle plus large (rouleaux de 60 cm) sur demande



**35241 - LAMINOIR M 40 1 099.80 €**

### Sheeter

Un couple de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée. Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux facilité par un autre rouleau au point mort. Protection rouleaux. Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale. Corps entièrement en acier inoxydable (arbres porte-rouleaux compris). Carcasse renforcée.

RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

- Rouleaux largeur : 40 cm
- Dim. : 52 x 42 x h 37 cm - 230 V - 50 Hz - 0.37 Kw
- Poids : 25 kg



**35242 - LAMINOIR SPÉCIAL PIZZA L40 1 660.00 €**

### Pizza sheeter

Deux couples de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée, pour obtenir une pâte ronde. Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux inférieurs facilité par un autre rouleau au point mort. Prédéposé pour commande à pédale.(en option). Protections rouleaux séparées pour un travail facile et sûr. Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale. Clavier digital. Corps entièrement en acier inoxydable (arbres porte-rouleaux compris). Carcasse renforcée.

RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

- Rouleau largeur : 40 cm
- Diamètre pâte à pizza : Ø 10 à 40 cm
- Dim. : 52 x 52 x h 80 cm - 230 V - 50 Hz - 0.37 Kw
- Poids : 44 kg

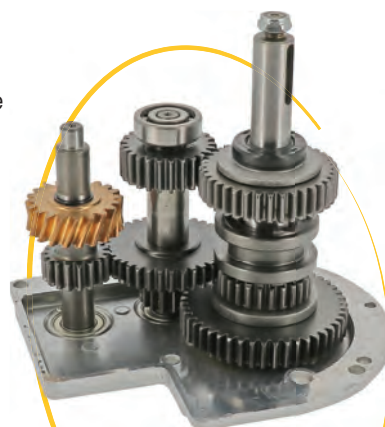


# BATTEUR PROFESSIONNEL

## BEATER



- Batteur en aluminium 230 Volts
- Minuterie électronique à affichage digital
- 3 vitesses mécaniques
- Puissance : 0.20 kW
- Cuve inox de 8 litres avec poignée
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Protection de sécurité démontable



Très robuste  
Boîte de vitesse mécanique  
avec pignons métalliques



4 PIEDS  
CAOUTCHOUC :  
Afin de stabiliser le  
batteur et réduire le  
bruit en absorbant les  
vibrations.



PROTECTION  
THERMIQUE  
Coupe circuit :  
Coupe le moteur  
lorsqu'il est en  
surcharge.

### Capacité maximale par type d'aliments

Purée de pommes de terre	2.10 kg	Oeufs en neige	0.10 L
Pâte à tarte	2.10 kg	Mayonnaise	0.60 L
Cookies	12 dz	Pâte à crêpes	5.00 L
Madeleine	1.40 kg	Pâte, lait de poule	0.70 L
Quatre quarts	2.10 kg	Pâte à pain légère (65% d'humidité)	3.10 kg
Pâte à guimauve	0.36 kg	Pâte à pain (60% d'humidité)	2.80 kg
Fondant	1.40 kg	Pâte à pizza (50% d'humidité)	2.30 kg
Crème fouettée	2 L	Pâte à pizza (40% d'humidité)	1.90 kg

## 35260 - BATTEUR PROFESSIONNEL 8 Litres 1 250 €

8 liters stand mixer



**CROCHET SPIRALE**  
utilisé pour les pâtes à :  
Pain, petit pain, pizza,  
lait de poule, taco  
(crêpe de maïs)

**PALETTE**  
utilisé pour :  
Purée de pommes de terre,  
mayonnaise, pâte à crêpes,  
pâte à tarte, crème glacée,  
pâte à cookies

**FOUET**  
utilisé pour :  
Blancs en neige, crème  
fouettée, gâteau de  
Savoie, madeleine, pâte à  
guimauve, crème glacée



### 35265 - ENTONNOIR POUR BATTEUR 62.92 €

- Long 27 cm - ouverture 13 cm
- Permet d'ajouter des ingrédients dans votre préparation sans arrêter le batteur, l'entonnoir venant se fixer sur la protection de cuve.
- Spécialement étudié pour verser des produits chauds.

### Accessoires

Code	Désignation	€
35261	Cuve 8 litres	81.83
35262	Fouet	50.00
35263	Palette	40.91
35264	Crochet	40.91
35265	Entonnoir inox	64.17
35266	Protection cuve	70.00



# BATTEUR PROFESSIONNEL KITCHENAID 6.9 L

## KITCHENAID BEATER 6.9 L



35270 - BLANC  
White

999.00 €



35271 - ARGENT  
Silver

999.00 €



35272 - ROUGE EMPIRE  
Red

999.00 €

- Un design professionnel arrondi avec bol relevable idéal pour des mélanges lourds.
- Utilisation et nettoyage facile bol en acier inoxydable de 6.9 L. Mélange avec facilité de grande quantité d'ingrédients.
- **Un moteur de 1.3 ch à haut rendement et transmission directe.**
- Silencieux et performant ; conception tout en métal coulé.
- Engrenages en métal de haute précision et boutons de contrôle en métal.
- Livré avec accessoires standard (fouet, palette, crochet) robustes, résistants, lavables au lave-vaisselle.
- Action de mélange à mouvement planétaire pour un mélange rapide et homogène.
- Moyeu de fixation unique.
- Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accessoires en option.

### Livré avec :



#### Fouet à fils

- Fouet elliptique à 11 fils. Pour monter les blancs d'oeufs en neige, la crème fraîche en chantilly ou élaborer des sauces.
- **Matériaux :** Acier inoxydable.
- Lavable au lave-vaisselle.



#### Crochet pétrisseur

- Crochet PowerKnead, pour mélanger et pétrir la pâte levée.
- **Matériaux :** Aluminium avec revêtement en nylon argenté anti-adhésif.
- Lavable au lave-vaisselle.



#### Batteur plat

- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pommes de terre.
- **Matériaux :** Aluminium avec revêtement en nylon argenté anti-adhésif.
- Lavable au lave-vaisselle.

- **Smooth rounded bowl-lift professional design:** ideal for heavy load/use and easy to clean.
- **6.9 L stainless steel bowl:** easily handles very large quantities of food.
- **1.3 HP high efficiency motor with direct drive:** Quiet and powerful.
- **Full metal body construction, high precision metal gears and metal control knobs:** stable, quiet and durable.
- **Extremely robust standard accessories:** durable and dishwasher-safe.
- **Original planetary action:** fast and thorough mixing
- **Single attachment hub:** easy usage with a wide choice of optional accessories.

### ACCESSOIRES Accessories

Code	Désignation	€
35275	Bol inox 6.9 L	130.49
35276	Fouet	65.80
35277	Palette	43.51
35278	Crochet	43.51

Puissance nominale	500 W
Type de moteur	à courant continu
Nombre de chevaux (puissance maximale en sortie moteur)	1.3 ch
Capacité du bol	6.9 L
Tension / Fréquence	220-240 V / 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotations/min.)	40 à 200
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression
Nombre de vitesses	10
Type de contrôle de vitesse	Electronique
Poids net	12.2 kg
Dimensions du produit (H x L x P en cm)	41.7 x 37.1 x 28.7
Dimensions de l'emballage (H x L x P en cm)	49.3 x 43.9 x 34.0
Garantie	1 an

### Capacité maximale par type d'aliments

Quantité max de farine conseillée	2.2 kg (16 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	1.15 kg
Blancs d'oeufs	19 (moyens)
Crème fouettée	1.9 L
Pâte à gâteau	4.5 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme)	3.8 kg
Purée de pommes de terre	3.6 kg
Cookies (taille standard 5.1 cm - 2 inches)	168 (14 douzaines)



# BATTEUR PROFESSIONNEL KITCHENAID 6.9 L

## KITCHENAID BEATER 6.9 L



**35281 - BATTEUR PRO KITCHENAID BLANC 6.9 L 1099.00 €**  
Kitchenaid beater 6.9 L

**35282 - BATTEUR PRO KITCHENAID ARGENT 6.9 L 1099.00 €**  
Kitchenaid beater 6.9 L



livré avec  
3 OUTILS INOX



### Fouet à fils

- Fouet elliptique à 11 fils. Pour monter les blancs d'œufs en neige, la crème fraîche en chantilly ou élaborer des sauces.
- Lavable au lave-vaisselle.

### Crochet

- Crochet PowerKnead, pour mélanger et pétrir la pâte levée.
- Lavable au lave-vaisselle.

### Palette

- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pommes de terre.
- Lavable au lave-vaisselle.

### ACCESSOIRES

Accessories

Code	Désignation	€
35275	Bol inox 6.9 L	130.49
35276	Fouet à fils	63.80
35285	Palette	117.31
35286	Crochet	117.31

- Un design professionnel arrondi avec bol relevable idéal pour des mélanges lourds.
- Utilisation et nettoyage facile bol en acier inoxydable de 6.9 L. Mélange avec facilité de grande quantité d'ingrédients.
- **Un moteur de 1.3 ch à haut rendement et transmission directe.**
- Silencieux et performant ; conception tout en métal coulé.
- Engrenages en métal de haute précision et boutons de contrôle en métal.
- Livré avec accessoires standard (fouet, palette, crochet) robustes, résistants, lavables au lave-vaisselle.
- Action de mélange à mouvement planétaire pour un mélange rapide et homogène.
- Moyeu de fixation unique.
- Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accessoires en option.

- **Smooth rounded bowl-lift professional design: ideal for heavy load/use and easy to clean.**
- **6.9 L stainless steel bowl: easily handled very large quantities of food.**
- **1.3 HP high efficiency motor with direct drive: Quiet and powerfull.**
- **Full metal body construction, high precision metal gears and metal control knobs: stable, quiet and durable.**
- **Extremely robust standard accessories: durable and dishwasher-safe.**
- **Original planetary action: fast and thorough mixing**
- **Single attachment hub: easy usage with a wide choice of optional accessories.**

Puissance nominale	500 W
Type de moteur	à courant continu
Nombre de chevaux (puissance maximale en sortie moteur)	1.3 ch
Capacité du bol	6.9 L
Tension / Fréquence	220-240 V / 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotations/min.)	40 à 200
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression
Nombre de vitesses	10
Type de contrôle de vitesse	Electronique
Poids net	13 kg
Dimensions du produit (H x L x P en cm)	41.7 x 37.1 x 28.7
Dimensions de l'emballage (H x L x P en cm)	49.3 x 43.9 x 34.0
Garantie	1 an

### Capacité maximale par type d'aliments

Quantité max de farine conseillée	2.2 kg (16 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	1.15 kg
Blancs d'œufs	19 (moyens)
Crème fouettée	1.9 L
Pâte à gâteau	4.5 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme)	3.8 kg
Purée de pommes de terre	3.6 kg
Cookies (taille standard 5.1 cm - 2 inches)	168 (14 douzaines)



# BATTEURS MÉLANGEURS

## MIXER / BEATER



- **Un design professionnel arrondi avec bol relevable.** Idéal pour des mélanges lourds. Utilisation et nettoyage facile
- **Bol en acier inoxydable de 4.8 L.** Mélange avec facilité tous types de préparations
- **Moteur à transmission directe.** Fiable et durable
- **Une construction tout en métal.** Solide, durable et résistante
- **Action de mélange à mouvement planétaire.** Pour un mélange rapide et homogène
- **Moyeu de fixation unique.** Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accessoires en option.
- **A professional design with a removable bowl.** Ideal for heavy mixing. Easy cleaning and use
- **4.8 L stainless steel bowl.** Mix and prepare with ease
- **Direct drive.** Reliable and durable
- **Durable all - metal construction.** Design for long life
- **Original planetary action.** Fast and thorough mixing
- **Single attachment hub.** Quick and easy to use with a large choice of optional attachments



### 35290 - BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID BLANC K5 4.8L

*Kitchenaid K5 mixer*

**760.00 €**

Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)

### 35295 - BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID NOIR K5 4.8L

*Kitchenaid K5 mixer*

**760.00 €**

Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)

Puissance nominale	315 W
Type de moteur	à courant alternatif
Nbre de chevaux (puissance maxi en sortie moteur)	0.26 ch
Capacité du bol	4.8 L
Tension / Fréquence	220-240 V / 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotation/min)	60 à 265
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression

Nbre de vitesse	10
Type de contrôle de vitesse	Mixte (mécanique/électronique)
Certification OC - usage domestique/professionnel	CEI 60335-1 et CEI 60335-2-14
Poids net	12 kg
Poids brut	13.4 kg
Dimension (H x L x P cm)	41.1 x 33.8 x 26.4

#### CAPACITÉ MAXIMALE

Quantité maxi de farine conseillée	1.00 kg (8 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	0.50 kg
Blanc d'oeufs	12 (moyens)
Crème fouettée	1.00 L
Pâte à gâteau	2.70 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme)	2.00 kg
Purée de pommes de terre	2.70 kg



**35291 - BOL INOX 4.8 L**  
*4.8 L s/steel bowl*



**35292 - FOUET**  
*Whip*

- Pour monter les blancs d'oeufs en neige, la crème fraîche en chantilly ou élaborer des sauces.
- **Matériaux :** acier inoxydable et aluminium.
- Non lavable au lave-vaisselle



**35293 - PALETTE**  
*Pallet*

- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pomme de terre.
- **Matériaux :** aluminium avec revêtement en nylon blanc anti-adhésif
- Lavable au lave-vaisselle



**35294 - CROCHET**  
*Cook*

- Pour mélanger et pétrir la pâte levée
- **Matériaux :** aluminium avec revêtement en nylon blanc anti-adhésif
- Lavable au lave-vaisselle

#### ACCESSOIRES

*Accessories*

Code	Dim. mm	€
<b>35291</b>	Bol inox 4.8 L	<b>125.71</b>
<b>35292</b>	Fouet	<b>65.82</b>
<b>35293</b>	palette	<b>43.72</b>
<b>35294</b>	Crochet	<b>43.72</b>



**35300 - BATTEUR MÉLANGEUR 5 Litres**  
*5 liters stand mixer*

**795.00 €**

#### Transmission par pignons métalliques

Cuve inox 5 litres avec poignée

Protection de sécurité en polycarbonate démontable

Livré avec 3 outils tout inox

- Crochet spirale : utilisé pour les pâtes à tartes, différentes pâtes, chair à saucisses.
- Palette : utilisée pour les pâtisseries, pâtes à tartes, purée de légumes, biscuits, crème glacée.
- Fouet : utilisé pour crème fouettée, mayonnaise, blanc en neige, pâte à crêpes, soufflés.

#### Prise d'accessoires

- Puissance : 750 W
- Batteur en aluminium 230 Volts - Monophasé - 50/60 Hz
- Poids : 15 kg
- Dimension : 38 x 31 x 45.5 cm

#### Bouton de protection thermique :

Coupe le moteur lorsqu'il est en surcharge.

#### 10 vitesses variables :

- 0 Stop - 1 à 3 vitesse lente
- 4 à 7 vitesse moyenne
- 8 à 10 vitesse rapide

Code	Désignation	€
<b>35301</b>	Cuve inox 5 litres	<b>74.07</b>
<b>35302</b>	Fouet inox	<b>62.20</b>
<b>35303</b>	Palette inox	<b>62.20</b>
<b>35304</b>	Crochet inox	<b>62.20</b>

Livré avec 3 outils inox



# ACCESSOIRES POUR BATTEUR MÉLANGEUR

## ACCESSORIES SUITABLE FOR BEATER



**35310 - PRESSE AGRUMES**  
*Fruit press*

**65.84 €**

- Pour faire des jus de fruits frais. Sa conception permet de stabiliser le robot d'une main pendant que vous pressez les fruits de l'autre. Une passoire spéciale permet d'accumuler les pépins et la pulpe.



**35311 - HACHOIR** **143.45 €**  
*Meat grinder*

- Permet de hacher ou de broyer la viande ou le poisson, les légumes, le pain sec, les fruits à chair ferme et le fromage. Il est livré avec un couteau à 4 lames, 2 grilles en acier inox pour un hachage grossier ou fin, un poussoir et une clé de verrouillage. Livré avec 2 grilles Ø 4.5 et 9 mm



**35309 - HACHOIR MÉTAL** **208.35 €**  
Corps aluminium, grilles inox  
*Metal heat grinder*

- Livré avec 1 couteau 4 lames
- 3 grilles : fines 3 mm, moyenne 4.5 mm, grosse 8 mm
- 2 embouts à farcir les saucisses.

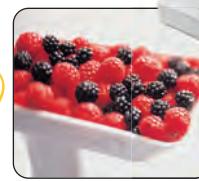


**35312 - PASSOIRE A FRUITS ET LEGUMES**  
*Fruit and vegetable strainer and grinder*

**140.08 €**

- La passoire doit être utilisée avec le hachoir. Elle permet de réduire en purée les fruits et les légumes cuits. Elle sépare les pépins les queues ou les peaux.

Pour batteurs réf. :  
35270 - 35271 - 35272  
35290 - 35300 - 35281  
35295 - 35282



**35315 - PLATEAU POUR ALIMENTS**  
*Dish for food* **48.98 €**

- Ce plateau d'un grand volume peut-être utilisé avec la passoire ou le hachoir. Il contient de plus grandes quantités d'aliments et permet de hacher plus facilement et plus rapidement.



**35314 - APPAREIL A SAUCISSES** **34.20 €**  
*Sausage kit*

- L'accessoire à farcir les saucisses comprend 2 tubes 10 et 16 mm pour les saucisses fraîches en boyaux et l'autre qui peut être utilisé pour toutes les autres saucisses.



**35313 - TRANCHOIR RAPE** **138.40 €**  
*Trencher*

- Coupe et râpe les racines et les légumes verts crus, les pommes de terre, les oignons, les fruits, les noix, le fromage. Il comporte 3 cylindres : **Cylindre à râper moyen** (racines et légumes verts à consommer crus, les amandes, les noix, les fruits et les fromages tendres). **Cylindre à râper gros** ( racines et légumes verts pour la soupe, les fruits pour la préparation de tarte, les noix, le chocolat, les fromages). **Cylindre à trancher** (pommes de terre, oignons, fruits et légumes verts)
- Equipé du corps et de 3 cylindres différents.



**35318 - JEU DE 3 CYLINDRES** **108.10€**  
Pour tranchoir 35313  
*3 cylinders for trencher*

- Râpe fine, râpe à pommes de terre, râpe à julienne



**35317 - APPAREIL A PATES**  
*Set of 3 pasta rollers*

**243.10 €**

- Set composé de trois éléments : un rouleau permettant de confectionner des feuilles de pâte allant jusqu'à 140 mm de large et de régler l'épaisseur désirée. Deux couteaux permettant de faire des tagliatelles fraîches ou des linguini. Ce set est fabriqué en métal chromé résistant et est fourni avec une brosse de nettoyage. Il ne peut être plongé dans l'eau. Comprenant 3 rouleaux : rouleau laminoire, rouleau à spaghettis, rouleau à tagliatelles.





# MACHINE À INJECTER

## FILLING MACHINE



### Machines permettant d'injecter :

- La crème dans les pâtisseries, choux, religieuses, éclairs, beignets...
- Dosage réglable par butée avant/arrière
- Corps en aluminium, entonnoir, piston et levier en inox

### Machine for filling pastries

- Quantities adjustable through front and rear stoppers
- Body of the machine in aluminium, funnel, cylinder, piston injector in s/steel



**36005 - MACHINE À INJECTER LA CRÈME - 3 litres 512.40 €**  
*Small cream or jam filling machine*

**36025 - MACHINE À INJECTER LA CRÈME - 7 litres 927.20 €**  
*Large cream or jam filling machine*

### PIÈCES DÉTACHÉES

*Spare parts*

Code	Désignation	€
36006	Poussoir inox	51.47
36007	Joint pour machine à injecter	17.08
36008	Réducteur	61.00
36009	Porte-aiguille	26.84
36010	Aiguille inox Ø 8 x 75 mm	53.68
36011	Aiguille inox Ø 6 x 75 mm	53.68
36012	Aiguille inox Ø 5 x 75 mm	53.68
36013	Clapet inox	62.39
36014	Entonnoir inox 3 litres	109.81

### PIÈCES DÉTACHÉES

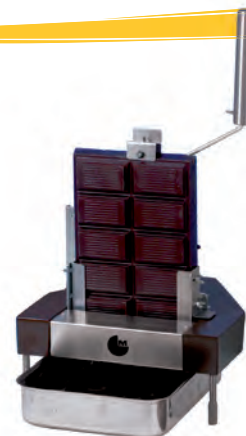
*Spare parts*

Code	Désignation	€
36026	Aiguille Ø 8 - 180 mm	53.68
36027	Aiguille Ø 5 - 75 mm	53.68
36028	Aiguille Ø 6 - 75 mm	53.68
36029	Porte aiguille	51.45
36030	Piston inox	100.15
36032	Poussoir complet inox (rondelle + écrou)	78.08
36033	Rondelle d'arrêt / axe	4.37
36034	Levier de manoeuvre inox	70.76
36039	Entonnoir inox 7 litres	185.44



**36150 - CHOCO-RAPE MANUELLE 906.00 €**  
*Choco shaver hand operated*

Permet un travail propre et hygiénique par actionnement d'un levier. Rendement : bloc de chocolat de 2.5 kg râpé entre 35 et 45 mn environ. Epaisseur réglable de 2.5 cm à 4.9 cm. Nettoyage aisé de l'appareil. Poids : 4 kg



**36155 - CHOCO-RAPE ÉLECTRIQUE 2782.00 €**  
*Electric choco shaver*

Permet un travail propre et hygiénique. Couteau de râpe avec 4 côtés tranchants. Produit des copeaux fins et réguliers. Guidage réglable pour blocs de différentes tailles. Rendement : bloc de chocolat de 2.5 kg râpé en 35 mn environ. Nettoyage aisé de l'appareil. Poids : 11 kg

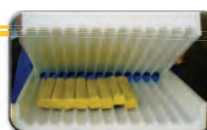


**36050 - BOULIER 239.37 €**

Appareil à boules 40 x 31 cm Ø 19 mm pour pralinés, ganaches...

*Machine for pralines, ganaches and almonds ball.*

(Disponible également en Ø 15 mm et 24 mm, sur commande)



Positionner votre préparation dans le boulier et presser avec la partie supérieure vers le bas afin d'obtenir des bandes.



Positionner manuellement les bandes dans l'autre sens.

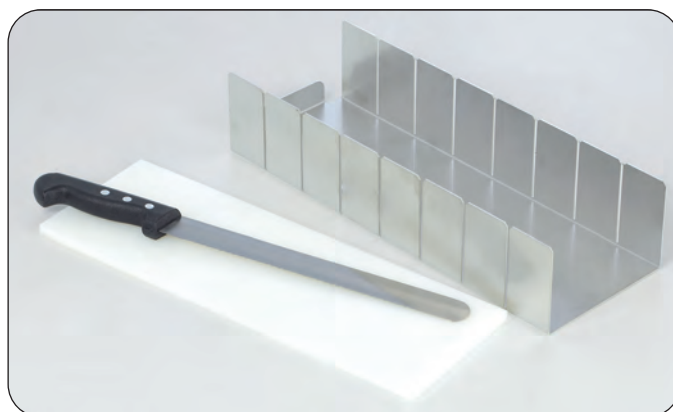


Presser et faire coulisser la partie supérieure à plusieurs reprises pour obtenir les boules.



# DIVISEUR INOX PARTS ÉGALES

## CUTTING BOARD S/STEEL



- Permet de couper des bandes de millefeuilles, mousses, flans... en parts régulières (autres dimensions sur demande)
- l'appareil est équipé d'une planche à découper polyéthylène alimentaire coulissante qui facilite la manipulation et le nettoyage.
- Placer votre bande sur la planche, faite glisser celle-ci sur le socle inox et coupez à l'aide de votre couteau en utilisant les guides de coupe.

### COUPE BANDE INOX EN PARTS ÉGALES

*Cutting board s/steel*

Code	Nombre et dimensions des parts	Longueur en mm	€
36060	14 parts de 40 x 135 mm	583	114.70
36061	12 parts de 45 x 135 mm	573	114.70
36062	11 parts de 50 x 135 mm	580	114.70

### Autres dimensions sur demande en fabrication spéciale

Code	Nombre et dimensions des parts	Longueur en mm	€
36064	9 parts de 40 x 135 mm	387	77.64
36065	8 parts de 46 x 135 mm	392	77.64
36067	7 parts de 52 x 135 mm	386	77.64



- Ossature inox équipée d'une planche de polyéthylène alimentaire 40 x 30 ou 60 x 40 cm facilitant la coupe des parts égales des canapés, mousses, pâtes de fruits, ganaches...
- Placer votre préparation sur la planche à l'intérieur de l'ossature, détailler à l'aide de notre couteau scie spécial page 35 en suivant les guides de coupes, surelever la planche en utilisant un cercle vacherin ou un cercle pain surprise afin de pouvoir récupérer vos découpes.

### Autres dimensions sur demande en fabrication spéciale

#### DIVISEUR INOX PARTS ÉGALES 40 x 30 cm

*Cutting board s/steel*

Code	Désignation	€
36080	80 découpes de 37.5 x 40 mm	158.61
36081	96 découpes de 25 x 50 mm	158.61
36082	130 découpes de 30 x 30 mm	158.61
36083	132 découpes de 25 x 36 mm	158.61

36090 - PLANCHE POLYÉTHYLÈNE 40 x 30 cm 20.18 €  
Épaisseur 10 mm



#### DIVISEUR INOX EN PARTS ÉGALES 57 x 37 cm

*Cutting board s/steel*

Code	Désignation	€
36087	117 découpes de 41 x 38 mm	240.10
36088	187 découpes de 31 x 31 mm	255.76
36091	Planche polyéthylène 57 x 37 cm - Ep. : 10 mm	40.34



Voir couteaux scie GM, spécialement étudiés pour les diviseurs inox.  
Réf. : 01395 et 01397 page 35

# PISTOLETS ÉLECTRIQUES

## PASTRY SPRAY GUNS

Les pistolets KREBS de fabrication suisse sont les seuls pistolets agréés contact alimentaire. Pistolets spécialement conçus pour pulvériser le chocolat, la graisse..



**36200 - PISTOLET KREA LM 25 371.80 €**

*Pastry gun*

Pour produits à faible et moyenne viscosité

- Puissance : 60 watts
- Débit : 280 g/mn
- Poids : 1.4 kg
- Piston acier inoxydable
- Cylindre carbure de tungstène

- Godet en plastique alimentaire d'une capacité de 700 ml pouvant passer au micro-ondes.
- Bouton de réglage de pression.
- Manche ergonomique (confort de travail)
- Simple d'utilisation, nettoyage facile (les parties démontables se lavent au lave-vaisselle)
- Livré avec une buse gicleur n°6, une buse à plat n°7 (spécial dorure et graissage et une extension angulaire permet de pulvériser avec un meilleur confort d'utilisation sans pencher le pistolet...)
- Cable de 1.60 m



Pièces détachées :

- |                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| 36210 - Buse n°4                    | 18.36 €  |
| 36211 - Buse n°6                    | 18.36 €  |
| 36212 - Buse n°8                    | 18.36 €  |
| 36213 - Buse à plat n°7             | 31.62 €  |
| 36215 - Extension angulaire         | 38.98 €  |
| 36218 - Rallonge flexible           | 108.40 € |
| 36220 - Godet 700 ml avec couvercle | 29.73 €  |



**36202 - PISTOLET KREA LM 45 429.00 €**

*Pastry gun*

Pour produits à forte viscosité

- Puissance : 120 watts
- Débit : 350 g/mn
- Poids : 1.8 kg
- Piston carbure de tungstène
- Cylindre carbure de tungstène



36218 - La rallonge permet de pulvériser à partir du contenant d'origine (valable uniquement pour le LM45)



**36205 - PISTOLET ÉLECTRIQUE "HOTCHOC" 498.00 €**

*Chocolate spray gun*

Le pistolet HOTCHOC a été spécialement conçu pour pulvériser un mélange de 50 % de chocolat / 50 % de beurre de cacao. Une bague chauffante spéciale entoure la buse et maintient le chocolat liquide. La housse isotherme entourant le godet et la buse ralentit le refroidissement du chocolat. Sa puissance (40 WATTS) et son piston spirale spécial assurent une pulvérisation plus uniforme.

Chaque pistolet HOTCHOC est fourni avec :

- un godet de 550 ml,
- une rallonge de buse incurvée
- une bague chauffante pour buse
- une housse isolante pour buse
- une housse isolante pour le godet
- une buse ronde N° 6

Puissance : 40 watts

230 V - 50 Hz

Poids : 1.06 kg

**36206 - GODET 550 ml 26.52 €**



**36230 - CABINE DE PEINTURE 113.22 €**

*Painting cabinet*

Encombrement : 65 x 60 x h 55 cm

- Spécialement conçue pour les pulvérisations au pistolet, bombe, aérographe...
- Montage et démontage facile
- En plastique PVC lavable



# PRESSE À NOUGATINE

## NOUGATINE PRESS

- Presse manuelle permettant de mouler la nougatine de la forme de son choix (selon les matrices proposées).
- En fonte d'aluminium peinte au four
- Machine unique au monde destinée aussi bien aux industriels qu'aux artisans
- Permet de réaliser en un temps record des pièces en nougatine (oeufs, marmites, cornes d'abondance...)
- Il est préférable de préparer les abaisses au laminoir
- Epaisseur de 3 à 5 mm pour les grandes pièces (cornes, marmites, oeufs)
- Epaisseur de 1.5 à 2 mm pour les petites pièces (tartelettes, petits oeufs, paniers...)



1 - Préparer l'abaisse, la positionner sur le moule



2 - Presser de façon progressive, sans trop serrer pour permettre de positionner la nougatine



3 - Découpe finale, ouverture du moule à l'aide du levier de déblocage



4 - Retirer la pièce

**37000 - PRESSE À NOUGATINE KALI 1 616.14 €**  
*Nougatine press Kali*

▶ La presse est vendue sans matrice ◀



**37005 - CORNE D'ABONDANCE 617.40 €**  
Long 22 cm - Ø 10 cm  
*Horn of plenty*



**37006 - CORNE D'ABONDANCE 1 225.73 €**  
Long 30 cm - Ø 16 cm  
*Horn of plenty*



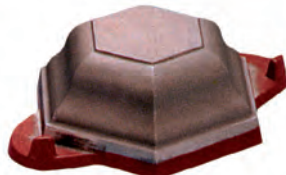
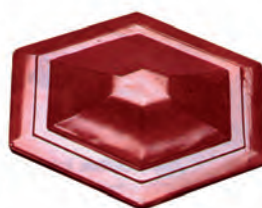
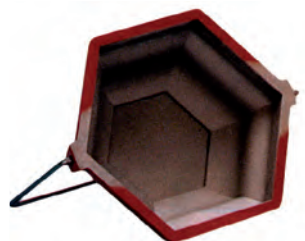
**37007 - 4 DEMI-COEURS 513.00 €**  
Long 6.5 cm  
*Hearts*



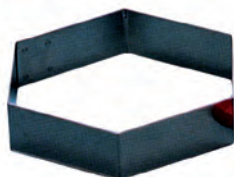
**37033 - TIMBALES 558.38 €**  
Haut. 5.5 cm  
*Timbales*

# PRESSE À NOUGATINE

## NOUGATINE PRESS



Sert à former les couvercles des 3 marmites



### MARMITE

Pots

Code	Ø cm	Haut cm	€
37010	16	5.7	522.06
37011	18	6	544.76
37012	22	5.7	633.29

37014 - COUVERCLE 158.88 €  
*Lid*



37015 - 4 TARTELETTES 499.37 €  
Haut 1.2 cm - Ø 7.5 cm  
*Tartlets*



37017 - 9 TARTELETTES 365.44 €  
Haut 0.9 cm - Ø 4.5 cm  
*Tartlets*



37019 - 20 TARTELETTES 488.02 €  
Haut 1.2 cm - Ø 3.8 cm  
*Tartlets*



37021 - 25 TARTELETTES 451.70 €  
Haut 1.5 cm - Ø 3.2 cm  
*Tartlets*



### DEMI-OEUFS

Eggs

Code	Désignation	Haut cm	€
37025	1 demi-oeuf	21	724.09
37026	2 demi-oeufs	15.5	651.45
37027	2 demi-oeufs	12	601.52



37028 - 4 DEMI-OEUFS 662.80 €  
Haut 9.5 cm  
*Eggs*



37029 - 6 DEMI-OEUFS 553.85 €  
Haut 7 cm  
*Eggs*



37030 - 24 DEMI-OEUFS 508.45 €  
Haut 3.1 cm  
*Eggs*

# MINI GUITARE KALI

## MINI GUITAR



La Mini guitare Kali vous permettra de réaliser des découpes rapides et régulières de chocolats, bonbons, ganaches, pâtes d'amandes, pâtes de fruits, entremets, canapés carrés, losanges, rectangles... Idéale pour les petites productions, pour les restaurants, les écoles, centres de formation, pâtisseries... Son faible encombrement permet de la maintenir à portée de main ou de la ranger plus facilement.

**37569 - MINI GUITARE AVEC 3 BRAS+ PELLE DE RAMASSAGE 1215.74 €**

Vendue avec 3 bras de coupe 15 - 22.5 - 30 mm + 2 fils  
*Complète mini guitar with 3 arms 15 - 22.5 - 30 mm + s/steel plate 260 x 260 mm*

**37570 - SOCLE + PELLE DE RAMASSAGE 433.87 €**

Vendue avec une pelle de ramassage inox 260 x 260 mm + 2 fils  
*Mini guitar without arms + s/steel plate 260 x 260 mm*

**37575 - BRAS DE COUPE 15 mm - ROUGE 297.64 €**  
*Cutting arm 15 mm*

**37576 - BRAS DE COUPE 22.5 mm - VERT 255.54 €**  
*Cutting arm 22.5 mm*

**37577 - BRAS DE COUPE 30 mm - JAUNE 246.10 €**  
*Cutting arm 30 mm*

**37580 - FIL DE RECHANGE 7.67 €**  
*Spare wire*

**37582 - PELLE SEULE 260 x 260 mm 16.44 €**  
*S/steel plate*

**37574 - BRAS DE COUPE 7.5 mm 383.87 €**  
*Cutting arm 7.5 mm*  
 Le bras est vendu séparément et n'est pas inclus dans la réf 37569 - Mini guitare avec 3 bras.

Dimensions utiles de la base de coupe 255 x 237 mm

Dimensions encombrement 382 x 280 x ht 80 mm

**Caractéristiques techniques :**

- Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.
- Les bras de coupes sont interchangeable très rapidement
- Hygiène parfaite
- Cordes très robustes et faciles à monter
- Base de découpe en matière plastique composite
- Nettoyage très facile, passe au lave-vaisselle



**CADRE SUPERPOSABLE POUR MINI GUITARE KALI :**

*Stacking frame 270 x 270 mm*

Format 270 x 270 mm (utile 240 x 240 mm)

**06450 - kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle 111.75 €**

**06451 - Cadre hauteur 10 mm 30.14 €**

**06452 - Cadre hauteur 15 mm 30.88 €**

**06453 - Cadre hauteur 20 mm 32.34 €**

**06457 - Plaque support 19.12 €**

**06458 - Règle 7.35 €**



**37580 - FIL DE RECHANGE 7.67 €**  
*Spare wire*



**37582 - PELLE SEULE - 260 x 260 mm 16.44 €**  
*S/steel plate*

# GUITARE KALI SIMPLE

## SIMPLE GUITAR SLICING MACHINE

- Permet de découper rapidement et régulièrement les bonbons chocolat, ganaches, pâtes d'amande, pâtes de fruits, canapés en carré, losange, rectangle...
- **Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif**
- Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite.
- Bras de coupe interchangeables très facilement, cordes très robustes et faciles à monter
- Encombrement 630 x 475 mm



- *The guitar Kali recommended by the greatest chocolatiers and pastry chefs.*
- *Sold with a stainless spatula 360 x 360 mm + 3 s/steel wires parts. The guitar Kali will let you perform cuts fast and regular chocolates, candies, ganache, marzipan, fruit jellie, rhombus, rectangle. Standard cutting surface for cutting with multiple of 7.5 mm.*

### Specifications GUITAR KALI

- *Base and cutting arm in s/steel*
- *The arm sections are easily interchangeable, manufactured in s/steel, preventing water from entering during the washing ; providing perfect hygiene*
- *The arm cuts are easily interchangeable*
- *The wires are very robust and easy to assemble.*
- *Cutting surface of 360 x 360 mm plastic composite.*
- *For larger cuts, the wires can be removed depending on your cuts.*

### 37600 - GUITARE KALI SIMPLE AVEC 3 BRAS 1975.85 €

*Simple guitar with 3 cutting frames*

- Vendue avec 3 bras de coupe, écartements des fils 15 - 22.5 et 30 mm
- 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- *Includes 3 removable stainless steel cutting frames: 15 mm spacing, 22.5 mm spacing, 30 mm spacing + 1 stainless steel spatula 360 x 360 mm and 3 extra wires*

### 37602 - GUITARE KALI SIMPLE SANS BRAS DE COUPE 949.98 €

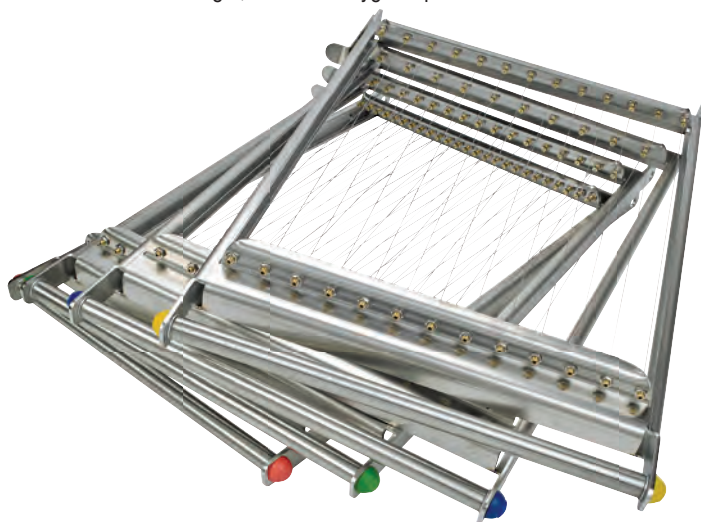
*Base for guitar without cutting frames*

- 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils

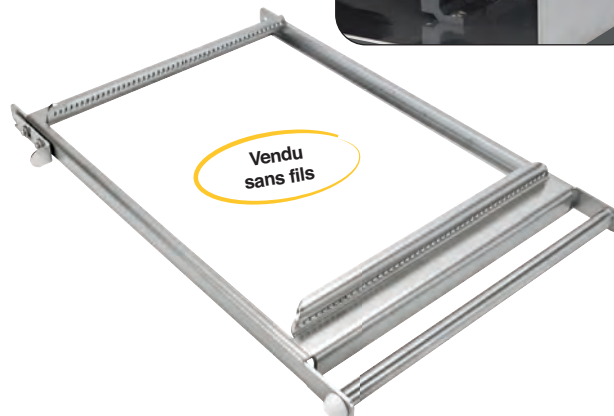
### BRAS DE COUPE POUR GUITARE KALI SIMPLE ET DOUBLE

*Cutting arms for the Kali guitars simple and double*

Bras de coupe universels, interchangeables très facilement, à commander séparément en fonction de vos besoins. Fabrication en tôle d'inox, évitant à l'eau de s'infiltrer lors du lavage ; offrant une hygiène parfaite.



Système de fixation unique facilitant la manipulation des bras.



**37611 - BRAS DE COUPE - Ecartement 15 mm - Rouge 430.19 €**  
*Cutting frame, 15 mm spacing, red*

**37612 - BRAS DE COUPE - Ecartement 22.5 mm - Vert 380.16 €**  
*Cutting frame, 22.5 mm spacing, green*

**37613 - BRAS DE COUPE - Ecartement 30 mm - Jaune 352.65 €**  
*Cutting frame, 30 mm spacing, yellow*

**37614 - BRAS DE COUPE - Ecartement 37.5 mm - Bleu 342.64 €**  
*Cutting frame, 37.5 mm spacing, blue*

**37607 - BRAS UNIVERSEL BLANC 292.62 €**  
Ecartement 7.5 mm  
Capacité maxi = 49 fils  
*Cutting frame, 7.5 mm spacing, white*

## GUI-TARE KALI DOUBLE DOUBLE GUITAR SLICING MACHINE

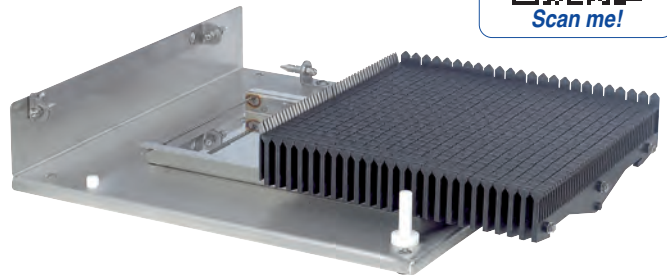
- **L'indispensable guitare Kali double recommandée par les plus grands chocolatiers - Pâtisseries...**
- Permet de découper rapidement et régulièrement les bonbons chocolat, ganaches, pâtes d'amande, pâtes de fruits, canapés en carré, rectangle... sans retourner la préparation
- **Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif**
- Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite. **Nettoyage très facile**, la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle, lave batterie offrant une **hygiène parfaite**
- Bras de coupe interchangeable très facilement, cordes très robustes et faciles à monter
- *The essential guitar Kali recommended by the greatest chocolatiers and pastry chefs.*
- *The guitar will let you perform Kali cuts fast and regular chocolates, candies, ganache, parzipan, fruit jellie, rectangle...*
- *Sold with a stainless spatula 360 x 360 mm + 3 s/steel wires parts.*



Scannez moi !



Scan me!



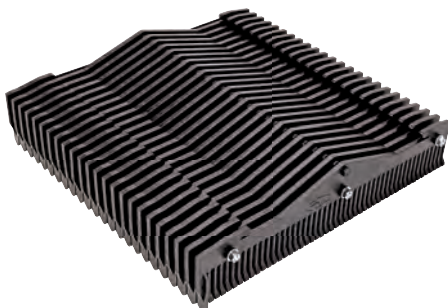
### 37610 - GUI-TARE KALI DOUBLE STANDARD 1196.17 € SANS BRAS DE COUPE

*Double guitar without cutting frame*

- Vendue avec 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- Surface de coupe standard, permettant de couper dans un sens avec des multiples de 7.5 mm et dans l'autre sens des multiples de 15 mm ;
- Le bras de coupe - Ecartement 15 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 22.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 30 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 37.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Pour des découpes plus grandes les fils sont démontables en fonction de vos découpes.

### 37608 - SURFACE DE COUPE STANDARD SEULE 469.76 € POUR GUI-TARE KALI DOUBLE

*Useful surface only for double guitar*



- **Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite.**
- Nettoyage très facile, la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle.
- **Cutting surface of 360 x 360 mm plastic composite.**
- *Easy to clean, it is removable and be washable seperatly in a dishwasher.*

### 37615 - GUI-TARE KALI DOUBLE "SPÉCIAL CHOCOLAT" 1196.17 € SANS BRAS DE COUPE

*Double guitar without cutting frames special square 22.5 x 22.5 mm*

- Vendue avec 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- Surface de coupe **spécial chocolat**, permettant de couper des **carrés de 22.5 x 22.5 mm** avec dans un sens des multiples de 7.5 mm et dans l'autre sens des multiples de 22.5 mm ;
- Le bras de coupe - Ecartement 15 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 22.5 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 30 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 37.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Pour réaliser des carrés de 22.5 x 22.5 mm il est préférable de commander 2 bras de coupe N°2 code 37612

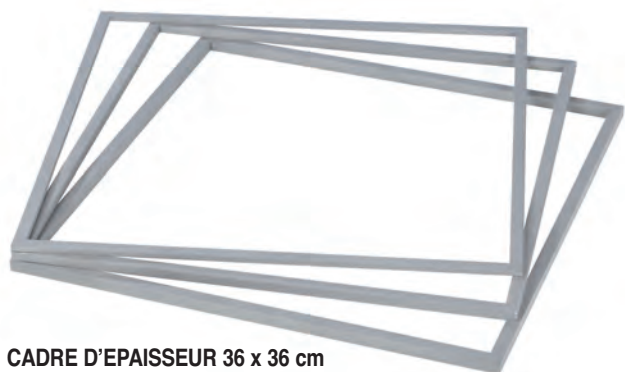
### 37619 - SURFACE DE COUPE "SPÉCIAL CHOCOLAT" SEULE POUR GUI-TARE KALI DOUBLE 469.76 €

*Useful surface only for double guitar special square 22.5 x 22.5 mm*



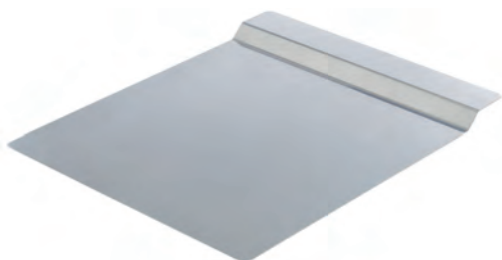
# ACCESSOIRES POUR GUITARE

## ACCESSORIES FOR GUITAR SLICING MACHINE



**CADRE D'ÉPAISSEUR 36 x 36 cm**  
Frames thick

Code	h mm	€
37620	3	45.86
37621	4	48.33
37622	5	49.72
37623	6	52.87
37624	8	56.92
37625	10	62.95
37626	12	70.48
37627	15	81.47



**37630 - PELLE DE RAMASSAGE INOX 36 x 36 cm 21.47 €**  
Stainless steel spatula 36 x 36 cm

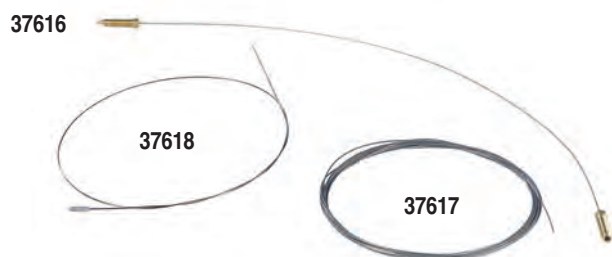


**CADRE SUPERPOSABLE**  
Stacking frame

FORMAT 390 x 390 mm (utile : 360 x 360 mm)

Spécialement conçus pour les préparations (ganache, pâte de fruits, praliné...) pouvant être coupées à la guitare.

Code	Désignation	€
06440	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	166.75
06441	Cadre hauteur 10 mm	40.94
06442	Cadre hauteur 15 mm	42.37
06443	Cadre hauteur 20 mm	43.78
06447	Plaque support	53.70
06448	Règle	10.25



**FILS DE RECHANGE POUR GUITARES**  
Wires, stainless steel

- 37616 - FIL DE RECHANGE POUR GUITARES KALI 7.30 €
- 37617 - ROULEAU DE FIL Ø 0.8 mm long 5 m 7.71 €
- 37618 - FIL UNIVERSEL 1 EMBOUT long 72 cm (paquet de 5 fils) 21.53 €

RETROUVEZ  
FEUILLES GUITARE POLYÉTHYLÈNE  
PAGE 309



**37650 - TABLE POUR GUITARE 959.40 €**  
Trolley for slicing machine

Plan de travail en acier inoxydable 700 x 700 x ht 900 mm  
Equipée de 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérin réglables ;  
5 rangements verticaux pour bras de coupe ;  
Tablettes rabattables en option

**37651 - TABLETTE RABATTABLE 400 x 700 mm 262.40 €**  
Folding table

## LAMPES À SUCRE SUGAR HEATING LAMP



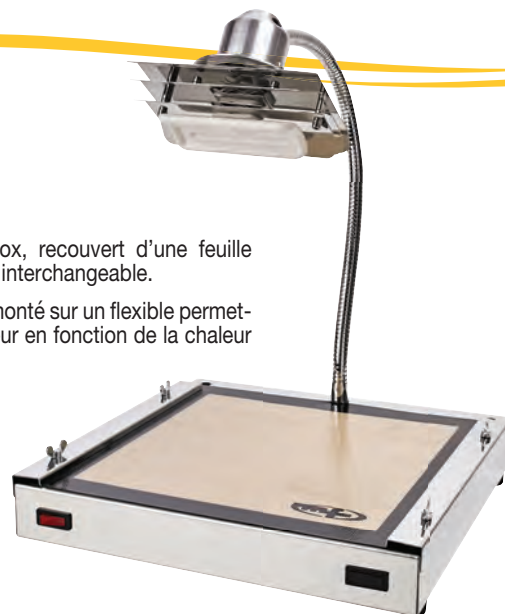
**37998 - LAMPE À SUCRE 1500 WATTS (3 x 500 watts) 822.10€**  
*Sugar heating lamp 1500 watts (3 x 500 watts)*

- Grande surface de travail permettant de travailler plus aisément.
- 3 émetteurs céramique montés sur flexible, permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.
- Plan de travail inox 50 x 32.5 cm revêtu d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable.
- Dim. : 56 x 37 x 6 cm
- Puissance : 3x 500 Watts, 240 Volts monophasé.



**38000 - LAMPE À SUCRE 1000 Watts 610.43 €**  
Dim. : 56 x 37 x 6 cm - Plan de travail : 50 x 32.5 cm  
240 Volts monophasé  
*Sugar heating lamp 1000 W*

- Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable.
- Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.



**38002 - LAMPE À SUCRE 500 Watts 381.35 €**  
Dim. : 34 x 34 x 6 cm - Plan de travail : 31 x 31 cm  
240 Volts monophasé  
*Sugar heating lamp 500 W*



### LAMPE À SUCRE "SPÉCIALE ÉCOLE" *School lamp*

**38005 - LAMPE À SUCRE 375 Watts 244.16 €**  
Long 32.5 cm - Larg 29.5 cm  
240 volts monophasé  
*Sugar heating lamp 375 W*

- Spécialement conçue pour une initiation au travail du sucre.
- Surface de travail recouverte d'un tissu téflonné anti-adhésif.
- Flexible réglable



# MATÉRIEL POUR LE TRAVAIL DU SUCRE

## SUGAR WORK



**38008 - EMETTEUR INFRA-ROUGE CÉRAMIQUE 500 Watts 53.69 €**  
*Ceramic infrared lamp*

**38010 - AMPOULE À VIS 375 Watts 27.00 €**  
*Bulb for sugar heating lamp*

**ECRAN DE PROTECTION INOX POUR LAMPE À SUCRE**  
*Protective screen for sugar heating lamp*

**38015 - 35.5 x 30 x h 20 cm pour réf. : 38002 32.10 €**

**38016 - 57 x 30 x h 20 cm pour réf. : 37998 & 38000 42.40 €**

Régule et répartit la chaleur par réflexion



**38020 - FEUILLE SILICONÉE POUR LAMPE À SUCRE 7.94 €**  
 31 x 31 cm  
*Non-stick surface for sugar heating lamp*



**38029 - POMPE À SUCRE SIMPLE 20.60 €**  
 En caoutchouc, canule en cuivre  
*Sugar pump*



**38030 - POMPE À SUCRE 52.05 €**  
 Double détente, caoutchouc, avec canule en cuivre  
*Sugar blowing pump*

**38031 - CANULE CUIVRE SEULE POUR POMPE À SUCRE 5.24 €**  
*Copper tip*

Spécial pour le travail du sucre



**GANT LATEX NATUREL, INTÉRIEUR POUDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE**  
 Long. 33.5 cm  
*Superthin gloves in natural latex*

Code	tailles	€ La paire
05710	P.M. 6/6.5	4.10
05711	M.M. 7/7.5	4.10
05712	G.M. 8/8.5	4.10



**38040 - LAMPE À ALCOOL EN VERRE 32.70 €**  
*Spirit lamp*



**38060 - CARAMÉLISEUR ÉLECTRIQUE 190.00 €**  
 Ø 11.5 cm - 800 Watts  
*Electric caramelizer*



**38061 - FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE 216.09 €**  
 Ø 9.5 cm - 750 Watts - 230V  
*Electric caramelizer*



**38062 - FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE RECTANGULAIRE - 25 cm - 750 W 145.85 €**  
*Rectangular electric caramelizer*

**38063 - SEMELLE INOX de 27.5 x 4 cm 75.64 €**  
*Stainless steel sole*



# MATÉRIEL POUR LE TRAVAIL DU SUCRE

## SUGAR WORK



**38050 - CHALUMEAU À SUCRE PM - 12 cm 11.95 €**

*Small gas blowtorch*

- Allumage piezo.
- Durée d'utilisation de 40 mn environ par remplissage.
- Rechargeable, vendu sans gaz.



**38051 - CHALUMEAU A SUCRE 19.42 €**

*Gas blowtorch*

- Pour tous les travaux de collage du sucre.
- flamme ajustable, poignée ergonomique.
- Allumage piezo électrique.
- Durée d'utilisation de 60 mn environ par remplissage.
- Rechargeable, fonctionne avec du gaz butane (gaz à briquet).
- Vendu sans gaz.



**38052 - CHALUMEAU À SUCRE PROFESSIONNEL 34.73 €**

*Gas blowtorch*

temps : 80 - 150 mn

- Utilisation simple et facile.
- Bouton d'allumage de la flamme.
- Système cran de sureté pour plus de sécurité.
- Sans fil et léger pour une meilleure maniabilité.
- Ajustement sans risque de la flamme.
- Rechargement rapide en gaz.
- Fonctionne sous tous les angles.
- Allumage piezo
- Vendu sans gaz.



**38055 - BOMBE GAZ BUTANE 200 ml 3.30 €**

*pour chalumeau à sucre*

*Universal butane gas*



- Allumage piezzo
- Réglage du débit du gaz
- Fixation facile
- Utilisation dans toutes les positions

**38070 - CHALUMEAU PRO 25.55 €**

Complet avec une cartouche

*Pro gas blowtorch*

**38071 - CHALUMEAU PRO SEUL 22.50 €**



**38072 - LOT DE 4 CARTOUCHES 227 g 10.61 €**



**38080 - CHALUMEAU À GAZ 26.43 €**

*Gas blowtorch*

Indispensable pour le collage des pièces en sucre et la caramélisation en surface des entremets, crèmes brûlées...  
Allumage piezo.



**38081 - CARTOUCHE À GAZ 190 g 2.95 €**

*Gas cartridge*



## PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE ELECTRICAL FOOD DECOR TURN TABLE



**36250 - PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE 399.00 €**  
*Electrical food decor turn table*



Bouton de sélection sens de rotation  
*Spin button*



Molette réglage vitesse  
*Speed adjustment*



- Chassis et plateau Ø 20 cm, en inox
- Tapis silicone Ø 20 cm antidérapant
- Machine avec plateau tournant permettant de décorer les assiettes, les gâteaux, les tartes, les plateaux... Il vous suffit de placer le produit sur la base, en utilisant des crayons alimentaires, des pinceaux, des bouteilles verseuses, des poches pâtisseries, ...
- Molette de réglage (vitesse de 1 à 80 tours par minute)
- Pour la réalisation du tourbillon en pâtisserie.
- Parfait pour la pulvérisation du chocolat et le travail à l'aérographe.
- *Made in stainless steel*
- *This automatic spinning support offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots. All it takes it to put the product in to the base and work with technic of your choice: food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags, etc... Perfect for painting with chocolate and airbrushing.*
- *Adjustable velocity, from 1 to 80 spins per minute, you can change spin direction.*
- *Weight resistance up to 8 kg*
- *It is a perfect and surprising accessory for buffet presentations and displays trays, carved fruits or sculptures made of ice, chocolate or sugar.*

Poids : 3 kg - 230 V  
Dim. : 20 x 20 x 13.5 cm  
Poids utilisation maxi : 8 kg  
Plateau : Ø 20 cm

## DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT CHOCOLATE DISPENSER



**38570 - DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT 779.55 €**  
*Chocolate dispenser*

Équipé d'un disque en plastique alimentaire Ø 30 cm, le distributeur permet un brassage et une distribution régulière du chocolat.

*Equipped with a food safe disk plastic Ø 30 cm. Provides a mixing and a uniform distribution of chocolate.*

Réglable en hauteur, il s'adapte sur toutes les trempouses.  
*Adjustable height and depth stand.*

S'adapte sur les trempouses :  
38600 - 38602 - 38580 - 38590

Le distributeur est vendu seul, sans trempouse.



Dimensions  
Longueur : 35 cm  
Largeur : 13.5 cm



# TREMPEUSES GAMME DIGITALE

## DIGITAL CHOCOLATE DIPPING MACHINE

- Carcasse ABS thermoresistant avec bac et couvercle amovible en inox
- Sonde de contrôle de température
- 3 programmes préselectionnés selon la couverture utilisée blanc - lait - noir
- Température homogène et constante au degré près avec indicateur sonore
- *Made from heat-resistant plastic with removable bowl and lid*
- *With temperatur sensor 3 different programs based on the kind of chocolate white - milk or dark*
- *Melt the chocolate quicker and more precisely*



**38573 - TREMPEUSE DIGITALE 3.6 L** **510.96 €**  
 Dim. totale : 24 x 40 x h 13.5 cm  
 Dim. bac : 18 x 32.5 x h 10 cm  
*Digital chocolate dipping machine 3.6 L*



**38574 - TREMPEUSE DIGITALE 6 L** **587.02 €**  
 Dim. totale : 33 x 40 x h 13.5 cm  
 Dim. bac : 26.5 x 32 x h 10 cm  
*Digital chocolate dipping machine 6 L*



**38576 - TREMPEUSE DIGITALE 9 L** **697.35 €**  
 Dim. totale : 39.5 x 45 x h 13.5 cm  
 Dim. bac : 32 x 35.5 x h 10 cm  
*Digital chocolate dipping machine 9 L*



**38577 - TREMPEUSE DIGITALE 13.7 L** **810.90 €**  
 Dim. totale : 39.5 x 62 x h 13.5 cm  
 Dim. bac : 32.5 x 53 x h 10 cm  
*Digital chocolate dipping machine 13.7 L*



### TREMPEUSES À AIR

- Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, commande à l'abri des projections de chocolat. Isolation thermique permettant une bonne régulation de la température et une économie d'énergie. Bac amovible pour un entretien facile.

*Chocolate dipping machine air heated. S/steel construction, special and efficient insulation that contributes to better regulation energy saving.*



Hauteur 22 cm  
Longueur 67 cm  
Largeur 38 cm  
Puissance 600 W

#### 38600 - TREMPEUSE "MF 200" AVEC BAC 1/1 ET COUVERCLE

*Chocolate dipping machine, air heated* **1 037.03 €**

Bac gastro 1/1 = 20 L- Capacité de 18 à 20 kg de chocolat



Hauteur 22 cm  
Longueur 49 cm  
Largeur 38 cm  
Puissance 500 W

#### 38602 - TREMPEUSE "MF 128" AVEC BAC 2/3 ET COUVERCLE

*Chocolate dipping machine, air heated* **918.12 €**

Bac gastro 2/3 = 12.8 L- Capacité de 12 à 15 kg de chocolat

### TREMPEUSE À EAU

Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, température de l'eau régulée par un thermostat de haute précision.

Bac gastronorme inox profondeur 15 cm. Système de vidange intégré avec sécurité.

*Fully in s/steel, easy to use, water temperature regulated by a thermostat. S/steel container depth of 15 cm. Integrated security system dump.*

La conception originale de la trempeuse AQUA200, vous garantit une sécurité optimale :

*The AQUA200 guarantees security :*

- Aucun élément électrique n'est immergé  
*No electric element is immersed*
- Résistance hors du bain-marie évitant toute corrosion due à l'électrolyse  
*Resistance out of the bain-marie avoiding corrosion due to electrolysis*
- Indicateur du niveau maxi de l'eau  
*Indicator of the maximum level of water*



Hauteur 22 cm  
Longueur 67 cm  
Largeur 38 cm

#### TREMPEUSE AQUA200

*Chocolate dipping machine, water heated*

Bac gastro 1/1 = 20 L- Capacité de 18 à 20 kg de chocolat

Code	Désignation	€
38580	Avec 1 bac 1/1 et couvercle <i>With 1 stainless steel container 1/1 and lid with handles</i>	<b>864.21</b>
38590	Avec 1 bac 2/3 et 1 bac 1/3 et couvercles <i>With 1 stainless steel container 2/3, 1 stainless steel container 1/3 + handles and lids</i>	<b>890.00</b>

## MINI TREMPEUSES SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE

Idéale pour chauffer et garder au chaud les préparations telles que le chocolat, le fondant, les sauces, nappages, gelée...

Utilisée aussi comme trempeuse d'appoint pour les couvertures couleurs.

Répartition de la chaleur uniforme grâce à une résistance souple autour de la cuve

**Cuve en acier inoxydable** ; il est possible d'utiliser une bassine ronde de Ø 24 cm comme bac mobile ; dans ce cas mettre un peu d'eau entre les 2 cuves pour améliorer la transmission de la chaleur ; livrée sans couvercle.

Le bac 5 couleurs (5 compartiments de 30 cl) s'adapte sur la mini trempeuse et permet de maintenir au chaud les couvertures couleurs pendant la décoration des moules chocolat. Le couvercle est compatible avec le bac.

*Multi-purpose appliance for melting and keeping chocolate, fondant, jelly, sauces... at a warm temperature. The container 5 compartments is a perfect additionnal system for colours toppings*



- 38625 - MINI TREMPEUSE KALI 3.5 L 342.54 €**  
*Chocolate dipping machine without cover*  
Corps en aluminium - peinture époxy  
Vendue sans couvercle
- 38626 - BAC INOX 3.5 L 12.56 €**  
*Bowl s/steel*
- 38627 - COUVERCLE TRANSPARENT 21.53 €**  
*Cover*
- 38629 - COUVERCLE INOX 37.62 €**  
*S/steel cover*
- 38628 - BAC 5 COULEURS 32.74 €**  
*Container 5 compartments*  
Compartiments de 30 cl

Puissance	350 W
Voltage	230 V
Poids	1.170 kg
Contenance	3.5 Litres
Dimensions	Ø 24 cm Hauteur 17.5 cm



**38665 - MINI TREMPEUSE GRISE 1.8 L**  
*Small dipping machine*



**38666 - MINI TREMPEUSE ROUGE 1.8 L**  
*Small dipping machine*



**38667 - MINI TREMPEUSE NOIRE 1.8 L**  
*Small dipping machine*

### MINI TREMPEUSE 1.8 L 194.48 €

26 x 26 x haut. 16 cm - Dim. bassine alu amovible : Ø 18.5 x h 10.7 cm

- Idéale pour les petites productions de chocolat et pour le maintien au chaud des sauces, nappages et fondants...
- Corps plastique, bassine en aluminium anodisé.
- Livrée avec couvercle.



# FONTAINES À CHOCOLAT

## CHOCOLATE FONTAIN



**38650 - FONTAINE À CHOCOLAT PM INOX 70.00 €**

*Small Chocolate Fountain*

Utilisation et entretien facile grâce à sa conception tout inox..

Remplissez de chocolat déjà fondu au préalable la base chauffante de la fontaine, mettez l'appareil en marche et regardez le chocolat s'écouler en cascade.

- Hauteur : 40 cm
- Tension : 230 V
- Diamètre : 21 cm
- Puissance : 170 W
- Capacité : 1.5 kg



**38652 - FONTAINE PRO 60 cm 460.00 €**  
*Professional fountain*

- La fontaine à chocolat a été conçue pour satisfaire tous les amoureux du chocolat, elle saura animer les boutiques des chocolatiers, pâtisseries ainsi que les buffets et réceptions.
- Entièrement en acier inoxydable, n'altérant pas le goût. **Température régulée par thermostat. Moteur silencieux.**



**38654 - FONTAINE PRO 80 cm 560.00 €**  
*Professional fountain*

- Un système de vis sans fin à l'intérieur de la colonne fait monter le chocolat fondu du bol inférieur vers le haut de la fontaine et créé ainsi une cascade.
- Parfaite pour faire une fondue, pour tremper des fruits frais piqués sur brochettes ou des biscuits, bonbons...
- (ajouter 10 % de beurre de cacao pour le fluidifier).

**NETTOYAGE FACILE**  
*Easy to clean*

Réf 38652	Caractéristiques	Réf 38654
60	<b>Hauteur cm</b>	80
33	<b>Ø cuve</b>	37
2.5	<b>Capacité kg</b>	5
5.5	<b>Poids kg</b>	8



**38660 - CHOCOLATIÈRE 3 L 252.35 €**

*Chocolate maker*

- Spécialement conçue pour une utilisation en bar ou salon de thé
- Thermostat réglable pour adapter la température
- Bol gradué en polycarbonate antichoc, non toxique et amovible
- Nettoyage facile



- Caractéristiques techniques**
- Structure en acier inoxydable
  - Hauteur/Diam 400/200 mm
  - Capacité du bol 3 L
  - Poids : 3 kg
  - Décibel <70 db
  - Puissance 1200 W
  - Voltage 220 V / 50 Hz



**38670 - BAIN MARIE POUR CHOCOLAT - Capacité 1 L 36.25€**

*Chocolate bain Marie*

**Pour garder à température :**

Vos sauces, chocolat prêt à la pulvérisation, fondants, nappages...

**Caractéristiques techniques**

- Dimensions : 29 x 22 x 12 cm
- Poids : 875 g
- Puissance 70 W
- Voltage 220-240 V / 50-60 Hz



**Idéal pour une fondue au chocolat.**



# BOITE GASTRONORME

## GASTRONORM CONTAINERS

- Les boites hermétiques en polypropylène sont conçues et destinées aux professionnels des métiers de bouche.
- Température d'utilisation -40°C à +90°C
- Polypropylene sealed containers are designed for professionals in the food industry.
- Operating temperature -40°C to +90°C

- Format gastronorme
- Passe au lave-vaisselle
- Double fermeture hermétique
- Clip de couleur pour une meilleure identification
- Etiquette de traçabilité intégrée
- Boite transparente

- Gastronorm format
- Dishwasher safe
- Double sealing
- Color clip for better identification
- Integrated traceability label
- Transparent box



### BOITE + COUVERCLE 1/6

17.6 x 16.2 cm

Gastronorm container 1/6 with lid

Code	h cm	Cont. L	€
38750	10	1.7	5.65
38751	15	2.6	6.10



### BOITE + COUVERCLE 1/1

53.5 x 32.5 cm

Gastronorm container 1/1 with lid

Code	h cm	Cont. L	€
38761	6.5	9	17.68
38762	10	13	19.02
38763	15	21	21.14
38764	20	28	23.38

### BOITE + COUVERCLE 1/4

26.5 x 16.2 cm

Gastronorm container 1/4 with lid

Code	h cm	Cont. L	€
38753	10	2.8	6.95
38754	15	4.3	7.64



### BOITE + COUVERCLE 2/3

35.4 x 32.5 cm

Gastronorm container 2/3 with lid

Code	h cm	Cont. L	€
38765	10	9	14.32
38766	15	13.5	16.30
38767	20	19	18.27



### BOITE + COUVERCLE 1/3

32.5 x 17.6 cm

Gastronorm container 1/3 with lid

Code	h cm	Cont. L	€
38755	10	4	8.28
38756	15	6	9.56



38780 - FEUTRE SPÉCIAL 3.35 €  
Special marker

### BOITE + COUVERCLE 1/2

32.5 x 26.5 cm

Gastronorm container 1/2 with lid

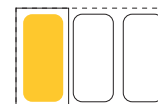
Code	h cm	Cont. L	€
38758	10	6.5	11.30
38759	15	10	13.05
38760	20	18.5	14.76



1/1 53 x 32.5 cm



1/2 32.5 x 26.5 cm



1/3 32.5 x 17.6 cm



1/4 26.5 x 16.2 cm



1/6 17.6 x 16.2 cm



2/3 35.4 x 32.5 cm



Boite spéciale allergènes

### BOITE + COUVERCLE - h 15 cm

Gastronorm container with lid

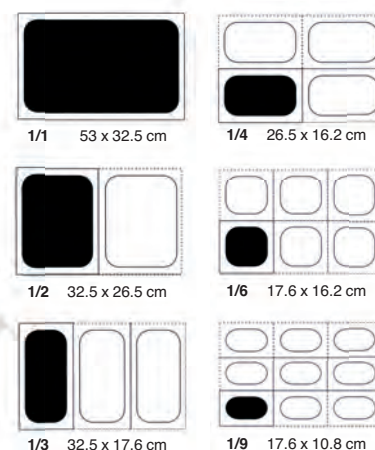
Code	Dim. cm	Format	€
38770	17.6 x 16.2	1/6	6.10
38771	26.5 x 16.2	1/4	7.65
38772	32.5 x 17.6	1/3	9.56
38773	32.5 x 26.5	1/2	13.07



# BOITE GASTRONORME POLYPROPYLÈNE

## GASTRONORM CONTAINER, POLYPROPYLENE

- Les bacs translucides constituent une option économique pour le stockage des aliments ou pour les tables de préparation et les buffets.
- Leur construction en polypropylène translucide leur permet de supporter des températures allant de -40 à +70°C, donne une visibilité suffisante pour faciliter l'identification et l'inventaire, et offre une résistance élevée aux produits chimiques. Conforme aux normes Gastronorme. L'intérieur anti adhésif améliore les rendements et facilite le nettoyage.



**COUVERCLES  
ÉTANCHES**

### BOITE + COUVERCLE 1/1 53 x 32.5 cm

*Gastronorm container 1/1 with lid*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38800	10	13	21.02
38801	15	19.5	24.47
38802	20	25.6	29.66

### BOITE + COUVERCLE 1/4 26.5 x 16.2 cm

*Gastronorm container 1/4 with lid*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38816	10	2.5	9.05
38817	15	3.7	9.80

### BOITE + COUVERCLE 1/2 32.5 x 26.5 cm

*Gastronorm container 1/2 with lid*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38807	10	5.9	12.71
38808	15	8.9	14.79
38809	20	11.7	19.34

### BOITE + COUVERCLE 1/6 17.6 x 16.2 cm

*Gastronorm container 1/6 with lid*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38820	10	1.5	7.43
38821	15	2.2	8.62

### BOITE + COUVERCLE 1/3 32.5 x 17.6 cm

*Gastronorm container 1/3 with lid*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38812	10	3.6	10.42
38813	15	5.3	11.40

### BOITE + COUVERCLE 1/9 17.6 x 10.8 cm

*Gastronorm container 1/9 with lid*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38825	10	0.85	7.36

### EGOUTTOIR

*Gastronorm strainer*

Code	Modèle	€
38830	1/1	8.01
38831	1/2	4.25
38832	1/3	4.04
38833	1/4	3.13
38834	1/6	2.06



### 39225 - ÉTIQUETTE SOLUBLE BIODÉGRADABLE 46.44 €

76 x 50 mm - Rouleau de 250 étiquettes  
*Biodégradable label*

- 100 % hydrosoluble dans n'importe quel lave-vaisselle
- Ne laisse aucun résidu gluant
- 100 % biodégradable, aucune formation de dépôts dans les canalisations
- Pour chambres froides ou entrepôts secs
- Supporte des températures atteignant 93°C pendant 4 heures
- S'emploie dans les fours micro-ondes
- Servez vous d'un stylo, crayon ou feutre pour inscrire le contenu



### 39228 - NOTE "TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE" 8.61 €

100 x 40 mm - 6 blocs de 50 feuilles  
*Label*

- Parfaitement intégrée à votre démarche HACCP, la note de traçabilité alimentaire apporte une solution idéale pour la gestion de vos plats préparés. Pratique, fiable, économique et personnalisable, elle permet une traçabilité simple et précise de vos bacs.
- Spécial Chambre froide  
La note de traçabilité alimentaire ne se décolle pas avec l'humidité et résiste à une forte ventilation grâce à un encollage sur toute sa surface.
- Économique et pratique  
Elle va optimiser la gestion de vos plats cuisinés, stockés en chambre froide, en réduisant le gaspillage. Pratique, les informations essentielles y sont déjà imprimées : il n'y a plus qu'à compléter. De plus, la note se décolle sans effort avant de passer le plat au lave-vaisselle.



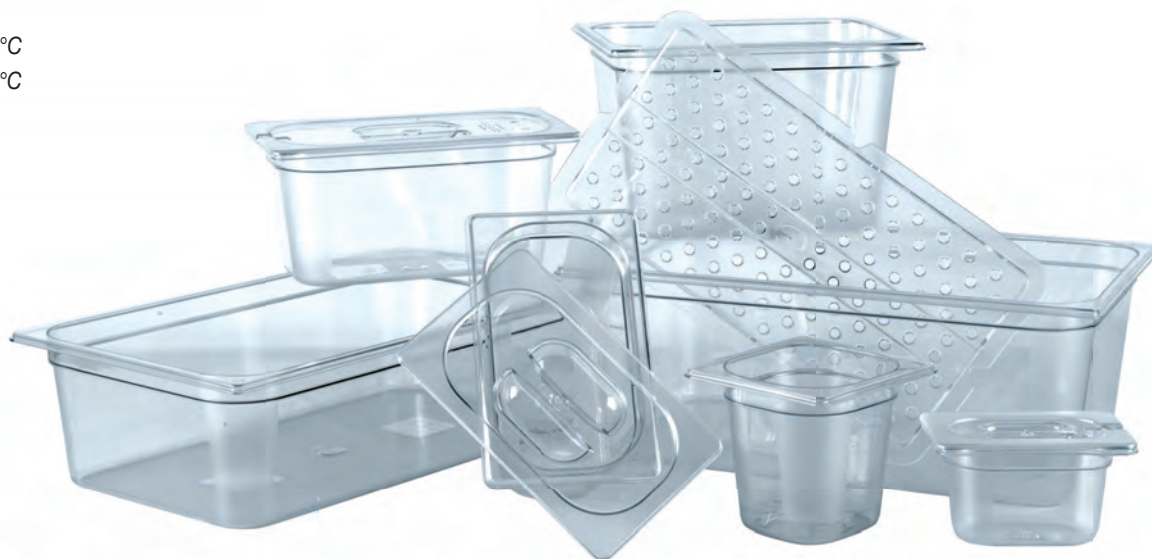
# BACS GASTRONORMES COPOLYESTER

## GASTRONORM CONTAINER BPA FREE

- Bac en copolyester sans bisphénol-A (100% BPA FREE), il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate.
- Conforme à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronomiques).
- Excellente transparence et résistance aux chocs.
- Idéale pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation.
- Bacs empilables.

- Container made of copolyester without bisphenol-A (100% BPA FREE), an alternative material to polycarbonate.
- Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronomic systems and appliances).
- Excellent transparency and impact resistance.
- Ideal for storing products in cold rooms, for preparation.
- Stackable containers.

● - 40°C  
● +90°C



### BAC GASTRONORME 1/1 53 x 32.5 cm

*Gastronorm container 1/1*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38900	6.5	8.7	18.42
38901	10	13.3	27.09
38902	15	19.6	32.93

### BAC GASTRONORME 1/3 32.5 x 17.6 cm

*Gastronorm container 1/3*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38910	6.5	2.35	8.77
38911	10	3.5	12.15
38912	15	5.1	14.31

### BAC GASTRONORME 1/6 17.6 x 16.2 cm

*Gastronorm container 1/6*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38920	6.5	0.95	6.37
38921	10	1.4	7.25
38922	15	1.95	9.60

### COUVERCLE A POIGNÉE POUR BAC GASTRONORME

*Lid for gastronorm container*

Code	Modèle	Dim. cm	€
38930	1/1	53 x 32.5	19.94
38931	1/2	32.5 x 26.5	10.39
38932	1/3	32.5 x 17.6	8.08
38933	1/4	26.5 x 16.2	6.37
38934	1/6	17.6 x 16.2	5.58
38935	1/9	17.6 x 10.8	4.95

### BAC GASTRONORME 1/2 32.5 x 26.5 cm

*Gastronorm container 1/2*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38905	6.5	4	12.10
38906	10	6	14.94
38907	15	8.7	19.11

### BAC GASTRONORME 1/4 26.5 x 16.2 cm

*Gastronorm container 1/4*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38915	6.5	1.65	8.77
38916	10	2.46	10.34
38917	15	3.47	11.86

### BAC GASTRONORME 1/9 17.6 x 10.8 cm

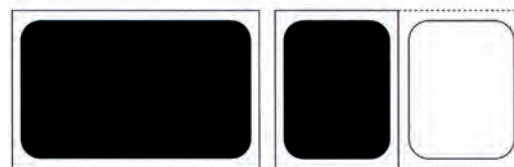
*Gastronorm container 1/9*

Code	h cm	Cont. Litres	€
38925	6.5	0.54	6.52
38926	10	0.77	7.79

### EGOUTTOIR

*Gastronorm strainer*

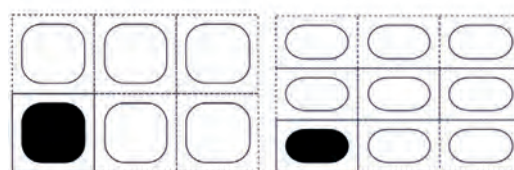
Code	Modèle	€
38940	1/1	15.92
38941	1/2	7.00
38942	1/3	6.47
38943	1/4	5.59
38944	1/6	3.08



1/1 53 x 32.5 cm      1/2 32.5 x 26.5 cm



1/3 32.5 x 17.6 cm      1/4 26.5 x 16.2 cm



1/6 17.6 x 16.2 cm      1/9 17.6 x 10.8 cm



# BACS GASTRONORMES INOX

## GASTRONORM CONTAINERS, STAINLESS STEEL



### BAC GASTRONORME 2/1 65 x 53 cm

*Gastronorm container 2/1*

Code	h cm	Cont. Litres	€
39000	2	6.20	34.45
39001	4	11.50	38.86
39002	6.5	18.80	44.20
39003	10	28.90	54.68
39004	15	43.10	67.23
39005	20	52.00	85.55

### BAC GASTRONORME 1/1 53 x 32.5 cm

*Gastronorm container 1/1*

Code	h cm	Cont. Litres	€
39008	2	2.80	16.76
39009	4	5.10	18.82
39010	6.5	8.30	20.97
39011	10	14.20	27.73
39012	15	20.20	36.31
39013	20	26.00	43.90

### BAC GASTRONORME 2/3 35.4 x 32.5 cm

*Gastronorm container 2/3*

Code	h cm	Cont. Litres	€
39015	2	1.70	14.65
39016	4	3.10	19.21
39017	6.5	5.60	22.75
39018	10	8.60	26.65
39019	15	13.20	37.87
39020	20	18.30	50.27

### BAC GASTRONORME 1/2 32.5 x 26.5 cm

*Gastronorm container 1/2*

Code	h cm	Cont. Litres	€
39023	2	1.20	10.93
39024	4	2.20	12.64
39025	6.5	4.10	14.80
39026	10	6.10	19.26
39027	15	9.10	23.86
39028	20	12.00	31.70

### BAC GASTRONORME 1/3 32.5 x 17.6 cm

*Gastronorm container 1/3*

Code	h cm	Cont. Litres	€
39030	4	1.50	11.12
39031	6.5	2.50	12.05
39032	10	3.80	15.68
39033	15	5.60	23.96
39034	20	7.30	27.73

### BAC GASTRONORME 1/4 26.5 x 16.2 cm

*Gastronorm container 1/4*

Code	h cm	Cont. Litres	€
39038	6.5	1.70	10.73
39039	10	2.80	13.62
39040	15	4.10	19.26
39041	20	5.00	25.82

### BAC GASTRONORME 1/6 17.6 x 16.2 cm

*Gastronorm container 1/6*

Code	h cm	Cont. Litres	€
39045	6.5	1.00	10.49
39046	10	1.60	12.54
39047	15	2.20	19.01
39048	20	2.90	23.52

### BAC GASTRONORME 1/9 17.6 x 10.8 cm

*Gastronorm container 1/9*

Code	h cm	Cont. Litres	€
39050	6.5	0.60	7.64
39051	10	0.80	11.37

### BAC GASTRONORME PERFORÉ 1/1 53 x 32.5 cm

*Perforated gastronorm container 1/1*

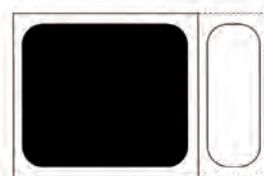
Code	h cm	€
39060	4	31.56
39061	6.5	35.57
39062	10	45.76
39063	15	69.29
39064	20	79.77



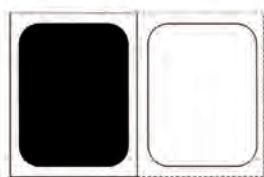
2/1 65 x 53 cm



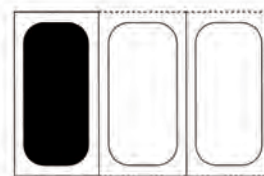
1/1 53 x 32.5 cm



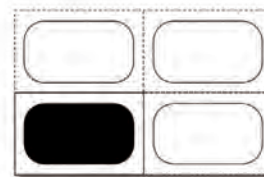
2/3 35.4 x 32.5 cm



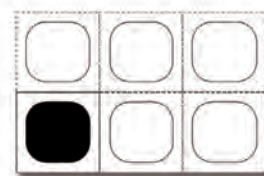
1/2 32.5 x 26.5 cm



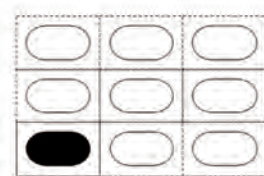
1/3 32.5 x 17.6 cm



1/4 26.5 x 16.2 cm



1/6 17.6 x 16.2 cm



1/9 17.6 x 10.8 cm



## BACS GASTRONORMES INOX

### GASTRONORM CONTAINERS, STAINLESS STEEL

#### COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME

Lid for gastronorm container

Code	Modèle	Dim. cm	€
39100	1/1	53 x 32.5	20.20
39101	2/3	35.4 x 32.5	17.20
39102	1/2	32.5 x 26.5	11.76
39103	1/3	32.5 x 17.6	10.79
39104	1/4	26.5 x 16.2	8.28
39105	1/6	17.6 x 16.2	7.13
39106	1/9	17.6 x 10.8	5.91



#### COUVERCLE AVEC JOINT POUR BAC GASTRONORME

Lid with seal for gastronorm container

- Prévu pour le transport des bacs, avec joint en silicone, poignée et trou d'évacuation de l'air chaud. Etanchéité parfaite.

Code	Modèle	Dim. cm	€
39120	1/1	53 x 32.5	65.20
39122	1/2	32.5 x 26.5	48.26
39123	1/3	32.5 x 17.6	39.82
39124	1/4	26.5 x 16.2	35.57
39125	1/6	17.6 x 16.2	35.57



#### EGOUTTOIR

Gastronorm strainer

Code	Modèle	€
39210	1/1	35.00
39211	1/2	23.70
39212	1/3	17.92



#### BARRETTE DE COMPOSITION

Adaptator for gastronorm containers

Code	Long. cm	€
39200	53	6.97
39201	32.5	4.98



## BACS GASTRONORMES INOX AVEC POIGNÉES

### GASTRONORME CONTAINERS, STAINLESS STEEL, WITH HANDLES

#### BAC GASTRONORME - Haut 15 cm

Gastronorm container

Code	Modèle	Dim. cm	Cont. L	€
39150	1/1	53 x 32.5	20	43.33
39151	2/3	35.4 x 32.5	12	42.62
39152	1/2	32.5 x 26.5	8.7	29.66
39153	1/3	32.5 x 17.6	5.5	28.64
39154	1/4	26.5 x 16.2	3.8	23.86
39155	1/6	17.6 x 16.2	2.2	23.31

#### COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME

Lid for gastronorm container

Code	Modèle	Dim. cm	€
39180	1/1	53 x 32.5	25.60
39181	2/3	35.4 x 32.5	15.00
39182	1/2	32.5 x 26.5	13.51
39183	1/3	32.5 x 17.6	10.39
39184	1/4	26.5 x 16.2	8.64
39185	1/6	17.6 x 16.2	7.54



39215 - PLAQUE EUTECTIQUE - 26.5 x 16.2 x 3 cm 22.69 €

39216 - PLAQUE EUTECTIQUE - 53 x 32.5 x 3 cm 76.12 €

Eutectic plate

# BUFFET

## BUFFET

### CHAFING DISH

- Réchaud spécial buffet ; en acier inoxydable 18/10 ; équipé d'un bac gastronorme 1/1 hauteur 6.5 cm et de deux brûleurs pour pâte combustible.
- Pour codes 39500, 39502 et 39505.
- Entretien facile.



**39500 - CHAFING DISH AVEC COUVERCLE INOX** 86.96 €  
*Chafing dish s/steel*  
61 x 31 x 30 cm - 9 litres



**39505 - CHAFING DISH AVEC COUVERCLE ROLL TOP INOX** 249.03 €  
ouverture à 90°  
*Chafing dish s/steel*  
64 x 34 x 46 cm - 9 litres



**39513 - DOSETTE D'ALCOOL GÉLIFIÉ DE 200 g** 1.60 €  
*Refillable burner*



**39502 - CHAFING DISH AVEC COUVERCLE INOX** 183.15 €  
*Chafing dish s/steel*  
64 x 35 x 34 cm - 9 litres



**39506 - CHAFING DISH ÉLECTRIQUE** 151.94 €  
*Electric chafing dish*  
55 x 34.5 x 25 cm  
Bac GN 1/1 h 6.5 cm - Capacité 8.5 L  
220 - 240 V / 50-60 Hz - 900 W

Thermostat réglable  
85°C + ou - 10°C



**39520 - MARMITE À SOUPE - 9 litres** 117.00 €  
*Soupe warmer*  
Equipée d'un thermostat pour le maintien en température des soupes et potages de 30° à 95°C  
Ø 34.5 cm x ht 36 cm



# BUFFET

## BUFFET



**PICHET DE SERVICE ISOTHERME INOX**  
*S/steel Isothermal vacuum jug*

Code	Litres	€
39530	1	17.50
39531	1.5	19.18
39532	2	21.10



**PICHET ISOTHERME INOX À POMPE**  
*S/steel Isothermal vacuum pot with pump*

Code	Litres	€
39535	3	55.50
39536	4	62.74
39537	5	68.48



**39540 - FONTAINE ISOTHERME INOX 9.5 L**  
Ø 24 cm x ht 42 cm **72.47 €**  
*Insulated dispenser 9.5 L*  
Pour boisson chaude et froide



**39545 - FONTAINE À JUS DE FRUITS 8 L 110.43 €**

*Fruit juice dispenser 8 L*

En acier inoxydable, corps plastique.  
Pour maintenir le jus de fruits au frais, remplir le tube central de glaçons.



**DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES**

*Cereal dispenser*

Code	Désignation	Dimensions cm	Contenance cl	€
39549	SIMPLE	22 x 17.5 x 52	450	86.96
39550	DOUBLE	22 x 35 x 52	2 x 450	161.40

Corps plastique - socle et couvercle inox

En matériau plastique résistant  
aux acides et aux huiles  
alimentaires, lavable au  
lave-vaisselle. Supporte des  
températures entre 0° et 71 °C.



**SALADIER TRANSPARENT**

*Bowl*

Code	Désignation	€
39630	Ø 32.5 x 10 cm 4 L	6.31
39631	Ø 40 x 12 cm 8 L	12.37
39632	Ø 47 x 14.5 cm 14 L	19.34





## USTENSILES DE SERVICE

### POLYAMID SERVING TOOLS

En polyamide, résistant jusqu'à 220°C, Idéal pour utilisation avec poêles, casseroles avec revêtement anti-adhésif. Passe au lave vaisselle.

Polyamide is made of nylon and fiberglass, permanent heat resistant up to 220°C, extra high quality, perfect for non-stick-coated pots and pans, ergonomic handle, dishwasher proof.



39720 - PELLE/SPATULE - 35 cm 6.95 €  
*Turner slotted - 35 cm*



39721 - PELLE À FRITURE - 30 cm 4.95 €  
*Turner slotted - 30 cm*



39722 - SPATULE - 35 cm 7.09 €  
*Turner - 35 cm*



39723 - SPATULE PERFORÉE - 29 cm 4.95€  
*Turner perforated - 29 cm*



39724 - SPATULE - 32 cm 5.08 €  
*Turner - 32 cm*



39725 - ÉCUMOIRE - 36.5 cm, Ø 11.5 cm 7.09 €  
*Skimmer - 36.5 cm*



39726 - LOUCHE - 32 cm, Ø 9 cm 7.34 €  
*Ladle - 32 cm*



39727 - CUILLÈRE - 35 cm 6.95 €  
*Spoon - 35 cm*



39728 - PINCE À SPAGHETTI - 24 cm 7.09 €  
*Spaghetti tong - 24 cm*



39729 - PINCE TOUS USAGES - 33 cm 7.34 €  
*All purpose tong - 33 cm*



39730 - PINCE - 28 cm 9.09 €  
*Tong - 28 cm*



# PLATERIE

## TABLEWARE



**39985 - PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM 62.83 €**  
 Ø 29 cm  
*Revolving cake stand, aluminium*  
 • Monté sur roulement à billes  
 • Pied lourd avec patin antiglisse



**40000 - PLATEAU TOURNANT INOX, Ø 30 x 3.5 cm 73.84 €**  
*Revolving cake stand, s/steel*



**40002 - PLATEAU TOURNANT INOX, Ø 31 x 7 cm 50.27 €**  
*Revolving cake stand, s/steel*

**40003 - CLOCHE PLASTIQUE, Ø 30 x 11 cm 5.72 €**  
*Plastic cover*



**40004 - GUÉRIDON TOURNANT PLASTIQUE Ø 31 x 12.5 cm 14.40 €**  
*Revolving cake stand, plastic*



**GUERIDON FIXE INOX**  
*Cake stand, s/steel*

Code	Ø cm	Haut / cm	€
40005	19	4	29.47
40006	22	4	31.44
40007	24	4	33.93
40008	30	4	37.29
40009	19	7	30.80
40010	22	7	33.25
40011	24	7	35.40
40012	30	7	37.68



**40013 - GUERIDON TOURNANT PLASTIQUE, Ø 32 x 10 cm 17.02 €**  
*Revolving cake stand, plastic*



**40014 - GUERIDON PLASTIQUE BLANC, Ø 32 x 2.5 cm 6.54 €**  
*Cake stand, plastic*



**40018 - GUERIDON PLASTIQUE TRANSPARENT 19.05 €**  
 Ø 33.5 x h 10 cm  
*Cake stand, plastic*



**40019 - GUERIDON PLASTIQUE AVEC COUPOLE 8.50 €**  
 Ø 26 x h totale 28 cm  
*Cake stand*



**40099 - PLATEAU DÔME P/10 32.25 €**  
*Dome black base + lid*  
 Plateau noir avec couvercle dôme en matière plastique (PS).  
 Ø 17 cm - Ø intérieur 16 cm - h 17.7 cm

Valoriser vos création dans ce dôme résistant et léger...



# PLATERIE

## TABLEWARE



**PLATEAU PATISSIER INOX**  
Round edge pastry tray, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	€
40040	24	19	10.20
40041	31	24	14.73



**PLATEAU ANODISE ARGENT**  
Round edge pastry tray, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	€
40015	24	19	21.48
40016	31	24	31.12
40017	40	24	38.28

**PLATEAU ANODISE OR**  
Round edge pastry tray, gold aluminium

Code	Long cm	Larg cm	€
40020	24	19	25.48
40021	31	24	35.40
40022	40	24	42.28



**PLATEAU INOX "PANS COUPES" POLI BRILLANT**  
Flat edge rectangular tray, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	€
40045	18	18	15.04
40046	24	19	16.43
40047	31	23	22.43
40048	38	31	30.46



**RAVIER RECTANGULAIRE INOX 18/10**  
Rectangular dish, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40055	20	12	2	8.90
40056	22	14	2,5	10.59
40057	28	15	3,5	12.47



**PLATEAU CHARCUTIER INOX 18/10**  
Rectangular dish, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40060	32	18	2	16.31
40061	38	22	2	20.50



**PLATEAU POUR VITRINE INOX 10/10**  
Pastry shop window dish, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40065	44	27	2	45.33
40066	55	22	2	53.32



**40068 - PLATEAU TRAITEUR "LOUIS XV" inox 40 x 21 cm** 18.22 €  
Louis XV rectangular dish, stainless steel



**PLATEAU POUR VITRINE INOX**  
Pastry tray s/steel

Permet la mise en place directe de la pâtisserie, du laboratoire à la vitrine

Code	Long cm	Larg cm	€	Code	Long cm	Larg cm	€
40080	60	9	11.23	40086	40	9	10.04
40083	60	11	12.77	40087	40	11	11.60
40085	60	13	14.09	40088	40	13	12.33



**PLATEAU VITRINE ANODISE OR**  
Gold aluminium pastry tray

Code	Long cm	Larg cm	€	Code	Long cm	Larg cm	€
40110	60	9	10.75	40113	40	9	9.18
40111	60	11	11.55	40114	40	11	9.96
40112	60	13	12.60	40115	40	13	10.75



**PLATEAU RECTANGULAIRE INOX**  
Rectangular tray s/steel

Code	Long cm	Larg cm	€	Code	Long cm	Larg cm	€
40140	35	24	9.10	40142	53	32.5	20.77
40141	42	31	13.22	40143	60	40	33.73



# PLATERIE

## TABLEWARE



**40150 - PLATEAU RECTANGULAIRE GN 1/1 INOX 35.72 €**  
53 x 32.5  
*Rectangular tray s/steel*



**40158 - PLATEAU EMPILABLE INOX GN 1/1 52.00 €**  
53 x 32.5 x 5 cm  
*Rectangular tray s/steel*



**PLATEAU "SWING" INOX**  
*"Swing" tray s/steel*

Code	Long cm	Larg cm	€
40160	28.5	20	24.28
40161	53	32.5	52.62
40162	32.5	32.5	32.38

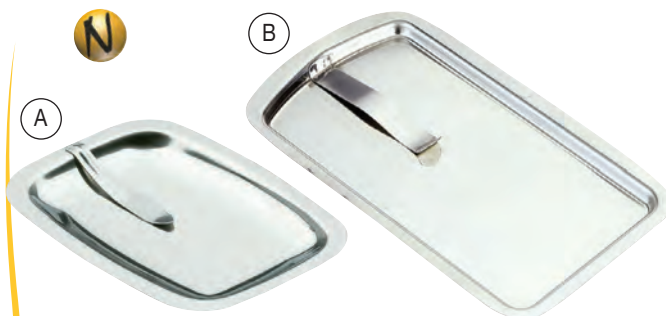


**PLATEAU OVALE INOX**  
*Oval trays/steel*

Code	Long cm	Larg cm	€
40170	35	22	14.84
40171	40	26	21.87
40172	45	30	25.64
40173	50	35	33.05



**40180 - PLATEAU ROND INOX - Ø 58 cm 66.12 €**  
*Flat edge round pastry trays/steel*



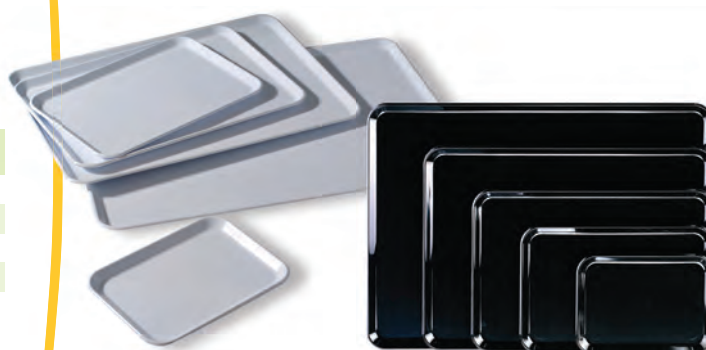
**PORTE ADDITION INOX AVEC PINCE**  
*Bill holder s/steel*

Code	Modèle	Dimensions cm	€
40178	A	11 x 15.2	4.60
40179	B	12 x 21.5	5.45



**PLATEAU PLAT PLASTIQUE**  
*Rectangular plastic dish*

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40042	28	21	2	4.50
40043	33	25	2	4.79
40044	38	28	2	6.73



**PLATEAU DE PRÉSENTATION PLASTIQUE**  
*Display trays plastic*

Code Blanc	Code Noir	Dimensions cm	€
40181	40186	20 x 15 x ht 1.2	2.49
40182	40187	28 x 19 x ht 1.2	4.02
40183	40188	35 x 24 x ht 1.2	6.16
40184	40189	42 x 30 x ht 1.2	8.78
40185	40190	50 x 36 x ht 1.2	12.61

# PLATERIE

## TABLEWARE



### PLATEAU STONE

*Stone tray*

Plateau en PS, imitation ardoise, avec un coin relevé pour faciliter la prise en main. Gris anthracite

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	Paquet de	€ le paquet
40147	11	11	1.1	40	8.66
40148	20	20	1.6	10	10.53
40149	30	14	1.7	10	9.90



### PLATEAU EN ACRYLIQUE TRANSPARENT

*Acrylic glass tier display*

Décor en relief et possibilité de réaliser une présentation en escalier.

Code	Dimensions cm	€
40165	40 x 18 x h 4	26.98
40166	40 x 20 x h 8	33.46
40167	40 x 22 x h 12	37.51



### PLATEAU EN ACRYLIQUE TRANSPARENT

*Transparent acrylic tray*

Code	Dimensions cm	€
40175	40 x 20	28.73
40176	40 x 30	33.86
40177	60 x 40	49.56



### PLATEAU "CRISTAL" PMMA

*Rectangular "PMMA" tray*

Epaisseur 5 mm

Code	Dim. cm	€
40145	40 x 30	29.19
40146	60 x 40	42.35

Epaisseur 10 mm

Code	Dim. cm	€
40152	40 x 30	32.96
40153	60 x 40	46.35



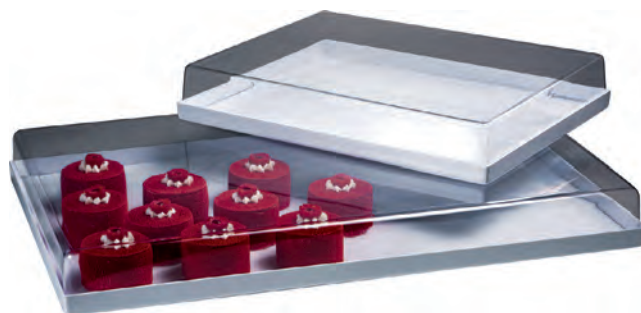
- Transparent résistant et indéformable.
- Spécialement conçu pour la protection et le stockage de produits finis ; du congélateur (jusqu'à -60°C) au laboratoire. Le couvercle transparent permet de visualiser rapidement les produits stockés, évite la prolifération des odeurs. Empilable.



### PLATEAU "TOTAL-IGLOO" AVEC COUVERCLE

*Tray + cover "Total-igloo"*

Code	Dim. cm	€
40132	60 x 40 x 5.5	38.65
40133	60 x 40 x 8.5	41.40



### PLATEAU RECTANGULAIRE

(vendu sans couvercle)

*Rectangular Tray (without lid)*

Code	Dim. cm	€
40135	60 x 40	13.89
40136	40 x 30	9.27

### COUVERCLE TRANSPARENT

POUR PLATEAU - h 6 cm

*Lid*

Code	Dim. cm	€
40137	60 x 40	33.52
40138	40 x 30	20.06



# PLATERIE

## TABLEWARE



**PLATEAU DENTELLE PLASTIQUE**  
*Round dish plastic*

Code	Ø cm	€ les 12
40090	20	10.07
40091	25	13.15
40092	30	20.52
40093	35	26.66
40094	40	33.28



**PLATEAU ROND FESTONNE OR PLASTIQUE**  
*Round dish plastic*

Code	Ø cm utile	Ø cm Total	€ les 25
40095	6	9.5	3.44
40096	Couvercle ht 5 cm		3.50
40097	8.5	12	4.02
40098	Couvercle ht 8 cm		5.23



**PLATEAU ROND FESTONNE OR PLASTIQUE**  
*Round dish plastic*

Code	ø cm	€ les 12
40100	22	12.47
40101	24	13.82
40102	26	14.37
40103	28	19.44
40104	30	20.27
40105	32	24.33
40106	34	34.97
40107	36	36.10
40108	38	36.86
40109	40	42.18



**PLATEAU CAKE FESTONNÉ OR PLASTIQUE**  
*Cake tray plastic*

Code	Long cm	Larg cm	€ les 12
40120	25	15	9.94
40121	30	15	11.58
40122	35	15	14.01
40123	40	15	14.72



**PLATEAU TRAITEUR OR PLASTIQUE**  
*Rectangular tray plastic*

Code	Long cm	Larg cm	€ les 12
40130	28	20	15.63
40131	40	30	25.83



En plastique.  
Permet de mettre en valeur vos présentations  
Résiste jusqu'à -40°C

**PLATEAU "RIO"**  
*Rio tray*

Code	Coloris	Dimensions cm	€ les 2
40070	Blanc	11.9 x 39.5 x h 12.5	9.36
40074	Noir	11.9 x 39.5 x h 12.5	9.36
40075	Transparent	11.9 x 39.5 x h 12.5	9.36



**40077 - COUVERCLE SEUL POUR PLATEAU "RIO" 4.90 €**

350 x 109 x h 32 mm

*Cover for Rio tray*



## CORBEILLES OSIER

### WICKER BASKET



**CORBEILLE RONDE ENTOILÉE**  
Round basket

Code	Ø cm	h cm	€
40191	18	8	3.36
40192	25	9	5.46
40193	29	9	6.72
40198	37	10	8.85



**40194 - CORBEILLE OVALE ENTOILÉE 6.30 €**

Oval basket  
Dimensions : 31 x 24 x h 9 cm



**CORBEILLE ENTOILÉE**  
Basket

Code	Forme	Long. cm	larg. cm	h cm	€
40195	Carrée	25	25	8	6.30
40196	Rectangle	35	24	10	7.14
40197	Rectangle	38	30	10	9.24

## CORBEILLES POLYPROPYLENE

### POLYPROPYLENE BASKET



**CORBEILLE RONDE**  
Round basket

Code	Couleur	Ø cm	h cm	€
40201	Verte	18	6.5	3.80
40202	Fuschia	18	6.5	3.80
40203	Orange	18	6.5	3.80

- En polypropylène
- Aspect osier
- Facile à nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Incassable
- Imputrescible
- Micro ondule



**CORBEILLE RONDE**  
Round basket

Code	Ø cm	h cm	€
40223	18	5.5	3.69
40224	23	6.5	5.22



**40225 - CORBEILLE OVALE 5.22 €**

Oval basket  
Dimensions : 27 x 20 x h 6 cm



**40226 - CORBEILLE OVALE 8.70 €**

Dimensions : 40 x 15 x h 9 cm  
Oval basket



**40227 - CORBEILLE RECTANGLE 13.27 €**

Dimensions : 34 x 24 x h 10 cm  
Rectangular basket



**40228 - CORBEILLE RONDE 8.90 €**

Dimensions : Ø 29 x h 9 cm  
Round basket



**40200 - CORBEILLE À BAGUETTES 54.40 €**

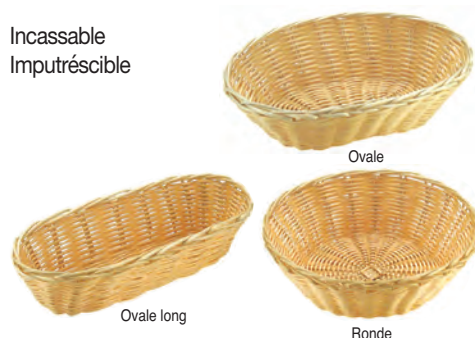
Ø 35 - Ht 42 cm  
Baguette basket

- En polypropylène
- Aspect osier
- Facile à nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Incassable
- Imputrescible



**CORBEILLE RECTANGULAIRE**  
Rectangular basket

Code	Dimension cm	€
40220	22 x 15 x ht 6	3.80
40221	30 x 22 x ht 7	4.72
40222	41 x 29 x ht 7	8.38



**CORBEILLE**  
Basket

Code	Modèle	Dimension cm	€
40210	Ovale	18 x 12 x 7	3.28
40211	Ovale	23 x 15 x 6	3.41
40213	Ovale long	21 x 10 x 6	3.14
40214	Ovale long	36 x 15 x 7	4.98
40217	Rond	Ø 20 x 7	3.41
40218	Rond	Ø 25 x 7	4.98



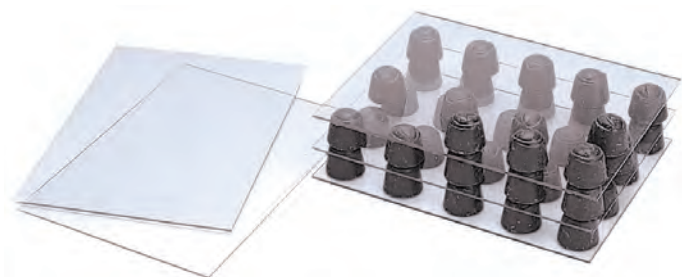
**40208 - CORBEILLE CARRÉE 4.98 €**

24 x 24 x ht 6 cm  
Square basket



# MATÉRIEL DE PRÉSENTATION

## DISPLAY EQUIPMENT



**PLAQUE PETG "INTERCALAIRE"  
POUR PRÉSENTATION DES CHOCOLATS**  
*Dish for chocolates presentation*

Code	Dimensions cm	€
40230	15 x 10	1.66
40232	20 x 10	1.98
40234	20 x 15	2.88
40236	25 x 15	3.61
40237	25 x 20	3.13
40238	30 x 20	5.72



**PLATEAU "CRISTAL" PMMA**  
Base pour intercalaires avec 4 pieds caoutchouc  
*Dish for chocolates*

Code	Dimensions cm	€
40242	15 x 10	8.17
40243	20 x 10	9.06
40244	20 x 15	10.52
40245	25 x 15	11.67
40246	25 x 20	13.37
40247	30 x 20	14.82



**40240 - COFFRET PLEXIGLASS 22.00 €**

Dim. 24 x 18 x h 8 cm

*Plexiglass box*

- Avec couvercle charnière, pour petits fours secs, bonbons, dragées...
- Boîte très résistante, empilable.



**COFFRET PLEXI EMBOUTI AVEC COUVERCLE ÉTANCHE**  
*Plexiglas biscuits box*

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40270	30	20	10	33.06
40275	24	17.5	10	28.29



**COFFRET PLEXI AVEC COUVERCLE COIFFANT**  
*Squared plexiglas biscuits box*

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40290	Carré	16	16	20	28.46
40292	Rectangle	30	20	10	38.64



**40300 - BOITE PLEXI RONDE 51.44 €**  
Avec couvercle poignée chromée  
*Round box*  
Dim. : Ø 15 - h 30 cm

Idéal pour le stockage des ingrédients et/ou pour présentation en magasin



**BOCAL PLASTIQUE ALIMENTAIRE TRANSPARENT AVEC COUVERCLE BLANC**  
*Plastic jar*

Code	Désignation.	Cont. ml	Haut x Larg. cm	Ø ouverture cm	€
40315	Octogonale	2000	19 x 12	9	3.17
40316	Rond	3000	21.5 x 14.5	9	3.27
40317	Rectangle	4500	28 x 15	10	3.54





# MATÉRIEL DE PRÉSENTATION

## DISPLAY EQUIPMENT



**40327 - BOCAL À BONBONS EN VERRE** 14.65 €  
 Ø 20 cm, h 18 cm - Livré avec cuillère  
*Canister with spoon*

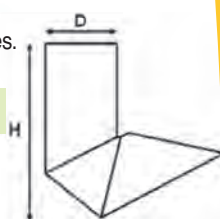


**40329 - TUBE À BONBONS CARRÉ PLEXI** 74.32 €  
*Square sweet tube*  
 Dim. : 15 x 28 x h 35 cm

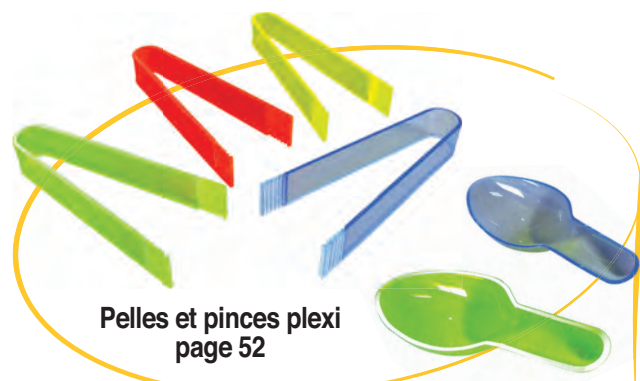


**TUBE À BONBONS ROND PLEXI**  
 Pour une mise en valeur optimale des confiseries.  
*Sweet tube*

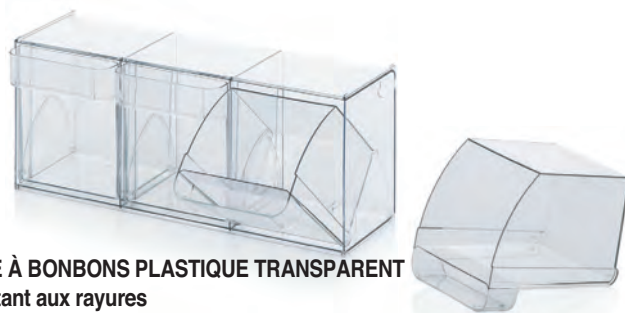
Code	D x h cm	Cont.	€
40330	12 x 30	3.5 l	80.39
40331	15 x 35	5 l	81.60



**40333 - RÉGLETTE DE FIXATION** 18.95 €  
 Pour distributeur à bonbons  
 Dim. : 100 x 4 cm



Pelles et pinces plexi  
 page 52



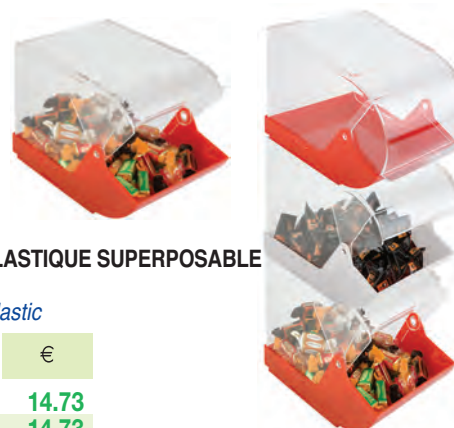
**BOITE À BONBONS PLASTIQUE TRANSPARENT**  
 Résistant aux rayures  
*Sweet box, plastic*

**40335 - BLOC 3 BACS BASCULANTS** 52.70 €  
 60 x 24 x 19.7 cm - Dim du bac 19.2 x 22 x 19 cm

**40336 - BAC SEUL** 13.75 €  
 19.2 x 22 x 19 cm

**40337 - BLOC 4 BACS BASCULANTS** 38.46 €  
 60 x 20.7 x 16.8 cm - Dim du bac 14.2 x 19 x 16.5 cm

**40338 - BAC SEUL** 10.19 €  
 14.2 x 19 x 16.5 cm



**BOITE À BONBONS PLASTIQUE SUPERPOSABLE**  
 23 x 14.5 x ht 15 cm  
*Sweet box, stackable plastic*

Code	Couleur	€
40340	Blanche	14.73
40341	Rouge	14.73



**POT AVEC COUVERCLE ÉTANCHE EN VERRE**  
*Glass canister with lid*

Code	Ø cm	h cm	Cont. litre	€
40350	11.5	16	0.9	6.97
40351	14	21.5	2	12.80
40352	18	26	4	19.80
40354	20	30	6	22.74



# MATÉRIEL DE PRÉSENTATION

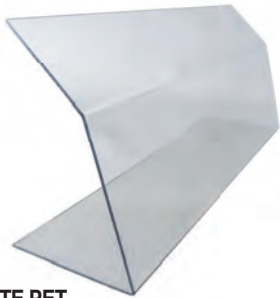
## DISPLAY EQUIPMENT



### VITRINE OUVERTE BASSE PLEXI

Nettoyage à l'alcool interdit  
Pastry shop open window

Code	Long. cm	Larg. cm	Ht. cm	€
40320	66	25	20	74.40
40322	78	25	20	76.88
40324	100	25	20	84.69



### VITRINE OUVERTE PET

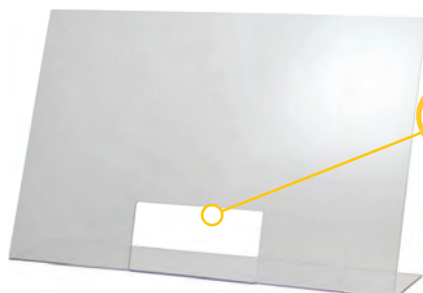
pastry shop open window

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40318	65	20	20	34.55
40319	65	40	40	46.41
40321	100	20	20	50.60
40323	100	40	40	68.52



### 40345 - PROTECTION FERMÉE 64.56 €

Closed protection  
75 cm, retour 18 cm - h 48 cm  
En matière acrylique



Ouverture  
25 x 12 cm

### 40346 - PROTECTION AVEC OUVERTURE 71.15 €

Protection with opening  
75 cm, retour 18 cm - h 48 cm  
En matière acrylique



### VITRINE AVEC PLATEAUX PLEXI

Window with trays

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40325	42	27	52	164.41
40326	27	42	52	164.41



### 40328 - PORTE SANDWICHS EN PET 7.00 €

Sandwiches holder  
Dim. : 59.5 x 9 x h 5.8 cm  
Capacité : 7 sandwichs

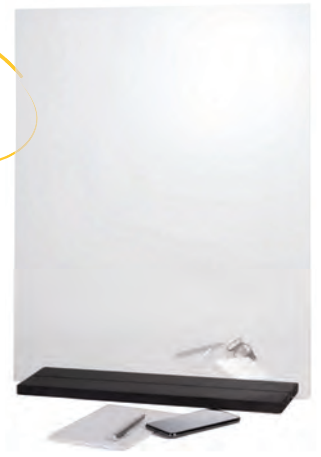


Possibilité de le positionner  
en largeur ou en hauteur



### 40347 - DISTANCIATEUR 2 POSITIONS 126.85 €

Distancer 2 positions  
75 x 57 cm  
En matière acrylique



### 40301 - DISTANCIATEUR MM 69.75 €

Distancer medium  
60 x 46 x 7 cm  
Plexiglass / Support bois

### 40303 - DISTANCIATEUR GM 106.50 €

Distancer large  
74.5 x 52 x 10 cm  
Plexiglass / Support bois

- Base couleur hêtre
- Stable, sans fixation
- Positionnement libre



# MATÉRIEL POUR L'EMBALLAGE

## PACKING EQUIPMENT



**26650 - ROLLS INOX SOCLE FONTE CHROME** 73.45 €  
12.5 x 18 cm  
Rayon string dispenser



**26655 - ROLLS CHROME "APPAREIL À VISSER"** 50.63 €  
12.5 x 15.5 cm  
Rayon string dispenser



**FICELLE RAYONNE BLANCHE ALIMENTAIRE**  
White rayon string ball  
**26640 - la pelote 100 g** 3.20 €  
**26640 - la bobine de 1 kg - 1750 m** 24.75 €



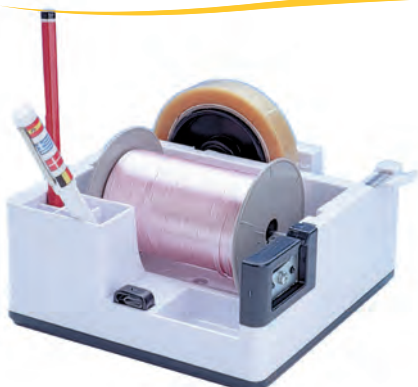
**41000 - PORTE BOLDUC VERTICAL** 86.55 €  
Wrap ribbon holder  
Acier laqué blanc



**41002 - PORTE BOLDUC** 6.71 €  
Wrap ribbon holder plastic  
Vertical - Plastique



**41003 - PORTE BOLDUC** 90.47 €  
Wrap ribbon holder  
Horizontal - Acier laqué blanc



**41238 - PORTE BOLDUC DOUBLE** 13.85 €  
Pour bolduc et adhésif  
Wrap-ribbon dispenser

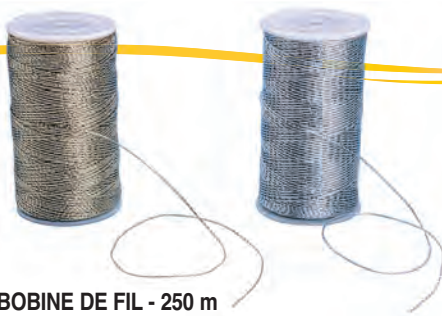


**41040 - ATTACHE MÉTALISÉE OR** 5.87 €  
Gold clip  
Boîte de 1000 - 90 x 7 mm



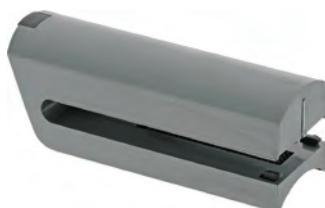
**ATTACHE CELLO**  
Clip  
Boîte de 1000 - 90 x 7 mm - Armée 2 fils

Code	Coloris	€
41043	Jaune	5.75
41044	Vert	5.75
41045	Bleu	5.75
41046	Rouge	5.75
41047	Incolore	5.75



**BOBINE DE FIL - 250 m**  
Thread

Code	Coloris	€
41020	Argent	15.00
41025	Or	15.00



**41030 - PEIGNE ÉFRANGEUR** 7.86 €  
pour rubans et bolducs  
Comb to fringe ribbon

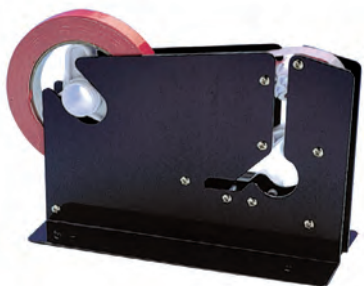


**41200 - AGRAFEUSE** 17.60 €  
Stapler  
**41201 - AGRAFES P/5000** 3.32 €  
Staples



# MATÉRIEL POUR L'EMBALLAGE

## PACKING EQUIPMENT



**41205 - SCELLEUSE À SACS MÉTAL** 12.63 €  
*Bag sealer*



**ROULEAU ADHÉSIF POUR SCELLEUSE**  
*Roll of adhesive for bag sealer*

Code	Coloris	Long m	Larg mm	Cond	€ Le pqt
41220	Bleu <i>Blue</i>	66	12	12	14.60
41221	Jaune <i>Yellow</i>	66	12	12	14.60
41222	Rouge <i>Red</i>	66	12	12	14.60
41223	Vert <i>Green</i>	66	12	12	14.60



**41230 - DÉVIDOIR DE COMPTOIR POUR ADHÉSIF** 4.65 €  
*Adhesive dispenser*

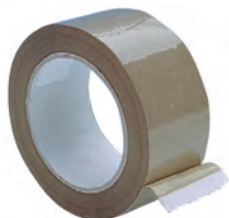


**ROULEAU ADHÉSIF INCOLORE "CELLULOSE"**  
*Roll of adhesive, colourless cellulose*

Code	Désignation	Long m	Larg mm	€
41242	Le pack de 16 rouleaux	66	19	64.80
41245	Le pack de 24 rouleaux	66	12	61.49

**ROULEAU ADHÉSIF INCOLORE "P.V.C"**  
*Roll of adhesive, colourless P.V.C*

Code	Désignation	Long m	Larg mm	€
41260	Le pack de 16 rouleaux	66	19	25.45



**41280 - ROULEAU P.V.C. HAVANE** 26.79 €  
Pack de 6 - 100 m x 50 mm  
*Roll of adhesive, brown P.V.C*



**41290 - ÉTIQUETEUSE 2 lignes "CONTACT"** 253.00 €  
*Labeling machine, 2 lines*

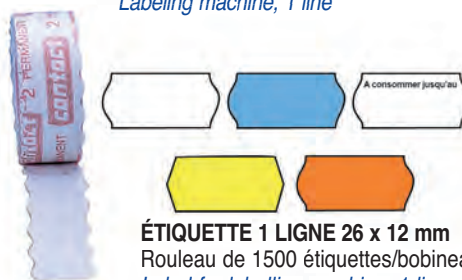


**ÉTIQUETTE 2 LIGNES 25 x 16 mm**  
Rouleau de 1100 étiquettes/bobineau de 5 rouleaux  
*Label for labelling machine, 2 lines*

Code	Désignation	€ Le bobineau
41291	Étiquette imprimée	15.07
41293	Étiquette blanche	12.90



**41300 - ÉTIQUETEUSE 1 ligne "CONTACT"** 171.00 €  
*Labeling machine, 1 line*



**ÉTIQUETTE 1 LIGNE 26 x 12 mm**  
Rouleau de 1500 étiquettes/bobineau de 5 rouleaux  
*Label for labelling machine, 1 line*

Code	Désignation	€ Le bobineau
41301	Étiquette blanche	11.94
41302	Étiquette bleue	13.93
41303	Étiquette jaune	13.93
41304	Étiquette orange fluo	16.87
41305	Étiquette imprimée	15.57
41306	Bloc tampon encreur <i>Inking pad</i>	6.27



**BOBINE PAPIER THERMIQUE**  
*Roll termic paper*

Papier thermique blanc, mandrin 12 mm / *White termic paper, chuck 12 mm*

Code	Désignation	L. mm	Ø mm	Paquet de	€ le paquet
41310	Carte Bleue <i>Credit Card</i>	57	40	5	2.52
41312	Facturette <i>Small invoice</i>	80	80	5	11.05



# ETIQUETAGE

## LABELLING



**PORTE-ÉTIQUETTE CHROMÉ SUR PIED AVEC PINCE RÉGLABLE**  
*Chromed label holder with clip*

Code	Désignation	h cm	Boîte de	€
41540	P.M	6	10	86.38
41541	M.M	8	10	88.02
41542	G.M	10	10	89.02

41539 - PINCE SEULE - LA PIÈCE 2.82 €



**PORTE-ÉTIQUETTE OR SUR PIED AVEC PINCE RÉGLABLE**  
*Gold label holder with clip*

Code	Désignation	h cm	Boîte de	€
41547	P.M	6	10	120.65
41548	M.M	8	10	122.92
41549	G.M	10	10	125.18

41554 - PINCE SEULE - LA PIÈCE 4.05 €

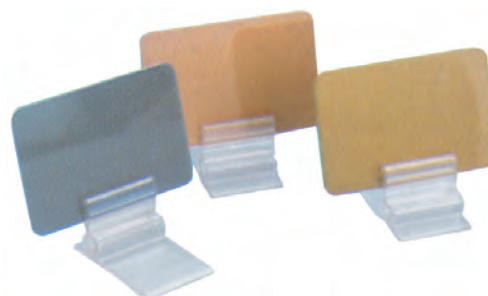


**41557 - PORTE-ÉTIQUETTE INOX À PINCE ARTICULÉE 31.67 €**  
Par 10  
*Label holder with clip, s/steel*



**PORTE ÉTIQUETTE PLASTIQUE NOIR**  
*Label holder*

Code	Dim. cm	Paquet de	€
41556	8.5 x 6 x 6	10	17.83
41558	8.5 x 6 x 8.5	10	20.13



**41560 - PORTE-ÉTIQUETTE TRANSLU-PINCE P/10 14.70 €**  
Inclinaison réglable  
*Label holder with clip*



**41571 - PINCE PORTE ÉTIQUETTE ARTICULÉE P/25 38.30 €**  
en plastique transparent  
*Clear plastic articulated label holder*



**PORTE-ÉTIQUETTE PLASTIQUE 3 x 4 cm P/25**  
*Label holder plastic*

Code	Désignation	€
41561	Blanc	10.39
41562	Noir	10.39



**41563 - PORTE-ÉTIQUETTE CRISTAL - 3 x 3.5 cm P/10 28.70 €**  
Socle avec un rail d'insertion sur les 2 faces  
2 inclinaisons : 90° ou 75°  
*Label holder plastic*

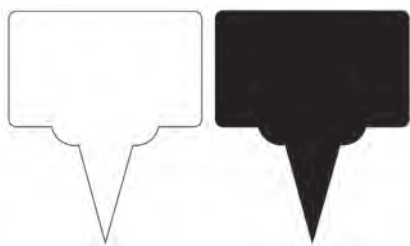


**41564 - PORTE-ÉTIQUETTE TRANSPARENT - 3 x 4 cm P/25 10.20 €**  
En PVC cristal, très stable.  
*Label holder plastic*



# ETIQUETAGE

## LABELING



**ÉTIQUETTE PLASTIQUE RECTANGLE 5.75 €**  
 Avec pique 7.5 x 4.5 cm P/10  
*Plastic label*  
 41500 - BLANC  
 41501 - NOIR

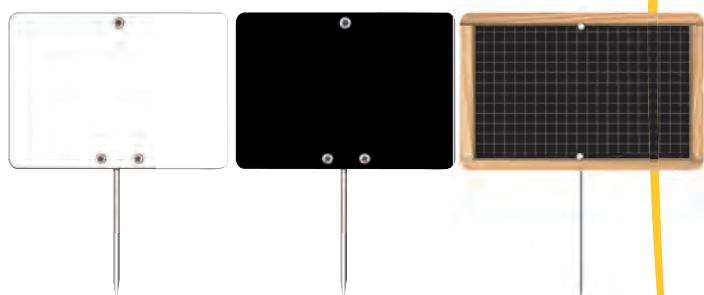


**ÉTIQUETTE PLASTIQUE RECTANGLE 27.75 €**  
 Avec pique 5.5 x 3 cm P/100  
*Plastic label*  
 41502 - BLANC  
 41503 - NOIR



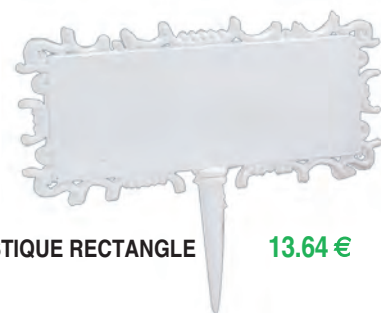
**ÉTIQUETTE TRIANGLE NEUTRE PLASTIQUE**  
*Triangular label*

Code	Modèle	Long cm	Larg cm	Boite de	€
41510	P.M	6	3	100	15.05
41511	G.M	6.5	4.5	100	15.87
41512	G.M Noir	6.5	4.5	100	16.09



**ÉTIQUETTE RECTANGLE PIQUE INOX**  
*Rectangular label large*

Code	Couleur	Long cm	Larg cm	Paquet de	€
41523	BLANC	7	5	10	7.07
41524	BLANC	10	7	10	7.66
41525	NOIR	7	5	10	8.10
41526	ARDOISE	7	5	10	16.39



**41521 - ÉTIQUETTE PLASTIQUE RECTANGLE 13.64 €**  
 5 x 2 cm P/100  
*Rectangular label*



**PORTE-ÉTIQUETTE PLEXIGLAS "CHEVALET"**  
*Label holder, plexiglas "easel"*

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€	Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41565	6	4	10	16.75	41568	6.5	4.5	10	15.65
41566	8	6	10	21.18	41569	8	5	10	19.47
41567	10	7	10	25.84	41570	10	6.5	10	23.96



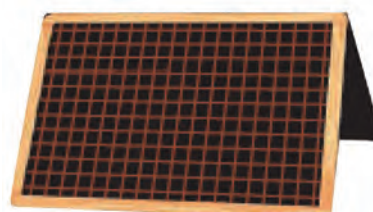
**ÉTIQUETTE OVALINE - 7 x 5 cm - P/10**  
*Label*

Code	Désignation	€
41572	Blanche	14.60
41573	Noire	14.60
41575	Dentelle	13.84



**ÉTIQUETTE CHEVALET "Recto - Verso" P/10**  
*Label*

Code	Long cm	Larg cm	€
41576	6	4	5.55
41577	7	5	9.17



**41579 - ÉTIQUETTE CHEVALET "RECTO-VERSO" 14.53 €**  
 Ardoise 7 x 5 cm -P/10  
*Label*



# ETIQUETAGE

## LABELING



**41582 - ÉTIQUETTE CHEVALET P/10 10.79 €**  
7 x 6 cm  
*Label*



**41585 - ÉTIQUETTE CHEVALET P/10 10.70 €**  
Avec inscriptions allergènes 7 x 5 cm  
*Label*



**ÉTIQUETTE - 6 x 4 cm - P/10**

*Label*

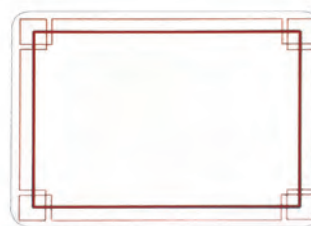
Code	Désignation	€
41580	Carte de visite blanc	3.77
41592	PVC - Crème	6.17
41593	PVC - Noir	6.17
41595	PVC - Ardoise	13.90



**ÉTIQUETTE TOQUE**

*Label*

Code	Coloris	Long cm	Larg cm	Cond	€
41610	Crème/Marron	6	4	10	7.56
41611	Crème/Marron	8	6	10	8.60
41612	Crème/Marron	10	7	10	11.85
41615	Blanc/Bordeaux	6	4	10	6.50
41616	Blanc/Bordeaux	8	6	10	7.80
41617	Blanc/Bordeaux	10	7	10	12.45



**ÉTIQUETTE LISERÉ BORDEAUX**

*Label*

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41620	6	4	10	6.49
41621	8	6	10	7.80
41622	10	7	10	12.40



**ÉTIQUETTE LISERÉ**

*Label*

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41628	6.5	4.5	10	6.82
41629	8	5	10	8.13
41630	10	6.5	10	9.77



**ÉTIQUETTE ÉPIS**

*Label*

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41631	6.5	4.5	10	7.61
41632	8	5	10	8.73
41633	10	6.5	10	9.79



**ÉTIQUETTE DÉCORÉE 6.5 x 4.5 cm**

*Label*

Code	Modèle	Cond	€
41636	Viennoiserie	10	11.40
41637	Pâtisserie	10	11.40



# ETIQUETAGE

## LABELING



**41640 - ETIQUETTE CHEVALET - P/10** 12.43 €  
7 x 5 cm  
Label



**PANCARTE 20 x 15 cm avec fil nylon**  
Label

Code	Texte	€
41642	Ici dépôt de pain	5.30
41643	Plus de pain	5.30



**41649 - ETIQUETTE GRILLE À PAIN - P/10** 28.25 €  
15 x 5 cm  
Label



**PANCARTE 40 x 30 cm**  
Livrée avec

- une pochette de chiffres adhésifs H 18 mm
- Un feutre noir effaçable à sec.
- Un fil nylon pour suspension.

**41674 - Prix du pain GM** 20.58 €  
**41679 - Sandwichs** 20.58 €



**41678 - PANCARTE PRIX DU PAIN PM** 10.46 €  
30 x 21 cm  
Livrée avec :  
● Un feutre noir effaçable à sec.  
● Un fil nylon pour suspension.

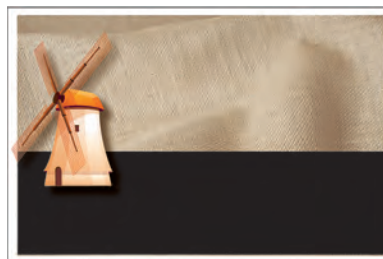


**41677 - ETIQUETTE GRILLE À PAIN P/10** 18.55 €  
15 x 5 cm



**ETIQUETTE CHEVALET P/10**  
Label

Code	Dim cm	€
41680	6 x 4	7.41
41681	7 x 5	12.25



**41682 - ETIQUETTE P/10** 8.23 €  
6 x 4 cm



**41675 - PANCARTE "PRIX DU PAIN"** 20.96 €  
30 x 40 cm - Fil nylon + feutre



**41676 - PANCARTE "PRIX DES PAINS SPÉCIAUX"** 20.96 €  
30 x 40 cm - Fil nylon + feutre





# ETIQUETAGE

## LABELING



### ETIQUETTE PINGOUIN

Label

Code	Modèle	Long cm	Larg cm	Cond	€
41688	P.M	5	4	12	26.66
41689	G.M	8	6	12	37.07



### ETIQUETTE PRODUITS DÉCONGELÉS

Label

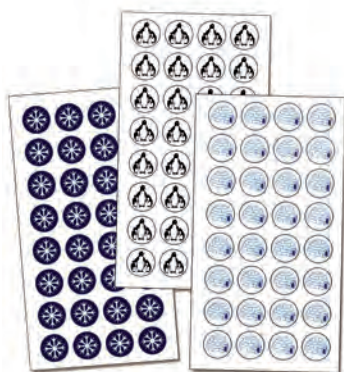
Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Cond	€
41685	Igloo	6	4	12	32.30
41686	Pingouin	6	4	12	32.30
41687	Flocon	6	4	12	32.30



### PANCARTES PRODUITS DÉCONGELÉS 20 x 15 cm

Label

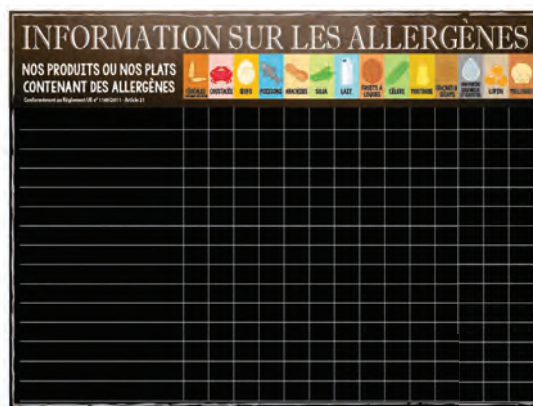
Code	Désignation	€
41690	Igloo avec 60 symboles adhésifs	9.45
41691	Pingouin avec 60 symboles adhésifs	9.45
41692	Flocon avec 60 symboles adhésifs	9.45



### ADHÉSIFS POUR PANCARTES PRODUITS DÉCONGELÉS

Stickers

Code	Désignation	€
41693	Pochette de 128 adhésifs Igloo	8.37
41694	Pochette de 128 adhésifs Pingouin	8.37
41695	Pochette de 128 adhésifs Flocon	8.37



41696 - PANCARTE PRÉSENCE ALLERGÈNES 19.87 €  
FIL NYLON + UN FEUTRE CRAIE  
60 x 45 cm



41710 - PANCARTE "OUVERT" "FERMÉ" 7.48 €  
20 x 10 cm  
Open Closed label



41718 - PANCARTE HORLOGE 6.62 €  
22 x 15.5 cm



### PANCARTE 20 x 15 cm

Code	Désignation	€ La pièce
41712	Plus de Pain	7.48
41713	Interdit aux animaux	7.48
41714	Interdit aux chiens	7.48
41715	La maison ne fait pas crédit	7.48

Autres textes sur Commande



# SIGNALÉTIQUE

## SIGNAGE



PLAQUE PVC ALU 17 x 5 cm

Label

Code	Texte	€
41697	Privé	2.28
41698	Toilettes	2.28
41699	Interdiction de fumer	2.28



41700 - ADHÉSIF "DÉFENSE DE FUMER" P/10 13.34 €

10 x 10 cm

Adhésif transparent (à coller derrière la vitre)

No smoking label



41704 - PANCARTE "INTERDIT DE FUMER" 5.75 €

20 x 15 cm

No smoking label



41705 - PANCARTE "INTERDICTION DE FUMER ET VAPOTER" 5.75 €

+ FIL NYLON

21 x 15 cm

No smoking label



41726 - ADHÉSIF SOL ANTIDÉRAPANT 7.50 €

Zone de sécurité Ø 30 cm



41727 - ADHÉSIF SOL ANTIDÉRAPANT P/5 16.98 €

Flèche 100 x 20 cm



41728 - KIT ADHÉSIF 4 PIÈCES 25.62 €

Entrée / Sortie 40 x 20 cm

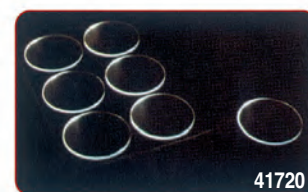
2 sens interdit Ø 20 cm



41729 - AFFICHE ADHÉSIVE 3.90 €

20 x 15 cm

"Port du masque obligatoire"



41720 - PASTILLE REPOSITIONNABLE 10.62 €

Ø 3 cm- P/18

41723 - VENTOUSE CAOUTCHOUC - P/10 7.38 €

41725 - CHAINETTE - La pièce 1.61 €



# ETIQUETAGE

## LABELING



### FEUTRE CRAIE PM

Chalk marker

Code	Coloris	€ La pièce
41730	Blanc	3.35
41731	Bleu fluo	3.35
41732	Rose fluo	3.35
41733	Jaune fluo	3.35



### FEUTRE CRAIE GM

Chalk marker

Code	Coloris	€ La pièce
41740	Blanc	6.15
41741	Bleu fluo	6.15
41742	Rose fluo	6.15
41743	Jaune fluo	6.15



### 41745 - FEUTRE CRAIE BLANC 6.20 €

Chalk marker

- Pointe fine, effaçable à l'alcool

### 41746 - FEUTRE CRAIE BLANC 3.07 €

Chalk marker

- Pointe fine, effaçable à l'eau



### FEUTRE FLUOPLIS

Erase marker

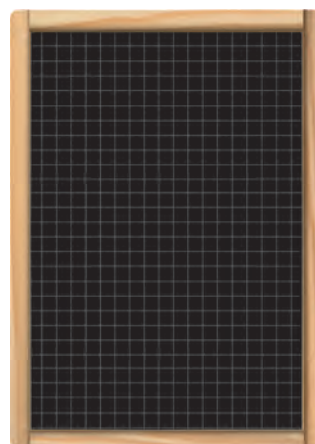
Code	Coloris	Désignation	€ La pièce
41750	Noir	Effaçable à l'eau	2.62
41751	Bleu	Effaçable à l'eau	2.62
41752	Rouge	Effaçable à l'eau	2.62
41755	Noir	Effaçable à l'alcool	2.62



### FEUTRE POINTE FINE - EFFAÇABLE À L'ALCOOL

Removable with Alcohol

Code	Coloris	€ La pièce
41760	Noir	2.56
41761	Rouge	2.56



### ARDOISE NEUTRE

Blackboard

Code	Dim cm	€
41765	40 x 30	9.47
41766	60 x 40	14.23



### PANNEAU NOIR - PVC EXPANSÉ 5 MM

Avec attache de fixation

Blackboard

Code	Dim. cm	€
41771	40 x 30	6.65
41772	60 x 40	10.59
41774	60 x 90	20.58



### 41775 - RAMASSE MONNAIE CAOUTCHOUC 13.50 €

Coin collector



### 41795 - SOLUTION DE NETTOYAGE "EFFACILE" 4.86 €

- Nettoyant Rénovateur contact alimentaire - 200 ml
- S'applique sur toutes les surfaces lavables, particulièrement étudié pour éliminer les traces d'écriture à la craie, feutre à l'eau, etc... et dégraisser les surfaces en ardoise, en métal, en PVC.



# ETIQUETAGE

## LABELING



### 41785 - CHEVALET ALU BROSSÉ 119.71 €

Ardoise 2 faces  
Dimensions : 115 x 66 x 65 cm

- Ardoise noire mélaminé 6 mm avec 2 charnières.
- Ecriture feutre, craie conseillée.



### 41790 - CHEVALET BOIS 128.00 €

Ardoise 2 faces  
surface d'écriture 60 x 100 cm  
Dimensions : 115 x 65 x 80 cm

- Chevalet bois exotique
- Chevalet de trottoir très stable, traité pour l'extérieur, ardoise mélaminé, écriture craie ou feutre craie, encadrement bois huilé, aspect mat satiné, ne s'écaille pas, entretien très facile avec de l'huile de teck.



41778 - BOULANGER



41779 - CHEF

### FIGURINE DE TROTTOIR

363.24 €

Format : 60 x 153 cm - Format ardoise : 50 x 70 cm environ

- Impression quadri + ardoisine recto/verso
- 2 profilés d'encadrement et de maintien
- Piètement mécano soudé sur ressorts, bonne résistance au vent.
- Ecriture à la craie, au feutre, au feutre craie blanc ou de couleur fluo.

### 41784 - CHEVALET PVC EXPANSÉ 99.28 €

Dimensions : 58.5 x 95 x 80 cm

- Deux faces
- Ecriture feutre ou craie



### 41788 - INFO TROTTOIR 208.64 €

Dimensions : 138 x 97 x 67 cm

- Panneau noir 6 mm
- Pied à ressorts noir peinture époxy
- Résiste au soleil et aux rayures
- Ecriture feutre, craie conseillée



41780 - BOULANGER



41781 - PATISSIER

### BOBOSSE

293.76 €

Format : 60 x 156 cm - Format ardoise : 57 x 103 cm environ

- Impression quadri + ardoisine recto/verso
- 2 profilés d'encadrement et de maintien
- Piètement mécano soudé sur ressorts, bonne résistance au vent.
- Ecriture à la craie, au feutre, au feutre craie blanc ou de couleur fluo.

# PROTÈGES DOCUMENTS

## POCKETS

- La gamme Tarifold est spécialement conçue pour la protection des documents (recettes, menus, notices, fiches techniques, procédures de nettoyage...).
- Vos documents sont accessibles et protégés dans ces pochettes en PVC antireflets lavables.
- Elle facilite l'organisation tout en respectant les normes d'hygiène (encadrement de la pochette en fil inox).
- *Tarifold the range is specially designed to protect documents (receipts, menus, manuals, data sheets...)*
- *your documents are accessible and protected in these pockets washable anti-reflective pvc;*
- *Facilitates the organization while maintaining hygiene standards*



**41850 - LOT DE 10 POCHETTES FORMAT A4** 49.80 €  
Couleurs Assorties  
*10 folding pockets assorted colours*



**41852 - SOCLE PUPITRE INOX SEUL** 99.90 €  
Capacité : 10 - 30 pochettes (vendu sans pochettes)  
*Pocket holder - sold without pockets*



**41860 - POCHEtte ADHÉSIVE A4 P/5** 24.41 €  
Repositionnable avec fermeture par aimant  
*Adhesive fold P/5*  
*Stick and re-stick with magnetic corner to close it in a click*



**41865 - PORTE COPIE A4 EASY WRITE P/2** 31.15 €  
*Kit pocket easy write*  
Pochette en PVC rigide - Maintien parfait du document.  
Utilisation à la verticale et/ou à l'horizontale - Encoche pour stylo (non inclus)



**41854 - KIT MURAL INOX TARIFOLD À VISSER** 93.50 €  
comprenant :  
1 support mural inox, 10 pochettes à pivots A4 assorties  
*Tarifold kit 10 folding pockets assorted colours, wall stand*



Ensemble qui comprend les codes  
41852 - 41854 et 41850



**41855 - KIT MURAL "FOOD LINE"** 42.25 €  
comprenant :  
1 support mural PVC, 5 pochettes à pivots INOX A4 assorties  
*Food line kit 5 folding pockets assorted colours, wall stand*

### SUPPORT VISUEL PET

*Visual support*

Code	Désignation	Format cm	€
41870	Droit A4	21 x 29.8	6.65
41871	Droit A5	14.9 x 21	5.30
41874	Incliné A4	21 x 29.8	6.65
41875	Incliné A5	14.9 x 21	5.30



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES  
STICKY LABELS

**NOUVEAUTÉS**

Tous les modèles sont présentés à la taille réelle  
Boite distributrice de 500 étiquettes adhésives



42805 - 10.00 €



42806 - 10.00 €



42815 - 10.00 €



42864 - 10.00 €



42817 - 10.75 €



42862 - 10.75 €



42873 - 10.75 €



42874 - 10.75 €

ÉTIQUETTES CARTONNETTES AU NOM (NON ADHÉSIVES)  
NON STICKY LABELS



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES AU NOM  
STICKY LABELS



**Nous consulter**



# BOUGIES CANDLES



**BOUGIE "FONTAINE MAGIQUE"**  
*Candle magic fountain*



Code	Désignation	Long cm	Cond	€ Le blister
43495	G.M Durée de la gerbe 75 s env.	25	6	10.20
43499	P.M Durée de la gerbe 50 s env.	12	60	36.10
43500	P.M Durée de la gerbe 50 s env.	12	10	6.60

**43501 - BLISTER DE 3 BOUGIES  
FONTAINE MAGIQUE 12 cm** 2.66 €  
*Candle magic fountain*



Durée de la gerbe  
50 s environ



**CIERGE MAGIQUE**  
*Magic candles*

Durée de la gerbe 30 s env.

Code	Haut cm	Cond	€ Le sachet
43502	18	10	0.80



**BOUGIE FETILLANTES**  
*Thin candles*

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boîte
43505	Arlequin	20	20	2.15
43506	Blanche	20	20	2.15



**BOBECHE FLEURETTE PLASTIQUE  
POUR BOUGIES TORSADÉES 1 AN ET 10 ANS**  
*Candle holder*

Code	Couleur	Cond	€ Le sachet
43510	Bleue	144	7.86
43511	Blanche	144	7.86
43512	Rose	144	7.86
43514	Cristal	144	7.86



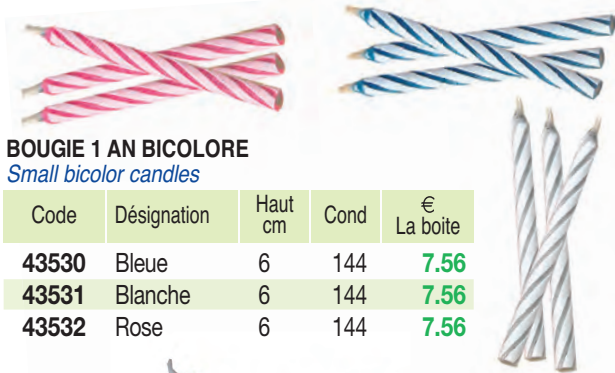
**BOUGIE TORSADÉE 1 AN**  
*Small twisted candles*

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boîte
43520	Bleue	5.5	100	5.32
43521	Blanche	5.5	100	5.32
43522	Rose	5.5	100	5.32
43523	Assortie (bleue blanche rose)	5.5	100	5.32
43524	Assortie pastel	5.5	100	5.32



**BOUGIE TORSADÉE 10 ANS**  
*Big twisted candles*

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boîte
43526	Bleue	7.5	48	6.71
43527	Blanche	7.5	48	6.71
43528	Rose	7.5	48	6.71
43529	Assortie	7.5	48	6.71

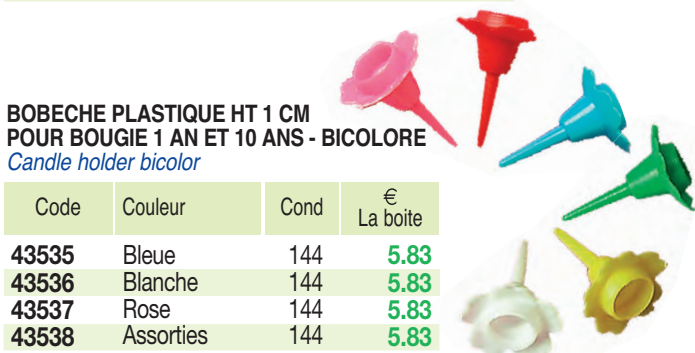


**BOUGIE 1 AN BICOLORE**  
*Small bicolor candles*

Code	Désignation	Haut cm	Cond	€ La boîte
43530	Bleue	6	144	7.56
43531	Blanche	6	144	7.56
43532	Rose	6	144	7.56

**BOUGIE 10 ANS - BICOLORE**  
*Big bicolor candles*

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boîte
43533	Blanche	6	100	9.35
43534	Assortie	8	144	15.18



**BOBECHE PLASTIQUE HT 1 CM  
POUR BOUGIE 1 AN ET 10 ANS - BICOLORE**  
*Candle holder bicolor*

Code	Couleur	Cond	€ La boîte
43535	Bleue	144	5.83
43536	Blanche	144	5.83
43537	Rose	144	5.83
43538	Assorties	144	5.83



# BOUGIES CANDLES



**BOUGIE AVEC SUPPORT CHIFFRES DORÉS - h 7 cm - P/10** 6.22 €  
*Gold number candles*

Code	Désignation	Code	Désignation
43540	N°0	43545	N°5
43541	N°1	43546	N°6
43542	N°2	43547	N°7
43543	N°3	43548	N°8
43544	N°4	43549	N°9



**BOUGIE "COEUR" - h 6.5 cm - P/10** 5.65 €  
*Candle with heart bases*  
10 socles coeur or, 10 chiffres or et 10 bougies blanches

Code	Désignation	Code	Désignation
43580	N°0	43585	N°5
43581	N°1	43586	N°6
43582	N°2	43587	N°7
43583	N°3	43588	N°8
43584	N°4	43589	N°9

**43591 - BOUGIE SEULE h 6.5 cm P/100** 5.96 €  
*Candle alone*



**43593 - COFFRET BOUGIE "COEUR"** 80.05 €  
*Set candle with heart bases*  
100 socles coeur or, 100 bougies blanches et 10 chiffres or de 0 à 9



**BOUGIE CHIFFRE "LISERÉ OR" - h 6.5 cm - P/12** 23.72 €  
*Number candles with gold outlined number*

Code	Désignation	Code	Désignation
43610	N°0	43615	N°5
43611	N°1	43616	N°6
43612	N°2	43617	N°7
43613	N°3	43618	N°8
43614	N°4	43619	N°9



**BOUGIE NUMÉROTÉE, CHIFFRE ROUGE - h 9 cm - P/5** 6.74 €  
*Number candles with gold outlined number*

Code	Désignation	Code	Désignation
43640	N°0	43645	N°5
43641	N°1	43646	N°6
43642	N°2	43647	N°7
43643	N°3	43648	N°8
43644	N°4	43649	N°9



**43650 - SUPPORT ROUGE P/50** 13.10 €  
*50 candle holder for candle with red number*  
Pour bougie 43640 à 43649



**43700 - 100 BOUGIES AVEC BOBECHEES - h 7 cm - P/100** 6.37 €  
*Set with 100 candles + holder*  
5 coloris assortis





# BOUGIES CANDLES



**BOUGIE CHIFFRE PAILLETTÉE - P/1 1.00 €**

*Number candles with base*  
h bougie 6.5 cm + 1 cm de socle

Code	Désignation	Code	Désignation
43730	N°0	43735	N°5
43731	N°1	43736	N°6
43732	N°2	43737	N°7
43733	N°3	43738	N°8
43734	N°4	43739	N°9



**43725 - DÉCORS ANNIVERSAIRE 1.62 €**



**43726 - BOUGIE "JOYEUX ANNIVERSAIRE" 2.05 €**

## NOUVEAUTÉS



5  
couleurs  
assorties

**BOUGIE CHIFFRE PAILLETTÉE - h 4.5 cm - P/25 17.70 €**

Avec support plastique sous blister  
*Number candles with base*

Code	Désignation	Code	Désignation
43740	N°0	43745	N°5
43741	N°1	43746	N°6
43742	N°2	43747	N°7
43743	N°3	43748	N°8
43744	N°4	43749	N°9



**BOUGIE CHIFFRE PAILLETTÉE GÉANTES - h 11 cm - P/5 12.40 €**

Avec support plastique sous blister  
*Number candles with base*

Code	Désignation	Code	Désignation
43750	N°0	43755	N°5
43751	N°1	43756	N°6
43752	N°2	43757	N°7
43753	N°3	43758	N°8
43754	N°4	43759	N°9



# SUJETS NAISSANCE

## BIRTH



**BERCEAU COQUILLE - 10 cm**

Code	Coloris	Cond	€ La boîte
44505	Bleu	6	21.75
44506	Rose	6	21.75



**BÉBÉ DODO - 14 cm**

Code	Coloris	Cond	€ La pièce
44525	Bleu	1	10.20
44526	Rose	1	10.20



**BÉBÉ CALIN - 6 cm**

Code	Coloris	Cond	€ La boîte
44540	Bleu	1	8.07
44541	Rose	1	8.07



**BÉBÉ SUR CUBES - 9 cm**

Code	Coloris	Cond	€ La boîte
44568	Bleu	4	9.10
44569	Rose	4	9.10



**BÉBÉ BIBERON - 17 cm**

Code	Coloris	Cond	€ La pièce
44580	Bleu	1	7.42
44581	Rose	1	7.42



**BÉBÉ BALLON - 7.5 cm**

Code	Désignation	Cond.	€ La boîte
44598	Bleu	4	11.50
44599	Rose	4	11.50



**BÉBÉ LUNE - 12 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la boîte
44608	Bleu	4	23.10
44609	Rose	4	23.10



**BÉBÉ SUR CIGOGNE - 14.5 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la pièce
44610	Bleu	1	5.20
44611	Rose	1	5.20



# SUJETS NAISSANCE

## BIRTH



**CIGOGNE PORTE BÉBÉ PM - 7 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la pièce
44612	Bleu	1	2.50
44613	Rose	1	2.50



**BÉBÉ PM - 7.5 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la boîte
44616	Bleu	4	8.70
44617	Rose	4	8.70



**BÉBÉ TÉTINE - 7.5 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la boîte
44624	Bleu	6	20.72
44625	Rose	6	20.72



**BÉBÉ COURONNE - 5 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la boîte
44626	Bleu	6	13.92
44627	Rose	6	13.92



**44634 - BÉBÉ DEBOUT - 20 cm 17.80 €**  
Boîte de 2 assortis, tirelire



**44628 - BÉBÉ ROSE - 6 cm 40.40 €**  
6 modèles assortis - Boîte de 12



**44629 - BÉBÉ BLEU - 6 cm 40.40 €**  
6 modèles assortis - Boîte de 12



**BÉBÉ ASSIS - 6.5 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la boîte
44630	Bleu	6	14.67
44631	Rose	6	14.67



# SUJETS NAISSANCE

## BIRTH



**BÉBÉ DEBOUT - 9 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la boîte
44632	Bleu	4	14.50
44633	Rose	4	14.50



**BÉBÉ OREILLER - 8.8 x 5.3 x h 6 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la boîte
44637	Bleu	4	15.42
44638	Rose	4	15.42



**BÉBÉ JEUX - 4.6 x 3.5 x h 7.7 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la boîte
44639	Bleu	8	24.40
44640	Rose	8	24.40



**BÉBÉ GALIPETTE - 4.8 x 3 x h 5 cm**

Code	Couleur	Cond	€ la boîte
44641	Bleu	12	35.45
44642	Rose	12	35.43



**44635 - BÉBÉ BOITE BLEU - 10 cm 31.12 €**  
Boîte de 4



**44636 - BÉBÉ BOITE ROSE - 10 cm 31.12 €**  
Boîte de 4



**44650 - LICORNE - 13 x 10 cm 10.45 €**  
Boîte de 2 assorties



Mini  
tirelire



# SUJETS COMMUNION

## COMMUNION



**COMMUNIANTE Aube socle dentelle**

Code	Désignation	Haut cm	Cond.	€ La boîte
44660	Garçon	11	6	17.70
44661	Fille	11	6	17.70



**COMMUNIANTE Décor luxe sur tige**

Code	Désignation	Haut cm	Cond.	€ La boîte
44687	Garçon	11.5	12	16.98
44688	Fille	11.5	12	16.98



**COMMUNIANTE Décor luxe sur socle avec tulle**

Code	Désignation	Haut cm	Cond.	€ La boîte
44690	Garçon	9,5	6	14.80
44691	Fille	9,5	6	14.80



**COMMUNIANTE - 10 cm**

Code	Désignation	Cond.	€ La boîte
44694	Garçon	4	14.85
44695	Fille	4	14.85



**COMMUNIANTE - 10 cm**

Code	Désignation	Cond.	€ La boîte
44712	Garçon	4	12.60
44713	Fille	4	12.60



**COMMUNIANTE - 10 cm**

Code	Désignation	Cond.	€ La pièce
44716	Garçon	1	9.00
44717	Fille	1	9.00



**COMMUNIANTE TULLE - 15 cm**

Code	Désignation	Cond.	€ la boîte
44720	Garçon	4	34.77
44721	Fille	4	34.77



**COMMUNIANTE - 11 cm**

Code	Désignation	Cond.	€ la boîte
44728	Garçon	6	15.75
44729	Fille	6	15.75



# SUJETS COMMUNION

## COMMUNION



**COMMUNIAANT - 9 cm**

Code	Désignation	Cond	€ la boîte
44730	Garçon	6	14.50
44731	Fille	6	14.50



**COMMUNIAANT - 10 cm**

Code	Désignation	Cond	€ la boîte
44732	Garçon	2	4.60
44733	Fille	2	4.60



**COMMUNIAANT - 11 cm**

Code	Désignation	Cond	€ la boîte
44734	Garçon	6	21.75
44735	Fille	6	21.75



**48159 - FÉE - 11.5 cm** 2.34 €  
La pièce



**COMMUNIAANT MODERNE - 16 cm**

Code	Désignation	Cond	€ la pièce
44738	Garçon	1	6.75
44739	Fille	1	6.75



**COMMUNIAANT SOURIAANT - 13 cm**

Code	Désignation	Cond	€ la pièce
44740	Garçon	1	5.25
44741	Fille	1	5.25



**COMMUNIAANT - 15.5 cm**

Code	Désignation	Cond	€ la boîte
44742	Garçon	4	28.30
44743	Fille	4	28.30



**COMMUNIAANT - 16 cm**

Code	Désignation	Cond	€ la boîte
44744	Garçon	4	29.90
44745	Fille	4	29.90



**NOUVEAUTÉS**



45001 - HOMME SEUL 4.87 €  
Man



45002 - FEMME SEULE 4.87 €  
Woman

Hauteur / Height  
15 cm



45003 - HOMME SEUL 4.87 €  
Man



45004 - FEMME SEULE 4.87 €  
Woman



45005 - HOMME SEUL 4.87 €  
Man



45006 - FEMME SEULE 4.87 €  
Woman



45005 + 45004



45001 + 45005

Exemples



45016 - HYMEN DIANA 10.32 €  
13.5 cm



45017 - HYMEN JADE 7.50 €  
12.5 cm



SUJETS MARIAGE  
WEDDING



45020 - HYMEN VÉRONIQUE - 8 cm 3.75 €  
Avec voile sur socle et tige



45022 - HYMEN VÉRONIQUE LUXE - 10 cm 5.72 €  
Fleurs et tapis rouge, sur socle



45022 - HYMEN CHRISTINE LUXE - 14 cm 7.41 €  
Grand modèle avec voile



45038 - HYMEN NADÈGE - 12 cm 5.60 €



45039 - HYMEN VOGUE 3 MODÈLES ASSORTIS 12.75 €  
12 cm - la boîte de 3



45092 - COUPLE LUNE - 20 cm 9.85 €



45093 - HYMEN CARINE - 15 cm 15.42 €  
La boîte de 2



45094 - HYMEN MAEVA - 12 cm 5.40 €





SUJETS MARIAGE  
WEDDING

N



45090 - HYMEN LÉA - 13.6 cm 7.80 €



45100 - HYMEN EDITH - 11 cm 15.98 €



45102 - COUPLE HOMMES - 15 cm 8.52 €



45105 - COUPLE GAY - 13 cm - boîte de 4 19.52 €  
2 couples hommes  
2 couples femmes



45106 - HYMEN FRANCKY - 13 cm 8.95 €  
La boîte de 2 modèles assortis



45107 - COUPLE MIXTE - 18 cm 14.75 €  
La boîte de 2 modèles assortis



45108 - COUPLE FEMMES - 15 cm 10.15 €



45109 - COUPLE "LES PIEDS DANS L'EAU" - 14.5 cm 9.87 €



SUJETS MARIAGE  
WEDDING



45110 - COUPLE HUMORISTIQUE - 14 cm 22.56 €  
La boîte de 2 modèles assortis



45119 - HYMEN CHARLOTTE - 15 cm 8.25 €



45111 - COUPLE TÉLÉPHONE PORTABLE - 15 cm 10.70 €



45120 - HYMEN VÉLO - 11.5 x 13 cm 9.75 €  
La boîte de 2 modèles assortis



45117 - HYMEN ADELINE - 13 cm 5.80 €



45122 - HYMEN MOTO - 13 x 16 cm 10.62 €



45118 - HYMEN ENCHAINÉ - 15 cm 8.25 €



45123 - HYMEN ALEXANDRA - 17.5 cm 20.00 €  
La boîte de 2 modèles assortis



SUJETS MARIAGE  
WEDDING



45124 - HYMEN MÉLANIE - 16 cm 9.02 €



45126 - HYMEN ANA - 12.5 cm 23.42 €  
2 modèles assortis, La boîte de 4



45130 - HYMEN CHEVAL - 20 cm 16.37€



45135 - HYMEN MAELLE - 16.5 cm 16.12 €  
La boîte de 2 modèles assortis



45136 - HYMEN ORIENTAL 13.80 €  
14.5 cm



45137 - HYMEN TOUR EIFFEL - 18 x 13 cm 6.50 €



45138 - HYMEN CADRE - 18 cm 6.80 €



45139 - HYMEN ALICE - 18 cm 13.82 €



SUJETS MARIAGE  
WEDDING

N



45145 - HYMEN LÉANA - 16 cm 7.80 €



HYMEN BÉBÉ - 17 cm

Code	Couleur	€
45150	Bleu	15.62
45151	Rose	15.62



45180 - HYMEN 25 ANS DE MARIAGE - 19 cm 11.75 €



45182 - HYMEN SELFIE 50 ANS - 12 cm 7.25 €



45190 - HYMEN MADELEINE - 16 cm 13.10 €  
La boîte de 2 modèles assortis



ANNIVERSAIRE DE MARIAGE SUR SOCLE DOUBLE - 7.5 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boîte
45203	25 ans Argent	1	6.25
45204	50 ans Or	1	6.25



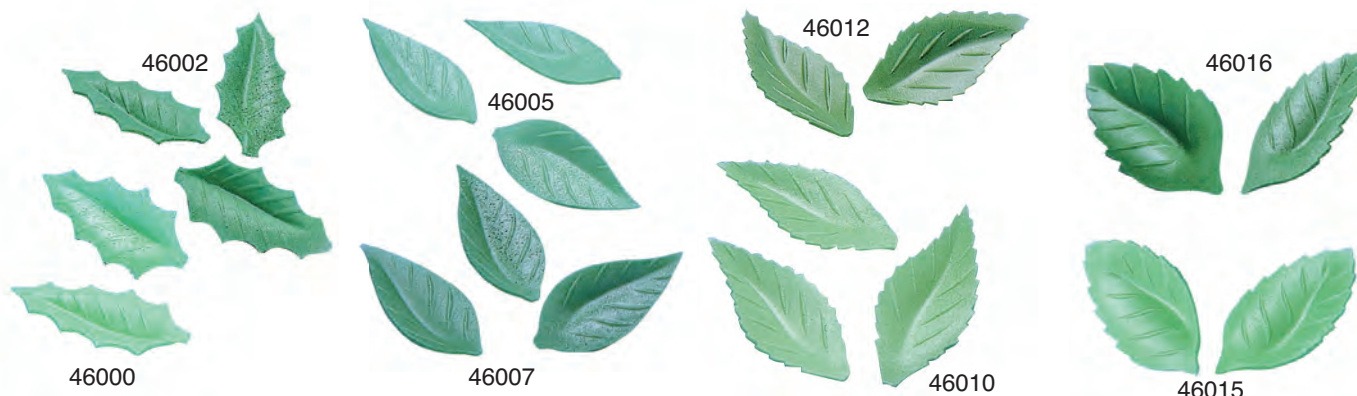
ANNIVERSAIRE DE MARIAGE - 14 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boîte
45206	25 ans Argent	1	5.37
45207	50 ans Or	1	5.37



# DÉCORS AZYME MF

## WAFER DECORATION



### FEUILLES

Code	Désignation	Long cm	Cond	€ Le sachet
46000	HOUX Vert clair	4.5	500	6.44
46002	HOUX Vert foncé	4.5	500	6.44
46005	LISERON Vert clair	3.8	500	5.00
46007	LISERON Vert foncé	3.8	500	5.00

Code	Désignation	Long cm	Cond	€ Le sachet
46010	ROSE Vert clair	3.8	500	5.00
46012	ROSE Vert foncé	3.8	500	5.00
46015	ROSE G.M. Vert clair	4.7	350	5.00
46016	ROSE G.M. Vert foncé	4.7	350	5.00



ROSE PM, Ø 3 cm, Boite de 72 **9.68 €**

Code	Désignation	Code	Désignation
46025	BLANCHE	46028	ROUGE
46026	ROSE	46029	ASSORTIE (Blanche, Rouge, Rose)
46027	JAUNE	46030	BLEUE



ROSE GM Ø 5 cm - Bte de 36 **11.33 €**

Code	Désignation	Code	Désignation
46071	BLANCHE	46074	ROUGE
46072	ROSE	46075	ASSORTIE (Blanche, Rouge, Rose)
46073	JAUNE	46076	BLEUE



46041 - ROSE PM ASSORTIE AÉROGRAPHE **11.20 €**  
Ø 3 cm, Boite de 72 (Jaune, Bleu, Rose, Orange)



46087 - ROSE GM AÉROGRAPHE ASSORTIE **13.35 €**  
Ø 5 cm - Boite de 36 (Jaune, Bleu, Rose, Orange)



ROSE MM, Ø 4 cm, Boite de 72 **11.33 €**

Code	Désignation	Code	Désignation
46045	BLANCHE	46048	ROUGE
46046	ROSE	46049	ASSORTIE (Blanche, Rouge, Rose)
46047	JAUNE	46050	BLEUE



46090 - ROSE MINI COROLLE VIVE **12.82 €**  
Ø 5 cm - Boite de 80



46061 - ROSE MM ASSORTIE AÉROGRAPHE **13.35 €**  
Ø 4 cm, Boite de 72 (Jaune, Bleu, Rose, Orange)



46092 - ROSE MINI COROLLE TENDRE **12.82 €**  
Ø 5 cm - Boite de 80



DÉCORS AZYME MF  
 WAFER DECORATION



46093 - JONQUILLE JAUNE 7.23 €  
 Ø 4.5 cm - Boite de 28



46125 - ROSE MARIE PM AÉROGRAPHE 4.84 €  
 COULEUR CHOCOLAT  
 Ø 4 cm - Boite de 25



46094 - MARGUERITE ASSORTIE 9.74 €  
 Ø 4.5 cm - Boite de 100



46126 - ROSE MARIE MM ASSORTIE 20.87 €  
 (BLANCHE, ROUGE, ROSE)  
 Ø 5 cm - Boite de 60



46097 - VIOLETTE 9.54 €  
 Ø 3.3 cm - Boite de 72



46127 - ROSE MARIE MM AÉROGRAPHE 21.34 €  
 ASSORTIE (JAUNE, BLEUE, ROSE, ORANGE)  
 Ø 5 cm - Boite de 60



46098 - VIOLETTE CRISTALLISÉE 13.53 €  
 Ø 2 cm - Boite de 100



46128 - ROSE MARIE MM AÉROGRAPHE 7.71 €  
 COULEUR CHOCOLAT  
 Ø 5 cm - Boite de 20



46122 - ROSE MARIE PM ASSORTIE 12.59 €  
 (BLANCHE, ROUGE, ROSE)  
 Ø 4 cm - Boite de 80



46133 - BOUTON DE ROSE ASSORTI 6.67 €  
 Ø 3,3 cm - Boite de 50



46124 - ROSE MARIE PM AÉROGRAPHE ASSORTIE 14.36 €  
 Ø 4 cm - Boite de 80 (JAUNE, BLEUE, ROSE, ORANGE)



46135 - PETITE FLEUR ASSORTIE 9.38 €  
 Ø 2,5 cm - Boite de 100



# DÉCORS AZYME MF

## WAFER DECORATION



46137 - FLEUR BALI ASSORTIE 5.65 €  
Ø 4,5 cm - Boîte de 35



46140 - CORBEILLE 3 ROSES 10.26 €  
Ø 9 cm - Boîte de 5



46119 - CHALETS ASSORTIS - 2.7 x 4 cm - P/70 23.02 €  
3 modèles



BANDEROLE DÉCORÉE - 9.4 x 3.2 cm

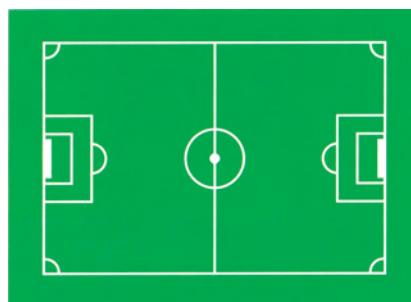
Code	Désignation	Cond	Le sachet	€
46152	Bonne Fête	24		6.30
46153	Bonne Fête Maman	24		6.30
46159	Joyeuses Fêtes	24		6.30
46162	Joyeux Noël	24		6.30
46164	St Valentin	24		6.30



46161 - BANDEROLE "Joyeux Anniversaire" - P/24 4.50 €  
9.4 x 3.2 cm



46177 - PLAQUETTE "Joyeux Anniversaire" 7.48 €  
10.5 x 4.5 cm - P/24



46190 - TERRAIN DE FOOTBALL P/12 19.71 €  
30 x 20 cm

46191 - BALLON DE FOOTBALL P/50 7.95 €  
Ø 4 cm - Aromatisé Vanille



### FORMAT AZYME POUR CALISSONS ET NOUGATS

Wafer sheets for calissons and nougats

Code	Modèle	Long cm	Larg cm	Cond	Le sachet	€
46210	Neutre lisse <i>Smoothed sheets</i>	32	23	25		22.03
46211	Spécial nougat strié <i>Ridged sheets</i>	32	23	50		35.10
46212	Neutre lisse <i>Smoothed sheets</i>	60	40	25		48.40
46213	Spécial nougat strié <i>Ridged sheets</i>	60	40	50		69.10



**BOÎTE PLASTIQUE  
AVEC COUVERCLE TRANSPARENT**



46600 - 24 ROSES ASSORTIES  
+ 48 FEUILLES 59.14 €



46606 - 24 FLEURS DE POMMIER  
+ 48 FEUILLES 59.14 €



46610 - 22 JONQUILLES  
+ 44 FEUILLES 59.14 €



46615 - RUBAN 24 COQUES  
+ 6 TERMINAISONS 56.13 €



46602 - 24 ROSES MINIS ASSORTIES  
+ 48 FEUILLES 46.82 €



46608 - 24 COQUELICOTS  
+ 48 FEUILLES 59.14 €



46611 - 18 ARUMS AVEC  
FEUILLES COLLÉES 38.65 €



46618 - BOUQUET FLORAL 18 FLEURS  
+ 30 FEUILLES 44.14 €

**Fabrication artisanale**



46609 - 22 LISERONS  
+ 44 FEUILLES 38.43 €



46612 - 48 BRINS DE MUGUET 38.43 €



46619 - BOUQUET EXOTIQUE 20 FLEURS  
ASSORTIES 52.34 €



46620 - 18 FLEURS  
"FÊTES BLANCHES" 41.15 €



46625 - Pot de 1.5 kg 13.93 €  
46626 - Pot de 6 kg 51.58 €

- **SUCRA PIÈCES**  
100% sucre et glucose.
- Sucre liquide prêt à cuire pour nougates, croquembouches, sucres cuits, coulis, tirés, soufflés.
- Une résistance à l'humidité multipliée par quatre.



46627 - DÉCOR'SUC - Pot de 1 kg 10.12 €  
46628 - DÉCOR'SUC - Pot de 5 kg 43.32 €

- **ISOMALT**  
Mise en oeuvre immédiate pour la réalisation de déco en sucre (tiré, coulé filé, soufflé)
- Meilleure stabilité à l'humidité





# DÉCORS MASSE DE SUCRE

## SUGAR DECORATIONS



46890 - PLAQUETTE PARCHEMIN 120 x 90 mm, boîte de 15 **15.15 €**



46894 - PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE 92 x 37 mm, boîte de 60 **15.95 €**



46891 - PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE 113 x 30 mm, boîte de 36 **14.54 €**



46895 - PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE 85 x 33 mm, boîte de 24 **9.20 €**



46892 - PLAQUETTE OVALE JOYEUX ANNIVERSAIRE 60 x 40 mm, boîte de 70 **26.64 €**



46896 - DISQUE JOYEUX ANNIVERSAIRE Ø 90 mm, boîte de 12 **13.73 €**



46893 - PLAQUETTE CARRÉE JOYEUX ANNIVERSAIRE 50 x 50 mm, boîte de 60 **19.67 €**

46897 - DISQUE JOYEUX ANNIVERSAIRE Ø 90 mm, boîte de 12 **13.73 €**





**46945 - VIOLETTES** 17.82 €  
Ø 25 mm, boîte de 200



**46953 - MYOSOTIS ASSORTIS GM** 18.15 €  
Ø 20 mm, boîte de 200



**46955 - MYOSOTIS ASSORTIS PM** 24.23 €  
Ø 15 mm, boîte de 500



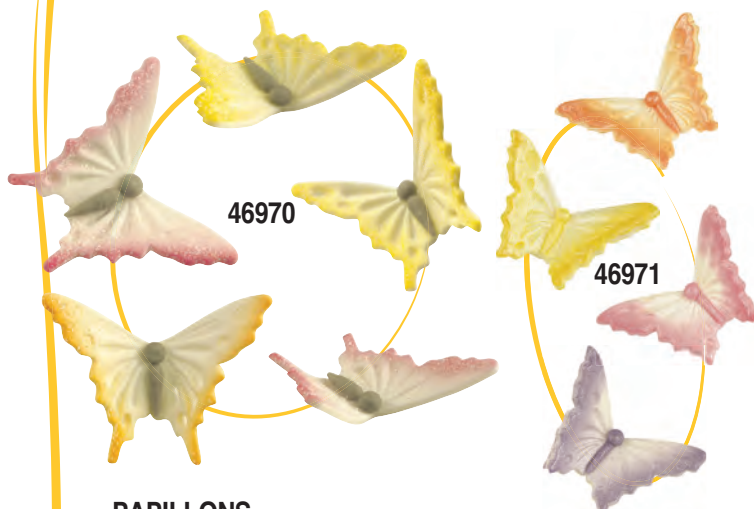
**46958 - FLEURS ASSORTIES** 20.44 €  
Ø 21 mm, boîte de 120



**46960 - PETITES FLEURS ASSORTIES** 43.30 €  
Ø 13 mm, boîte de 540



**GRANDE FLEURS Ø 40 mm**  
**46966 - Rose, Boîte de 60** 16.86 €  
**46967 - Jaune, Boîte de 60** 16.86 €



**PAPILLONS**  
**46970 - GM, 57 x 42 x h 17 mm, boîte de 24** 13.32 €  
**46971 - PM, 38 x 27 x h12 mm, boîte de 48** 20.62 €



**46980 - FEUILLES COURBES** 18.90 €  
30 x 20 mm, boîte de 150

# DÉCORS PÂTE D'AMANDE

## ALMOND PASTE DECORATIONS



**46902 - FEUILLE PLATE** 23.67 €  
4 cm - P/200  
*Flat leaves*



**46912 - ROSES ASSORTIES** 20.62 €  
Ø 4 cm - P/35



**46916 - ROSES ROUGES** 22.20 €  
Ø 4 cm - P/35



**46903 - FEUILLE INCURVÉE** 23.67 €  
4 cm - P/200  
*Curved leaves*



**46913 - ROSES BLANCHES** 20.62 €  
Ø 4 cm - P/35



**46925 - ROSES AÉROGRAPHE ASSORTIES** 25.05 €  
Ø 4 cm - P/35



**46914 - ROSES ROSES** 20.62 €  
Ø 4 cm - P/35



**46926 - BOUTONS DE ROSES ASSORTIS** 22.11 €  
Ø 3 cm - P/35



**46928 - ROSES MINI ASSORTIES** 21.30 €  
Ø 3.5 cm - P/35



# DÉCORS SUCRE

## SUGAR DECORATIONS



**47004 - BOULE DE HOUX** 1kg 29.53 €



**47007 - VIOLETES CRISTALISÉES** 1kg 97.79 €  
**47010 - PÉTALES DE VIOLETES** 1kg 99.15 €



**47005 - BOULE DE MIMOSA** 1kg 29.53 €



**47015 - TERRAIN DE FOOT MASSE DE SUCRE** P/10 31.00 €  
29 x 19 cm





ROSE MOYENNE 3.5 cm, boîte de 15 **9.84 €**

Code	Couleur
47020	Pêche
47021	Rose
47022	Blanc



ROSE NUANCÉE 5 cm, boîte de 5 **4.30 €**

Code	Couleur
47026	Jaune
47027	Pêche
47028	Rose



GRANDE ROSE 6 cm, boîte de 3 **4.55 €**

Code	Couleur
47030	Pêche
47031	Blanc
47032	Bordeaux



FLEUR PERLÉE

Code	Ø cm	€ La pièce
47033	9	<b>6.04</b>
47034	11	<b>9.27</b>



ROSE

Code	Ø cm	€ La pièce
47035	6	<b>4.43</b>
47036	8	<b>6.57</b>



ROSE FRISÉE 7 cm, la pièce **4.30 €**

Code	Couleur
47040	Blanche nacrée
47041	Rose



FLEURS DE LYS 9 cm, la pièce **4.89 €**

Code	Couleur
47045	Orange
47046	Rose



47048 - ORCHIDÉE 5 cm, la pièce **6.03 €**



# DÉCORS FLEURS PASTILLAGE

## FLOWER DECORATIONS



47201 - PLATEAU DE 20 BOUQUETS ASSORTIS - Ht 9 cm 75.10 €

Bouquets 10 cm vendu à l'unité 3.95 €



47203



47204



47205



47206

Bouquets 16 cm vendu à l'unité 6.95 €



47207



47208



47209

Bouquets vendu à l'unité 9.72 €



Ht 15 cm

47210



Ht 15 cm

47211



Ht 17 cm

47212



Ht 17 cm

47213



Ht 18 cm

47214



# DÉCORS

## DECORATIONS



### FRISURE DE CALAGE - Paquet de 1 kg

*Frizzing plastic*

47806 - VERT	18.10 €
47807 - BLANC	11.37 €
47808 - JAUNE	13.10 €



### FRISURE PAPIER CONTACT ALIMENTAIRE 27.85 €

*Paper food contact*

Sachet de 1 Kg

47810 - VERT
47811 - ORANGE
47812 - BLANC
47813 - JAUNE
47814 - ROUGE



### 47850 - CAPSULES DESHYDRATANTES 31/12 37.47 €

*Dehydrating capsules*

En polypropylène translucide garnies de Gel de silice orange  
La boîte de 100



### BROCHETTE BAMBOU

*Skewer*

Code	Long cm	Cond	€
48030	20	200	1.70
48031	30	200	2.17
48032	25	200	1.95



Code	Désignation	Cond	€
48000	Hatelet blanc sans faveur	100	17.44
48002	Hatelet couleur sans faveur	100	17.82



Code	Désignation	Cond	€
48004	Hatelet géant	50	30.13
48005	Hatelet bouquet	50	22.15



### PAPILLOTES

*Curls*

Code	Désignation	Ø cm	Cond	€
48010	Agneau	1	100	17.08
48011	Poulet	1.4	100	16.96
48012	Veau	1.7	100	19.40
48013	Gigot	2.4	50	26.84
48014	Côte de boeuf	3	48	26.80



### PIQUE BOIS

*Picks*

Code	Désignation	Long cm	Cond	€
48034	1 pointe Ø 0.3	6.8	1000	3.90
48035	2 pointes	8	1000	4.70

# DÉCORS

## DECORATIONS



**DRAPEAUX - 7 cm - P/144**

*Paper flag*

Code	Désignation	€
48110	Français	2.65
48111	Assortis	2.65



**DRAPEAUX IDENTITAIRES - 7 cm - P/144**

*Paper flag*

Code	Désignation	€
48114	Corse	2.65
48115	Bretagne	2.65
48116	Pays basque	2.65



**48118 - FONTAINE MAGIQUE - 15 cm P/144** 11.25 €  
*Fontain*



**PALMIER TRICOLORE**

*Palm tree*

Code	h cm	Couleur	Cond	€
48128	16	Assortis	200	15.62
48129	20	Bleu-Blanc-Rouge	250	36.00



**48130 - PALMIER BI-COLORE - 16 cm P/250** 19.52 €  
*Palm tree*



**48131 - PALMIER - 10 cm P/100** 5.62 €  
*Palm tree*



**48127 - PAPILLONS LASER - 17 cm P/100** 11.00 €  
*Butterfly*



**48132 - ÉVENTAIL SOLEIL - Ø 7 cm - Boite de 144** 9.46 €  
*Fan paper*



**48136 - OMBRELLE PAPIER - 9 cm P/144** 7.93 €  
*Articulated parasol*



DÉCORS  
DECORATIONS



48150 - 6 JOUEURS DE FOOTBALL + 2 CAGES h 5 cm 3.80 €



EQUIPE DE FOOTBALL - 11 JOUEURS + 2 CAGES HAUTEUR 4.5 CM

48151 - Blanc / Bleu  
48152 - Rouge

5.75 €  
5.75 €



48156 - 6 JOUEURS DE RUGBY + POTEAUX 7.65 €  
Joueurs h 6 cm - Poteaux h 15 cm



47700 - BRIN DE MUGUET PLASTIQUE 8.45 €  
*Plastic lily of the valley*  
1 feuille, 5 clochettes - Long. 9 cm  
La boîte de 100 pièces



48140 - LA PALMERAIE 27.05 €  
*Palm tree paper*  
Boîte de 144 - h 7 cm



70428 - FLÛTE À CHAMPAGNE SUR PIQUE 26.23 €  
*Champagne flute on spade*  
Boîte de 72 - h 5.5 cm

Autres Décors  
sur Tarifs de  
Noël & Pâques

70430 - BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 26.74 €  
*Champagne bottle*  
Boîte de 72 - h 5.4 cm



70426 - CHAPEAU BOUTEILLE 24.42 €  
*Hat bottle*  
Boîte de 72 - h 3.5 cm





**49501 - LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE 42.65 €**

Référence pour tous les professionnels du secteur, Le Grand Livre de la Boulangerie est le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes de trois experts en la matière : Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitaillé, formateurs à l'École hôtelière de Lausanne.

Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.

Un livre écrit par des pros pour les pros, qui présente une boulangerie de qualité, dynamique et diversifiée. *244 pages*



**49504 - PAIN AUTOUR DU MONDE 14.22 €**

Ce premier livre des Ambassadeurs du Pain présente une vingtaine de recettes proposées chacune par un membre de l'association, sous l'égide de son président Dominique Planchot.

Pains (flûte aux noix de Hirokazu Kurata, pain d'orge de Moussa Bougaila ou encore pain à la grecque de Guido Devillé), mais aussi viennoiseries (panetonne de Piergiorgio Giorilli, Kouglof alsacien par Jean-Marc Moineau ou triple couronne de Peter Yuen) ou encore recettes à base de pain (soupe de pain par François Pozzoli)...

Le pain, symbole du partage, trouve ici une très belle expression par des professionnels passionnés et qui plaira aussi aux amateurs et gourmands. *Bilingue français/anglais*



**49519 - GOURMANDISES SALÉES 71.09 €**

Gaëtan PARIS, "Meilleur Ouvrier de France Boulanger", formateur et conseiller technique en boulangerie et Stéphane GLACIER, "Meilleur Ouvrier de France Pâtissier", vous proposent ce tout nouvel ouvrage "Gourmandises Salées", consacré à l'activité déjeuner du Boulanger-Pâtissier. Sandwichs, tartines, cakes salés, salades et autres idées gourmandes, feront le régal de vos clients.



**49661 - PASSION & TRADITION BOULANGÈRES 85.31 €**

Auteur Ludovic Richard, Meilleur Ouvrier de France 2000

Dernier ouvrage des éditions Bellouet Conseil

A travers ce livre vous découvrirez des recettes de pains, de viennoiseries, de produits salés mais aussi de produits de la région d'origine de l'auteur la Bretagne. Des produits souvent simples et rationnels réalisables pour la plupart au quotidien...

*300 pages Français/Anglais*



**49512 - LE LIVRE DU BOULANGER 25.59 €**

De Jean Yves Guinaud et Pierre Lesjean. Ouvrage utile et clair sur l'apprentissage en Boulangerie, lien nécessaire entre la pratique et l'enseignement théorique.

Ce livre rend compte des améliorations techniques dans la profession car il est réaliste mais il tient compte de leurs limites et insiste sur l'impérieuse nécessité d'apprendre comment on fabrique du bon pain.



**49515 - VIENNOISERIES ET GOUTERS "L'ART DU FAIT MAISON" 69.75 €**

de Gaëtan Paris MOF Boulanger  
Ce livre vous permettra de diversifier l'offre petit déjeuner, du gouter mais aussi du dessert de Formule. Format 23 x 28 cm.

*270 pages Français / Anglais*



**49656 - LE GRAND LIVRE DE LA VIENNOISERIE 46.45 €**

Meilleur Ouvrier de France Boulanger, Olivier Magne et 3 autres experts de la boulangerie / pâtisserie proposent Le Grand Livre de la Viennoiserie. Un outil indispensable pour les professionnels.

A travers 80 recettes, dont certaines sont présentées en pas à pas illustrés, Olivier Magne (MOF), originaire du Cantal (Vallée de Mandailles), Thomas Marie (MOF), Jean-Marie Lanio et Jérémy Ballester transmettent leurs connaissances pour faire de vous les prochaines stars de la viennoiserie. *279 pages*



**49525 - PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS ET CAKES 85.31 €**

L'historique du Chocolat, les Techniques Chocolat, les Montages de Pâques, les Centres de Table, les Pièces Artistiques en Chocolat, les Cakes et Gâteaux de Voyage, les Gouters...

Pour tous les professionnels avertis ce livre de 350 pages, grande qualité vous offre de multiples recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas de montage. *Bilingue Français/Anglais*



**49524 - APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES 71.89 €**

De G.J Bellouet, G.Paris, J.M Perruchon : 3 Meilleurs Ouvriers de France symboles de l'excellence partageant aujourd'hui leur savoir faire sur ce thème. Cet ouvrage transmet des recettes précieuses pour réaliser d'excellentes viennoiseries et tartes. *Bilingue français/anglais*





**49529 - PÂTISSERIES ET GOURMANDISES TENDANCES ET TRADITIONS 71.09 €**

De Stéphane Glacier MOF pâtissier

Vous trouverez dans ce livre les nouvelles et dernières recettes de Stéphane Glacier

Pâte à choux, tartes et tartelettes, entremets et petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux.

Format 20.5 x 26.7 cm  
250 pages Français / Anglais



**49532 - PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS 71.09 €**

C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveler et diversifier vos gammes en boutique.

Auteurs : Stéphane Glacier (MOF Pâtissier) et Jérôme Le Teuff

Nombre de pages : 272  
Texte Français et Anglais



**49537 - LE LIVRE DU PÂTISSIER 37.82 €**

De B. Desc15hamps et J.C. Deschaintre, nouvelle édition entièrement repensée et enrichie des dernières données technologiques et législatives, notamment concernant le domaine de l'hygiène et répond aux exigences des référentiels d'examens : CAP/ BEP/ BP



**49612 - TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE 61.62 €**

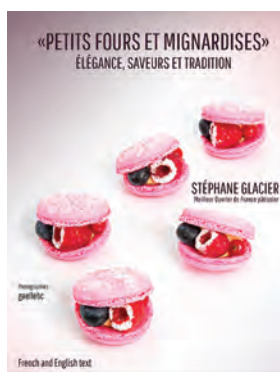
Stéphane Glacier MOF pâtissier revient ici avec un livre destiné aux professionnels.

Découvrez ici une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines mais aussi des gâteaux de voyage, cakes et goûters.

Un nouvel ouvrage parfait pour diversifier les gammes des artisans boulangers-pâtisseries. Tartes classiques et rustiques aux fruits de saison (tarte aux fruits, tarte normande, tarte levée feuilletée framboises plein fruit), tartes toute l'année (tarte citron Yuzu, tarte sablé breton aux agrumes...), gâteaux de voyage "chocolat et orange", trésor aux fruits secs "Le Valencia aux amandes", goûters et gourmandises (Le marbré de Fabrice Capezzone, pains de Gênes aux agrumes, douceur moelleux abricot, figue, cranberries...).

Le livre traite ensuite des recettes de base (les pâtes, beurre manié, les crèmes) et par un chapitre sur les décors.

216 pages bilingue Français/Anglais



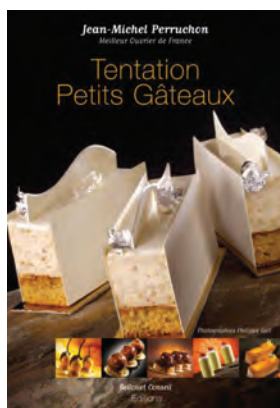
**49602 - PETITS FOURS ET MIGNARDISES 71.09 €**

Le nouveau livre du M.O.F. Stéphane Glacier, bilingue français-anglais, et qui répondra comme à chaque fois aux besoins des professionnels.

Des petits fours frais sucrés (tartelette citron ou framboise, mini savarin aux agrumes, caroline chocolat, dome vanille...), des petits fours secs (tuile amande ou coco, sablé finger vanille, mini cookie, diamant vanille...), des petits fours moelleux (amaretti, mini madeleine citron, macarons...), des gourmandises chocolat (mendiants ou croustilles).

Mais aussi des petits fours salés chauds (mini quiche saumon, mini cake thon, tomates confite et olives, vol au vent forestier...), des petits fours salés "secs" (sablé emmental ou cacahuète, flûte au bacon...), des pièces cocktail salées (navette au saumon, blinis à la mousse de sardine, pain surprise tomme de Savoie...).

256 pages bilingue français/anglais



**49534 - TENTATION PETITS GÂTEAUX 85.31 €**

300 pages illustrées de photos, une gamme de 54 petits gâteaux individuels, allant des classiques revisités aux nouveaux décors en passant par des montages en cadre et des gâteaux sans sucre.

Comme un Mont-Blanc (steusel noisette, confit d'abricot citron, meringue suisse, chantilly vanille et crème de marron), tartelette tube mangue (pâte sablée amande, biscuit coco, confit exotique et crème mangue), Montélimar (biscuit façon nougat, crème pistache, bavaroise au miel) ou encore l'Estival (biscuit pistache, confit à la fraise, crème vanille, meringuettes, glaçage miroir rouge).



**49543 - TARTES, GOUTER, ENTREMETS ESPRIT BOUTIQUE 73.95 €**

De Stéphane Glacier et Gaëtan Paris, quatrième ouvrage de la collection "Tentations gourmandes"

Cette fois-ci, c'est un ouvrage plus général que nous venons vous présenter avec plusieurs thèmes abordés. Viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux sont les gammes de produits que nous avons voulu développer. "Tartes, goûters, entremets", ce livre viendra, nous l'espérons vous apporter de nouvelles idées et vous permettra de diversifier votre offre pour toujours mieux satisfaire vos clients. L'originalité, le raffinement et la simplicité de mise en oeuvre, nous en sommes sûres, vous séduiront.

Format 27x 22,5 cm - 253 pages  
Texte Français et Anglais



**49553 - COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX 85.31 €**

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi quelques wedding cake.

Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean Michel Perruchon Meilleur Ouvrier de France. Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

*Edition Bellouet conseil - Textes français/anglais*

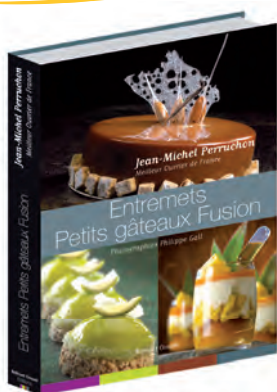


**49555 - SIGNATURE PAR JOHAN MARTIN 85.31 €**

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, Entremets, et viennoiserie réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Toutes les recettes ont été créées par Johan Martin l'un des professionnels les plus suivis du moment, et certainement le plus créatif

Ce livre de 300 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

*Edition Bellouet conseil - Textes français/anglais*



**49651 - ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION 85.31 €**

Jean Michel Perruchon MOF et son équipe nous proposent un ouvrage destiné aux professionnels avertis, avec des recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas qui vous permettront de réussir la gamme des entremets, petits gâteaux, verrines 2 chapitres : collection printemps/été et collection automne/hiver

*355 pages, bilingue français/anglais*



**49641 - VERRINES ET PETITS GÂTEAUX 73.84 €**

De Stéphane Glacier et Gaetan Paris

Cet ouvrage traite de l'une des dernières tendances de la pâtisserie : les verrines fraîches et colorées. Pour la gamme petits gâteaux, il présente des classiques revisités ainsi que des petits gâteaux contemporains aux goûts et aux textures d'aujourd'hui. Cet ouvrage est un véritable recueil de nos sensations et de notre ressenti de la pâtisserie actuelle, délicieuse, attrayante, qualitative et rationnelle.

*Format 270 x 225 mm - 240 pages Bilingue Français et Anglais*



**49554 - TENDANCE CROQUEMBOUCHES 73.93 €**

Troisième ouvrage de la collection "Tentations gourmandes" dédié aux croquembouches.

Stéphane Glacier (Meilleur Ouvrier de France) et Jean-Philippe Walsler (Formateur en Pâtisserie) sont très heureux de vous présenter leurs dernières idées sur le thème des croquembouches et présentoirs.

Ils nous font partager leurs savoir faire et leurs méthodes de travail.

Chaque étape de la fabrication est accompagnée de nombreuses illustrations ainsi que d'explications simples et détaillées.

Un recueil de pièces magnifiques nous est présenté.

Ce nouvel ouvrage devrait marquer un tournant dans la vie des professionnels de la pâtisserie.

*Bilingue français/anglais*



**49578 - W - WEDDING CAKE ET WEDDING CROQ 61.61 €**

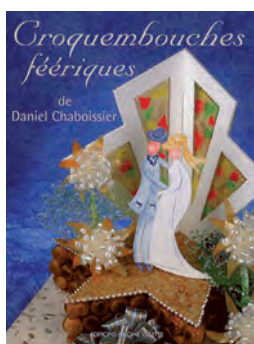
Dans cet ouvrage inédit, Jonathan Mougel, Jean-Philippe Walsler et Mickaël Ferry revisitent les entremets festifs.

C'est par une composition moderne, nouvelle et commerciale que les gâteaux de fêtes prennent une nouvelle allure.

En effet les « Weddings à la Française » se retrouvent associés aux pièces montées et aux macarons, le tout dans de subtiles montages.

De plus, une attention toute particulière a été donnée au goût avec des textures, du crunchy, des confits, de la légèreté et de nouvelles techniques d'habillage en pâte à sucre.

*232 pages - 20 weddings - 60 recettes de base Français / anglais*



**49550 - CROQUEMBOUCHES 30.33 € FÉRIQUES**

Dans ce 4<sup>ème</sup> opus, D.Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquembouches allant de l'individuel à 48 personnes, ainsi que de nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.



**49604 - PAQUES EN BOUTIQUE, LA MAGIE DU CHOCOLAT 47.39 €**

Stéphane Glacier et Jérôme Le Teuff

Dans la lignée de ses précédents ouvrages à destination des professionnels, alliant "rationalité, fonctionnalité, originalité et qualité", Stéphane Glacier livre, avec Jérôme Le Teuff, un ouvrage très complet sur les montages et moulages de Pâques. Techniques de base, sujets, sujets fourrés, sujets originaux et sujets ludiques

Toutes les techniques de base et les montages et recettes sont présentés de manière particulièrement didactique avec des pas-à-pas photographiés qui permettront aussi bien aux élèves et étudiants qu'aux professionnels déjà installés de s'approprier, de maîtriser ou de renouveler l'art du chocolat de boutique !

*170 pages bilingue français/anglais*





**49577 - LIVRE BÛCHES ET GOURMANDISES DE NOËL** **71.10 €**  
Auteur : Stéphane Glacier MOF

Nouvelles recettes, nouveaux concepts de bûches au niveau formes et techniques de montages. Décor maison sobres et élégants. En fin d'ouvrage de idées de gourmandises de Noël afin d'élargir la gamme pour les fêtes.

264 pages  
Français/Anglais



**49526 - HÉRITAGE ET CRÉATIONS** **85.31 €**

Voici le dernier livre de Jean-Michel Perruchon.

Ce livre est la passerelle entre les recettes traditionnelles enseignées par nos pairs et notre développement de celles-ci par notre équipe de professeurs de l'école.

Place cette fois-ci à l'héritage et aux créations.

Des pâtisseries héritées (Saint-Honoré, millefeuilles, babas, galettes des rois, tarte aux pommes, bûche de Noël, Paris Brest et Mont Blanc) et abordées dans les 8 thèmes de l'ouvrage, Jean-Michel Perruchon propose 9 créations de chaque. Ce sont ainsi 72 recettes que l'on retrouvera dans l'ouvrage.

Comme d'habitude, l'ouvrage est illustré avec des photos pleines pages et des schémas de montage.

384 pages - Français/Anglais



**49580 - LE SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE** **56.87 €**

De Stéphane Glacier Après le succès de son premier livre "Sucre d'art, l'envers du décor" désormais épuisé, voici le second traitant de cette passion qui l'anime depuis maintenant 20 ans, le travail du Sucre. Tout comme le premier, ce nouvel ouvrage se veut pédagogique et un réel outil d'apprentissage. 16 pièces artistiques, certaines simples et plutôt commerciales et d'autres plus prestigieuses vous sont présentées et ensuite c'est un vrai cours de sucre qui vous est proposé, toutes les techniques, les astuces et ses conseils.

A travers ce livre, Stéphane Glacier espère entraîner dans son sillage de nombreux jeunes et les encourager à se perfectionner pour être les grands chefs de demain.

Format 20x 26,5 cm  
183 pages Français / Anglais



**49581 - VOYAGE EN SUCRE D'ART** **80.56 €**

Le livre s'ouvre sur les recettes de base sucre tiré, sucre soufflé, pastillage...) pour ensuite continuer son voyage autour des régions (Alsace bien sûr) et des pays (Kenya), mais aussi des personnages mythologiques (Neptune, Pégase, Bacchus...), des fleurs (roses, orchidées...) et fruits. (30 fiches techniques pour 68 pièces uniques)

Le maître Stéphane Klein n'hésite pas non plus à livrer sur 4 pages les secrets du ruban géant.

257 pages.  
Version : Français, Anglais, Italien



**49583 - IMAGINATION IV** **85.30 €**

Imagination est le fruit de plusieurs années de travail de Stéphane Klein. Chapitre introductif sur les recettes de base (sucre tiré à la crème de tartre, sucre soufflé pour patinage, pastillage, iso malt platinite pour sucre coulé). Suivent ensuite des modèles de pièces (160 pièces uniques) avec un focus précis sur un élément en particulier : carafe cordée, animaux, insecte, peinture en pastillage ou à l'aérographe, fleurs bien évidemment... mais aussi ruban, personnages. Les pièces sont organisées en grandes thématiques. Un certain nombre de pages se dépliant pour donner un grand angle aux pièces. (50 fiches techniques).

370 pages  
Version : Français, Anglais, Italien et Japonais



**49579 - COKORICO** **92.89 €**

Symbole du savoir-faire de Stéphane Klein à travers le monde. Il est le fruit de cinq ans de travail et d'une très belle collaboration avec son fils Paul KLEIN pour son travail de confiserie.

Un maximum de fiches techniques, ainsi que l'intégralité de ses réalisations depuis son dernier livre « Legend ». Plus de 40 fiches techniques illustrées; des pièces uniques.

350 pages  
Versions : Français, Anglais, Italien et Japonais

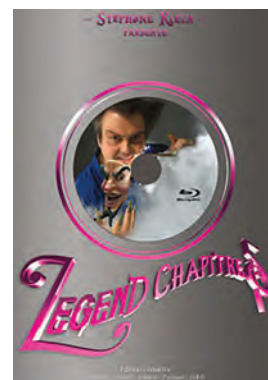


**49582 - OPIUM CHAPITRE 3** **85.30 €**

Dans son troisième ouvrage sur l'Art du Sucre, Stéphane Klein nous fait entrer dans un univers féérique de contes et légendes, peuplé de créatures fantastiques (personnages, animaux, fruits, fleurs...).

De l'Europe à l'Asie, des fées aux petits lutins en passant par les citrouilles, les dragons ou les plantes carnivores, il met à disposition du professionnel 125 œuvres photographiées en grand format pour y puiser l'inspiration (particulièrement pour des concours) et 40 petites fiches en pas à pas pour la réalisation de personnages et de produits. Colonne de nuages, Dahlia Pompon, Boule filée «aux cheveux d'ange», Ruban végétal, Feuilles et plantes en pastillage, Geisha, Chat Botté, Centaure, Bonzai, Chameau d'Ali Baba, Panda, Singe, Fleur de vanille, Bambou....

304 pages  
Version : Français, Anglais, Italien, Espagnol

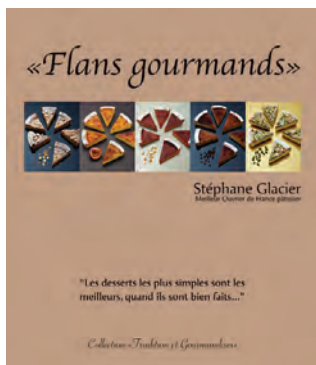


**49584 - LEGEND CHAPITRE 5** **90.05 €**

Dernier ouvrage de Stéphane Klein Legend Chapitre 5 est le fruit de trois années de travail, vous y trouverez des nouvelles techniques, ainsi qu'une remise à niveau des anciennes.

370 pages  
+ un Bluray inclus,  
200 œuvres inédites,  
35 fiches techniques





**49645 - FLANS GOURMANDS 16.59 €**



Stéphane Glacier MOF pâtisier présente ici un livre autour des flans... Après une introduction passant en revue les recettes de base, des conseils et des astuces ainsi que des méthodes et techniques, découvrez une vingtaine de recettes classiques ou revisitées afin de se régaler de ce dessert phare.

Quelques exemples des recettes : flan à la gousse de vanille, flan à l'orange, flan chocolat, flan sans gluten, flan sans oeufs, flan oeufs, flan au café, flan pistache, flan normand aux pommes, flan breton aux pruneaux.

56 pages

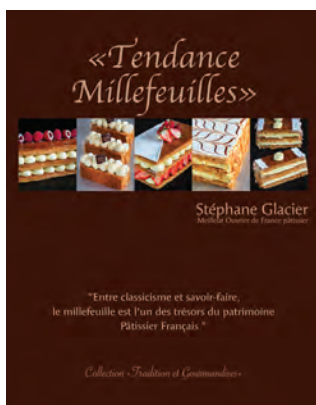


**49544 - PÂTISSERIE, 37.82 € L'ULTIME RÉFÉRENCE**

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées pas à pas, gateaux de l'aveni, chocolat et petites bouchées, pâtes et tartes, décorations de pâtisserie, crèmes, viennoiseries, gateaux classiques ou mignardises... 800 pages, plus de 3500 photos.

Un outil indispensable pour les pâtisseries débutants ou confirmés.

Format 18.5x 25 cm



**49646 - TENDANCE MILLEFEUILLES 16.59 €**

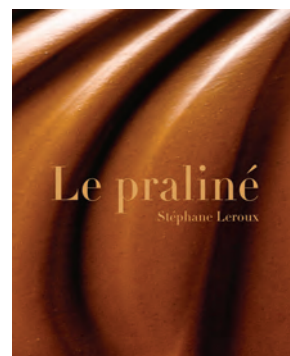


Après les «Flans gourmands» pour le tome 1 de cette collection «Tradition et gourmandises», voici le tome 2 avec «Tendance Millefeuilles».

Redécouvrez une autre pâtisserie française, source d'inspiration, entre classicisme et savoir-faire.

Ce livre sur les millefeuilles, je l'espère, suscitera des vocations et sera source d'inspirations pour ceux qui auraient oublié que le patrimoine pâtisier détient des Trésors.

64 pages



**49590 - LE PRALINÉ 66.03 €**

Recueil de recettes gastronomiques à destination des professionnels, conçu et écrit par Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtisier en 2004.

Après avoir retracé l'histoire du praliné, expliqué sa fabrication, il reprend les recettes de base de différents pralinés (aux amandes, aux noisettes, clair, foncé, au sésame, aux pignons, noix, etc...), décline le praliné à travers les tartes et les cakes, les entremets, le chocolat et la confiserie, les snacks et les barres, les fours secs... et conclut par les décors de base, expliqués en images.

320 pages



**49647 - PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS 16.59 €**

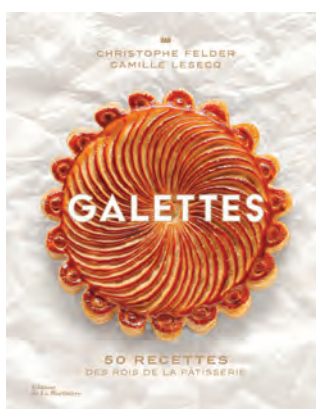


La collection « Tradition et Gourmandises » s'agrandit avec un troisième livre dédié aux grands classiques de la pâtisserie Française : « Pâte à choux, mes best-sellers ! »,

Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur de mes recettes de pâte à choux, réalisées au quotidien dans ma boutique. De bons produits, savoureux, simples, efficaces, gourmands à souhaits et adaptés à la production. De vrais gateaux destinés à des consommateurs gourmets et gourmands, du concret.

Réussir des recettes alliant gourmandises, fraîcheur, rapport qualité/prix et régularité, c'est ce que je vous propose dans ce nouveau livre illustré de très belles photographies de Gaëlle BC.

68 pages



**49638 - GALETTES 33.18 €**

50 recettes des rois de la pâtisserie : Christophe Felder, Camille Lesecq

La galette est un rendez-vous. Un soleil en hiver que l'on découpe pour avoir sa part de plaisir, de tradition... et la fève pour couronner des retrouvailles. Feuilletée ou briochée, à la frangipane ou coiffée d'agrumes confits, cette pâtisserie classique est une belle source d'inspiration pour les deux pâtisseries complices, qui jouent de sa forme et de ses parfums pour colorer ce moment convivial d'un délicieux étonnement.

Christophe Felder et Camille Lesecq partagent leur savoir-faire avec pédagogie et générosité. Pas à pas, ils détaillent les recettes de base pour réaliser comme un chef les feuilletages, brioches, crèmes et décors, auxquels s'ajoute une ribambelle de galettes, avec des croquis de montage tout aussi ludiques, soit 50 recettes au total. Chocolatée, myrtille-vanille, pistache-framboise ou spéculoos ; croustillante, fondante, moelleuse ou glacée ; la galette est le rendez-vous des rois des gourmands. 10 recettes de base, 40 recettes de galettes, techniques pas à pas, croquis de montage.

240 pages



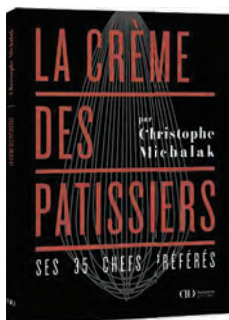
**49592 - CHOCOLAT 32.71 €**

Christophe Felder vous présente 200 recettes dédiées à ce produit, des pas à pas en image (une vingtaine) pour chaque chapitre, des recettes de base pour apprécier le chocolat sous toutes ses formes.

Cette bible culinaire vous apprend non seulement à bien choisir, cuire et travailler le chocolat, mais aussi à exprimer sa saveur en tarte, crème, gateaux, mignardises, boissons... et à exhaler ses saveurs dans des associations classiques (menthe, citron, fruits rouges) ou exotiques (coriandre, pop-corn, bergamote).

400 pages





**49531 - LA CRÈME DES PÂTISSIERS**  
**Christophe Michalak 33.18€**

S'adressant à tous les passionnés de pâtisserie et d'histoires d'artisans talentueux, ce très bel ouvrage présente 35 pâtisseries qui ont marqué et qui marquent encore le monde sucré.

Chapeauté par le grand Christophe Michalak, c'est sous la forme d'une magnifique gazette grand format que ce livre met à l'honneur ceux qui constituent la "Crème de la pâtisserie", à travers un dialogue avec le chef et la présentation détaillée de leur recette signature. Qu'il s'agisse des "parrains" de la pâtisserie (Pierre-Hermé, Philippe Conticini, etc.), de créatifs "rock&roll" (Christophe Adam, Yann Menguy, etc.) ou encore de pâtisseries esthètes (Claire Heitzler, Yann Couvreur, etc.), chaque présentation vous plongera dans des univers différents, vous fera découvrir le fil de chaque processus créatif, et vous permettra de vous essayer à la pâtisserie haute couture en reproduisant leur recette.

164 pages



**49617 - MAISON LENÔTRE HAUTE CRÉATION**  
**42.65€**

60 ans d'excellence culinaire  
Guy Krenzer, Caroline Faccioli, Marion Chatelein Quand le goût embrasse le défi de l'invention, une seule réaction... l'émotion ! 60 ans d'excellence culinaire  
160 recettes salées & sucrées

408 pages



**49527 - FRUITS**  
**Cédric Grolet 36.97€**

En signant son premier ouvrage, c'est un travail colossal et inédit autour des fruits que livre Cédric Grolet, l'un des pâtisseries les plus doués de sa génération.

Véritable fil conducteur de sa pâtisserie haute couture, les fruits y sont traités sous toutes leurs formes à travers 100 recettes, simples ou plus techniques : en tarte, en sorbet, en éclair, en cookie, en entremets... Le pâtissier de génie a sélectionné 45 fruits issus de tous les horizons : apprenez à choisir et à préparer les agrumes, les fruits à noyau, exotiques, rouges & noirs, ou encore les fruits secs.

Combinant les croquis de Cédric Grolet et les magnifiques photographies de Pierre Monetta, ce très beau livre de pâtisserie est une ode à la délicatesse et à la puissance des fruits.

Un ouvrage à la hauteur du talent du chef, à mettre entre les mains de tous les passionnés de pâtisserie !

320 pages



**49627 - ÉCLAIRS DE GÉNIE**  
**28.34€**

Christophe Adam propose un grand et beau livre sur son sujet favori : les éclairs – sa pâtisserie fétiche depuis Fauchon jusqu'à sa nouvelle boutique dans le 4<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

En 60 recettes sucrées et salées, classiques, créatives (« yukulele »), ou de saison, on entre dans un univers gourmand, graphique et contemporain. Christophe Adam nous apprend à réaliser pas à pas, la pâte à choux et des décorations incroyables. Il nous prouve que la cuisine est un art à part entière.

224 Pages



**49619 - LA PÂTISSERIE**  
**Cyril Lignac 23.70€**

"La pâtisserie est une affaire de tendresse maternelle. Je veux que mes gâteaux réconfortent les gens, qu'ils leur apportent de la douceur." La pâtisserie, un condensé d'émotions... S'il s'exprime aussi bien en cuisine qu'en chocolaterie, Cyril Lignac nous ouvre ici les portes de sa pâtisserie pour mieux nous livrer son savoir-faire au cœur de notre quotidien.

Avec Benoît Couvrant, grand pâtissier et complice créatif, il imagine 55 recettes sous le signe de la simplicité et de la proximité : classiques revisités, petites douceurs, gâteaux de saison... Les pâtisseries quittent leur vitrine pour embaumer les foyers des meilleurs parfums : ceux du goût, du plaisir et de la joie partagés.

224 pages



**49660 - OPÉRA**  
**42.66€**

Sobrement intitulé Opéra, ce nouveau livre de Cédric Grolet vous fera découvrir son nouvel univers, l'écrin de sa boulangerie pâtisserie située dans le quartier Opéra à Paris.

Quatre parties, organisées autour de quatre temps de la journée. A 7 heures les viennoiseries (croissants, roulés framboise, flan vanille, kouglofs poudrés...), à 11 heures les pâtisseries (forêt blanche, religieuses en éclairs, galette céréales) et gâteaux de voyage (barre de gaufres, coeurs de coco, cookie chocolat XXL), à 15 heures les desserts au bol (sucettes fraises, cerise riz noir, framboise aneth) et fruits givrés, à 17 heures les fins de cuisson (tradition, pain perdu). Une belle réussite avec des recettes accessibles.

L'ouvrage se termine avec une annexe proposant les recettes de base (pâtes, crèmes).

282 pages



**49672 - LA CONFISERIE DE CHRISTOPHE FELDER**  
**18.96€**

Christophe Felder nous invite à découvrir l'univers sucré et coloré de la confiserie. En alliant conseils pratiques et un panel de recettes de base et de créations, ce livre vous accompagne pas à pas dans la confection de douceurs et friandises en tous genres.

208 pages



**49671 - MACARONS DE PIERRE HERMÉ**  
**33.18€**

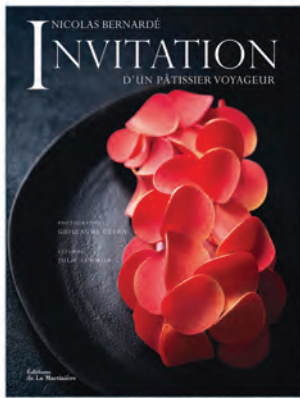
60 recettes uniques, audacieuses et irrésistibles, facilement réalisables.

Macarons au citron caviar, réglisse violette, chocolat whisky, wasabi fraise...

Pierre Hermé détaille pas à pas, en images, toutes les bases du macaron (biscuit, ganache...).

264 pages

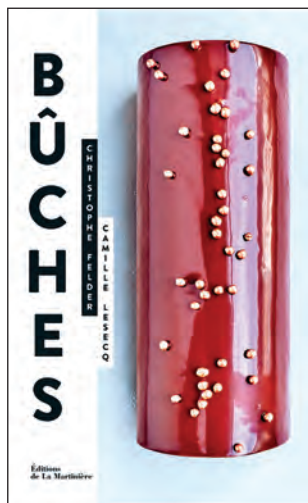




**49618 - INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR 28.34 €**

L'univers de Nicolas Bernardé est composé de cakes, madeleines et autres gourmandises aux délicats parfums d'ailleurs, décorés avec poésie et dont les saveurs et le moelleux se conservent si bien qu'on s'en délecte du soir au matin. Voici des gâteaux de voyage à déguster sur les routes du Moyen-Orient (Retour du Qatar) ou de nos belles provinces (Pommes au four et compote de cassis de Dijon), au sommet des montagnes (Financier au miel des montagnes) ou des volcans (L'Etna, chocolat et pistache de Bronte : l'or vert de Sicile) Près de 80 recettes au goût d'évasion.

208 pages



**49600 - BÛCHES 33.18 €**

Le pétillant duo de pâtisseries s'approprié le symbole sucré des fêtes de fin d'année, pour en extraire l'essence de rêves gourmands. Sur les crêtes, des décors se font personnages de contes de Noël, mais les champignons de tradition côtoient aussi une modernité graphique. L'exotisme de fruits ensoleillés rencontre le froid hivernal des bûches glacées. De brillants glaçages dissimulent des jeux de textures, de parfums et de couleurs. Les secrets des bûches apparaissent à la découpe : dacquoise, mousse ou génoise, crème citronnée, praliné ou fruits rouges en compotée. Lorsqu'un pâtissier superpose le bon convivial et le beau festif, chaque recette devient une surprise lumineuse. En voici 45, pour éclairer autant de fois notre candeur de joyeuses gourmandises.

45 recettes de bûches et bûches glacées

45 croquis de montage

Techniques pas à pas

240 pages



**49595 - PRALINÉ 30.34 €**

De pascal Caffet

Noisettes ou amandes torréfiées, caramélisées, broyées... voici le praliné ! Une irrésistible pâte à la texture fondante, au croustillant surprenant et au goût puissant.

Le praliné est au cœur de l'univers de Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie et Champion du monde des métiers du dessert. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes.

264 pages



**49634 - HAUTE PÂTISSERIE 37.82 €**

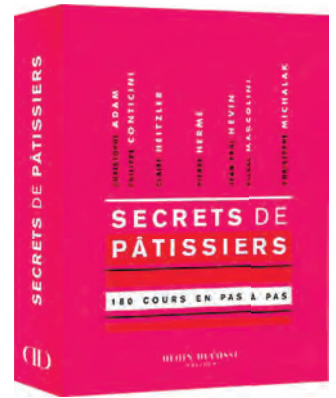
Relais Desserts réunit, autour de son président, Frédéric Cassel, les plus grands noms de la pâtisserie à travers le monde. Cette association est créée en 1981, regroupe une centaine de pâtisseries, de quatorze nationalités, qui échangent et partagent leur savoir-faire, tous unis autour de la même volonté : promouvoir la Haute Pâtisserie.

416 pages



**49700 - GÂTEAUX 33.18 €**

Classé en 10 parties gourmandes, ce nouvel opus réunit 150 recettes de gâteaux. 150 grands classiques de la pâtisserie revus et corrigés par Christophe Felder et son savoir-faire incomparable. Cerise sur le gâteau, chaque région française sera mise à l'honneur grâce à un focus sur une ou plusieurs de ses spécialités.



**49635 - SECRETS DE PÂTISSERIES 33.18 €**

180 cours en pas à pas

Apprenez à maîtriser une à une les recettes de base de la pâtisserie française, puis réalisez les recettes emblématiques des plus grands chefs : Pierre Hermé, Christophe Adam, Philippe Conticini, Claire Heitzler, Jean-Paul Hévin, Pierre Marcolini et Christophe Michalak. incontournables signés par la crème des pâtisseries, qu'ils soient pour débiter ou plus techniques : tartes, macarons, entremets, éclairs, religieuses, babas, charlottes, Madeleines et cakes, et bien d'autres encore.

644 pages



**49622 - MACARON 14.22 €**

Christophe Felder nous livre ici une compilation de ses différents ouvrages sur les macarons. Après une petite introduction sur les indispensables des macarons (matières premières, matériel, équivalences thermostat / température, coloration, cuisson et conservation), le chef nous livre sa recette de base pour les macarons sucrés et les macarons salés, le tout illustré sous forme de pas à pas.

Les macarons sucrés classiques (macaron chocolat, macaron framboise, macaron pistache). Les macarons sucrés gastronomiques (macaron chocolat thé au jasmin, macaron fleur d'oranger groseille). Les macarons salés classiques (macaron chutney de mangue, macaron chèvre frais menthe poivrée). Les macarons salés gastronomiques (macaron foie gras mi-cuit nougatine de noix, macaron saumon mariné verveine citron vert). Quelques cent recettes, dont certaines encore inconnues (macaron pamplemousse fraise verveine, macaron cheesecake abricot pour le sucré ou macaron wasabi tomate ou macaron boursin pour le salé).

261 pages





80053 - PLAQUE 1 BOUTEILLE 19.52 €  
Ø 65.4 x h 220 mm - 120 g

La plaque  
275 x 175 mm



80052 - PLAQUE 9 MINI BOUTEILLES 19.52 €  
Ø 31.6 x h 60.2 mm - 24 g



80915 - PLAQUE 2 SAPINS 19.52 €  
Ø 75 x h 120 mm - 45 g



80738 - PLAQUE 2 PÈRES NOËL SANTA 19.52 €  
Ø 70 x h 120 mm - 55 g

PLAQUE THERMOFORMÉE EN PET  
CHOCOLATE MOULDS



Dim. : 275 x 175 mm

Lot de 2 plaques 12.10 €  
Pour réaliser 6 boules de Noël



81490 - Ø 60 mm - 40 g



81491 - Ø 60 mm - 40 g



81492 - Ø 60 mm - 40 g



81493 - Ø 60 mm - 40 g



81494 - Ø 60 mm - 39 g



81495 - Ø 69 mm - 26 g





# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
<b>81161</b>	114 - plaque 3 moules	<b>46.55</b>
<b>81162</b>	155	<b>28.65</b>



Code	Dim. mm	€
<b>81160</b>	480 x 250	<b>143.35</b>
<b>81165</b>	80 - Plaque de 3 moules	<b>34.73</b>



Code	Haut. mm	€
<b>80716</b>	570	<b>198.58</b>



Code	Haut. mm	€
<b>81167</b>	80 - Plaque de 3 moules	<b>36.72</b>
<b>81168</b>	120 - Plaque de 2 moules	<b>36.07</b>
<b>81169</b>	160	<b>32.57</b>



Code	Haut. mm	€
<b>81170</b>	150	<b>28.73</b>



Code	Dim. mm	€
<b>81172</b>	80 - Plaque de 3 moules	<b>37.58</b>



Code	Haut. mm	€
<b>81174</b>	85 - Plaque de 3 moules	<b>32.76</b>
<b>81175</b>	110 - Plaque de 2 moules	<b>28.37</b>
<b>81176</b>	175	<b>31.46</b>



Code	Dim. mm	€
<b>81178</b>	120 x 34 - Plaque de 3 moules	<b>32.54</b>
<b>81179</b>	200 x 54	<b>28.15</b>



Code	Haut. mm	€
<b>81180</b>	160 x 103	<b>31.15</b>



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80713	480	171.80



Code	Haut. mm	€
80710	205	38.30
80711	305	50.26
80714	520	163.31



Code	Haut. mm	€
80722	140	25.58
80724	190	32.75
80726	320	79.82



Code	Haut. mm	€
80742	122	19.57
80743	145	21.55
80744	170	26.36
80745	195	30.78



Code	Haut. mm	€
80712	180	54.34



Code	Haut. mm	€
80920	110	19.49
80921	140	23.59
80922	170	26.92
80923	240	46.29
80924	320	76.38



Code	Haut. mm	€
80740	168	45.53



Code	Haut. mm	€
80752	105	19.36
Moule pour 2 Père Noël		
80753	140	22.57
80755	220	47.70



Code	Haut. mm	€
80750	120	32.89



Code	Haut. mm	€
80733	140	34.90
80735	210	61.67



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80791	230	56.09



Code	Haut. mm	€
80340	180	44.85



Code	Haut. mm	€
80655	130	29.05



Code	Haut. mm	€
80730	122	25.92



Code	Long. mm	€
80900	90	17.84
80901	120	21.63
80902	160	26.36
80903	200	33.10
80904	250	45.26



Code	Haut. mm	€
80047	95	25.17
80050	130	40.14



Code	Long. mm	€
80140	135	29.40
80141	165	37.22
80142	200	47.52
80143	255	77.14



Code	Haut. mm	€
80043	134	27.38



Code	Haut. mm	€
80305	192	40.64



Code	Long. mm	€
80070	120	20.43
80072	150	24.74
80074	200	38.01



Code	Ø. mm	€
80200	105	29.39
80201	205	67.16



Code	Haut. mm	€
80360	110	27.75
80361	150	36.83



Code	Haut. mm	€
80695	110	26.05
80697	150	33.61





**81304 - OEUF RAYÉ**  
Dim. : 150 x 100 mm



**81305 - OEUF FACETTES**  
Dim. : 150 x 100 mm



**81308 - PETIT OEUF**  
Dim. : 29.5 x 20.5 mm  
45 empreintes 7.8 g



**81306 - OEUF STRIÉ**  
Dim. : 106 x 70.25 mm  
Plaque de 2 moules



**80840 - COQ ÉLÉGANT**  
Dim. : 120 x 80 mm



**80845 - POULE**  
Dim. : 100 x 98 mm



**80451 - LAPIN**  
Dim. : 50.5 x 22.5 x h 8 mm  
16 empreintes 4.7 g



**80482 - LAPIN**  
Dim. : 134 x 120 mm



**80006 - AGNEAU**  
Dim. : 100 x 85 mm  
Plaque de 2 moules



**80085 - CHEVAL**  
Dim. : 150 x 116 mm



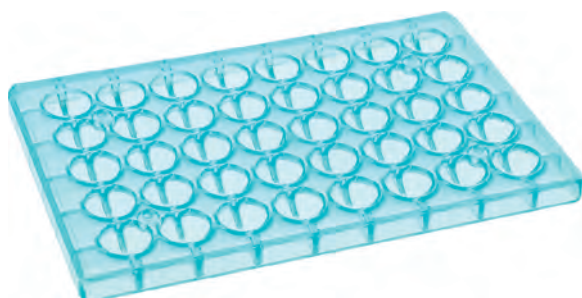
**80794 - POISSON**  
Dim. : 100 x 42 mm  
6 empreintes



**81158 - CARRÉS DE PÂQUES**  
Dim. : 30.6 x 30.6 mm  
21 empreintes 7.5 g



**80208 - CLOCHE DRAPÉE**  
Dim. : 113 x 110 mm



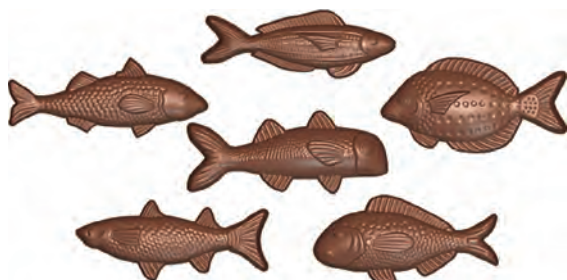
**MOULE DEMI SPHÈRE**  
Half sphere mould

Code	Désignation	Dim. plaque	€ La plaque
<b>81310</b>	54 1/2 sphères Ø 18 mm	275 x 175	<b>19.52</b>
<b>81312</b>	40 1/2 sphères Ø 26 mm	275 x 175	<b>19.52</b>
<b>81314</b>	15 1/2 sphères Ø 41 mm	275 x 175	<b>19.52</b>
<b>81315</b>	20 1/2 sphères Ø 48 mm	380 x 210	<b>33.77</b>
<b>81316</b>	10 1/2 sphères Ø 59 mm	365 x 195	<b>25.77</b>
<b>81317</b>	6 1/2 sphères Ø 92 mm	380 x 210	<b>33.77</b>
<b>81318</b>	6 1/2 sphères Ø 70 mm	275 x 175	<b>19.52</b>
<b>81319</b>	3 1/2 sphères Ø 80 mm	275 x 175	<b>19.52</b>
<b>81320</b>	2 1/2 sphères Ø 100 mm	275 x 175	<b>19.52</b>





**80440 - JEU DE PÉTANQUE**  
6 empreintes Ø 72 mm - 230 g  
2 empreintes Ø 30 mm - 17 g



**80374 - FRITURE POISSON**  
21 empreintes assorties - 45 x 20 mm - ≈ 2 g



**80786 - PINGOUIN À BONNET**  
4 empreintes - 80 x 60 mm

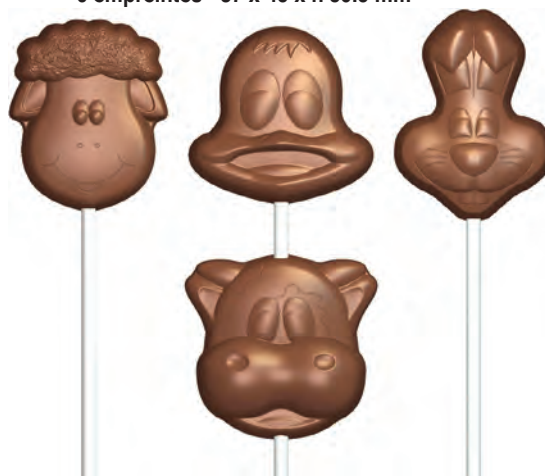
La plaque de 275 x 175 mm **19.52 €**



**80815 - PONEY / LICORNE**  
2 empreintes - 110 x 109 mm



**80430 - HUITRES**  
6 empreintes - 87 x 45 x h 39.5 mm



**81325 - PLAQUE SUCETTES - 8 ANIMAUX DE LA FERME**  
4 modèles x 2 - ≈ 18 g

La plaque de 275 x 135 mm **19.52 €**



**80787 - PINGUINS**  
2 x 4 empreintes - 35 g  
60 x 41 et 50 x 45 mm



**80375 - GINGER MAN**  
10 empreintes - 60 x 46 x h 9 mm - 11 g

# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81270	71	7.31
81272	83	8.00
81275	91	8.39
81277	100	8.82
81279	119	9.37
81283	130	10.46
81285	149	11.05
81287	172	13.30
81289	180	15.36
81291	199	17.93
81293	220	17.97
81295	240	20.76
81297	300	54.34
81300	320	33.77
81302	370	45.19
81303	540	60.51



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81215	67	7.48
81217	79	7.72
81219	92	8.39
81221	100	8.82
81223	122	9.37
81225	130	10.46
81227	150	11.05
81229	171	13.30
81231	199	18.48
81233	220	19.12
81235	240	24.38



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81200	118	10.46
81202	150	10.71
81204	172	13.30
81206	200	15.71
81208	240	26.02



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81260	210	27.66



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81240	120	10.14
81244	180	14.48
81248	220	19.87



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81241	120	10.14
81245	180	14.48
81249	220	19.87



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81242	120	10.14
81246	180	14.48
81250	220	19.87



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81243	120	10.14
81247	180	14.48
81251	220	19.87



Code	Haut. mm	€
80640	160	39.54



Code	Haut. mm	€
80558	154	38.36



Code	Long. mm	€
80638	168	53.76



Code	Haut. mm	€
80641	165	44.75



Code	Haut. mm	€
80642	165	44.75



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Long. mm	€
80850	57	13.02
80851	68	13.91
80852	75	16.51
80853	100	20.96
80854	115	22.61
80855	135	27.93
80856	150	31.78
80857	180	42.27



Code	Long. mm	€
80680	85	17.81
80681	105	21.83
80682	115	22.86
80683	135	27.19
80684	150	30.78
80685	180	34.90



Code	Haut. mm	€
80820	68 (moule de 3)	45.73
80822	160	42.71



Code	Long. mm	€
80858	305	67.54



Code	Haut. mm	€
80871	110	27.70
80873	160	51.24
80875	200	72.74



Code	Haut. mm	€
80576	168	44.21



Code	Dim. mm	€
80821	120 x 75	19.52

Plaque de 2 moules



Code	Long. mm	€
80870	80	20.07
80872	120	30.47
80874	180	65.26



Code	Dim. mm	€
80859	175 x 158	50.82
80860	102 x 90	54.45

Moule de 3



Code	Long. mm	€
80630	85	17.28



Code	Haut. mm	€
80823	95	24.40
80825	130	32.99
80827	170	45.44
80829	220	83.80



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80258	112	22.29
80260	168	40.14



Code	Haut. mm	€
80268	155	34.90



Code	Haut. mm	€
80210	60	19.45
80212	88	25.63



Code	Dim. mm	€
80795	245 x 75	19.52



Code	Haut. mm	€
80270	150	30.78
80271	210	47.14
80272	290	76.63

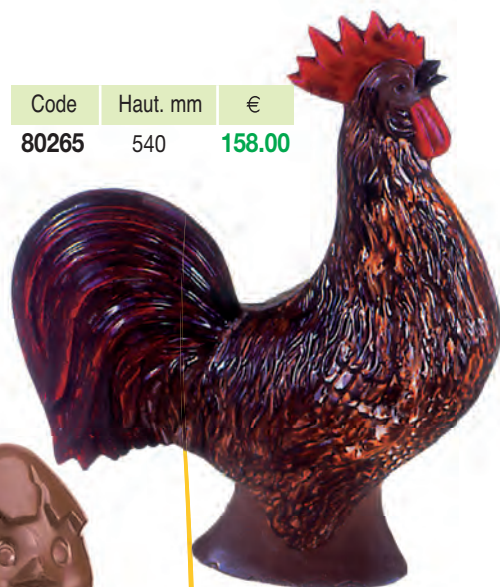


Code	Haut. mm	€
80257	100	19.66



Code	Haut. mm	€
80211	75	24.77
80214	120	31.56

Code	Haut. mm	€
80265	540	158.00



Code	Dim. mm	€
80878	110 x 75	19.52
Plaque de 2 moules		
80879	110 x 75	60.63
Plaque de 3 moules		



Code	Dim. mm	€
80889	75 x 97	43.98
Plaque de 2 moules		



Code	Haut. mm	€
80213	114	27.78
80215	145	35.29
80216	185	62.16



Code	Haut. mm	€
80220	130	28.61



Code	Dim. mm	€
80798	99.4 x 70 99.2 x 78.5	19.52
Plaque de 2 moules		



Code	Dim. mm	€
80793	176 x 105	19.52
Plaque de 2 moules		





# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Long. mm	€
80280	90	16.95
80281	140	30.47



Code	Long. mm	€
80060	200	23.76
80062	305	37.47



Code	Long. mm	€
80600	146	26.90



Code	haut. mm	€
80325	138	29.97
80326	173	35.50



Code	Haut. mm	€
80995	141	37.11



Code	Long. mm	€
80800	176	38.97
80801	213	45.01
80802	262	59.41



Code	Long. mm	€
80420	155	22.42
80421	240	37.94



Code	haut. mm	€
80792	95	26.50



Code	Haut. mm	€
80380	132	37.18



Code	Long. mm	€
80985	135	29.02



Code	Long. mm	€
80110	120	18.22
80111	140	20.24
80112	160	21.80
80113	180	25.92
80114	200	30.41
80115	240	36.21
80116	280	51.25



Code	Dim. mm	€
81182	169 x 117	33.34

80373  
59 SUJETS PÂQUES  
30.78 €

80372  
36 SUJETS PÂQUES  
30.78 €



80370  
36 SUJETS NOËL  
30.78 €



Code	Long. mm	€
80987	180	48.77



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Ht mm	€
80460	600	178.71



Code	Ht mm	€
80520	130	29.63
80523	175	49.12



Code	Ht mm	€
80456	140	23.11
80457	180	31.09



Code	Ht mm	€
80459	480	141.07



Code	Ht mm	€
80530	236	39.04
80532	342	51.53



Code	Ht mm	€
80503	175	40.14
80505	380	114.29



Code	Long. mm	€
80560	160	41.96



Code	Ht mm	€
80552	160	42.11



Code	Long. mm	€
80470	155	32.45



Code	Long. mm	€
80492	105	25.07
80493	150	30.90
80495	193	48.77



Code	Long. mm	€
80490	187	48.22



Code	Long. mm	€
80537	125	42.43

Plaque de 2 moules



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Long. mm	€
80465	125	35.43



Code	Haut. mm	€
80500	180	45.43



Code	Haut. mm	€
80526	145	30.60



Code	Haut. mm	€
80467	180	33.37



Code	Haut. mm	€
80515	154	30.60



Code	Haut. mm	€
80463	170	31.07



Code	Haut. mm	€
80455	135	27.69



Code	Haut. mm	€
80512	130	25.53



Code	Haut. mm	€
80539	180	31.75



Code	Haut. mm	€
80543	175	28.61
80545	210	36.41
80547	355	90.74



Code	Haut. mm	€
80508	160	28.16
80510	210	36.43



Code	Long. mm	€
80484	160	43.10



Code	Haut. mm	€
80475	120	27.69
80476	150	44.60
80477	190	53.17



Code	Long. mm	€
80528	152	51.74



Code	Haut. mm	€
80486	215	51.25



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
80535	134 x 190	46.93



Code	Dim. mm	€
80494	180 x 140	48.77



Code	Dim. mm	€
80527	155 x 205	53.76



Code	Ht. mm	€
80019	180	39.18



Code	Dim. mm	€
80452	150 x 65	19.52



Code	Dim. mm	€
80105	80 x 54	19.52
Plaque de 4 moules		



Code	ht. mm	€
80089	70	60.61
Moule de 4		



Code	Ht. mm	€
80092	180	29.40
80094	205	43.03



Code	Dim. mm	€
80099	105 x 170	43.77



Code	Ht. mm	€
80100	210	51.22



Code	Ht. mm	€
80103	125	29.29



Code	Long. mm	€
80091	140	29.98



Code	Ht. mm	€
80880	150	45.69



Code	Ht. mm	€
80090	90	21.98
80093	170	36.56
80095	220	70.94



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Ht mm	€
80230	107	27.65
80232	162	48.77



Code	Ht mm	€
80005	155	37.77



Code	Ht mm	€
80155	150	39.69



Code	Ht mm	€
80480	150	44.60
80481	175	51.74



Code	Dim. mm	€
81129	150 x 122	19.52



Code	Ht mm	€
81130	155	44.17



Code	Dim. mm	€
81132	153	39.81
81133	200	50.44



Code	Ht mm	€
80330	90	19.66



Code	Haut. mm	€
80335	186	52.65



Code	Ht mm	€
80331	110	25.32
80332	145	31.36



Code	Long. cm	€
80605	135	33.63



Code	Dim. mm	€
80607	112 x 89 - ht 98	19.52



Code	Long. cm	€
80350	155	48.74



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80125	130	29.02
80126	180	46.61
80127	248	72.30



Code	Haut. mm	€
80130	154	37.77



Code	Dim. mm	€
80129	88 x 56	19.52
Plaque de 2 moules		



Code	Haut. mm	€
80122	145	37.77



Code	Haut. mm	€
80940	220	54.68



Code	Haut. mm	€
80943	180	54.31



Code	Ht. mm	€
80937	80	51.46
Moule de 3		



Code	Ht. mm	€
80938	80	51.46
Moule de 3		



Code	Haut. mm	€
80790	125	25.56



Code	Haut. mm	€
80645	130	33.12



Code	Dim. mm	€
80646	162 x 141	39.04



Code	Long. mm	€
80020	184	51.73



Code	Long. mm	€
80320	130	29.63



Code	Long. mm	€
80315	136	30.78
80316	310	108.54



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	haut. mm	€
80378	210	48.80



Code	haut. mm	€
80690	128	33.05
80691	180	45.49



Code	haut. mm	€
80390	150	42.11



Code	Haut. mm	€
80930	140	26.80



Code	Haut. mm	€
80346	195	44.70



Code	Haut. mm	€
80345	140	31.21



Code	Haut. mm	€
80235	134	29.05
80237	180	51.70



Code	Haut. mm	€
80368	165	46.02



Code	Haut. mm	€
80410	165	37.77



Code	Haut. mm	€
80022	75	51.43

Plaque de 4 moules



Code	Dim. mm	€
81181	162 x 120	33.00



Code	Dim. mm	€
81183	160 x 115	33.79



Code	Dim. mm	€
81184	160 x 140 x 90	34.39



81350 - 4 ANIMAUX ht 80 mm 61.03 €  
(chat, chien, singe, hippo)



81360 - SET DE 4 MOULES SUCETTES - ht 80 mm 6.51 €  
(chat, chien, singe, hippo) 180 mm avec le baton

81380 - PLATEAU DE PRÉSENTATION 18 SUCETTES P/5 11.82 €

81382 - BATON SUCETTE P/100 4.35 €



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80365	180	51.25



Code	Haut. mm	€
80573	135	30.78



Code	Long. mm	€
80190	150	34.95
80191	180	45.36



Code	Haut. mm	€
80620	150	33.61
80621	200	43.96



Code	Haut. mm	€
80400	195	46.61



Code	Dim. mm	€
80195	115 x ht 150	44.48



Code	Haut. mm	€
80196	155	32.79



Code	Haut. mm	€
80198	165	62.27



Code	Haut. mm	€
80040	138	27.08



Code	Haut. mm	€
80810	105	20.26



Code	Haut. mm	€
80570	134	32.49



Code	Haut. mm	€
80583	176	22.86



Code	Haut. mm	€
80593	3 x 77 Plaque de 3	13.14



Code	Haut. mm	€
80588	205	25.32



Code	Haut. mm	€
80120	75	18.93



Code	Haut. mm	€
80580	165	22.57



Code	Haut. mm	€
80585	195	25.32



Code	Haut. mm	€
80590	68 Plaque de 4	13.14





# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80650	220	55.17



Code	Haut. mm	€
80225	115	22.00
80226	215	47.14



Code	Haut. mm	€
80783	240	55.36



TABLETTE 100 g

Code	Dim. mm	€
81786	129 x 126 x 10	9.86



Code	Long. mm	€
80290	170	40.71
80292	260	73.17
80294	370	131.01



Code	Long. mm	€
80240	95	21.01
80241	120	25.53
80242	150	35.45



Code	Haut. mm	€
80388	134	35.32



Code	Haut. mm	€
80055	185	26.99
80056	310	47.14



Code	Haut. mm	€
81105	150	30.78
81106	200	43.24
81107	300	77.22



Code	Haut. mm	€
80000	242	20.86
80001	317	36.23

80058 - BOUTEILLE DE BORDEAUX  
 Ø 7.5 xh 30.2 cm 25.75 €  
 Plaque 2 empreinte 1/2 bouteille  
 365 x 195 mm



Code	Long. mm	€
81140	191	34.31
81141	261	41.30

Code	Dim. mm	€
80080	129 Moule de 2	32.45
80082	240	30.67



Code	Long. mm	€
80780	150	63.55



Code	Haut. mm	€
80250	102	29.63



Code	Dim. mm	€
80296	240 x 120	65.40
80297	280 x 155	73.31

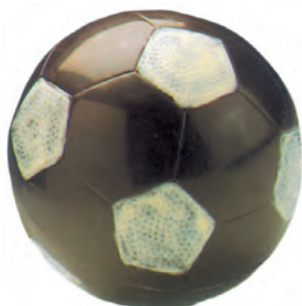


# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80450	110	27.30



Code	Ø mm	€
80014	52	19.52
80015	25	19.52
80016	120	25.77
80018	220	67.53



Code	Haut. mm	€
81110	195	54.38



Code	Haut. mm	€
80298	200	42.49
80299	300	65.98
80300	500	172.79



Code	Long. mm	€
80150	200	19.52



Code	Haut. mm	€
80010	150	36.14
80011	232	48.77



Code	Haut. mm	€
80890	170	47.96



Code	Dim. mm	€
80366	114 x 225	46.10



Code	Long. mm	€
81155	250	51.50



Code	Long. mm	€
80595	200	37.92



Code	Dim. mm	€
80788	65 x 235	45.11



Code	Long. mm	€
81150	100	20.56
81151	180	39.53



Code	Long. mm	€
80980	162	34.62



Code	Haut. mm	€
81149	158	42.07



# MOULES POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
80353	180 x 144	32.59
80354	220 x 175	41.86



Code	Dim. mm	€
80357	70 x 65	18.62
80358	105 x 93	23.52
80359	150 x 125	32.16



Code	Dim. mm	€
81186	83 x 81	22.87
81187	113 x 111	27.86
81188	166 x 162	37.25



80910 - MOULE SAC À MAIN 34.45 €  
Dim. : 170 x 120 mm



82575 - MAQUILLAGE 2 FACES 27.86 €  
Dim. : 63 x 85 mm



Code	Dim. mm	€
81189	185 x 161	38.52



Code	Dim. mm	€
81192	170 x 57	27.36
81193	212 x 70	31.68



Code	Dim. mm	€
81196	110 x 62	22.56
81197	169 x 104	31.68



Code	Dim. mm	€
81185	105 x 90	25.30



80364 - FLACON DE PARFUM 18.62 €  
Dim. : 80 x 65 mm  
Plaque de 2 moules



Code	Dim. mm	€
81190	93 x 79	23.16
81191	169 x 142	35.21



Code	Dim. mm	€
81194	90 x 40	20.62
81195	120 x 53	24.10



81783 - VÊTEMENT HOMME 1 FACE 11.35 €



81784 - OUTILS 1 FACE 130 mm 11.35 €



81785 - OUTILS 1 FACE 200 mm 15.26 €



81780 - MAQUILLAGE 1 FACE 11.35 €



MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE  
THERMOFORMED MOULDS

**Kit de moules réutilisables pour la réalisation d'un animal en 3D**  
Set of thermoformed moulds for create a 3D animal



**81394 - KIT KOALA 27.67 €**  
Kit de 4 moules - 160 x h 155 mm  
*Koala kit*



**81395 - KIT MR SNOW 27.67 €**  
Kit de 4 moules - 181 x h 212 mm  
*Mr Snow kit*



**81396 - KIT RUDOLF 27.67 €**  
Kit de 4 moules - 147 x h 236 mm  
*Rudolf kit*



**81397 - KIT SANTA 27.67 €**  
Kit de 6 moules - 188 x h 248 mm  
*Santa kit*



**81390 - KIT TEDDY 27.67 €**  
Kit de 5 moules - 140 x 161 x h 210 mm  
*Teddy kit*



**81391 - KIT BUNNY 27.67 €**  
Kit de 5 moules - 140 x 150 x h 250 mm  
*Bunny kit*



**81392 - KIT EFFY 27.67 €**  
Kit de 5 moules - 205 x 170 x h 205 mm  
*Effy kit*

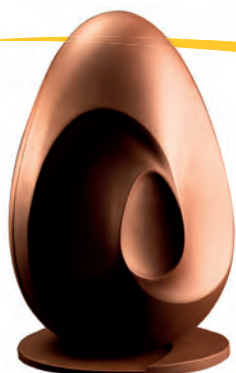


# Oeufs Design

Réutilisable plusieurs fois, le kit comprend :  
2 moules + socle et notice de montage

36 €  
Le kit

Hauteur 200 mm



81400 - Ø 130 mm  
Poids environ 350 g



81401 - Ø 130 mm  
Poids environ 350 g



81402 - Ø 130 mm  
Poids environ 350 g



81403 - Ø 140 mm  
Poids environ 400 g



81404 - Ø 130 mm  
Poids environ 400 g



81406 - 90 x 90 mm  
Poids environ 350 g



81409 - Ø 140 mm  
Poids environ 350 g



81410 - Ø 140 mm  
Poids environ 350 g



81411 - Ø 150 mm  
Poids environ 350 g



81412 - Ø 140 mm  
Poids environ 350 g



81413 - Ø 140 mm  
Poids environ 380 g



81414 - Ø 130 mm  
Poids environ 400 g



81415 - Ø 145 mm  
Poids environ 420 g



81416 - Ø 140 mm  
Poids environ 420 g



81417 - Ø 130 mm  
Poids environ 380 g



81405 - 135 x 100 mm  
Poids environ 300 g

Hauteur  
160 mm



81407 - Ø 110 mm  
Poids environ 300 g



# MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE

## THERMOFORMED MOULDS



**81461 - POUSSIN**  
150 x 150 mm - Poids 300 g

Réutilisable plusieurs fois,  
le kit comprend: 2 moules et notice de montage

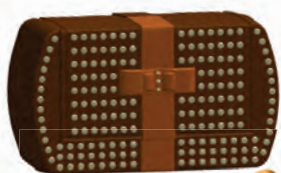
**36 € le kit**



**81463 - TÊTE DE LAPIN**  
115 x 11 x h 200 mm- Poids 250 g

## SACS À MAIN

### HAND BAGS



**81470**  
Dim : 152 x 60 x h 92 mm



**81471**  
Dim : 159 x 100 x h 110 mm + hanse h 50 mm

kit de 2 moules  
**20 €**



**81472**  
Dim : 169 x 80 x h 105 mm + hanse h 60 mm



**81473**  
Dim : 135 x 60 x h 118 mm + hanse h 42 mm

## PLAQUES POLYPROPYLENE POUR TABLETTES

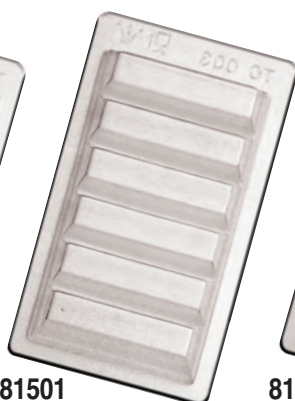
### CHOCOLATE MOULDS

Lot de 5 tablettes 100 g  
150 x 170 mm

**5.52 €**



**81500**  
Rectangle 26 x 19 mm



**81501**  
Carré 24 x 21 mm



**81502**  
Barre 70 x 25 mm



**81503**



**81504**



**81505**



**81506**



**81507**



**81508**



**81509**



PLAQUES RIGIDES POUR TABLETTES  
CHOCOLATE MOULDS

Plaques 275 x 175 mm - 3 tablettes **19.52 €**



82200 - 150 x 70 x h 11 mm - 100 g



82201 - 100 x 75 x h 8 mm - 100 g



82203 - 138 x 72 x h 11 mm - 80 g



82204 - 150 x 76 x h 7 mm - 80 g

**NOUVEAUTÉS**

Plaques 275 x 175 mm - 3 tablettes **19.52 €**



82210 - 155 x 78 x h 10 mm - 100 g



82211 - 150 x 77 x h 12 mm - 100 g



82212 - 155 x 77 x h 10 mm - 100 g



82213 - 155 x 77 x h 10 mm - 100 g



82214 - 155 x 77 x h 10 mm - 100 g



82215 - 155 x 77 x h 10 mm - 100 g



MOULES POUR CHOCOLAT  
CHOCOLATE MOULDS

PLAQUES RIGIDES POUR SUCETTES

La plaque de 275 x 175 mm **19.52 €**



**81326 - 8 ANIMAUX DE LA JUNGLE**  
20 g x 8 - 4 modèles x 2  
*Jungle animals*



**81327 - 6 EMPREINTES DE 20 g**  
3 modèles x 2  
*Assorted lollipops*



**81328 - 5 ÉTOILES DE 20 g**  
*Stars*

MOULES POLYPROPYLÈNE POUR CHOCOLAT  
CHOCOLATE MOULDS

NOËL

La plaque de 480 x 370 mm

**6.50 €**



**81510 - Père Noël** - 205 x 95 x h 50 mm



**81513 - Botte** - 140 x 130 x h 45 mm

La plaque de 240 X 185 mm

**5.50 €**



**81515 - Père Noël**  
104 x 58 x h 25 mm



**81517 - Sapin**  
90 x 80 x h 37 mm



**81520 - 16 sujets assortis**  
36 x 36 x h 8 mm



**81522 - 16 sujets assortis**  
48 x 38 x h 6 mm



**81523 - 11 sujets**  
44 x 32 x h 8 mm



**81525 - 11 feuilles de houx**  
50 x 27 x h 4 mm



**81526 - 18 étoiles**  
Ø 30 - h 8 mm



**81528 - 8 bonhommes de neige**  
40 x 47 x h 10 mm



**81530 - 8 Pères Noël**  
42 x 48 x h 10 mm



**81532 - 8 bougies**  
40 x 60 x h 10 mm



# MOULES POLYPROPYLENE POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS

### PÂQUES

6.50 €

Plaque GM 480 x 370 mm



81546 - 2 demi-coquilles unies - 125 x 94 x h 44 mm



81548 - 2 demi-coquilles unies - 154 x 110 x h 55 mm

Plaque PM 240 x 185 mm

5.50 €



81550 - 18 Demi-coquilles unies  
36 x 23 x h 12 mm



81552 - 4 Demi-coquilles unies  
80 x 60 x h 25 mm



81554 - 2 Demi-coquilles unies  
110 x 80 x h 40 mm



81558 - 2 Demi-coquilles unies  
140 x 100 x h 50 mm



81563 - 1 Demi-coquille unie  
220 x 160 x h 80 mm



81567 - 14 Demi-coquilles craquelées  
39 x 25 x h 13 mm



81569 - 6 Demi-coquilles craquelées  
64 x 44 x h 26 mm



81570 - 4 Demi-coquilles craquelées  
83 x 54 x h 24 mm



81573 - 2 Demi-coquilles craquelées  
96 x 70 x h 40 mm



81575 - 1 Demi-coquille craquelée  
140 x 100 x h 49 mm



81585 - Poule couveuse  
54 x 54 x h 16 mm



81587 - Canard  
60 x 50 x h 26 mm



81589 - Canard  
84 x 78 x h 27 mm



81593 - Lapin  
60 x 54 x h 15 mm



81595 - Lapin  
79 x 58 x h 12 mm



81597 - Lapin riant  
170 x 60 x h 34 mm



81599 - Lapin carotte  
150 x 64 x h 25 mm



81602 - Lapin assis  
79 x 58 x h 13 mm



# MOULES POLYPROPYLENE POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS

### PÂQUES

5.50 €

Plaque PM 240 x 185 mm



**81603** - Lapin assis  
74 x 122 x h 18 mm



**81607** - Agneau  
112 x 95 x h 20 mm



**81610** - 8 poussins coquille  
65 x 41 x h 14 mm



**81612** - 12 poussins  
37 x 48 x h 6 mm



**81614** - 18 lapins  
30 x 32 x h 6 mm



**81616** - 14 sujets assortis  
35 x 50 x h 9 mm



**81618** - 16 sujets assortis  
38 x 23 x h 10 mm



**81620** - 40 mini-sujets assortis  
22 x 20 x h 6 mm



**81622** - 11 poissons  
48 x 28 x h 13 mm



**81624** - 14 sujets assortis  
Ø 33 h 14 mm



**81626** - 20 sujets assortis  
Ø 31 h 10 mm



**81628** - 11 sujets assortis  
48 x 28 x h 10 mm



**81630** - 8 étoiles de mer  
Ø 40 h 9 mm



**81632** - 8 coquillages  
Ø 35 h 10 mm



**81640** - 14 coeurs  
32 x 27 h 6 mm



**81642** - 14 coeurs  
Ø 27 h 7 mm



**81643** - 12 coeurs  
42 x 38 h 10 mm



**81650** - 9 chiffres  
45 x 29 h 5 mm



**81653** - 67 sujets  
18 x 14 h 5 mm



**81660** - 11 sujets 25 ans  
Ø 33 h 10 mm



**81661** - 11 sujets 40 ans  
Ø 33 h 10 mm



**81662** - 11 sujets 50 ans  
Ø 33 h 10 mm



**81665** - 22 feuilles  
35 x 23 h 8 mm



**81666** - 14 feuilles  
46 x 23 h 7 mm



### DIVERS

5.50 €

Plaque 240 x 185 mm



**81667** - 14 feuilles  
Ø 33 h 8 mm



**81668** - 11 feuilles ass.  
78 x 48 h 9 mm



**81670** - 11 marguerites  
Ø 42 h 9 mm



**81671** - 18 roses  
Ø 25 h 10 mm



**81673** - 11 fraises  
30 x 25 h 16 mm



**81674** - 11 cerises  
Ø 29 h 24 mm



**81675** - 8 pralines unies  
Ø 33 h 26 mm



**81676** - 11 pralines  
Ø 30 h 18 mm



**81677** - 11 sujets  
Ø 30 h 18 mm



**81678** - 11 sujets  
Ø 36 - h 18 mm



**81679** - 14 sujets  
42 x 26 h 9 mm



**81680** - 11 sujets  
42 x 32 x h 15 mm



**81681** - 11 sujets  
34 x 28 h 12 mm



**81682** - 18 sujets  
Ø 28 - h 8 mm



**81683** - 11 sujets  
34 x 20 h 18 mm



**81684** - 11 sujets  
Ø 35 - h 8 mm



**81685** - 11 carrés  
34 x 34 x h 8 mm



**81686** - 11 sujets ass.  
30 x 22 h 20 mm



**81687** - 11 sujets  
Ø 30 - h 16 mm



**81688** - 11 noix  
38 x 31 h 19 mm



**81689** - 11 fleurs  
Ø 36 - h 7 mm



**81690** - 11 fleurs  
Ø 32 - h 12 mm



**81691** - 11 fleurs  
Ø 37 - h 10 mm



**81692** - 11 fleurs  
Ø 38 - h 17 mm



# MOULES POLYPROPYLENE POUR CHOCOLAT

## CHOCOLATE MOULDS

### DIVERS

5.50 €

Plaque 240 x 185 mm



**81700** - 11 ours  
35 x 30 h 10 mm



**81703** - 14 tortues  
40 x 30 h 12 mm



**81707** - 14 papillons  
36 x 27 h 8 mm



**81709** - 5 papillons  
70 x 55 h 5 mm



**81711** - Eléphant  
110 x 95 - h 14 mm



**81713** - Lion  
70 x 90 x h 18 mm



**81717** - Cygne  
80 x 82 - h 25 mm



**81720** - 14 animaux  
42 x 32 h 6 mm



**81722** - 11 animaux  
48 x 29 h 8 mm



**81726** - 10 fruits  
61 x 34 x h 15 mm



**81727** - 14 sujets  
44 x 21 h 10 mm



**81730** - 14 instruments musique  
82 x 34 - h 7 mm



**81740** - Cartes  
99 x 57 h 5 mm



**81742** - 16 sujets  
32 x 27 - h 7 mm



**81752** - Voiture  
175 x 60 h 50 mm



**81754** - 6 outils  
130 x 40 h 10 mm



**81756** - Formule 1  
92 x 54 h 16 mm



**81758** - Moto  
150 x 100 h 12 mm



**81760** - 8 avions  
45 x 46 x h 14 mm



**81762** - 4 trains  
31 x 28 h 6 mm



**81766** - 10 ballons  
Ø 36 h 20 mm

## PLAQUES POUR CHOCOLAT PVC THERMOFORMÉ

### TRANSFERT FOR CHOCOLATE



**83320** - PLAQUE FRITURE NEUTRE  
70 emp. (poissons, coquillages et crustacés)

Environ 50 sujets au 100 g,  
plaque réutilisable 4 à 5 fois.

La pochette de 5 plaques **12.80 €**  
340 x 280



# PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT "EASY CHOC"

SILICON CHOCOLATE MOULDS

**Silikomart**  
professional

La plaque de 214 x 106 mm **7.15 €**



**82001 - PLAQUE DE 15 COEURS**  
*15 hearts*  
30 x 22 - h 25 mm - Volume 15 x 10 ml



**82002 - PLAQUE DE 15 CARRÉS**  
*15 square*  
26 x 26 - h 18 mm - Volume 15 x 10 ml



**82003 - PLAQUE DE 15 BOULES**  
*15 balls*  
Ø 28 - h 20 mm - Volume 15 x 10 ml



**82004 - PLAQUE DE 15 RONDS**  
*15 round*  
Ø 28 - h 20 mm - Volume 15 x 10 ml



**82005 - PLAQUE DE 14 RECTANGLES ONDULÉS**  
*14 rectangular*  
37 x 20 - h 20 mm - Volume 14 x 8 ml



**82007 - PLAQUE DE 15 RONDS NERVURÉS**  
*15 round*  
Ø 30 - h 18.5 mm - Volume 15 x 10 ml



**82008 - PLAQUE DE 15 ROSES**  
*15 roses*  
Ø 28 - h 18 mm - Volume 15 x 7 ml



**82010 - PLAQUE DE 15 FLEURS**  
*15 flowers*  
29.5 x 29.5 - h 15.5 mm - Volume 15 x 9 ml



**82012 - PLAQUE DE 8 FEUILLES ASSORTIES**  
*8 leaves*  
51 x 23 - h 14.5 mm - Volume 8 x 10 ml



PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT "EASY CHOC"  
SILICON CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 214 x 106 mm **7.15 €**



**82014 - PLAQUE DE 14 SUJETS PÂQUES (3 modèles assortis)**  
*Easter*  
30 x 43 - h 16 mm - Volume 14 x 7 ml



**82015 - PLAQUE DE 15 SUJETS NOËL (ChocoWinter)**  
(3 modèles assortis)  
*Christmas*  
32 x 22 - h 13 mm - Volume 15 x 8 ml



**82016 - PLAQUE DE 12 SUJETS NOËL (3 MODÈLES ASSORTIS)**  
*Christmas*  
34 x 34 - h 18.5 mm - Volume 12 x 7 ml



**82017 - PLAQUE DE 12 DINOSAURES**  
*12 dinosaur*  
40 x 33 x h 16 mm - Volume 12 x 8 ml



**82018 - PLAQUE DE 12 BONHOMMES**  
*12 mood*  
33 x 34 x h 17 mm - Volume 12 x 8 ml



**82019 - PLAQUE DE 14 SUJETS "FASHION"**  
*14 fashion moulds*  
41 x 30 x h 12 mm - Volume 14 x 7 ml



**82020 - PLAQUE DE 12 SUJETS "TEA TIME"**  
*Tea time*  
43.6 x 29 x h 15 mm - Volume 2 x 5 - 2 x 10 - 2 x 7.5 ml



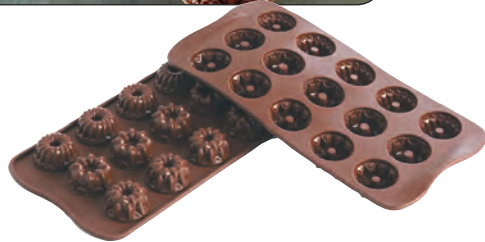
**82021 - PLAQUE DE 12 ROBOTS**  
*12 robots*  
39.5 x 26.7 x h 16 mm - Volume 4 x 10.5 - 4 x 10 - 4 x 9 ml

# PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT "EASY CHOC"

SILICON CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 214 x 106 mm **7.15 €**

**Silikomart**  
professional



**82022 - PLAQUE DE 15 SUJETS "FANTASIA"**  
*Fantasia*  
Ø 28.5 x h 15 mm - Volume 15 x 6.5 ml



**82023 - PLAQUE DE 15 CÔNES**  
*15 cones*  
Ø 26 - h 28 mm - Volume 15 x 7.5 ml



**82024 - PLAQUE DE 15 SUJETS "SPRINGLIFE"**  
*15 "Springlife" moulds*  
214 x 106 - Volume 15 x 7.5 ml



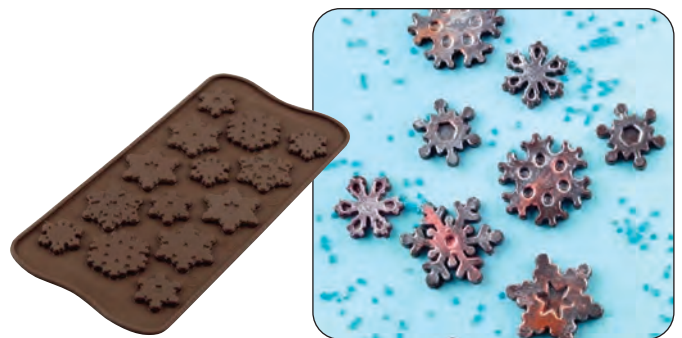
**82025 - PLAQUE DE 18 1/2 BALLONS**  
*18 half balls*  
Ø 27 x h 14 mm - Volume 15 x 8 ml



**82026 - PLAQUE 6 CLEFS & 2 CADENAS**  
*6 keys and 2 locks*  
107 x 21 x 17 mm - Volume 15 x 7.5 ml



**82027 - PLAQUE DE 15 TÊTES DE COCHON**  
*15 pigs head*  
31 x 29 mm - Volume 15 x 8 ml



**82028 - PLAQUE 14 FLOCONS**  
*14 choco frozen*  
Ø 35 et 25 x 4 h mm



**82029 - PLAQUE 15 ÉTOILES DE NOËL**  
*15 Winter stars*  
Ø 30 x h 15 mm



**82030 - 4 SAPINS**  
*Christmas free*  
56 x 75 x h 8 mm - Volume 13 ml





**82248 - MINI TOUR EIFFEL - 14 pièces 5/6 g**  
*14 Eiffel towers*  
h 59.5 x l 30 mm - Profondeur 14.8 mm



**82250 - 35 PIÈCES**  
10 g



**82253 - 28 PIÈCES**  
13 g



**82255 - 35 PIÈCES**  
12 g



**82257 - 44 PIÈCES**  
8 g



**82260 - 35 PIÈCES**  
10 g



**82263 - 24 PIÈCES**  
7 g



**82265 - 24 PIÈCES**  
7 g



**82270 - 24 PIÈCES**  
12 g



**82273 - 40 PIÈCES**  
10 g



**82277 - 35 PIÈCES**  
12 g



**82280 - 18 PIÈCES**  
10 g



**82282 - 24 PIÈCES**  
12 g



**82284 - 14 PIÈCES**  
4 g



**82286 - 15 PIÈCES**  
7 g



**82288 - 14 PIÈCES**  
4 g



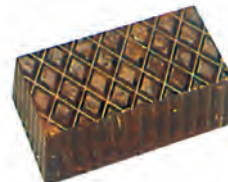
**82290 - 15 PIÈCES**  
11 g



**82295 - 35 PIÈCES**  
11 g



**82300 - 35 PIÈCES**  
6 g



**82305 - 48 PIÈCES**  
9 g



**82307 - 24 PIÈCES**  
8 g



**82310 - 36 PIÈCES**  
9 g



**82312 - 16 PIÈCES**  
32 g



**82314 - 24 PIÈCES**  
15 g



**82316 - 24 PIÈCES**  
11 g





**82320** - 15 PIÈCES  
6 g



**82323** - 42 PIÈCES  
7 g



**82325** - 40 PIÈCES  
10 g



**82330** - 28 PIÈCES  
12 g



**82335** - 28 PIÈCES  
14 g



**82410** - 24 PIÈCES  
Ø 29 h 18 mm



**82413** - 15 PIÈCES  
40 x 42 h 15 mm



**82430** - 28 PIÈCES  
20 x 20 h 16 mm



**82450** - 24 PIÈCES  
32 x 32 h 4 mm



**82451** - 30 PIÈCES  
31 x 24 h 14 mm



**82453** - 35 PIÈCES  
35 x 22 h 16 mm



**82458** - 42 PIÈCES  
32 x 22 h 15 mm



**82460** - 32 PIÈCES  
38 x 22 h 15 mm



**82461** - 28 PIÈCES  
37 x 31 h 16 mm



**82462** - 32 PIÈCES  
28 x 32 h 15 mm



**82464** - 35 PIÈCES  
Ø 26 x h 19 mm



**82465** - 30 PIÈCES  
Ø 28 x h 25 mm



**82469** - 36 PIÈCES  
36 x 22 h 20 mm



**82470** - 40 PIÈCES  
35 x 20 h 17 mm



**82473** - 28 PIÈCES  
28 x 20 x h 17 mm



**82474** - 28 PIÈCES  
30 x 19 x h 17 mm



**82497** - 28 PIÈCES  
29 x 19 x h 17 mm



**82498** - 30 PIÈCES  
26 x 26 x h 20 mm

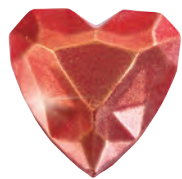


**82499** - 20 PIÈCES  
40 x 24 x h 20 mm

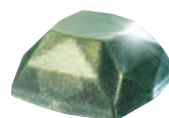


PLAQUES À BONBONS  
CHOCOLATE MOULDS

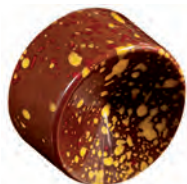
La plaque de 275 x 175 mm **19.50 €**



**82240 - 24 COEURS DIAMANTS**  
*24 hearts diamond*  
Dim. : 33 x 33 x h 15 mm - 10 g



**82241 - ASSORTIMENTS DIAMANTS**  
*6 square - 6 oval - 6 round*  
6 carrés 30 x 30 x h 15 mm - 11 g  
6 ovales 42 x 24 x h 15 mm - 10 g  
6 ronds Ø 32 x h 15 mm - 10 g



**82380 - ROND - 28 pièces**  
Ø 30 x h 15.5 mm - 11 g



**82381 - CARRÉ - 28 pièces**  
25 x 25 x h 15.5 mm - 11 g



**82382 - OCTOGONE - 28 pièces**  
Ø 30 x h 15.5 mm - 11 g



**82383 - TRIANGLE - 28 pièces**  
33 x 29 x h 15.5 mm - 8 g

La plaque de 275 x 135 mm **17.00 €**

21 pièces par plaque, pièce de 10 g ≈



**82500 - Ø 28 h 14 mm**



**82501 - Ø 28 h 14 mm**



**82502 - Ø 28 h 14 mm**



**82503 - Ø 28 h 14 mm**



**82504 - 26 x 26 h 13 mm**



**82505 - 26 x 26 h 13 mm**



**82506 - 26 x 26 h 13 mm**



**82507 - 26 x 26 h 13 mm**



**82508 - 37 x 16 h 14 mm**



**82509 - 37 x 16 h 14 mm**



**82510 - 37 x 16 h 14 mm**



**82511 - 37 x 16 h 14 mm**



**82512 - 37 x 21 h 14 mm**



**82513 - 37 x 21 h 14 mm**



**82514 - 37 x 21 h 14 mm**



**82515 - 37 x 21 h 14 mm**



**82540 - Ø 28.5 x h 16 mm**



**82541 - 33 x 30 x h 15.5 mm**



**82542 - 26 x 26 x h 16 mm**



**82543 - 31 x 29 x h 16.5 mm**



PLAQUES À BONBONS  
CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 275 x 135 mm **17.00 €**  
21 pièces par plaque, pièce de 10 g  $\approx$



**82520 - MODÈLE CAPSULE - 21 pièces**  
21 pods  
Ø 30 x h 25 mm - Vol : 8.3 ml



**82522** - 44 x 24 x h 20 mm



**82523** - 38 x 26 x h 18 mm



**82524** - 33 x 28 x h 20 mm



**82525** - 43x 25 x h 17 mm



**82526** - 41 x 24 x h 20 mm



**82527** - 36 x 25 x h 20 mm



**82528** - 35 x 24 x h 17 mm



**82529** - Ø 30 x h 16 mm



**82530** - 40 x 18 x h 16 mm



**82531** - 27 x 27 x h 15 mm



**82532** - 42 x 21 x h 18 mm



**82521** - Ø 26 x h 23.5 mm



**82533** - 33 x 26 x h 16 mm



**82534** - 33 x 22 x h 16 mm



**82535** - 30 x 29 x h 17 mm



**82536** - 26 x 26 x h 16 mm



**82537** - 31 x 26 h 16 mm



**82538** - 26 x 26 h 16 mm



**82539** - 34 x 24 x h 16 mm



**82544** - 28 x 28 x h 18 mm



**82545** - 33 x 29 x h 17 mm



**82546** - 33 x 27 x h 17 mm





**82550** - 21 PIÈCES / 10 g  
14 x 37 h 19 mm



**82551** - 21 PIÈCES / 10 g  
17 x 37 h 17 mm



**82553** - 21 PIÈCES / 10 g  
15 x 37 h 15 mm



**82554** - 21 PIÈCES / 10 g  
15 x 37 h 19 mm



**82555** - 21 PIÈCES / 10 g  
17 x 37 h 17 mm



**82556** - 21 PIÈCES / 10 g  
16 x 37 h 16 mm



**82557** - 21 PIÈCES / 10 g  
17 x 37 h 17 mm



**82558** - 21 PIÈCES / 10 g  
Ø 30 h 18 mm



**82559** - 21 PIÈCES / 10 g  
Ø 30 h 18 mm



**82560** - 21 PIÈCES / 10 g  
32 x 23 h 19 mm



**82561** - 21 PIÈCES / 10 g  
Ø 30 h 17 mm



**82562** - 21 PIÈCES / 10 g  
30 x 30 h 18 mm



**82563** - 21 PIÈCES / 10 g  
22 x 22 h 20 mm



**82564** - 21 PIÈCES / 10 g  
Ø 26 h 16 mm



**82565** - 21 PIÈCES / 10 g  
26 x 23 h 21 mm



**82566** - 21 PIÈCES / 10 g  
Ø 31 h 20 mm



**82567** - 21 PIÈCES / 10 g  
30 x 30 h 17 mm



**82568** - 21 PIÈCES / 10 g  
Ø 28 h 17 mm



**82569** - 24 PIÈCES / 10 g  
22 x 18 h 28 mm



**82570** - 24 PIÈCES / 10 g  
22 x 21 h 28 mm



**82571** - 24 PIÈCES / 10 g  
18 x 18 h 28 mm



**82572** - 24 PIÈCES / 10 g  
Ø 21 h 28 mm

**Les avantages :**

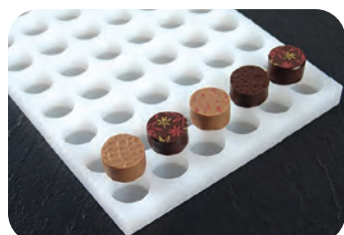
- ◆ Démoulage et entretien facile
- ◆ Grande résistance
- ◆ Brillance

# MOULES SILICONE CHOCOFLEX

## CHOCOFLEX SILICONE MOULDS



Plaque 290 x 190 mm • -40°C à +280°C



82580 - RONDS Ø 26 x h 14 mm 45.15 €  
54 empreintes



82581 - CARRÉS 23 x 23 x h 14 mm 45.15 €  
54 empreintes



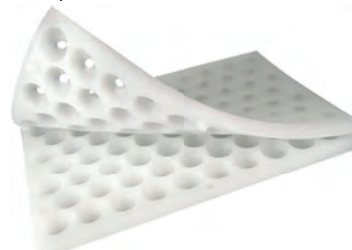
82582 - RECTANGLES 35 x 14 x h 14 mm 45.15 €  
63 empreintes



82583 - OVALES 32 x 21 x h 14 mm 45.15 €  
49 empreintes



82584 - RONDS CREUX Ø 30 x h 12 mm 45.15 €  
40 empreintes



82590 - SPHÈRES Ø 25 mm 75.64 €  
67 empreintes - plaque double

# PLAQUES RIGIDES POUR DÉCORS

## MOULDS FOR DECORATION



La plaque 275 x 175 mm 19.52 €



82602 - ARABESQUES  
18 pièces 2/3 g  
63 x 21 mm



82605 - POINTES  
18 pièces 2/3 g  
66 x 21 mm



82607 - PAPILLONS  
18 pièces 2/3 g  
65 x 22 mm



82609 - OVALES  
14 pièces 2/3 g  
50 x 38 mm



82610 - BATONNETS  
22 pièces 3/4 g  
110 x 7 mm



## PLAQUE CHABLON SILICONE CHABLON SILICONE MOULD



La plaque de  
297 x 210 mm



**82790 - CHABLON ROND Ø 30 mm 16.80 €**  
Plaque de 42 empreintes  
Lot de 2 plaques - épaisseur 2 mm  
*Round chablon*

**82791 - CHABLON OVALE 34 x 24 mm 16.80 €**  
Plaque de 45 empreintes  
Lot de 2 plaques - épaisseur 2 mm  
*Oval chablon*



La plaque de  
390 x 290 mm

**82795 - ÉTOILE PM Ø 26 mm 22.00 €**  
Plaque de 60 empreintes - épaisseur 1.5 mm  
*Star chablon*

**82796 - ÉTOILE MM Ø 34 mm 22.00 €**  
Plaque de 42 empreintes - épaisseur 1.5 mm  
*Star chablon*



**82797 - FEUILLE DE HOUX 22.00 €**  
Plaque de 24 empreintes  
55 x 26 mm - épaisseur 1.5 mm  
*Holly leaves chablon*

## FEUILLES PVC RELIEF RELIEF SHEETS

Le paquet de 15 feuilles semi-rigides **13.50 €**  
Format 360 x 340 mm

Idéal pour donner un relief structuré à vos bûches, entremets, glaces, bonbons chocolats...



82900



82901



82902



82903



82904



82905



82906



82907



82908



82909



82910



82911



82912

**82915 - KIT DE 13 FEUILLES 11.75 €**  
Assortiment de 1 feuille  
360 x 340 de chaque décor  
*Set of 13 chocolate decoration sheet*

# FEUILLES TRANSFERT POUR CHOCOLAT POLYÉTHYLÈNE

## TRANSFERT FOR CHOCOLATE

### Le sachet de 10 feuilles 340 x 265 mm - 1 couleur

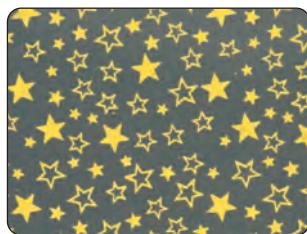
Permet de réaliser des décalcomanies sur le chocolat pour le décorer et ou le personnaliser



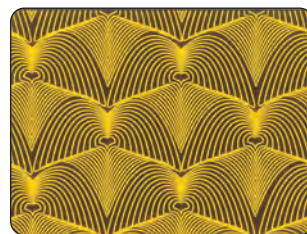
83001 - Grains de café jaunes 10.00 €



83009 - Cannage 10.00 €



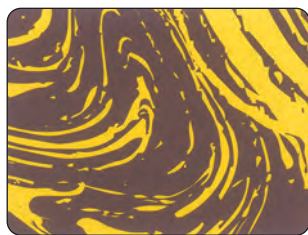
83010 - Etoiles jaunes 10.00 €



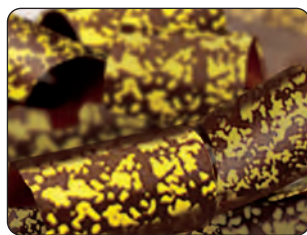
83011 - Cabaret 10.00 €



83015 - Musique jaune 10.00 €



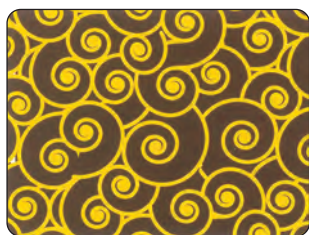
83025 - Marbre jaune 10.00 €



83026 - Copaux jaunes 10.00 €



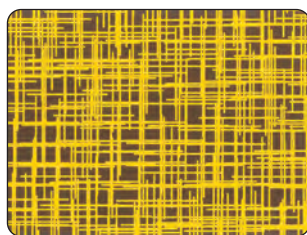
83030 - Arabesques jaunes 10.00 €



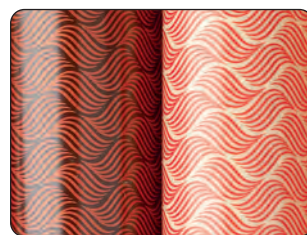
83031 - Spirales 10.00 €



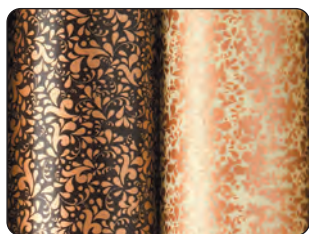
83032 - Paillettes jaunes 10.00 €



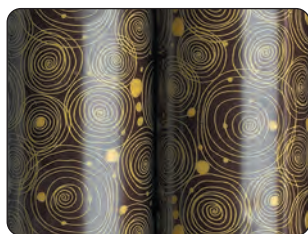
83039 - Lignes jaunes 10.00 €



83041 - Rouge scintillant rubis 14.00 €



83043 - Bronze scintillant 14.00 €



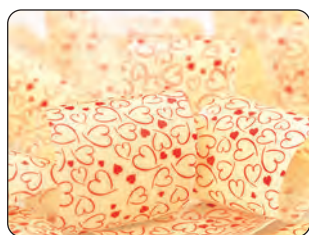
83047 - Tourbillon jaune 10.00 €



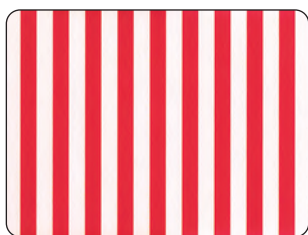
83070 - Chocolat 10.00 €

### Le sachet de 10 feuilles 340 x 265 mm - 1 couleur

A utiliser uniquement sur chocolat blanc



83007 - Coeurs rouges 10.00 €



83008 - Lignes rouges 10.00 €



83060 - Vagues rouges 10.00 €



83072 - Fraises 10.00 €



# BOLDUCS

## RIBBONS



### RAPHIA SYNTHÉTIQUE 6.40 €

Bobine de 200 m  
Synthetic raffia - Roll of 200 m

Code	Coloris	Code	Coloris
89900	Blanc	89911	Chocolat
89901	Ecru	89912	Noir
89902	Bleu clair	89913	Bordeaux
89903	Framboise	89914	Vert sapin
89904	Rouge	89915	Vert anis
89905	Pivoine	89916	Fuchsia
89906	Jaune	89917	Rose
89907	Orange	89918	Or
89908	Lilas	89919	Argent
89910	Naturel		



### RAPHIA SYNTHÉTIQUE FLUO 6.40 €

Bobine de 200 m  
Fluo synthetic raffia - Roll of 200 m

Code	Coloris	Code	Coloris
89920	Jaune	89922	Fuschsia
89921	Orange	89923	Vert



### BOLDUC MIROIR 4.86 €

Bobine de 250 m - Larg 7 mm  
Mirror gift wrap ribbon - Roll of 250 m

Code	Coloris	Code	Coloris
90100	Argent	90106	Rose
90102	Bleu roy	90107	Cuivre
90103	Or	90108	Chocolat
90104	Rouge	90109	Orange
90105	Vert	90110	Vert anis



### BOLDUC POLYPROPYLÈNE

Gift wrap ribbon

LARGEUR 5 mm  
Bobine de 500 m 1.55 €  
Roll of 500 m

Code	Coloris
90000	Argent
90001	Blanc
90002	Bleu ciel
90003	Bleu roy
90006	Bordeaux
90010	Brun foncé
90012	Colorado
90015	Cyclamen
90018	Jaune citron
90019	Jaune Paques
90025	Noir
90026	Or
90030	Orange
90032	Rose
90035	Rouge
90038	Vert
90039	Vert menthe
90042	Violet

LARGEUR 7 mm  
Bobine de 500 m 2.50 €  
Roll of 500 m

Code	Coloris
90050	Argent
90051	Blanc
90052	Bleu ciel
90053	Bleu roy
90056	Bordeaux
90060	Brun foncé
90062	Colorado
90065	Cyclamen
90068	Jaune citron
90069	Jaune Paques
90075	Noir
90076	Or
90080	Orange
90082	Rose
90085	Rouge
90088	Vert
90089	Vert menthe
90092	Violet



### BOLDUC POLYPROPYLÈNE FLUO 5.60 €

Bobine de 250 m - Largeur 10 mm  
Gift wrap ribbon - Roll of 200 m

Code	Coloris	Code	Coloris
90094	Jaune	90096	Fuchsia
90095	Orange	90097	Vert



### BOLDUC MIROIR, PLAISIR D'OFFRIR 8.08 €

Bobine de 250 m - Larg 10 mm  
Mirror gift wrap ribbon - Roll of 250 m

90120	Or	90121	Rouge
-------	----	-------	-------



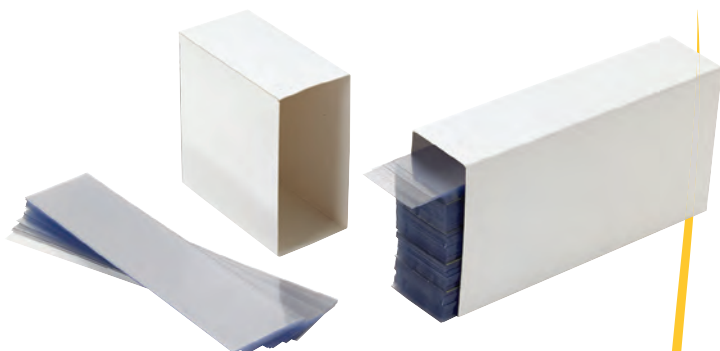
90099 - BOLDUC TRICOLORE 5.80 €  
Bobine de 250 m - Larg 10 mm  
Gift wrap ribbon - Roll of 250 m





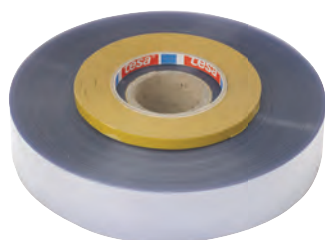
# RUBAN PVC

## PVC ROLLS



**BANDE PVC PRÉDÉCOUPÉE**  
100 microns boîte distributrice de 1000  
*Precut pastry ribbon*  
Idéal pour cercles individuels

Code	Long mm	Ht mm	€	Code	Long mm	Ht mm	€
90150	200	40	24.44	90160	200	45	27.50
90151	210	40	25.46	90161	210	45	28.52
90152	220	40	26.48	90162	220	45	29.54
90153	230	40	27.50	90163	230	45	30.55
90154	240	40	28.52	90164	240	45	31.57
90155	250	40	29.54	90165	250	45	32.59
90156	260	40	30.64	90166	260	45	33.61



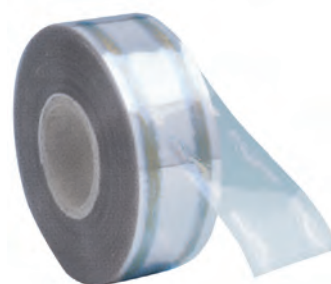
**RUBAN PÂTISSIER PVC 150 microns**  
Livré avec un rouleau adhésif double face  
*Colourless PVC roll for pastries*

Code	Long mm	Ht mm	€
90172	250	30	22.78
90173	250	35	25.75
90174	250	40	28.68
90176	250	45	31.64
90177	250	50	34.63
90178	250	60	40.54



**RUBAN P.V.C. PÂTISSIER INCOLORE**  
*Colourless P.V.C. roll for pastries*

100 MICRONS - 100 m			150 MICRONS - 100 m		
Code	Ht mm	€	Code	Ht mm	€
90180	30	5.48	90187	30	10.35
90181	35	6.39	90188	35	12.06
90182	40	7.28	90189	40	13.78
90183	45	8.22	90190	45	15.51
90184	50	9.11	90191	50	17.24
90186	60	10.94	90192	60	20.69



**RUBAN P.V.C. PÂTISSIER PASSE PARTOUT OR**  
*P.V.C. roll for pastries with gold stripes*

Code	Long m	Ht mm	€
90195	100	35	16.03
90197	100	45	17.68



90200 - CHOCOLAT



90203 - POIRE



90201 - FRAMBOISE



90204 - FRUITS EXOTIQUES



90202 - FRAISE

**RUBAN PVC IMPRIME 15.27 €**  
20 m x 45 mm  
*Printed PVC roll*



**90205 - FEUILLETES "MILUNES" 130 x 90 mm**  
**POLYPROPYLENE - IMPRESSION PPT BISTRE 8.88 €**  
Boîte de 1000  
*Rectangular polypropylene sheets*



**FEUILLETES "MILUNES" 130 x 90 mm POLYPROPYLENE**  
**IMPRESSION "Délice Gourmet" - Boîte de 1000 15.65 €**  
*Rectangular polypropylene sheet*

90207 - FRUITS DU VERGER  
90208 - FRUITS ROUGES  
90209 - CHOCOLAT



# RUBANS CHARLOTTE

RIBBON FOR CHARLOTTE



Matière  
polypropylène



90320 - ROSE



90321 - ROUGE

**RUBAN CHARLOTTE "POIS" 12.90 €**  
Bobine de 20 mètres, largeur 45 mm



90322 - VERT



90323 - VIOLET



90324 - BEIGE



90325 - BLEU



90326 - FUSCHIA



90327 - JAUNE

**RUBAN CHARLOTTE "DÉGRADÉ" 10.91 €**  
Bobine de 50 mètres, largeur 50 mm



90330 - BORDEAUX/ BLEU



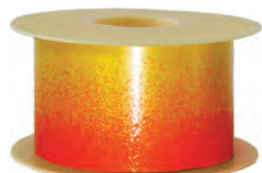
90331 - FUSCHIA/ PARME



90332 - ROUGE/ BLANC



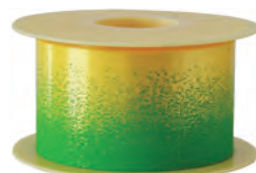
90333 - MARRON/ BEIGE



90334 - JAUNE/ ORANGE



90335 - JAUNE/ VERT CLAIR



90336 - JAUNE/ VERT



90337 - VERT/ ROSE

**RUBAN CHARLOTTE "DENTELLE" 10.79 €**  
Bobine de 25 mètres, largeur 45 mm



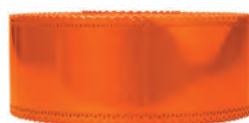
90340 - NOIR



90341 - BLANC



90342 - JAUNE



90343 - MANDARINE



90344 - ROUGE



90345 - FUSCHIA



90346 - ANIS



90347 - VERT



90348 - TURQUOISE



90349 - BLEU



# RUBANS

## RIBBONS



**RUBAN AUTO-TIRANT UNI, Bobine de 40 m larg. 19 mm**  
*Ribbon*

**6.00 €**

90230 - Blanc 01  
 90234 - Jaune 02  
 90238 - Rouge 07

90231 - Bleu 06  
 90235 - Marron 14  
 90239 - Orange 23

90232 - Bleu turquoise 08  
 90236 - Mauve 16  
 90240 - Vert 09

90233 - Cyclamen 13  
 90237 - Rose 05



**RUBAN DENTELLE OR - Bobine de 20 m - Larg. 40 mm 12.58 € - Larg. 50 mm 13.58 €**  
*Ribbon for Charlotte*

Coloris	Code Larg. 40 mm	Code Larg. 50 mm
Abricot 23	90280	90300
Blanc 01	90281	90301
Bleu pâle 06	90282	90302
Fuschia 13	90283	90303
Jaune 02	90284	90304

Coloris	Code Larg. 40 mm	Code Larg. 50 mm
Marron 14	90285	90305
Or 03	90286	90306
Rose 05	90287	90307
Rouge 07	90288	90308
Vert 10	90289	90309

**RUBAN SATIN BOITE DEVIDOIR - Bobine de 100 mètres**  
*Satin ribbon*

Coloris	Code Larg. 7 mm	Code Larg. 10 mm	Code Larg. 15 mm	Code Larg. 25 mm	Code Larg. 40 mm
N° 501 JAUNE PALE	90401	90451	90501	90551	90601
N° 505 VERT	90405	90455	90505	90555	90605
N° 507 ROUGE	90407	90457	90507	90557	90607
N° 508 MAUVE	90408	90458	90508	90558	90608
N° 509 BLANC	90409	90459	90509	90559	90609
N° 513 ROSE	90413	90463	90513	90563	90613
N° 514 JAUNE FLUO	90414	90464	90514	90564	90614
N° 516 BLEU PALE	90416	90466	90516	90566	90616
N° 517 JAUNE	90417	90467	90517	90567	90617
N° 518 ORANGE		90468	90518	90568	90618
N° 519 MARRON	90419	90469	90519	90569	90619
N° 520 BLEU	90420	90470	90520	90570	90620
N° 523 BORDEAUX	90423	90473	90523	90573	90623
N° 525 TURQUOISE	90425	90475	90525	90575	90625
N° 526 BLEU MARINE	90426	90476	90526	90576	90626
N° 542 FUSCHIA		90482	90532	90582	90632

**8.74 € 9.28 € 12.71 € 19.87 € 32.07 €**



# PRÉSENTATION ET AIDE À LA VENTE

## SALE DISPLAY

### Présentoir pour linéaire

#### Sales display

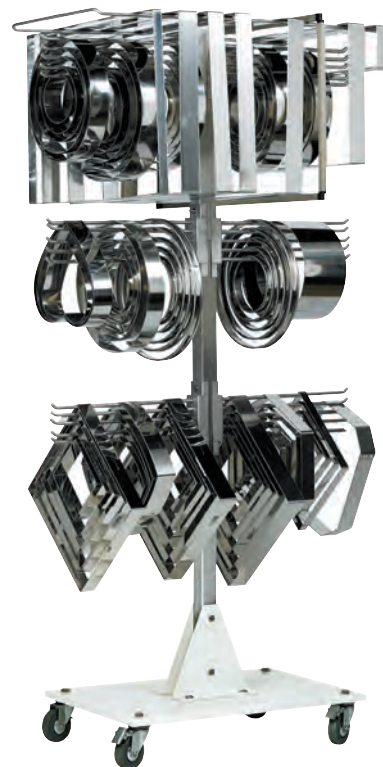
- Livré avec crochets
- *Delivered with hooks*



PM / *Small* : 50 x h 200 cm

GM / *Big* : 100 x h 200 cm

- Idéal pour la présentation des moules silicones et du petit matériel
- *Ideal for the presentation of silicone moulds and small material*



Retrouvez notre  
présentoir à cercles

page 408



**PRÉSENTOIR POUR DOUILLES INOX**  
Dimensions : 40.5 x 27.5 x h 18 cm  
Pour un assortiment de 62 douilles inox



**DISPLAY STAND FOR S/STEEL TUBES**  
Dimensions : 40.5 x 27.5 x h 18 cm  
For an assortment of 62 stainless steel tubes

Conditions : Merci de bien vouloir contacter notre service commercial  
*Terms : see with our marketing department.*

# TABLE DES MATIÈRES

<b>A</b>	
Accessoires pour batteurs .....	462
Aérographe .....	318
Affûteuse électrique .....	33
Agitateur .....	346
Agrafeuse .....	497
Aiguille à brider .....	44
Aiguille à fruits déguisés .....	44
Aiguiseur .....	33
Allume gaz .....	63
Alupla .....	358-359
Appareil à palets .....	185
Appareil de découpe .....	69-70
Araignée inox .....	118
Armoire de stérilisation .....	447
Arômes .....	310-311-317
Aspirateur .....	449
Assiette carton .....	336-338-339
Assiette fibre de canne .....	371
Assiette plastique .....	339
Attache cello .....	497
Autocuiseur .....	11
Azyme .....	523 à 525
<b>B</b>	
Baba alu - fer blanc .....	178-179
Bac à glace .....	325
Bac à glaçons .....	63
Bac à ingrédients .....	401-402
Bac à pâte .....	56
Bac gastronomique .....	482 à 484
Bac gerbable .....	399-400
Bac rectangulaire plastique .....	55 à 57
Bain marie électrique .....	435
Bain marie chocolat .....	479
Bac multifonctions .....	57
Balai .....	132 à 136
Balance mécanique .....	415
Balance électronique .....	416-417
Ballotin .....	330
Bamix .....	453
Banneton plastique et osier .....	394
Bande dentelle or .....	381
Bande microperforée .....	276
Baptême .....	515-516
Barquette anti-adhésive .....	190-192
Barquette cuisson bois .....	352
Barquette fer blanc .....	178
Barquette fibre de canne .....	371
Barquette plastique .....	365 à 369
Barre à ustensiles .....	63
Barre aimantée .....	31
Barre porte bons .....	63
Barre porte fiches .....	63
Barre silicone .....	308
Bassine cuivre .....	16
Bassine à friture tôle acier .....	20
Bassine inox .....	3
Bassine plastique .....	54
Bâtonnet à sucette .....	253
Bâtonnet agitateur .....	346
Bâtonnet barbe à papa .....	324
Bâtonnet esquimaux .....	324-328
Bâtonnet pomme d'amour .....	324
Batteur mélangeur .....	458 à 461
Berceuse inox .....	32
Beurre de cacao coloré .....	316
Biscotte anti-adhésive .....	186
Biscotte tôle bleue .....	181
Biscuit de Savoie anti-adhésif .....	186
Biscuit de Savoie fer blanc .....	182
Blender .....	454
Bobèche .....	509-510
Bobosse .....	506
Bobine à dévidage central .....	351
Bobineau de comptoir .....	384
Boîte à bonbons .....	494-495
Boîte à épices .....	63
Boîte à ingrédients .....	58
Boîte à macarons .....	330 à 332
Boîte à pizza .....	348
Boîte à tarte .....	333-348
Boîte bouchon verseur .....	58
Boîte burger .....	349
Boîte gastronomique .....	480-481
Boîte hermétique .....	58-365-480
Boîte pâtisseries .....	333-334
Boîte pour glaces .....	325-329
Boîte pour verrines .....	338
Boîte PVC .....	331-332
Boîte sandwich .....	348
Boîte snacking .....	348-349
Boîte traiteur carton .....	333-337
Bol à salade .....	367-369-370
Bolduc .....	582
Bombe de graisse - lubrifiant .....	278
Botte de sécurité .....	143
Bouchon à champagne .....	62
Bougie .....	509 à 511
Boule de houx - mimosa .....	529
Boulier .....	463
Bouteille à jus .....	344
Bouteille à puncher .....	53
Bouteille thermos .....	344-486
Bouteille verseuse .....	53
Box isotherme .....	405-407
Brioche anti-adhésive .....	190-192
Brioche fer blanc .....	179
Brioche silicone .....	202
Brioche Téfal .....	194
Brosse à ongles .....	135-136
Brosse à dorer .....	131
Brosse à douille .....	113
Brosse à pétrin .....	131
Brosse à WC .....	147
Brosse agro alimentaire .....	135-136
Brosse de comptoir .....	131
Brosse de four .....	132
Brosse grattoir .....	129-132-429
Brosse lave-pont .....	132-135-136



Brosse métallique .....	429
Buste de marquise .....	304

## C

Cabine de peinture .....	465
Cadre à biscuit plastique .....	104
Cadre d'épaisseur .....	471
Cadre extensible .....	170
Cadre inox .....	169-170
Cadre superposable .....	159
Cagette carton .....	386
Cagette plastique .....	398 à 400
Caillebotis .....	400
Caisse à pâton .....	400
Caisse à viennoiserie .....	399-400
Caisse frigo inox .....	184
Caisse génoise anti-adhésive .....	187
Caisse génoise fer blanc - inox .....	184
Caissette à glace .....	373
Caissette alu pour chocolat .....	373
Caissette cuisine .....	355
Caissette européenne .....	373
Caissette plastique .....	373
Caissette plissée papier .....	374 à 378
Cake anti-adhésif .....	186 à 194
Cake composite .....	176
Cake design .....	279 à 290
Cake de voyage .....	187
Cake fer blanc .....	182
Cake silicone .....	202-203
Cake Téfal .....	194
Calage pour verrines .....	338
Calot papier .....	141
Calotte inox .....	179
Calotte plastique .....	325
Candissoire .....	184
Canelé cuivre .....	179
Canneleur .....	42
Capsule déshydratante .....	532
Caraméliseur électrique .....	473
Carnet de feuilles argent/or .....	317
Carré à tarte inox .....	161-162-164
Carré carton .....	335
Carré métallisé pour bonbons .....	383
Carré rainé .....	334
Carré rainé métallisé .....	329
Cartouche pour siphon .....	322
Casse noix .....	63
Casserole à fondant inox .....	8
Casserole aluminium .....	12
Casserole inox .....	7 à 11
Centrifugeuse .....	455
Cercle à tarte inox .....	160 à 163
Cercle extensible .....	166
Cercle inox .....	160 à 172
Cercle pain surprise inox .....	165
Cercle perforé .....	160 à 162
Chablon inox .....	92-185
Chafing dish .....	485
Chalumeau .....	343

Chalumeau à sucre .....	474
Chariot de manutention .....	403
Chariot de service .....	444
Charlotte papier .....	141
Charlotte Téfal .....	194
Chauffe saucisses .....	435
Chaussure de sécurité .....	143
Chinois inox .....	6
Choco râpe .....	463
Chocolatière .....	479
Ciseaux .....	40-41
Ciseaux à œufs .....	73
Ciseaux à poissons .....	40-41
Ciseaux à volailles .....	40-41
Ciseaux cranté pour le sucre .....	40
Ciseaux de cuisine .....	40
Ciseaux multilames .....	40
Claie osier .....	393 à 396
Clarificateur à œufs .....	64
Clip bag .....	116
Cocotte anti-adhésive .....	17 à 19
Coffret biscuit plexi .....	494-495
Coffret easy fleurs .....	305
Collecteur à déchets .....	442-443
Colorant alimentaire .....	312 à 316
Communion .....	515-516
Compresseur .....	318
Contact grill .....	433
Conteneur isotherme .....	404 à 407
Coquilleur à beurre .....	43
Corbeille à pains .....	493
Corne d'abondance .....	304
Corne plastique .....	100
Cornet à décor papier .....	114
Cornet crème .....	176-184
Couche ourlée .....	397
Coupe à dessert .....	372
Coupe ananas .....	73
Coupe bande inox .....	464
Coupe champignons .....	73
Coupe foie gras .....	39
Coupe frites .....	66-67-70
Coupe légumes .....	64 à 75-456
Coupe melons .....	64
Coupe œufs .....	73
Coupe pâte .....	21-101
Coupe pommes .....	73
Coupe radis .....	74
Coupe tomates .....	69
Couperet inox .....	32
Couteau à abattre .....	31
Couteau à coquilles saint jacques .....	38
Couteau à désosser .....	25 à 31-45
Couteau à fromage .....	39
Couteau à huîtres .....	38
Couteau à génoise .....	28-29-35-45
Couteau à jambon .....	32-45
Couteau à julienne .....	41
Couteau à pizza .....	41
Couteau à pain .....	23 à 35-45
Couteau à pamplemousse .....	42



Couteau à pâte .....	28	Découpoir éclair .....	92
Couteau à poisson .....	38	Découpoir feuille de houx .....	90
Couteau à saigner .....	25-28-31	Découpoir fruit .....	88
Couteau à salade .....	44	Découpoir inox .....	85-94
Couteau à steak .....	26-27	Découpoir ovale .....	82-83-86
Couteau à tartiner .....	22-41	Découpoir pain de campagne .....	87-89
Couteau à tomates .....	23-24-26-28	Découpoir pain de mie .....	89
Couteau à zester .....	42	Découpoir pâte d'amande .....	92
Coupe avocat .....	44	Découpoir pièce montée .....	79-80-93-94
Couteau bec d'oiseau .....	30	Découpoir pithiviers .....	91
Couteau d'office .....	23 à 31-45	Découpoir plastique .....	81 à 84-95 à 99
Couteau de boucher .....	25 à 31-45	Découpoir poisson .....	89
Couteau de cuisine .....	23 à 31-45	Découpoir polyglass .....	82 à 84
Couteau économe .....	28-41	Découpoir pousoir .....	97 à 99
Couteau filet de sole .....	23-25-28-29-38	Découpoir rond .....	82-86-91-92-95
Couteau japonais .....	23 à 30-47	Découpoir sapin .....	90
Couteau limonadier .....	62	Découpoir tour Eiffel .....	93
Couteau scie .....	35	Dégraissant industriel .....	149
Couteau sur socle .....	35	Demi-sphère plastique .....	325
Couteau tranchelard .....	29-30-31-45	Démouleur .....	266-267
Couvercle aluminium .....	13	Dénoyauteur .....	74
Couvercle inox .....	9-10	Denrée alimentaire colorante .....	315
Couvercle verre .....	17	Dentelle carton or .....	338
Couvert de table .....	345-346	Dentelle papier .....	379 à 381
Crème à récurer .....	150	Dérouleur coupeur .....	384
Crêpière électrique .....	431	Déshydrateur .....	439
Crêpière alu anti-adhésif .....	14 à 18	Désinfectant chlore .....	150
Crêpière Téfal .....	15	Détartrant .....	151
Crêpière tôle acier .....	20	Détartrant machine .....	151
Croquembouche .....	304	Dévidoir de comptoir .....	497-498
Cuiseur à oeufs .....	436	Diable .....	403
Cuiseur à riz .....	435	Disque relais pour induction .....	13
Cuillère à cocktails .....	62	Distanciateur .....	496
Cuillère à glace .....	324	Distributeur bobine à dévidage central .....	351
Cuillère à mesure .....	51	Distributeur à céréales .....	486
Cuillère bois .....	121	Distributeur à cornets .....	319-320
Cuillère de service .....	487	Distributeur à chocolat .....	475
Cuillère inox .....	4	Distributeur à sauces .....	59
Cuillère magique .....	44	Distributeur de savon .....	445
Cuillère plume .....	43	Distributeur essuie main .....	351
Cul de poule inox .....	3	Diviseur à gâteaux inox .....	93-464
Cul de poule plastique .....	54	Dôme de marquise alu .....	304
Cuve plastique .....	401	Dosette d'alcool gélifié .....	485
<b>D</b>			
Dariole alu - fer blanc .....	178-179	Doseur à miel .....	60
Dariole anti-adhésive .....	191	Douchette .....	445
Déboucheur surpuissant .....	151	Douille à chantilly .....	106-107
Décapant fours .....	150	Douille à ruban .....	109
Décor azyme .....	523 à 525	Douille fleurs .....	106-107
Décor pâte d'amande .....	527-529	Douille inox .....	106 à 110
Décor sucre .....	526-530	Douille tritan .....	112 à 113
Découpoir à chausson .....	86	Dynacube - Dynacoupe .....	67
Découpoir à galette .....	91	<b>E</b>	
Découpoir à nougatine .....	85-92-93	Ebauchoir .....	100
Découpoir animaux .....	81	Ecailleux inox .....	38
Découpoir caramel .....	90	Echelle .....	409 à 412
Découpoir carré .....	83-86-88-89-95	Ecumoire inox .....	4-118
Découpoir chiffre .....	85	Egouttoir à planche .....	124
Découpoir cloche .....	91	Egouttoir à fruits .....	57
Découpoir cœur .....	83-87-95	Egouttoir pour bacs gastro .....	482-484
Découpoir croissant .....	89	Eminceur à légumes .....	41
		Empreinte easy fleurs .....	305



Empreinte feuille.....	96-306-307	Four à convection.....	434
Empreinte tarte à sucre.....	93	Four micro ondes.....	427
Entonnoir à fondant automatique.....	5	Friand anti-adhésif.....	192
Entonnoir plastique.....	55	Frisure de calage.....	532
Enveloppe à cake.....	383	Friteuse électrique.....	430
Eplucheur.....	41-44	Frix'air.....	321
Eplucheur électrique.....	69	Fusil.....	28-33
Eponge.....	145	Fût plastique.....	401
Eprouvette.....	424		
Equeteur à tomates.....	42	<b>G</b>	
Essoreuse à salade.....	67	Gant.....	137 à 142
Essuie mains.....	351	Gaufrier.....	432
Essuie verres.....	144	Gel hydroalcoolique.....	152
Etagère.....	445-446	Génois anti-adhésif.....	191
Etiqueteuse.....	498	Génois fer blanc.....	178
Etiquette adhésive.....	508	Gobelet carton.....	344
Etiquette hydrosoluble.....	481	Gobelet plastique.....	343
Etiquette plastique.....	500 à 503	Gouttière à bûche anti-adhésive.....	186
Exterminateur d'insectes.....	448	Gouttière à bûche fer blanc - inox.....	183
Extrait de café.....	317	Gouttière à bûche plastique.....	156-157
		Gouttière à bûche silicone.....	248-251-264
<b>F</b>		Graisse alimentaire.....	278
Faitout inox.....	7 à 10	Grignette.....	37
Fendeur à sandwichs.....	65	Grille à pizza.....	130-270
Fer à caraméliser.....	473	Grille chromée - inox.....	118
Feuille à palet.....	309	Grille de découpe.....	104
Feuille à pâton.....	386	Grille osier.....	393-395
Feuille de cuisson.....	277	Grille pochoir.....	103
Feuille dos droit.....	32	Grille ronde.....	118
Feuille guitare.....	309	Grillepain.....	436
Feuille PVC relief.....	580	Guéridon.....	488
Feuille rodhoïd.....	309	Guitare Kali.....	468 à 471
Feuille silicone.....	204-277		
Feutre.....	397	<b>H</b>	
Feutre (stylo).....	505	Hachoir électrique.....	439
Ficelle.....	397	Hâtelet papier.....	532
Fil à fromage.....	39	Housse pour échelle.....	413
Fil de guitare.....	468-471	Housse pour trancheur.....	438
Fil or - argent.....	497		
Filet de cuisson.....	272	<b>I</b>	
Film étirable alimentaire.....	382	Insecticide.....	153
Film polypropylène neutre.....	384	Intercalaire chocolats.....	494
Flacon verseur.....	59	Intérieur à glace.....	329
Fleur azyme.....	523 à 525	Isomalt.....	526
Fleur cristallisée.....	529	Isolette à glace.....	329
Fleur pastillage.....	531		
Fleur pâte d'amande.....	529	<b>K</b>	
Fleur sucre.....	526-528-530	Kougloff anti-adhésif.....	193
Flocons d'or.....	317	Kougloff terre émaillée.....	183
Flûte à champagne.....	342	Kougloff silicone.....	203-213
Fontaine à chocolat.....	479		
Fontaine à jus.....	486	<b>L</b>	
Fontaine isotherme.....	486	Lame de boulanger.....	37
Fontaine magique.....	509	Laminoir.....	457
Format milune « feuille ».....	583	Lampe à alcool.....	473
Forme demi-ronde inox.....	179	Lampe à sucre.....	472
Formes diverses inox.....	160 à 172	Lampe de chauffage.....	436
Fouet.....	117	Languette carton.....	335-336
Fouet Dynamic.....	450-452	Languette plastique.....	340-341
Fourchette à tremper.....	309	Lave mains.....	444
Fourchette de chef.....	23-28-30-34	Lavette nettoyage.....	146





Librairie .....	535 à 541
Lingette désinfectante .....	152
Liquide vaisselle .....	149-151
Lisseur .....	286
Louche inox .....	4
Lyre à fromage .....	39
Lyre à génoise .....	74

## M

Machine à couper le polystyrène .....	289
Machine à film alimentaire .....	382
Machine à fourrer .....	463
Machine à panini .....	433
Machine à pâte .....	76-77
Machine à tourner les légumes .....	69
Machine sous vide .....	441
Main aluminium .....	52
Main plastique .....	52
Mallette .....	46 à 48
Manche à balai .....	134-135
Manche de pelle .....	128
Mandoline .....	71
Manique silicone .....	138
Manne plastique .....	398 à 400
Manqué anti-adhésif .....	188-192
Manqué composite .....	176
Manqué fer blanc .....	180
Manqué silicone .....	202
Manqué Téfal .....	194
Mariage .....	517 à 522
Marmite à soupe .....	485
Marmite aluminium .....	12-13
Marmite inox .....	7-9-10
Marqueur inciseur inox .....	87-91
Masque de protection .....	141
Ménagère .....	60
Mesure à alcool .....	62
Mesure graduée inox .....	53
Millasson anti-adhésif .....	191
Millasson fer blanc .....	178
Mini cake anti-adhésif .....	189
Mini cocotte fonte d'aluminium .....	19
Minuteur .....	424
Mise en bouche .....	360 à 364
Mixeur .....	450 à 454
Mixeur blender .....	454
Mixeur Dynamic .....	450 à 452
Mouchoir papier .....	351
Mortier inox .....	60
Moufle de protection anti-chaleur .....	138-139
Moufle silicone .....	138-139
Moule à charnière .....	189
Moule à coquille .....	170
Moule à glace .....	325 à 327
Moule à pomme .....	41-42
Moule à quiche anti-adhésif .....	189
Moule à quiche fer blanc .....	178
Moule à raviolis .....	77
Moule à sucettes .....	252-253-547-566
Moule à tarte tatin anti-adhésif .....	193
Moule à tarte tatin cuivre .....	16

Moule aluminium jetable .....	358-359
Moule carré anti-adhésif .....	188-189
Moule carton .....	352 à 357
Moule composite .....	173 à 176
Moule cube .....	187
Moule KALI .....	174-175
Moule lunch tôle bleue .....	181
Moule papier .....	356-357
Moule petits fours anti-adhésif .....	177 à 179
Moule petits fours fer blanc .....	177
Moule plastique rapide .....	266-267
Moule plastique semi-rigide .....	154 à 157
Moule pour chocolat .....	542 à 580
Moule pour pâtes de fruits .....	254
Moule traiteur plastique .....	367
Moule tritoast .....	181
Moule trois frères anti-adhésif .....	193
Moule trois frères fer blanc .....	183
Moule tulipe anti-adhésif .....	189
Moule silicone .....	195 à 265
Moule silicone pour chocolat .....	571 à 573
Moule silicone spécial décors .....	279 à 288
Moule wedding cake .....	180
Moulin à muscade .....	60
Moulin à poivre .....	61
Moulin à sel .....	61
Moulin broyeur .....	66
Moulin électrique .....	440
Muguet plastique .....	534

## N

Nappe papier .....	350
Nettoyant désinfectant .....	149 à 151
Nettoyant inox .....	146
Nettoyant vitres .....	149-151
Nettoyant vitres de fours .....	150
Nonnette inox .....	171-172
Noyaux de cuisson .....	63

## O

Ossature inox .....	302-303
Outils de décoration .....	75
Ouvre boîtes .....	72

## P

Paille .....	343
Paillette d'or .....	317
Pain complet anti-adhésif .....	181
Pain complet tôle bleue .....	181
Pain de mie anti-adhésif .....	187
Pain de mie tôle bleue .....	181
Palette à couche .....	128
Palette à enduire .....	36
Palette de stockage .....	400
Pancarte .....	502 à 505
Panier à pain .....	398
Panier à défourner .....	395 à 398
Panier pliant .....	403
Panier pour bassine à friture .....	20
Panneau de sécurité .....	147
Papier brioche .....	385



Papier cellophane .....	384	Pipette plastique .....	347
Papier cristal brun .....	383	Pique bois - plastique .....	346-347-532
Papier de cuisson .....	385	Pique glace et cocktail .....	533
Papier emballage .....	383	Pistolet électrique .....	465
Papier hygiénique .....	351	Pistolet à air chaud .....	474
Papier journal .....	384	Plancha électrique .....	429
Papier kraft blanchi .....	385	Planche à découper .....	124-125
Papier matelassé .....	383	Planche à pain .....	35
Papier mousseline .....	385	Plaque à blida alu .....	185
Papier sulfurisé .....	384	Plaque à bonbons .....	574 à 578
Papillote papier .....	532	Plaque à feuilletage .....	268
Passe sauce toile inox .....	6	Plaque à induction .....	425-426
Passoire à cocktail .....	62	Plaque à macarons .....	205
Passoire à coulis .....	6	Plaque à muffins .....	189
Passoire à fruits plastique .....	57	Plaque à pain aluminium .....	271-272
Passoire à légumes .....	6-13	Plaque à pizza .....	188-271
Passoire inox .....	6	Plaque à snacker .....	429
Pâte à polir le cuivre .....	146	Plaque à tuiles inox .....	185
Pâte à sucre .....	278	Plaque aluminium .....	268-269
Pâté en croûte anti-adhésif .....	193	Plaque anti-adhésive .....	188-269-270
Pâté en croûte inox .....	182	Plaque baguettes aluminium .....	271
Pâtisserie plastique .....	401	Plaque bûchettes .....	183-186
Pavoflex .....	256 à 264	Plaque chauffante .....	406
Peigne à décor .....	101-102	Plaque de calage tulipcup .....	353
Peigne effrangeur .....	497	Plaque de four .....	268 à 270
Pèle pommes .....	64	Plaque de travail aluminium .....	268
Pèle pommes KALI .....	78	Plaque découpoirs plastique .....	81
Pelle à farine .....	52	Plaque dents de loup inox .....	185
Pelle à four .....	127-129	Plaque eutectique .....	484
Pelle à frites .....	51	Plaque ficelles aluminium .....	272
Pelle à gâteaux .....	22-50-51	Plaque friture .....	547-551-570
Pelle à jambon .....	124	Plaque inox .....	268 à 270
Pelle à pizza .....	51-127-129	Plaque intercalaire chocolats .....	494
Pelle à poussière .....	134	Plaque madeleines anti-adhésive .....	185
Pelle de cuisine .....	34	Plaque madeleines fer blanc .....	185
Pelle inox .....	22	Plaque pâtisserie Téfal .....	194
Pelle pince à gâteaux .....	49 à 51	Plaque perforée .....	188-268-269
Pelle ronde inox .....	51	Plaquette azyme .....	525
Pellon à four .....	128	Plaquette masse de sucre .....	527
Pèse sirop .....	423	Plat à paëlla tôle acier .....	20
Pétrin mélangeur .....	457	Plat à pizza .....	271
Ph mètre .....	423	Plat à rôtir aluminium .....	13
Pichet inox .....	53-486	Plat à rôtir inox .....	9
Pichet verre .....	54	Plat à sauter aluminium .....	12
Piège à cafards - à souris .....	153	Plat à sauter inox .....	10-11
Pierre à affûter .....	33	Plateau charcutier inox .....	489
Pilon inox .....	60	Plateau de présentation .....	489 à 492
Pince à arêtes .....	38	Plateau repas .....	342
Pince à asperges .....	50	Plateau tournant électrique .....	475
Pince à bonbons - chocolats .....	49 à 52	Plateau tournant .....	488
Pince à crudités .....	49-50-487	Plateau traiteur carton .....	337-338
Pince à dresser .....	49	Plonge inox .....	445
Pince à gâteaux .....	49 à 51	Poche jetable .....	115
Pince à pâte .....	51	Poche pâtisserie .....	114-115
Pince à plaque .....	51	Pochette à frites .....	349
Pince à servir .....	49 à 51-487	Pocheuse à œufs .....	63
Pince à spaghetti .....	49	Pochoir à pain .....	104
Pince silicone .....	49	Pochoir plastique .....	105
Pinceau .....	133	Poêle à blinis .....	14-15-20
Pinceau silicone .....	133	Poêle alu anti-adhésive .....	14 à 18
Pipe fumeur .....	440	Poêle céramique .....	14



Poêle inox .....	7-11	Réfractomètre .....	423
Poêle tôle acier .....	20	Règle à biscuit .....	102
Poêlon à sabayon cuivre .....	16	Règle à fondant .....	102
Poêlon cuivre .....	16	Règle égalisatrice .....	104
Poids laiton .....	415	Règle graduée .....	119
Poire à jus .....	53	Rolls .....	400
Poivrière .....	61	Rond carton .....	334 à 336
Polystyrène .....	289-290	Roquefortaise .....	39
Pompe à sucre .....	473	Rose azyme .....	523 à 525
Pomponnette anti-adhésive .....	191	Rose pâte d'amande .....	529
Pomponnette fer blanc .....	178	Rose sucre .....	526-530
Porte bobine .....	384	Rouleau à fromage alu .....	184
Porte bolduc .....	400	Rouleau à nougat .....	120
Porte cornets .....	319-320	Rouleau à pâtisserie .....	119-120
Porte cuillères à glace .....	319	Rouleau adhésif .....	498
Porte douilles .....	111-113-116	Rouleau aluminium .....	382
Porte étiquette .....	499	Rouleau caramel .....	121
Porte outils .....	135	Rouleau coupe croissants .....	121
Porte pot à glace .....	319	Rouleau de feuille or .....	317
Pot à coulis .....	373	Rouleau décor .....	286
Pot à glace .....	325	Rouleau dentelle .....	381
Pot gradué plastique .....	54	Rouleau intercalaire carton .....	381
Pot plastique (à coulis, solo clip ..)	373	Rouleau losange .....	120
Poubelle .....	442-443	Rouleau multicoupe .....	121
Poudre d'or .....	317	Rouleau polyamide de nylon .....	119
Poudre lave-vaisselle .....	150	Rouleau pique vite .....	120
Poussoir à nonnettes .....	171	Rouleau PVC .....	583
Présentoir à gâteaux .....	294 à 303	Rouleau Scotch brite .....	145
Présentoir à macarons .....	292-293	Rouleau universel .....	119
Présentoir à muffins et cupcakes .....	301	Roulette à pâte .....	120
Présentoir à sucettes .....	301	Roulette à pizza .....	43-130
Presse à nougatine .....	466-467	Roulette pour échelle et chariot .....	414
Presse agrumes .....	62-451	Ruban .....	584-585
Presse ail .....	75		
Presse fruits .....	451		
Produits d'entretien .....	149 à 151		
Protège documents .....	507		
Pulvérisateur .....	59-145-152		
Pyramide à macarons .....	292-293		

## R

Raclette .....	100-101	Sabots .....	143
Raclette à bûche .....	183	Sac à bonbons .....	390-391
Raclette à crêpes .....	121	Sac à pain papier .....	387
Raclette à vitres .....	135-136-147	Sac à pain plastique .....	389
Raclette maryse .....	123	Sac bretelle .....	388
Raclette sol .....	134-135	Sac cabas .....	388
Racloir à planches .....	124	Sac cellophane .....	389
Ramasse couverts .....	57	Sac croissants .....	386
Ramasse miettes .....	44	Sac de regroupement .....	387
Ramasse monnaie .....	505	Sac farine .....	387
Ramequin terre .....	183	Sac isotherme .....	130-407
Râpe à chocolat .....	463	Sac nylon .....	389
Râpe à muscade .....	68	Sac pain porteur .....	387
Râpe électrique .....	456	Sac polypropylène fond carton .....	390-391
Râpe inox .....	68	Sac poubelle .....	443
Râpe rasoir .....	68	Sac sandwich .....	386-387
Raphia .....	582	Saladier .....	486
Ratelier .....	130	Salamandre .....	434
Réchaud .....	428	Salière .....	60-61
Rectangle inox .....	169-170	Saupoudreuse .....	53-60
		Saucière inox .....	8
		Sauteuse anti-adhésive .....	17-18
		Sauteuse inox .....	8-11
		Sautoir inox .....	7-8
		Savarin anti-adhésif .....	186-190-191
		Savarin fer blanc .....	182



Savarin silicone .....	203-239	Tartelette fer blanc - inox .....	177-178
Savon liquide .....	149	Tartelette Téfal .....	194
Scelleuse .....	498	Tartineur inox .....	22-41
Scie à génoise .....	32	Tasse à café.....	344
Scie de boucher.....	32	Testeur d'huile.....	418
Seau inox.....	4	Thermo plongeur .....	437
Seau plastique .....	58-147	Thermomètre .....	418 à 423
Sèche mains.....	445	Thermoscelleuse .....	366
Séchoir à couches .....	397	Tire bouchon.....	62
Séchoir à pâtes.....	76	Toast tôle bleue.....	181
Séchoir à poches pâtisseries .....	116	Toaster .....	434
Sel régénérant .....	151	Toile à banneton .....	397
Semelle carton or.....	335	Toile à couche.....	397
Séparateur de graisse .....	60	Toile de cuisson .....	276-277
Seringue à décors .....	111	Toque de chef .....	141
Seringue à sauce.....	53	Toqueur à oeufs.....	73
Serpillière.....	146	Torchon .....	144
Serviette de table.....	350	Tour Eiffel.....	291
Set de table.....	350	Tourtière anti-adhésive.....	188-189-192-193
Shaker inox.....	62	Tourtière composite .....	176
Silhouette plastique .....	79	Tourtière fer blanc.....	179-180
Siphon à crème.....	322	Tourtière silicone.....	202
Socle roulant.....	398 à 406	Tourtière Téfal.....	194
Sorbetière .....	321	Trancheur électrique.....	438
Spatule ABS.....	122	Transfert pour chocolat.....	581
Spatule bois .....	121	Trempeuse.....	476 à 478
Spatule inox.....	4-22-36	Triangle rainé.....	334
Spatule Elastomère .....	123	Tritoast tôle bleue .....	181
Spatule polyglass.....	122	Trousse.....	47-48
Spatule silicone.....	123	Tube à bonbons.....	495
Spatule thermomètre .....	123		
Spatule triangulaire .....	22-28-36	<b>V</b>	
Spray réfrigérant.....	278	Vannerie.....	392 à 396
Stop trottoir .....	506	Vaporisateur.....	53-59-145-152
Sucrier .....	60	Ventouse caoutchouc .....	147
Support carrés rainés .....	334	Vernis alimentaire .....	278
Support cercles et ustensiles.....	408	Verre plastique.....	342-343
Support cul de poule.....	3	Verrine .....	360 à 364
Support d'entonnoir .....	5	Veste.....	140
Support fouet .....	117	Vide ananas.....	42-73
Support panier à pain .....	398	Vide pommes.....	42
Support pelle .....	127-129	Visière.....	142
Support poches jetables .....	115	Vitrine plexi et PET .....	496
Support poches pâtisseries.....	116	Vol au vent.....	91
Support sac poubelle .....	442		
Support sucettes.....	301-557	<b>W</b>	
Support thermomètre.....	419	Wedding cake .....	279 à 290
		Wok .....	7-14-17
<b>T</b>		<b>Z</b>	
Table de guitare .....	471	Zesteur.....	42
Table de réchaud inox.....	428		
Table de travail inox.....	412		
Tablette dégraissante pour friteuse.....	151		
Tablier .....	140		
Taille fleurs.....	75		
Tamis .....	126		
Tapis de façonnage.....	397		
Tapis relief .....	265		
Tapis silicone .....	204-277		
Tarifold .....	507		
Tartelette anti-adhésive .....	191-194		



# A-Z INDEX

<b>A</b>	
Accessories for beater .....	462
Adhesive dispenser .....	497-498
Adhesive rolls.....	498
Adjustable frame .....	170
Adjustable ring .....	166
Adjustable rolling pin .....	119
Airbrush.....	318
Alcohol lamp .....	473
All purpose tong.....	49 to 52-487
Almond paste decoration .....	529
Aluminium roll .....	382
Apple corer.....	42
Apple cutter.....	70
Apple peeler.....	64-78
Apron .....	140
Asparagus tong.....	50
<b>B</b>	
Bag sealer.....	498
Baguette bag.....	387
Baguettes sheet.....	271-272
Bain marie.....	435
Bain marie cooker .....	8
Baker blade.....	37
Baker mitts.....	138-139
Baking bean .....	63
Baking filet .....	272
Baking mould paper.....	356-357
Baking sheet.....	268 to 271
Ball making machine.....	463
Baller.....	41-42
Bamix.....	453
Basket for fryer.....	20
Basket plastic.....	398 to 400
Basting spoon .....	4
Beater - mixer .....	458 to 461
Biodegradable label .....	481
Birth figurines.....	512 to 514
Biscuit grill.....	103
Biscuits boxes.....	494-495
Bill holder .....	490
Blender.....	454
Blinis frying pan .....	14-15-20
Bolduc dispenser .....	497
Boning knife .....	23 to 30-45
Books.....	535 to 541
Bottle opener.....	62
Bottle plastic for juices .....	344
Bottle spraying .....	53
Bottle stopper.....	62
Bowl plastic.....	54 to 55
Bowl stainless steel.....	3
Box for dough.....	400
Boxes cardboard.....	333-337
Boxes for ice cream.....	325-328-329
Boxes for verrines .....	338
Bread bag .....	387-389
Bread basket.....	392 to 396-493
Bread cutter .....	23 to 35-45
Bread cutting board.....	35
Bread pan mould .....	181-182-186-187
Bread sheet .....	271-272
Bread slicer.....	35
Brioche.....	179-192 to 194
Broom stick holder .....	135
Broom .....	132 to 136
Broomstick .....	134
Brush .....	131 to 133
Brush for pastry tubes.....	113
Bulb for whippers .....	322
Burger box .....	349
Butcher knife.....	23 to 32-45
Butcher saw .....	32
Butcher steel.....	28-33
Butter curfer .....	43
<b>C</b>	
Cake design .....	278 to 288
Cake divider .....	93-464
Cake holder.....	294 to 303
Cake mould.....	181 to 189
Cake roll pan .....	184
Cake server .....	22-50 to 51
Cake stand.....	488
Cake tong.....	49 to 51
Can opener .....	72
Candles .....	509 to 511
Candy / icing pan s/steel.....	184
Canelé baba mould.....	179-189
Caramel rolling pin .....	121
Caramelizer.....	473
Cardboard plates .....	338-339
Cardboard boxes .....	333 to 338
Cases for knives .....	46 to 48
Cases for ice-cream.....	325-373
Cases plastic.....	372 to 373
Caterer tray.....	489 to 492
Catering box .....	333-337
Catering tray .....	337-338
Cereal dispenser.....	486
Chafing dish .....	485
Champagne flute.....	342
Charlotte mould tefal.....	194
Cheese form .....	184
Cheese knife.....	39
Cheese wire .....	39
Chef's hat.....	141
Chinese strainer.....	6
Chocolate bain marie.....	479
Chocolate cases .....	373-378
Chocolate dipping machine.....	476 to 478



Chocolate dish .....	494	Cutting grill .....	104
Chocolate dispenser .....	475	Cutting roller for croissants .....	121
Chocolate fork .....	309		
Chocolate fountain .....	479	<b>D</b>	
Chocolate grater .....	456	Decorating knife .....	41 to 43
Chocolate maker .....	479	Decorating rolling pin .....	286
Chocolate mould .....	542 to 573	Decoration comb .....	101-102
Chocolate moulds sheet .....	573 to 578	Decoration kit .....	75
Chocolate shaver .....	463	Decospoon .....	43
Chocolate tong .....	50-51	Deep fryer .....	7-20
Chocolate tuile sheet .....	185	Dehydrating capsules .....	532
Chocolate work surface .....	309	Deshydrator .....	439
Clean hands .....	137	Dish decoration .....	532
Cleaning .....	149 to 151	Dishwashing .....	445
Cleaning spatula .....	21-22-36	Disinfectant wipes .....	152
Cleaning wipes .....	144-146	Display sheet aluminium .....	269 to 272
Cleaver .....	32	Disposable aluminium mould .....	358-359
Clingfilm .....	382	Disposable pastry bag .....	115
Clingfilm cutter .....	382	Distancer .....	496
Clip .....	497	Doily cardboard .....	338
Clip bag .....	116	Doily paper .....	379 to 381
Clogs .....	143	Dough cloth .....	397
Cocoa butter coloured .....	316	Dough container .....	400
Coffee cups .....	344	Dough cutters .....	100-101
Coffee flavour .....	317	Dough divider expandable .....	121
Coin collector .....	505	Dough fermentation linen .....	397
Colander .....	6	Dough knife .....	28
Collapsible basket .....	403	Dough marker .....	87-91
Colouring .....	312 to 316	Dough mixer .....	457 to 461
Communion .....	515-516	Dough scraper .....	100-101
Composite mould .....	2-173 to 176	Dough container .....	55-56
Compressor .....	318	Drying rack .....	397
Contact grill .....	429	Dust bin .....	442 to 443
Container .....	401 to 403	Dust pan .....	134
Container rectangular .....	55 to 57	Dynamic mixer .....	450 to 452
Convection oven .....	434		
Conveyor toaster .....	436	<b>E</b>	
Cooking surface .....	277	Easy flowers stamp .....	305
Cool bag .....	407	Egg cooker .....	436
Copper bowl .....	16	Egg cracker .....	73
Copper cleaner .....	146	Egg cutter .....	73
Corkscrew .....	62	Egg top cutter .....	73
Cotton candy sticks .....	324	Eggs separator .....	64
Cream horn .....	176-184	Eiffel tower .....	291
Crepe maker .....	14 to 18-431	Electrical sharpener .....	33
Crepe scraper .....	121	Electrical slicer .....	438
Croissant bag .....	386	Eutectic plate .....	484
Croquebouché mould .....	304	Expandable frame .....	170
Cube mould .....	187		
Cuisine baking cups .....	355	<b>F</b>	
Cupcake mould .....	353 to 355	Fat separator .....	60
Cutlery holder .....	57	Felt .....	397
Cutters plastic .....	81 to 84-95 to 99	Filet knife .....	25-28-29-38
Cutters polyglass .....	81 to 84	Filling machine .....	463
Cutters sheet .....	81	Fish bones remover .....	38
Cutters stainless steel .....	79 to 94	Fish knife .....	38
Cutting board .....	124-125	Fish scaler .....	38
Cutting board rack .....	124	Flavours .....	310-311-317



Floor mop.....	146
Floor scraper.....	134-135
Flour bag.....	387
Flour scoop.....	52
Fondant pan.....	8
Food mill.....	61
Frame for biscuit plastic.....	103
Frame stainless steel.....	160 to 172
Frame thick.....	471
French fries cutter.....	66-70
French fries pocket.....	349
Fruit jellie mould.....	254
Fruit press.....	62-70-451-455
Fruit strainer.....	57
Fruits needles.....	44
Fryer electrical.....	430
Frying pan.....	7-14-15-17-18
Funnel.....	55
Funnel automatic.....	5

## G

Garlic press.....	75
Gas blowtorch.....	474
Gas cooker table.....	428
Gas lighter.....	63
Gas stoves.....	428
Gastronorm container.....	482 to 484
Gift wrap ribbon.....	582
Glasses.....	342 to 344
Gloves.....	137 to 142
Gold / Silver leaves.....	317
Gold flakes.....	317
Gold leaf in roll.....	317
Gold powder.....	317
Gold sequins.....	317
Graduated bottle.....	63
Graduated ruler.....	119
Grapefruit knife.....	42
Grater.....	68-456
Grates.....	118
Grill brush.....	429
Grinder electrical.....	440
Grip cheek holder.....	63
Guitar Kali.....	468 to 471
Guitar table.....	471

## H

Half sphere mould.....	325
Ham knife.....	27-32
Ham shovel.....	124
Hand liquid cleaner.....	149
Hand dryer.....	445
Hand paper dispenser.....	351
Hand truck.....	403
Heating sheet.....	406
Hemisphere mould.....	179-263-325
Hemispherical bowl.....	3-54
Horizontal cake cutter.....	74

Horn of plenty.....	304
Hot air blower.....	474
Hot dog machine.....	435
Hydroalcoholic gel.....	152

## I

Ice cream cone dispenser.....	309-320
Ice cream container.....	325
Ice cream container holder.....	319
Ice cream cup.....	325
Ice cream decoration.....	533
Ice cream making machine.....	321
Ice cream mould.....	326 to 328
Ice cream spoon.....	324
Ice cream spoon case.....	319
Ice cream wrapping.....	328-329
Ice cube tray.....	63
Induction cooker.....	425-426
Insect killer.....	448
Insecticide.....	153
Insulated container.....	404 to 407
Interface disk.....	13
Isomalt.....	526
Isothermal vacuum jug.....	344-486

## J

Jacket short.....	140
Japan knife.....	23 to 30-47
Jug.....	54-486
Juice fountain.....	486
Juicer.....	455

## K

Kali apple peeler.....	78
Kali mould.....	174-175
Kitchen knife.....	23 to 32-45
Kitchen spatula.....	34
Kitchen tab grabbers.....	63
Kitchen utensils holder.....	63
Knife sterilizer.....	447
Kougloff mould.....	183-193-203

## L

Label holder.....	499
Labelling.....	499 to 506
Labelling machine.....	498
Ladle.....	4
Lattice pie top cutter.....	120
Leaves print.....	96-306-307
Lid aluminium.....	13
Lid glass.....	17
Lid stainless steel.....	9 -10
Loaf pan.....	181-186-187
Lollypops holder.....	252-301-557
Lollypops mould.....	252-253-547-557-566

## M

Macaron pyramid.....	292-293
----------------------	---------



Macaron sheet .....	205	Pasta dryer.....	76
Macarons boxes.....	330 to 332	Pasta machine .....	76-77
Madeleines sheet.....	185-193	Pastry bag .....	114-115
Magic fountain.....	509	Pastry bag dryer.....	116
Magic spoon.....	44	Pastry bag holder .....	116
Magnetic knives rack .....	31	Pastry cases .....	376 to 378
Mandoline .....	71	Pastry gun.....	465
Mango stoner.....	73	Pastry knife.....	23-35
Marker.....	505	Pastry ribbon.....	583 to 585
Marquise mould .....	304	Pastry rolls .....	115
Meal tray .....	342	Pastry saw .....	32
Measuring jug .....	53-54	Pastry shop window .....	496
Measuring spoon .....	51	Pastry spatula s/steel .....	21-22-36
Meat fork .....	23-28-30-34	Pastry tray.....	489 to 492
Meat grinder.....	439-462	Pastry wheel.....	120-121
Melon wedger .....	64	Pate mould.....	182-193
Microwaves oven .....	427	Pavoflex .....	256 to 264
Mill.....	61	Peeler electric .....	64
Millasson mould.....	178-191	Peeler knife.....	28-41
Mincing knife.....	41	Perforated sheet .....	268 to 271
Mixer blender .....	454	Petits fours moulds.....	177-178-190-191
Mobcap .....	141	Pie crimper.....	51
Muffins holder .....	353	Pineapple corer.....	42
Multi fonction trolley .....	403	Pineapple slicer.....	73
Mushroom slicer.....	73	Pizza baking grate .....	130-270
<b>N</b> .....		Pizza baking sheet.....	270
Nail brush.....	135-136	Pizza boxes.....	348
Nougat rolling pin.....	120	Pizza cutter.....	41-43-130
Nougatine press.....	466-467	Pizza oven peel.....	127 to 129
Nut cracker.....	63	Pizza pan .....	270-271
Nutmeg mill .....	60	Plancha grill .....	429
Nylon rolling pin.....	119	Plastic bag .....	389 to 391
<b>O</b> .....		Plastic container for catering.....	365 to 371
Oil tester.....	418	Plastic cups.....	342-344
Oven baking sheet.....	268 to 272	Plastic cutlery.....	345
Oven brush .....	132	Plastic label.....	500 to 503
Oven cleaner.....	150	Plastic mask.....	103-105
Oven cleaning brush .....	132	Plastic mould .....	154 to 157-266-267
Oven peel.....	127 to 129	Plastic plates.....	339-340
Oven window cleaner.....	150	Polyglass spatula .....	122
Oyster knife.....	38	Polystyrene cutting machine .....	289
<b>P</b> .....		Pots and pan aluminium .....	12-13
Packing block for verrines.....	338	Pouring bottle.....	53
Paella pan .....	20	Powder for dishwasher .....	150
Pail plastic.....	58	Pressure cooker.....	11
Pail stainless steel .....	4	Protection mask .....	141
Pan oil spray .....	278	Pushing disk.....	171
Pan stainless steel .....	7 to 11	<b>Q</b> .....	
Panini machine .....	433	Quiche mould.....	178-189
Paper cone .....	114	<b>R</b> .....	
Paper mould .....	356-357	Radish decorator.....	74
Paper shopping bag.....	388	Raffia.....	582
Paper towel roll dispenser.....	351	Ramekin.....	183
Papillote .....	532	Ravioli mould .....	77
Paring knife.....	23 to 31-45	Rectangular frame s/steel .....	161 to 170
Party bread rings.....	165	Reeling paper.....	351
		Reels of cotton .....	351





Refilable burner.....	485	Silicone mat.....	204-205
Refractometer.....	423	Silicone mould.....	195 to 265
Relief mat.....	265	Silicone mould for chocolate.....	571 to 573-579
Relief sheet.....	580	Silicone protector.....	138
Revolving cake stand.....	488	Silicone spatula.....	123
Ribbon.....	582 to 585	Silicone tong.....	49
Rice cooker.....	435	Skimmer.....	4-118
Rings holder.....	408	Smoke infuser.....	440
Rings stainless steel.....	160 to 172	Smoother.....	286
Roast pan tong.....	51	Snacking boxes.....	333-337-338
Roasting pan.....	9-13	Soap dispenser.....	445
Roller docker.....	120	Soap liquid.....	149 to 151
Roquefort slicer.....	39	Soupe warmer.....	485
Round cake pan.....	176 to 194	Spaghetti tong.....	49
Round cardboard.....	334 to 336	Spice box.....	53-63
Round container.....	401 to 403	Spray cooler.....	278
Round small frame.....	171-172	Spray lacquer.....	278
Rubber scraper.....	123	Sprayer.....	53-59-145-152
Rubber spatula.....	123	Spreader.....	22-41
Rubbish bag.....	443	Spring form.....	189
Ruler.....	104-119	Square cardboard.....	334 to 336
<b>S</b>			
Safety boots.....	143	Square for tart.....	161-162-164-173
Safety panel.....	147	Square grooved.....	329-334
Safety shoes.....	143	Square metallic for candy.....	383
Salad bowl.....	367 to 371	Square mould.....	168-176-182-188-189
Salad dryer.....	67	Stacking frames.....	159
Salad knife.....	44	Stainless steel cleaner.....	146
Salamander.....	434	Stand for mixing bowl.....	3
Sandwich bag.....	386-387	Stapler.....	497
Sandwich boxes.....	348-349	Steak knife.....	26 to 30
Sauce dispenser.....	53-59	Sticks for ice-cream.....	324-328
Sauce syringe.....	53	Sticks for lollipop.....	253-557
Saute pan.....	8 to 12	Sticky label.....	508
Savarin mould.....	182 to 186	Stock pot aluminium.....	12-13
Scallop knife.....	38	Stock pot stainless steel.....	7 to 11
Scales.....	415 to 417	Stoner.....	74
Scissors.....	40-41	Storage container.....	55-57-480-481
Scoop.....	51-52	Strainer.....	6
Scraper.....	100-101	Straws.....	343
Scrub past.....	150	String.....	497
Scrub sponge.....	145	String dispenser.....	497
Scrubber roller.....	145	Stripper.....	42
Scrubbing brush.....	135-136	Strirrs.....	346
Sculting tools.....	75	Sugar decoration.....	526 to 531
Sealing machine.....	366	Sugar heating lamp.....	472
Serve up tong.....	49	Sugar pan copper.....	16
Serving tools.....	487	Sugar paste.....	278
Sharpener.....	33	Sugar pump.....	473
Sharpening stone.....	33	Sugar dredger.....	53
Shaping mats.....	397	Sugarcane fiber range.....	371
Sheet stainless steel.....	278 to 270	Sweet bag.....	390-391
Sheeter.....	457	Sweet box.....	494-495
Shelves.....	445-446	Sweet tube.....	495
Sieves.....	126	Syringe.....	53
Silicone baker mitts.....	138-139	Syrup density.....	424
Silicone bar.....	308	<b>T</b>	
Silicone brush.....	133	Table cloths.....	350
		Table crumber.....	44



Tarifold pockets	507
Tart box	333-334
Tart mould	160 to 194
Tart ring	160 to 164
Tartlet mould	174 to 194
Tatin mould	16-193
Tea towel	144
Test tube	424
Thermometer	418 to 423
Thermometer spatula	423
Thermometer stand	419
Thread	497
Timer	324
Toast mould	181
Toaster	434-436
Toffee apple sticks	324
Tomato cutter	69
Tomato knife	24 to 26-28-45
Transfer for chocolate	581
Tray gold cardboard	337 to 338
Tray plastic	490 to 492
Triple round bread mould	181
Trolley	409 to 412
Trolley cover	413
Truffle slicer	44
Trussing needles	44
Tube holder	111-113-116
Tubes tritan	112 to 113
Tubes stainless steel	108 to 110
Tuiles maker	185
Tulip mould	189
Tulipcup tray	353
Tumbler	343-344-348
Turn table	475

## U

Upright fridge tray	184
---------------------	-----

## V

Vacuum cleaner	449
Vacuum pack machine	441
Vegetable colander	6-13
Vegetable cutter	71
Vegetable sharpener	75
Vegetable slicer	41 to 44
Verrine	360 to 364
Visor	142
Vol au vent	91

## W

Wafer decoration	523 to 525
Waffle maker	432
Wash stand	444
Wedding	517 to 522
Wedding cake	80-165-289-290-302-303
Weight	415
Wheels for trolley	414
Whipper	322 to 323
Whisk	117

Whisk holder	117
Wicker basket	393 to 396
Wicker grate	392 to 395
Window cleaner	149-151
Window scraper	134 to 136
Wipes	152
Wire for guitare	468-471
Wok	7-14-17-18
Wood moulds	352
Wood picks	532
Wood spatula	121
Wood spoon	121

## Y

Yule log comb	183
Yule log mould	156-157-183-186-248-251-325
Yule log sheet	183-186

## Z

Zester	42
--------	----



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## DOCUMENTS

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

**Toute commande n'est enregistrée qu'à réception d'un écrit (fax, e-mail ou courrier)**

## PRIX

Les prix indiqués s'entendent hors TVA, en Euros. Ils sont donnés sans engagement de notre part et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis.

**Minimum de commande = 20 euros net HT**

## PORT ET EMBALLAGE

Tout envoi d'un montant supérieur ou égal à **500 € NET HT** est effectué **FRANCO** en France métropolitaine.

Au-dessous de cette somme, les frais de port sont à la charge du destinataire. Ils sont avancés sur facture.

Dans le cas d'expédition demandée par service express, le surcoût des frais de port sera à la charge de l'acheteur.

Même pour les envois franco, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur à qui il appartient de vérifier les marchandises à l'arrivée, et d'exercer s'il y a lieu tous recours contre les transporteurs, qui sont seuls responsables des avaries, vols, pertes ou retards.

Lors de la livraison **le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et confirmer ces réserves, dans les 3 jours par lettre recommandée (art. 105 du code du commerce) auprès du transporteur.**

Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage »,... ou toutes autres mentions ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes au regard de la législation.

Nos délais de livraison sont donnés à titre indicatif. Les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation totale ou partielle de la commande, ni donner droit à retenue ou à paiement de dommages intérêts. En outre, en cas d'interruption du travail pour cas de force majeure, les marchés sont suspendus et notre responsabilité dérogée.

Pour l'exportation : différents selon les pays. Nous consulter à ce sujet.

## RECLAMATIONS / RETOURS

Aucun retour n'est accepté sans accord préalable de notre part. Toute demande de retour doit être formulée par écrit.

**Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :**

- être dans son emballage d'origine
- ne pas avoir été utilisée
- être en parfait état, bien emballée afin d'éviter les dommages lors du transport.

Une pénalité de 10 % de la valeur marchandise s'appliquera pour non respect de ces conditions.

**Toute commande spéciale, ne pourra être reprise**

Tout incident relatif à des manquants devra être signalé dans un délai maximum de 8 jours après la date de livraison.

**Les reliquats ne sont pas gérés.**

## CONDITIONS DE REGLEMENT

Conformément à la loi n°2008-776 du 4/08/2008 toutes nos factures sont payables à Noisy le Sec. Les premières affaires, sont payables d'avance sur proforma ou en contre remboursement.

Le non-paiement d'une échéance suspend ou annule les commandes en cours.

Conditions normales, nous consulter.

## RESERVE DE PROPRIETE

**Conformément à la loi du 25 janvier 1985 modifiée par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1996, nos marchandises restent notre propriété jusqu'à paiement intégral de leur prix.**

## EN CAS DE LITIGE

Le Tribunal de Commerce de Bobigny (93 France) est seul compétent, y compris en cas de recours en garantie ou de pluralité des défenseurs. Seule la loi française est applicable.



# GENERAL TERMS OF SALE

*To be valid, each order must contain the exact quantity and item codes of the products sold.*

*The photos, data and measurements in this catalogue are given for information purposes only ; the seller reserves the right to make any modifications is deems necessary on its products. The buyer shall be responsible for special items produced according to a model or design, with regard to patents.*

## **PRICES**

*The products shall be provided at the prices applicable at the time of dispatch. We reserve the right to modify the prices at any time without previous notification.*

## **DELIVERY**

*Delivery shall be made in accordance with the order and the modalities agreed upon by both the seller and buyer.*

*The goods shall be transported at the buyer's risk. The carrier shall be solely responsible for any damage, loss, theft or late deliveries. During delivery, the client must check the state of the delivered goods, indicate any specific reservations on the carrier exculpation document and confirm them with the carrier by registered mail within 48 hours after receiving the goods.*

## **CLAIMS**

*In case of complaint concerning incomplete deliveries, or shipping mistakes be accepted once 15 workdays have elapsed since the reception thereof.*

*Goods may only returned after a formal agreement between the seller and buyer. Any product returned without this agreement shall be placed at the buyer's disposal and no credit note shall be issued.*

*The goods shall only be taken back on the following conditons :*

*The goods must be in a perfect state, must not have been used ; in their original package  
A penalty of 10% of the value of the goods will apply for non-compliance with these conditions*

*Returned special items shall not be accepted.*

## **PAYMENT**

*In accordance with law 2008-776 of 4 august 2008, the invoices are payable in Noisy Le Sec.*

*Payment terms can not be delayed and no deduction shall be made.*

*We reserve the right to modify the payment deadlines granted to its clients. At the end of these deadlines, the deliveries shall be paid in advance through bank transfer.*

## **TITTLE RETENTION**

*Pursuant to the law of 25 january 1985, modified throught the law of 1996, the goods shall remain the seller's property until they are paid for in full.*

## **DISPUTE**

*In case of disputes, both parties shall hereby submit to the courts of Bobigny (93000 France), with express waiver to any other jurisdiction to which they might have recourse.*







## REMERCIEMENTS

*THANKS TO*

Boulangerie Pâtisserie  
**"L'Atelier des Artistes"**  
Luzia et Jorge pour leurs créations  
et conseils d'experts

### **Nos Clients**

pour la confiance qu'ils nous accordent

Egalement disponible :

*Also available*



Catalogue Pâques  
*Easter catalogue*



Catalogue Noël  
*Christmas catalogue*

**Retrouvez nous sur [www.mallard-ferriere.com](http://www.mallard-ferriere.com)**

*Find us on [www.mallard-ferriere.com](http://www.mallard-ferriere.com)*



# mallard ferrière



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

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

Internet : <http://www.mallard-ferriere.com>

Email France : [commercial@mallard-ferriere.com](mailto:commercial@mallard-ferriere.com)

Email Export : [export@mallard-ferriere.com](mailto:export@mallard-ferriere.com)

Vente exclusive par revendeurs

Exclusive sales by retailers