



Manufacture



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

Chaque recette a son secret

COLLECTION
2026





www.labrigadedebuyer.fr

Chers partenaires,

2026 marque une étape importante pour La Brigade de Buyer, désormais pleinement intégrée au sein du Groupe SEB.

Ensemble, nous unissons la force d'un leader mondial et l'expertise artisanale de nos marques pour mieux servir ceux qui font vivre la passion de la cuisine.

Cette alliance ouvre un nouveau chapitre : plus de proximité, plus de fluidité, plus d'ambition.

Autre changement majeur, un entrepôt unique réunit désormais l'ensemble de nos marques – De Buyer, Pebbly, Sabatier, 32 Dumas et autres marques partenaires – pour vous offrir une expérience simplifiée : un interlocuteur unique, une commande, une facture, une livraison.

Au-delà de la structure, c'est surtout une vision commune qui nous anime : **transmettre le goût du vrai**, celui d'une cuisine saine, vertueuse et toujours plus savoureuse.

2026 continuera à être une année d'innovations et d'inspirations :

- chez **de Buyer** avec **Ceranoa** : la nouvelle gamme de poêles antiadhésives,
- **Affinity – Inox 5ply** : l'incarnation d'une cuisson d'excellence au service des chefs les plus exigeants,
- **le Laminoir** pensé pour sublimer la précision du geste pâtissier,

- de nouvelles collections de couteaux tant sous la marque **Sabatier** que **32 Dumas**

- et du côté de **Pebbly**, de nouveaux objets de conservation, de cuisson au four et toujours plus de solutions pour une cuisine du quotidien plus durable.

Notre ambition ne s'arrête pas à la conception de produits: nous poursuivons également le déploiement d'outils et d'animations qui valorisent vos rayons, dynamisent les ventes et inspirent vos clients, à l'image de notre programme « Pâtisserie ».

Ensemble, continuons à faire rayonner les savoir-faire de nos marques, célébrons la passion du goût et continuons à inventer les ustensiles de demain.

Merci

Guilhem Pinault
Président
La Brigade de Buyer



CONSTRUISONS L'AVENIR ENSEMBLE

Les marques DE BUYER, PEBBLY, SABATIER et 32 DUMAS ainsi que les marques que nous distribuons sont désormais regroupées sous un pôle de distribution unique, ce qui vous permet de :

- Passer une seule commande pour plusieurs marques,
- Réduire le nombre de commandes nécessaires pour bénéficier d'un franco de port,
- Recevoir une seule facture,
- Bénéficier d'une seule livraison et optimiser ainsi la logistique.

Cette mutualisation a pour objectif de simplifier vos achats et d'améliorer la fluidité de nos échanges.

La Brigade de Buyer devient ainsi votre unique interlocuteur.

1 COMMERCIAL = 1 ADV = 1 COMMANDE = 1 LIVRAISON = 1 FACTURE



Manufacture


de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

Manufacture française d'ustensiles
de cuisine et de pâtisserie

196 ANS D'HISTOIRE

1830

2026

Le Val d'Ajol
Vosges (88)



25 000 m²

2 000 produits
49 brevets

215 collaborateurs



France » 200



États-Unis » 9



Allemagne » 6

NOS SAVOIR-FAIRE



INNOVATION



CONCEPTION / FABRICATION
FRANÇAISE D'USTENSILES DE
CUISINE ET DE PÂTISSERIE



SAVOIR-FAIRE ARTISANAL
& INDUSTRIEL



MAÎTRISE DES MATÉRIAUX

Présence internationale

94 PAYS



En 2022, de Buyer obtenait le label RSE niveau "Exemplaire" décerné par AFNOR, la plus haute distinction en matière de responsabilité sociétale. À l'issue d'un nouvel audit mené en 2025, de Buyer est renouvelé.



De la même manière, de Buyer s'est vu renouveler en 2025 sa certification ISO 9001. Cette norme internationale dédiée à la qualité aide les entreprises à améliorer en continu leurs processus pour mieux satisfaire leurs clients.



Labellisée
« Entreprise du Patrimoine Vivant »



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE

NOS VALEURS

AUTHENTICITÉ SOLIDARITÉ AMBITION
PASSION ENGAGEMENT

PARTENARIATS

de Buyer, partenaire officiel du Bocuse d'Or 2025-2027 et de la Team France

L'entreprise de Buyer est fière de renouveler son engagement en tant que **partenaire officiel du plus grand concours culinaire au monde, le Bocuse d'Or**. Présente de la sélection France à la sélection Europe, jusqu'à la grande finale qui se tiendra au Sirha 2027 à Lyon, de Buyer réaffirme son implication aux côtés des plus grands Chefs.

De Buyer poursuit par ailleurs son accompagnement de la Team France du Bocuse d'Or, menée par le Chef Maxime Baruffaldi, dans leur préparation à la finale internationale de janvier 2027.

SIRHA+ BOCUSE D'OR



Au centre, Maxence Baruffaldi, vainqueur du Bocuse d'Or France et à gauche sa commis, Ciara Charmot : les nouveaux représentants de la Team France du Bocuse d'Or pour l'édition 2025-2027.

De Buyer, partenaire des associations de Chefs Cuisiniers



découvrez tous nos partenaires sur le site



DE BUYER consacrée par le GUIDE DU ROUTARD DE LA VISITE D'ENTREPRISE

L'entreprise de Buyer est fière de faire partie du Guide du Routard de la Visite d'Entreprise 2025.

Notre entreprise a été sélectionnée aux côtés de 450 autres visites emblématiques partout en France, pour figurer dans cette 3e édition du Guide du Routard, réalisé en partenariat avec Entreprise et Découverte.

Artisanat, industrie, gastronomie, innovation, savoir-faire..., ce guide met à l'honneur les entreprises qui ouvrent leurs portes au public pour partager leur métier avec passion.

Une belle reconnaissance pour notre engagement à faire découvrir nos produits, nos coulisses, nos équipes, et notre histoire.



CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Depuis plus de 50 ans, Cultures Sucre, association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France dont la vocation est de proposer de l'information et de la documentation sur le sucre dans le cadre d'une consommation raisonnée, organise le CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT, qui récompense chaque année des élèves et professionnels de la pâtisserie.

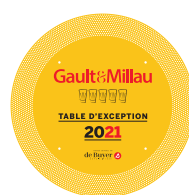
Cette compétition dont les épreuves se déroulent au sein d'établissements de formation professionnelle est un emblème des relations forgées de longue date avec le monde de l'enseignement. Elle est aujourd'hui considérée comme une compétition de référence dans l'univers des métiers de bouche, tous secteurs confondus.

De Buyer est à leurs côtés en tant que partenaire.

zoom sur GAULT & MILLAU

Gault & Millau Tour met à l'honneur 11 régions de France en récompensant les chefs les plus talentueux et en valorisant leurs établissements, leur cuisine, le service et le savoir-faire. La dotation Gault & Millau Jeunes Talents est une bourse en matériel et matières premières accordée aux chefs afin qu'ils puissent ouvrir leur propre restaurant.

De Buyer fabrique également la célèbre plaque jaune qui confirme l'appartenance des restaurants à la sélection Gault & Millau et les trophées remis aux Chefs lors des événements.



NOUVEAUTÉS



Mineral B LOQY page 71



Ceranoa page 28



Cire d'entretien acier page 102



Ceranoa LOQY page 70



Anses LOQY page 67



Le laminoir page 173



Wok cuivre page 82



Affinity page 50



UN ACIER A L'EPREUVE DU TEMPS

La poêle en acier est la poêle de nos grands-mères, indémodable et irremplaçable pour les cuissons à haute température en toute simplicité, naturellement, sans revêtement. Nous la nourrissons et la protégeons à la cire d'abeille.

A vous ensuite de la culotter pour qu'elle révèle toutes ses qualités.

- 9 -

Acier et cire d'abeille
MINERAL B

- 17 -

Acier **CARBONE PLUS**

- 21 -

Acier bleui **BLUE CARBON**

- 24 -

Acier bleui **LA LYONNAISE**





BOX #BRUNCHTIME Pancakes & Blinis



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-561201		47,5	30	10	1,93

- Composition :
- Poêle «Triblinis» MINERAL B en acier, finition à la cire d'abeille et queue en acier feuillard. Pour 3 blinis ø10 cm
 - Louche en inox et bois de hêtre BBois
 - Spatule à crêpes en bois de hêtre

BOX #CREPESPARTY



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
10-561501		47,5	30	10

- Composition :
- Poêle à crêpes MINERAL B ø 26 cm en acier, finition à la cire d'abeille et queue en acier feuillard
 - Spatule à crêpes en bois de hêtre
 - Pinceau en silicone



BOX #STEAKLOVER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-561003		47,5	30	10	2,85

- Composition :
- Poêle ronde MINERAL B ø 26 cm en acier, finition à la cire d'abeille et queue en acier feuillard
 - Moulin à poivre en bois de hêtre, mécanisme acier
 - Pince en acier inoxydable L. 24cm

LES BLANCHES

LES BLEUES

MINERAL B
· PRO ·

MINERAL B
· BOIS ·

MINERAL B

Carbone Plus

BLUE
CARBON

La Lyonnaise

Collection

Matériau de l'embouti

Tôle d'acier blanche

Tôle d'acier bleuite

Épaisseur

2,5 à 3 mm

2 mm
1 à 1,5 mm

Modes de cuisson

Saisir / Griller / Dorer

Conçu pour cuire



Finition

Protection naturelle à la cire d'abeille



Légèrement huilée

Sources de chaleur



Type de montage courbée à la française

Queue fonte d'innox

Queue feuillard et bois

Queue feuillard

Queue feuillard

Queue feuillard

Fixation de la montage ou de l'embase



Rivetée + stop chaleur

Rivetée

Soudée par points

Passage au four



Flash Four :
10 min à 200° C



Flash Four :
10 min à 200° C

Passage au lave-vaisselle



Profil

Coupe lyonnaise évasée et bombée : elle favorise la rotation des aliments

Diamètre (cm)

20 à 32

12 à 40

12 à 50

12 à 32

14 à 45

Garantie

À vie (contre tout vice de fabrication et pour une utilisation normale et appropriée)

PCB (unité de conditionnement)

1

1

1

1-10

1

10

POÊLE EN ACIER avec queue en fonte d'inox
 finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

- PROTECTION NATURELLE ANTI-OXYDATION
- FAVORISE LE CULOTTAGE
- POELE ROBUSTE - PRO - RECYCLABLE

Queue en fonte d'inox rivetée: passage au four possible
 Epaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable
 Tous feux dont INDUCTION
 Made in France

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B • PRO •



Poêle ronde MINERAL B PRO - queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-568020		20	3,3	2,5	14	1,09
10-568024		24	3,5	2,5	17,5	1,44
10-568028		28	4	3	21	2,17
10-568032	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	23	2,9

POÊLE MINERAL B EN ACIER
 avec finition protectrice à la cire d'abeille
 Queue rivetée ergonomique en fonte d'inox.
 Epaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable
 Tous feux dont INDUCTION et four traditionnel

Accessoires cuisson :
 Réf. 3640 Couvercle universel en inox Spécial poêle - page 13

Existe en version amovible

Sauteuse paysanne MINERAL B PRO - queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-568424		24	7,7	2,5	2,5	2
10-568428		28	8,7	4	2,5	2,49

Accessoires cuisson :
 Couvercles à retrouver page 13
 Existe en version amovible



Poêle à omelette MINERAL B PRO - queue fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-568124		24	2,5	1,5
10-568128		28	3	2,25

Poêle spéciale avec une forme arrondie de la jupe pour retourner les omelettes et les faire glisser dans l'assiette facilement. Elle permet de réaliser de savoureuses omelettes, dorées à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.

POÊLE EN ACIER B BOIS - finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

- PROTECTION NATURELLE ANTI-OXYDATION
- FAVORISE LE CULOTTAGE
- POELE ROBUSTE - PRO - RECYCLABLE

Queue feuillard en acier et bois de hêtre traité à la cire d'abeille.

Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

Passage flash four possible: 10 min. à 200°C

Epaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable - Tous feux dont INDUCTION

Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.

MINERAL B • BOIS •



Poêle ronde MINERAL B BOIS

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-571020		20	3,2	2,5	14	1,05
10-571024		24	3,5	2,5	17,5	1,41
10-571026		26	4	3	18,5	1,93
10-571028		28	4	3	21	2,18
10-571032	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	23	2,66



Convient pour tous les feux y compris l'induction.
Passage flash four possible (200°C maxi.pendant 10 minutes)

Accessoires cuisson :
Réf. 3640 Couvercle universel en inox Spécial poêle
Page 13



Sauteuse paysanne MINERAL B BOIS

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-571424		24	45,6	7,7	2,5	2,5	16,5	1,88



Poêle à crêpes MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-571524		24	45,5	1,2	2,5	21	1,2
10-571526		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,4

Poêle 3-blinis MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-571203	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,2

Parfaite pour les blinis, les pancakes, les beignets ou encore des oeufs au plat. Idéale pour la préparation d'un brunch.

Wok bombé à queue MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
10-571728		28	51,2	8	3,7	1,5	13,7	1,44
10-571732	Avec anse face à la queue	32	63,6	9,15	5,6	1,5	15	1,81

Ce wok bombé avec son large fond est particulièrement stable sur tous les feux et offre un grand volume.

Il est idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments. L'épaisseur de 1,5 mm permet de faire écran avec les sources de chaleur toujours plus puissantes et garantit ainsi une cuisine digeste.

Couvercle en verre, cerclage profond, pontet en bois

new
2026



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	UC
10-411420		20	7,5	0,5	3
10-411424		24	7,5	0,7	3
10-411428		28		0,8	3
10-411432		32	7,5	1	1

S'adapte sur les woks et poêles paysannes MINERAL B.

Ne convient pas pour les poêle rondes.

Ne pas mettre au four, ni au lave-vaisselle.

POÊLE EN ACIER

finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

- PROTECTION NATURELLE ANTI-OXYDATION
- FAVORISE LE CULOTTAGE
- POELE ROBUSTE - PRO - RECYCLABLE

Queue feuillard rivetée en acier: passage flash four possible

10 min. à 200°C

Épaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable

Tous feux dont INDUCTION

Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B



Poêle ronde MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-561020		20	3,3	2,5	14	1
10-561024		24	3,5	2,5	17,5	1,39
10-561026		26	4	3	18,5	1,9
10-561028		28	4	3	21	2,15
10-561032	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	23	2,63
10-561036	Avec anse face à la queue	36	5	3	26	3,53

Convient pour tous les feux y compris l'induction. Passage flash four possible (200°C maxi.pendant 10 minutes)



Poêle ronde Grill MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-561326		26	4	2,5	18,5	1,37
10-561332		32	4,5	2,5	23	2,31

Poêle à steak striée à bord évasé MINERAL B

Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-561624		24	2,5	18	1,27
10-561628		28	2,5	21,3	1,63



Couvercle universel en inox, spécial poêle

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-346002	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34	0,8	0,61



Profil renforcé pour apporter de la stabilité.
Robuste, sans être trop lourd.
Pontet inox de Buyer: facile à prendre en main et à reposer à l'envers.
Surface non plate: limite la dépose d'eau sur le plan de travail.
Dessus poli brillant.

Made in France



Sauteuse paysanne MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
10-561424		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,85
10-561428		28	8,7	4	2,5	19,5	2,47
10-561432	Avec anse face à la queue	32	9,6	5,5	2,5	22,5	3

Existe en version à 2 anses Ref 5654.

Sauteuse paysanne à 2 anses MINERAL B

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
10-565424		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1
10-565428		28	8,7	4	2,5	19,5	1,8
10-565432		32	9,6	5,5	2,5	22,5	2,26



Pratique pour le passage au four.



Wok bombé à queue MINERAL B

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
10-561724		24	43,4	7	2,4	1,5	11,3	1,15
10-561728		28	51,5	8	3,7	1,5	13,7	1,41
10-561732	Avec anse face à la queue	32	61,8	9,15	5,6	1,5	15	1,78
10-561740	Avec anse face à la queue	40	74,5	23	9,4	2	19,5	3,32



Ce wok bombé avec son large fond est particulièrement stable sur tous les feux et offre un grand volume.

Il est idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments.

L'épaisseur permet de faire écran avec les sources de chaleur toujours plus puissantes et garantit ainsi une cuisine digeste.

Couvercle en verre pour wok / sauteuse avec pontet inox

Code	Désignation	Øcm	Kg
10-342814		14	0,25
10-342816		16	0,31
10-342818		18	0,37
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19



Cerclage profond. S'adapte sur les woks et poêles paysannes MINERAL B. Ne convient pas pour les poêle rondes.

Poêle à omelette MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
10-561120		20	2,5	1,03
10-561124		24	2,5	1,35
10-561128		28	3	2,15

Poêle spéciale omelette avec une large surface et une forme arrondie de la jupe pour retourner les omelettes et les faire glisser dans l'assiette facilement. L'acier permet de réaliser de savoureuses omelettes, dorées à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.



Poêle à crêpes MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-561524		24	45,5	1,2	2,5	21	1,13
10-561526		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,33
10-561530		30	54,1	1,5	2,5	25,5	1,78

Poêle à blinis MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
10-561212		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
10-561214		14	26	2,5	11,5	0,51	5



Poêle à Poffertjes & mini-blinis MINERAL B - 16 Poffertjes ø 4 cm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-561216		27	47,8	1,1

Les Poffertjes sont des mini-crêpes, spécialités hollandaises. Cette poêle est également parfaite pour la cuisson de mini blinis. 16 Poffertjes ø 4 cm.
Epaisseur 2 mm

Poêle 3-blinis MINERAL B

Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
10-561203	3 blinis ø10 cm	27	2	1,11



Parfaite pour les blinis, les pancakes, les beignets ou encore des oeufs au plat. Idéale pour la préparation d'un brunch.



"Grill" MINERAL B rectangulaire, 2 anses inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-564002		38	26	2,5	2,49

Idéal comme grill d'appoint, ce plat sert à griller les pièces de viande avec peu de matière grasse; la tôle d'acier permet de monter haut en température et de pouvoir ainsi saisir les viandes. Les striures du fond

sont là d'une part pour marquer la viande comme au restaurant, mais aussi et surtout pour réduire la surface d'accroche. Utilisation sur tous les feux et sur braise.

Plancha MINERAL B, 2 anses en aluminium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-564001		38	26	2,5	2,5	2,21

Ce plat sert à griller les pièces de viande avec peu de matière grasse. Les robustes poignées droites en aluminium sont rivetées. Parfait pour les viandes, mais aussi les noix de St Jacques, les brochettes, les poissons cuits à

l'unilatérale côté peau (ex: saumon), les légumes, les crevettes et gambas, etc. Utilisation sur tous les feux, au four et sur braise pour les barbecues.

Poêle ronde MINERAL B à 2 anses inox rivetées



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-565228		28	4,4	3	21	1,97
10-565232		32	4,2	3	23	2,5

Pratique pour le passage au four. Idéale comme poêle à paella.



Plat à rotir ovale MINERAL B, anses inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-565136	Dim. hors tout 45,5 cm	36	24	4,8	2,5	21	2,26



Ce plat à rôtir MINERAL B ELEMENT convient pour la cuisson au four et peut également être utilisé sur toutes les sources de chaleur. Il s'avère parfait pour cuire les poissons entiers. Ses dimensions sont adaptées pour rentrer aussi bien dans un four professionnel que ménager.

TOLE D'ACIER

Modèle professionnel - Epaisseur de 2,5 à 3 mm
 Queue en acier feuillard rivetée.
 passage flash four possible
 de la queue en acier : 10 min. à 200°C (sauf 5130 adaptée au four)
 Made in France
 Parfaite diffusion de la chaleur. Tous feux + INDUCTION

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

CARBONE PLUS



Poêle à frire ronde "coupe lyonnaise" - Tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
10-511018		18	35,1	3	2,5	12	0,89	3
10-511020		20	36,8	3,2	2,5	14	1,03	3
10-511022		22	42	4	2,5	15,5	1,24	3
10-511024		24	44	3,5	2,5	17,5	1,31	3
10-511026		26	48,5	4	3	18,5	1,93	3
10-511028		28	50,5	4	3	20	2,1	3
10-511030		30	54	4,2	3	21,5	2,35	3
10-511032	Avec anse face à la queue	32	60	4,5	3	23	2,71	1
10-511036	Avec anse face à la queue	34	69,5	4,5	3	26	3,5	1
10-511040	Avec anse face à la queue	38	73	5,3	3	30	4,11	1
10-511050	Avec anse face à la queue	48	91	5,7	3	41	6,13	1

La coupe lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée. Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée.
 Cuisson au four : Passage flash four possible 10 minutes à 200°C.
 Existe en version 2 anses inox ref.5113.

Poêle à frire ronde - Tôle blanche - Queue froide inox rivetée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
10-513020		20	36,6	3,2	2,5	14	1	3
10-513024		24	43,7	3,5	2,5	17,5	1,39	3
10-513028		28	51	4	3	20	2,12	3
10-513032	Avec anse face à la queue	32	59,6	4,5	3	23	2,71	1

Poêle ronde lyonnaise avec queue inox ergonomique, fonctionnelle, garantie basse température et solidement rivetée.
 Tous feux dont INDUCTION. Passe au four traditionnel. La coupe lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée.

Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat.

Poêle à poissons - Tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg	UC
10-511136	Ovale- L. totale : 60 cm	36	26	4	2,5	21	2,3	3
10-511140	Ovale- L. totale : 69,5 cm	40	28	5	3	23	3,32	1

Les poêles ovales ou rectangulaires ont la forme idéale pour cuisiner les poissons entiers. A noter, le modèle standard a une queue rivetée sur le grand axe. Possibilité de demander la queue rivetée sur l'axe court pour un modèle de poêle à poissons " spéciale salamandre ".

Poêle à poissons ovale en tôle blanche



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-513136	L. totale 50,3 cm	36	26	4,6	2,5	21	2,39

Queue sur petit axe façon "salamandre". Tous feux dont INDUCTION

Poêle à crêpes en tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg	UC
10-512018		18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
10-512020		20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
10-512022		22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
10-512024		24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
10-512026		26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
GRANDE CRÊPIÈRE SPECIALE GALETTE								
10-512030		30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	3

La tôle est idéale pour réaliser des crêpes croustillantes et savoureuses. La jupe basse de la poêle permet de faire sauter et retourner les crêpes facilement. La queue est soudée, excepté pour la grande crêpière ø 30 cm dont la queue est rivetée.

Poêle à blinis en tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Perso	Kg	UC
10-514012	Poêle extra-forte ø 12 cm	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10

Ces poêles permettent la réalisation des célèbres blinis, spécialité russe, mais également des beignets et pancakes ou encore des oeufs au plat.

Poêle "lyonnaise" ronde à 2 anses inox - Tôle blanche



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
10-511324		24	4	2,5	17,5	1,2	3
10-511328		28	4,5	3	20	1,9	3
10-511332		32	5,5	3	23	2,4	1
10-511336		36	6	3	26	3	1
10-511340		40	6	3	30	3,78	1
10-511350		50	6	3	41	5,82	1

Cette poêle professionnelle très épaisse possède deux anses solidement soudées. Elle permet de multiples utilisations et s'avère idéale pour la paella car sa forme largement évasée permet une rapide évaporation du liquide (réduction).

Sa forte épaisseur permet aux aliments de mijoter.

Wok en tôle blanche - Spécial plaque à induction



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-511435	Wok finition brossée	35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
10-312200	Support pour wok demi sphérique	24		3,65	1	0,25	1

Ce wok avec son rayon de 213 mm a une forme arrondie spécialement adaptée aux plaques à induction spéciales wok. Il tient droit grâce à l'embout de la queue qui l'empêche de glisser dans l'inducteur. Conductibilité parfaite grâce à l'épaisseur de 15/10° adaptée qui garantit également à la fois solidité et maniabilité pour faire sauter les aliments. L'acier permet de faire revenir les aliments sans beaucoup de matière grasse, permettant une cuisine traditionnelle asiatique naturelle et diététique. Queue feuillard solidement rivetée, galbée "à la Française" pour une préhension sans effort. Garanti sans revêtement.

Le support permet d'utiliser les woks demi sphériques adaptés aux plaques spéciales wok sur les plaques à induction plates traditionnelles. La forme spécifique du support avec appui pour la queue maintient le wok droit.

Poêle "Grill" ronde - queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
10-553026		26	48	4,3	2,5	18,5	1,42	3
10-553030		30	54	4,5	2,5	21,5	1,74	3

Parfaite pour saisir vos viandes avec peu de matière grasse. La tôle d'acier atteint de fortes températures et permet une parfaite caramélisation des sucs pour donner leur meilleur goût à vos grillades. Le fond strié

marque la viande et réduit la surface d'accroche. L'épaisseur de la tôle et le fond rainuré rendent la poêle indéformable, sur tous les feux.



Poêle Grill rectangulaire - Queue feuillard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
10-554038		38	26	2,5	2,52

Pour une cuisson saine des viandes avec très peu de matière grasse en les gardant ainsi tendres à l'intérieur et grillées à l'extérieur.

Bassine à friture bombée en acier sans panier

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
10-505028		28	33,8	8	4	1,5	1,01
10-505032		32	38,9	9,3	6	1,5	1,29
10-505036		36	39,8	10,5	8,8	1,5	2,25
10-505040		40	42,5	13,1	12,2	1,5	2,86
10-505045		45	45,3	14,5	17,3	1,5	3,42
10-505050		50	50,3	16,4	23,5	1,5	4,35

La tôle d'acier étant bon diffuseur de chaleur, elle est parfaite pour la réalisation des bassines à friture. C'est l'ustensile "de secours" indispensable en cas de panne de friteuse électrique. Egalement très utile pour des utilisations marginales.

Ne pas oublier de commander le panier à friture correspondant vendu séparément.

Panier à friture bombé en fil inox, pour bassine réf. 5050

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-505128		27	7,5	0,26
10-505132		30	9,2	0,31
10-505136		34	10,3	0,34
10-505140		38,5	12	0,42
10-505145		43	14,5	0,5
	épuisement du stock			

Les anses du panier se posent sur celles de la bassine à friture pour un égouttage parfait. L'huile ne doit pas toucher le panier.

Les mailles de ce panier sont serrées afin d'empêcher les frites de tomber : maille 8x8 mm avec section de 0,75 mm.





poêle en acier bleui
BLUE
CARBON



Poêles en tôle d'acier bleuie

Épaisseur de 2 mm pour une parfaite diffusion de la chaleur
 Traitement thermique de tôle d'acier bleui,
 huilée avant conditionnement
 = protection contre l'oxydation et la corrosion
 Queue soudée en acier feuillard traitée
 = résistance haute température

Tous feux, induction à puissance modérée et four
 Convient pour la cuisson sur braise et plancha

Made in France

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

**Poêle à frire BLUE CARBON, tôle d'acier bleuie**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
10-520020		20	35,9	3,55	2	0,86
10-520024		24	44		2	1,2
10-520026		26	47	4,15	2	1,37
10-520028		28	49,5		2	1,6
10-520032		32	55,4	5,8	2	1,96



ACCESSOIRES :

Couvercle inox :

10-346002	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35
10-346003	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45
10-346004	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34			0,8	0,61

Cette coupe lyonnaise en tôle bleuie 2 mm permet une très bonne répartition de la chaleur. Elle a une jupe évasée et bombée. Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat.

La queue feuillard brunie est soudée.

Accessoires cuisson :

Réf. 3460 Couverture universel en inox Spécial poêle

Sauteuse paysanne à bord haut BLUE CARBON, tôle d'acier bleuie

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-521424		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58
10-521428		28	54,5	9	4	2	1,96

Entre la sauteuse bombée et la poêle lyonnaise, cette poêle à bord haut permet toutes les formes de cuisson : frire, saisir ou dorer. Elle permet la préparation de grandes quantités et ses bords hauts limitent les projections lors de la cuisson des viandes. Idéale pour les pommes de terre sautées. La queue feuillard est soudée.

Wok bombé BLUE CARBON en tôle d'acier bleuie

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-521732	Avec anse face à la queue	32	56	32,4	9,7	2	15	2,28



Ce wok bombé avec son large fond est particulièrement stable sur tous les feux et offre un grand volume.

chaleur toujours plus puissantes et garantit ainsi une cuisine digeste.

Il est idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments.

L'épaisseur de 2 mm permet de faire écran avec les sources de

Poêle à marrons, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-549328		28	4,7	1,1	0,91	5

Poêle à marrons à aérations latérales pour une bonne circulation de la chaleur: un procédé exclusif permettant l'utilisation de la poêle à marrons sur tous les feux, y compris le gaz.

Convient pour induction à puissance modérée.

Son fond rainuré permet aux marrons de mieux griller.

Poêles à marrons perforée, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-549028		28	3,7	1	0,7	10
10-549128	Queue longue 70 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	28	3,7	1	1,24	10

La poêle à marrons à trous dans le fond est un ustensile traditionnel, toujours réalisé en tôle d'acier pour sa robustesse. Queue soudée.

Ces modèles de poêles à marrons sont à utiliser exclusivement sur braise.

Poêle à blinis, tôle d'acier bleuie - queue soudée

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-534012		12	24	12	2	2	0,32	10



Ces poêles permettent la réalisation des célèbres blinis, spécialité russe, mais également des beignets et pancakes. La queue est soudée.

Poêle à crêpes, tôle d'acier bleuie - Queue soudée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-530318		18	36	1,5	2	0,58	10
10-530320		20	38	1,5	2	0,69	10
10-530324		24	43,5	1,5	2	0,93	5

La tôle bleuie est idéale pour réaliser des crêpes croustillantes et savoureuses. La jupe basse de la poêle permet de faire sauter et retourner les crêpes facilement. La

queue est soudée.



La Lyonnaise



TOLE D'ACIER BLEUIE

Modèle en acier moins épais plus maniable et légère
 Epaisseur de 1 à 1,5 mm pour sources de chaleur peu puissantes
 Parfaite diffusion de la chaleur
 Queue acier feuillard soudée
 Passage flash four possible
 de la queue en acier : 10 min. à 200°C
 Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Tous feux (excepté induction)

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

Poêle en tôle bleuie, "coupe lyonnaise"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-502018		18	34,9	3,6	1	0,38	10
10-502020		20	36,9	4	1	0,46	10
10-502024		24	41,2	4,5	1	0,6	10
10-502026		26	46,3	4,5	1	0,69	10
10-502028		28	49,3	4,7	1,2	0,93	5
10-502030		30	54,4	5	1,2	1,04	5
10-502032		32	55,5	5,5	1,2	1,15	5
10-502036		36	65,8	6	1,5	1,72	3
10-502040		40	69,1	6,5	1,5	2,09	3
10-502045	Queue rivetée pour ø 45 cm	45	83,2	7,5	1,5	2,81	1

La "Lyonnaise" est la poêle traditionnelle "grand-mère".
 La tôle bleuie légère convient pour les sources de chaleur peu puissantes.
 Cette coupe lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée, sans aucun angle vif et permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat.
 La queue est soudée.

Boîte de 10 manchons de protection en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463600	10 manchons L. 20 cm	20,5	13	5,5	0,26

S'adapte sur les queues feuillard.
 Ce manchon vous protégera de la chaleur de la poignée d'un ustensile de cuisson (d'une poêle, d'une sauteuse, ...). Ne pas utiliser sur une poignée à plus de 50°. Ne doit pas être au contact direct de la flamme.
 Ne pas utiliser après cuisson au four pour éviter tout risque de brûlure.



Poêle à paella, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-502334	2 anses, 6 parts	34	42	4,5	1,5	1,43	3
10-502337	2 anses, 8 parts	37	44,4	5	1,5	1,61	3
10-502342	2 anses, 12 parts	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
10-502347	2 anses, 15 parts	47	55	6	1,5	2,64	3
10-502360	2 anses, 25 parts	60	68	6,5	1,5	3,91	1

La poêle à paella n'est pas seulement typique, elle a aussi de nombreuses utilisations possibles: elle va sur le feu, mais aussi au four, selon la taille, et aussi selon l'établissement, sur la table. Cette poêle est moyennement haute et facilite la préparation d'une paella ou autres préparations.

Trépied en acier chromé pour brûleur



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-502710		59	55	66,5	2,17

Le trépied permet de poser et fixer le brûleur à gaz " spécial paella " afin d'obtenir un plan de cuisson stable pour la réalisation des paellas en plein air. Il s'adapte au brûleur jusqu'à ø 60 /70 cm - Supporte jusqu'à environ 60 kg.

Brûleur gaz, acier émaillé



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
10-502740	Brûleur pour poêles ø 50 cm - 11,7 KW - 2 rampes	41	69	11,1	2,51
10-502760	Brûleur pour poêles ø80 cm -19,25KW - 3 rampes	60	94,7	13	3,78

Conformes aux normes CE en vigueur
convient pour le butane et le propane
Brûleur livré sans adaptateur
Modèle standard pression 37 millibarres
Préciser le pays de destination lors de la cde

Les rampes fonctionnent indépendamment les unes des autres
- Petite rampe pour poêles ø 28-30-32-34 et 36 cm
- Rampe intermédiaire pour poêles ø 46-50 et 55 cm
- Grande rampe pour poêles ø 70 et 80 cm

Ce brûleur comprend 2 ou 3 rampes indépendantes l'une de l'autre, avec réglage; il permet de chauffer une poêle, ou autre récipient, dans n'importe quel endroit sans matériel excessivement encombrant ou coûteux. C'est le complément par excellence de la poêle à paella pour les repas en extérieur. Convient pour le butane et le propane (ne pas utiliser avec le gaz de ville).

Poêle à paella en tôle blanche "Viva España" 2 anses rouges, fond martelé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-502624	1 part	24	3,5	1	0,4	6
10-502628	3 parts	28	3,7	1	0,51	6
10-502632	5 parts	32	4	1	0,68	6
10-502640	9 parts	40	4,4	1	1,28	6
10-502650	14 parts	50	5	1	2,22	4
10-502660	19 parts	60	5	1	4,09	4
10-502670	25 parts	70	5	1	7	1
10-502690	50 parts - 4 anses	90	6,2	1,5	12	1

De 10 à 15/10° d'épaisseur, ce modèle de poêle à paella a la forme typique espagnole, avec sa jupe relativement basse. Le fond

martelé donne à cet article une présentation spécifique.



UN ANTIADHESIF DE CHOC

Recommandées pour une utilisation à basses températures, nos gammes anti-adhésives cuisinent les plats en toute délicatesse, sans altérer les aliments.

Les poêles sont épaisses et associées à des revêtements de qualité qui permettent une cuisson sans matière grasse.

CERAMIQUE

- 28 -

Revêtement anti-adhésif en céramique
sur aluminium recyclé
CERANOVA

- 31 -

Fonte d'aluminium induction
CHOC EXTREME

- 34 -

Aluminium forgé induction
CHOC BBOIS & CHOC INTENSE

PTFE

- 38 -

Aluminium embouti
CHOC RESTO INDUCTION

- 41 -

Aluminium embouti
CHOC CLASSIC

- 45 -

Aluminium embouti
CHOC ACCESS



Poêle anti-adhésive en aluminium forgé

Ecoconçue en aluminium recyclé

Le procédé de fabrication par forgeage rend l'aluminium plus dur et résistant.

Revêtement céramique lisse haute résistance

Glissing exceptionnel pour une cuisine saine et facile avec moins de matière grasse.

Revêtement extérieur noir mat

Queue rivetée en acier feuillard, prise en main confortable.

Tous feux dont INDUCTION. Passage Flash four possible : 10 min. à 200°C

Nettoyage facile.

Made in Europe

CERANOVA



Poêle anti-adhésive Ceranova avec revêtement céramique



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Icm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-822020		20	36,8	20,8	3,9	4	15,1	0,65
10-822024		24	43	24,9	4,5	4	18	0,96
10-822028		28	49,7	28,9	5	4	22	1,28
10-822032		32	55,7	32,9	5,1	4	26	1,54

Sauteuse bombée anti-adhésive Ceranoa avec revêtement céramique



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-822824		24	45,4	24,8	7,8	4	17,6	1,22
10-822828		28	51	28,8	8,4	4	21,9	1,5



Couvercle en verre, pontet inox

Code	Désignation	Øcm	Kg
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19



Ce couvercle s'adapte sur les ustensiles de la gamme CERANOAO. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne dessèchent. Passe au four.

Poêle à crêpes anti-adhésive Ceranoa avec revêtement céramique



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-822526		26	44,4	25,7	2	4	22,6	0,91
10-822530		30	51,2	30	2	4	26,8	1,12



	ALUMINIUM FORGÉ		ALUMINIUM	
	CHOC B • BOIS •	CHOC INTENSE	CHOC RESTO INDUCTION	CHOC CLASSIC ACCESS
Collection				
Épaisseur	3-4 mm / épaisseur du fond 7 mm	4 mm	4 à 5 mm	3,3 à 5 mm
Modes de cuisson	Réchauffer / Poêler / Mijoter			
Conçu pour cuire				
Résistance du revêtement antiadhésif PTFE	RÉSISTANCE EXTRA LONGUE DURÉE		ULTRA RÉSISTANTE	TRÈS RÉSISTANTE
Sources de chaleur				
Fond de l'ustensile	Disque induction forgé dans l'aluminium		Disque induction forgé en nid d'abeille	
Type de monture courbée à la française	Queue feuillard et bois	Queue feuillard inox	Queue feuillard	
Fixation de la monture ou de l'embase	Rivetée + stop chaleur		Rivetée	
Passage au four	Flash Four : 10 min à 200°C 	Max 250°C (sauf grill) 	Flash Four : 10 min à 200°C 	
Passage au lave-vaisselle	Occasionnel pour ne pas affecter les propriétés anti-adhésives			
Diamètre (cm)	18 à 36	20 à 32	20 à 36	12 à 40
PCB (unité de conditionnement)	1	1	3	3

20 à 40

12 à 40

20 à 36

20 à 32

20 à 36

18 à 36

1

1

1

3

3

3

CHOC EXTREME

Fonte d'aluminium coulée sous pression
 Revêtement PTFE
 Résistance extra longue durée
 DURETE EXTREME - DURÉE DE VIE PLUS LONGUE
 Fond magnétique indéformable
 Sur tous les feux y compris l'induction

*pour MIJOTER, RÉCHAUFFER, RÉAPPROPRIER,
 SPÉCIAL CUISSONS DELICATES*

CHOC EXTREME



Poêle ronde CHOC EXTREME - queue rivetée en fonte d'inox

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-830020		20	40	4,5	3	14	0,8
10-830024		24	46,5	4,5	3	16	1,16
10-830028		28	54	4,5	3	18,5	1,45
10-830032	avec anse face à la queue	32	63	4,5	3	22	2,27



La poêle CHOC EXTREME est en fonte d'aluminium coulée sous pression, revêtue d'un anti-adhésif de qualité supérieure, offrant une bonne transmission de la chaleur et une très grande résistance à la déformation, à l'abrasion, aux chocs thermiques et physiques. Elle est idéale pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.

Poêle ronde CHOC EXTREME - queue tube inox rivetée



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-831020		20	4,2	3	12,5	0,8
10-831024		24	4,2	3	16	1,2
10-831028		28	4,6	3	18,5	1,8
10-831032		32	4,6	3	22	2
10-831036	avec anse face à la queue	36	4,6	3	23	2,5

Queue ventilée en tube inox.
Idéale pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.
Epaisseur du fond 8 mm.

Sauteuse à queue rivetée en fonte d'inox - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
10-830424		24	47,2	6	2,5	3	16	1,45
10-830428		28	53,5	6	3,5	3	19,5	1,71

En fonte d'aluminium coulée sous pression, revêtue d'un antiadhésif de qualité supérieure, cette sauteuse est idéale pour mijoter les plats pour une cuisson régulière grâce à l'épaisseur de fond. Queue en fonte d'inox ergonomique, fonctionnelle et solidement rivetée.

Moule à tarte Tatin anti-adhésif CHOC EXTREME, en fonte d'aluminium INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	ø fond cm	Kg
10-832024	4/6 parts	24	5	16	0,82
10-832028	6/8 parts	28	5,5	18,5	1,2

Ce moule s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur, y compris l'induction. Une fois le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les fruits et la pâte et de mettre au four. La fonte d'aluminium coulée offre une parfaite répartition de la chaleur et le fond épais rend ce moule indéformable. Epaisseur aluminium 3 mm.



Coquelle avec couvercle verre - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
10-831120		20	27	8,5	2,8	3	14,5	1,37
10-831124		24	33,5	9,5	4,7	4	16,5	1,76
10-831128		28	37	10	7	4	18,5	2,45

Passe au four avec son couvercle.

Wok à 2 anses - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-831700	wok	32	11	3	18	1,62

Le couvercle en verre 3428.32 s'adapte sur ce wok.

Sautoir à 2 anses - CHOC EXTREME

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-831320	Sautoir sans couvercle ø 20 cm épaisseur du stock	20	27	6	3	12,5	0,96
10-831324	Sautoir sans couvercle ø 24 cm	24	31	6	4	15,5	1,28
10-831328	Sautoir sans couvercle ø 28 cm	28	35	6,5	4	19,5	1,74
10-831336	Sautoir sans couvercle ø 36 cm épaisseur du stock	36		8,5	4	23	2,75



Le sautoir à 2 anses permet de faire revenir rapidement des aliments. Il a la même utilisation qu'une sauteuse à queue, mais s'avère plus pratique de manipulation et moins encombrant lors du rangement et sur le plan de cuisson.



Couvercle en verre avec pontet inox

Code	Désignation	Øcm	Kg
10-342816		16	0,31
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19



Ce couvercle s'adapte sur les poêles rondes, sauteuses, coquelles et wok de la gamme CHOC EXTREME. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne dessèchent. Passe au four.

Boîte de 10 paires d'anses de protection en néoprène

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463610	Anses petite taille 7 cm	24	14,5	6	0,36
10-463620	Anses grande taille 11 cm pour sautoir ø36 cm	24	14,5	6	0,44



Cette paire d'anses de protection vous protégera de la chaleur des poignées d'un ustensile de cuisson (faitout, sautoir, marmite, ...).
Ne pas utiliser sur une poignée à plus de 50°.
Ne doit pas être au contact direct de la flamme.
Ne pas utiliser après cuisson au four pour éviter tout risque de brûlure.

POÊLE EN ALUMINIUM FORGE B BOIS

Le procédé de fabrication par forgeage rend l'aluminium plus dur et résistant.

Queue feuillard rivetée en acier et bois de hêtre traité à la cire d'abeille.

Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

Revêtement résistance longue durée:

PTFE haut de gamme ultra épais et renforcé : conserve plus longtemps ses propriétés

antiadhésives (50% de durée de vie en plus)

pour une cuisine saine et facile avec moins de matière grasse.

Tous feux dont INDUCTION. Passage flash four possible: 10 min. à 200°C

Made in France

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.

CHOC B
• BOIS •

**Poêle ronde anti-adhésive Choc B BOIS**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-878020		20	36,7	3,2	4	14	0,81
10-878024		24	44	3,7	4	16,6	1,06
10-878028		28	50	4	4	18	1,34
10-878032		32	57	4,5	4	20	1,73



Poêle CHOC B BOIS en aluminium épais avec revêtement anti-adhésif PTFE haute qualité. Grande résistance à l'abrasion.

Glissing et anti-adhérence renforcés.

Ce modèle antiadhésif est revêtu intérieur et extérieur. Coloris noir.

Queue acier feuillard et bois de hêtre traité à la cire d'abeille.

Pour tous les feux y compris l'induction. Passage flash four possible à 200 °C pendant 10 minutes.

L'anti-adhésif est idéal pour les cuissons douces : pour mijoter, réchauffer, cuisiner les mets délicats.

Sauteuse bombée CHOC B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-878824		24	4	16,6	1,28
10-878828		28	4	22	1,55

Vendue sans couvercle.
A commander séparément.



Couvercle en verre, cerclage profond, pontet en bois

new
2026



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	UC
10-411420		20	7,5	0,5	3
10-411424		24	7,5	0,7	3
10-411428		28		0,8	3
10-411432		32	7,5	1	1

S'adapte sur les woks et poêles paysannes MINERAL B.
Ne convient pas pour les poêle rondes.
Ne pas mettre au four, ni au lave-vaisselle.



Poêle à crêpes CHOC B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-878526		26	4	18	0,87
10-878530		30	4	22	1,19

POÊLE EN ALUMINIUM FORGE

Le procédé de fabrication par forgeage rend l'aluminium plus dur et résistant.
Queue rivetée en acier inoxydable brillant.

Revêtement résistance longue durée:

PTFE haut de gamme ultra épais et renforcé : conserve plus longtemps ses propriétés antiadhésives (50% de durée de vie en plus)
pour une cuisine saine et facile avec moins de matière grasse.

Tous feux dont INDUCTION. Passe au four.

Nettoyage facile.

Made in France

CHOC INTENSE

**Poêle ronde anti-adhésive CHOC INTENSE, queue inox**

Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-876020		20	4	14	0,65
10-876024		24	4	16,6	0,9
10-876028		28	4	20,6	1,19
10-876032		32	4	22	1,44

**Couvercle en verre, pontet inox**

Code	Désignation	Øcm	Kg
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19



Ce couvercle s'adapte sur les ustensiles de la gamme CHOC INTENSE. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne dessèchent. Passe au four.



Sauteuse bombée CHOC INTENSE



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-876824		24	4	16,6	1,18
10-876828		28	4	22	1,45

Poêle à crêpes CHOC INTENSE



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-876526		26	4	18	0,84
10-876530		30	4	22	1,11



L'antiadhésif CHOC INTENSE existe en version amovible



PLV PODIUM CHOC Retail ref 10.8300

Adapté à la promotion des gammes

CHOC EXTREME / CHOC B BOIS / CHOC INTENSE

Dimensions 30,5 x 29,5 x ht 47 cm

Adapté aux ø 24 cm

GAMME PROFESSIONNELLE ANTI-ADHÉSIVE
 ALUMINIUM ULTRA EPAIS
 FOND MAGNÉTIQUE FORGÉ SPECIAL INDUCTION
 INCRUSTÉ NID D'ABEILLE
 = diffusion parfaite de la chaleur et tenue optimale

Revêtement ultra résistant

PTFE 5 COUCHES

Résistance à l'abrasion et à la chaleur

Anti-adhérence et glissance optimales

Queue feuillard rivetée

Passage flash four possible de la queue en acier : 10 min. à 200°C

*Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER
 et RÉAPPROPRIER*

CHOC RESTO INDUCTION

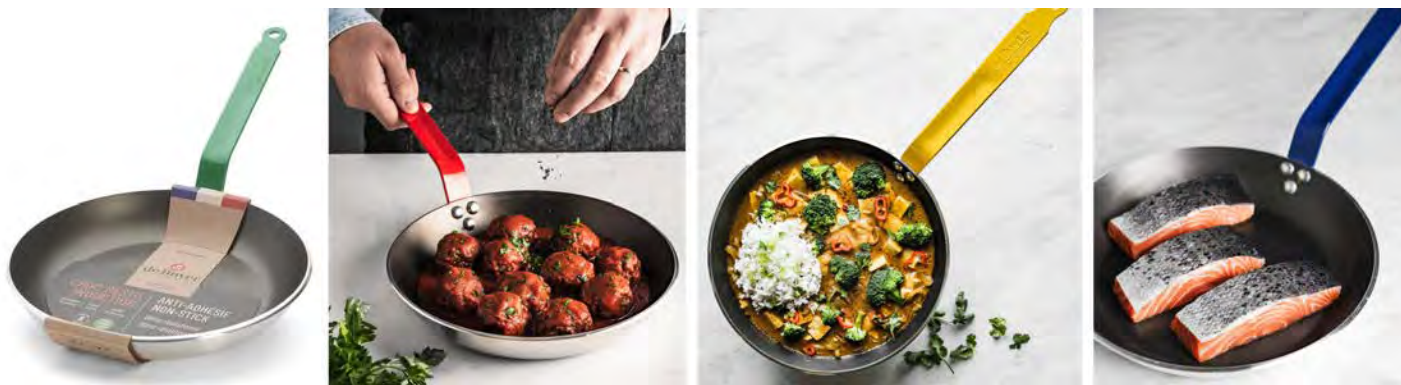


Poêle ronde anti-adhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard rivetée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-848020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-848024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-848028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-848032		32	55,6	4,5	5	20	1,7
10-848036		36	66	4,7	5	24	2,45

La poêle anti-adhésive professionnelle en aluminium sous pression CHOC RESTO INDUCTION est revêtue d'un PTFE multicouches amélioré qui lui confère une grande résistance à l'abrasion et à la chaleur. La queue feuillard solidement rivetée est revêtue d'un epoxy résistant à la chaleur. Coupe lyonnaise. Tous feux.



Poêle ronde antiadhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard rouge HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
Rouge pour la cuisson de la viande rouge							
10-845020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-845024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-845028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-845032		32	55,6	4,5	5	20	1,7

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

Poêle ronde antiadhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard verte HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
Verte pour la cuisson des légumes							
10-846020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-846024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-846028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-846032		32	55,6	4,5	5	20	1,7

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

Poêle ronde antiadhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard jaune HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
Jaune pour la cuisson de la viande blanche							
10-847020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-847024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-847028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-847032		32	55,6	4,7	5	20	1,7

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

Poêle anti-adhésive CHOC Resto Induction - Queue feuillard bleue HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
Bleue pour la cuisson des poissons							
10-844020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-844024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-844028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-844032		32	55,6	4,5	5	20	1,7

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.



Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC Resto Induction

Code	Désignation	Øcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-848526		26	4	18	0,8
10-848530		30	4	22	1



La poêle à crêpes anti-adhésive a une jupe basse et des qualités de glissance optimales, permettant de retourner facilement les crêpes et de les faire glisser dans l'assiette sans problème. Queue feuillard solidement rivetée.

Poêle à poissons ovale anti-adhésive Choc Resto Induction



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-848136	Queue sur axe long	36	26	4,3	5	18	1,7

La poêle anti-adhésive est idéale pour cuisiner les mets délicats, tels les poissons. La forme ovale de cette poêle permet de cuisiner les poissons entiers. Queue feuillard solidement rivetée.



**GAMME PROFESSIONNELLE ALUMINIUM ÉPAIS
ANTI-ADHESIVE**
Revêtement très résistant à l'abrasion

PTFE 5 couches

Fond rainuré = MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR

Queue feuillard solidement rivetée

Tous feux excepté induction

FLASH FOUR POSSIBLE : 10 minutes à 200 °C

*Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER
et RÉAPPROPRIER les mets pré-cuisinés*

CHOC CLASSIC


Poêle ronde anti-adhésive "lyonnaise" CHOC

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
10-818020		20	36,7	3	4	0,61	3
10-818024		24	43,5	3,5	4	0,83	3
10-818026		26	48	3,7	4	0,95	3
10-818028		28	50	3,8	4	1,03	3
10-818030		30	54	4,5	4	1,21	3
10-818032		32	55,6	4,5	4	1,31	3
10-818036		36	66	4,7	5	2,03	3
10-818040		40	70	5,3	5	2,36	3



La poêle anti-adhésive est idéale pour réchauffer, réapproprier les mets pré-cuisinés et cuisiner les mets délicats. Cette poêle "lyonnaise" a une jupe haute, évasée et bombée. Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée.

Poêles à poissons anti-adhésives CHOC

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
10-818136	Poêle à poissons ovale L. totale 60 cm	36	26	4,3	5	1,61	3
10-818140	Poêle à poissons ovale L. totale 70 cm	40	28	4,5	5	1,95	3
10-818438	Poêle rectangulaire L. totale 50,7 cm	38	26	4,2	5	1,87	3



Les poêles ovales ou rectangulaires ont la forme idéale pour cuisiner les poissons entiers. La poêle anti-adhésive est idéale pour cuisiner les mets délicats, tels les poissons. La queue feuillard est solidement rivetée.

Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
10-818522		22	42	1,5	3,3	0,6	5
10-818526		26	45	1,5	3,3	0,7	5
10-818530		30	54	1,5	3,3	0,8	5



La poêle à crêpes anti-adhésive a une jupe basse et des qualités de glissance optimales, permettant de retourner facilement les crêpes et de les faire glisser dans l'assiette sans problème. Queue feuillard solidement rivetée.

Poêle à blinis anti-adhésive CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
10-814012		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
10-814014		14	26	1,7	4	0,24	10

Ces poêles permettent la réalisation des célèbres blinis, mais également des beignets et pancakes. La queue feuillard est rivetée.



Sauteuse bombée anti-adhésive CHOC - spéciale "Risotto"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
10-818824		24	43	6,5	4	1,2
10-818828		28	49,5	7,1	4	1,27

Idéale pour mijoter, pour la préparation de vos sauces et pour la cuisine de réduction. C'est aussi un élément esthétique pour votre cuisine.

Plat à rôtir rectangulaire en aluminium, 2 anses fixes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-766430	Encombrement hors tout : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9
10-766435	Encombrement hors tout : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81
10-766440	Encombrement hors tout : 46 cm	40	32	8	4	2,6
10-766450	Encombrement hors tout : 56 cm	50	40	8	4	6,61

Très solide et indéformable. Il est très utile pour cuire, dorer et servir à table.

Poêle professionnelle CHOC en aluminium épais
 Revêtement anti-adhésif PTFE multicouche
 Queue rivetée en acier feuillard

revêtue d'une peinture de couleur :

- Sécurité alimentaire
- Respect du goût de chaque aliment

FLASH FOUR POSSIBLE : 10 minutes à 200 °C
 Tous feux excepté induction

*Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER
 et RÉAPPROPRIER les mets pré-cuisinés*

CHOC CLASSIC

HACCP



Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard rouge



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
	Rouge pour la cuisson de la viande rouge					
10-805020		20	3	4	0,6	3
10-805024		24	3,5	4	0,9	3
10-805028		28	4	4	1,1	3
10-805032		32	4,5	4	1,6	3

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'une peinture de couleur résistante à la chaleur (10min/200°C). Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la

cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard jaune



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
	Jaune pour la cuisson de la viande blanche					
10-807020		20	3	4	0,6	3
10-807024		24	3,5	4	0,9	3
10-807028		28	4	4	1,1	3
10-807032		32	4,5	4	1,6	3

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'une peinture de couleur résistante à la chaleur (10min/200°C). Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la

cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard bleu



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
	Bleue pour la cuisson des poissons					
10-804020		20	3	4	0,6	3
10-804024		24	3,5	4	0,9	3
10-804028		28	4	4	1,1	3
10-804032		32	4,5	4	1,6	3

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'une peinture de couleur résistante à la chaleur (10min/200°C). Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la

cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard verte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
	Verte pour la cuisson des légumes					
10-806020		20	3	4	0,6	3
10-806024		24	3,5	4	0,9	3
10-806028		28	4	4	1,1	3
10-806032		32	4,5	4	1,6	3

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'une peinture de couleur résistante à la chaleur (10min/200°C). Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la

cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.



POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM SEMI-PROFESSIONNELLE

Épaisseur de 3 à 4 mm

Revêtement résistant à l'abrasion

PTFE multicouche

Queue en acier feuillard rivetée

Tous feux excepté induction

FLASH FOUR POSSIBLE : 10 minutes à 200 °C

Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER et RÉAPPROPRIER les mets pré-cuisinés

CHOC ACCESS



Poêle en aluminium semi-professionnelle antiadhésive "CHOC Access"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-803020		20	37	3	3	0,47	3
10-803024		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3
10-803028		28	49,5	4	3,3	0,93	3
10-803032		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3
10-803036		36	65	4,5	4	1,66	3
10-803040		40	70	5,2	4	2,05	3

La poêle anti-adhésive "CHOC Access" a un temps de chauffe rapide; elle est revêtue du PTFE de qualité CHOC assurant ainsi une anti-adhérence et une glissance optimales. Elle bénéficie des avantages de la forme de la coupe lyonnaise. Sa queue est solidement rivetée.

Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
10-481301		28	6,5	0,03	5

Cette spatule souple en nylon a des angles arrondis et est recommandée pour une utilisation dans les ustensiles de cuisson CHOC car elle évite d'endommager leur revêtement anti-adhésif. Résiste à la chaleur.

Boîte de 10 manchons de protection en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463600	10 manchons L. 20 cm	20,5	13	5,5	0,26

S'adapte sur les queues feuillard.

Couvercle universel en inox spécial poêle



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
10-346002	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34	0,8	0,61

Profil renforcé pour apporter de la stabilité.
Robuste, sans être trop lourd.
Pontet inox de Buyer: facile à prendre en main et à reposer à l'envers sur le plan de travail.
Surface non plate: limite la dépose d'eau sur le plan de travail
Dessus poli brillant. Made in France





L'ACIER INOXYDABLE, UN GRAND CLASSIQUE

Inox Cuisson

La batterie en acier inoxydable offre les ustensiles incontournables qui équiperont toutes les cuisines. Facile d'entretien, sain et durable c'est le matériau qui a tout pour plaire. Une mention spéciale à la gamme multicouche AFFINITY qui lui assure réactivité et diffusion de la chaleur exceptionnelle.

- 50 -
Matériau multicouche
AFFINITY

- 54 -
Matériau multicouche
ALCHIMY

- 58 -
Inox fond sandwich
MILADY

- 60 -
Inox fond sandwich
PRIM'APPETY



LES MULTICOUCHESES

LES FONDS SANDWICH

Collection	AFFINITY 5 ply	ALCHIMY 3 ply	MILADY	PRIM'APPETY
Épaisseur	2,3 à 2,7 mm	2,3 à 2,7 mm	0,6 à 0,8 mm	0,8 à 1 mm
Modes de cuisson	Rissoler / Blanchir / Poêler			
Conçu pour cuire				
Finition	Poli brillant	Poli brossé	Poli brillant	Poli brossé
Sources de chaleur				
Fond de l'ustensile	Multicouche	Multicouche	Fond sandwich épais (7 mm)	Fond sandwich diffuseur (4 à 7 mm)
Type de monture courbée à la française	Queue fonte d'inox	Queue tube inox étanche	Queue fonte d'inox	Queue tube inox
Fixation de la monture ou de l'embase	Rivetée	Rivetée	Rivetée	Soudée par points
Stop chaleur				
Passage au four				
Passage au lave-vaisselle				
Bord verseur				
Diamètre (cm)	9 à 32	14 à 32	14 à 28	12 à 50
PCB (unité de conditionnement)	1	1	1	1

SIRH/+ BOCUSE D'OR // AFFINITY TEAM FRANCE

Depuis la sélection France du Bocuse d'Or de 2019, de Buyer soutient et accompagne la Team France jusqu'à la finale du Bocuse d'Or qui a lieu tous les 2 ans en janvier à l'occasion du salon Sirha à Lyon.

De Buyer fournit aux candidats et à leur équipe un kit de matériel comprenant plusieurs ustensiles de cuisson essentiels de la collection AFFINITY afin qu'ils se préparent au prestigieux concours.

Maxence Baruffaldi,
candidat France
pour le Bo-
cuse d'Or
2027
et son
équipe



Paul
Marcon,
vainqueur du
Bocuse d'Or
2025



Naïs Pirolet,
candidate France
Bocuse d'Or 2023
5ème place



Davy Tissot,
Vainqueur
Bocuse d'Or 2021

Batterie de cuisson AFFINITY

Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouche - 5 couches (Inox Alu Inox)

Épaisseur de 2,3 à 2,7 mm -

- MONTEE RAPIDE EN TEMPERATURE
- ENERGIE ECONOMISEE
- VITAMINES PRESERVEES
- CIRCUIT DE CHAUFFE PARFAIT - CUISSON HOMOGENE Finition soignée poli brillant

Montures rivetées en fonte d'inox

Monobloc : Pas de fragilité du fond - Indéformable

Bord verseur fermé arrondi et graduations intérieures

Tous feux + INDUCTION et four

Made in France

AFFINITY



La gamme premium Affinity en inox multicouche a fait l'objet d'une amélioration de conception.

Les bords sont désormais fermés pour un produit plus durable.

Les nouveaux bords plus évasés offrent un bord verseur et un stop goutte plus efficaces. Enfin, les poêles rondes Affinity peuvent désormais accueillir les couvercles inox de la gamme.



Casserole Affinity



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
SANS COUVERCLE							
10-370614		14	7	1,2	2,3	12	0,73
10-370616		16	8	1,7	2,3	13	0,95
10-370618		18	9	2,4	2,3	15,6	1,12
10-370620		20	10	3,3	2,3	17	1,38
10-370624		24	13	5,5	2,3	20,5	2,4
AVEC COUVERCLE							
10-374616		16	8	1,7	2,3	13	0,91
10-374618		18	9	2,4	2,3	15,6	1,32
10-374620		20	10	3,3	2,3	17	1,38
10-370601	Lot de 3 casseroles ø16/18/20 cm sans couvercle Sous boîte décor en carton				2,3		3,5

Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouches :

- MONTEE RAPIDE EN TEMPERATURE
- ENERGIE ECONOMISEE
- VITAMINES PRESERVEES
- CIRCUIT DE CHAUFFE PARFAIT - CUISSON HOMOGENE .

Monobloc : Pas de fragilité du fond - Indéformable.

Montures rivetées en fonte d'inox.



Sauteuse à queue Affinity, bord droit

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-373016		16	6	1	2,3	13	0,8
10-373020		20	6,5	2,1	2,3	17	1,13
10-373024		24	7	3,2	2,7	20,5	1,5
10-373028		28	7,5	5	2,7	24,5	1,94



La sauteuse à bord droit est parfaite pour faire revenir les aliments rapidement. Sa forme assure une bonne évaporation de l'humidité et garantit ainsi une excellente caramélisation des sucs.

Sauteuse à queue bombée Affinity

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-373620		20	6,5	1,8	2,3	13	0,92
10-373624		24	7	2,8	2,3	17	1,34



C'est l'outil essentiel pour la cuisine de réduction. Un fond de petit diamètre pour une chauffe rapide et un large diamètre supérieur pour une évaporation parfaite de l'humidité. Grâce à elle vous pourrez mettre au point des sauces inégalables!

Poêle inox Affinity



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-372420		20	36,1	4	2,3	14,6	0,8
10-372424		24	43,2	4,3	2,3	18,8	1,18
10-372428		28	48,5	4,7	2,7	21,4	1,45
10-372432		32	56,6	5	2,7	24,3	1,8

La poêle Affinity tout inox est idéale pour saisir et griller les viandes grâce à une montée en température rapide. La qualité de l'inox utilisé dans la fabrication de cette poêle en fait l'alliée indispensable pour la caramélisation de vos viandes.

Poêle anti-adhésive Affinity avec revêtement céramique



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-371720		20	36,1	4	2,3	14,6	0,8
10-371724		24	43,2	4,3	2,3	18,8	1,18
10-371728		28	48,5	4,7	2,7	21,4	1,45
10-371732		32	56,6	5	2,7	24,3	1,8

La poêle anti-adhésive est idéale pour les cuissons délicates, comme le poisson. Ce modèle est revêtu d'un nouveau revêtement céramique, garanti sans PFAS. Ce revêtement permet des cuissons avec peu ou pas de matière grasse, offre une glisse jour après jour et se nettoie facilement. Lavage à la main recommandé.

Wok Affinity avec 2 anses en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-374832	wok	32	9	5,5	2,3	16	1,83
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :							
10-342832		32					1,19

Le wok Affinity avec sa forme arrondie offre plus de stabilité sur tous les feux et une cuisson plus homogène.
Tous feux dont induction

Sautoir avec couvercle Affinity



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-374120		20	6,3	2,1	2,3	17	1,48
10-374124		24	7	3,2	2,7	20,5	2,04
10-374128		28	7,5	5	2,7	24,5	2,6

Il a les mêmes qualités qu'une sauteuse à bord droit à queue mais ses deux anses en font un outil plus pratique d'utilisation, il est également moins encombrant et trouvera forcément sa place en cuisine.

Sautoir bombé avec couvercle Affinity



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-374528		28	10	4,8	2,7	20,5	2,57

Faitout avec couvercle Affinity



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-374216		16	9	1,7	2,3	13	1,24
10-374220		20	11	3,3	2,3	17	1,71
10-374224		24	13	5,5	2,3	20,5	2,36
10-374228		28	15	8,8	2,7	24	3,17

Contrairement aux autres produits de la gamme, le faitout conserve l'humidité grâce à ses hautes parois; cela en fait l'ustensile approprié pour faire chauffer de grandes quantités d'eau ou pour faire mijoter... La matière Affinity vous garantit une montée rapide en température et donc un gain de temps important.



Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure. Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.



Couvercle inox bombé, pontet fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-370914		14	1	0,24
10-370916		16	1	0,28
10-370918		18	1	0,33
10-370920		20	1	0,39
10-370924		24	1	0,51
10-370928		28	1	0,65

Le couvercle Affinity s'adapte à tous les ustensiles de la gamme, y compris sur les poêles à partir du 1er avril 2025.

Plat à rôtir Affinity, 2 anses rivetées en fonte d'inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-372735		41	27,5	8	2,3	2,3

Multicouche inox alu inox.
Bords évasés (les bords restent inchangés, non fermés).
Finition : polissage inox brossé pour l'intérieur et polissage inox brillant pour l'extérieur.

Spécial four ménager.
Dimensions utiles: 35x25x8 cm.
Encombrement : 41x27.5x13.35 cm.
Compatible induction



Batterie de cuisson en acier inoxydable multicouche**3 couches** (Inox Alu Inox)**Produit durable et robuste** de qualité professionnelle**Matériau conducteur** : réactif et économique sur toutes les sources de chaleur

Cuisson homogène

Economie d'énergie

Maîtrise de la cuisson

Manipulation ferme et rassurante, bonne prise en main

Anses en fil inox résistantes et indéformables

Queue tube inox fermée étanche courbée à la française

Montures solidement fixées par rivets

Pratique d'utilisation

Bord verseur et graduations intérieures

Tous feux + INDUCTION et four

(pour les produits à queue, maximum +200°C durant 30 minutes)

Poli brossé

Made in France

ALCHIMY

**Set coffret Alchimy**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Sous boîte décor en carton				
10-360103	Set 3 casseroles ø 16-18-20 cm	42	22,5	18,5	3,55
10-360106	Set 6 pcs : 1 casserole ø16 cm / 2 faitouts ø 20-24 cm / 3 couvercles inox ø 16-20-24 cm	47	29,5		3,33
10-360108	Set 8 pcs : 2 casseroles ø 16-20 cm / 1 sauteuse bombée ø 16 cm / 1 faitout ø 24 cm / 1 poêle ø 24 cm / 3 couvercles verre ø 16-20-24 cm	50,5	31,5	22,5	7,3

Casserole Alchimy

Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg
10-360114		14	1,2	2,3	0,7
10-360116		16	1,7	2,3	0,85
10-360118		18	2,4	2,3	1,03
10-360120		20	3,3	2,3	1,21
10-360124		24	5,5	2,3	1,66





Sauteuse à queue, bord droit Alchimy

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	Kg
10-360224		24	7,7	3,1	2,3	1,15
10-360228		28	8,6	5	2,7	1,72



La sauteuse à bord droit est parfaite pour faire revenir les aliments rapidement. Sa forme assure une bonne évaporation de l'humidité et garantit ainsi une excellente caramélisation des sucs.

Sauteuse à queue bombée Alchimy

Code	Désignation	Øcm	L	Epmm	Kg
10-360316		16	1,1	2,3	0,66
10-360320		20	1,8	2,3	0,86
10-360324		24	2,9	2,3	1,17



C'est l'outil essentiel pour la cuisine de réduction. Un fond de petit diamètre pour une chauffe rapide et un large diamètre supérieur pour une évaporation parfaite de l'humidité.

Poêle à frire Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-360420		20	2,7	13,5	0,68
10-360424		24	2,7	16,5	0,94
10-360428		28	2,7	19,2	1,16
10-360432		32	2,7	22,5	1,44

La poêle tout inox est idéale pour saisir et griller les viandes grâce à une montée en température rapide. La qualité de l'inox multicouche en fait l'alliée indispensable pour la

caramélisation de vos viandes.





Faitout sans couvercle Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
10-360516	mini-cocotte	16	8,6	1,7	2,3	12,8	0,77
10-360520		20	10,6	3,3	2,3	16,4	1,12
10-360524		24	12,4	5,5	2,3	20	1,54
10-360528		28	14,7	8,8	2,7	23,5	2,19

Contrairement aux autres produits de la gamme, le faitout conserve l'humidité grâce à ses hautes parois; cela en fait l'ustensile approprié pour faire chauffer de grandes quantités d'eau ou pour faire mijoter.

Sautoir sans couvercle Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
10-361224		24	7,53	2,3	2,3	21,5	1,23
10-361228		28	8,6	3,8	2,7	25,5	1,63

Le sautoir possède les mêmes qualités qu'une sauteuse à bord droit à queue. Mais ses deux anses en font un outil plus facile à manipuler. Il est également moins encombrant

et pourra être placé dans au four plus facilement.



Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure. Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.



Wok Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
10-360828		28	52,1	8,1	3	2,3	13,7	1,24
10-360832		32	55,3	9,3	5,5	2,7	15,5	1,53

Couvercle en verre avec pontet inox compatible Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-342814		14	0,25
10-342816		16	0,31
10-342818		18	0,37
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19

Ce couvercle avec son cerclage inox profond s'adapte parfaitement sur tous les ustensiles de la gamme ALCHIMY, sauf les poêles. Couvercle indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations,

sans qu'elles ne dessèchent. Passe au four.



Couvercle en inox brossé



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-350914		14	0,13
10-350916		16	0,16
10-350918		18	0,18
10-350920		20	0,21
10-350924		24	0,3
10-350928		28	0,43
10-350932		32	0,66

S'adapte à tous les produits de la gamme, sauf les poêles.

Batterie de cuisine en acier inoxydable

Fond sandwich

Qualité professionnelle

Queue ergonomique en fonte d'inox rivetée

= Bonne prise en main sans fatigue

Large fond magnétique épais

tous feux + INDUCTION

Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond

Finition soignée poli brillant

PERFORMANTE , ELEGANTE , RESISTANTE**MILADY****Poêle à frire MILADY en inox avec queue en fonte d'inox**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-341224		24	4,8	1,2	0,8	17,5	1,24
10-341228		28	5,3	1,8	0,8	21	1,64

**Casserole MILADY inox avec queue en fonte d'inox**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-341014		14	7	1,2	0,8	12	0,64
10-341016		16	8	1,6	0,8	14	0,7
10-341018		18	9	2,2	0,8	15,8	0,89
10-341020		20	10	3	0,8	17,8	1,1
10-341003	Lot de 3 casseroles ø 16-18-20 cm						3,15
10-341004	Lot de 4 casseroles ø 14-16-18-20 cm				0,8		3,83

'Milady de Buyer' est une batterie de cuisine de qualité professionnelle en acier inoxydable. Elle se pare d'une queue en fonte d'inox solidement rivetée, une exclusivité créée par de Buyer qui allie esthétique, ergonomie et solidité.

Casseroles et poêles possèdent un fond magnétique qui assure une parfaite diffusion de la chaleur sur tous les feux.



Sauteuse MILADY bombée avec queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
10-341124		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Faitout MILADY inox avec couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
10-342720	Faitout avec couvercle	20	10	3	0,8	17,8	1,7
10-342724	Faitout avec couvercle	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
10-342728	Faitout avec couvercle	28	14	8	0,8	25	2,86

La gamme MILADY propose cet élégant faitout inox à fond rapporté induction. Il est doté de 2 généreuses anses ergonomiques en fonte d'inox et d'un couvercle en verre cerclé inox. Le couvercle s'adapte à tous les ustensiles de la gamme MILADY, casseroles, sauteuse, poêles et faitout.

Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure. Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.

Couvercle en verre avec pontet inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-342814		14	0,25
10-342816		16	0,31
10-342818		18	0,37
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93

Ce couvercle s'adapte sur tous les ustensiles de la gammes MILADY. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles

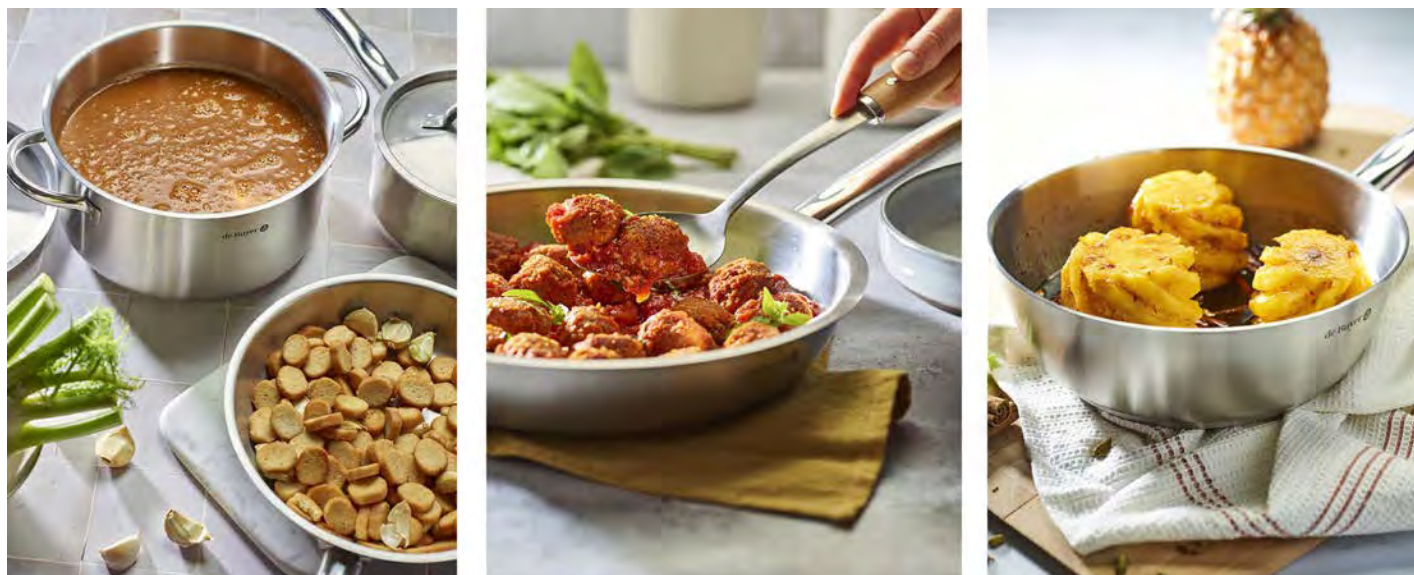
ne dessèchent.
Passe au four.



PRIM'APPETY

PRIM'APPETY : Batterie de cuisine en acier inoxydable Gamme professionnelle

Fond magnétique épais = Tous feux + INDUCTION - Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond
Finition satinée poli brossé - Bord verseur - Graduations intérieures - Hygiène parfaite de l'inox - Entretien facile
Garnitures soudées jusqu'au ø 28 cm - Anses rivetées à partir du ø 32 cm
(La transition des anses soudées vers des anses rivetées sera progressif tout au long de l'année)



Casserole Prim'Appety

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-350104	Lot de 4 casseroles ø 14-16-18-20 cm				0,8	3,3
10-350112		12	6	0,7	0,8	0,44
10-350114		14	7	1	0,8	0,6
10-350116		16	7,5	1,6	0,8	0,7
10-350118		18	9	2,2	0,8	0,9
10-350120		20	9	3	0,8	1,07
10-350124		24	11	5,4	0,8	1,55
10-350128	Avec anse face à la queue	28	13	8	0,8	2,4



Fond sandwich magnétique épais.
Finition satinée inox poli-brossé.
Queue tube inox soudée. Bord verseur.
Tous feux y compris induction. Entretien facile.

Poêle à frire ronde Prim'Appety

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-350420		20	5	0,6	1,12
10-350424		24	5	0,6	1,35
10-350428		28	5	0,8	1,45
10-350432	Avec anse face à la queue	32	6,5	0,8	2,5



Fond sandwich magnétique épais.
Finition satinée inox poli-brossé.
Queue tube inox soudée. Bord verseur.
Tous feux y compris induction. Entretien facile.

Sauteuse bombée à queue Prim'Appety, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-350316		16	6	0,8	0,65
10-350318		18	6,5	0,8	0,85
10-350320		20	7	0,8	1,1
10-350324		24	8	0,8	1,3
10-350328		28	10	0,8	1,5

Fond sandwich magnétique épais. Finition satinée inox poli-brossé. Queue tube inox soudée. Bord verseur.

Sauteuse Prim'Appety, bord droit, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-350220		20	6	0,8	1
10-350224		24	6	0,8	1,2
10-350228		28	6	0,8	1,4

Fond sandwich magnétique épais. Finition satinée inox poli-brossé. Queue tube inox soudée. Bord verseur. Tous feux y compris induction. Entretien facile.

Faitout sans couvercle Prim'Appety



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-350520	Anses soudées	20	10	3,1	0,8	1,16
10-350524	Anses soudées	24	12	5,4	0,8	1,66
10-350528	Anses soudées	28	14	8,6	0,8	2,13
10-350532	Anses rivetées*	32	16	13,5	0,8	3,2
10-350536	Anses rivetées*	36	18	18,3	0,8	4
10-350540	Anses rivetées*	40	20	25	1	5,7
10-350545	Anses rivetées*	45	22,5	33	1	7,6
10-350550	Anses rivetées*	50	25	43,4	1	8,9

Fond sandwich magnétique. Finition poli-brossé. Bord verseur. De la casserole à la marmite en passant par le faitout elle est adaptée à tous types de préparation. Tous feux y compris induction. Entretien facile.

*La transition des anses soudées vers des anses rivetées sera progressive tout au long de l'année.

Braisière sans couvercle Prim'Appety



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-350620	Anses soudées	20	13	4	0,8	1,26
10-350624	Anses soudées	24	14,5	6,6	0,8	1,8
10-350628	Anses soudées	28	18	11,1	0,8	2,3
10-350632	Anses rivetées*	32	20	16,1	0,8	3,8
10-350636	Anses rivetées*	36	22	22,4	0,8	4,5
10-350640	Anses rivetées*	40	25	31,4	1	6
10-350650	Anses rivetées*	50	30	58,9	1	9,2

*La transition des anses soudées vers des anses rivetées sera progressive tout au long de l'année.

Marmite sans couvercle Prim'Appety



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-350720	Anses soudées	20	20	6,25	0,8	1,7
10-350724	Anses soudées	24	24	11	0,8	2,1
10-350728	Anses soudées	28	28	17	0,8	2,9
10-350732	Anses rivetées*	32	32	25	0,8	4,4
10-350736	Anses rivetées*	36	36	36	0,8	5,1
10-350740	Anses rivetées*	40	40	45	1	6,4
10-350745	Anses rivetées*	45	45	69	1	9
10-350750	Anses rivetées*	50	50	100	1	11

Fond sandwich magnétique épais.
Finition satinée inox poli-brossé.
Anses inox soudées.
Bord verseur.
Tous feux y compris induction. Entretien facile.



*La transition des anses soudées vers des anses rivetées sera progressive tout au long de l'année.

Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles ; ces passoires s'adaptent sur les faitouts et braisières de la gamme PRIM'APPETY.

Couvercle en inox brossé



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-350914		14	0,13
10-350916		16	0,16
10-350918		18	0,18
10-350920		20	0,21
10-350924		24	0,3
10-350928		28	0,43
10-350932		32	0,66
10-350936		36	0,8
10-350940		40	0,96
10-350945		45	1,12
10-350950		50	1,8

S'adapte à tous les produits de la gamme



WOK INOX spécial plaque à INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
10-312236	Bord plat intérieur inox brossé extérieur inox poli brillant	36	63,5	9,5	1,5	1,3

Support inox pour wok fond arrondi



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-312200	Support pour wok demi sphérique	24	3,65	1	0,25

Cuiseur bain-marie



Le bain-marie est constitué d'une double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée.

Il permet de chauffer à basse température. Les préparations ne brûlent pas, n'attachent pas et ne débordent pas.

Exemples d'utilisation :

- Fondre du chocolat.
- Réaliser des sauces délicates, des flans, des crèmes.
- Maintenir des préparations à température.
- Réchauffer des aliments.
- Chauffer le lait sans bouillir etc.

Sur tous les feux dont l'induction.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-343716	A queue, double paroi inox	16	12,5	1,5	1	0,97

Fumoir inox à 2 étages pour fumer à froid (30°C maxi) ou à chaud



Les aliments sont soumis, de manière prolongée, à la fumée qui procure un effet antiseptique et améliore la conservation tout en rehaussant le goût.

Le fumage donne un goût boisé aux aliments. Il convient de fumer plus particulièrement les viandes (steak, côtelette, filet mignon...), volailles (poulet, canard...), charcuteries (essentiellement jambon, lard, saucisse, saucisson, andouilles) et les poissons (saumons, truites, anguilles, maquereaux...). Toutefois, on peut également l'appliquer à l'ail, pommes de terre, fromages, beurre...Le principe consiste à exposer les aliments à la fumée, à différentes températures, selon le résultat souhaité.

La sciure est étuvée et dépoussiérée.
Garantie sans produit chimique. Sciure HB50/1000.
Granulométrie: 0.5 à 1.0mm. Humidité 8 à 12 %.

Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
10-344160	Grand modèle 60 x 40 cm Composition : -Enceinte de fumage avec couvercle et 2 grilles 60x40 cm 3330.60N	60	40	21	15
10-344191	Fourneau et couvercle				
10-344190	Foyer				
10-344192	Tuyau en alu flexible et extensible -Thermomètre -1 sachet de 500 Gr de sciure de hêtre -2 pieds amovibles - Fourni avec notice conseils et idées recettes Livré en kit - Rangement compact				
	SCIURE DE HÊTRE POUR FUMAGE :				
10-444101	Sachet de 500 GR.				0,51
10-444115	Sac de 15 kg.				15,1





cuisson LES AMOVIBLES

Cuisez, Mijotez, Saisissez

Passez d'une gamme à une autre en un tournemain!

3 gammes, 3 matières, 3 utilisations

2 collections complètes pratiques, confortables et ergonomiques
réunissant chacune 3 matériaux incontournables.

- 67 -

GAMME AMOVIBLE MONTURES INOX & BOIS

Acier inoxydable multicouche
ALCHIMY

Antiadhésif
CERANOVA

Acier et cire d'abeille
MINERAL B

- 72 -

GAMME AMOVIBLE MONTURES BAKELITE & SILICONE

Acier inoxydable fond sandwich
MILADY

Antiadhésif
CHOC INTENSE

Acier et cire d'abeille
MINERAL B



GAMME AMOVIBLE
MONTURES INOX & BOIS



LOQY



Fonte d'inox. Robuste & durable.
Courbée à la française pour une bonne préhension.
Tenue ferme et sûre d'une main. Verrouillage automatique en abaissant la poignée. Bouton pression pour déverrouiller.

Anses clipsables en bois de hêtre ou anses verrouillables en métal
Vendues par 2.
Made in France.



GAMME AMOVIBLE
MONTURES BAKELITE & SILICONE



TWISTY



Bakélite.
Toucher velours anti-glisse. Ergonomique. Reste froide.
Tenue ferme et sûre d'une main.
Verrouillage et déverrouillage par rotation.

Silicone.
Vendues par 2.
Clipsables pour un bon maintien.



Montures amovibles



Poignée

Anses

Collections

ALCHIMY

Matériau

Inox Multicouche
3 couches

Finition

Poli brossé

Embasses

x 2
rivetées

Modes de cuisson

Rissoler. Blanchir. Poêler.

CERANOOL

Matériau

Aluminium recyclé forgé

Finition

Anti-adhésif céramique
haute résistance

x 2
rivetées

Modes de cuisson

Réchauffer. Mijoter.
Cuire doucement.

MINERAL B

Matériau

Acier épais
Tôle blanche

Finition

Finition cire d'abeille

x 2
rivetées

Modes de cuisson

Saisir. Dorer. Griller.

MILADY

Matériau

Inox fond sandwich
épais (7 mm)

Finition

Poli brillant

x 2
soudées

Modes de cuisson

Rissoler. Blanchir. Poêler.

CHOC INTENSE

Matériau

Aluminium forgé

Finition

Anti-adhésif PTFE
longue durée

x 1
rivetée

Modes de cuisson

Réchauffer. Mijoter.
Cuire doucement.

MINERAL B

Matériau

Acier épais
Tôle blanche

Finition

Finition cire d'abeille

x 1
rivetée

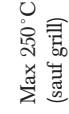
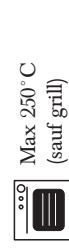
Modes de cuisson

Saisir. Dorer. Griller.

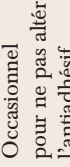
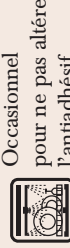
Sources de chaleur



Cuisson au four
sans montures



Lave-vaisselle



Modèles

5 casseroles/faitouts
1 sauteuse bombée
2 sauteuses droites
4 poêles rondes

2 sauteuses bombées
4 poêles rondes

3 poêles rondes
1 sauteuse bombée

6 casseroles/faitouts
1 sauteuse bombée
2 poêles rondes

2 sauteuses bombées
4 poêles rondes
2 poêles à crêpes

1 sauteuse bombée
3 poêles rondes
1 poêle à crêpes

Les collections iconiques de Buyer sont déclinées en amovible :

- Acier inoxydable ALCHIMY LOQY
- Anti-adhésif CERANOVA LOQY
- Acier MINERAL B LOQY

3 matériaux complémentaires pour offrir à chaque type de cuisson, jusqu'à la plus délicate, le matériel le plus adapté.

Casserroles, faitouts, poêles, sauteuses : les essentiels d'une batterie de cuisson sont réunies dans une offre design et esthétique. Pas de concession sur la performance et l'ergonomie d'un matériel professionnel.

Un système d'accroche inédit, simple, sécurisé et fait pour durer. Une manipulation facile et sûre grâce aux 2 embases solidement rivetées.



Poignée amovible LOQY en fonte d'inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-366000		18,3	6,84	1,3	0,2

Durable et résistante.
 Queue courbée à la française.
 Confort et précision.
 Pose et dépose à une main.

'Click' au verrouillage.
 Maintien ferme et sûr.
 Des gestes de cuisine en toute sécurité.
 Senlève à l'aide d'un bouton pression.
 Garantie à vie.

Lot de 2 anses amovibles verrouillables en métal LOQY

new 2026



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-366003		10	4,8	1,7	0,19

Anses vendues par 2 sous boîte décor.
 Verrouillables pour un maintien sécurisé.
 Garanties à vie. Made in France

Lot de 2 anses amovibles en bois LOQY



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-366002		9,2	3,7	1	0,04

Anses vendues par 2 sous boîte décor. Bois de hêtre et marquage laser de Buyer. Made in France
 Clipsables pour un bon maintien.
 Rivets en inox.

Batterie de cuisson en acier inoxydable multicouche

3 couches (Inox Alu Inox)

Produit durable et robuste de qualité professionnelle

Matériau conducteur : réactif et économique

sur toutes les sources de chaleur

Cuisson homogène

Economie d'énergie

Maîtrise de la cuisson

Pratique d'utilisation

Bord verseur et graduations intérieures

Tous feux + INDUCTION

Passe au four, sans la queue ni les anses

Poli brossé

Made in France

ALCHIMY



set 3661.03



Casserole / faitout en inox multicouche Alchimy, sans monture



Set 3661.02

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-366114		14	7,4	1,2	2,3	0,54
10-366116		16	8,8	1,7	2,3	0,74
10-366118		18	9,6	2,4	2,3	0,91
10-366120		20	10,6	3,3	2,3	1,09
10-366124		24	12,5	5,5	2,3	1,5
10-366102	Set de 2 casseroles/faitouts ø 16-20 cm + poignée amovible 3660.00					2,1
10-366103	Set 3 casseroles/faitouts ø 16-20-24 cm + lot de 2 anses 3660.02 + 3 couvercles verre 3428 ø 16-20-24 cm					5

Les montures (queue 3660.00/anses 3660.02 et 3660.03) sont à commander séparément. Le couvercle ref 3428 avec son cerclage inox profond s'adapte parfaitement.

Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure. Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.





Sauteuse bord droit en inox multicouche Alchimy, sans monture



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-366224		24	7,7	3,1	2,3	1,2
10-366228		28	8,6	5	2,7	1,57

Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture. Les montures (queue 3660.00/anses 3660.02 et 3660.03) sont à commander séparément.
Le couvercle ref 3428 avec son cerclage inox profond s'adapte parfaitement sur ces sauteuses de la gamme Alchimy.

et garantit ainsi une excellente caramélisation des sucs.

La sauteuse à bord droit est parfaite pour faire revenir les aliments rapidement. Sa forme assure une bonne évaporation de l'humidité

Sauteuse bombée en inox multicouche Alchimy, sans monture



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-366424		24	8	2,9	2,3	1

Le modèle est équipé de 2 embases, sans monture.
Les montures (queue 3660.00/anses 3660.02 et 3660.03) sont à commander séparément.
Le couvercle ref 3428 avec son cerclage inox profond s'adapte parfaitement sur cette sauteuse de la gamme Alchimy.

Couvercle en verre avec pontet inox compatible Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-342816		16	0,31
10-342818		18	0,37
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93

Ce couvercle avec son cerclage inox profond s'adapte parfaitement sur les ustensiles de la gamme ALCHIMY, sauf les poêles (couvercle inox spécial poêle réf. 3460).

Couvercle indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne

dessèchent. Le pontet inox plat est facile à prendre en main et permet de reposer le couvercle à l'envers à plat sur le plan de travail. Passe au four.

Poêle en inox multicouche Alchimy, sans monture



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-366320		20	2,7	13,3	0,58
10-366324		24	2,7	17	0,81
10-366328		28	2,7	20	1
10-366332		32	2,7	22,4	1,27

Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture.
Les montures (queue 3660.00/anses 3660.02 et 3660.03) sont à commander séparément.
à commander séparément.

La poêle tout inox est idéale pour saisir et griller les viandes grâce à une montée en température rapide. La qualité de l'inox multicouche en fait l'alliée indispensable pour la caramélisation de vos viandes.

**Poêle anti-adhésive en aluminium forgé
Ecoconçue en aluminium recyclé**

Le procédé de fabrication par forgeage rend l'aluminium plus dur et résistant.

**Revêtement céramique lisse haute résistance,
Glissing exceptionnel** pour une cuisine saine et facile avec moins de matière grasse.

Revêtement extérieur noir mat

Embases rivetées

Tous feux dont INDUCTION.

Passé au four, sans la queue ni les anses (250°C max. sans grill)

Nettoyage facile.

Made in Europe

*pour MIJOTER, RÉCHAUFFER, RÉAPPROPRIER,
SPÉCIAL CUISSONS DELICATES*

CERANOVA
LOQY



Poêle ronde CERANOVA LOQY, sans monture

**new
2026**



Code	Désignation	Øcm	lcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-826420		20	20,8	4	15,1	0,61
10-826424		24	24,9	4	18	0,84
10-826428		28	28,9	4	22	1,1
10-826432		32	32,9	4	26	1,4
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :						
10-342820		20				0,44
10-342824		24				0,59
10-342828		28				0,93
10-342832		32				1,19

Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture.
Les montures (queue 3660.00/anses 3660.02 et 3660.03) sont à commander séparément.

Sauteuse bombée CERANOVA LOQY sans monture

**new
2026**



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
10-826524		24	24,8	7,8	4	22,6	1,11
10-826528		28	28,8	8,4	4	26,8	1,44
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :							
10-342824		24					0,59
10-342828		28					0,93

Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture.
Les montures (queue 3660.00/anses 3660.02 et 3660.03) sont à commander séparément.



L'ACIER AMOVIBLE MINERAL B

Poêle en acier épais de 2,5 à 3 mm. Indéformable.

Finition protectrice à la cire d'abeille

- Protection naturelle anti-oxydation
- Favorise le culottage
- Améliore l'anti-adhérence

Coupe lyonnaise

Sur tous feux dont INDUCTION

Passé au four, sans la queue, ni les anses

Made in France

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B



Poêle paysanne MINERAL B sans monture

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
10-566524		24	8	2,5	2,5	16,6	1,76
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :							
10-342824		24					0,59



Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture. A commander séparément.

Poêle ronde MINERAL B sans monture



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-566420		20	2,5	13	0,92
10-566424		24	2,5	17,5	1,26
10-566428		28	3	20,5	1,91

Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture. A commander séparément.

Couvercle universel en inox spécial poêle

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-346002	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34	0,8	0,61



Profil renforcé pour apporter de la stabilité.
 Robuste, sans être trop lourd.
 Pontet inox de Buyer: facile à prendre en main et à reposer à l'envers sur le plan de travail.
 Surface non plate: limite la dépose d'eau sur le plan de travail
 Dessus poli brillant. Made in France



**Gamme Boutique COLLECTION AMOVIBLE
Batterie de cuisine en acier inoxydable MILADY
TWISTY**

Queue amovible ou 2 anses clipsables en silicone
Large fond magnétique épais tous feux + INDUCTION
Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond
Finition soignée poli brillant

Poignée amovible toucher velours 'Soft Touch'

Code	Désignation	Kg
10-835900	Noir	0,12



Poignée amovible en bakélite.
Toucher velours anti-glisse. Ergonomique. Reste froide.
Tenue ferme et sûre d'une main.
Verrouillage et déverrouillage par rotation.

- antiadhésif CHOC INTENSE
- Acier MINERAL B

Queue compatible pour les ustensiles de cuisson des 3 gammes amovibles :
- Acier inoxydable TWISTY

Casserole Milady Twisty en inox sans queue, avec 2 embases



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	Ø fond cm	Kg
10-349114		14	7	1,2	0,8	12	0,44
10-349116		16	8	1,6	0,8	14	0,53
10-349118		18	9	2,2	0,8	15,8	0,72
10-349120		20	10	3	0,8	17,8	0,85
10-349124		24	12	5,4	0,8	19,5	1,28
10-349128	Utilisation avec les anses silicone uniquement	28	14	8	0,8	25	1,95
10-349103	Lot de 3 casseroles Ø 16-18-20 cm sans garniture				0,8		2,49
10-349104	Lot de 4 casseroles Ø 14-16-18-20 cm avec une queue noire + 2 anses noires en silicone				0,8		3,11



Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure. Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à

ce cuit-vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.



Sauteuse Milady Twisty en inox sans queue, avec 2 embases

Poêle à frire Milady Twisty en inox sans queue, 2 embases



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
10-349524		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
10-349324		24	4,8	1,2	0,8	17,5	0,88
10-349328		28	5,3	1,8	0,8	21	1,22

Couvercle en verre avec bouton bakélite/inox

new 2026



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-411514		14	6,3	0,24
10-411516		16	6,3	0,3
10-411518		18	6,3	0,35
10-411520		20	6,8	0,41
10-411524		24	7,5	0,58
10-411528		28	7,5	0,74
10-411532		32	7,5	1,1

Passe au four jusqu'à 200°C

Lot de 2 anses clipsables en silicone - Coloris noir



Code	Désignation	Kg
10-836000	noir	0,04



ANTIADHESIF CHOC INTENSE - QUEUE AMOVIBLE

Batterie de cuisine antiadhésive forgée

1 embase sur poêle et sauteuse ronde .

Queue amovible ergonomique et confortable, toucher velours, compatible sur tous ustensiles des gammes amovibles TWISTY

CHOC INTENSE



Poêle antiadhésive CHOC INTENSE, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-874020		20	4	14	0,6
10-874024		24	4	16,6	0,8
10-874028		28	4	20,6	1,1
10-874032		32	4	22	1,3

Procédé de fabrication par forgeage pour un aluminium plus dur et résistant.
Revêtement PTFE haut de gamme ultra épais et renforcé.

Tous feux dont INDUCTION. Passe au four.
Made in France

Sauteuse antiadhésive CHOC INTENSE, sans queue avec embase

Code	Désignation	Øcm	ø fond cm	Kg
10-874824		24	16,6	1
10-874828		28	22	1,3
Couvercle verre & inox				
10-342824		24		0,59
10-342828		28		0,93



Poêle à crêpes antiadhésive CHOC INTENSE, sans queue avec embase

Code	Désignation	Øcm	Epm	Perso	Kg
10-874526		26	4	18	0,73
10-874530		30	4	22	1





COLLECTION AMOVIBLE MINERAL B TWISTY
 Poêle en acier
 finition protectrice à la cire d'abeille
 Tous feux dont INDUCTION
 Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Une embase sur poêle à frire, sauteuse ronde et poêle à crêpe.
 Queue amovible ergonomique et confortable, toucher velours,
 compatible sur tous ustensiles de la gamme amovible TWISTY
 (inox Milady Twisty , antiadhésif Choc Intense Twisty,
 acier Mineral B Twisty).

Poignée amovible toucher velours 'Soft Touch'

Code	Désignation	Kg
10-835900	Noir	0,12



Poignée amovible en bakélite.
 Toucher velours anti-glisse. Ergonomique. Reste froide.
 Tenue ferme et sûre d'une main.
 Verrouillage et déverrouillage par rotation.

Poêle MINERAL B, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-563020		20	2,5	14	0,86
10-563024		24	2,5	17,5	1,23
10-563028		28	3	21	1,93

Acier avec finition protectrice à la cire d'abeille
 Robuste. Indéformable

Tous feux dont INDUCTION et four (sans la queue)
 Made in France

Sauteuse paysanne MINERAL B, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
10-563424		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :							
10-342824		24					0,59

Poêle à crêpes MINERAL B, sans queue avec embase

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-563526		26	1,3	2,5	22,5	1,24





L'EXCELLENCE DU CUIVRE

Le cuivre est un matériau indétronable en cuisine très apprécié des professionnels et des passionnés exigeants. Sa conductibilité thermique est rapide et uniforme sur l'ensemble du produit. Il est parfait pour la cuisine de réduction et les cuissons délicates. Les corps des ustensiles sont réalisés à partir d'une matière colaminée de 90% de cuivre et 10% d'inox.

Poli à la main selon des méthodes traditionnelles, le cuivre brille pour garnir vos tables d'une chaleur douce et apaisante.

- 79 -

Cuivre Inox Induction
PRIMA MATERA
montures fonte d'inox

- 83 -

Cuivre Inox Induction
PRIMA MATERA
montures fonte d'acier

- 85 -

Cuivre inox **INOCUIVRE**
montures fonte d'inox

- 88 -

Cuivre inox **INOCUIVRE**
montures fonte d'acier

- 90 -

Cuivre inox **INOCUIVRE**
montures laiton

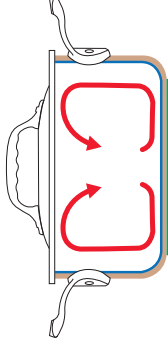


INDUCTION
PRIMA MATERA

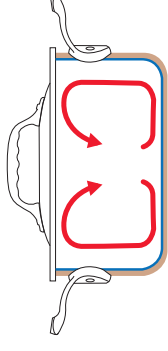
Collection

CUIVRE MASSIF

Matériau de l'embouti
90% de cuivre extérieur et
10% d'inox intérieur



NON INDUCTION
INOUIVRE



Épaisseur

2 mm

1,2 à 2 mm

Modes de cuisson

Mijoter / Réduire / Flamber

Conçu pour cuire



Finition

Poli brillant

Sources de chaleur



Fond de l'ustensile

Fond acier inoxydable projeté

Type de monture
courbée à la française

Queue fonte d'inox

Queue fonte d'acier

Queue fonte d'inox

Queue fonte d'acier

Queue laiton

Fixation de la monture
ou de l'embase

Rivetée

Stop chaleur



Passage au four



Passage au lave-vaisselle



Diamètre (cm)

14 à 32

9 à 36

10 à 32

PCB (unité de conditionnement)

1

1

1

1

1

L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

- Extérieur cuivre 90% = excellente diffusion de la chaleur
- Intérieur inox 10% = hygiène irréprochable et facilité d'entretien
- Montures ergonomiques en fonte d'inox rivetées
- Tous feux y compris l'INDUCTION

Made in France

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION

PRIMA
MATERA

Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-620614		14	7,3	1,2	2	12	1,06
10-620616		16	8,3	1,8	2	13,5	1,37
10-620618		18	9,3	2,5	2	15,5	1,66
10-620620		20	10,5	3,3	2	17	2,06
10-620624		24	12,4	6	2	22	2,75



Cette casserole offre la possibilité d'allier les qualités de cuisson du cuivre à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. La queue ergonomique en fonte d'inox solidement rivetée donne un caractère très actuel à cette gamme. Le couvercle en inox ref. 3709 s'adapte à tous les produits de la gamme PRIMA MATERA, excepté les poêles.

Sauteuse en cuivre inox INDUCTION

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-623016		16	5,5	1	2	13,5	1,13
10-623020		20	5,8	1,8	2	17,5	1,48
10-623024		24	6,6	3	2	22	2,06



Le couvercle en inox ref. 3709 s'adapte à tous les produits de la gamme PRIMA MATERA, excepté les poêles.



Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
10-622420		20	4	2	13,5	1,3
10-622424		24	4	2	16,5	1,41
10-622428		28	4	2	20	1,86
10-622432		32	5,5	2	23	2,38

Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
10-623620		20	7,2	1,7	2	13	1,32
10-623624		24	8,2	3,1	2	16,3	2,75

La sauteuse évasée est idéale pour la réduction de jus de cuisson; c'est bien souvent une des raisons qui fait d'elle la préférée des professionnels. Le couvercle en inox ref. 3709 s'adapte à tous les produits de la gamme PRIMA MATERA, excepté les poêles.



Couvercle inox bombé, pontet fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-370914		14	1	0,24
10-370916		16	1	0,28
10-370918		18	1	0,33
10-370920		20	1	0,39
10-370924		24	1	0,51
10-370928		28	1	0,65

Le couvercle en inox s'adapte à tous les ustensiles de la gamme PRIMA MATERA, excepté les poêles.

Wok en cuivre à fond magnétique INDUCTION

new
2026

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-624832	wok forme arrondie	32	9	5,9	2	2	2,7
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :							
10-342832		32					1,19

Le wok PRIMA MATERA fait peau neuve avec sa forme arrondie.

Cette nouvelle version offre plus de stabilité sur tous les feux et une cuisson plus homogène.



Sautoir cuivre inox INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-624120		20	6	1,8	2	17,5	1,9
10-624124		24	6,8	3,1	2	22	2,51
10-624128		28	9,2	4,9	2	25	3,12

Comme pour les autres ustensiles de la gamme INOCUIVRE INDUCTION, le sautoir en cuivre inox possède un fond magnétique et est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Avec deux anses rivetées en fonte d'inox.

Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-623228	livré avec couvercle inox	28	10	4,9	2	20,5	3,12

Faitout en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
10-624216		16	8,8	1,8	2	13,5	1,54
10-624220		20	10,3	3,3	2	17	2,21
10-624224		24	12,3	5,4	2	22	3,22
10-624228		28	13,5	8	2	25	4,07

Le faitout en cuivre inox possède un fond magnétique et est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Les deux anses rivetées sont en fonte d'inox.



Braisière en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Ø fond cm	Kg
10-624324		24	17,2	7,5	2	22	3,6

Marmite en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Ø fond cm	Kg
10-624420		20	18	5,7	2	22	3,1

L'incontournable marmite est l'ustensile idéal pour laisser mijoter un plat familial (Boeuf bourguignon, bouillabaisse, pot au feu, couscous, velouté de légumes...).

Cuit-vapeur en acier inoxydable

Code	Désignation	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure. Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.

**Entretien du cuivre :**

- **L'extérieur cuivre** change de teinte au contact de la chaleur. Pour lui redonner son éclat il est nécessaire d'utiliser de la pâte à polir spécial cuivre. Ne jamais utiliser d'éponge métallique.
- **L'intérieur inox** : entretien avec éponge et produit vaisselle.
- Si vous brûlez des aliments dans votre ustensile en cuivre inox, laissez tremper ½ journée avec de l'eau et du produit vaisselle.
- Nettoyage au lave-vaisselle possible mais non conseillé du fait des produits détergents qui pourraient laisser des traces indélébiles. Pour les ustensiles avec montures en fonte d'acier, il y a risque d'oxydation.

L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

une gamme au design traditionnel avec ses montures en fonte d'acier

- Extérieur cuivre 90% = excellente diffusion de la chaleur
- Intérieur inox 10% = hygiène irréprochable et facilité d'entretien
- Montures ergonomiques en fonte d'acier rivetées
- Tous feux y compris l'INDUCTION

PRIMA MATERA



Made in France

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION



Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
10-630614		14	7,3	1,2	2
10-630616		16	8,3	1,8	2
10-630618		18	9,3	2,5	2



Ce modèle de casserole est l'ustensile incontournable dans les cuisines professionnelles. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, elle est particulièrement adaptée pour la cuisine de réduction (réalisation de sauces...). L'intérieur de la jupe est en acier

inoxydable. La queue en fonte d'acier est solidement rivetée.

Sauteuse droite en cuivre inox INDUCTION

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
10-633024		24	6,6	3	2



Le couvercle en cuivre réf.6463 s'adapte à tous les produits de la gamme PRIMA MATERA queue fonte d'acier, excepté les poêles.

Couvercle en cuivre, poignée fonte d'acier

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-646314		14	1,2	0,21
10-646316		16	1,2	0,27
10-646318		18	1,2	0,35
10-646320		20	1,2	0,41
10-646324		24	1,2	0,68
10-646328		28	1,2	0,8



L'intérieur du couvercle est en acier inoxydable. La poignée est en fonte d'acier et solidement rivetée.



Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
10-633228	livré avec couvercle	28	10	4,9	2

Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
10-633620		20	7,2	1,7	2

La sauteuse évasée est idéale pour la réduction de jus de cuisson; c'est bien souvent une des raisons qui fait d'elle la préférée des professionnels. Le couvercle en inox ref. 3709 s'adapte à tous les produits de la gamme PRIMA MATERA, excepté les poêles.

Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm
10-632424		24	4	2
10-632428		28	4	2
10-632432		32	5,5	2

Faitout en cuivre inox induction avec couvercle cuivre et anses fonte

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
10-634216		16	8,8	1,8	2
10-634220		20	10,3	3,3	2
10-634224		24	12,3	5,4	2
10-634228		28	13,5	8	2

Le faitout a des parois hautes qui permettent de faire mijoter les aliments, cuire des volumes d'eau, de légumes, etc. L'humidité est conservée dans le récipient. L'intérieur de

la jupe est en acier inoxydable. Les anses en fonte sont solidement rivetées.



L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

- Extérieur cuivre 90% = excellente diffusion de la chaleur
- Intérieur inox 10% = hygiène irréprochable et facilité d'entretien
- Montures ergonomiques en fonte d'inox rivetées
- Tous feux excepté l'induction
- Made in France

INOUIVRE

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION



Casserole en cuivre inox - queue fonte inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-640614		14	7,8	1,2	1,5	0,63
10-640616		16	9	1,8	1,5	0,97
10-640618		18	10	2,5	1,5	1,37
10-640620		20	10,7	3,3	1,5	1,9



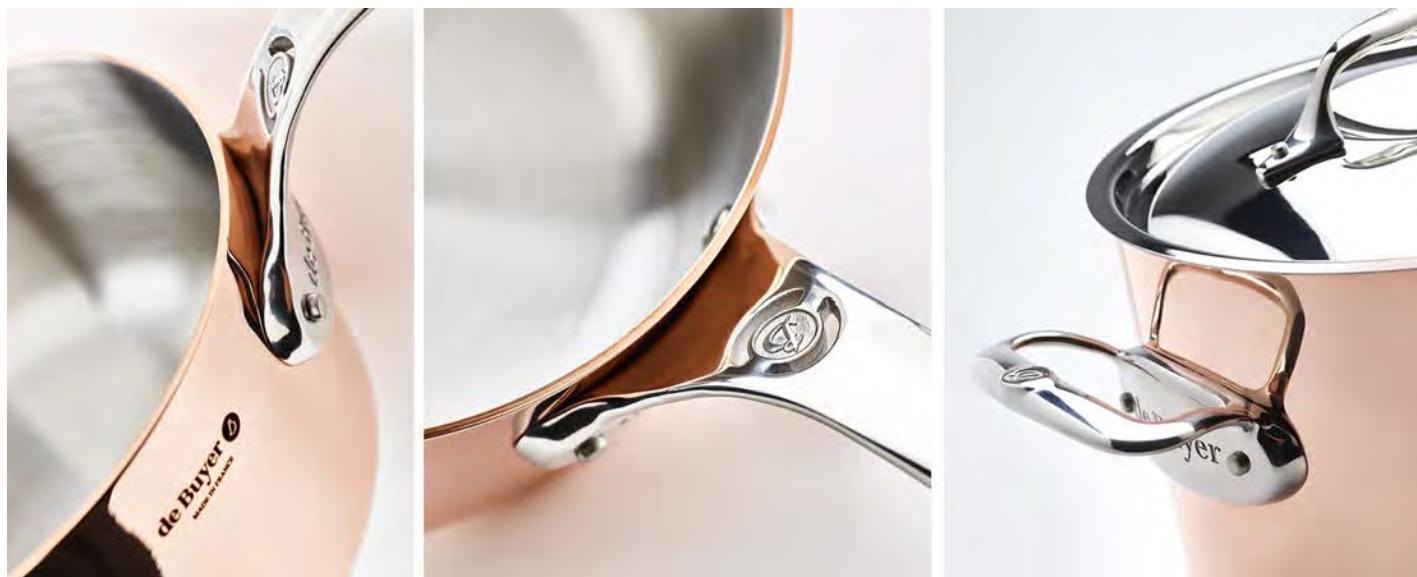
Moderne et élégante, ce modèle de casserole est aussi l'ustensile incontournable dans les cuisines professionnelles. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, elle est particulièrement adaptée pour la cuisine de réduction (réalisation de sauces...). L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable. La queue est solidement rivetée. Tous feux sauf induction.

Poêle ronde en cuivre inox - Queue fonte d'inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-642420		20	3,5	2	0,95
10-642424		24	3,7	2	1,3
10-642428		28	3,6	2	1,55



Idéale pour saisir rapidement vos aliments. incontournable dans les cuisines professionnelles. INOUIVRE composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox. Queue en fonte d'inox solidement rivetée. Tous feux sauf induction.



Sauteuses en cuivre inox - Queue fonte d'inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-643016	sauteuse droite	16	5,8	1	1,5	0,75
10-643020	sauteuse droite	20	6,5	1,8	1,5	1,08
10-643024	sauteuse droite	24	7,5	3	2	2
10-643620	sauteuse bombée	20	7,2	1,7	1,5	1,32
10-643624	sauteuse bombée	24	7,5	3,1	2	1,8



Fabriquée dans un matériau composé à 90% de cuivre et à 10% d'inox, ces sauteuses assurent une excellente répartition de la chaleur et un nettoyage facile.
Tous feux sauf induction.
Queue ergonomique en fonte d'inox rivetée.

Couvercle inox bombé, pontet fonte d'inox

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-370914		14	1	0,24
10-370916		16	1	0,28
10-370918		18	1	0,33
10-370920		20	1	0,39
10-370924		24	1	0,51
10-370928		28	1	0,65



Ce couvercle avec poignée en fonte d'inox s'adapte à tous les produits de la gamme.

Sautoir en cuivre inox avec couvercle- Garnitures en fonte d'inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-644120		20	6,2	1,8	1,5	1,5
10-644124		24	7	3	2	2,38
10-644128		28	9	4,9	2	3,36



Ce sautoir avec une épaisseur de 2 mm (90% cuivre/10% inox) assure une excellente répartition de la chaleur et une grande qualité de cuisson. Anses ergonomiques en fonte d'inox. Tous feux sauf induction. Couvercle inox avec poignée en fonte d'inox.

Faitout en cuivre inox avec couvercle- Garnitures en fonte d'inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-644216		16	9	1,8	1,5	1,28
10-644220		20	11	3,3	1,5	2,23
10-644224		24	12	5,4	2	3,25
10-644228		28	13,5	8	2	3,96



Ce faitout en cuivre inox avec son épaisseur de 2 mm offre une qualité de cuisson exceptionnelle. Anses ergonomiques en fonte d'inox. Tous feux, excepté induction. Couvercle inox avec poignée en fonte d'inox.

Plat à rôtir en cuivre inox avec 2 anses rivetée en fonte d'inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-642735	plat seul - Ht totale 13.35 cm	41	27	8	2	2,2

Multicouche Cuivre-Alu-Inox
Bords évasés
Passe aussi dans un four ménager





Casserole, queue fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-646001	set de 5 diam. 12 à diam. 20					8,28
10-646012		12	7	0,8	1,5	0,77
10-646014		14	7,5	1,2	1,5	1,23
10-646016		16	9	1,8	1,5	1,3
10-646018		18	9	2,5	1,5	1,61
10-646020		20	10,8	3,3	1,5	1,96

Ce modèle de casserole est l'ustensile incontournable dans les cuisines professionnelles. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, elle est particulièrement adaptée pour la cuisine de réduction (réalisation de sauces...). L'intérieur de la jupe est en acier

inoxydable. La queue en fonte d'acier est solidement rivetée. Tous feux sauf induction. Made in France

Sauteuses et poêles en cuivre-inox, queue fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-646420	Sauteuse conique	20	7	1,7	1,5	1,38
10-646424	Sauteuse conique	24	8	2,9	2	1,93
10-646216	Sauteuse droite	16	5,5	1	1,5	0,84
10-646220	Sauteuse droite	20	6	1,8	1,5	1,45
10-646224	Sauteuse droite	24	7	3,1	2	2,15
10-646228	Sauteuse droite	28	8,5	4,9	2	2,85
10-646520	Poêle à frire ronde	20	3,4		2	1,04
10-646524	Poêle à frire ronde	24	4,2		2	1,48
10-646528	Poêle à frire ronde	28	3,6		2	1,7
10-646532	Poêle à frire ronde	32	5		2	2,44

Sauteuses et poêle à frire extra-fortes sont incontournables dans les cuisines professionnelles. La sauteuse à bord droit permet de faire revenir rapidement des aliments, la sauteuse conique est idéale pour réduire les sauces et la poêle s'avère parfaite pour frire, saisir, flamber les aliments. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable. La queue en fonte d'acier est solidement rivetée. Tous feux sauf induction.

Couvercle, poignée fonte



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-646312		12	1,2	0,17
10-646314		14	1,2	0,21
10-646316		16	1,2	0,27
10-646318		18	1,2	0,35
10-646320		20	1,2	0,41
10-646324		24	1,2	0,68
10-646328		28	1,2	0,8

L'intérieur du couvercle est en acier inoxydable. La poignée est en fonte d'acier et solidement rivetée.



Faitout avec couvercle, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-646616		16	8,8	1,8	1,5	1,5
10-646620		20	10,5	3,3	1,5	2
10-646624		24	12,5	5,4	2	3,24
10-646628		28	13,5	8	2	4,05

Le faitout a des parois hautes qui permettent de faire mijoter les aliments, cuire des volumes d'eau, de légumes, etc. L'humidité est conservée dans le récipient. L'intérieur de

la jupe est en acier inoxydable. Les anses en fonte sont solidement rivetées. Tous feux sauf induction.

Braisière avec couvercle, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-646724		24	17,2	7,5	2	3,67
	épaisseur du stock					

Tous feux sauf induction.

INOUIVRE



L'ALLIANCE DU CUIVRE 90% ET DE L'INOX 10%

Montures rivetées en laiton

Tous feux excepté l'induction

Adapté pour les cuisson délicates, mais aussi pour la présentation sur table ou pour flamber.



Casserole à queue en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-644510		10	5,2			0,33
10-644512		12	6	0,8	1,5	0,5
10-644514		14	7	1	1,5	0,63
10-644516		16	8,5	1,6	1,5	0,8
10-644518		18	9	2,5	1,5	0,99
10-644520		20	10	3,5	1,5	1,21

Ce modèle élégant de casserole est particulièrement adapté pour la table, pour flamber, ou pour la décoration intérieure. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, elle est particulièrement adaptée pour la cuisine de réduction. L'intérieur de la jupe est en acier

inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage.

Sauteuse à queue en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-644816		16	5	1	1,5	0,75
10-644820		20	6	1,8	1,5	0,94
10-644824		24	6,5	3	2	1,81

La sauteuse à bord droit permet de faire revenir rapidement des aliments et s'avère idéale pour flamber. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. La queue en laiton est solidement rivetée.

Poêle à frire en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-645020		20	3	2	0,91
10-645024		24	4	2	1,3
10-645028		28	4,5	2	1,82

Ces poêles en cuivre-inox s'avèrent parfaites pour frire, saisir, sur des sources de chaleur moyennement puissantes, pour flamber les aliments et pour une parfaite présentation sur la table. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. La queue en laiton est solidement rivetée.

Plat rond à 2 anses en cuivre-inox avec montures laiton

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-644912		12	2	2	0,34
10-644916		16	3	2	0,55
10-644920		20	3	2	0,78
10-644924		24	4,2	2	1,23



Ce plat rond est notamment utilisé pour la cuisson des œufs, la réalisation de gratins ou encore de crèmes brûlées. Il permet une présentation élégante sur table.

L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. Les anses en laiton sont solidement rivetées.



Plat ovale en cuivre-inox, à 2 anses en laiton

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-645132		32	23	4,5	1,5	1,02
10-645136		36	26,2	4,5	1,5	1,2



Ce plat s'avère idéal pour le service et pour flamber. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. Les anses en laiton sont solidement rivetées.

Sautoir avec couvercle, anses laiton

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-644620		20	6	1,8	1,5	1,44
10-644624		24	7	3,2	2	2,48
10-644628		28	9	5,5	2	3,37



Le sautoir à 2 anses permet de faire revenir rapidement des aliments. Il a la même utilisation qu'une sauteuse à queue, mais s'avère plus pratique de manipulation et prend moins de place d'encombrement lors du rangement et sur le plan de cuisson.

L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable. Les anses en laiton sont solidement rivetées.

Faitout rond avec couvercle en cuivre-inox avec montures laiton

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-644710	Mini faitout avec couvercle	10	5,5			0,48
10-644716		16	8	1,6	1,5	1,04
10-644720		20	10	3,5	1,5	1,59
10-644724		24	11,5	5,2	2	3,13



Ce modèle élégant de faitout est particulièrement adapté pour un service élégant sur la table. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, il assure une bonne répartition de la chaleur et une cuisson savoureuse de vos plats mijotés. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile. Anses en laiton rivetées.

Mini ustensiles en cuivre inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
10-644710	Mini faitout avec couvercle	10	5,5		0,48
10-645309	Mini casserole avec couvercle	9	4,5	0,3	0,21
Mini casserole sans couvercle :					
10-644509		9	4,5	0,3	0,2
10-644510		10	5,2		0,33

Cette casserole est parfaite pour le service des sauces. Elle assure une présentation élégante. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. La queue en laiton est solidement rivetée.



Couvercle rond en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-645409	Pontet rond	9		0,09
10-645410	Pontet rond	10		0,1
10-645412		11,5	1,2	0,17
10-645414		13,5	1,2	0,21
10-645416		15	1,2	0,29
10-645418		17	1,2	0,36
10-645420		19,5	1,2	0,42
10-645424		23,5	1,2	0,62
10-645428		27	1,2	0,82

L'intérieur du couvercle est en acier inoxydable. La poignée est en laiton et solidement rivetée.

Couvercle universel spécial poêle en inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-346002	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34	0,8	0,61

Profil renforcé pour apporter de la stabilité.
Robuste, sans être trop lourd.
Pontet inox de Buyer: facile à prendre en main et à reposer à l'envers.
Surface non plate: limite la dépose d'eau sur le plan de travail.
Dessus poli brillant.

Made in France



Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-620038	lourde - ø bas 27 cm	38	15	9	1,2	1,5
10-620240	extra-lourde - ø bas 28,5 cm	40	14,4	11	1,7	2,8

Véritables ustensiles traditionnels, les bassines en cuivre sont utilisées pour porter le sucre ou des fruits à ébullition pour la réalisation de confitures, de gelées ou de conserves. Les anses en fonte d'acier sont solidement rivetées. Ne convient pas pour l'induction.

Moule à Canelés en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
CUIVRE ETAME						
10-682035		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03
10-682045		4,5	4,2	0,06	1	0,04
10-682055		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Ces moules permettent de réaliser de manière traditionnelle les célèbres Canelés, spécialités bordelaises. Le cuivre assure une parfaite convection de la chaleur qui permet une bonne caramélisation des sucres et un goût délicieux.

Bassine à blanc en cuivre, anses en fonte d'acier



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-658020	Avec anneau	20			1,2	0,91
10-658026	Avec anneau	26	13	4,5	1	1

En cuivre massif, les bassines demi-sphériques, appelées "cul-de-poule", sont des ustensiles professionnels traditionnels. Ces bassines sont parfaites pour monter les blancs en neige.



Pâte à polir CUIVRE

Code	Désignation	L	Kg	UC
10-420001	Pot de 150 ml	0,15	0,24	6



Permet de redonner de l'éclat à vos ustensiles. Utilisation facile: bien nettoyer l'ustensile au préalable. Mouiller ensuite une éponge douce avec l'eau chaude, l'imprégner de la pâte et frotter l'ustensile par des mouvements circulaires. Rincer à l'eau chaude et essuyer.





AUTRES CUISSONS

96-97

Plat à rôtir
Plat à four

98

Bain-marie & cloche

99

Accessoires cuisson



Plat à rôtir en cuivre inox avec 2 anses rivetée en fonte d'inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-642735	plat seul - Ht totale 13.35 cm	41	27	8	2	2,2

Multicouche Cuivre-Alu-Inox
Bords évasés
Passe aussi dans un four ménager

Plat à rôtir Affinity, 2 anses rivetées en fonte d'inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-372735		41	27,5	8	2,3	2,3

Multicouche inox alu inox.
Bords évasés
Finition : polissage inox brossé pour l'intérieur et polissage inox brillant pour l'extérieur.

Spécial four ménager.
Dimensions utiles: 35x25x8 cm.
Encombrement : 41x27.5x13.35 cm.
Compatible induction



Plat à rôtir rectangulaire en aluminium, 2 anses fixes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-766430	Encombrement hors tout : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9
10-766435	Encombrement hors tout : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81
10-766440	Encombrement hors tout : 46 cm	40	32	8	4	2,6
10-766450	Encombrement hors tout : 56 cm	50	40	8	4	6,61

Très solide et indéformable. Il est très utile pour cuire, dorer et servir à table.



Plat à four en inox, anses intégrées - Spécial four ménager



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
10-312438	Encombrement total : 42x28x7,2 cm	38	26	5,9	5	1,2	1,62

Idéal pour la cuisson au four de viandes, rôtis, gratins, poissons, pommes de terre, légumes...& le service à table de plats conviviaux.
 Passe au four traditionnel & sur tous les feux excepté induction.

COMPACT avec ses anses intégrées.

UNIVERSEL ET POLYVALENT
 Pour toutes les recettes et tout contact alimentaire.

ROBUSTE & DURABLE
 Acier inoxydable garanti à vie.
 Ultra résistant à haute température.
 Garanti sans revêtement. Ne craint pas les rayures.

ENTETIEN FACILE Passe au lave vaisselle.



Cuit-vapeur en inox

Code	Désignation	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66



Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure. Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.



Cloche inox avec pontet en inox et trou d'aération



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
SPECIALE CUISSON SUR PLANCHA					
10-337430		32,5	15	0,7	0,78

La cloche est idéale pour la cuisson à l'étouffée sur plancha; elle permet de cuire viandes, légumes, poissons, crustacés, petits flans ou clafoutis.
 - cuisson douce qui permet d'éviter l'évaporation, elle préserve les nutriments et développe les saveurs.
 - cuisson saine et diététique avec très peu de matière grasse.
 La cloche permet également de maintenir des préparations au chaud.

Le trou vapeur garantit l'évacuation de la pression.


ACCESSOIRES CUISSON






100-101
Les couvercles

102-103
Protection & entretien



ACCESSOIRES CUISSON • LES COUVERCLES

			Couvercle inox 10-3709xx pages 53, 80, 86	Couvercle inox brossé 10-3509xx pages 57, 62	Couvercle inox SPÉCIAL POÊLE 10-3460xx page 13, 71
					
LÉGENDE DU TABLEAU					
✓ Recommandé		• Matière du corps	Inox		Inox
✓ Compatible		• Matière du pontet	Inox		Inox
		• Hauteur du cerclage	Profond		Court
ACIER	MINERAL B	Sauteuses paysannes et woks			
	MINERAL B BOIS				
	MINERAL B PRO				
INOX	AFFINITY	Tous les modèles	✓	✓	
		Wok Ø 32 cm			
	ALCHIMY	Tous les modèles sauf poêles	✓	✓	
	MILADY	Tous les modèles	✓	✓	
	PRIM' APPETY	Tous les modèles	✓	✓	
ANTI-ADHÉSIF	CHOC EXTRÊME	Poêles	✓		
		Sauteuses bombées		✓	
		Wok Ø 32 cm 2 anses		✓	
		Sautoirs à 2 anses	✓	✓	
	CHOC B BOIS	Poêles et sauteuses bombées			
	CHOC INTENSE				
CERANOVA	Poêles et sauteuses				
CUIVRE	PRIMA MATERA (montures fonte d'inox)	Tous les modèles sauf poêles	✓		
	PRIMA MATERA (montures fonte d'acier)				
	INOCUIVRE (montures fonte d'inox)	Tous les modèles sauf poêles	✓		
	INOCUIVRE (montures fonte d'acier)				
	INOCUIVRE (montures laiton)				
CUIT-VAPEUR 3675.24			✓	✓	
TOUTES GAMMES		Poêles Ø 20 à 32 cm			✓

	Couvercle en verre 10-4115xx page 73 	Couvercle en verre 10-4114xx pages 11, 35 	Couvercle en verre 10-3428xx pages 33, 36, 57, 59, 69 	Couvercle cuivre 10-6463xx pages 83, 88 	Couvercle cuivre 10-6454xx page 92 
	Verre	Verre	Verre	Cuivre	Cuivre
	Bakélite noire	Bois	inox	Fonte d'acier	Laiton
	Profond	Profond	Profond	Profond	Profond
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
			✓		
	✓	✓	✓		
			✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
				✓	
				✓	
					✓
	✓	✓	✓		

Cire de culottage et d'entretien pour poêle en acier

new
2026



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-420412	Boîte distributrice de 12 pots	21,5	14,6	78	1,37

Cette cire, à base de cire d'abeille et d'huiles naturelles, peut être utilisée pour culotter votre poêle en acier. Elle peut également être utilisée pour protéger vos ustensiles en acier de l'oxydation lors du stockage.

Pour le culottage :

1. Nettoyer votre poêle puis la sécher.
2. Appliquer une fine couche de cire.

3. Chauffer jusqu'à l'apparition des premières fumées. Votre poêle commence à se colorer. Couper le feu et laisser refroidir.

A stocker dans un endroit sec à température ambiante.



Pâte à polir



Code	Désignation	L.	Kg	UC
10-420001	PATE A POLIR CUIVRE Pot de 150 ml	0,15	0,24	6

Cette pâte permet de redonner de l'éclat facilement à vos ustensiles. L'utilisation est simple : bien nettoyer votre ustensile au préalable; mouiller ensuite une éponge douce avec l'eau chaude,

l'imprégner de la pâte à polir et frotter l'ustensile avec l'éponge par des mouvements circulaires. Il suffit ensuite de le rincer à l'eau chaude et, pour finir, de l'essuyer soigneusement.

Alcool gélifié pour brûleur



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg	UC
10-440902	Dosette alcool gélifié 200 g	8,5			5		0,25	1
10-440952	Carton de 72 dosettes 200 gr.							1
10-440905	Bouteille d'alcool gélifié - 1 litre				23,5	1	1	12
10-440904	Seau d'alcool gélifié de 4 kg		26	18,5			4	4

Plus sécurisant que l'alcool liquide, l'alcool gélifié pour brûleur est inodore et a une même puissance de chauffe que l'alcool liquide. Alcool à forte puissance calorifique, qui vous assure 3,5 heures de maintien de la chaleur avec une dosette de 200g. Conforme aux normes environnementales. ETHANOL

Ficelle alimentaire Rotifil - Qualité supérieure



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-433701	10 pelotes de 45 g/métrage au kilo 2420 m Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
10-433801	bobine 1 kg - métrage moyen au kilo 1700 m Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

Rotifil : mieux que le lin. Apte au contact des aliments aqueux, gras et acides. Utilisation de -40° à + 220°C. Grande résistance à la rupture. Régularité du diamètre/poids/hauteur. Blancheur. Conforme aux législations en vigueur. Conforme au règlement EU 10/2011. Garantie sans formaldéhyde (sans formol irritant et nocif). Utilisable en dérouleuse professionnelle. Made in France.

Boîte de 10 manchons de protection en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463600	10 manchons L. 20 cm	20,5	13	5,5	0,26

S'adapte sur les queues feuillard.
Ce manchon vous protégera de la chaleur de la poignée d'un ustensile de cuisson (d'une poêle, d'une sauteuse, ...).
Ne pas utiliser sur une poignée à plus de 50°.
Ne doit pas être au contact direct de la flamme.

Ne pas utiliser après cuisson au four pour éviter tout risque de brûlure.

Boîte de 10 paires d'anses de protection en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463610	Anses petite taille 7 cm	24	14,5	6	0,36
10-463620	Anses grande taille 11 cm	24	14,5	6	0,44

Cette paire d'anses de protection vous protégera de la chaleur des poignées d'un ustensile de cuisson (faitout, sautoir, marmite, ...).
Ne pas utiliser sur une poignée à plus de 50°.

Ne doit pas être au contact direct de la flamme.
Ne pas utiliser après cuisson au four pour éviter tout risque de brûlure.

Lot de 2 intercalaires de protection en polyester ø 27 / 34 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
10-463702		37	34	0,5	0,02

Lot de 2 intercalaires de protection pour protéger les poêles et casseroles lors du rangement (ø27cm + ø34cm).
Souple, il prend bien la forme de l'ustensile.
Sa surface anti-dérapante sur le dessous permet un bon maintien.



USTENSILES ESSENTIELS

De la bassine à la spatule en passant par les fouets, les ustensiles de Buyer sont conçus pour être le prolongement naturel de la main. Ils offrent ergonomie et confort d'utilisation. Focus sur les entonnoirs à piston et Le Tube, des exclusivités de Buyer, labellisées Origine France Garantie.

- 106 -

Contenir, stocker,
filtrer, mesurer, doser

- 114 -

LE TUBE

- 118 -

Petits ustensiles, fouets
et spatules

- 131 -

Ustensiles pour fruits de mer

- 132 -

Ustensiles pour pizza

- 133 -

Instruments de mesure:
Température, temps et poids



Bassine pâtissière conique à fond plat, professionnelle, bord roulé ouvert



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-325016		16	9	1	0,8	0,19
10-325020		20	10	2	0,8	0,24
10-325024		24	11,2	3,5	1	0,4
10-325028		28	12,5	5,5	1	0,56
10-325032		32	14	8	1	0,74
10-325036		36	15	11,5	1,2	1,1
10-325040		40	17,5	16	1,2	1,42

Bassine professionnelle tant au niveau du volume que de la qualité et de l'épaisseur de l'acier inoxydable utilisé. Elle possède un bord roulé ouvert : roulé pour une manutention sans se blesser, ouvert

pour une meilleure hygiène. Finition polie.

Bassine demi-sphérique sans pied ni anses - Modèle professionnel

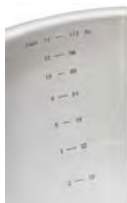


Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg
10-337216		16	1	0,7	0,23
10-337220		20	2,1	0,7	0,35
10-337224		24	3,6	0,7	0,49
10-337230		30	7	0,7	0,7
10-337135		35	11,2	0,8	1,01
10-337140		40	16,8	0,8	1,35
10-337900	Pied pour bassine demi-sphérique Pour ø 20 - 24 cm			1	0,11

Cette bassine en inox, à la jupe évasée doit son nom à sa base arrondie. Cette forme demi-sphérique permet de bien aérer la préparation lors du mélange, qui se fait d'un mouvement de haut en bas. Inséparable de son fouet, le cul-de-poule est l'ustensile idéal pour monter aisément et rapidement des blancs d'œufs en neige ou réaliser des émulsions.

- Acier inoxydable robuste et indéformable
- Extérieur poli brillant et intérieur brossé
- Arrondi parfait pour bien "aérer" la préparation lors du mélange
- Bord ouvert pour une hygiène parfaite
- Bord roulé pour une manutention sans se blesser

Bassine pâtissière demi-sphérique en inox - revêtue silicone



Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg
10-337316		16	1	0,7	0,24
10-337320		20	2,1	0,7	0,37
10-337324		24	3,6	0,7	0,5
10-337330		30	7	0,7	0,73

De Buyer a développé une nouvelle bassine cul-de-poule en acier inoxydable avec un fond revêtu de silicone. La bassine reste

stable, ne dérape jamais lors du travail. Les graduations intérieures en font un véritable outil de travail.



Bassine demi-sphérique en polyéthylène



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
10-453017		17,5	8	1	0,08
10-453023		23	10,5	2,5	0,16
10-453027		27,5	12	4,5	0,2
10-453032		32	14,5	6	0,26
10-453036		36	16	9	0,3
10-453040		40	18	13	0,4

Températures d'utilisation - 50° C à + 70° C .
Ne pas utiliser au four micro-ondes.

Bain-marie à queue sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-311112		12	11,5	1,3	0,8	0,42
10-311114		14	14	2,1	0,8	0,51
10-311116		16	16	3,2	0,8	0,73
10-311118		18	18	4,6	0,8	0,86

Ce récipient pour cuisson au bain-marie est réalisé en acier inoxydable. De par sa forme, il peut être inséré dans un récipient d'eau (casserole) et il permet de cuire au bain-marie lait, chocolat, sauces, etc. Couvercle vendu séparément. Ne convient pas pour l'induction.

Bahut à anses, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-339014		14	12	1,7	0,8	0,49
10-339016		16	13	2,5	0,8	0,59
10-339020		20	16,5	5	0,8	0,91
10-339024		24	20	8	0,8	1,28

Ce bahut à anses en acier inoxydable alimentaire permet de stocker les aliments en toute sécurité. Il peut également servir de récipient pour chauffer des aliments au bain-marie. Idéal aussi dans la manipulation des bio-déchets.

Plats en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
10-328327		27	22	4	1,9	1	0,63	10
10-328330		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10
10-328035		35	27	4,6	3,6	1	0,97	10
10-328040		42	32	5	4,9	1	1,24	5

Ces plats en acier inoxydable sont particulièrement résistants aux chocs survenant lors des manutentions. Dimensions professionnelles.



Passoire conique à 2 anses et à cercle en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
10-393032		29,4	39,5	14,4	1	0,8
10-393040		36,5	49	17	1,2	1,47
10-393048		44,6	58	19,3	1,2	2,14

Cette passoire à pied en acier inoxydable a une épaisseur de 12/10°, ce qui la rend très solide et résistante aux chocs. Qualité professionnelle

Passoire en acier inoxydable - qualité professionnelle



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
10-323224	Conique à queue	23,5	45	11	1	0,57
10-323228	Conique à queue	27	54	12	1	0,76

Passoires réalisées en acier inoxydable alimentaire. 3 modèles différents sont proposés. Les passoires avec queue et crochet peuvent être positionnées sur un récipient lors de l'égouttage. Perforations ø 3 mm

Passe-sauce "Chinois" de cuisine - Qualité professionnelle - Perforation 1,5 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
10-335010 (1)		10	7,1	0,4	0,08
10-335014 (2)		14	10,5	0,4	0,15
10-335018	Avec crochet à l'arrière	18,5	16	0,4	0,31
10-335020	Avec crochet à l'arrière	20	18	0,4	0,38
10-335023	Avec crochet à l'arrière	23	20,5	0,4	0,45
10-335026	Avec crochet à l'arrière	27	23	0,4	0,71
10-335401	Pied inox anti-dérapant Convient pour ø 14/18/20		15	6	0,17

Gamme composée de différentes tailles dans un inox épais, très résistant à l'usage.

Face à la queue, se trouve un crochet qui permet de poser le chinois dans une casserole à partir du ø18 cm.

Pour assurer la stabilité, il est possible de mettre les chinois sur le pied inox des entonnoirs

Pilon pour chinois en hêtre



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-335090		25,5	5	0,19



Chinois spécial pâtissier micro-perforé 0,8 mm (+ hygiénique que l'étamine)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
10-335123	Chinois ø 23 cm	23	22	1	0,56
10-335401	Pied inox anti-dérapant Convient pour ø 19/21		15	6	0,17

Ressemblant presque à s'y méprendre à son cousin le chinois de cuisine, le chinois pâtissier en acier inoxydable à la particularité d'avoir des micro-perforations qui le rendent aussi efficace que l'étamine, avec quelques avantages en plus: hygiène, solidité et sécurité.

Nettoyage facile.

Chinois étamine en inox avec renfort - Maille fine - Trou 0,4 mm



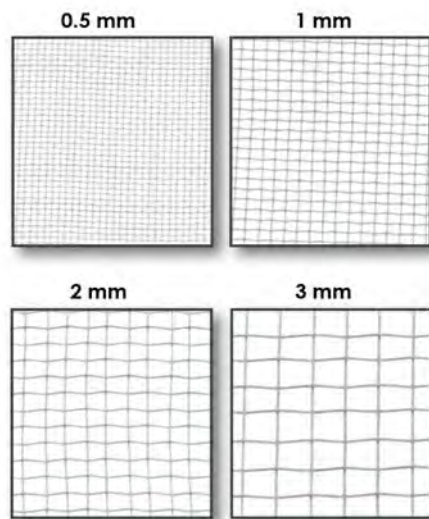
Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-335220	Hauteur 18 cm	20	44	18	0,6	0,48
10-335222	Hauteur 23 cm - modèle profond	22	45	23		0,57

Renforcé d'un fil inox double ø 4 mm qui protège la maille
Queue épaisseur 2 mm

Ce Chinois est muni de crochet et de patte d'appui ce qui lui permet d'être posé sur des récipients ronds. Indispensable en pâtisserie, il permet de filtrer très fin des gelées, des coulis ou de la crème anglaise pour enlever le germe de l'oeuf.

En inox, il avère plus solide, plus hygiénique et plus facile d'entretien que l'étamine traditionnelle.

Tamis en inox à mailles interchangeables - 4 modèles de mailles



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-460521	maille 3 mm/2mm/1 mm/0,5 mm	20	0,37

UTILISATIONS :

- Maille 0,5 mm : farine, sucre glace
- Maille 1 mm : Poudre d'amande, de noisette
- Maille 2 mm : Purée, mousse de poisson
- Maille 3 mm (crible) : Epluchage des noisettes, pralinés en grain, râpe à pâte d'amande

Tamis à farine tout inox N° 20 - maille 0,8 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-460416		16	5,5	0,11
10-460421		21	6	0,19
10-460430		30	7	0,31

Passe-bouillon en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-324210	Ep. maille 0,27 mm	10	25,5	0,08
10-324212		12	32,5	0,11
	Disponible jusqu'à épuisement des stocks			
10-324214		14	35	0,13
10-324216		16	37	0,2
	Disponible jusqu'à épuisement des stocks			
10-324218		18	40	0,22

Toile métallique en acier inoxydable

Saupoudreuses en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
10-478200	Saupoudreuse à toile métallique (1)	7	13	0,5	0,17
10-478201	Saupoudreuse à toile métallique	7	10	0,31	0,14
10-478300	Saupoudreuse à trous fins (2)-trou ø1,5 mm	7	13	0,5	0,17
10-478302	Saupoudreuse à trous fins -trou ø1,5 mm	7	10	0,31	0,14
10-478301	Saupoudreuse à épices (3)- Gros trous 2,5 mm	7	13	0,5	0,17
10-478303	Saupoudreuse à épices - Gros trous 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

La saupoudreuse à toile métallique est idéale pour saupoudrer le sucre glace. Elle est munie d'un couvercle à baïonnette.

Moulin à légumes professionnel en inox et grilles



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
10-200400	Moulin N°5 professionnel - Sans grille	37	41	38,5	3,1
10-200410	Grille pour N°5, ø 1 mm				
10-200415	Grille pour N°5, ø 1,5 mm				
10-200420	Grille pour N°5, ø 2 mm				
10-200430	Grille pour N°5, ø 3 mm				
10-200440	Grille pour N°5, ø 4 mm				
10-200700	Moulin semi-professionnel N°3 fournis avec 3 grilles 1,5mm - 2,5 mm - 4 mm	31			3



Ce moulin professionnel en acier inoxydable permet de préparer des purées, compotes, potages, soupes de poissons, etc. Trois modèles de grilles avec des perforations de grosseur différente peuvent s'y adapter.

Seau gradué avec pied, anse tombante



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	Kg
10-327612	ø intérieur 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34

Seau en acier inoxydable alimentaire pouvant recevoir tout aliment ou liquide. Graduation intérieure de litre en litre.

Seau gradué sans pied, anse tombante



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	Kg
10-327412	Gradué - ø intérieur supérieur 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

Seau en acier inoxydable alimentaire pouvant recevoir tout aliment ou liquide. Graduation intérieure de litre en litre.

Mesure graduée avec pied, poignée et bec verseur



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	Kg
10-356505		10	10,5	0,5	0,3	0,14
10-356510		13,5	14	1	0,3	0,24
10-356520		16	18,5	2	0,3	0,41
	Petite mesure graduée sans pied, avec poignée					
10-356501		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
10-356502		8,5	7	0,25	0,2	0,07

Cette mesure en acier inoxydable alimentaire facilite la cuisine et permet de mesurer rapidement les liquides. Facile à manipuler avec sa poignée et son bec verseur. Stérilisable.

Main à farine inox, pelle à ingrédients



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-327120	Main à farine avec manche 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
10-327124	Main à farine avec manche 1,4 L Disponible jusqu'à épuisement des stocks	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

Ces pelles en acier inoxydable assurent une hygiène parfaite. Le manche en tube inox est soudé.

Pelle à farine en polypropylène blanc



Code	Désignation	Lcm	L.	Kg
10-437002	0,25 litre	26	0,25	0,04
10-437005	0,5 litre	32	0,5	0,07
10-437009	0,9 litre	39	0,9	0,12

Cette pelle à mesurer, très pratique, est en polypropylène alimentaire.

Pot gradué en polypropylène



Code	Désignation	Hcm	L.	Kg
10-402105		14	0,5	0,05
10-402110		17	1	0,1
10-402120		21,5	2	0,2
10-402130		24	3	0,3
10-402150		27	5	0,4

Graduation en litres et millilitres. Bec verseur et poignée. Température d'utilisation : de 0° à 125° C. Ne pas mettre au congélateur.

Quart inox type Armée, 2 anses rabattables



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
10-397900		13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

Le quart fait partie du matériel de campement destiné à l'équipement du soldat. Ce modèle en acier inoxydable est particulièrement solide et hygiénique, et est d'un entretien facile. Les deux anses sont rabattables pour un faible encombrement.

Set de 4 mesures en inox : 60 - 80 - 125 - 250 ml



Set de 4 cuillères-mesures en inox : 1 / 2,5 / 5 / 15 ml



Code	Désignation	Kg
10-482702	1/4 cup - 1/3 cup - 1/2 cup - 1 cup	0,4

Code	Désignation	Kg
10-482701	1/4 cc - 1/2 cc - 1 cc - 1 cs	0,08



Cuillère-portionneuse à glace en fonte d'aluminium, manche eutectique



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
10-481500	Largeur boule 4,5 cm	18	4,5	0,11	5

Portionneuse conçue pour une productivité optimisée : le galbe est étudié pour un enroulement rapide. Les bords sont aigus pour une bonne pénétration de la glace et pour aller dans les angles. Stable, pratique et hygiénique, ce modèle possède un rebord anti-goutte et une base plane pour éviter le

contact sur le plan de travail. Lors de la prise en main, le manche eutectique étanche diffuse la chaleur dans toute la cuillère au fur et à mesure de la confection des boules de glace. Ceci permet de former des boules plus facilement. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Portionneuse à glace tout inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L	Kg
10-482605	boule 80ml - 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
10-482604	boule 60ml - 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
10-482603	boule 40ml - 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14

Entonnoir



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-335712	Entonnoir avec filtre	11,6	12,9	0,13
10-335720	Entonnoir avec filtre	19,5	20,7	0,31
10-335612	Entonnoir sans filtre ø du trou 12 mm	11,6	12,9	0,13
10-335620	Entonnoir sans filtre	19,5	20,7	0,24
10-335701	Filtre tout inox pour entonnoir			0,02

Cet entonnoir en acier inoxydable, existe en modèle avec filtre (référence 3357) ou sans filtre (référence 3356). Le modèle avec filtre amovible assure une hygiène parfaite. Le filtre s'adapte sur l'entonnoir référence N° 3356.

Entonnoir en inox à larges embouts - spécial confiture & garnissage de cercles



Code	Désignation	Kg
10-335600	Avec 2 embouts pour ø de pots de 3,5 à 6 cm ø supérieur 15 cm	0,23





Cet entonnoir à double embout est adapté pour remplir sans bavure les pots ayant des ouvertures de ø 3,5 à 6 cm. Parfait pour les confitures, marmelades, compotes, etc. Il est également parfait pour remplir des cercles pour le dressage des assiettes avec des garnitures de légumes, du riz, du coulis gélifié, etc.



Les DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES par de Buyer

Remplir, dresser, couler, garnir, décorer

Pour Traiteur, Collectivité, Boulangerie, Pâtisserie, Restauration

	10-3353xx	10-335412	10-335402	10-335452	10-335800
					
Volume	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Buse	ø 7 mm supporte 80°C max.	3 débits ø 8 mm et buses ø 4 & 6 mm		3 débits ø 15 mm et buses ø 5 & 10 mm	2 douilles fournies U8 & D8 Douilles au choix
Utilisations: à chaque consistance	son entonnoir				
	LIQUIDE FLUIDE	LIQUIDE	FLUIDE	EPAIS MOUSSEUX	EPAIS DENSE
Sauce salée et sucrée	✓	✓	✓	✓	
Gelée chaude		✓	✓	✓	
Pâte de fruits chaude		✓	✓	✓	
Crème Coulis épais				✓	
Sirop (chauds)		✓	✓	✓	
Liqueur	✓	✓	✓		
Mousses/ Entremets				✓	
Pâte à gâteau					✓
Appareil Financiers Madeleines Cakes					✓
Confiture				✓	
Pâte à choux					✓
Moelleux chocolat				✓	✓
Génoise					✓
Caramel chaud		✓	✓	✓	
Biscuit Joconde				✓	
Crème pâtissière					✓
Fromage blanc compote de fruit				✓	

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE le coffret essentiel



Code	Désignation	Kg
10-335800	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C	0,44
Accessoires vendus séparément : douilles Tritan, kit sablés, réservoir et couvercles		

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).
- Pour remplir, garnir et décorer. Travail rapide et précis.
Contenant de 0,75L.
- 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.

Toutes les douilles Tritan sont compatibles avec LE TUBE - Voir page 217.

LE TUBE le coffret avec kit sablés



Code	Désignation	Lcm	lcm	L	Kg
10-335801	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) + 2 couvercles hermétiques + le kit Sablés REF 3358.94 T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68
ACCESSOIRES :					
10-335892	Lot de 2 couvercles pour le réservoir du Tube				0,05
10-335893	Lot de 2 couvercles percés pour le réservoir du Tube				0,05
10-335875	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques	19,6	8,54	0,75	0,13

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).
- Pour remplir, garnir et 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.

Toutes les douilles Tritan sont compatibles avec LE TUBE - Voir page 217

LE TUBE PRO



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-335802	Ce coffret contient : - Piston à pression LE TUBE avec 2 couvercles hermétiques - 4 recharges 0.75L. avec couvercles hermétiques - Assortiment 12 douilles sur supports : 3 douilles unies ø6-11-13 mm 3 douilles cannelées B8-C8-E8 / 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 1 douille St Honoré / 1 douille à bûche 1 douille à garnir ø 6 mm 1 douille à verrine ø 10 mm	47	30	10	1,82

Accessoires spécialement sélectionnés pour apporter une solution simple de rapidité et productivité aux restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs

mais aussi pour la restauration rapide, le snacking. Pour un travail régulier et précis. T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C



LE TUBE : le présentoir



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-335895	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 8 Coffrets Tube 3358.01 - 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recharges 3358.75	50	39	150	15,62
10-335896	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 4 Coffrets Tube & kit Sablés 3358.01 - 5 Coffrets Tube Essentiel 3358.00 - 5 recharges 3358.75 - 3 lots de 2 bouchons 3358.92 - 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
10-335897	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 9 Coffrets Tube Essentiel 3358.00 - 2 kits Sablés 3358.94 - 4 recharges 3358.75 - 3 lots de 2 bouchons 3358.92 - 6 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	



Kit LE TUBE spécial Sablés



Code	Désignation	Kg
10-335894	Bouchon support disque + 13 disques décor avec 2 couvercles hermétiques pour stocker la pâte à Sablés	0,17

LE TUBE se transforme en presse à biscuits.

Kit composé d'un bouchon/support disque et de 13 disques amovibles en acier inoxydable.

Le bouchon s'adapte sur LE TUBE. D'une pression la pâte à sablé est formée, 13 décors différents sont disponibles pour la réalisation de sablés variés et originaux.

Utilisation également possible avec de la pâte à choux pour former des mignardises garnies de crème.





Mini-entonnoir à piston KWIK en inox, avec support - 0,8 litre



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-335300	Noir	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335320	Vert	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335330	Orange	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335340	Rouge	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25

10-335360	Fushia	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
-----------	--------	----	------	----	------	-----	-----	------

PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :

10-335396	Kit buse écrou siphon
10-335395	Buse

En inox et matière plastique.

Ce mini-entonnoir possède un débit réglable par la poignée (buse de $\varnothing 7$ mm étanche).

Pratique, sa capacité de 0,8 L. est idéale pour les petites quantités de sauces 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.

Rangement facile.

Passé au lave-vaisselle.



Entonnoir à piston KWIK PRO tout inox, à 3 débits, étanche



Tout inox, y compris écrous, papillons, ressort... pour une hygiène parfaite.

Étanche en position fermée : pour les crèmes, les sauces, ou les liqueurs...

Son utilisation facile en fait un outil universel en cuisine comme en pâtisserie :

- Pour garnir les sauces à l'assiette
- Couler de la gelée dans un plat
- Remplir des petites quiches
- Remplir des coques en chocolat d'alcool, ...

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
10-335400	Modèle 1,9 L. - Sans support	19	18	1,9	1	0,61
10-335402	Modèle 1,9 L. - Complet avec support	19	18	1,9	1	0,78
10-335410	Modèle 1,5 L. - Sans support	17,5	16,5	1,5	1	0,55
10-335412	Modèle 1,5 L. - Complet avec support	17,5	16,5	1,5	1	0,72
10-335401	Pied inox anti-dérapant		15		6	0,17
PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :						
10-335492	Ecrou central					
10-335493	Ecrou papillon					
10-335495	Jeu de 2 buses - 4 et 6 mm					
10-335489	Mécanisme 1,5 L (piston,barre,levier,ressort)					
10-335499	Mécanisme 1,9 L (piston, barre, levier, ressort)					
Nous consulter pour les autres pièces détachées						



Entonnoir à piston KWIK MAX - Volume 3,3 L. Maxi débit. FORMAT PROFESSIONNEL



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-335452	avec support et 2 buses ø 5 et 10 mm MODELE PROFESSIONNEL 3 débits possibles ø 15-10 et 5 mm Côté pratique: les 2 buses inox non utilisées se fixent sous la poignée	20	38	0,95
PIECES DÉTACHÉES :				
10-335451	Support seul			
10-335479	Mécanisme intérieur complet			

IDEAL POUR LES MOUSES

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 en hêtre naturel, traités à la cire d'abeille.

Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.



Spatule ronde B BOIS

Spatule à biseau B BOIS



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-487025		25	0,02
10-487030		30	0,03
10-487035		35	0,05
10-487040		40	0,07

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487225		25	5	0,5	0,02
10-487230		30	5	0,5	0,02
10-487235		35	5,5	0,7	0,03
10-487240		40	6	0,7	0,05

Cuillère anglaise B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487120		20	4,5	1,5	0,02
10-487125		25	4,5	1,5	0,02
10-487130		30	5	1,5	0,03
10-487135		35	5,5	1,5	0,05
10-487140		40	6	1,5	0,07

Cuillère pointue B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487400	Spéciale sauce	30	5	1,5	0,04
10-487401	Percée, spéciale Risotto	30	5	1,5	0,03

Pelle galbée B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487530		30	8	2	0,05

Spatule à crêpe B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487300		30	4,5	0,5	0,02

Raclette à crêpe ronde B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487301		20,5	16	1,5	0,01

Rateau à crêpe B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487302		20	16	3	0,02

Lot de 10 mini spatules à raclette ou à blinis B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-487304		14	4	0,08

Pince à toast B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487601		21	5	3	0,03



Ustensiles B Bois en acier inoxydable patiné et manche bois



Code	Désignation	Lcm	lcm	L.	Kg
10-270100	Cuillère perforée	33,5	6,5		0,1
10-270101	Cuillère pleine	33,5	6,5		0,1
10-270102	Louche	34	9	0,09	0,15
10-270103	Presse-purée	29	7,5		0,14
10-270104	Ecumoire	36,5	11		0,15
10-270105	Spatule pleine	35	8		0,13

Manche en bois de hêtre, traité à la cire d'abeille.
 Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.

Ustensiles B Bois en acier inoxydable patiné et manche bois



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-270106	Spatule perforée	35	8	0,11
10-270107	Spatule flexible	30	8	0,07
10-270108	Pelle à gâteau	27,5		0,07
10-270109	Cuillère à spaghetti	33	7	0,11
10-270110	Grappin	32	3,5	0,08

Manche en bois de hêtre, traité à la cire d'abeille.
 Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.

Araignée à friture - toile inox - Modèle professionnel



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-260112	L. manche 34 cm	12	34	0,24
10-260114	L. manche 35 cm	14	48	0,27
10-260116	L. manche 36 cm	16	38	0,29
10-260118	L. manche 41,5 cm	18	56	0,35
10-260120	L. manche 43,5 cm	20		0,38
10-260122	L. manche 45 cm	22	64	0,41

Acier inoxydable L'araignée à friture permet de récupérer et d'égoutter les aliments flottant dans leur liquide de cuisson.



Louchettes inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Epmm	Kg	UC
10-313608	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
10-313504	Louchette ronde à napper/à liqueur (2) L. manche 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
10-313406	Louchette à bec pour fruits, couscous (3) L. manche 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5

Acier inoxydable. Manche soudé. Les louchettes à bec sont idéales pour le nappage, pour le service des sauces, des liqueurs etc. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza; son fond plat permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

Pochon (louche) monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
10-302106	Longueur manche 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1
10-302108	Longueur manche 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15
10-302110	Longueur manche 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24
10-302112	Longueur manche 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29
10-302114	Longueur manche 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48
10-302116	Longueur manche 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49
10-302120	Longueur manche 51,5 cm	20	72	9,7	2,06	1,5	0,71

Les pochons monobloc sont fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large, sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains humides. Cette bonne prise en main évite beaucoup de fatigue. L'inclinaison du manche convient à tous les récipients.

Pochon à bec monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
10-302166	L. manche 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Fabriquée d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Le pochon à bec est idéal

pour verser de la sauce dans un plat ou des assiettes, servir des sangrias ou autres boissons, etc. Ceci sans gouter.

Écumoire monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
10-304108	Longueur manche 28 cm	8	34,5	1,2	0,1
10-304110	Longueur manche 32 cm	10	41,3	1,2	0,14
10-304112	Longueur manche 35 cm	12	44,5	1,2	0,18
10-304114	Longueur manche 43 cm	14	53,5	1,2	0,26
10-304120	Longueur manche 51,5 cm	20	67,5	1,5	0,48

Les écumoirs monobloc sont fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. L'écumoire permet de récupérer et d'égoutter les aliments qui sont remontés à la surface du liquide de cuisson.

Cuillères à arroser monobloc en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
10-398210	DROITE - Longueur manche 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
10-398310	BEC DE COTE - Longueur manche 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

Les cuillères à arroser sont fabriquées d'une seule pièce. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Les cuillères permettent de récupérer le jus de cuisson des viandes, poissons etc. pour les arroser lors de la cuisson.

Spatule monobloc en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
Spatule percée					
10-398410	Longueur manche 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
10-398412	Longueur manche 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
Spatule pleine					
10-398510	Longueur manche 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
10-398512	Longueur manche 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Les spatules monobloc sont fabriquées d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

Ustensiles de service en inox - manche plastique noir



Code	Désignation	L	Kg
10-214000	Cuillère pleine	33	0,08
10-214010	Cuillère perforée	33	0,08

Ustensiles en acier inoxydable - Qualité supérieure
Épaisseur du manche 2,5 mm

Robuste - Forme ergonomique- Avec crochet
 Dimension et/ou litrage gravé sur le manche

Pochon (louche) en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Epmm	Kg
10-313006	L. manche : 28,2 cm	6	33,5	0,05	2,5	0,14
10-313008	L. manche : 32,9 cm	8	39	0,13	2,5	0,22
10-313010	L. manche : 36,5 cm	10	44,5	0,25	2,5	0,31
10-313012	L. manche : 40,2 cm	12	50	0,45	3	0,45

Le manche des pochons est très rigide et large, sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains humides. Cette bonne prise en main évite beaucoup de fatigue. L'inclinaison du manche convient à tous les récipients.

Ecumoire en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
10-315008	L. manche : 32,9 cm	8	40	2,5	0,2
10-315010	L. manche : 36,5 cm	10	45	2,5	0,25
10-315012	L. manche : 40,2 cm	12	50	3	0,36
10-315016	L. manche : 45,5 cm	16	58,5	3	0,51

L'écumoire permet de récupérer et d'égoutter les aliments qui sont remontés à la surface du liquide de cuisson. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique.

Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives



Code	Désignation	Lcm	Icm	Kg	UC
10-481301		28	6,5	0,03	5

Cette spatule souple en nylon a des angles arrondis et est recommandée pour une utilisation dans les ustensiles de cuisson

CHOC car elle évite d'endommager leur revêtement anti-adhésif. Résiste à la chaleur.

Pelle à omelette, tout inox



Code	Désignation	Lcm	Icm	Epmm	Kg
10-329430		30	28	1,2	0,79

Très pratique, la pelle à omelette est utilisée pour les plaques à snacker.



Pince à spaghetti inox



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg	UC
10-481621		20	0,5	0,06	5

Pince à effet ressort qui permet de bien maintenir les spaghettis lors du service. Cette pince convient également pour le service des crudités râpées.

Pince cafétéria normale ou Jumbo, embouts "feuilles de chêne", inox



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg	UC
10-478824		24	0,5	0,12	12
10-478830		30	0,5	0,15	12
10-478840		40	0,5	0,2	12

Le grand modèle est très pratique pour les postes de cuisson, grillades, barbecue...



Brochettes, inox



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg
10-340125	Le lot de 10	25	2	0,01
10-340135	Le lot de 10	35	2	0,01
10-340140	Le lot de 10	40	2	0,02



Proposées de 25 à 40 cm, ces brochettes en inox sont réalisées en acier inoxydable d'une épaisseur de 2 mm et ne se déforment pas. Le bout pointu permet d'embrocher facilement les aliments.



Pince de présentation droite en inox



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-423815		16	0,02
10-423825		25,5	0,05
10-423830		30	0,08

Pour une manipulation précise de tous les ingrédients, du plus petit (ex : herbes, graines germées, fleurs, pousses...) au plus grand (ex: retourner une pièce de viande). Pour dresser et décorer plats et assiettes.



Pince de présentation à bout recourbé en inox



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-423915		16	0,02
10-423930		30	0,08

Pour une manipulation précise de tous les ingrédients, du plus petit (ex : herbes, graines germées, fleurs, pousses...) au plus grand (ex: retourner une pièce de viande). Pour dresser et décorer plats et assiettes.

Pince de présentation coudée en inox



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-423720		20	0,03

Manipulation précise de tous les ingrédients. Pour dresser et décorer.

FOUET UNIVERSEL

Mélanger, Battre, Aérer, Emulsionner...

L'ustensile indispensable en cuisine, pâtisserie, boulangerie :
le fouet universel de Buyer pour toutes vos préparations :
sauces, émulsions, blancs en neige, crèmes, pâtes à gâteaux...

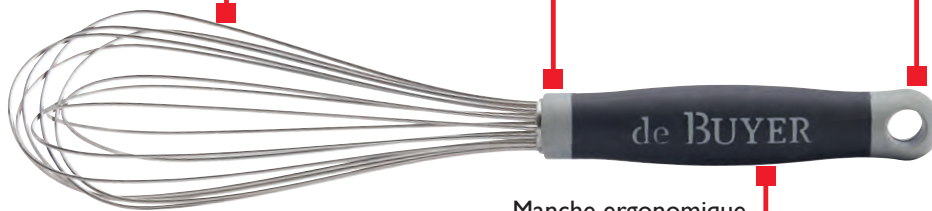
Göma



Fils en inox
qualité ressort
indémanchables

Hygiène parfaite
Stérilisable
Passe au lave vaisselle

Trou : accrochage et
égouttage faciles



**SOLIDE
PROFESSIONNEL
ERGONOMIQUE**

Manche ergonomique
isolant et anti-glisse
Polypropylène
Surmoulage en TPE
(Thermo Plastique Elastomère)



10-261020 Fouet universel à manche affiné L. 20cm. Parfait dans les petites casseroles, pour les sauces.

10-261025 Fouet universel à manche affiné L. 25cm

10-261030 Fouet universel à manche affiné L. 30cm

Les plus petits fouets de longueur 25 cm et 30cm possèdent un manche différent affiné qui s'adapte à toutes les prises en main, même aux mains les plus fines.

10-261035 Fouet universel L.35 cm

10-261040 Fouet universel L.40 cm

10-261045 Fouet universel L.45 cm

10-261050 Fouet universel L.50 cm

FOUET A BLANC

10-261135 Fouet universel L.35 cm

10-261145 Fouet universel L.45 cm



Pour une utilisation standard chez les particuliers,
choisir les tailles de fouets et spatules allant **jusqu' à 35 cm maximum**.
Au-delà, les ustensiles sont destinés aux professionnels.



Fouet universel GÖMA, manche polypropylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-261020	fil ø1,4 mm - L. 103,5 mm	22,43	5	0,06
10-261025	fil ø1,4 mm - affiné	26,5		0,08
10-261030	fil ø1,8 mm - affiné	32		0,14
10-261035	fil ø1,8 mm			0,6
10-261040	fil ø1,8 mm	41,5		0,19
10-261045	fil ø1,8 mm	46,5		0,23
10-261050	fil ø1,8 mm	50		0,25

Indispensable en cuisine, pâtisserie ou boulangerie : fouet professionnel de Buyer avec fils inox qualité ressort indéformables et surmoulés pour une étanchéité parfaite.

Manche confort revêtu TPE: ergonomique et antiglisse. Pratique pour le rangement avec son trou d'accroche.

Stérilisable et étanche.
Passe au lave-vaisselle.

Fouet à blancs ballon GÖMA, manche polypropylène



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-261135	fil ø 2 mm	35	0,18
10-261145	fil ø 2 mm épaisseur du stock	45	0,23

Ce fouet a une pomme large et des fils rigides en inox. Il est spécialement étudié pour monter rapidement les blancs en neige. Il permet également une bonne incorporation d'une masse épaisse, en évitant le problème des fils trop souples.



Spatule pâtissière Maryse souple, basse température



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-489124	L. manche 18 cm	29	0,07
10-489134	L. manche 24 cm	37,3	0,1
10-489142	L. manche 30 cm	43	0,11

Incontournable en pâtisserie, la spatule "Maryse" est souple et permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. Ce modèle possède une encoche pour éviter de glisser dans le récipient. La forme cuillère de cette maryse est idéale pour racler, ramasser et étaler. T° max. 100°C. Manche antibactérien. NSF. Lame caoutchouc surmoulée. Indémanchable.

Spatule pâtissière Maryse souple, haute température 260°C



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-474024	manche: 17,2 cm	25	0,08
10-474034	manche: 24 cm	35	0,11
10-474042	manche: 34,2 cm	45	0,13

Souple, cette spatule souple en silicone (et manche plastique) permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. lame silicone surmoulée, indémanchable. Facile d'entretien. Passe au lave-vaisselle. Résiste jusqu'à 260°C (500°F). NSF.



Corne souple en plastique alimentaire



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
10-485800	Raclette-corne coupe-pâte ronde T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

Cet ustensile permet de corner (racler) un récipient afin d'enlever les restes d'un appareil collé à la paroi.

Spatule en polyglass - Résistante jusqu'à 220°C



Code	Désignation	Lcm	Kg	UC
10-474525		25	0,04	6
10-474530		30	0,05	6
10-474535		35	0,06	6
10-474540		40	0,08	6
10-474545		45	0,1	6
10-474550		50	0,12	6

Le polymère technique (polyamide/verre) utilisé pour ce produit est robuste et répond aux exigences en matière d'hygiène; il est imputrescible, facilement lavable et stérilisable. Passe au lave-vaisselle. Grâce à son arrondi sans rebord, la spatule racle parfaitement le fond du récipient. Le bout du manche est équipé d'une encoche pour éviter que la spatule ne tombe dans la préparation.

La taille est gravée sur le manche.

Spatules en acier inoxydable trempé haute qualité

Surface polie :

- Facilite l'étalage
- Evite la corrosion. Peut passer au lave-vaisselle

Lame **flexible** pour un travail précis

- Les spatules sont meulées sur toute la longueur de plus en plus finement

Manche ergonomique robuste et résistant en polyamide renforcé de fibre de verre

Emplacement pour le pouce + Butée pour les doigts pour une prise en main sûre

Texture effet carbone anti-glisse

Trou intégré au manche pratique pour accrocher

MADE IN FRANCE



Mini-spatule coudée en inox FKOfficiium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-423108	Lame pointue 8 cm	21	2	0,04
10-423109	Lame arrondie 9 cm	22	2	0,04
10-423112	Lame arrondie 12 cm	25	2,4	0,05

Spatule pâtissière coudée inox FKOfficiium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-423115	L. Lame 15 cm	33,5	3,5	0,12
10-423120	L. Lame 20 cm	38,5	3,5	0,13
10-423125	L. Lame 25 cm	43,5	3,5	0,15
10-423130	L. Lame 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forme coudée du manche de cette spatule permet d'étaler facilement les pâtes et les mettre à niveau.

Spatule pâtissière droite FKOfficiium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-423015	Longueur lame 15 cm	29	3,5	0,11
10-423020	Longueur lame 20 cm	34	3,5	0,12
10-423025	Longueur lame 25 cm	39	3,5	0,13
10-423030	Longueur lame 30 cm	44	3,5	0,14

Cette spatule plate a un bout arrondi et est idéale pour étaler, lisser et manipuler les pâtisseries. La spatule est meulée sur toute la longueur de plus en plus finement : l'extrémité est plus flexible pour un travail précis.

Pelle flexible ajourée en inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-423500	L.lame 17 cm	31	7,8	0,1

Cette pelle est en acier inoxydable forgé. Sa flexibilité permet de manipuler et retourner facilement les aliments.

Spatule de service coudée FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-423600	Pleine	26,5	5	0,07
10-423601	Ajourée	26,5	5	0,06



Spatule FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-423200	Pleine - L. lame 12 cm	30	9	0,14
10-423201	Ajourée - L. lame 12 cm	30	9	0,12

La forme coudée du manche de cette spatule et sa lame rigide permettent entre autre de décoller et de retourner facilement steaks hachés et autres viandes sur les plaques à snacker.

Spatule-triangle à lame biseautée inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-423301	L. lame 8 cm	26,5	8	0,11

La forme spéciale de cette spatule permet de nettoyer les grilles et plaques de cuisson. Sa largeur et ses angles vifs permettent aussi d'étaler des pâtes, de les couper ou de décoller les chocolats de leur feuille.



Scie à génoise FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-423425	L. lame 25 cm	39,5	3,5	0,14
10-423435	L. lame 35 cm	50	3,5	0,16

La scie à génoise permet de découper à l'horizontale la génoise de manière régulière et sans brisure afin de garnir ensuite le gâteau de crème ou autre. Epaisseur de la lame 2 mm.



Lancette à huitres - Lame inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-468300		15,7	4,5	2	0,06

Lame pointue et courte en acier inoxydable extra dur 420 2CR14 pour couper facilement le muscle de l'huître.
Manche en polyamide chargé fibre de verre.

Résistant et antiglisse. Sécurisé ergonomique avec cale pouce & butée de protection
Longueur adaptée à toutes les mains. Lavage à la main conseillé - Passe au lave-vaisselle

Lot de 4 curettes doubles à crustacés en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-468700	Lot de 4 curettes	21	1,8	0,01

FOURCHETTE DOUBLE : petite et grande curette pour retirer facilement la chair de tous les crustacés. Idéale pour homard, crabe, langouste

Ergonomique avec un calage central du pouce pour une bonne préhension. Acier inoxydable robuste - Passe au lave vaisselle



Ciseaux à crustacés - Lames inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
10-468500		20,7	6,5	1,5	0,11

FUNCTIONNENT AVEC UN SYSTÈME DE FERMOIR ET DE RESSORT POUR UNE COUPE SÛRE ET FACILE. Coupe les carapaces dures, sans abîmer la chair, ni faire d'éclats ou de gâchis. Idéal pour homard, crabe, langouste crevette et langoustine. Large ouverture pour toutes les mains. Tenaille

intégrée. Système breveté. Lames en acier inoxydable détachables pour faciliter le nettoyage.

Moufle de maintien silicone pour ouverture des huîtres



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	MODELE EXTRA LARGE - Silicone				
10-468220	Modèle XL pour droitier La moufle est mise sur main gauche	23	17	2	0,14
10-468221	Modèle XL pour gaucher La moufle est mise sur main droite	23	17	2	0,14

Cette moufle permet de maintenir l'huître pendant l'ouverture quelque soit le moyen utilisé. Elle ne peut assurer une protection

contre un couteau ou une lancette mal dirigé. Le modèle extra-large s'adapte aux mains les plus grandes.





Roulette à pizza inox, manche plastique - Modèle professionnel



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
10-497010	Roulette à pizza inox, manche plastique	10	1	0,17

La roulette à pizza particulièrement solide est munie d'un manche ergonomique pour une prise en main ferme. Sa lame biseautée en acier inoxydable permet de couper facilement les parts de pizza.

Louchette à pizza en inox - Fond plat



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L	Epm	Kg	UC
10-313608	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

Acier inoxydable. Manche soudé. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza Ø 31 cm; son fond plat permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

Support de cuisson pour pizza en aluminium



Code	Désignation	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
10-735028		28	0,07
10-735031		31	0,09
10-735033		33	0,1
10-735038		38	0,14
10-735048		48	0,21

Concept AIR SYSTEM : la grille de cuisson ajourée permet une cuisson homogène et une bonne circulation de la chaleur pour obtenir une pâte croustillante. Ce support facilite également la manipulation des pizzas avec la pelle. Idéal pour les pâtes épaisses.

Pelle à pizza ronde en aluminium - manche en bois



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-729140	Longueur manche 120 cm Longueur totale 162 cm	40	162	0,93

Pelle à pizza forme ronde en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg
10-329031	Pelle tout inox L Manche 96 cm	31	114	1,2	1,18

Brosse-racloir pour four, poils laiton. Racloir et tige inox. Manche bois



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487570		71	11,5	5	0,28

La brosse-racloir sert à broser la sole et repousser la braise de votre four à bois.

Mini balance de précision avec couvercle - de 0 à 500 gr

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
10-488700		11,5	6,4	1,8	0,13



Permet de peser les épices et autres petites quantités avec une extrême précision.
 Précision de 0.1 gr.
 Fonction tare. Touche auto-off.
 Fonctionne avec 2 piles 1,5V (fournies)

Thermomètre confiseur, gaine inox carrée - de +80° à +200°C

Thermomètre pâtissier, gaine nylon - de +80° à +200°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-488401	PRÉCISION 1/1	0,2	27,5	0,1

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-488400	PRÉCISION 1/1	0,35	27,5	0,07

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Il n'est pas rempli de mercure, mais d'un liquide rouge beaucoup moins toxique. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet

passse au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet.

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Garanti sans mercure. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Il est protégé sous une gaine

nylon coloris gris à retirer avant utilisation. Livré sous blister. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre d'étalonnage four - Grande précision de +50° à 300 °C

Code	Désignation	lcm	Hcm	Kg
10-488501	Précision 1/1	6	7	0,54



Pour étalonner la température du four pendant la cuisson.
 Entretien facile: après chaque utilisation, nettoyage avec de l'eau et du savon. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Petit thermomètre en plastique - Gradué de -40° à +40°C

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-476100	Petit thermomètre "frigo-congel", plastique	13,5	2,4	0,13	0,01



Ce thermomètre est gradué de -40° à +40°C et spécialement adapté pour frigorifique. Le corps du thermomètre est tout en plastique.
 La colonne est parfaitement visible.
 Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre digital à sonde électronique - fonction minuteur 100 minutes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-488500	T° d'utilisation : de -25° à +250 °C	7	6	1,8	1	0,54

Ce thermomètre possède une longueur de fil de 1 mètre. La sonde peut être laissée dans le four, la friteuse, etc. pour prendre la température lors de la cuisson. La lecture se fait sur le cadran digital. La sonde est en acier inoxydable. Il possède une alarme qui sonne lorsque la température de la préparation est atteinte. Fonction minuteur. Il peut être posé ou aimanté. Livré avec notice et 2 piles. A noter : la sonde est en inox 304, ce qui ne perturbe

pas la prise de température dans une casserole en chauffe sur une plaque à induction.

Thermomètre sonde étanche, pour viande -40°C à +240 °C



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-488100	L. sonde 12 cm	20	0,05

Ce thermomètre stylo digital est une aide dans la cuisson des viandes. La sonde se pique dans la viande et donne instantanément la température de la viande. La sonde est pointue pour une pénétration facile. Ne pas utiliser dans le four (traditionnel ou micro-onde). Livré sous blister. Garanti 1 an.

Thermomètre infra-rouge HACCP - de -38° à +365°C



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-488110		18,5	8	0,17

Thermomètre à visée laser .
Donne la température à distance en degré Celsius ou Fahrenheit.
Distance 12:1.
Rétro éclairage pour une bonne vision.

Fourni avec une housse pour ceinture.
Fonctionne avec 2 piles AAA (fournies).
Emballé sous blister.

Minuteur mécanique en inox avec aimant - 60 minutes



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
10-465010		6	3,8	0,09

Minuteur élégant et haute qualité.
Forte sonnerie.
Décompte du temps restant en rouge.

Minuteur-chronomètre électronique à affichage digital



Code	Désignation	Lcm	lcm
10-465000	Minuteur 20 heures Chronomètre 20 minutes	50	60

Idéal pour respecter les temps de cuisson en cuisine. Le minuteur peut être clipsé, accroché ou aimanté. Pile fournie. Livré sous blister.



LES MOULINS

De Buyer et les moulins Une histoire épicée, un défi bien relevé

Depuis 200 ans, la passion pour la cuisine, le goût et la Gastronomie d'ici ou d'ailleurs animent la manufacture de Buyer. Ses savoir-faire, dans la conception et la fabrication des ustensiles de cuisine et pâtisserie de qualité répondent aux exigences des professionnels et des amateurs du bon, fait maison.

Elle a ainsi créé son propre univers dédié à la maîtrise du goût, et c'est tout naturellement qu'elle a voulu compléter ses collections et avec des moulins à poivre, à sel et autres épices.

Mais de Buyer, c'est avant tout une manufacture, qui aime concevoir, innover et utiliser son savoir-faire et son expérience pour fabriquer ses produits. Entreprise du patrimoine vivant, la société a gardé son âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait.

De Buyer a toujours voulu proposer sa propre collection de moulins, signée.

Pour créer cette collection, de Buyer s'est rapproché de Marlux. Les deux sociétés partageaient les mêmes valeurs, une âme d'artisan et le goût du travail bien fait. La société familiale Marlux, créée en 1875, labellisée entreprise du patrimoine vivant ; est devenue un nom incontournable dans l'histoire de la fabrication française des moulins. En 1972, elle révolutionne le monde des épices en inventant le moulin à muscade et, véritable référence, ses moulins s'imposent sur les plus grandes tables grâce à la qualité de ses broyeurs à poivre et à sel, usinés sur ses propres machines.

La grande aventure des épices commence en 2015 pour de Buyer et les premiers moulins sortent de la manufacture à partir de 2016.

Sa maîtrise des matériaux permet à de Buyer de signer les moulins avec de nouveaux mécanismes en acier et en céramique.

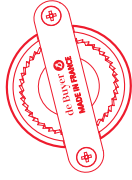


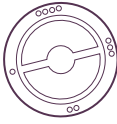




Aujourd'hui, le processus de fabrication des moulins s'intègre à la politique RSE de la société de Buyer : les moulins en bois sont en hêtre, issu de forêts gérées durablement et ont obtenu la certification **Origine France Garantie**.

Les épices sont des ingrédients indissociables du goût; broyés avec maîtrise, ils se révèlent et permettent à chacun d'orchestrer sa meilleure harmonie des arômes.



LES BOIS

LES ACRYLIQUES

	POIVRE	SEL	MUSCADE	ÉPICES
Conçu pour	Tous types de poivres ronds Pas de sel	Gros Sel Blanc uniquement Pas de sel humide	Muscade uniquement	Assortiment poivres et baies de petites tailles, le sel blanc de cuisine, les herbes de provence, les graines type cumin, pavot ou sésame, la fleur de caviar etc ...
Type de mécanisme	Mécanisme acier	Mécanisme inox	Mécanisme inox	Mécanisme universel large
Matière	Acier traité et durci de haute qualité	Acier inoxydable de qualité 18/10	Acier inoxydable de qualité 18/10	Céramique
Aspect visuel du mécanisme				
Réglage de mouture	 Bouton supérieur	 Bouton supérieur	 Bouton supérieur	 Molette inférieure 4 niveaux
Tige	Acier nickelé	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Aluminium
Garantie	À vie			
Hauteur des moulins (cm)	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40 - 70	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40	10	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40

MÉCANISME

MOULIN

**B
BOIS**



COLLECTION B BOIS

Moulin avec corps et couvercle en bois de hêtre naturel, finis à la cire d'abeille.

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.



Moulin 'B BOIS' RUMBA 14 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	MOULIN A SEL			
10-131405	Mécanisme acier inoxydable épaissement du stock	4,5	14	15



Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes acier garantis à vie.

Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices.

Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin 'B BOIS' RUMBA 20 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Disponibles jusqu'à épaissement des stocks			
	MOULIN A POIVRE			
10-122001	Mécanisme acier	6,4	20	0,33
	MOULIN A SEL			
10-132001	Mécanisme acier inoxydable	6,4	20	0,33
	MOULIN A EPICES			
10-102001	Mécanisme céramique	6,4	20	0,33



Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes acier garantis à vie.

Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Collection
Java



Le modèle **JAVA** est le moulin traditionnel par excellence; le bois se décline en 4 coloris naturels et classiques selon les modèles :

Bois clair, bois foncé, blanc mat et noir mat.

- Disponible en moulin à poivre, moulin à sel et moulin à épices de 14 à 25 cm.
- Disponible en moulin à poivre et sel de 14 à 40 cm.

Le modèle 70 cm n'existe qu'en moulin à poivre

Moulins bois certifiés ORIGINE FRANCE GARANTIE.

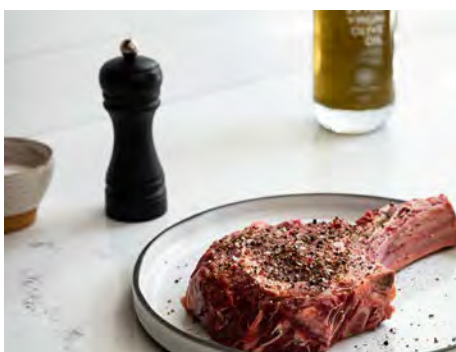
Moulin bois JAVA 14 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE MECANISME METAL		
10-121405	Naturel	14	0,13
10-121406	Foncé	14	0,13
10-121407	Blanc mat	14	0,13
10-121408	Noir Mat	14	0,13
	MOULIN A SEL MECANISME METAL		
10-131406	Naturel	14	0,12
10-131407	Foncé	14	0,12
10-131408	Blanc mat	14	0,12
10-131409	Noir Mat	14	0,12
	MOULIN A EPICES MECANISME CERAMIQUE		
10-101402	Naturel	14	0,13
10-101405	Foncé	14	0,13
10-101407	Blanc mat	14	0,13
10-101409	Noir Mat	14	0,13

- Mécanismes poivre en acier taillé muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion.

Les mécanismes en acier sont garantis à vie.
- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres et sels, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

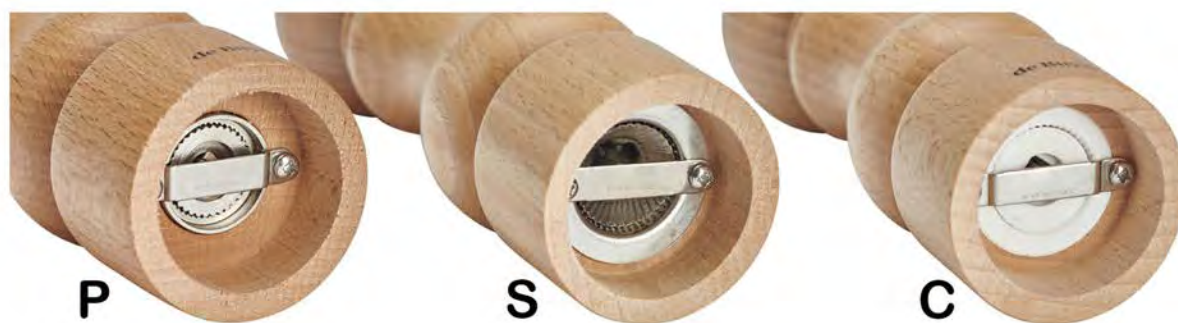


Moulin à poivre JAVA STEAK 14 cm - Spécial poivre concassé mignonette

Code	Désignation	Hcm	Kg
10-141401	Noir Mat	14	0,13



Mécanisme à poivre en acier taillé modifié avec un espace adapté entre les dents pour obtenir du poivre concassé mignonette.
Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Moulin bois JAVA 14 cm laqué



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
	MECANISME METAL		
10-121409	Blanc	14	0,13
10-121410	Rouge	14	0,13
10-121411	Noir	14	0,13
	MOULIN A SEL		
	MECANISME METAL		
10-131410	Blanc	14	0,12
10-131411	Rouge	14	0,12
10-131412	Noir	14	0,12
	MOULIN A EPICES		
	MECANISME CERAMIQUE		
10-101411	Blanc	14	0,13
10-101412	Rouge	14	0,13
10-101413	Noir	14	0,13

Moulins labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

La finition laquée brillante et les teintes vitaminées apportent une touche colorée et égayent cuisine et table.

- Mécanismes poivre est en acier taillé.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanisme en acier sont garantis à vie.
- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin bois JAVA 18 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
	MECANISME METAL		
10-121805	Naturel	18	0,2
10-121806	Foncé	18	0,2
10-121807	Blanc mat	18	0,2
10-121808	Noir Mat	18	0,2
	MOULIN A SEL		
	MECANISME METAL		
10-131805	Naturel	18	0,2
10-131806	Foncé	18	0,2
10-131807	Blanc mat	18	0,2
10-131808	Noir Mat	18	0,2
	MOULIN A EPICES		
	MECANISME CERAMIQUE		
10-101806	Naturel	18	0,2
10-101807	Foncé	18	0,2
10-101808	Blanc mat	18	0,2
10-101809	Noir Mat	18	0,2

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanisme en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin bois JAVA 21 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
	MECANISME METAL		
10-122108	Naturel	21	0,24
10-122109	Foncé	21	0,24
10-122110	Blanc mat	21	0,24
10-122111	Noir Mat	21	0,24
	MOULIN A SEL		
	MECANISME METAL		
10-132107	Naturel	21	0,22
10-132108	Foncé	21	0,22
10-132109	Blanc mat	21	0,22
10-132110	Noir Mat	21	0,22
	MOULIN A EPICES		
	MECANISME CERAMIQUE		
10-102107	Naturel	21	0,24
10-102108	Foncé	21	0,24
10-102109	Blanc mat	21	0,24
10-102110	Noir Mat	21	0,24

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin bois JAVA 25 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
	MECANISME METAL		
10-122501	Naturel	25	0,3
10-122502	Foncé	25	0,3
10-122503	Blanc mat	25	0,3
10-122504	Noir Mat	25	0,29
	MOULIN A SEL		
	MECANISME METAL		
10-132505	Naturel	25	0,27
10-132506	Foncé	25	0,27
10-132507	Blanc mat	25	0,27
10-132508	Noir Mat	25	0,3
	MOULIN A EPICES		
	MECANISME CERAMIQUE		
10-102501	Naturel	25	0,3
10-102502	Foncé	25	0,3
10-102503	Blanc mat	25	0,3
10-102504	Noir Mat	25	0,3

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin à poivre/sel JAVA 30 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
10-123001	Naturel	30	0,56
10-123002	Foncé	30	0,56
10-123003	Blanc mat	30	0,56
10-123004	Noir Mat	30	0,56
	MOULIN A SEL		
10-133001	Naturel	30	0,56
10-133002	Foncé	30	0,56
10-133003	Blanc mat	30	0,56
10-133004	Noir Mat	30	0,56

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé. Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les

moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel JAVA 40 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
10-124001	Naturel	40	0,93
10-124002	Foncé	40	0,93
	MOULIN A SEL		
10-134001	Naturel	40	0,93
10-134002	Foncé	40	0,89

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé.
Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement.
Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre JAVA 70 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-127001	Naturel	70	2
10-127002	Foncé	70	2

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé.
Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement.
Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Collection Rumba



BVCert. 6054661



Moulin bois RUMBA 14 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE MECANISME METAL		
10-121401	Naturel	14	0,14
10-121402	Foncé	14	0,14
10-121403	Blanc mat	14	0,14
10-121404	Noir mat	14	0,14
	MOULIN A SEL MECANISME METAL		
10-131401	Naturel	14	0,14
10-131402	Foncé	14	0,14
10-131403	Blanc mat	14	0,14
10-131404	Noir mat	14	0,14
	MOULIN A EPICES MECANISME CERAMIQUE		
10-101401	Naturel	14	0,15
10-101404	Foncé	14	0,15
10-101406	Blanc mat	14	0,15
10-101408	Noir mat	14	0,15

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin bois RUMBA 18 cm



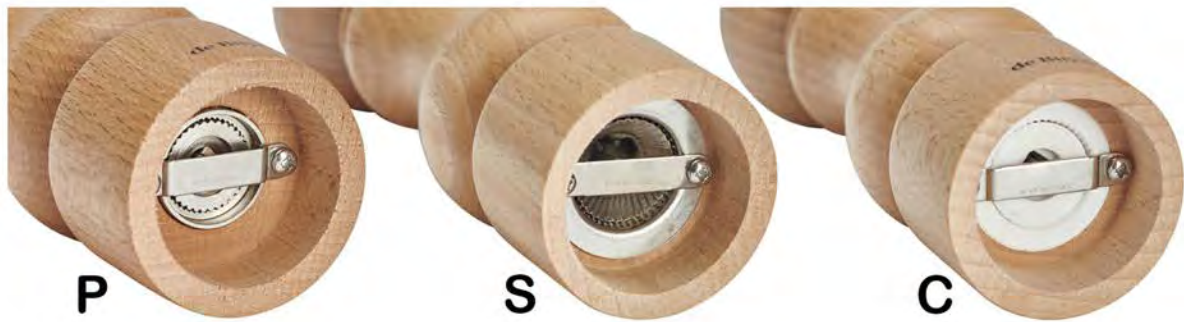
Code	Désignation	Hcm
	MOULIN A POIVRE MECANISME METAL	
10-121801	Naturel	18
10-121802	Foncé	18
10-121803	Blanc mat	18
10-121804	Noir mat	18
	MOULIN A SEL MECANISME METAL	
10-131801	Naturel	18
10-131802	Foncé	18
10-131803	Blanc mat	18
10-131804	Noir mat	18
	MOULIN A EPICES MECANISME CERAMIQUE	
10-101801	Naturel	18
10-101803	Foncé	18
10-101804	Blanc mat	18
10-101805	Noir mat	18

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.



Moulin bois RUMBA 21 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
MECANISME METAL			
10-122102	Naturel	21	0,34
10-122103	Foncé	21	0,34
10-122104	Blanc mat	21	0,34
10-122105	Noir mat	21	0,34
MOULIN A SEL			
MECANISME METAL			
10-132101	Naturel	21	0,34
10-132102	Foncé	21	0,34
10-132103	Blanc mat	21	0,34
10-132104	Noir mat	21	0,34
MOULIN A EPICES			
MECANISME CERAMIQUE			
10-102101	Naturel	21	0,35
10-102102	Foncé	21	0,35
10-102103	Blanc mat	21	0,35
10-102104	Noir mat	21	0,35

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre est en acier taillé.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanisme en acier sont garantis à vie.
- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres et sels, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.



Moulin bois RUMBA 21 cm laqué



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
MECANISME METAL			
10-122106	Rouge	21	0,34
10-122107	Noir	21	0,34
MOULIN A SEL			
MECANISME METAL			
10-132105	Rouge	21	0,32
10-132106	Noir	21	0,32
MOULIN A EPICES			
MECANISME CERAMIQUE			
10-102105	Rouge	21	0,35
10-102106	Noir	21	0,35

Moulins labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

La finition laquée brillante et les teintes vitaminées apportent une touche colorée et égayent cuisine et table.

- Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes acier garantis à vie.
- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Collection Paso



Moulin bois PASO 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
	MECANISME METAL		
10-121001	Naturel	10	0,11
10-121002	Foncé	10	0,11
10-121003	Blanc mat	10	0,11
10-121004	Noir mat	10	0,11
	MOULIN A SEL		
	MECANISME METAL		
10-131001	Naturel	10	0,09
10-131002	Foncé	10	0,09
10-131003	Blanc mat	10	0,09
10-131004	Noir mat	10	0,09
	MOULIN A EPICES		
	MECANISME CERAMIQUE		
10-101060	Naturel	10	0,11
10-101061	Foncé	10	0,11
10-101062	Blanc mat	10	0,11
10-101064	Noir mat	10	0,11

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer,

Salière PASO 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-141001	Naturel	8,8	0,05
10-141002	Foncé	8,8	0,05

La salière PASO est le petit modèle de table traditionnel par excellence. Indispensable et indémodable.



Collection Manivelle



Moulins à épices BOOGIE 7 cm en bois, à manivelle aspect inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE				
Mécanisme acier				
10-120701	Naturel	9	7	0,15
10-120702	Foncé	9	7	0,15
MOULIN A SEL				
Mécanisme acier inoxydable				
10-130701	Naturel	9	7	0,15
10-130702	Foncé	9	7	0,15
MOULIN A EPICES				
Mécanisme céramique				
10-100701	Naturel	9	7	0,14
10-100703	Foncé	9	7	0,14

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin à muscade SOKO, manivelle en inox - 10 cm

Code	Désignation	Hcm	Kg
10-151001	Naturel	10	0,13
10-151002	Foncé	10	0,13



Le moulin à muscade, une spécialité MARLUX : ce moulin original est doté un mécanisme en acier inédit. La noix de muscade est piquée sur une tige à ressort et trois grosses dents la maintiennent sur la plaque affûtée. La muscade est alors facilement râpée finement en tournant manivelle.

Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Collection Exclusive

Moulin à poivre/sel POGO 11 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-121101	Moulin à poivre	11	0,11
10-131101	Moulin à sel	11	0,09

Une courbe harmonieuse et la finition noir mat confèrent sobriété et élégance à ce petit moulin de table. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel VALSE - 11 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
10-121102	Noir mat	11	0,18
	MOULIN A SEL		
10-131102	Noir mat	11	0,16

Le moulin des grandes tables avec son corps en bois aux courbes harmonieuses et son couvercle en métal argenté poli brillant. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin à poivre/sel JOTA 12,5 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
10-121201	Naturel	12	0,24
10-121202	Ebène	12	0,24
	MOULIN A SEL		
10-131201	Naturel	12	0,21
10-131202	Ebène	12	0,21

Un moulin cylindrique au design épuré avec sa bague aluminium rainurée et son bouton élégamment incrusté dans le couvercle. Pour le modèle poivre, le réglage de la mouture se fait par le bas avec un bouton prévu dans le mécanisme. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie. Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Collection Hip Hop

Moulin à épices bois HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
	Moulins livrés sans épices		
10-101101	Naturel	11	0,09
10-101102	Foncé	11	0,09

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Mécanisme garanti 3 ans

Moulin à épices bois laqué HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Kg
	Moulins livrés sans épices	
10-101103	Blanc	0,09
10-101104	Rouge	0,09
10-101105	Noir	0,09

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Mécanisme garanti 3 ans

Moulin à épices transparent HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
	Moulins livrés sans épices		
10-101106		11	0,09

Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans

Collection Transparence

Moulin à épices BOOGIE 7 cm, à manivelle en plastique aspect inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-100702	Moulins livrés sans épices			7	0,18
10-140701	Coffret de 4 moulins C092.078382 Moulins livrés vides	28	7	9	0,77

Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans

Moulin à épices TANGO 14 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-101403	Moulins livrés sans épices	14	0,18

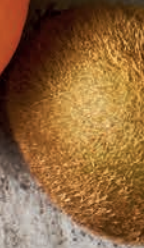
Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans

Moulin à épices MAMBO 18 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-101802	Moulins livrés sans épices	20	0,23

Un moulin original à la ligne baroque pour la cuisine ou pour la table. La transparence lui confère modernité et légèreté.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans





LA COUPE

Mandolines et couteaux DES ALLIÉS DE PRÉCISION

Le succès de la première mandoline est venu de son caractère totalement novateur offrant rapidité, précision, maniabilité, durabilité et sécurité. Les modèles se succèdent avec une conception qui reste basée sur ces critères de fabrication fondamentaux. Les mandolines de Buyer bénéficient du label **ORIGINE FRANCE GARANTIE**.

-156-

Mandoline REVOLUTION

Mandoline VIPER

Mandoline ACCESS

Mandoline SWING PLUS

-162-

Coupe-tranche KOBRA
Mini coupe-légume KOMI

-164-

Coupe-tomate, évideur Corer

- 166-

Couteaux & aiguseurs





ACCESSOIRE
RONDELLES

GRAVITY

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



LEGUMES LONGS



concombre, carotte, courgette, long radis...

RONDELLES LISSES
OU ONDULEES



PETITS FRUITS & LEGUMES



tomate cerise, échalote, radis, champignon...



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



10-201584 Accessoire Gravity
avec chariot tube & insert gris
(livré sans mandoline)

LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



Multi-coupes: cubes, losanges, tranches lisses ou dentelées, Juliennes, coupes gauffrées.
 Système cube intégré
 Épaisseur de tranches ultrafines jusqu'à 10 mm.
 Robuste et professionnelle: inox et polymère composite.
 Aspect inox brossé satiné.
 Double-lame horizontale en acier coutelier avec un côté micro-denté pour couper les fruits/légumes les plus mous ou/et à peau tels les tomates, les oranges, etc.
 Lames Julienne en acier inoxydable qualité pro.
 Sécurité totale grâce au poussoir inox avec contrôle de rotation pour faciliter la coupe de cubes et losanges.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201201	Mandoline complète avec chariot et poussoir avec 1 double lame horizontale micro-lobes et 3 peignes Julienne (2-4-10 mm)	39,5	19,5	14	1,54
	POUSSOIR INOX				
	avec CONTRÔLE DE ROTATION DU POUSSOIR				



La Mandoline REVOLUTION MASTER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201241	Mandoline complète avec chariots et poussoirs	39,5	19,5	14	2,38
	Modèle MASTER avec :				
	- POUSSOIR INOX				
	- CONTRÔLE DE ROTATION DU POUSSOIR				
	- 6 peignes Julienne 2-3-4-5-7 et 10 mm				
	dans leur boîte de rangement amovible				
	- poussoir EXTRA LONG				
	- Rampe revêtue pour une meilleure glisse				
	- Double-lame horizontale micro-lobes				
	- Pied avec enjoliveur				

Mêmes fonctions que la Mandoline Revolution standard + design amélioré et efficacité optimale.

- Poussoir rond inox avec contrôle de la rotation
- Poussoir extra-long pour les coupes de légumes
- 7 lames (double lame horizontale micro lobes et 6 peignes Julienne).

- 2 enjoliveurs en fonte d'inox solidaires du pied arrière
- Glissant amélioré grâce au revêtement spécial pro glisse sur la rampe.



La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-201256	Système de contrôle de la rotation Chariot + poussoir inox			0,62
10-201257	Poussoir inox seul			0,5
10-201255	ENSEMBLE POUSSOIR LONG s'adapte sur Mandoline standard			0,24
10-200097	Pied avant seul pour châssis	12	11,5	0,12
	Pour REVOLUTION & REVOLUTION MASTER			
10-201298	Pied arrière REVOLUTION MASTER			
10-200089	Lot de deux vis papillons			

Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
10-201584	GRAVITY guide et poussoir	5	10,5	14,5	0,18

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes rapidement et sans effort.
Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.

La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
10-201595	Double-lame horizontale micro-lobes	15,5	3,2	0,5	0,03
	PEIGNES JULIENNE verticaux :				
10-201291	JULIENNE 2 mm - noir				0,02
10-201292	JULIENNE 4 mm - rouge				0,02
10-201293	JULIENNE 10 mm - gris				0,02
10-201294	JULIENNE 3 mm - vert				0,02
10-201295	JULIENNE 5 mm - bleu				0,02
10-201296	JULIENNE 7 mm - orange				0,02
10-201288	Support de rangement de 3 Julienne -vide Pour Mandoline REVOLUTION standard				0,04
10-201289	Boîte de rangement pour 7 lames - vide				

LA MANDOLINE VIPER

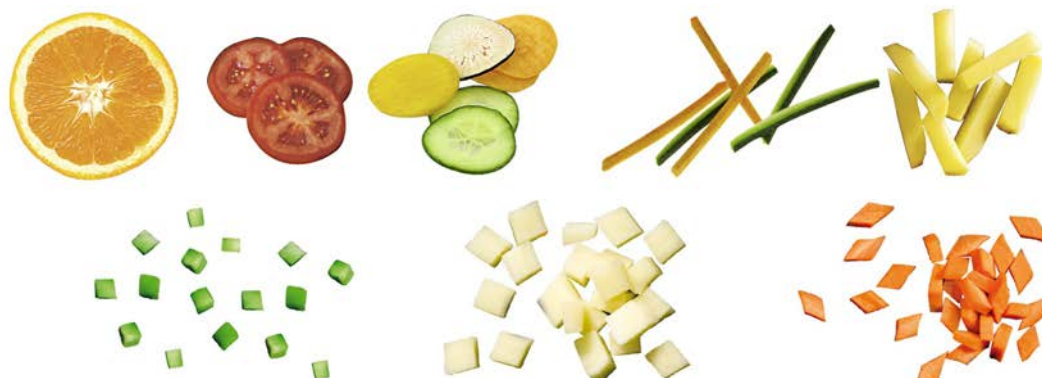


La Mandoline VIPER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201600	Mandoline complète avec chariot et poussoir plateau lisse & 2 plateaux Julienne - 4 mm et 10 mm Boîte de rangement fournie	44	18,5	15	1,36

Mandoline Viper composée d'un châssis avec lame horizontale en V intégrée pour une coupe facile et précise de tous les fruits/légumes.
 Plateau coupe-tranches réglable avec mollette de réglage. Hauteur de coupe de 1 à 8 mm.
 Equipée de deux plateaux Julienne - 4 mm et 10 mm - et une boîte de rangement
 Large chariot accueillant les légumes/fruits
 Sûre avec son poussoir ergonomique avec contrôle de la rotation pour guider la coupe lors de la réalisation de cubes et losanges
 Compacte avec ses pieds anti-dérapants repliables.
 Pour la coupe de tranches, cubes, losanges et Juliennes.



Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
10-201584	GRAVITY guide et poussoir	5	10,5	14,5	0,18

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes rapidement et sans effort.
Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.

LA MANDOLINE VIPER: Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201696	Plateau horizontal pour coupe tranches	26	12	0,09	0,18
10-201692	Plateau lames Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
10-201694	Plateau lames Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

LA MANDOLINE VIPER: Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201659	Poussoir ergonomique seul plastique	25,2	12	17,5	0,12
10-201690	Chariot réceptacle en plastique	26	12	2,5	0,55



LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201400	Mandoline complète avec poussoir composite	44,5	18	23	1,45
	fournie avec 1 double lame horizontale -lisse et ondulée- et 1 double peigne (4-10 mm)				
	- Réglage facile de la hauteur de coupe				
	- Lame horizontale micro lobes				
	- Poussoir ergonomique				

ROBUSTE ET PROFESSIONNELLE:
Mandoline en acier inoxydable :
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 côtés.
Simplicité de réglage de 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.



Accessoires pour la Mandoline ACCESS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
10-201592	Double peigne Julienne 4 et 10 mm				0,26
10-201593	Double peigne Julienne 2 et 7 mm avec boîte de rangement pour 2 doubles-peignes				0,09
10-201595	Double-lame horizontale micro-lobes	15,5	3,2	0,5	0,03
10-201790	Chariot seul				0,05
10-201459	Poussoir seul				

Lames et peignes en aciers spéciaux trempés pour une coupe nette et rapide. Système de double lame et peigne : un seul accessoire pour 2 utilisations.

- Lame lisse et lame ondulée
- Peigne Julienne de 4 / 10 mm et peigne Julienne 2/7 mm

Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
10-201584	GRAVITY guide et poussoir	5	10,5	14,5	0,18

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes rapidement et sans effort.

Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.

LA MANDOLINE SWING PLUS



La Mandoline SWING PLUS



ROBUSTE ET PROFESSIONNELLE :

Mandoline en acier inoxydable et polymères composites.

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 côtés. Simplicité de réglage de la hauteur de coupe.

EFFICACE : Coupe facile et nette

SÛRE : Poussoir ergonomique pour une sécurité maximum - Pieds antidérapants

MULTIFONCTIONS : Rondelles lisses ou ondulées, coupes juliennes, coupe gaufrée.

Réglage précis de la hauteur de coupe jusqu'à une épaisseur de 10 mm.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-201503	Mandoline noire complète avec poussoir composite fournie avec 1 double lame horizontale -lisse et ondulée- et 1 double peigne (4-10 mm) Coloris noir LES PLUS : - Réglage facile de la hauteur de coupe - Lame horizontale micro lobes - Poussoir ergonomique	40	20	1,19
10-201523	Coloris vert	40	20	1,19
10-201543	Coloris rouge	40	20	1,19

Accessoires pour Mandoline SWING PLUS - Chariot et poussoir en polymère composite



Code	Désignation	Kg
10-201559	Poussoir ergonomique plastique	0,22
10-201590	Chariot pour 2015.59	0,6

Large contenance du chariot : davantage de produits coupés en maximum.
une seule opération. Poussoir ergonomique pour une sécurité

Accessoires pour la Mandoline SWING PLUS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-201592	Double peigne Julienne 4 et 10 mm						0,26
10-201593	Double peigne Julienne 2 et 7 mm avec boîte de rangement pour 2 doubles-peignes						0,09
10-201595	Double-lame horizontale micro-lobes		15,5	3,2		0,5	0,03
10-201584	GRAVITY guide et poussoir	5		10,5	14,5		0,18

Lames et peignes en aciers spéciaux trempés pour une coupe nette et rapide. Système de double lame et peigne : un seul accessoire pour 2 utilisations. - Lame lisse et lame ondulée - Peigne Julienne de 4 / 10 mm et peigne Julienne 2/7 mm

LA MANDOLINE KOBRA



Mandoline KOBRA V AXIS
Système « Clic Express » :
 système de réglage de la hauteur de coupe
 rapide sûr et efficace
 Réalisation de tranches ultra fines
 et jusqu'à 5 mm d'épaisseur

Le coupe-tranche KOBRA

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201101	Noir - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66
10-201141	Rouge - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66

PIECES DÉTACHÉES :

10-201155	Poussoir seul - coloris noir
10-201190	Kit circlips et rondelle Kobra

- 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.
- Rampe inox
- SIMPLICITE DE REGLAGE DE LA HAUTEUR DE COUPE : la molette intégrée au bout du manche permet de régler facilement et ultra rapidement l'épaisseur jusqu'à 5mm.
- COMPACTE: encombrement optimisé. Le poussoir se clipse dessous pour un rangement facile.
- SURE: poussoir protecteur - Poignée ergonomique anti-glisse - Pieds antidérapants .





Le mini coupe-légumes KOMI



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201800	coupe-légumes complet avec poussoir protecteur et 2 peignes Julienne 2 et 4 mm	27	11,2	3,3	0,38
PIECES DÉTACHÉES :					
10-201890	Poussoir				
10-201892	Julienne 2 mm				
10-201893	Julienne 4 mm				
10-201895	Kit lame				

Coupe-légumes 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 angle à 35°.

Coupe sûre sans risque de coupure grâce au poussoir protecteur ergonomique en plastique transparent ; les picots maintiennent le produit lors de la coupe.

Compacte : la boîte de rangement des 2 peignes Julienne et le poussoir se clipsent au dos du coupe-légumes pour le rangement.





Coupe-tomates en acier inoxydable



- Pour 10 tranches épaisseur 5,5 mm.
- Lame en inox crantée spéciale tomates pour une coupe rapide et franche sans écraser le produit.
- La coupe horizontale évite la perte de jus.
- Les pieds sont munis de ventouse pour une bonne tenue sur le plan de travail lors de l'utilisation.
- Sécurité totale : la main est protégée des lames.

Bonne prise en main grâce aux 2 poignées.

Le coupe-tomates permet de trancher les tomates mûres, mais également les agrumes (citrons, oranges...).

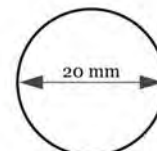
Taille maxi du fruit : \varnothing 90mm & Hauteur 60mm.
L'appareil est en acier inoxydable pour un nettoyage facile.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-200500	coupe tomate complet	42,5	20	18	5,5
10-200510	bloc de lames de rechange	24,5		7	0,14



Evideur Corer 12 mm - Orange

Evideur Corer 20 mm - Vert



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-261201	L. tube 90 mm - Gradué	2,5	19,7	0,04

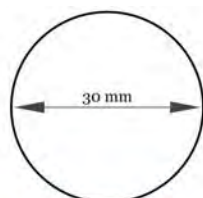
Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-261202	L. tube 112 mm - Gradué	3	24,6	0,08

Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain. Système breveté. Universel : pour de multiples fruits/légumes. Plusieurs fonctions possibles: Equeuter / Evider / Farcir.

Manche ergonomique confort anti-glisse en polypropylène revêtu TPE avec trou d'accroche
Tube en acier inoxydable gradué - Lame inox.

Evideur Corer 30 mm - Rouge

Code	Désignation	Lcm	Kg
10-261203	L. tube 112 mm - Gradué	25	0,1



Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain. Système breveté. Universel : pour de multiples fruits/légumes. Plusieurs fonctions possibles: Equeuter / Evider / Farcir. Manche ergonomique confort anti-glisse en polypropylène revêtu TPE avec trou d'accroche. Tube en acier inoxydable gradué - Lame inox.

FK2

Les couteaux de la gamme FK2 ont un tranchant parfait et sont à la fois résistants et fonctionnels; ils s'avèrent être des outils de qualité pour tous les Chefs et cuisiniers amateurs passionnés. En plus des lames traditionnelles, la gamme de couteaux FK2 propose des formes innovantes pour des utilisations précises.



- **DURETE** : tranchant parfait et durable. Lame en acier allemand X50CrMoV15. Durci et trempé à HRC56.
- **GÉOMÉTRIE UNIQUE** : Combinaison unique entre la fine lame japonaise et le couteau de chef français pour une lame efficace et robuste.
- **EQUILIBRAGE DU COUPEAU** : Système de contrepoids ajustable permettant à chacun de trouver l'équilibre qui lui convient entre lame et manche.
- **MANCHE SOLIDE EN POLYMÈRE FIBRE DE CARBONE**. Manche ergonomique avec texture antidérapante pour une prise en main sûre.
- **ROBUSTE** : Mitre épaisse et soie monobloc solide.
- **Made in France**



Couteau de Chef français



Ce couteau est le couteau de chef traditionnel occidental - lames à 2 biseaux - adapté à toutes sortes de coupes : ciseler les herbes, couper les légumes, trancher viandes et poissons.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428121	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Couteau Santoku 17 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428117	L. lame 17,5 cm	32,4	2,2	5,4	0,26

Le couteau alvéolé Santoku est un outil polyvalent; il est parfait pour émincer les légumes mais possède une lame

suffisamment longue qui lui permet aussi de couper viandes et poissons.

Couteau de Chef asiatique



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428015	L. Lame 15 cm	28,6	4,9	2	0,16
10-428017	L. Lame 17 cm	30	5,5	1,8	0,18

Ce couteau de chef asiatique avec sa lame de 15 cm est très léger et facile à manipuler pour tous les petits travaux de coupe rapides.

Il est spécialement conçu pour être le premier couteau d'un chef ou pour de petites mains.

Couteau d'office L. 9 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428209		21,7	2	2,3	0,12

Le couteau d'office est indispensable pour toutes les petites découpes. Il est multifonctions: il sert à peler, couper, enlever les excroissances ou germes, découper des décors de fruits et légumes, etc.

Couteau de service L. 14 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428514		26,7	2	3	0,14

Le couteau universel est idéal pour les petites tâches: couper les légumes en rondelles ou en bandes, couper le fromage ou enlever le gras de la viande avant cuisson. La lame fine rend la coupe facile et le couteau de service a l'avantage d'être plus léger et maniable qu'un grand couteau de cuisine.

Tranchelard Santoku 30 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm
10-428730	L. lame 30 cm	42,5	2	2,6

Lame extra souple alvéolée. Permet de réaliser des tranches fines de lard, jambon, saumon.



Couteau à filet



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428316	L. lame 16 cm épuisement du stock	30,9	2,2	2,3	0,2
10-428318	L. lame 18 cm Parfait pour filet de sole.	28,5			0,14

Ce couteau est parfait pour découper de filets dans le poulet ou les poissons. La lame est assez longue, plutôt étroite et flexible, pour mieux épouser la forme de la coupe.

Couteau à pain



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428626	L. 26 cm épuisement du stock	40,5	2,2	3,9	0,28

La dentition de ce couteau a été étudiée pour donner une durée de vie plus longue à la lame. Ce couteau coupe parfaitement toutes les sortes de pain ou certaines viandes un peu dures.



Aigiseur TRIUM, 3 niveaux

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-429002		12	6,7	5,7	0,33
	3 NIVEAUX :				
	1: aiguisage gros grain pour lames émoussées				
	2: niveau bas de l'encoche pour aiguisage				
	3: niveau supérieur de l'encoche pour affilage				



TRIUM™

L'aigiseur TRIUM redonne facilement et très rapidement un tranchant parfait. Les cames donnent l'angle de coupe précis à la lame lors de l'aiguisage: il suffit de glisser la lame entre les cames pour redonner un biseau finement affilé. Il possède 2 encoches : 1- Aiguisage gros grains pour lames émoussées. 2- Encoche à 2 niveaux pour aiguisage et affilage fins.

Planche à découper en polyéthylène

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Granitée - Angles vifs				
10-492060	Blanche	60	40	2	3,9



La planche à découper en polyéthylène est plus hygiénique qu'une planche en bois car la matière est non poreuse.

Support inox pour 6 planches à découper

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-414000	Ecartement 3 cm - Fil ø 6 mm 4 patins anti-dérapants	27	31,5	27,5	1,1



Pratique, ce support permet de ranger ou d'égoutter après lavage les différentes planches à découper.





LA PATISSERIE: UN ART & UNE SCIENCE

La pâtisserie offre la perspective de donner libre cours à la créativité et de tester de multiples combinaisons. Notre matériel a été développé pour garantir précision et esthétique. De nombreux chefs pâtissiers de renom, Champions du Monde, Meilleurs Ouvriers de France participent au développement de nouveaux ustensiles innovants, techniques et performants.

- 172 -

Le laminoir

-174 -

Découpoirs, rouleaux

-177 -

Moules et cercles perforés

AIR SYSTEM

-184 -

Cercles et moulerie inox

- 193 -

Moulerie acier revêtu

-199-

Supports de cuisson

Tourtières

- 208 -

Chocolat & sucre

-211 -

Pinceaux

- 212 -

Douilles et poches





LE LAMINOIR À PÂTES par de Buyer



Modèle déposé

Laminage dans les 2 sens avec la manivelle Productivité et régularité

Double rampe, laminage va et vient
Pas de reprise de la pâte - Evite la déformation
Rouleau avec racleur
Extensions de rampe pour les pâtes délicates

Robuste • Durable

Conception en inox et polyamide renforcé
Démontable et réparable

Facilité de prise en main

Manivelle double sens.
Démontable et repliable



Stable • Sécurisé

Double fixation
au plan de travail :
ventouses+ étai

Laminage large avec repères gradués

Graduation en cm et en pouces
Jusque **34 cm** de laminage de largeur et
longueur de laminage illimitée.
Permet une large variété de préparations

Ajustable : créativité assurée

Réglage de l'épaisseur de laminage (15 mm à 0,3 mm)
20 positions de réglage intégrées pour un laminage
progressif assuré.

Pâte feuilletée

Pâte sablée • Pâte sucrée

Pâte à pizza

Pâte à pâtes fraîches

Pâte à sucre • Pâte d'amande



Multi-pâte

Le laminoir conçu et fabriqué en France par de Buyer répond aux besoins des restaurateurs et des particuliers. Il permet d'étaler différentes pâtes : pâte feuilletée - pâte à croissant - pâte sucrée - pâte brisée - pâte à pizza - pâte fraîche - pâte d'amandes - pâte à sucre etc. pour de multiples créations culinaires régulières et maîtrisées.



Laminoir à pâtes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Fourni avec notice, 2 racleurs de rechange, 2 extensions de rampe, étai, manivelle, clé plate et 4 ventouses sur le produit.				
10-300100	Laminoir à pâtes standard	52,1	14,5	13	2,8
10-300101	Laminoir à pâtes PRO Fourni avec 1 corne, 2 pinceaux et 1 couteau coupe-pâte EXCLUSIVITE CHR et WEB FRANCE	52,1	14,5	13	3,4

Robuste et Durable : Inox et polyamide renforcé
 Ajustable - Créativité assurée
 Réglage de l'épaisseur 15mm à 0.3mm -20 repères
 Stable et sécurisée :
 Double système de fixation : étai + ventouses
 Laminage large avec repères gradués.
 Ranges graduées, jusque 34cm de largeur :
 - Pour des formats jusque Ø34 cm
 - Compatible format GN-53x32.5 cm et 40x30 cm
 Pas de limite de longueur de laminage.

Prise en main facile :
 Manivelle double sens. Molette, repères et manivelle sur la même face.
 Régularité et productivité :
 Double rampe, sans effort ni reprise de la pâte, laminage en va-et-vient
 Fourni avec extensions de rampe pour accompagner les pâtes les plus délicates
 Maniable et facile à ranger :
 3kg, poignée démontable, rangement compact.

Jeffrey Cagnes
 Chef pâtissier
 Jeffrey Cagnes Paris



LE LAMINOIR



VIDEO



Rouleau à pâtisserie en bois sans poignée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-484001	Rouleau en hêtre	5	50	0,72

Boîte de 9 découpoirs en en polyamide HT 5 cm



Code	Désignation	Kg
10-430800	Ronds unis ø 2 à 10 cm	0,23
10-430700	Ronds cannelés ø 2 à 10 cm	0,22

Polyamide renforcé de fibre de verre. Hauteur 35 mm - Rebords arrondis pour une utilisation confortable.
Qualité extra-dure : Solides et résistants. Monobloc : pas de soudure pour une hygiène parfaite.
Stérilisables - T^{max}. 160°C



Boîte de 9 découpoirs ronds en inox



Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
10-332300	Découpoirs ronds unis de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,44
10-332400	Découpoirs ronds cannelés de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,46

De qualité professionnelle, ces découpoirs à pâte ronds en acier inoxydable sont très solides et résistent aux déformations. Pour égayer vos plats et apporter un peu d'originalité, utilisez ces découpoirs, lisses ou cannelés, ils sauront satisfaire votre créativité.

Rouleaux en plastique alimentaire



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-436100	Rouleau losange (réaliser une grille de pâte)	4,5	5	0,07
10-436200	Rouleau pique-pâte	6,5	5	0,07

La roulette à losanges permet de réaliser des quadrillages dans la pâte pour la décoration de dessus de tartes. Après passage du rouleau sur la pâte, il suffit de l'étirer pour obtenir un quadrillage parfaitement régulier. La roulette pique-pâte permet de piquer des bandes de pâte de façon régulière et très rapidement.



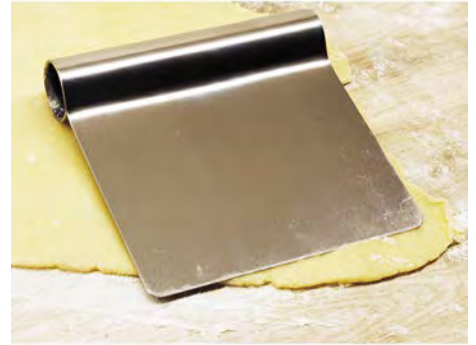
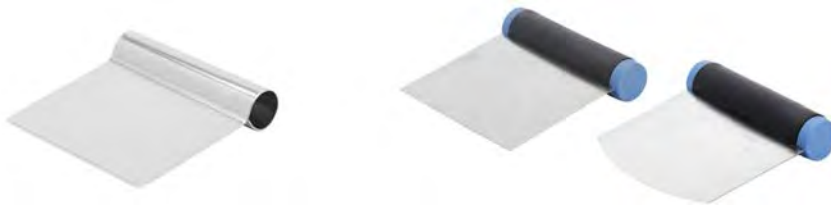
Lots de 10 grignettes jetables (lames de boulanger)



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-467003	Jaune lame fixe	13	0,01

Les lames de boulanger permettent d'inciser la pâte avant cuisson du pain. Le tranchant des lames assure une grande qualité de coupe. La lame est protégée par un capuchon.

Coupe-pâte à lame inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
10-330012	Inox droit rigide	12	9	2,5	1	0,18	1
10-330211	Souple, lame acier traité, carrée	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
10-330212	Souple, lame acier traité, arrondie	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

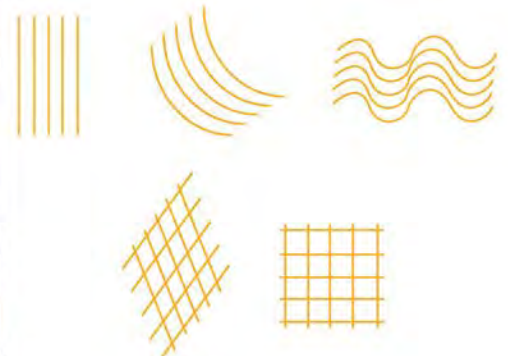
Les coupe-pâte, rigides ou flexibles, sont utilisés pour couper la pâte à pâtisserie, à pain ou pizza, et également pour gratter et nettoyer.

Corne souple en plastique alimentaire



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
10-485800	Raclette-corne coupe-pâte ronde T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

Cet ustensile permet de corner (racler) un récipient afin d'enlever les restes d'un appareil collé à la paroi.



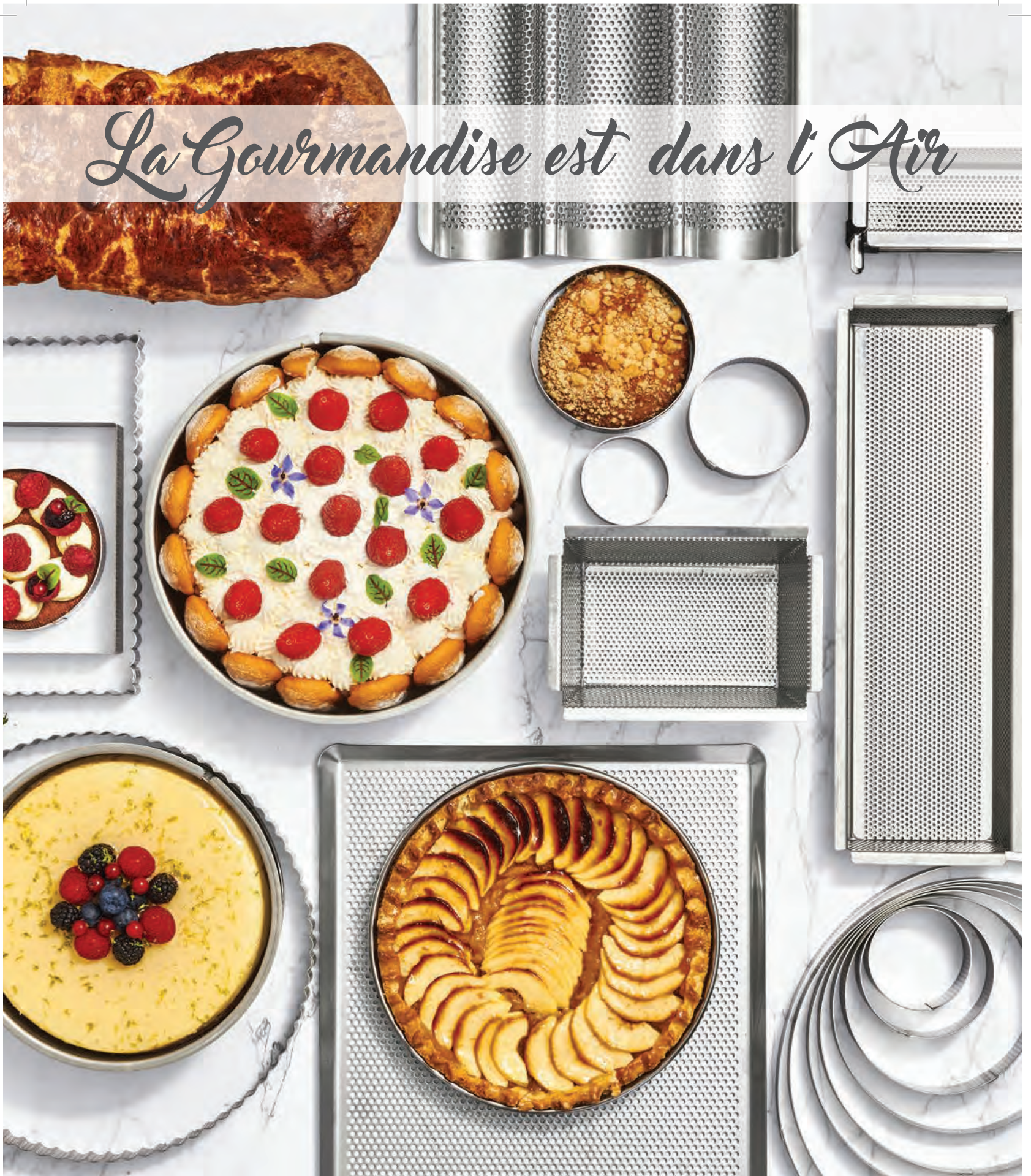
Rouleau coupe-pâte extensible en inox



Ce rouleau extensible (bicyclette) comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâte, de carrés, losanges, arcs de cercle, vagues... La largeur est réglable.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-478100	5 lames unies ø5,5 cm - Découpe de 4 bandes Largeur de 1 à 12,5 cm Largeur totale dépliée 51,5 cm	22	5,2	5,5	0,56

La Gourmandise est dans l'Air



moulerie inox perforée

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



FABIEN PAIRON - MOF Charcutier-Traiteur

M. Pairon a imaginé, dessiné et travaillé sur un moule à pâté en croûte nouvelle génération :

- Pratique, fonctionnel et efficace.
- Facile à foncer, à garnir, à démouler à entretenir et à stocker.
- Multiusage (pâté croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc.)
- Mis au point, conceptualisé et fabriqué par De Buyer en France.



Moule pliable à charnières GEOFORME en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-321024	MODELE PERFORE - Concept de Buyer AIR SYSTEM Adapté au four ménager Sous boîte décor en carton	24	5	6	0,55
10-321035	Adapté au four ménager Sous boîte décor en carton	35	7	7,5	0,93
10-321048	Format exclusivement professionnel Sous film avec livret recettes	48	9	8,5	1,28
	FEUILLES DE CUISSON (vendues séparément)				
10-434421	Feuilles de cuisson pour 3210.24				
10-434422	Feuilles de cuisson pour 3210.35				
10-434423	Feuilles de cuisson pour 3210.48 T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C				

Collection développée en collaboration avec Fabien Pairon pour concevoir le premier moule pliable dont on ne perd pas les fixations. 3 tailles adaptées pour bouchers - charcutiers, traiteurs, chef cuisinier et particulier. Format optimisé pour une meilleure répartition dans les fours.

Ce modèle perforé permet une cuisson plus rapide et uniforme de la pâte, sans dessèchement de la garniture grâce au concept AIR SYSTEM. Le résultat est croustillant et savoureux. Parfait pour les pâtés en croûte, les pains moulés, pains spéciaux, saucissons

briochés, pains d'épices ou encore cakes salés ou sucrés. Peut-être associé à du papier cuisson pour certaines pâtes.

Conception robuste 'TOUT-EN-UN' avec charnières et loquets intégrés : Indémontable. Aucune pièce perdue.

PRATIQUE & RAPIDE: le moule déplié est plane et stable; il sert de gabarit à la découpe de la pâte. Démoulage express.



Moulerie perforée inox ultra résistante

Adaptée à un usage intensif professionnel.

Utilisation à froid ou à chaud sans limite de température.

Concept AIR SYSTEM: les perforations ø2 mm permettent à la pâte de respirer.

Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures:

- de 15 à 25 % économisés sur le temps de cuisson
- pour un résultat croustillant et savoureux,
- pour des bords nets et un beau rendu.

Démontable : démoulage facile.

Made in France

Moule fourni avec un support de cuisson anti-adhésif

Coupé à la forme du moule pour gagner en temps et productivité

Réutilisable plus de 200 fois.

T° d'utilisation -76 / + 260°C.

Amovible : possibilité d'utiliser le moule seul ou avec le tissu de cuisson selon les préparations.

Conditionnement sous boîte décor en carton



- Cuisson parfaitement maîtrisée : des préparations croustillantes et cuites à cœur
- Inrayable
- Produit durable et écoresponsable
- Nettoyage facile



Moule à manqué démontable en inox et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-321320	Moule et feuilles de cuisson	20	7,5	0,5
10-321324	Moule et feuilles de cuisson	24	7,5	0,69
FEUILLES DE CUISSON SEULES				
10-434460	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3213.20			0,03
10-434461	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3213.24			0,04

Parfait pour des tartes au fromage - Cheesecake - généreuses, des brioches gourmandes ou encore des tourtes salées.
Moule perforé Concept AIR SYSTEM

Selon vos préparations et recettes, le moule inox perforé peut être utilisé seul, sans feuille de cuisson amovible.



Moule rectangulaire à fond amovible et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
10-321235	Moule et feuilles de cuisson	35	10,5	3,5	0,09
FEUILLES DE CUISSON SEULES					
10-434451	Lot de 2 feuilles de cuisson 3212.35				0,03

Idéale pour la réalisation de quiches ou tartes originales, sucrées ou salées. Moule perforé Concept AIR SYSTEM
La perforation permet d'obtenir des pâtes croustillantes.

Ces modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation: ils permettent un démoulage sans problème.

Selon vos préparations et recettes, le moule inox perforé peut être utilisé seul, sans feuille de cuisson amovible.

Moule à tarte cannelé en inox à fond amovible et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Hauteur 2,5 cm			
10-321424	Moule 1,13 L.& feuilles de cuisson	24	2,5	0,4
10-321428	Moule 1,54 L.&feuilles de cuisson	28	2,5	0,52
FEUILLES DE CUISSON SEULES				
10-434471	Lot de 2 feuilles de cuisson 3214.24			0,02
10-434472	Lot de 2 feuilles de cuisson 3214.28			0,03

Moule perforé Concept AIR SYSTEM.

La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme, des pâtes croustillantes.

Selon vos préparations et recettes, le moule inox perforé peut être utilisé seul, sans feuille de cuisson amovible.

Le fond démontable permet un démoulage facile.



Moule à cake en inox perforé, fond amovible et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
10-321515	Moule et feuille de cuisson	15	8,6	7,5	0,31
10-321526	Moule et feuille de cuisson	26	8,6	7,5	0,47
FEUILLES DE CUISSON SEULES					
10-434441	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3215.15				0,02
10-434442	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3215.26				0,03

Moule perforé Concept AIR SYSTEM.

La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme, des pâtes croustillantes.

Selon vos préparations et recettes, le moule inox perforé peut être utilisé seul, sans feuille de cuisson amovible.

Le fond démontable permet un démoulage facile.



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Concept AIR SYSTEM

Les perforations permettent à la pâte de respirer.
Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures :

- pour un résultat croustillant et savoureux,
- pour des bords nets et un beau rendu.

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - ROND



l'école
VALRHONA
東京



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	HAUTEUR 2 CM			
10-309901	4,7 cl	5,5	2	0,02
10-309902	6,6 cl	6,5	2	0,02
10-309903	8,8 cl	7,5	2	0,03
10-309900	11,3 cl	8,5	2	0,03
10-309904	17,3 cl	10,5	2	0,04
10-309905	24,5 cl	12,5	2	0,04
10-309906	37,7 cl	15,5	2	0,05
10-309907	53,7 cl	18,5	2	0,07
10-309908	66 cl	20,5	2	0,08
10-309909	94,2 cl	24,5	2	0,1
10-309910	127,6 cl	28,5	2	0,12
	HAUTEUR 3,5 CM			
10-309801		5,5	3,5	0,04
10-309802		6,5	3,5	0,04
10-309803		7,5	3,5	0,05
10-309800		8,5	3,5	0,06
10-309804	ideal pour New York Rolls	10,5	3,5	0,07
10-309805	ideal pour New York Rolls	12,5	3,5	0,08
10-309806		15,5	3,5	0,1
10-309807		18,5	3,5	0,12
10-309808		20,5	3,5	0,13
10-309809		24,5	3,5	0,15
10-309810		28,5	3,5	0,18
10-300601	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. CONCEPT AIR SYSTEM.

Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux

comme des entremets et un démoulage facile et sûr. indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - Ht 45 mm



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
	HAUTEUR 45 mm			
	Parfait pour les flans pâtissiers			
10-309703	1 p.	7,5	0,9	0,7
10-309708	4-6 p.	20	0,9	0,18
10-309709	6-8 p.	24	0,9	0,21

CONCEPT AIR SYSTEM. Le bord droit permet une finition impeccable des biscuits et pâtes sablées ou brisées.
Démoulage facile et sûr.

Hauteur adaptée pour les flans pâtissiers, les tartes gourmandes ou les tourtes.



Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - CARRE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	HAUTEUR 2 CM				
10-309919	Cercle perforé indiv. 10 cl	7	7	2	0,04
10-309920	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2	0,05
10-309921	40 cl	15	15	2	0,12
10-309923	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
10-309922	80 cl	20	20	2	0,15

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. CONCEPT AIR SYSTEM. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - COEUR



lecole
VALRHONA
東京



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-309950	9,5 cl - individuel	8	2	0,03
10-309951	20 cl - 2 parts	12	2	0,05
10-309952	40 cl - 4 parts.	18	2	0,08
10-309953	60 cl - 6 parts	22	2	0,1

Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - RECTANGLE



lecole
VALRHONA
東京



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	HAUTEUR 2 CM				
10-309930	Cercle à tartelette 10 cl - individuel	12	4	2	0,09
10-309932	40 cl - 4 parts	25	8	2	0,1
10-309933	60 cl - 6 parts	28	11	2	0,12

Cercles constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.

Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - OBLONG



lecole
VALRHONA
東京



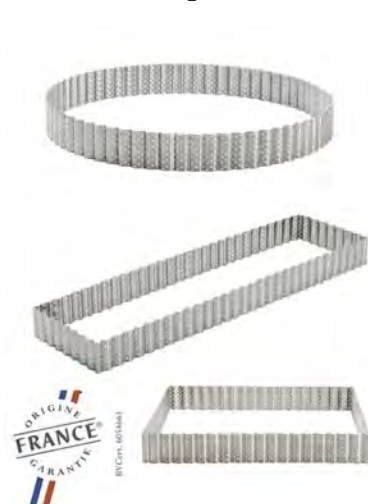
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-309940	9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2	0,06
10-309942	40 cl - 4 parts	27	8	2	0,09
10-309943	60 cl - 6 parts	30	11	2	0,1

Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Cercles à tarte perforés cannelés inox, hauts à bord droit



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm
	ROND				
10-303020		20			3
10-303024		24			3
10-303028		28			3
	CARRE				
10-303123			23	23	3
	RECTANGLE				
10-303235			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme des bords et des pâtes croustillantes.

Cercle à tarte perforé rond en inox, Ht. 2 cm, bord roulé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
10-309306		6	2	0,4	0,02
10-309308		8	2	0,4	0,03
10-300601	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
10-309310		10	2	0,4	0,04
10-309322		22	2	0,4	0,1
10-309324		24	2	0,4	0,11
10-309326		26	2	0,4	0,12
10-309328		28	2	0,4	0,13

Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie et plus facile à démouler. Concept de Buyer AIR SYSTEM: les perforations permettent une meilleure circulation de l'air pour une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.



Cercle à tarte rond en inox, Ht. 2 cm, bord roulé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-309106		6	2	0,4	0,02
10-309107		7	2	0,4	0,02
10-309108		8	2	0,4	0,03
10-309110		10	2	0,4	0,04
10-309112		12	2	0,4	0,04
10-309114		14	2	0,4	0,05
10-309116		16	2	0,4	0,06
10-309118		18	2	0,4	0,07
10-309120		20	2	0,4	0,08
10-309122		22	2	0,4	0,09
10-309124		24	2	0,4	0,1
10-309126		26	2	0,4	0,11
10-309128		28	2	0,4	0,12
10-309130		30	2	0,4	0,13

Ces cercles en acier inoxydable de 2 cm de haut sont destinés essentiellement à la confection de tartes. Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie (plusieurs cercles peut être positionnés sur une même

plaque). Le démoulage est facile.

Cercle à pâtisserie rond en inox, dit cercle à mousse ou à entremets



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
10-398905		5	4,5	0,8	0,04	6
10-398906		6	4,5	0,8	0,05	6
10-398907		7	4,5	0,8	0,06	6
10-398975		7,5	4,5	0,8	0,07	6
10-398908		8	4,5	0,8	0,08	6
10-300601	Poussoir pour cercles Ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
10-398910		10	4,5	0,8	0,09	1
10-398912		12	4,5	0,8	0,11	1
10-398914		14	4,5	0,8	0,12	1
10-398916		16	4,5	1	0,18	1
10-398918		18	4,5	1	0,2	1
10-398920		20	4,5	1	0,22	1
10-398922		22	4,5	1	0,24	1
10-398924		24	4,5	1	0,27	1
10-398928		28	4,5	1,2	0,36	1

Les cercles à pâtisserie de hauteur 4,5 cm sont parfaits pour les entremets à base de mousse, ayant une base de biscuit Joconde. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.

Cercle rond en inox (à vacherin), Hauteur 6 cm

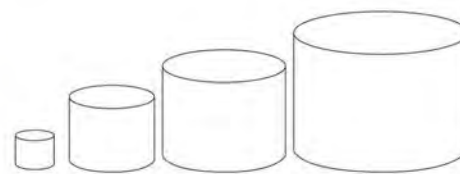


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-394012		12	6	0,8	0,14
10-394014		14	6	0,8	0,16
10-394016		16	6	1	0,23
10-394018		18	6	1	0,26
10-394020		20	6	1	0,29
10-394022		22	6	1	0,32
10-394024		24	6	1	0,35
10-394026		26	6	1	0,39

Les cercles à pâtisserie de hauteur 6 cm sont parfaits, entre autres, pour les Vacherins. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.



Cercle haut en inox à "Pain Surprise", Panettone ou Wedding cake



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
10-391208	30 cl	8	6	1	0,12
10-391216	200 cl	16	10	1	0,39
10-391220	380 cl	20	12	1	0,59
10-391224	630 cl	24	14	1	0,82

Idéal pour la confection de Pains Surprise mais également de Panettone ou de wedding cake. A associer avec des feuilles de cuisson ou du papier de cuisson. Four et congélation. Epaisseur 1 mm : robuste et indéformable.



Cercle à pâtisserie extensible en inox ressort



Code	Désignation	Hcm	Epmm	Kg
10-304003	Extensible de ø 18 à 36 cm - Gradué Hauteur 3 cm. Parfait pour les tartes, tourtes, quiches, etc.	3	0,8	0,15
10-304001	Extensible de ø 18 à 36 cm - Gradué	4,5	0,8	0,27
10-304002	Extensible de ø 18 à 36 cm - Gradué	6,5	0,8	0,37

Un réglage simple et sûr : gradué, marquage clair et lisible des repères de tailles.
Structure inox résistant, bonne tenue de la forme. Produit durable garanti à vie.
- Un résultat soigné : l'intérieur lisse permet le démoulage facile et sans trace de votre entremets.

- Utilisable à froid (réfrigérateur, congélateur, surgélateur) et à chaud (four traditionnel).

Entretien facile : lavage à la main ou lave-vaisselle.
Développer le cercle au maximum pour un nettoyage parfait.





Cercles individuels oblongs en inox



La forme de ce cercle a été imaginée par Mathieu Blandin, Champion du Monde de Pâtisserie 2013, pour la création de tartelettes élégantes et originales, facile à saisir et à croquer.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
	CREATION MATHIEU BLANDIN Champion du Monde de Pâtisserie 2013					
10-303714	Oblong Création Mathieu Blandin En partenariat avec l'Ecole Valrhona Cercle à tarte perforé à bord droit	14,5	3,5	2	1	0,06
10-309940	9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2		0,06

Forme inox - RECTANGLES angles vifs



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-394312		12	4	3	1,2	0,09
10-394313		12	4	4	1,2	0,12

Forme pour dresser des garnitures sur assiette: chemiser des légumes cuits, du riz, réaliser des lasagnes végétariennes, ou encore présenter élégamment certains plats tel que le tartare de saumon. Le poussoir permet d'amener le produit dans les angles, de chasser les bulles, de tasser et égaliser. S'utilise dans tous les rectangles excepté le 3943.05.

Cercle à entremets carré en inox, hauteur 4,5 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-390608	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
10-390616		16	16	4,5	1	0,24
10-390620		20	20	4,5	1	0,29
10-390624		24	24	4,5	1,2	0,42
10-390628		28	28	4,5	1,2	0,49

Cercle à tartes carré en inox, hauteur 2 cm

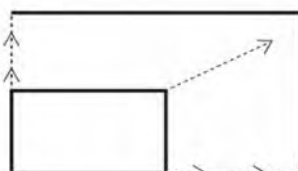


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-390516		16	16	2	1,2	0,19
10-390520		20	20	2	1,2	0,16

Le cercle carré va vous permettre de réaliser des gâteaux aux formes modernes. C'est aussi un excellent outil pour le découpage en parts régulières, pour terminer vos cadres ou optimiser vos boîtages.



Cadre à entremets extensible rectangle en inox

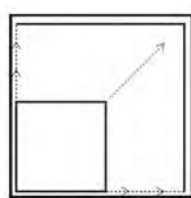


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-301321	Ext. jusqu'à max.40 x 21 cm 10-12 p. => 22-24 p. Sous boîte décor en carton	21,5	11,5	7,5	1	1,07
10-301343	Ext. jusqu'à max. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29

Un réglage simple et sûr : marquage clair et lisible des repères de tailles, emboîtement ferme et sécurisant. Excellent maintien durant toute l'utilisation.
Structure inox solide, ne se déforme pas. Produit durable garanti à vie.
Un résultat soigné : l'intérieur lisse permet le démoulage facile et sans trace de votre entremet
Utilisable à froid (réfrigérateur, congélateur, surgélateur) et à chaud (four traditionnel).

La bordure inférieure du cadre parfaitement plane, rend le cadre étanche en combinaison avec un support plat et un tapis silicone.
Rangement et entretien faciles : démontable et empilable, lavage à la main ou lave-vaisselle

Cadre à entremets extensible carré en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-301316	Ext. jusqu'à max. 30x30 cm 6-8 p. => 20-22 p. Sous boîte décor en carton	16	16	5	1	0,57
10-301320	Ext. jusqu'à max.37x37 cm Idéal pour plaques 40x30cm 8-10 p. => 30-32 p. Sous boîte décor en carton	20	20	5	1	0,69
10-301330	Ext. jusqu'à max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Cadre rectangulaire Opéra en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-301536	Format pour plaque 40 x 30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
10-301535	Format 57x37x3,5 cm	57	37	3,5	2,5	1,12
10-301545	Format 57x37x4,5 cm	57	37	4,5	2,5	1,6

Ces cadres à biscuit en acier inoxydable sont particulièrement épais et ne se déforment pas. Ils sont faciles d'entretien.

Caisse à génoise droite étanche, inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-477053	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
10-477060		59	39	5	1	2,53

La caisse à génoise à bords droits est étanche et permet la réalisation de biscuits, flans, gâteaux de riz, etc. En acier inoxydable, il est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

Bouteille à punch



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
10-434353	Bouteille à punch avec bouchon épaisseur du stock	8	29	1	0,11

En plastique alimentaire, la bouteille à puncher a un bouchon perforé qui permet d'imbiber uniformément les biscuits.

"Raplette Pascal" inox, réglable en hauteur et en largeur



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-300201	Raplette 'Pascal' avec double peigne à crème	40	17	6	1,5	0,92
10-300200	Raplette "Pascal " sans le double peigne	40	17	6	1,5	0,91
10-300299	Double peigne à crème pour Raplette "Pascal" amovible et réversible - 2 dentures différentes	40			1,5	0,22

La raplette Pascal permet d'étaler la crème ou le chocolat en un seul geste. Sa particularité est la possibilité de la régler en hauteur ou en largeur. On peut ainsi réaliser une couche très fine.

Elle s'utilise avec ou sans son peigne à crème (à dents) qui est amovible. Le peigne à crème a deux dentures triangulaires différentes. Parfaite pour préparer le chocolat à copeaux.



Ruban pâtissier en PVC 150 microns - Longueur 200 m pour professionnels



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-434310	Hauteur 40 mm	4	1,65
10-434311	Hauteur 45 mm	4,5	1,8
10-434312	Hauteur 50 mm	5	2,14

Les rubans pâtissiers servent à chemiser les tours de cercles à pâtisserie avant le montage de l'entremets. Ils permettent ensuite un démoulage facile sans abîmer le tour de l'entremets congelé.

Prédécoupés polypropylène pour pâtisserie - 60 microns



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-434315	Lot de 100 bandes prédécoupées Pour gâteaux jusqu'à ø 80 mm et Ht 45 mm Sous boîte décor en carton Format pour les particuliers - usage domestique épuisement du stock		27	4,5		0,06
10-434317	Rouleau de 10 mètres de ruban pâtissier Ht 45 mm	5,2			4,5	0,03
10-434318	Ht 60 mm	5,2			6	0,04

Ruban en polypropylène pour chemiser l'intérieur des cercles à abîmer le tour du gâteau. Utilisation à froid. entremets. Il permet un démoulage facile de l'entremets sans



Des outils à votre disposition pour la promotion en magasin :

- packaging dédié
- des recettes
- visuels d'ambiance
- kit digital

Gouttière démontable en inox - Petit format L. 30 cm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-320630	Rond Ht 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
10-320604	Rond petit modèle Ht 4 cm épuisement du stock	4	30	4,4	4	0,21
10-320530	Carré épuisement du stock		30	6,5	6,5	0,66
10-320504	Carré petit modèle L. 4 cm épuisement du stock		30	4	4	

Moule long pour la réalisation de terrines et mousses (de légumes, viande ou poisson), foie gras, glaces, gâteaux roulés, entremets, et bûches de Noël, ...

Astuce : le moule devient étanche en le chemisant avec du film alimentaire avant de le remplir.

- Une conception professionnelle en inox épais garantissant un moule qui garde sa forme dans toutes ses utilisations et une répartition du froid ou du chaud uniforme. - Surface lisse pour d'élégantes finitions.

Les petits modèles peuvent être utilisés seuls ou en combinaison avec les grands modèles pour réaliser un insert.

- Utilisation multiples à froid - congélateur et surgélateur - et à chaud, au four et au bain marie. Ne passe pas au micro-onde.

- Montage et démoulage facile grâce aux embouts démontables et aux parois lisses. Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.



Set de 4 feuilles structure - Insert décor Bûche L. 30 cm

Code	Désignation	Kg
	Pour bûche 3206.30	
10-434300	feuilles 30 x 18,5 cm	0,1
	Sous boîte décor en carton	



La feuille structure en plastique souple est un insert que l'on place dans le moule à bûche ou au fond d'un cadre.
Après mise au froid, on obtient un effet de matière qui personnalise les créations lors du démoulage de l'entremets ou de la bûche (convient pour crèmes, mousses, glaces, chocolat).

4 décors : ONDULATION - MATELASSE - ANANAS - DESTRUCTURE.
Spécial congélation.
Inclus : fiche recette tempérage du chocolat
Ne passe pas au four. Lavage à la main.
MADE IN FRANCE



Moule à charlotte professionnel, à oreilles en inox - sans couvercle

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
10-312507		6,7	4,5	0,14	0,07
10-312516		16	9	1,5	0,36
10-312518		17,7	10	2,1	0,43
Les couvercles Ref. 3428 ou 4112 s'adaptent aux moules de ø 16 -18 cm					



Le moule à charlotte, avec ses bords hauts, est idéal pour de multiples préparations : Charlottes, pudding, aspics, glaces.... Les deux poignées permettent de bien le maintenir pour un démoulage facile. L'acier inoxydable assure une bonne transmission de la chaleur et est d'un entretien facile. Le couvercle en verre correspondant ref. 3429 est vendu séparément.

Moule à Canelés en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-306535		3,5	4	0,8	0,03
10-306545		4,5	4,2	0,8	0,04
10-306555		5,5	5,5	0,8	0,06



Moule à Canelés en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
CUIVRE ETAME						
10-682035		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03
10-682045		4,5	4,2	0,06	1	0,04
10-682055		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Ces moules permettent de réaliser traditionnellement les Canelés, spécialités bordelaises. Le cuivre assure une parfaite convection de la chaleur qui permet une bonne caramélisation des sucs et un goût délicieux.

Moule dariole ou "crème caramel" en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
10-309545		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
10-309555		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
10-309565		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
10-309580		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

Le moule " Dariole " est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas. La forme est parfaite pour les crèmes caramel.

Calotte ou moule demi-sphérique



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
10-313304	Disponible jusqu'à épuisement du stock	4	2	0,02	1,2	0,02	10
10-313306		6	2,7	0,05	1	0,03	5
10-313308		8	4	0,13	1	0,08	5
10-313310		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5
10-313312		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3
10-313314		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3
10-313316		16	8	1	0,8	0,33	3
10-313320		20	10	2,06	1,5	0,45	2

Le moule demi-sphérique, appelé calotte, est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit (gâteau, entremets, glace) a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas.

Moule conique inox pour cornet (corne d'abondance)



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg
10-300635		3,5	14	0,3	0,02

Le moule conique permet de réaliser des cornes d'abondance en pâte feuilletée.

Tube inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	UC
10-300004	Bouchon de champagne/Champignon	4	4	0,06	5

Ces tubes en acier inoxydable sont particulièrement résistants et d'un entretien facile. Ils permettent de réaliser des produits traiteurs (roulé au fromage, mini-soufflés etc.).

Rouleau à crème en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg
10-300725		2,5	10	0,3	0,01

Cet ustensile permet de réaliser des rouleaux en pâte feuilletée qu'on peut ensuite garnir de préparations sucrées ou salées. Robuste sans soudure

Moulerie antiadhésive en acier revêtu

Acier robuste pour un bon maintien.

Epaisseur adaptée pour une bonne conduction de la chaleur et des cuissons parfaites.

Revêtement antiadhésif garanti sans PFAS. Démoulage et entretien faciles.



Moule à tarte cannelé rond fond fixe - Bord droit

Moule à tarte cannelé rond à bord droit - Fond amovible



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-470520		20	2	0,6	0,18
10-470524		24	2,8	0,6	0,32
10-470528		28	3	0,6	0,43
10-470532		32	3	0,6	0,56

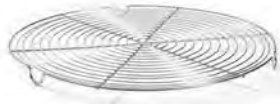
De Buyer propose une gamme complète de moules à pâtisserie composée d'une multitude de formes pour réaliser toutes les recettes incontournables. Composés d'un acier robuste, les moules permettent une

diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif facilite le démoulage et évite les cassures.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-470620		19,8	2	0,6	0,21
10-470624		23	2,8	0,6	0,32
10-470628		28	3	0,6	0,47
10-470632		32	3	0,6	0,61

La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Grille ronde en inox avec pieds



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-332928		28	1,5	0,15
10-332932		32	1,7	0,23

Cette grille surélevée permet de poser les tartes, pâtisserie et autres préparations encore chaudes en évitant qu'elles ne se ramollissent.

Moule à tartelette cannelé fond fixe - Bord évasé

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-470310	individuel	10	2	0,4	0,04
10-470312	individuel	12	2	0,4	0,05



Composés d'un acier robuste, les moules permettent une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif facilite le démoulage et évite les cassures.



Moule à tarte rectangulaire à fond amovible



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-470820		20	8	2,7	0,6	0,15
10-470836		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Moule à tarte carré à fond amovible



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-470918		18	18	2,7	0,6	0,25
10-470923		23	23	2,7	0,6	0,41

Idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes originales. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule à tarte/gâteau inversé, idéal pour les tartes aux fruits frais



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-470728		28	3	0,4	0,26

Ce moule cannelé possède un fond spécial rentrant qui permet de réaliser une base de gâteau ou de tarte : une fois la pâte cuite, la base est retournée et le creux formé est garni de fruits frais et/ou de crème.



Plaque de moules individuels



Ces plaques conjuguent les avantages de cuisson de l'acier avec la facilité de démoulage et d'entretien du revêtement antiadhésif. L'épaisseur est adaptée : la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur au niveau de toutes les empreintes.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-484300	12 Muffins ø 7 Ht 3 mm	38	27	3,5	0,4	0,42
10-471112	12 Tartelettes rondes ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
10-471206	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
10-471212	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4



Plaque 20 Mini Madeleines

Plaque 12 Madeleines



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-471020	20 Madeleines 4,3x3 cm	39,7	12,2	1	0,4	0,18

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-471012	12 Madeleines 7x4 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2

Plaque 8 Financiers

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-471008	8 empreintes 5,5 x 10 x 1,9 cm	34,2	26,1	2	0,6	0,4



Plaque 12 Canelés Bordelais ø 5,5 cm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-471812		34,2	26,1	5,3	0,6	0,83



Lot de 4 moules individuels Canelé Bordelais ø 5,5 cm

Code	Désignation	Hcm	Kg
10-471805		5,5	0,16



Moule haut à Charlotte sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-471918		18	10	0,23
	COUVERCLE VERRE POUR MOULE CHARLOTTE			
10-342818		18		0,37



Moule carré



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
10-470022		22,5	22,5	5

Parfait pour les brownies à partager.

Moule à manqué rond à bord droit



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-471816		16	5	0,14
10-471820		20	5	0,2
10-471826		26	5	0,3

Associez les différents formats pour la réalisation de Wedding cakes.

Moule à manqué rond évasé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-471720		20	3,7	0,6	0,17
10-471723		23	3,8	0,6	0,21
10-471728		28	5	0,6	0,32

Moule à brioche



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
10-470210	moule à briochette	10	4,5	0,4	0,05
10-470222		22	8,3	0,4	0,24



Moule à Kougloff



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-470122		22	10	0,29



Moule Savarin rond



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-471224		24	0,41



Moule à manqué / Savarin démontable



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-476626		26	0,55

2 fonds interchangeables : un fond plat et un fond pour Savarin.
Jupe démontable par un système de charnière.

Moule à manqué démontable



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-484420	ø extérieur 22 cm	20	6,7	0,27
10-484424	ø extérieur 25 cm	24	6,7	0,3
10-484426	ø extérieur 27 cm	26	6,7	0,33
10-484428	ø extérieur 29 cm	28	6,7	0,36



Plaque à four spéciale Cookies et Macarons



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-471400		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Le double fond isolant permet une parfaite cuisson : il donne du croustillant en surface et un moelleux intérieur. Cette plaque est idéale pour la cuisson des cookies et macarons.

Moule à cake coins arrondis



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-471515		15	7,5	4,8	0,4	0,1
10-471524		24	13	6,1	0,4	0,23
10-471526		26	10	6,3	0,4	0,21

Moule à cake plié



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-471625		25	10,8	7	0,3	0,24
10-471630		30	10,8	7	0,3	0,28

Plaque de cuisson perforée pour 2 Baguettes

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
10-471302		37	16,2	2,5	0,6	0,26



Concept AIR SYSTEM: les perforations permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène pour un résultat croustillant.
Plaque parfaite aussi pour former des décors chocolat ou des tuiles.

Box #HOMEMADEBREAD



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-471300		47,5	30	10	1,24

- Composition:
- Plaque de cuisson perforée antiadhérente, pour 2 baguettes, acier revêtu
 - Moule rectangulaire antiadhérent, acier revêtu
 - Grigette, lame pour inciser la pâte avant cuisson
 - Corne souple, plastique alimentaire



Moule à tarte Tatin anti-adhésif CHOC EXTREME , en fonte d'aluminium INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	ø fond cm	Kg
10-832024	4/6 parts	24	5	16	0,82
10-832028	6/8 parts	28	5,5	18,5	1,2

Ce moule s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur, y compris l'induction. Une fois le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les fruits et la pâte et de mettre au four. La fonte d'aluminium coulée offre une parfaite répartition de la chaleur et le fond épais rend ce moule indéformable. Epaisseur aluminium 3 mm.

Pâtisserie
PLAQUES DE CUISSON
 CHR & GRAND PUBLIC

MATIÈRE	TÔLE D'ACIER					ALUMINIUM				ALUMINIUM REVÊTU	ACIER INOXYDABLE				
	Plaque rectangulaire		Tourtière		Plaque spéciale baguettes	Plaque rectangulaire			Grille	Plaque rectangulaire	Plaque rectangulaire			Plaque spéciale baguettes	
Code article	532053	5321xx	5350xx	5353xx	535835	736260	7360xx	7367xx	7350xx	8161xx	3321xx	332053	336740	336603	
	5362	5363xx						7368xx			3361xx	3360xx			
Perforé AIR SYSTEM <small>de Beyer Concept</small>				✓				✓	✓					✓	
Bords	Droits	Pincés	Pincés			Droits	Pincés	Plats	Plats	Pincés	Droits	Pincés			
								Pincés							
Température mini	15 °C					- 70 °C				- 18 °C	- 70 °C				
Température maxi	340 °C (idéal haute température)					340 °C				230 °C Multi-cuisson	340 °C (100°C idéal étuve)	340 °C			
Four	✓					✓				✓	✓				
Lave-vaisselle						Occasionnel pour ne pas affecter les surfaces				✓					
À combiner avec	Papier cuisson					Tapis siliciné, papier cuisson	Moules silicone, papier cuisson, tapis siliciné				Papier cuisson ou tapis siliciné en cas de cuisson; si formage à froid : démoulage plus facile.				
Produits délicats										✓					
Congélation / Surgélation / stocker											✓	✓	✓		
PÂTES HUMIDES															
• Gênoise	✓	✓												✓	
• Tuiles, langues de chat		✓				✓	✓			✓				✓	
• Pâte à choux	✓	✓				✓	✓			✓				✓	
• Macaron	✓	✓				✓	✓			✓				✓	
PÂTES SÈCHES															
• Tartes, tartelettes, quiches		✓	✓			✓	✓	✓		✓				✓	
• Pizza		✓		✓				✓	✓	✓				✓	
• Tourtes, galettes		✓	✓	✓				✓		✓				✓	
• Pâtes feuilletées	✓	✓	✓	✓					✓					✓	
• Pains et viennoiseries	✓	✓			✓	✓	✓	✓		✓				✓	
• Pâtes sablées	✓	✓	✓						✓	✓				✓	
• Fonds de tarte	✓	✓	✓					✓						✓	
Torréfaction (ex : fruits secs...)	✓					✓									



Tourtière basse et ronde en tôle d'acier bleue



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	UC
10-535024		24	1	0,37	5
10-535028		28	1	0,52	5
10-535032		32	1	0,65	5
10-535036		36	1,2	1	5
10-535040		40	1,5	1,2	5

Cette plaque à bord pincé est en tôle bleue d'épaisseur de 10 à 15/10° selon les tailles.

L'épaisseur est adaptée: la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur.

La surface de cette qualité de tôle ne tache pas le dessous des pâtes; elle est micro-rugueuse, offrant un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal.

Idéale pour pizzas.

Tourtière basse perforée en tôle d'acier bleue - Perforation ø 10 mm



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Code	Désignation	Øcm	Kg	UC
	Concept AIR SYSTEM			
10-535324		24	0,32	5
10-535328		28	0,45	5
10-535332		32	0,59	5

Ce modèle, avec ses bords légèrement relevés, est parfait pour la réalisation de pizzas, de flammekueches, etc.

Concept AIR SYSTEM : le fond perforé permet d'obtenir un fond de tarte cuit et croustillant. Epaisseur 1 mm.



Support de cuisson pour pizza en aluminium

AIR SYSTEM
de Buyer Concept



Code	Désignation	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
10-735028		28	0,07
10-735031		31	0,09
10-735033		33	0,1
10-735038		38	0,14
10-735048		48	0,21

Concept AIR SYSTEM : la grille de cuisson ajourée permet une cuisson homogène et une bonne circulation de la chaleur pour obtenir une pâte croustillante.

Ce support facilite également la manipulation des pizzas avec la pelle. Idéal pour les pâtes épaisses.



Pour un usage domestique dans un four ménager des plaques, tapis et tissus de cuisson, choisir le format 40 x 30 cm maxi.

Les formats GN et 60 x 40 cm sont destinés aux fours professionnels.

Consultez notre guide d'utilisation des supports de cuisson acier / aluminium / inox



Plaque bords droits en tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
10-536240		40	30	2	1,2	1,57
10-536260		60	40	2	1,2	2,58
10-532053	Taille GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97

Cette plaque en tôle d'acier transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Très résistante aux changements de températures permanents.

Plaque bords pincés en tôle d'acier bleuie



new 2026

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-532153	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
10-532165	Taille GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
10-532105	Lot de 5 plaques GN 1/1 Sous boîte décor en carton	53,8	33,7	2,5		8,57	1
10-536340		40	30	1	1,2	1,12	5
10-536360		60	40	1	1,2	2,24	5

Cette plaque en tôle d'acier transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal.

Plaque à bords pincés en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-736040	Bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
10-736053	Bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,8	5
10-736060	Bords pincés	60	40	1	1,5	0,95	5



Plaque plate perforée en aluminium dur - ép. 15/10° - sans rebord



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm
Concept AIR SYSTEM				
10-736830	spéciale mini four	30	20	1,5
10-736840		40	30	1,5
10-736860		60	40	1,5

Cette plaque sans rebord permet d'optimiser l'espace et de placer un tapis de cuisson silicone ou une feuille de cuisson bien à plat. Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent d'obtenir une cuisson homogène et des fonds croustillants.

Plaques perforées en aluminium dur - épaisseur 15/10°

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
Concept AIR SYSTEM							
10-736740	Perforée ø 3 mm, bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
10-736753	Perforée ø 3 mm, bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,6	5
10-736760	Perforée ø 3 mm, bords pincés	60	40	1	1,5	0,72	5



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

La plaque perforée à bords pincés est pratique pour les fours ventilés. Exemple : pour griller des amandes. Elle est également idéale lors de l'utilisation des moules en silicone au four.

Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent à la pâte

de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement

Plaques aluminium ép. 2 mm, anti-adhésif CHOC, rectangulaire

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-816140	40x30 cm	40	30	1	2	0,65	5
10-816160	60x40 cm	60	40	1	2	1,3	5
10-816135	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
10-816165	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
10-816153	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5



Ces plaques pâtisseries anti-adhésives en aluminium sont destinées à la cuisson au four et sont revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Les bords sont évasés,

empêchant ainsi les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson.

Plaques bords pincés en inox ép. 1 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
10-332153	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
10-332165	Taille GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
10-336140		40	30	1	1	0,9	5
10-336160		60	40	1	1	1,84	5



En acier inoxydable, cette plaque à bords pincés est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.



Plaques de cuisson perforées en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
Concept AIR SYSTEM				
10-336740	Perforée ø 3 mm, bords pincés	40	30	1



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Inox durable adapté à un usage intensif professionnel. Robuste et indéformable. Utilisation à chaud ou à froid.

Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène pour un résultat croustillant.

Utilisation au four: meilleure alliée de vos tapis siliconés avec sa micro-perforation optimisée pour une circulation de l'air

parfaitement homogène. À combiner avec les feuilles de cuisson, les moules souples, la moulerie inox perforée,...

Utilisation à froid: résistante aux basses températures et à l'humidité. Support idéal pour bloquer les préparations, les entremets au congélateur/surgélateur.

Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.

Plaques de cuisson perforée en inox - Pour 3 baguettes

Code	Désignation	Lcm	lcm
	Concept AIR SYSTEM		
10-336603		40	24,5



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Concept AIR SYSTEM: les perforations permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement pour un résultat croustillant et savoureux. Adaptée à un usage intensif professionnel. Pour Utilisation à chaud ou à froid. Robuste et indéformable. À combiner avec les feuilles de cuisson, le papier de cuisson ou le tapis silicone Airmat. Pour le pain traditionnel, la cuisson en direct sur la plaque est possible. Utilisation à froid : résistante aux basses températures et à l'humidité. Support idéal pour congélation /surgélation. Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.



Plaques bords droits en inox ép. 1 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-336060		60	40	2	1	2,13



En acier inoxydable, cette plaque à bords droits est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

Plateau pâtissier bords ronds tout inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
10-320124		24	19	0,8	0,31	5
10-320131		31	24	0,8	0,5	5



Le plateau assure une présentation particulièrement élégante des préparations. Facile d'entretien.

Caisse à génoise droite étanche, inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
10-477053	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
10-477060		59	39	5	1	2,53



La caisse à génoise à bords droits est étanche et permet la réalisation de biscuits, flans, gâteaux de riz, etc. En acier inoxydable, il est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

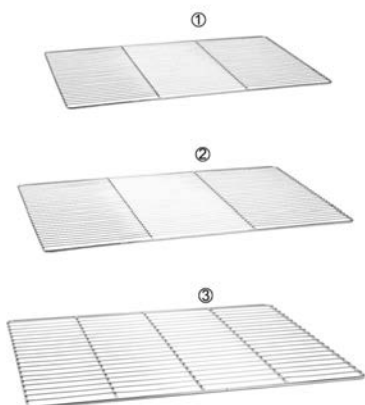
Bouteille à punch



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
10-434353	Bouteille à punch avec bouchon épaissement du stock	8	29	1	0,11

En plastique alimentaire, la bouteille à puncher a un bouchon perforé qui permet d'imbiber les biscuits.

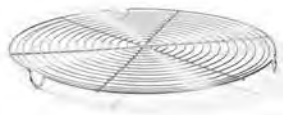
Grille à pâtisserie professionnelle en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
10-333053	GN 1/1, 2 trav 20 fils - 13 mm entre fils (1)	53	32,5	2	0,57	5
10-333060	2 traverses 29 fils - 10 mm entre fils (2)	60	40	2	0,79	5
10-333065	GN 2/1, 3 trav 20 fils - 25 mm entre fils cadre et traverses : fils de 7 mm (3)	65	53	3	1,7	5

La grille à pâtisserie professionnelle en acier inoxydable est d'un entretien facile. Les traverses et le cadre font 5 mm de diamètres et les fils 2 mm. Elle est très résistante et ne se déforme pas.

Grille ronde en inox avec pieds



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-332928		28	1,5	0,15
10-332932		32	1,7	0,23

Cette grille surélevée permet de poser les tartes, pâtisserie et autres préparations encore chaudes en évitant qu'elles ne se ramollissent.

Pâtisserie
TAPIS DE CUISSON
 CHR & GRAND PUBLIC

USAGE	DÉTAIL USAGE	PAPIER SILICONÉ	TISSU DE CUISSON	TAPIS SILICONÉ MACARONS	TAPIS SILICONÉ AÉRÉ AIRMAT	TAPIS SILICONÉ	TAPIS DE PRÉPARATION
Codes articles		4358xx - 4359xx	4344xx	4935xx	4938xx - 4939xx	4931xx	493760
Nombre utilisation		1 à 2	200	1 000	1 000	1 000	1 000
Repères de pochage		Non	Non	Oui Ø 15 et 35 mm	Non	Non	Oui cm et pouces Ø 12-16-20-24-28-32 cm + règles
Épaisseur		Ultra fin	Fin	Semi épais	Épais et aéré	Épais	Épais
Conductibilité		Excellente	Très bonne	Bonne	Très bonne	Bonne	
Résultat de cuisson		++++	+++	++	++++	++	
Température mini		- 70 °C	- 76°C	- 76°C	- 76°C	- 76°C	
Température maxi		220 °C	260 °C	260 °C	260 °C	260 °C	
Four		✓	✓	✓	✓	✓	
Micro-ondes		✓	✓	✓	✓	✓	
Congélateur		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lave-vaisselle			✓	✓	✓	✓	✓
Pâtes levée	Pains pizza	✓	✓	✓	✓	✓	
Légumes	Légumes au four	✓	✓	✓		✓	
Pâtes humides	• Pâte à choux	✓	✓	✓	✓	✓	
	• Génoise, biscuit						
	• Cake/pain d'épices	✓	✓	✓		✓	
	• Biscuit Joconde						
	• Tuile • Macaron						
Pâtes sèches	• Sablée						
	• Brisée						
	• Sucrée	✓	✓	✓	✓	✓	
	• Feuilletée						
	• Viennoiseries feuilletées (ex: croissants...)						
Cornet de décor		✓					
Tapis de travail	• Pâtisserie et cuisine	✓	✓	✓		✓	✓
	• Chocolat		✓			✓	✓
	• Sucre, nougatine		✓	✓		✓	✓
	• Support de gelées sucrées ou salées, pâtes de fruits...		✓	✓		✓	✓

Tapis siliconé ou toile de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-493140	40 x 30 cm	40	30	0,1
10-493158	pour plaque 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
10-493151	pour plaque GN 1/1	51,5	31	0,14

Idéal pour :

Cuisson des viennoiseries

Pâtisseries, meringues, tuiles, biscuits, cookies,...

Travail du sucre, de la nougatine

Ce tapis de cuisson est une toile trempée dans du silicone alimentaire pour la rendre totalement anti-adhérente. Elle remplace le papier de cuisson et supporte en moyenne 1000 passages au four. T° maximum : 260°C (500°F).

Ce tapis peut également être utilisé comme support de congélation et surgélation, jusqu'à -76°C (-104°F). Il se nettoie à l'eau chaude avec une éponge.



Tapis de cuisson ajouré AIRMAT siliconé double face spécial Pâte à Choux



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	Avec repères éclairs et choux anti-adhésif et double face			
10-493940		40	30	0,62
	Face pour former les éclairs :			
	- 12 repères L.12 cm			
	Face pour former les choux :			
	- 22 repères ø 3 cm			
	- 8 repères ø 6 cm			
	- 8 repères ø 8 cm			

MULTI-USAGE - FOUR ET CONGELATION. Température d'utilisation de -76° à +260°C
Aération du tissu pour une cuisson homogène et des fonds croustillants.

Tapis à combiner avec une plaque aluminium perforée pour une cuisson optimale des pâtes.
Peut être également utilisé pour la cuisson de pâtes sèches

(sablée, brisée, feuilletée, viennoiserie, pain..), pour les cuissons de pâtes congelées ou comme support de congélation.

ANTI-ADHERENT : tissu en fibre de verre siliconé double face. Inutile de graisser.

NETTOYAGE FACILE : avec une éponge douce et de l'eau chaude. Passe au lave-vaisselle.

Tapis de cuisson ajouré siliconé double face AIRMAT

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-493840		40	30	0,06
10-493858	pour 60x40 cm	58,5	38,5	0,11
10-493851	pour GN 1/1	51,5	31	0,09
	Concept AIR SYSTEM			
	Idéal pour :			
	Pâtes à choux			
	Pâtes à pain & pizza			
	Pâtes sucrées			
	Pâtes congelées			

Spécial pâte à chou, pâte à pain et pâtes sucrées. Concept AIR SYSTEM: aération du tissu pour une cuisson homogène et des fonds croustillants qui ne suent pas. Tissu en fibre de verre siliconé (Platinum Liquid Silicone). Antiadhérent, inutile de graisser. T° d'utilisation de -55°C à +280°C. Peut s'utiliser comme

support de congélation. Tapis à combiner avec une plaque perforée pour une cuisson optimale. Complément idéal pour la confection de tartes, en combinaison avec les cercles à tarte perforés.



Tapis de cuisson anti-adhérent en silicone spécial MACARONS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
	Ronds ø 15 et 35 mm T° de -40°C à + 230°C				
10-493540	44 repères	40	30	0,8	0,16

Ce tapis pâtissier en silicone alimentaire possède des repères ø35 mm. Le petit rond ø 15 mm permet de bien positionner la douille au centre pour des macarons parfaits. L'épaisseur du silicone assure une bonne transmission thermique adaptée à la cuisson des coques de macarons. Pratique lors de fabrication en série pour optimiser la surface et

être régulier.
Se combine avec la plaque plate 7368.

Tapis de préparation anti-adhérent en silicone avec marquages



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	Recto anti-adhérent - verso anti-dérapant Marquage cercles pour tourtières ø 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm Graduations en cm et en pouces			
10-493760		60	40	0,36

Ce tapis permet le travail des pâtes sur un plan de travail sans qu'il n'y ait besoin de farine ou autre. Les marquages servent de repères: les cercles indiquent le «développé» de pâte nécessaire pour les tartes; le tapis est également gradué sur les côtés pour les abaisses rectangulaires. Ce tapis peut être utilisé comme support de cuisson ou surgélation(-60°/+260°C). Nettoyage facile.



Tissu de cuisson anti-adhésif réutilisable



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg	UC
	T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C FORMAT PROFESSIONNEL :					
10-434408	60 x 40 cm - Epaisseur 0,08 mm		60	40	0,03	10
	PETIT FORMAT: Sous boîte décor en carton					
10-434401	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
10-434402	Rond ø 26 cm	26			0,01	1

Ce tissu de cuisson est réalisé en fibre de verre, recouverte de PTFE, ce qui le rend parfaitement anti-adhésif. Il a l'avantage d'être réutilisable plus de 200 fois. Il s'avère très économique et peut être utilisé pour de multiples utilisations.

Papier de cuisson siliconé non blanchi



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	FORMAT PROFESSIONNEL :				
10-435900	boîte de 250 feuilles 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
10-435800	boîte de 250 feuilles GN1/1	53	32,5	2	1,92

Papier de cuisson brun non blanchi
- Anti-adhérent siliconé 2 faces
- Réutilisable
Pour la cuisson de tous types de pâtisseries, pains et produits spéciaux, frais ou surgelés au four (traditionnel et micro-ondes) jusqu'à 220°C.

100% fibres naturelles - Certifié provenant de forêts gérées durablement.



Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-620038	lourde - ø bas 27 cm	38	15	9	1,2	1,5
10-620240	extra-lourde - ø bas 28,5 cm	40	14,4	11	1,7	2,8

Véritables ustensiles traditionnels, les bassines en cuivre sont utilisées pour porter le sucre ou des fruits à ébullition pour la réalisation de confitures, de gelées ou de conserves. Les anses en fonte d'acier sont solidement rivetées. Ne

convient pas pour l'induction. En complément, l'entonnoir à confiture ref. 3356.00, les thermomètres à confiture.



Thermomètre confiseur, gaine inox carrée - de +80° à +200°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
10-488401	PRÉCISION 1/1	0,2	27,5	0,1

Thermomètre utilisé en confiserie et pâtisserie, calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être

stérilisée à 100°C. Passe au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet.

Entonnoir en inox à larges embouts - spécial confiture



Code	Désignation	Kg
10-335600	Avec 2 embouts pour ø de pots de 3,5 à 6 cm ø supérieur 15 cm	0,23

Cet entonnoir à double embout est adapté pour remplir sans bavure les pots ayant des ouvertures de ø 3,5 à 6 cm. Parfait pour les confitures, marmelades, compotes, etc. Il est également parfait pour remplir des cercles pour le dressage des assiettes avec des garnitures de légumes, du riz, du coulis gélifié, etc.

Entonnoir à piston KWIK MAX - Volume 3,3 L. Maxi débit. FORMAT PROFESSIONNEL



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-335452	avec support et 2 buses ø 5 et 10 mm MODELE PROFESSIONNEL 3 débits possibles ø 15-10 et 5 mm PIECES DÉTACHÉES :	20	38	0,95
10-335451	Support seul			
10-335479	Mécanisme intérieur complet			

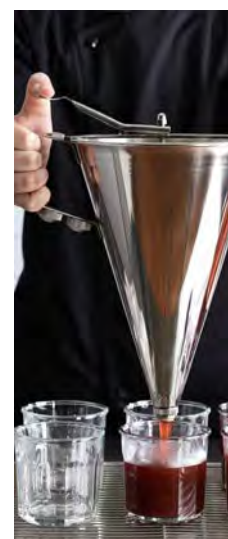
IDEAL POUR LES MOUSSES

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.



Cuiseur bain-marie



Le bain-marie est constitué d'une double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée. Il permet de chauffer à basse température. Les préparations ne brûlent pas, n'attachent pas et ne débordent pas.

Exemples d'utilisation :

- Fondre du chocolat.
 - Réaliser des sauces délicates, des flans, des crèmes.
 - Maintenir des préparations à température.
 - Réchauffer des aliments.
 - Chauffer le lait sans bouillir etc.
- Sur tous les feux dont l'induction.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
10-343716	A queue, double paroi inox	16	12,5	1,5	1	0,97



Lot de 5 feuilles de glaçage en polyéthylène pour le chocolat



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-434319		30	20	0,02
	Sous boîte décor en carton			

Utilisation à froid.
Format pour les particuliers - usage domestique
Inclus : fiche recette tempérage du chocolat



Set de 4 feuilles structure décor



Code	Désignation	Kg
10-434300	Pour bûche 3206.30 feuilles 30 x 18,5 cm	0,1
	Sous boîte décor en carton	

La feuille structure en plastique souple est un insert que l'on place dans le moule à bûche ou au fond d'un cadre. Après mise au froid, on obtient un effet de matière qui personnalise les créations lors du démoulage de l'entremets ou de la bûche (convient pour crèmes, mousses, glaces, chocolat).

4 décors : ONDULATION - MATELASSE - ANANAS - DESTRUCTURE.
Spécial congélation.
Inclus : fiche recette tempérage du chocolat
Ne passe pas au four. Lavage à la main.
MADE IN FRANCE



Dragédière - Appareil à enrober en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-350000	Dragédière et support inox	40	4,2
	Création Pascal Brunstein Ruban Bleu 1997		
	PIECES DÉTACHÉES :		
10-350001	Mandrin de rechange		

La dragédière permet la dragéification et l'enrobage de fruits secs (amandes, noisettes, noix, etc...) avec du chocolat, de la pâte d'amandes ou autre.

Vous pouvez réaliser jusqu'à 3 kg de confiseries en produit fini, voire davantage selon le type de préparation.

Système de fixation amélioré pour une tenue parfaite des 2 cuves.

Livré avec support inox pour robot.

La double cuve en acier inoxydable est adaptable sur robot (non fourni):

- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00



Pinceau silicone



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-480700		19,5	3	0,02
10-480725		25	3	0,04
10-480750		25	6	0,05

Ce pinceau est parfaitement hygiénique. Il permet de badigeonner vos préparations de beurre ou de sauces sans craindre de laisser un poil dans votre plat. Avec son manche démontable, il est facile d'entretien et passe au lave-vaisselle. Résiste T° jusqu'à 250°C.

Pinceau silicone large et épais, spécial pâtissier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-480760	Oval, soie fine 4x3 cm	25	4	0,07

Un pinceau ovale plus large et plus épais : plus de matière (beurre, jaune d'oeuf...) est prise en une seule fois et la soie plus fine permet un étalage plus régulier sans traces. Soies indémanchables. Résiste T° jusqu'à 250°C.



Pinceaux pâtissiers, soie naturelle, manche en bois - Virole métal



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-480501	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 30 mm	23	3	0,4
10-480502	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 40 mm	24	4	0,6

Le pinceau pâtissier sert à dorer les pâtes levées ou à napper les desserts. Il peut également servir à humidifier les parois du poêlon à sucre.

Chalumeau de cuisine



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-204000	Livré sans gaz	15,7	0,17

Indispensable pour caraméliser les Crèmes brûlées, les flans, les tartes meringuées, la tarte Tatin, pour faire fondre le fromage, dorer les viandes, peler les tomates... et même pour bricoler. Très facile et sûr

d'utilisation avec son bouton d'allumage automatique Piezo et sa flamme ajustable. A utiliser avec du gaz Butane (gaz à briquet) - Remplissage facile du réservoir.

Douilles en plastique alimentaire Tritan.

Coloris noir translucide. Solides monoblocs.
Dents renforcées pour un travail de haute précision.
Cônes parfaitement lisses, hygiène garantie.
Longueurs adaptées pour se positionner facilement dans la poche.
Passent au lave-vaisselle.
Adaptables sur LE TUBE de Buyer.
ORIGINE FRANCE GARANTIE



Brochure disponible ref.QEC21.010 et livret LE TUBE QCD33.5800



Douille unie en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-415103	ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
10-415106	ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
10-415108	ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
10-415111	ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
10-415113	ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01
10-415115	ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01
10-415118	ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01

Douilles unies pour écrire, décorer, remplir (moules, cercles, etc.), et former (Eclairs, Choux, Meringues, etc.).

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douille Saint Honoré en Tritan

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-415509	ø 9 mm	3,5	6	0,01
10-415511	ø 11 mm	3,5	6	0,01



L'embout est échancré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.
ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille cannelée 'Petit Four' en Tritan

Code	Désignation	Hcm	Kg
10-415610	PF10 ø10mm-14 dents	6	0,01
10-415614	PF14 ø14mm-16 dents	6	0,01
10-415618	PF18 ø18 mm-18 dents	6	0,01

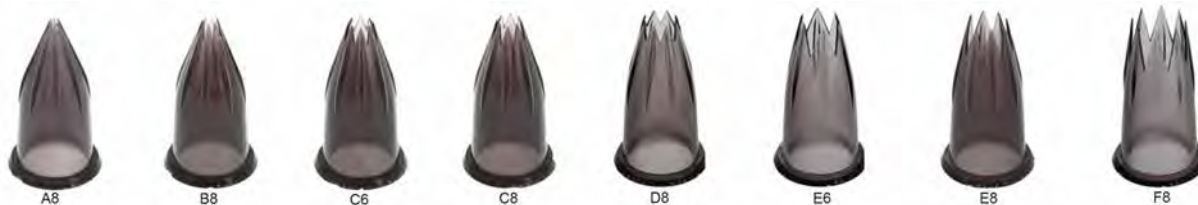


ORIGINE FRANCE GARANTIE





Douille cannelée en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-415205	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01
10-415209	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01
10-415211	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
10-415213	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
10-415217	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01
10-415219	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
10-415220	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
10-415225	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01

Douilles pour décorer et former.

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douille à bûche plate en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-415308	8 dents largeur 19 x2 mm	3,5	6	0,01

La douille à bûche possède un côté plat et un côté denté et est utilisée pour décorer les bûches de Noël.
ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille à nid en Tritan (ou douille à vermicelle)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-416601	19 trous ø3 mm	3,5	4,5	0,01

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille à feuille en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-416802	F2	3,5	6	0,01

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douilles à garnir en Tritan

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-416506	Douille à garnir ø 6 mm	3,5	9	0,01
10-416510	Douille à verrine ø 10 mm	3,5	9	0,01



ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douilles GEO en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-418305	Carrée 5 mm	3,5	6	0,01
10-418310	Carrée 10 mm	3,5	6	0,01
10-418110	Triangle 10 mm	3,5	6	0,01
10-418212	Rectangle 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
10-418014	Demi-lune ø 14 mm	3,5	6	0,01

MODELE EXCLUSIF DE BUYER

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Coffret de 6 douilles unies en Tritan avec support souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-415010	Coffret 6 douilles unies - Unies U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

Coffret de 6 douilles en Tritan avec support souple



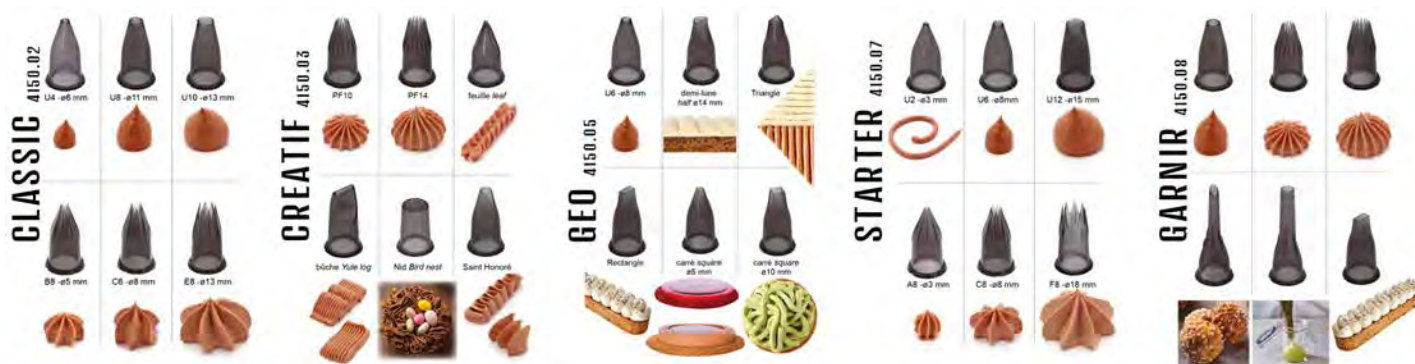
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-415011	Coffret 6 douilles cannelées B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Le support en TPE accueille 6 douilles Tritan et possède un trou d'accroche. Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger.

Aucune douille ne se perd. ORIGINE FRANCE GARANTIE

Coffret de 6 douilles en Tritan avec support souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-415002	Coffret CLASSIC - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
10-415003	Coffret CREATIF - 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	16,5	8,5	7	0,05
10-415005	Coffret GEO - 1 douille unie ø 8 mm - 5 douilles GEO carrées/triangle/rectangle/demi-lune	16,5	8,5	7	0,05
10-415007	Coffret STARTER - 3 douilles unies ø 3-8-15 mm - 3 douilles cannelées A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
10-415008	Coffret GARNIR - 1 douille unie ø 11 mm / 2 douilles Petits Fours PF10 et PF14 - 1 douille à garnir / 1 douille à verrine / 1 douille GEO rectangle	16,5	8,5	7	0,05

Le support en TPE accueille 6 douilles Tritan et possède un trou d'accroche.
Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger.
Aucune douille ne se perd.

ORIGINE FRANCE GARANTIE

REF 4150.09



Coffret de 12 douilles en Tritan et 2 supports souples



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-415004	Coffret MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8 - 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	21	12,5	7	0,1
10-415009	Coffret CHARCUTIER - 4 douilles unies U4-6-8-12 - 4 douilles cannelées n° C6 - C8 - D8 - E6 - 1 douille à feuille FE2 - 1 douille à bûche 8 dents - 2 douilles St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE le coffret essentiel



Code	Désignation	Kg
10-335800	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C Accessoires vendus séparément : douilles Tritan, kit sablés, réservoir et couvercles	0,44

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).
- Pour remplir, garnir et décorer. Travail rapide et précis.
Contenant de 0,75L.
- 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.

Toutes les douilles Tritan sont compatibles avec LE TUBE.

LE TUBE le coffret avec kit sablés



Code	Désignation	Lcm	lcm	L	Kg
10-335801	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) + 2 couvercles hermétiques + le kit Sablés REF 3358.94 T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).
- Pour remplir, garnir et 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.

Toutes les douilles Tritan sont compatibles avec LE TUBE.

LE TUBE PRO



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-335802	Ce coffret contient : - Piston à pression LE TUBE avec 2 couvercles hermétiques - 4 recharges 0.75L. avec couvercles hermétiques - Assortiment 12 douilles sur supports : 3 douilles unies ø6-11-13 mm 3 douilles cannelées B8-C8-E8 / 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 1 douille St Honoré / 1 douille à bûche 1 douille à garnir ø 6 mm 1 douille à verrine ø 10 mm	47	30	10	1,82

Accessoires spécialement sélectionnés pour apporter une solution simple de rapidité et productivité aux restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs

mais aussi pour la restauration rapide, le snacking. Pour un travail régulier et précis. T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C



LE TUBE : le présentoir



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-335895	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 8 Coffrets Tube 3358.01 - 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recharges 3358.75	50	39	150	15,62
10-335896	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 4 Coffrets Tube & kit Sablés 3358.01 - 5 Coffrets Tube Essentiel 3358.00 - 5 recharges 3358.75 - 3 lots de 2 bouchons 3358.92 - 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
10-335897	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 9 Coffrets Tube Essentiel 3358.00 - 2 kits Sablés 3358.94 - 4 recharges 3358.75 - 3 lots de 2 bouchons 3358.92 - 6 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	



Kit LE TUBE spécial Sablés



Code	Désignation	Kg
10-335894	Bouchon support disque + 13 disques décor avec 2 couvercles hermétiques pour stocker la pâte à Sablés	0,17

LE TUBE se transforme en presse à biscuits : kit composé d'un bouchon/support disque et de 13 disques amovibles en acier inoxydable. Le bouchon s'adapte sur LE TUBE. D'une pression la pâte à sablé est formée, 13 décors différents sont disponibles pour la réalisation de sablés variés et originaux. Utilisation également possible avec de la pâte à choux pour former des mignardises garnies de crème.

Accessoires LE TUBE



Code	Désignation	Lcm	lcm	L	Kg
10-335875	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques	19,6	8,54	0,75	0,13
10-335892	Lot de 2 couvercles pour le réservoir du Tube				0,05
10-335893	Lot de 2 couvercles percés pour le réservoir du Tube				0,05

U2 - ø3mm



U3 - ø4mm



U4 - ø6mm



U5 - ø7mm



U6 - ø8mm



U7 - ø10mm



U8 - ø11mm



U10 - ø13mm



U11 - ø14mm



U12 - ø15mm



U14 - ø18mm



U15 - ø20mm



Douille unie en inox - de ø 2 à 24 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-211102		0,2	5	0,01
10-211103		0,3	5	0,01
10-211104		0,4	5	0,01
10-211105		0,5	5	0,01
10-211106		0,6	5	0,01
10-211107		0,7	4,5	0,01
10-211108		0,8	4,5	0,01
10-211109		0,9	4,5	0,01
10-211110		1	5,4	0,01
10-211111		1,1	5	0,01
10-211112		1,2	5	0,01
10-211113		1,3	5	0,01
10-211114		1,4	5	0,01
10-211115		1,5	5,4	0,01
10-211116		1,6	5,3	0,01
10-211117		1,7	5,3	0,01
10-211118		1,8	5	0,01
10-211120		2	5	0,01
10-211122		2,2	4,9	0,01
10-211124		2,4	4,5	0,01

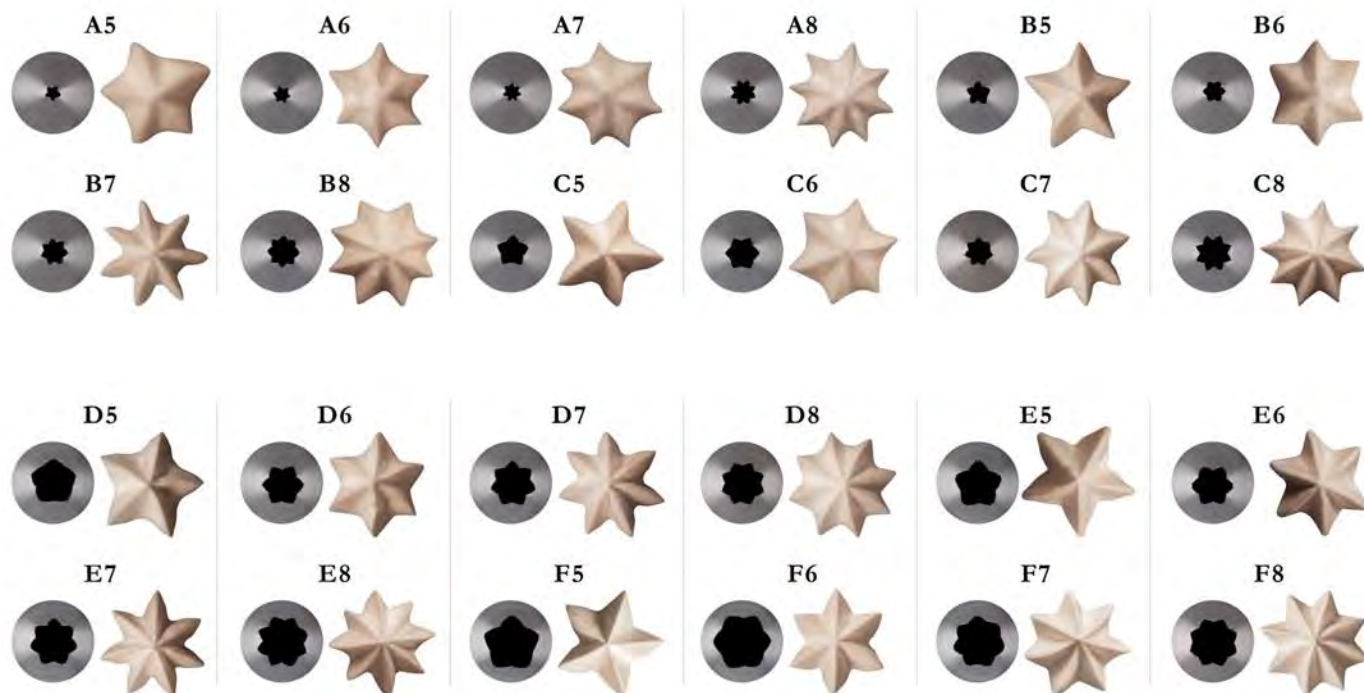
Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème ou remplir des corps creux d'une préparation.

Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-211202	A5 - 5 dents	0,3	0,01
10-211203	A6 - 6 dents	0,3	0,01
10-211204	A7 - 7 dents	0,35	0,01
10-211205	A8 - 8 dents	0,5	0,01
10-211206	B5 - 5 dents	0,5	0,01
10-211207	B6 - 6 dents	0,5	0,01
10-211208	B7 - 7 dents	0,6	0,01
10-211209	B8 - 8 dents	0,7	0,01
10-211210	C5 - 5 dents	0,7	0,01
10-211211	C6 - 6 dents	0,7	0,01
10-211212	C7 - 7 dents	0,7	0,01
10-211213	C8 - 8 dents	0,9	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-211214	D5 - 5 dents	1,1	0,01
10-211215	D6 - 6 dents	1,1	0,01
10-211216	D7 - 7 dents	1,1	0,01
10-211217	D8 - 8 dents	1,1	0,01
10-211218	E5 - 5 dents	1,3	0,01
10-211219	E6 - 6 dents	1,3	0,01
10-211220	E7 - 7 dents	1,3	0,01
10-211221	E8 - 8 dents	1,3	0,01
10-211222	F5 - 5 dents	1,8	0,01
10-211223	F6 - 6 dents	1,8	0,01
10-211224	F7 - 7 dents	1,8	0,01
10-211225	F8 - 8 dents	1,8	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille à ruban en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-211710	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
10-211715	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
10-211720	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
10-211730	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors.



Douille à bûche plate en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-211306	6 dents-largeur 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
10-211308	6 dents -largeur 20 mm x 3 mm	3	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille Sultane en inox - Petit modèle Ht 4,5 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-211831	Douille unie - Cône sortant	4,5	0,01
10-211812	Douille cannelée - Cône rasant	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Douille Sultane en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-211801	cône sortant	6,3	0,03
10-211802	cône à ras	6,3	0,03

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Ø supérieur 35 mm
Ø supérieur du cône intérieur 21 mm
Ø base 55 mm



Mini douille Sultane en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-211803	Ø supérieur 7 mm - 12 dents	1,8	2,85	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Saint Honoré en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-211520	Prof. fente 16 mm - Ø base 31 mm	0,9	5	0,01
10-211525	Prof. fente 19 mm - Ø base 31 mm	1,1	5	0,01
10-211530	Prof. fente 24 mm - Ø base 31 mm	1,3	5	0,01
10-211535	Prof. fente 29 mm - Ø base 31 mm	1,5	5	0,01
10-211540	Prof. fente 34 mm - Ø base 35 mm	1,6	5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. L'embout est échancré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.

Douille à feuille en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-212802	N° 2 - largeur 6 mm	6	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



Douille à rose en inox - 8 dents



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-212908		0,8	5	0,01
10-212909		0,9	5	0,01
10-212911		1,1	5	0,01
10-212914		1,4	5	0,01
10-212916		1,6	5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille à nid en inox (ou douille à vermicelle)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-212600	7 trous ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01
10-212601	9 trous ø3 mm	1,9	3,95	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



Douille à nid en inox, cannelée à 3 trous



Code	Désignation	Øcm
10-212602		3,1

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

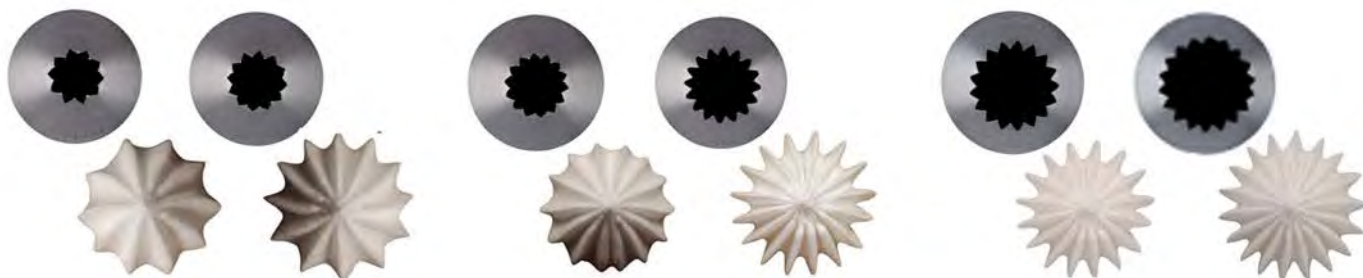
Douille décor en inox - effet spirale



Code	Désignation	Øcm	Hcm
10-211913	8 dents	1,3	4,15

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille cannelée inox 'Petit Four'



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-211607	ø 7 mm - 10 dents	4,8	0,05
10-211608	ø 8 mm - 12 dents	4,3	0,07
10-211610	ø 10 mm - 14 dents	5	0,01
10-211614	ø 14 mm - 16 dents	5,5	0,01
10-211616	ø 16 mm - 17 dents	5,3	0,08
10-211617	ø 17,5 mm - 18 dents	4,8	0,05

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Sphère en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
10-212020	Douille à fines stries pour un feuilletage fin	2,5	0,01
10-212021	Douille à larges stries pour un feuilletage + épais	2,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudures. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille russe à fleur en inox N°241 - N°242



Code	Désignation	Øcm	Hcm
10-212001	N°241	2,67	3,85
10-212002	N°242	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable

Douille russe à fleur en inox N°243 - N°244



Code	Désignation	Øcm	Hcm
10-212003	N°243	2,67	3,85
10-212004	N°244	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable

Douille russe à fleur en inox N°246 - N°247



Code	Désignation	Øcm	Hcm
10-212005	N°246	2,67	3,85
10-212006	N°247	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Douille russe à fleur en inox N°257 - N°248



Code	Désignation	Øcm	Hcm
10-212008	N°248	2,67	3,85
10-212007	N°257	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Douilles à garnir en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-212506	Douille à garnir ø 6 mm	8,2	0
10-212503	Lot de 3 douilles ø 4-6-8 mm		0,01

Lot de 5 douilles en inox



Code	Désignation	Kg
10-211405	5 douilles sous blister - 2 douilles unies ø 2 et 8 mm - 1 douille à bûche 8 dents - 1 douille à garnir ø 6 mm - 1 douille cannelée C6	0,06

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Lot de 6 douilles en inox



Code	Désignation	Kg
10-211400	Sachet 6 douilles inox : 1 douille bûche plate 2 douilles unies diam. 2 et 9 mm 6 dents 4 mm/6 dents 6mm/8 dents 6 mm	0,04

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Présentoir de comptoir spécial douilles et accessoires



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-213003	Présentoir avec écran video et brochures douilles	52,5	30	48	4,1

Assortiment de 50 modèles de douilles inox - 241 douilles au total - et d'accessoires (adaptateurs, cornes et poches pâtisseries).
Nous consulter pour le détail de la composition.
Ecran video sur batterie, amovible et rechargeable sur secteur.
Présentoir en carton livré à plat - A monter

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable.
Parfaitement lisses.
Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle.
S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

MAXI PASTRY BOX : Assortiment de 120 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-213001	24 modèles en 5 exemplaires : - Unies \varnothing 6/8/10/12/14/16/18 mm - Cannelées A8/C6/D6/D8/E8/F8 - Douilles à Bûche 6 dents L.16 mm - L.20 mm - St Honoré \varnothing 11 mm - \varnothing 15 mm - Petits Fours \varnothing 8 mm - \varnothing 14 mm - Douille à garnir \varnothing 6 mm - Douille à nid - Douille à feuille N°2 - Douilles à rose \varnothing 8 mm - \varnothing 11 mm	28	18,5	8	1,22

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable.
Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle.
S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

Adaptateur pour douille

\varnothing 35 mm



\varnothing 25 mm



\varnothing 20 mm



Code	Désignation	Hcm	Kg
10-211411	kit pour grand format de douilles \varnothing 35mm	5,8	0,02
10-211412	kit pour moyen format de douilles \varnothing 25mm	5,7	0,03
10-211421	kit pour douilles décor \varnothing 20 mm épuisement du stock	3	0,02
10-211413	lot de 3 kits pour les 3 formats de douilles \varnothing 35/25/20 mm		0,1

L'adaptateur permet de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche afin d'utiliser la même préparation avec des débits ou pour des décors différents sans avoir à utiliser une deuxième poche.

La base de l'adaptateur se glisse dans la poche et la douille choisie est fixée sur la poche par l'extérieur.

Coffret de 35 douilles à pâtisserie en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-211410		30	24	6,3	0,87

Assortiment pâtisserie traditionnel composé de 35 douilles larges et de tailles diverses:
 - 10 douilles unies
 - 15 douilles cannelées
 - 5 douilles Petit Fours
 - 2 douilles à Rose
 - 2 douilles à bûche
 - 1 douille à garnir

Elles sont fournies avec des adaptateurs afin de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche.

Coffret de 26 douilles fines en inox, spéciales décor



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-211420		19,2	14	4,8	0,27

Ces douilles permettent de réaliser des décors fins en glaçage ou chocolat: écriture, feuilles, fleurs, effet panier, effet herbe...
 Les douilles sont fournies avec un adaptateur afin de pouvoir les intervertir sur la même poche et avec deux supports astucieux dédiés par exemple au montage de fleurs.



Poche en nylon extra souple réutilisable



Code	Désignation	Lcm	Kg
10-485934		34	0,01
10-485946		46	0,01

Ces poches pâtissières sont très souples, réutilisables et économiques. Pratiques, elles sont munies d'une attache. Manipulation facilitée. Compatible toute douille en inox ou Tritan. Entretien facile.



Poches en coton revêtu réutilisable



Code	Désignation	Lcm	Kg	UC
10-485630	Poche 30 cm	30	0,04	6
10-485635	Poche 35 cm	35	0,05	6
10-485640	Poche 40 cm	40	0,06	6
10-485645	Poche 45 cm	45	0,07	6
10-485650	Poche 50 cm	50	0,11	6
10-485660	Poche 60 cm	60	0,16	6
10-434705	Lot de 5 poches pâtissières en coton revêtu Longueurs 30/35/40/45 et 50 cm		0,13	1

Les poches pâtissières professionnelles renforcées sont très solides, sans ourlet et munies d'une attache. Elles ne bougent pas, même après de nombreux lavages à l'eau chaude. Elles sont doublées et imperméables.

Poche pâtissière souple en polyuréthane réutilisable



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-434735	L. 35 cm	35	20	0,02

En polyuréthane alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. La matière est lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structuré du côté extérieur pour une bonne prise en main; la poche ne glisse pas lors de son utilisation. Le système de soudure de la poche la rend parfaitement hygiénique. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. Résistance à 60°C maximum.

Poche réutilisable en polyuréthane + 2 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-434703	Poche L. 35 cm Douille unie 2111.10N ø 10 mm Douille cannelée C6	24	4	4	0,06
	Conditionnement sous boîte plastique				

En polyuréthane alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. La matière est lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structuré du côté extérieur pour une bonne prise en main; la poche ne glisse pas lors de son utilisation. Le système de soudure de la poche la rend parfaitement hygiénique. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. Résistance à 60°C maximum.

Rouleau de 20 poches pâtissières jetables en polyéthylène

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
10-434802	20 poches L. 40 cm - 0,5 L. Sous boîte décor en carton	4	23	4	0,14



Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien.
Côtés renforcés. 90 microns.
T° d'utilisation -18°C/ + 70°C.

Rouleau de 100 poches pâtissières jetables, polyéthylène

Rouleau de 100 poches pâtissières jetables en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	L.	Kg
10-434955	Coloris bleu	55	1,7	1,35

Code	Désignation	Lcm	L.	Kg
10-434840	Longueur 40 cm	40	0,5	0,95
10-434845	Longueur 45 cm	45	0,75	1
10-434801	Longueur 55 cm	55	1,7	1,35

La couleur bleue permet de repérer facilement le bout coupé et éviter qu'il ne se perde dans une préparation.
Côtés renforcés. 90 microns.
T° d'utilisation -18°C/ + 70°C max.

Rouleau sous boîte distributrice.

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien.
Côtés renforcés. 90 microns. T° d'utilisation -18°C/ + 70°C max. Rouleau sous boîte distributrice.

Boîte distributrice de 100 poches pâtissières jetables



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-434645		48	26	1

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches en coton revêtu mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Elles sont réalisées en polyéthylène transparent à usage alimentaire, sont hygiéniques, et très pratiques dans leur boîte distributrice. 85 microns.
Convient pour utilisation à chaud jusqu'à 80°C pendant 5 heures (contact à 100°C possible pendant 1 heure max.).

Lot de 8 pinces en plastique TWIXIT pour fermeture des poches



Code	Désignation	Kg
10-433600	3 tailles différentes : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1



MOULES SOUPLES

L'Elastomoule de Buyer, avec sa mousse de silicone brevetée, reste la référence professionnelle en matière de moules souples.

Un outil universel et indispensable, pour toutes les créations, chaudes, froides, glacées, sucrées ou salées.

-230 -
ELASTOMOULE

-234 -
MOUL'FLEX PRO

235 -
MOUL'FLEX



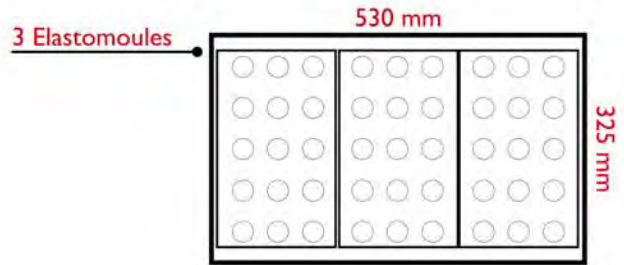
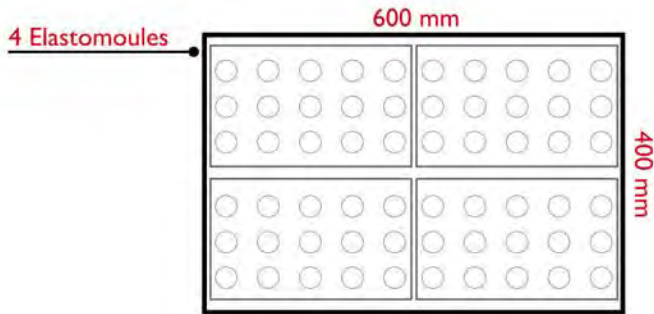
ELASTOMOULE

Fiche recette fournie avec chaque moule :
 6 MOF et/ou Champions du Monde de Pâtisserie ont mis leur talent au service des Elastomoules et ont réalisé des recettes exclusives pour de Buyer.
 Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTOMOULE



BV Cert. 0131461



Elastomoule - 40 mini-cylindres ø 27,5 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-187301	300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - MINI-demi-sphère - ø 3 cm - 1,2 cl



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-185001	300 x 176 mm - 24 alvéoles	3	1,8	0,11
10-185021	210 x 176 mm - 20 alvéoles	3	1,8	0,1

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur grâce aux perforations AIR SYSTEM, donc gain de temps et caramélisation des sucres. Les mini demi-sphères sont parfaites pour la réalisation de chocolats, mignardises, pâtes de fruits.

Elastomoule - 20 MINI Cakes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-186801	300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.



Elastomoule - Financier

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-187521	210 x176 mm -6 alvéoles	9,5	4,4	1,2	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour cuisson au four et congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière transmet parfaitement la chaleur, donne un bel aspect doré aux mini-financiers et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

Elastomoule - MINI-financier

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	1,05 cl - Ht 11 mm				
10-185201D	300 x176 mm - 25 alvéoles	4,9	2,6	1,1	0,14
10-185221D	210 x176 mm - 15 alvéoles	4,9	2,6	3	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour cuisson au four et congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière transmet parfaitement la chaleur, donne un bel aspect doré aux mini-financiers et leur confère un goût inimitable grâce à la

caramélisation des sucs lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

Elastomoule - MINI-Muffins ø 45 / 38 mm - 3,9 cl

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-185801D	300 x176 mm - 15 alvéoles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
10-185821D	210 x176 mm - 9 alvéoles	4,5	21	17,6	3	0,17

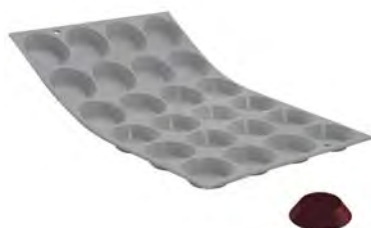


Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-muffins ou autres produits et leur confère un goût inimitable. Les angles des moules sont vifs pour une belle présentation.

Elastomoule - MINI-tartelette ronde

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	ø 45 mm- 0,95 cl			
10-185301D	300x200 mm, soit 24 alvéoles	4,5	1,1	0,15
10-185321D	210 x176 mm - 12 alvéoles	45	1,1	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. Les Elastomoule mini-tartelettes sont parfaits pour la réalisation de produits traiteur sucrés ou salés.

Elastomoule - MINI-Muffins 'Pomponnette' ø 46/30 mm

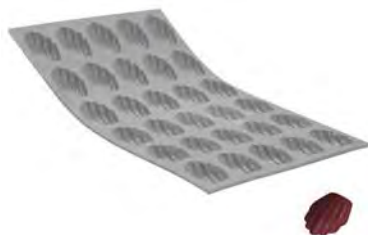
Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
10-186221	235 x176 mm - 12 alvéoles	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13



Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - MINI-Madeleine

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-185101D	300 x176 mm - 30 alvéoles 0,64 cl	4	3	1,1	0,13
10-185121D	Plaque 210 x 176 mm- 20 alvéoles	4	3	1,1	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit lors de la cuisson.

Elastomoule - 40 mini-cubes 25 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-186901	300 x176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25



Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - MINI-Canelé Bordelais

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
10-185601D	300 x176 mm - 28 alvéoles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
10-185621D	210 x176 mm - 21 x 17,5 cm - 20 alvéoles - - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus

rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - PORTIONS Canelé Bordelais

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-183401D	300 x 176 mm - 8 alvéoles 8,2 cl	5,5	5	0,3
10-183421D	210 x176 mm - 6 alvéoles	5,5	5	0,17

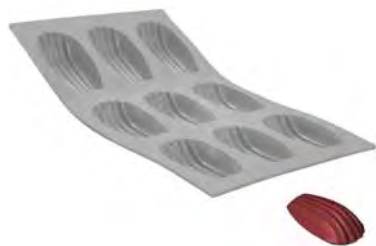


Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucres. L'Elastomoule Portions Bordelais donne la

même qualité de cuisson et les mêmes saveurs que celles obtenues dans les fameux moules à Canelés en cuivre étamé.

Elastomoule - PORTIONS Madeleine

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-183201D	300 x176 mm - 9 alvéoles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14



10-183221D	210 x176 mm - 8 alvéoles	8	4,5	1,8	0,1
------------	--------------------------	---	-----	-----	-----

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit dans ces moules.

Elastomoule - PORTIONS Cake

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-183101D	300 x176 mm - 9 alvéoles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26



10-183121D	210 x176 mm - 6 alvéoles	9	4,8	3	0,11
------------	--------------------------	---	-----	---	------

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne

un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux gâteaux, cakes et petits pains réalisés et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.

Elastomoule - PORTIONS Muffins ø 74 / 54 mm

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-183301D	300 x176 mm - 6 alvéoles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16



10-183321D	210 x176 mm -4 alvéoles	74	21	17,6	3	0,11
------------	-------------------------	----	----	------	---	------

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux Muffins ou autres gâteaux individuels et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.

ELASTOMOULE CUBE

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-186101	Concept AIR SYSTEM ELASTOCUBE 15 portions 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28



La Révolution cubique arrive sur les assiettes avec des créations originales pour donner du volume à vos présentations. Le moule mini-cubes est parfait pour les mises en bouche, petits fours et mignardises. L'Elastocube a été étudié pour vous assurer la réussite de formes parfaites aux arêtes nettes. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus

rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule plaque LISSE- Hauteur 10 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-180055		55,5	36	1	0,3



Plaque décor en mousse de silicone. Anti-adhésive. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucres. La plaque sans décor est parfaite pour la réalisation de caramels, de pâtes de fruits etc. qui seront ensuite découpés à la guitare.

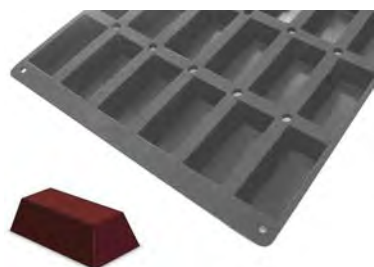
Plaque de moules souples anti-adhésifs professionnels

Moul'flex Pro



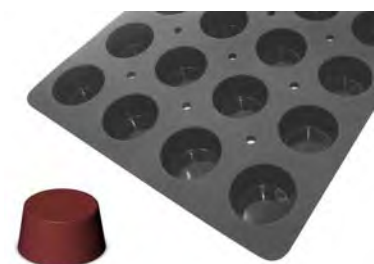
- Silicone PLATINUM alimentaire étuvé garanti sans peroxyde
- Format professionnel 400 x 600 mm ou GN 1/1 selon modèle
- Spécial usage intensif de -40 à + 300°C
- Réduction du temps de cuisson grâce aux perforations AIR SYSTEM entre les empreintes pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-cakes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-170153	plaque gastro GN1/1 - 20 empreintes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules muffins



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-171060	Plaque 600 x 400 mm - 24 empreintes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
10-171053	Plaque gastro GN 1/1 - 24 empreintes	6,8	3,5	0,54

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules demi-sphériques



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-170460	Plaque 600 x 400 mm - 28 empreintes 8,4 cl	7	3,5	0,67
10-170453	Plaque gastro GN 1/1 - 18 empreintes	7	3,5	0,4

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules Madeleines



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-170760	Plaque 600 x 400 mm - 44 empreintes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68



**MOULES SOUPLES ANTI-ADHÉSIFS
EN SILICONE PLATINIUM GARANTI SANS PEROXYDE**

Pour cuisson au four et congélation
de -40° à + 280°C (-40° / 530°F)

**Idéal pour les PRÉPARATIONS SUCRÉE ou SALÉES,
CHAUDES, FROIDES ou GLACÉES**

MOUL'FLEX - 7 grands Financiers



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-197603	Plaque noire 295 x 173 mm épaisseur du stock	9,5	4,5	1,2	0,09

MOUL'FLEX - moules Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-197601	Plaque NOIRE de 17,5 x 30 cm - 9 cakes 9 cl	9	4,8	3	0,19

MOUL'FLEX - 25 Mini-Financiers



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
10-197602	Plaque 17,5x30cm 1,05 cl Ht 11 mm	4,9	2,6	0,15



MOUL'FLEX - moules Mini-Canelés



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-197701	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 28 Mini-Canelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21

MOUL'FLEX - 8 moules Canelés Bordelais

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-196801	Plaque 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



MOUL'FLEX - 15 moules Demi-sphères ø 4 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-196102	Plaque 17,5x30 cm 2 cl	4	2	0,1



MOUL'FLEX - moules Demi-sphères ø 7 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-196101	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm -6 demi-sphères 8,9 cl	7	3,4	0,1



La gamme de moules souples en silicone MOUL'FLEX se compose d'un grand choix de plaques à pâtisserie et de grands moules individuels, qui permettent de réaliser des préparations sucrées ou salées, chaudes, froides ou glacées

MOUL'FLEX - moules 6 Muffins

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-196201	Plaque 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11



MOUL'FLEX convient aussi bien pour la cuisson au four que pour la congélation, il se révèle également idéal pour la cuisson au bain-marie. Le silicone est anti-adhésif : il est inutile de graisser les moules et le démoulage et le lavage sont extrêmement faciles.



MOUL'FLEX - moules Brioches cannelées

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-196401	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 6 Briochettes 9,5 cl épuisement du stock	8	3,5	0,11



Avant la première utilisation : - Laver le MOUL'FLEX à l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. - Graisser le moule à la première utilisation avec un peu de beurre fondu ou d'huile. Pour les utilisations suivantes, il ne sera plus nécessaire de graisser le moule.

MOUL'FLEX - moules Mini-Tartelettes rondes ø 5 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
10-197501	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 15 tartelettes 1,9 cl	5	1,5	0,1

MOUL'FLEX - moules Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	MADELEINE				
10-196601	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 9 madeleines 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
	MINI MADELEINE				
10-199401	Plaque Noire - 17,5 x 30 cm-30 Empreintes 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

- Pour une utilisation dans un four à chaleur tournante, placer la grille au milieu du four

- Pour une utilisation dans un four traditionnel, placer la grille plutôt dans le bas du four.

MOUL'FLEX - Tourtière ronde à bord lisse



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
10-199024		24	4,2	1,9	0,17

MOUL'FLEX- moule à Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
10-198424	NOIR	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Ce moule peut être utilisé pour la réalisation de cakes salés ou sucrés, de terrines, etc...

MOUL' FLEX - Moule individuel Tour



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-198900	épuisement du stock	26,4	16	5	0,16

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - version 2026

Nous vous invitons à prendre connaissance de nos Conditions Générales de Vente (ci-après dénommées les « CGV ») qui s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société LA BRIGADE DE BUYER (ci-après dénommée « le Vendeur » ou « nous ») à ses clients professionnels (ci-après dénommés « l'Acheteur ») pour des livraisons à destination de la France et de l'étranger.

1- APPLICATION ET POSIBILITE DES CGV – DOCUMENTATION COMMERCIALE

1.1. Les CGV, qui sont systématiquement adressées ou remises à tout Acheteur qui en fait la demande, constituent le socle unique de la négociation commerciale conformément à l'article L.441-1, III du Code de commerce français.

Toute commande passée auprès du Vendeur implique nécessairement à titre de condition essentielle et déterminante, l'acceptation entière et sans réserve par l'Acheteur des CGV, sous réserve de toute négociation particulière.

Toutes conditions contraires et, notamment, toutes conditions générales ou particulières, émanant de l'Acheteur, sont en conséquence inopposables au Vendeur, sauf négociation loyale et acceptation préalable et écrite.

Les CGV sont modifiables à tout moment, et sans préavis, en tout ou partie par le Vendeur, sous réserve des prévisions contractuelles dûment négociées avec l'Acheteur.

Le fait que le Vendeur ne se prévale pas, à un instant donné, d'une stipulation des CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir.

1.2. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative. Ils ne peuvent pas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

2- COMMANDES

2.1. Les commandes doivent être adressées par email, par EDI ou via nos sites Internet à destination des professionnels. Elles font l'objet d'une confirmation de commande par le Vendeur.

La commande devra comporter l'ensemble des renseignements requis à l'effet de permettre au Vendeur d'analyser ladite commande, et notamment : Coordonnées de l'Acheteur, références et quantités de produits commandés, modalités de livraison, date de livraison souhaitée, lieu et horaires de livraison, N° de TVA intracommunautaire, le cas échéant.

Le montant minimum de la commande devra être de 150 € hors taxes.

2.2. Toute modification, ou annulation de commande ne peut être prise en considération que si elle nous est parvenue par écrit dans un délai de deux (2) jours ouvrés après la confirmation de la commande par nos soins.

2.3. Le Vendeur se réserve le droit de refuser les commandes en cas d'évènements de force majeure tels que définis à l'article 13, de manquement de l'Acheteur à l'une quelconque de ses obligations et, plus généralement, de refuser toute commande présentant un caractère anormal par rapport aux usages dans la profession ou en comparaison à des commandes antérieures passées par l'Acheteur.

3- PRIX- REDUCTIONS DE PRIX - MODIFICATION DES CONDITIONS ECONOMIQUES

3.1. Les produits sont facturés au tarif en vigueur le jour de la livraison.

Nos prix sont exprimés en Euros (€) et s'entendent hors taxes. En conséquence, tous impôts, taxes, droits ou autres à payer, notamment en application des réglementations nationales ou européennes, au titre de la vente et de la revente sont à la charge de l'Acheteur.

Ils incluent le coût des emballages des produits, à l'exclusion des emballages spéciaux, le coût du transport des produits étant quant à lui facturé en sus.

3.2. L'Acheteur pourra bénéficier de réductions de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois ou en seul lieu ou de la régularité des commandes ou encore des accords particuliers convenus avec le Vendeur.

3.3. Nos prix sont modifiables à tout moment en fonction de l'évolution des conditions économiques c'est-à-dire en tenant compte de l'évolution des cours des matières premières, des évolutions technologiques, des coûts de main d'œuvre, des coûts des emballages ou toutes autres modifications décidées par le législateur.

En outre, si, au cours de l'exécution d'une commande, la situation économique, politique, sanitaire ou les conditions de fabrication/production ou de commercialisation en vigueur au moment de sa conclusion, se trouvent manifestement modifiées, en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour le Vendeur, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équilibrable.

En cas d'impossibilité d'accord dans un délai de deux (2) mois à compter de la mise en œuvre de la présente clause, la commande pourra être résolue, par l'une des parties, quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Le présent article déroge en conséquence à l'article 1195 du Code civil français et écarte expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la renégociation des conditions de la commande.

L'exécution de la commande en cause sera suspendue pendant toute la durée de mise en œuvre de la présente clause de renégociation.

4- MODALITES DE REGLEMENT

4.1. Pour les Acheteurs situés sur le territoire français :

Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte, la date de règlement étant entendue comme la date à laquelle les fonds sont mis par l'Acheteur à notre disposition.

Les paiements anticipés donnent lieu à un escompte si le règlement intervient dans un délai maximum de dix (10) jours à compter de la date d'émission de la facture. Le taux d'escompte applicable est de 0,5 %.

Nos factures sont payables à notre siège social par virement, mandat de prélèvement SEPA ou Lettre de Change Relevé.

4.2. Pour les Acheteurs situés à l'étranger :

Nos factures sont payables en Euros (€) avant expédition des produits, par virement SWIFT aux coordonnées bancaires indiquées sur nos factures.

L'Acheteur peut bénéficier de vente à crédit si la société d'assurance-crédit du Vendeur couvre ledit crédit.

Il est de la responsabilité de l'Acheteur de se mettre en relation avec la société d'assurance-crédit indiquée par le Vendeur, dans les plus brefs délais dès demande du Vendeur, afin de transmettre les éléments financiers nécessaires à l'évaluation ou à la réévaluation du risque crédit.

5- RETARD ET DEFAUT DE PAIEMENT

En cas de retard de paiement, l'Acheteur est de plein droit débiteur, à l'égard du Vendeur, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé à hauteur de quarante (40) euros. Lorsque les frais de recouvrement exposés par le Vendeur sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le Vendeur peut demander une indemnisation complémentaire, sur présentation des justificatifs correspondants.

Des pénalités de retard courront également au taux de trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur, de plein droit sans qu'une mise en demeure soit nécessaire.

La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette objet du retard ou du défaut de paiement.

Par ailleurs, à la suite d'un incident de paiement, le Vendeur se réserve le droit de modifier

toutes les conditions de paiement préalablement accordées, de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par l'Acheteur, de suspendre toutes les commandes en cours, et/ou d'exiger un paiement comptant pour les livraisons à venir, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans que cela puisse donner lieu pour l'Acheteur au moindre dédommagement. Toute détérioration du crédit de l'Acheteur et de façon générale toute modification – quelle qu'en soit l'origine – de la situation de l'Acheteur pourra justifier l'exigence de garantie(s) et/ou de modalités de paiement particulières fixées par le Vendeur, voire le refus par le Vendeur de donner suite aux commandes faites par l'Acheteur.

6- CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, l'allocation au Vendeur d'une somme égale à 15% du montant hors taxes impayé, à titre de clause pénale. La pénalité est indivisible et acquise au Vendeur quand bien même ce dernier solliciterait la résolution de la commande.

La présente clause ne prive pas le Vendeur de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

7- EMBALLAGE DES PRODUITS

Les produits objet de la commande sont fournis par le Vendeur conditionnés en considération du type de transport défini dans le cadre de la confirmation de commande.

Il est rappelé à cet effet que :

- lesdits emballages - à propos desquels l'Acheteur déclare avoir obtenu toutes les précisions nécessaires - sont jugés par ce dernier comme aptes à préserver l'intégrité des produits - l'Acheteur déchargeant de ce fait le Vendeur de toute poursuite sur ce fondement.

- sauf conditions contraires exprimées formellement par le Vendeur, les emballages des produits ne sont pas repris par le Vendeur, leur coût étant partie intégrante du tarif de vente signifié à l'Acheteur.

- les palettes ne sont pas considérées comme des emballages - l'Acheteur s'engageant à en préserver l'intégrité, à assurer la restitution, et plus généralement à respecter les instructions qui lui seront données à ce titre par le Vendeur.

8- LIVRAISONS DES PRODUITS

8.1. Le Vendeur peut proposer à l'Acheteur d'assurer la livraison des produits jusqu'à un lieu déterminé.

Cette livraison interviendra en franco de port si elle est réalisée le territoire de la France métropolitaine (Corse incluse), en un seul point de livraison et à une seule date pour l'intégralité de la commande. Les autres conditions d'octroi du franco de port seront précisées ultérieurement à l'Acheteur.

Pour les DROM-COM, la commande sera livrée en France métropolitaine, franco-transitaire désigné par l'Acheteur, dans les mêmes conditions.

Dans l'hypothèse où le franco n'est pas respecté par l'Acheteur, le port sera à la charge de l'Acheteur et sera facturé en tenant compte des zones tarifaires ainsi que du volume expédié. A défaut d'une livraison franco, les produits voyagent aux risques et périls de l'Acheteur à partir des entrepôts du Vendeur.

8.2. S'il assure la prestation de transport, le Vendeur dispose de toute liberté dans le choix du moyen de livraison ainsi que concernant le choix du transporteur.

Le prix de cette prestation tient compte des zones tarifaires et du volume expédié (en palette, colis ou en fonction du volume en kilos de la commande).

8.3. Chaque livraison donnera lieu à l'établissement d'un bordereau reprenant, outre la date de remise des produits commandés, leur désignation et quantité. Chaque bon de livraison devra impérativement être signé par l'Acheteur (cachet et signature) et porter mention du nom du réceptionnaire. Le déchargement est effectué par l'Acheteur à ses frais et risques.

8.4. L'Acheteur devra prendre possession des produits commandés au lieu, date et horaire convenus. A ce titre, l'Acheteur devra prendre toutes dispositions à l'effet de permettre que la livraison soit effectuée en toute sécurité et de façon plus générale s'assurer que cette opération s'effectuera de façon optimale et dans le strict respect des modalités précisées à cet effet par le Vendeur.

L'Acheteur indemnisera le Vendeur de l'ensemble des coûts supportés - et dommages éventuellement subis - liés au défaut du respect par l'Acheteur des engagements définis ci-dessus - ce sans préjudice du droit pour le Vendeur, s'il le souhaite, de résoudre la vente en cause aux torts exclusifs de l'Acheteur.

9- DELAIS DE LIVRAISON

9.1. Les délais de livraisons sont donnés par le Vendeur à titre indicatif, et sont décomptés à partir de sa confirmation de commande ferme et définitive.

La livraison des produits dans les délais indiqués ne peut intervenir que si l'Acheteur est à jour de ses obligations (notamment financières) vis-à-vis du Vendeur.

Compte tenu de ce qui précède, l'Acheteur ne pourra pas prétendre à des dommages et intérêts quelconques en cas de retard de livraison d'un délai raisonnable. Il ne pourra pas procéder à des retenues, ou annulation de commande. En outre, les délais de livraison sont subordonnés à la réception en temps utile par le Vendeur de tous les renseignements à fournir par l'Acheteur.

9.2. Nos livraisons sont effectuées sous réserve des stocks disponibles.

Le Vendeur se réserve la faculté, au cas de besoin, d'effectuer la livraison de façon globale ou fractionnée – ce sans indemnité au profit de l'Acheteur.

10- RECEPTION – CONFORMITE DES PRODUITS

10.1. Le nombre et/ou le poids et l'état des produits doivent être impérativement vérifiés à leur réception par l'Acheteur en présence du transporteur, le cas échéant.

Les frais et les risques afférents à cette vérification sont à la charge de l'Acheteur.

Il est rappelé que les colis adressés par le Vendeur sont revêtus d'une bande de garantie portant les références du Vendeur et apposée par le Vendeur au départ des entrepôts du Vendeur dans des conditions de nature à attester que les colis ne sont pas ouverts lors de l'opération de transport. En conséquence, tout colis non muni de cette bande de garantie ou dont la bande serait altérée ou portant les traces d'une manipulation de ladite bande devra impérativement à sa réception être refusé par l'Acheteur.

10.2. En cas d'avarie, de manquant, ou plus généralement de toute non-conformité, l'Acheteur : - émettra conformément à l'article L.133-3 du Code de commerce français des réserves claires et précises sur le bon de livraison, et notifiera au transporteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception sa protestation motivée dans les trois (3) jours qui suivent la réception des produits ; - informera le Vendeur par email dans un délai maximum de vingt-quatre (24) heures à compter de la réception des produits ;

- devra fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatées.

10.3. Aucun retour d'un produit livré ne pourra intervenir sans un accord préalable et écrit du Vendeur, la livraison du produit concerné devant avoir eu lieu depuis moins de vingt (20) jours ouvrés.

Dans le cas d'un retour, le produit devra être renvoyé dans son emballage d'origine qui devra être en bon état, sous peine d'application d'une décote.

Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur et ce, conformément à l'Incoterm DAP VAL-D'AJOL (88340), FRANCE (selon les Incoterms CCI VERSION 2020).

Pour tout retour de produits dû à une erreur de l'Acheteur quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre) faisant foi, nous appliquerons une décote de

30 % par rapport au prix d'achat du produit retourné au titre des frais de restockage et des frais de port payés par nos soins lors de l'expédition du produit et ce, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Dans tous les cas ne seront pas repris :

- les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée ;
- les fabrications et commandes spéciales.

10.4. Si les vices ou anomalies sont avérés, l'Acheteur pourra obtenir le remplacement du produit concerné ou un avoir, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts et ce, nonobstant toute clause contraire figurant dans les éventuelles conditions d'achat de l'Acheteur.

11- GARANTIE

11.1 Tous les Produits commercialisés par le Vendeur sont conformes aux normes et règlements en vigueur en France Métropolitaine.

11.2 Les Produits bénéficient des garanties légales prévues à l'Article 1641 et suivants du Code civil et à l'Article 217-4 et suivants du Code de la consommation et d'une garantie commerciale d'une durée de deux (2) ans.

11.3 Les défauts de matières, vices cachés, erreurs de normes ou spécifications n'obligent pas le Vendeur, à l'exclusion de tous les autres dédommagements, qu'à la réparation ou au remplacement pur et simple des Produits incriminés qui demeurent alors l'entière propriété du Vendeur. Le Vendeur pourra décider seul, soit de réparer le Produit, soit de procéder à son échange. Dans l'hypothèse où l'Acheteur exigerait du Vendeur le remplacement du Produit, le coût de ce dernier pourra être mis à la charge de l'Acheteur.

11.4 Dans les cas où des dommages matériels importants ou des dommages corporels quels qu'ils soient, seraient causés par un Produit, aucun retour ne doit être admis par l'Acheteur, le Produit devant être examiné contradictoirement avec l'usager.

11.6 Toute procédure de retrait ou de rappel de Produits à l'initiative de l'Acheteur ne pourra être mise en œuvre qu'après concertation et accord écrit préalable du Vendeur.

12- PROPRIETE INTELLECTUELLE

Le Vendeur est titulaire des droits exclusifs de propriété intellectuelle sur l'ensemble des produits vendus sous sa marque, logos, marques, créations et œuvres protégeables diverses. Par conséquent, aucun élément de la relation commerciale existant entre le Vendeur et l'Acheteur ne peut permettre à l'Acheteur de revendiquer le transfert à son bénéfice ou au bénéfice de tout tiers d'un quelconque droit de propriété ou d'exploitation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle (quelle qu'en soit la nature, la portée et/ou l'origine) détenus et/ou exploités par le Vendeur concernant les produits objet de la commande et/ou se rapportant auxdits produits. L'Acheteur s'engage à respecter les droits ainsi détenus et/ou exploités par le Vendeur et à n'entreprendre aucune action susceptible d'y porter atteinte et de façon plus générale pouvant porter atteinte aux intérêts du Vendeur. Ainsi notamment, l'Acheteur ne peut altérer, modifier ou supprimer la marque apposée par le Vendeur sur la documentation transmise ou sur les produits. Toute utilisation intégrale ou partielle par l'Acheteur d'une marque, dénomination ou d'un signe appartenant ou exploité par le Vendeur doit faire l'objet de son accord préalable et écrit.

13- RESERVE DE PROPRIETE - TRANSFERT DES RISQUES

13.1. Les produits sont vendus avec une clause subordonnant expressément le transfert de leur propriété au paiement intégral du prix en principal et accessoires conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil français.

Le paiement ne pourra être considéré effectué que lors de l'encaissement effectif du prix par le Vendeur.

Il est expressément prévu que les produits en possession de l'Acheteur sont présumés ceux encore impayés et le Vendeur peut les reprendre en règlement des factures impayées. En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur les produits, l'Acheteur doit impérativement en informer le Vendeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

L'Acheteur s'interdit de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété de ces produits. Il est toutefois autorisé à revendre les produits concernés en indiquant au sous-acquéreur que les produits revendus sont grevés d'une clause de réserve de propriété. L'Acheteur s'engage au cas de revente des produits visés par la clause de réserve de propriété à comptabiliser le prix de revente séparément et plus généralement à prendre toutes dispositions à l'effet d'établir la concordance entre la somme ainsi perçue du sous acquéreur et le prix de vente restant dû au Vendeur - ce de façon à permettre au Vendeur d'obtenir le règlement dudit prix de vente.

Les produits pourront être, à tout moment, et sans nécessité de sommation préalable, repris - aux frais de l'Acheteur - par le Vendeur au cas d'inexécution de ses obligations par l'Acheteur - ce sans préjudice du versement, au profit du Vendeur, de tous dommages-intérêts à ce titre. Le Vendeur et/ou son transporteur seront en conséquence autorisés à pénétrer dans les locaux de l'Acheteur pour enlever les produits visés par la clause de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive d'autres actions ou procédures judiciaires que le Vendeur pourra décider d'engager.

Toute procédure collective de l'Acheteur pourra entraîner la revendication des produits conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

13.2. Les stipulations ci-dessus ne font pas obstacle au transfert à l'Acheteur des risques de perte, détérioration des produits soumis à réserve de propriété ou des dommages qu'ils pourraient occasionner. L'Acheteur doit en conséquence souscrire une assurance garantissant les risques nés à compter de la livraison des produits, et ce, pour les ventes à l'export, conformément à l'Incoterm stipulé entre les parties.

14- FORCE MAJEURE

Le Vendeur se réserve la faculté de suspendre, retarder ou de modifier toute commande totalement ou partiellement, dans l'hypothèse où un cas de force majeure viendrait affecter la bonne exécution de celle-ci.

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure, sans que cette liste soit limitative :

- guerre (déclarée ou non déclarée), guerre civile, émeute et révolution, acte de piraterie,
- sabotage, réquisition, confiscation, nationalisation, embargo et expropriation,
- catastrophe naturelle tel que violente tempête, cyclone, tremblement de terre, raz de marée, inondation, destruction par la foudre,
- épidémie, crise sanitaire,
- accident, notamment d'outillage, bris de machine, explosion, incendie, destruction de machines, d'usines et d'installations quel que soit, interruption ou retard dans les transports, défaillance d'un transporteur quel qu'il soit, impossibilité d'être approvisionné pour quelque raison que ce soit, pénurie des matières premières,
- défaillance d'un tiers,
- boycott, grève et lock-out sous quelque forme que ce soit, grève du zèle, occupation d'usines et de locaux, arrêt de travail se produisant dans les entreprises de la partie qui demande l'exonération de sa responsabilité,
- acte de l'autorité, qu'il soit licite ou illicite, arbitraire ou non,
- ou bien encore tout autre événement indépendant de la volonté du Vendeur.

Le Vendeur s'engage à prévenir l'Acheteur dans les huit (8) jours de la survenance de l'un de ces événements, et à mettre tout en œuvre pour reprendre, dès que possible, l'exécution de ses obligations.

Aucune pénalité ne pourra être acceptée par le Vendeur sous quelque forme que ce soit en cas de force majeure.

15- RESPONSABILITE

15.1 Aucune disposition contractuelle ne limitera ou n'exclura la responsabilité du Vendeur (i) en cas de décès ou de dommages corporels causés par la négligence du Vendeur ou (ii) en cas de fraude ou (iii) en cas de responsabilité qui ne peut pas être exclue par la loi.

15.2 Sous réserve de l'Article 15.1, le Vendeur ne sera pas responsable, en vertu des CGV, de toute perte de revenu, perte de profits, perte de contrats, perte de données ou de toute perte ou dommage indirect ou consécutif de quelque nature que ce soit, qu'il soit causé par la rupture des relations commerciales ou autre.

15.3 Sous réserve de l'Article 15.2, la responsabilité globale maximale du Vendeur en vertu des CGV, qu'il s'agisse d'un contrat ou autre, ne dépassera en aucun cas le montant payable par l'Acheteur au Vendeur en ce qui concerne les Produits en question au cours des douze (12) derniers mois.

15.4 Le Vendeur ne pourra être tenu responsable des dommages causés par une modification ou réparation d'un Produit réalisée de manière non-conforme aux instructions du Vendeur et non réalisée par un professionnel agréé.

16- CESSION DES COMMANDES

16.1. Le bénéfice de la commande est strictement réservé à l'Acheteur et ne peut en aucun cas être cédé sans un accord écrit du Vendeur.

16.2. Il est convenu par l'Acheteur que le Vendeur pourra, à sa discrétion, céder le bénéfice de la commande, et plus généralement de tout contrat commercial, à une société appartenant au même groupe que lui. Dans ce cas, le Vendeur en informera l'Acheteur par tout moyen approprié.

17- CONFORMITE

Le Vendeur exige des Acheteurs, représentants, partenaires, sous-traitants qu'ils respectent les dispositions légales et réglementaires applicables dans l'exercice de leurs activités en matière commerciale, sociale, environnementale, de lutte contre la corruption, et de sanctions internationales. A ce titre, l'Acheteur s'engage spécifiquement à :

a. être vigilant, et mettre en place les mesures nécessaires pour prévenir les risques liés au non-respect des droits humains fondamentaux, à la sécurité et à la sûreté et à l'environnement dans le cadre de ses activités et tout au long de la chaîne de valeur. En cas de non-conformité ou de risque avéré, il devra informer le Vendeur des mesures prises pour réduire ces risques.

b. respecter toutes les lois et réglementations applicables en matière d'exportation et de réexportation, y compris les sanctions et les mesures restrictives adoptées notamment par les Nations unies, l'Union européenne et les États-Unis. En particulier, l'Acheteur s'engage, reconnaît et accepte expressément de ne pas exporter ou réexporter les biens et technologies visés par le règlement européen (UE) 833/2014 du 31 juillet 2014 et le règlement européen (UE) 765/2006 du 18 mai 2006.

L'Acheteur s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir le respect des réglementations applicables dans le pays de commercialisation

18- TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

Conformément au Règlement Européen n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes à l'égard des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (ci-après le « RGPD »), le Vendeur conservera la confidentialité la plus stricte des données personnelles qui seront communiquées par l'Acheteur à l'occasion de la vente des produits et devra les traiter dans le respect dudit règlement.

Les données à caractère personnel transmises par l'Acheteur feront l'objet d'un traitement informatique et pourront être utilisées par le Vendeur pour l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement. Les données sont collectées conformément à l'article 6.1 b) du RGPD.

Les données personnelles sont exclusivement destinées au Vendeur. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux salariés du Vendeur, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions.

Ces données à caractère personnel sont conservées pour la durée de la relation commerciale entre le Vendeur et l'Acheteur. Elles pourront également être conservées pour une durée plus longue afin de répondre à une obligation légale ou réglementaire ou de se prévaloir d'un droit, ce pendant le temps requis pour l'accomplissement de l'obligation de la prescription du droit en cause.

Conformément à la réglementation applicable, la personne physique concernée dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation du traitement et/ou de suppression des données le concernant. Elle bénéficie également du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, de s'opposer à ce que ses données personnelles soient utilisées à des fins de prospection, d'audit ou de retrait de son consentement et enfin du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Tous ces droits peuvent être exercés en s'adressant au Vendeur à l'adresse électronique suivante : contact@debuyer.fr.

La personne physique peut donner des directives générales ou particulières respectivement à un tiers de confiance certifiée par la CNIL ou au Vendeur, relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données personnelles après son décès. Elle peut désigner une personne chargée de leur exécution et les modifier à tout moment.

En l'absence de telles directives données de son vivant, les héritiers de l'Acheteur auront la possibilité

d'exercer certains droits, en particulier le droit d'accès.

19- CONTESTATIONS COMMERCIALES

Toute réclamation ou contestation commerciale de la part de l'Acheteur relative à l'ensemble de la relation commerciale existant avec le Vendeur concernant l'année n, devra être formulée au plus tard dans les douze (12) mois suivant l'expiration de l'année civile au titre de laquelle la somme est due.

A défaut, et par dérogation expresse aux dispositions visées sous l'article L.110-4 du Code de Commerce français, aucune réclamation ou contestation ne pourra plus être présentée et sera considérée, dès lors, comme étant prescrite et donc irrecevable.

20- DROIT APPLICABLE - REGLEMENT DES DIFFERENDS - TRADUCTION

20.1. Les CGV sont soumises au droit français. La Convention des Nations-Unies sur la vente internationale de marchandises du 11 avril 1980 est applicable.

20.2. Les parties conviennent de faire leur possible pour résoudre à l'amiable les désaccords susceptibles de résulter de l'interprétation, l'exécution ou la cessation de leurs relations commerciales dans le respect des dispositions légales applicables.

A défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, tout différend et toute contestation, quel qu'en soit l'objet, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce d'EPINAL (France), même en cas de stipulation contraire sur les documents de l'Acheteur, de même qu'en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou d'appel incident.

Les différents modes de livraison ou de règlement n'apportent pas de dérogation à cette attribution exclusive de juridiction.

20.3. Les CGV pourront faire l'objet d'une traduction dans une langue étrangère. En cas de difficulté d'interprétation ou de contradiction, la version française des CGV prévaudra.

PLV / ILV CUISSON



PLV LOQY
Kit de présentation pour vitrine
ou corner
Totem 2 faces Dim. 35 x 65 cm
+ 3 podiums Ht 10 / 15 et 22 cm
+ 2 chevalets FR
REF 10.3662

CHEVALET DE COMPTOIR LOQY

- (1) 10.3663 - Chevalet A5 FR
- (2) 10.3664 - Chevalet A4 FR
- (3) 10.3665 - Chevalet A4 EN



PLV ALCHIMY
Kit de présentation pour vitrine
ou corner

Totem 2 faces Dim. 35 x 65 cm
+ 3 podiums Ht 10 / 15 et 22 cm
REF 10.3600



BROCHURE LOQY

Conseils et recettes
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3660 FR
REF 10.3661 EN
REF 10.3668 DE

BROCHURE ALCHIMY

Conseils et recettes
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3601 FR/ EN
REF 10.3602 FR / NL / SP
REF 10.3603 FR / DE / IT

BROCHURE AFFINITY

Conseils et recettes
Dim. 20 x 20 cm - 28 pages
REF 10.3703 FR/ EN
REF 10.3704 DE

**BROCHURE CUIVRE
PRIMA MATERA & INOCUIVRE**

Conseils & entretien
REF 10.6200 FR/ EN
REF 10.6204 DE

**BROCHURE ANTIADHÉSIF
CHOC RETAIL**

Conseils & recettes
REF 10.8301 - Français
REF 10.8302 - English

**BROCHURE ACIER MINERAL B
& OUTDOOR RETAIL**

Conseils & entretien
REF 10.5001 - Français
REF 10.5003 - Allemand
Version en anglais disponible en PDF

**BROCHURE CERANOA
REVETEMENT EN CERAMIQUE**

Conseils & recettes
Dim. 20 x 20 cm - 20 pages
REF 10.8200 FR/ EN
REF 10.8204 DE

STOP-RAYON ACIER

Dim. 190 x 110 mm
10.5620 - Français
10.5621 - Anglais
10.5622 - Allemand
10.5623 - Flamand
10.5624 - Danois



**PODIUM MODULABLE
CHOC RETAIL
(CHOC EXTRÊME /
CHOC B BOIS ET
CHOC INTENSE)**

Dim. 30,5 x 29,5 x Ht 47 cm
REF 10.8300



BROCHURES DÉPLIANTS COLLECTIONS (Français - Anglais - Allemand)
Dim. 10,5 x 21 cm

REF

- (1) QET56.000 - collection MINERAL B
- (2) QET87.000 - collection B BOIS (MINERAL B / CHOC / ustensiles et moulins)
- (3) QET87.001- collection CHOC INTENSE
- (4) QCD21.010 - collection de douilles Tritan et inox



**KIT VITRINE
DE BUYER 5 podiums :**

- 1 x Ht 50 cm
- 2 x Ht 35 cm
- 2 x Ht 20 cm
- + 1 Totem 73 x Ht 200 cm
- 2 faces :

- Acier Mineral B
 - Choc B Bois
- REF 10.0008





KAKEMONOS EN TISSU

- Finition baguette bois et drisse de suspension
 - Imprimé 1 face français
 - Utilisation en intérieur
- Dim. 90 x 40 cm

- REF
- 10.1001 PLV Cuisson Acier
 - 10.1003 PLV Cuisson inox / Cuivre
 - 10.1002 PLV Pâtisserie

AFFICHE A SUSPENDRE

Le Tube et entonnoir KWIK
2 faces - avec système d'accroche
Dim. 60 x 40 cm
REF 10.3350



Recto

Verso



BROCHURE PÂTISSERIE

Conseils et recettes
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.10200

LIVRET RECETTES

'GEOFORME'

4 langues (Français / Anglais / Allemand et Espagnol)
Dim. 120 x 180 mm
REF 10.3210



JOUE DE PRÉSENTOIR

avec potence

Dim. 18 x 60 cm
REF 21.470
disponible jusqu'à épuisement des stocks

HABILLAGÉ ÉTAGÈRE

Cercles inox perforés français / anglais

1. 40 - 3,5 cm
REF 21.471

disponible jusqu'à épuisement des stocks



SAC PAPIER KRAFT

Dim. 36 x 36 cm
REF. QSP50.080



TABLIER DE CUISINE

100% cotton
REF.08.20



RAPPEL DE MARQUE

en bois de hêtre
L. 21 x 6 x 2,5 cm
REF. 10.0006

PORTE-BROCHURES

- REF 10.0009 en carton pour doc dim. 20 x 20 cm
- REF 10.0010 en carton pour doc dim. 10,5 x 21 cm

PANNEAU DE BUYER

- adhésifs au dos utilisation en intérieur
- REF QPR10.700 60x20 cm - noir
 - REF QPR50.200 50x20 cm - blanc
 - REF 10.0000 29,4 x 20 cm - brun



Recto

Verso

AFFICHE KAKEMONO AIR' SYSTEM

2 faces à suspendre avec système d'accroche
Dim. 60 x 40 cm

REF 10.3230



DÉPLIANT AIR' SYSTEM

Collection Air'System, concept et conseils.

Dim. 10,5 x 21 cm

REF 10.3000 - Français

Version anglaise et allemande disponible en PDF uniquement.

PLV STOP RAYON

Cercles inox perforés

Français / Anglais

Dim. 190 x 110 mm

REF 10.3090



LE TUBE

PLV STOP RAYON

LE TUBE

Français / Anglais

Dim. 190 x 110 mm

REF 10.3358



BROCHURE

INFO CONSEILS

RECETTES

LE TUBE

Français / Anglais

Dim. 10,5 x 21cm

REF QCD33.580



RSE info

INFO RSE

AFFICHE A SUSPENDRE

avec système d'accroche
Français / Dim. 60 x 40 cm
REF 20.105



CHEVALET

DE COMPTOIR

2 faces / Français
Dim. 15 x 21 cm
REF 20.104

En savoir plus sur notre engagement :



PRÉSENTOIRS

1 • PRÉSENTOIR TOUR 4 FACES 5000.09

Pour une boutique animée avec un présentoir original qui attire les regards. Mettez en valeur le 'Made in France' !

Dim. 60 x 60 cm / Ht 200 cm

Différents aménagements possibles

Écran vidéo en option 5000.96

Ce présentoir possède tablettes et crochets amovibles et accueille au choix les gammes :

- PRIMA MATERA
- AFFINITY
- ALCHIMY / MILADY
- ÉLASTO MOULE
- MINERAL B
- B BOIS

Exemple de présentoir B Bois
REF 5000.09C



Exemple de présentoir
PRIMA MATERA
REF 5000.09 avec écran 5000.96

2 • PRÉSENTOIR SPÉCIAL RETAIL

Élegant et pratique pour l'aménagement d'un corner dédié à la marque de Buyer pour une présentation haut de gamme. 2 versions : présentoir mural et pôle central.



PRÉSENTOIR MURAL 5000.20

90 x 47,5 cm / Ht 185 cm

- aménagement modulable selon les gammes de produits
- 4 étagères amovibles
- 15 crochets amovibles
- Équipé d'un tiroir de rangement sur roulettes
- Éclairage LED (transfo 230/12V 60 W)



PRÉSENTOIR CENTRAL 5000.25

118 x 78 cm / Ht 155 cm

2 faces sur roulettes

3 crochets amovibles



3 • SPÉCIAL REVENDEUR CHR

Grille REF. 5000.00

Ht 255 cm - Largeur 130 cm - Prof. 60 cm.

Poids : 68 kg à vide, étudié pour supporter une charge de 500 kg.

Crochets standard : fixation sur barres ou sur fils. L. 27 cm, Ø 8 mm

Nous consulter pour la composition de présentoirs et les conditions de mises en dépôt.



OUTILS NUMÉRIQUES

Découvrez votre espace pro sur notre site et tous ses avantages

PRO.DEBUYER.COM

- Accessible 24h/24
- Espace personnalisé
- Chargement de fichier Excel
- Historique de commande
- Responsive : adapté à tous les écrans
- Autonomie dans le passage des commandes

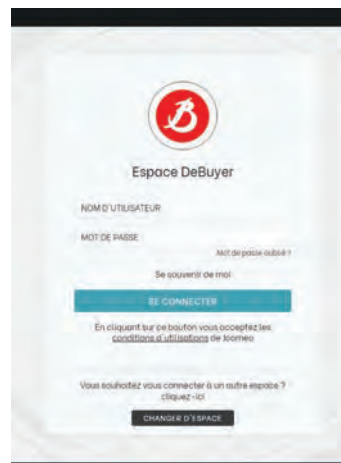


De Buyer héberge ses photos et vidéos sur Joomeo

JOOMEO.COM

Joomeo est une plateforme de stockage française simple et sans contrainte.

<https://joomeo.com/DeBuyer>
Nom d'utilisateur : Debuyer
Mot de passe : France



Son ergonomie vous permet de rechercher, visionner puis télécharger aisément le contenu média de Buyer sur ordinateur ou sur mobile. De Buyer met à votre disposition sur la plateforme un contenu riche et varié en photos et vidéos, pour illustrer l'ensemble de ses produits.



BOOSTEZ VOS VENTES ET ANIMEZ VOTRE BOUTIQUE

Téléchargez notre catalogue de formations et Masterclass.

INDEX ALPHABÉTIQUE

A

Aiguiseur	169
Alcool gélifié	102
Amovibles, garnitures	67
Anse amovible	67, 73
Anses de protection	103
Araignée à friture	121

B

Bahut	107
Bain-marie	63, 107, 209
Balance de précision	133
Bassine conique	106
Bassine demi-sphérique	106
Bassine à confiture	93
Bassine à friture	20
Bouteille à puncher	188, 204
Braisière en cuivre	82, 89
Braisière en inox	61
Brochette	124
Brûleur gaz	25

C

Cadre à génoise	188, 203
Cadre à entremets, opéra	187
Calotte	191
Casserole cuivre	83, 85, 88, 90
Casserole inox	50, 54, 58, 60, 68, 72, 79
Casserolette	92
Cercle à tarte	180-185
Chinois	108
Cire d'entretien acier	102
Ciseaux crustacés	131
Cloche	98
Cocotte antiadhésive	32
Cocotte cuivre	91
Corne plastique	128, 175
Coupe-légumes	156-164
Coupe-pâte	175
Coupe-tomates	164
Couteau	166, 167, 168
Couteau de chef	166-167
Couteau à huître	131
Couteau d'office	167
Couteau à pain	168
Couvercle en cuivre	83, 88, 92
Couvercle inox	13, 53, 57, 83, 86
Couvercle universel	13
Couvercle en verre	11, 14, 29, 33, 35, 36, 57, 73
Cuillère à arroser	122
Cuillère bois	118-119
Cuillère à glace	112
Cuiseur bain-marie	209
Cuit-vapeur	53, 56, 59, 62, 68, 73, 82, 98
Cul-de-poule	106
Curette à homard	131

D

Dariole	191
Découpoirs	174
Distributeur KWIK	116-117
Distributeur LE TUBE	114
Douilles inox	218-225
Douilles Tritan	212-215
Dragédière	210

E

Ecumoire	121, 122, 123
Elastomoule	230-233
Entonnoir	112, 208
Entonnoir à piston	116, 117, 208
Evideur	165

F

Faitout cuivre	81, 84, 87, 89
Faitout inox	52, 56, 59, 61
Fer à caraméliser	211
Feuille relief	190, 209
Feuille de glaçage	209
Ficelle	103
Filtre pour entonnoir	112
Fouet	127
Fumoir	63

G

Gant de protection	24, 33, 45, 103, 131
Gouttière à bûches	189
Grignette	174
Grille	193, 204

L

Lame de boulanger	174
Laminoir	173
Lancette à huître	131
LE TUBE	114, 115, 216, 217
Louche	120, 121
Louchette à liqueur	121
Louchette à pizza	121

M

Manchon de protection	103
Mandoline	154- 162
Marmite cuivre	82
Marmite inox	62
Minuteur	134
Moufle à huître	131
Moule à brioche	196, 236
Moule à cake	179, 198, 230, 233, 234, 235
Moule à Canelés	191, 195, 232, 235, 236
Moule à charlotte	190, 196
Moule à Financier	195, 231, 235
Moule à génoise	188

Moule à Kougloff	197
Moule à madeleine	195, 232, 233
Moule à manqué	178, 197
Moule à muffins	194, 231, 233, 234, 236
Moule à pâté croûte	177
Moule inox	188-191
Moule inox perforé	177-179
Moule à tarte	179, 193, 194
Moule Tatin	198
Moule à Savarin	194, 197
Moule silicone	230-237
MOUL'FLEX	234-237
Moulin à épices	139, 147, 150, 151
Moulin à légumes	110
Moulin à muscade	147
Moulin à poivre/à sel	140-151
P	
Panier à friture	20
Papier cuisson	207
Pâte à polir cuivre	102
Passe-bouillon	109
Passoire	107
Peigne à crème	188
Pelle à farine	111
Pelle à omelette	123
Pelle à pizza	132
Pelle à tarte	120
Pince	119, 124, 125
Pince à toast	119
Pinceau pâtissier	211
Plancha	16, 19
Planche à découper	169
Plaque de cuisson	198
Plaque pâtissière	201, 202, 203
Plat	107
Plat à four	97
Plat à oeufs	91
Plat ovale	91
Plateau pâtissier	203
Poche pâtissière	226, 227
Pochon	121, 123
Poêle acier	9, 10, 12, 13, 15, 16, 17 22, 24, 25, 71, 75
Poêle antiadhésive	28, 31, 32, 34, 36, 38, 39, 41, 43, 45, 70, 74
Poêle inox	51, 55, 58, 60, 69, 73
Poêle cuivre	80, 84, 85, 90
Poêle «Triblinis»	18
Poêle à blinis acier	11, 15, 16, 23
Poêle à blinis antiadhésive	42
Poêle à crêpes acier	11, 15, 18, 23, 75
Poêle à crêpes antiadhésive	29, 35, 37, 40, 41, 74
Poêle à marrons	23
Poêle à poisson	18, 40, 41
Poussoir	108, 233
Presse-purée	120
Protège-poêle	103

Q	
Quart militaire	111
Queue amovible	67, 72, 75

R	
Raclette à crêpe	119
Raplette «Pascal»	188
Rateau à crêpe	119
Rouleau à pâtisserie	174
Roulette à pâte	174, 175
Roulette à pizza	132
Ruban	188, 189

S	
Salière	146
Saupoudreuse	109
Sauteuse acier	9, 10, 13, 22, 71, 75
Sauteuse antiadhésive	29, 32, 35, 37, 42, 70, 74
Sauteuse cuivre	79, 80, 83, 84, 86, 88, 90
Sauteuse inox	51, 55, 59, 61, 69, 73
Sautoir acier	13
Sautoir antiadhésif	33
Sautoir cuivre	81, 84, 86, 91
Sautoir inox	52, 56
Scie à génoise	130
Seau	110
Spatule nylon	45, 123
Spatule bois	118, 119
Spatule inox	120, 122, 129-130
Spatule Maryse	128
Spatule pâtissière	129
Spatule polyglass	128
Spatule-triangle	130
Support planche	169
Support wok	63

T	
Tamis	109
Tapis siliconé	206, 207
Thermomètre	133, 134
Thermomètre à sonde	134
Thermomètre confiseur	133, 208
Tourtière	132, 193, 200
Tranchelard	167
Trépied	25
Tube inox	192

W	
Wok acier	11, 14, 19, 22
Wok antiadhésif	32
Wok cuivre	81
Wok inox	52, 57, 63

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans ce catalogue 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.

Crédits photos : Eric Marin - Jérôme Baudoin - Bella Karragiannidis - de Buyer Industries - Studio Julien Bouvier- image&associés - Benoît Facchi

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
10-100701	147	10-121410	141	10-132105	145	10-199024	237	10-211115	218	10-212007	223	10-302112	121	10-309907	180
10-100702	151	10-121411	141	10-132106	145	10-199401	237	10-211116	218	10-212008	223	10-302114	121	10-309908	180
10-100703	147	10-121801	144	10-132107	142	10-200089	157	10-211117	218	10-212020	222	10-302116	121	10-309909	180
10-101060	146	10-121802	144	10-132108	142	10-200097	157	10-211118	218	10-212021	222	10-302120	121	10-309910	180
10-101061	146	10-121803	144	10-132109	142	10-200400	110	10-211120	218	10-212503	223	10-302166	121	10-309919	181
10-101062	146	10-121804	144	10-132110	142	10-200410	110	10-211122	218	10-212506	223	10-303020	183	10-309920	181
10-101064	146	10-121805	141	10-132505	142	10-200415	110	10-211124	218	10-212600	221	10-303024	183	10-309921	181
10-101101	150	10-121806	141	10-132506	142	10-200420	110	10-211202	218	10-212601	221	10-303028	183	10-309922	181
10-101102	150	10-121807	141	10-132507	142	10-200430	110	10-211203	218	10-212602	221	10-303123	183	10-309923	181
10-101103	150	10-121808	141	10-132508	142	10-200440	110	10-211204	218	10-212802	221	10-303235	183	10-309930	182
10-101104	150	10-122001	139	10-133001	142	10-200500	164	10-211205	218	10-212908	221	10-303714	186	10-309932	182
10-101105	150	10-122102	145	10-133002	142	10-200510	164	10-211206	218	10-212909	221	10-304001	185	10-309933	182
10-101106	150	10-122103	145	10-133003	142	10-200700	110	10-211207	218	10-212911	221	10-304002	185	10-309940	182
10-101401	144	10-122104	145	10-133004	142	10-201101	162	10-211208	218	10-212914	221	10-304003	185	10-309942	182
10-101402	140	10-122105	145	10-134001	143	10-201141	162	10-211209	218	10-212916	221	10-304108	122	10-309943	182
10-101403	151	10-122106	145	10-134002	143	10-201155	162	10-211210	218	10-213001	224	10-304110	122	10-309950	182
10-101404	144	10-122107	145	10-140701	151	10-201190	162	10-211211	218	10-213003	224	10-304112	122	10-309951	182
10-101405	140	10-122108	142	10-141001	146	10-201201	156	10-211212	218	10-214000	122	10-304114	122	10-309952	182
10-101406	144	10-122109	142	10-141002	146	10-201241	157	10-211213	218	10-214010	122	10-304120	122	10-309953	182
10-101407	140	10-122110	142	10-141401	140	10-201255	157	10-211214	218	10-260112	121	10-306535	191	10-311112	107
10-101408	144	10-122111	142	10-151001	147	10-201256	157	10-211215	219	10-260114	121	10-306545	191	10-311114	107
10-101409	140	10-122501	142	10-151002	147	10-201257	157	10-211216	219	10-260116	121	10-306555	191	10-311116	107
10-101411	141	10-122502	142	10-170153	234	10-201288	157	10-211217	219	10-260118	121	10-309106	184	10-311118	107
10-101412	141	10-122503	142	10-170453	234	10-201289	157	10-211218	219	10-260120	121	10-309107	184	10-312200	19
10-101413	141	10-122504	142	10-170460	234	10-201291	157	10-211219	219	10-260122	121	10-309108	184	10-312236	63
10-101801	144	10-123001	142	10-170760	234	10-201292	157	10-211220	219	10-261020	127	10-309110	184	10-312438	97
10-101802	151	10-123002	142	10-171053	234	10-201293	157	10-211221	219	10-261025	127	10-309112	184	10-312507	190
10-101803	144	10-123003	142	10-171060	234	10-201294	157	10-211222	219	10-261030	127	10-309114	184	10-312516	190
10-101804	144	10-123004	142	10-180055	233	10-201295	157	10-211223	219	10-261035	127	10-309116	184	10-312518	190
10-101805	144	10-124001	143	10-183101D	233	10-201296	157	10-211224	219	10-261040	127	10-309118	184	10-313006	123
10-101806	141	10-124002	143	10-183121D	233	10-201298	157	10-211225	219	10-261045	127	10-309120	184	10-313008	123
10-101807	141	10-127001	143	10-183201D	233	10-201400	160	10-211306	220	10-261050	127	10-309122	184	10-313010	123
10-101808	141	10-127002	143	10-183221D	233	10-201459	160	10-211308	220	10-261135	127	10-309124	184	10-313012	123
10-101809	141	10-130701	147	10-183301D	233	10-201503	161	10-211400	223	10-261145	127	10-309126	184	10-313304	191
10-102001	139	10-130702	147	10-183321D	233	10-201523	161	10-211405	223	10-261201	165	10-309128	184	10-313306	191
10-102101	145	10-131001	146	10-183401D	232	10-201543	161	10-211410	225	10-261202	165	10-309130	184	10-313308	191
10-102102	145	10-131002	146	10-183421D	232	10-201559	161	10-211411	224	10-261203	165	10-309306	183	10-313310	191
10-102103	145	10-131003	146	10-185001	230	10-201584	157	10-211412	224	10-270100	120	10-309308	183	10-313312	191
10-102104	145	10-131004	146	10-185021	230	10-201590	161	10-211413	224	10-270101	120	10-309310	183	10-313314	191
10-102105	145	10-131101	148	10-185101D	232	10-201592	160	10-211420	225	10-270102	120	10-309322	183	10-313316	191
10-102106	145	10-131102	148	10-185121D	232	10-201593	160	10-211421	224	10-270103	120	10-309324	183	10-313320	191
10-102107	142	10-131201	148	10-185201D	231	10-201595	157	10-211520	220	10-270104	120	10-309326	183	10-313406	121
10-102108	142	10-131202	148	10-185221D	231	10-201600	158	10-211525	220	10-270105	120	10-309328	183	10-313504	121
10-102109	142	10-131401	144	10-185301D	231	10-201659	159	10-211530	220	10-270106	120	10-309545	191	10-313608	121
10-102110	142	10-131402	144	10-185321D	231	10-201690	159	10-211535	220	10-270107	120	10-309555	191	10-315008	123
10-102501	142	10-131403	144	10-185601D	232	10-201692	159	10-211540	220	10-270108	120	10-309565	191	10-315010	123
10-102502	142	10-131404	144	10-185621D	232	10-201694	159	10-211607	222	10-270109	120	10-309580	191	10-315012	123
10-102503	142	10-131405	139	10-185801D	231	10-201696	159	10-211608	222	10-270110	120	10-309703	181	10-315016	123
10-102504	142	10-131406	140	10-185821D	231	10-201790	160	10-211610	222	10-300004	192	10-309708	181	10-320124	203
10-120701	147	10-131407	140	10-186101	233	10-201800	163	10-211614	222	10-300100	173	10-309709	181	10-320131	203
10-120702	147	10-131408	140	10-186221	232	10-201890	163	10-211616	222	10-300101	173	10-309800	180	10-320504	189
10-121001	146	10-131409	140	10-186801	230	10-201892	163	10-211617	222	10-300200	188	10-309801	180	10-320530	189
10-121002	146	10-131410	141	10-186901	232	10-201893	163	10-211710	219	10-300201	188	10-309802	180	10-320604	189
10-121003	146	10-131411	141	10-187301	230	10-201895	163	10-211715	219	10-300299	188	10-309803	180	10-320630	189
10-121004	146	10-131412	141	10-187521	231	10-204000	211	10-211720	219	10-300601	180	10-309804	180	10-321024	177
10-121101	148	10-131801	144	10-196101	236	10-211102	218	10-211730	219	10-300635	192	10-309805	180	10-321035	177
10-121102	148	10-131802	144	10-196102	236	10-211103	218	10-211801	220	10-300725	192	10-309806	180	10-321048	177
10-121201	148	10-131803	144	10-196201	236	10-211104	218	10-211802	220	10-301316	187	10-309807	180	10-321235	179
10-121202	148	10-131804	144	10-196401	236	10-211105	218	10-211803	220	10-301320	187	10-309808	180	10-321320	178
10-121401	144	10-131805	141	10-196601	237	10-211106	218	10-211812	220	10-301321	187	10-309809	180	10-321324	178
10-121402	144	10-131806	141	10-196801	236	10-211107	218	10-211831	220	10-301330	187	10-309810	180	10-321424	179
10-121403	144	10-131807	141	10-197501	237	10-211108	218	10-211913	221	10-301343	187	10-309900	180	10-321428	179
10-121404	144	10-131808	141	10-197601	235	10-211109	218	10-212001	222	10-301535	187	10-309901	180	10-321515	179
10-121405	140	10-132001	139	10-197602	235	10-211110	218	10-212002	222	10-301536	187	10-309902	180	10-321526	179
10-121406	140	10-132101	145	10-197603	235	10-211111	218	10-212003	222	10-301545	187	10-309903	180	10-323224	107
10-121407	140	10-132102	145	10-197701	235	10-211112	218	10-212004	222	10-302106	121	10-309904	180	10-323228	107
10-121408	140	10-132103	145	10-198424	237	10-211113	218	10-212005	223	10-302108	121	10-309905	180	10-324210	109
10-121409	141	10-132104	145												

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
10-324214	109	10-335800	114	10-349128	72	10-360114	54	10-374124	52	10-411520	73	10-423830	125	10-453040	106
10-324216	109	10-335801	114	10-349324	73	10-360116	54	10-374128	52	10-411524	73	10-423915	125	10-460416	109
10-324218	109	10-335802	114	10-349328	73	10-360118	54	10-374216	52	10-411528	73	10-423930	125	10-460421	109
10-325016	106	10-335875	114	10-349524	73	10-360120	54	10-374220	52	10-411532	73	10-428015	167	10-460430	109
10-325020	106	10-335892	114	10-350000	210	10-360124	54	10-374224	52	10-414000	169	10-428017	167	10-460521	109
10-325024	106	10-335893	114	10-350001	210	10-360224	55	10-374228	52	10-415002	215	10-428117	167	10-463600	24
10-325028	106	10-335894	115	10-350104	60	10-360228	55	10-374528	52	10-415003	215	10-428121	166	10-463610	33
10-325032	106	10-335895	115	10-350112	60	10-360316	55	10-374616	50	10-415004	215	10-428209	167	10-463620	33
10-325036	106	10-335896	115	10-350114	60	10-360320	55	10-374618	50	10-415005	215	10-428316	168	10-463702	103
10-325040	106	10-335897	115	10-350116	60	10-360324	55	10-374620	50	10-415007	215	10-428318	168	10-465000	134
10-327120	111	10-336060	203	10-350118	60	10-360420	55	10-374832	52	10-415008	215	10-428514	167	10-465010	134
10-327124	111	10-336140	202	10-350120	60	10-360424	55	10-390516	186	10-415009	215	10-428626	168	10-467003	174
10-327412	110	10-336160	202	10-350124	60	10-360428	55	10-390520	186	10-415010	214	10-428730	167	10-468220	131
10-327612	110	10-336603	203	10-350128	60	10-360432	55	10-390608	186	10-415011	214	10-429002	169	10-468221	131
10-328035	107	10-336740	202	10-350220	61	10-360516	56	10-390616	186	10-415103	212	10-430700	174	10-468300	131
10-328040	107	10-337135	106	10-350224	61	10-360520	56	10-390620	186	10-415106	212	10-430800	174	10-468500	131
10-328327	107	10-337140	106	10-350228	61	10-360524	56	10-390624	186	10-415108	212	10-433600	227	10-468700	131
10-328330	107	10-337216	106	10-350316	61	10-360528	56	10-390628	186	10-415111	212	10-433701	103	10-470022	196
10-329031	132	10-337220	106	10-350318	61	10-360828	57	10-391208	185	10-415113	212	10-433801	103	10-470122	197
10-329430	123	10-337224	106	10-350320	61	10-360832	57	10-391216	185	10-415115	212	10-434300	190	10-470210	196
10-330012	175	10-337230	106	10-350324	61	10-361224	56	10-391220	185	10-415118	212	10-434310	188	10-470222	196
10-330211	175	10-337316	106	10-350328	61	10-361228	56	10-391224	185	10-415205	213	10-434311	188	10-470310	193
10-330212	175	10-337320	106	10-350420	60	10-366000	67	10-393032	107	10-415209	213	10-434312	188	10-470312	193
10-332153	202	10-337324	106	10-350424	60	10-366002	67	10-393040	107	10-415211	213	10-434315	189	10-470520	193
10-332165	202	10-337330	106	10-350428	60	10-366003	67	10-393048	107	10-415213	213	10-434317	189	10-470524	193
10-332300	174	10-337430	98	10-350432	60	10-366102	68	10-394012	184	10-415217	213	10-434318	189	10-470528	193
10-332400	174	10-337900	106	10-350520	61	10-366103	68	10-394014	184	10-415219	213	10-434319	209	10-470532	193
10-332928	193	10-339014	107	10-350524	61	10-366114	68	10-394016	184	10-415220	213	10-434353	188	10-470620	193
10-332932	193	10-339016	107	10-350528	61	10-366116	68	10-394018	184	10-415225	213	10-434401	207	10-470624	193
10-333053	204	10-339020	107	10-350532	61	10-366118	68	10-394020	184	10-415308	213	10-434402	207	10-470628	193
10-333060	204	10-339024	107	10-350536	61	10-366120	68	10-394022	184	10-415509	212	10-434408	207	10-470632	193
10-333065	204	10-340125	124	10-350540	61	10-366124	68	10-394024	184	10-415511	212	10-434421	177	10-470728	194
10-335010	108	10-340135	124	10-350545	61	10-366224	69	10-394026	184	10-415610	212	10-434422	177	10-470820	194
10-335014	108	10-340140	124	10-350550	61	10-366228	69	10-394312	186	10-415614	212	10-434423	177	10-470836	194
10-335018	108	10-341003	58	10-350620	62	10-366320	69	10-394313	186	10-415618	212	10-434441	179	10-470918	194
10-335020	108	10-341004	58	10-350624	62	10-366324	69	10-397900	111	10-416506	214	10-434442	179	10-470923	194
10-335023	108	10-341014	58	10-350628	62	10-366328	69	10-398210	122	10-416510	214	10-434451	179	10-471008	195
10-335026	108	10-341016	58	10-350632	62	10-366332	69	10-398310	122	10-416601	213	10-434460	178	10-471012	195
10-335090	108	10-341018	58	10-350636	62	10-366424	69	10-398410	122	10-416802	213	10-434461	178	10-471020	195
10-335123	108	10-341020	58	10-350640	62	10-367524	53, 56	10-398412	122	10-418014	214	10-434471	179	10-471112	194
10-335220	108	10-341124	59	10-350650	62	10-370601	50	10-398510	122	10-418110	214	10-434472	179	10-471206	194
10-335222	108	10-341224	58	10-350720	62	10-370614	50	10-398512	122	10-418212	214	10-434645	227	10-471212	194
10-335300	116	10-341228	58	10-350724	62	10-370616	50	10-398905	184	10-418305	214	10-434703	226	10-471224	197
10-335320	116	10-342720	59	10-350728	62	10-370618	50	10-398906	184	10-418310	214	10-434705	226	10-471300	198
10-335330	116	10-342724	59	10-350732	62	10-370620	50	10-398907	184	10-420001	93	10-434735	226	10-471302	198
10-335340	116	10-342728	59	10-350736	62	10-370624	50	10-398908	184	10-420412	102	10-434801	227	10-471400	197
10-335360	116	10-342814	14	10-350740	62	10-370914	53, 80	10-398910	184	10-423015	129	10-434802	227	10-471515	198
10-335395	116	10-342816	14	10-350745	62	10-370916	53, 80	10-398912	184	10-423020	129	10-434840	227	10-471524	198
10-335396	116	10-342818	14	10-350750	62	10-370918	53, 80	10-398914	184	10-423025	129	10-434845	227	10-471526	198
10-335400	117	10-342820	14	10-350914	57, 62	10-370920	53, 80	10-398916	184	10-423030	129	10-434955	227	10-471625	198
10-335401	108	10-342824	14	10-350916	57, 62	10-370924	53, 80	10-398918	184	10-423108	129	10-435800	207	10-471630	198
10-335402	117	10-342828	14	10-350918	57, 62	10-370928	53, 80	10-398920	184	10-423109	129	10-435900	207	10-471720	196
10-335410	117	10-342832	14	10-350920	57, 62	10-371720	51	10-398922	184	10-423112	129	10-436100	174	10-471723	196
10-335412	117	10-343716	63	10-350924	57, 62	10-371724	51	10-398924	184	10-423115	129	10-436200	174	10-471728	196
10-335451	117	10-344160	63	10-350928	57, 62	10-371728	51	10-398928	184	10-423120	129	10-437002	111	10-471805	195
10-335452	117	10-344190	63	10-350932	57, 62	10-371732	51	10-398975	184	10-423125	129	10-437005	111	10-471812	195
10-335479	117	10-344191	63	10-350936	62	10-372420	51	10-402105	111	10-423130	129	10-437009	111	10-471816	196
10-335489	117	10-344192	63	10-350940	62	10-372424	51	10-402110	111	10-423200	130	10-440902	102	10-471820	196
10-335492	117	10-346002	13	10-350945	62	10-372428	51	10-402120	111	10-423201	130	10-440904	102	10-471826	196
10-335493	117	10-346003	13	10-350950	62	10-372432	51	10-402130	111	10-423301	130	10-440905	102	10-471918	196
10-335495	117	10-346004	13	10-356501	110	10-372735	53, 96	10-402150	111	10-423425	130	10-440952	102	10-474024	128
10-335499	117	10-349103	72	10-356502	110	10-373016	51	10-411420	11, 35	10-423435	130	10-444101	63	10-474034	128
10-335600	112	10-349104	72	10-356505	110	10-373020	51	10-411424	11, 35	10-423500	130	10-444115	63	10-474042	128
10-335612	112	10-349114	72	10-356510	110	10-373024	51	10-411428	11, 35	10-423600	130	10-453017	106	10-474525	128
10-335620	112	10-349116	72	10-356520	110	10-373028	51	10-411432	11, 35	10-423601	130	10-453023	106	10-474530	128
10-335701	112	10-349118	72	10-360103	54	10-373620	51	10-411514	73	10-423720	125	10-453027	106	10-474535	128
10-335712	112	10-349120	72	10-360106	54	10-373624	51	10-411516	73	10-423815	125	10-453032	106	10-474540	128
10-335720	112	10-349124	72	10-360108	54	10-374120	52	10-411518	73	10-423825	125	10-453036	106	10-474545	128

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
10-474550	128	10-488400	133	10-511140	18	10-561216	15	10-623624	80	10-645132	91	10-803036	45	10-831128	32
10-476100	133	10-488401	133	10-511324	19	10-561326	12	10-624120	81	10-645136	91	10-803040	45	10-831320	33
10-476626	197	10-488500	134	10-511328	19	10-561332	12	10-624124	81	10-645309	92	10-804020	43	10-831324	33
10-477053	188	10-488501	133	10-511332	19	10-561424	13	10-624128	81	10-645409	92	10-804024	43	10-831328	33
10-477060	188	10-488700	133	10-511336	19	10-561428	13	10-624216	82	10-645410	92	10-804028	43	10-831336	33
10-478100	175	10-489124	128	10-511340	19	10-561432	13	10-624220	82	10-645412	92	10-804032	43	10-831700	33
10-478200	109	10-489134	128	10-511350	19	10-561501	6	10-624224	82	10-645414	92	10-805020	43	10-832024	32
10-478201	109	10-489142	128	10-511435	19	10-561524	15	10-624228	82	10-645416	92	10-805024	43	10-832028	32
10-478300	109	10-492060	169	10-512018	18	10-561526	15	10-624324	81	10-645418	92	10-805028	43	10-835900	72, 75
10-478301	109	10-493140	206	10-512020	18	10-561530	15	10-624420	81	10-645420	92	10-805032	43	10-836000	73
10-478302	109	10-493151	206	10-512022	18	10-561624	13	10-624732	82	10-645424	92	10-806020	43	10-844020	39
10-478303	109	10-493158	206	10-512024	18	10-561628	13	10-630614	83	10-645428	92	10-806024	43	10-844024	39
10-478824	124	10-493540	207	10-512026	18	10-561724	14	10-630616	83	10-646001	88	10-806028	43	10-844028	39
10-478830	124	10-493760	207	10-512030	18	10-561728	14	10-630618	83	10-646012	88	10-806032	43	10-844032	39
10-478840	124	10-493840	206	10-513020	17	10-561732	14	10-632424	84	10-646014	88	10-807020	43	10-845020	39
10-480501	211	10-493851	206	10-513024	17	10-561740	14	10-632428	84	10-646016	88	10-807024	43	10-845024	39
10-480502	211	10-493858	206	10-513028	17	10-563020	75	10-632432	84	10-646018	88	10-807028	43	10-845028	39
10-480700	211	10-493940	206	10-513032	17	10-563024	75	10-633024	83	10-646020	88	10-807032	43	10-845032	39
10-480725	211	10-497010	132	10-513136	18	10-563028	75	10-633228	84	10-646216	88	10-814012	42	10-846020	39
10-480750	211	10-502018	24	10-514012	18	10-563424	75	10-633620	84	10-646220	88	10-814014	42	10-846024	39
10-480760	211	10-502020	24	10-520020	22	10-563526	75	10-634216	84	10-646224	88	10-816135	202	10-846028	39
10-481301	45	10-502024	24	10-520024	22	10-564001	16	10-634220	84	10-646228	88	10-816140	202	10-846032	39
10-481500	112	10-502026	24	10-520026	22	10-564002	16	10-634224	84	10-646312	88	10-816153	202	10-847020	39
10-481621	124	10-502028	24	10-520028	22	10-565136	16	10-634228	84	10-646314	83, 88	10-816160	202	10-847024	39
10-482603	112	10-502030	24	10-520032	22	10-565228	16	10-640614	85	10-646316	83, 88	10-816165	202	10-847028	39
10-482604	112	10-502032	24	10-521424	22	10-565232	16	10-640616	85	10-646318	83, 88	10-818020	41	10-847032	39
10-482605	112	10-502036	24	10-521428	22	10-565424	13	10-640618	85	10-646320	83, 88	10-818024	41	10-848020	38
10-482701	111	10-502040	24	10-521732	22	10-565428	13	10-640620	85	10-646324	83, 88	10-818026	41	10-848024	38
10-482702	111	10-502045	24	10-530318	23	10-565432	13	10-642420	85	10-646328	83, 88	10-818028	41	10-848028	38
10-484001	174	10-502334	25	10-530320	23	10-566420	71	10-642424	85	10-646420	88	10-818030	41	10-848032	38
10-484300	194	10-502337	25	10-530324	23	10-566424	71	10-642428	85	10-646424	88	10-818032	41	10-848036	38
10-484420	197	10-502342	25	10-532053	201	10-566428	71	10-642735	87, 96	10-646520	88	10-818036	41	10-848136	40
10-484424	197	10-502347	25	10-532105	201	10-566524	71	10-643016	86	10-646524	88	10-818040	41	10-848526	40
10-484426	197	10-502360	25	10-532153	201	10-568020	9	10-643020	86	10-646528	88	10-818136	41	10-848530	40
10-484428	197	10-502624	25	10-532165	201	10-568024	9	10-643024	86	10-646532	88	10-818140	41	10-874020	74
10-485630	226	10-502628	25	10-534012	23	10-568028	9	10-643620	86	10-646616	89	10-818438	41	10-874024	74
10-485635	226	10-502632	25	10-535024	200	10-568032	9	10-643624	86	10-646620	89	10-818522	41	10-874028	74
10-485640	226	10-502640	25	10-535028	200	10-568124	9	10-644120	86	10-646624	89	10-818526	41	10-874032	74
10-485645	226	10-502650	25	10-535032	200	10-568128	9	10-644124	86	10-646628	89	10-818530	41	10-874526	74
10-485650	226	10-502660	25	10-535036	200	10-568424	9	10-644128	86	10-646724	89	10-818824	42	10-874530	74
10-485660	226	10-502670	25	10-535040	200	10-568428	9	10-644216	87	10-658020	93	10-818828	42	10-874824	74
10-485800	128	10-502690	25	10-535324	200	10-571020	10	10-644220	87	10-658026	93	10-822020	28	10-874828	74
10-485934	226	10-502710	25	10-535328	200	10-571024	10	10-644224	87	10-682035	93	10-822024	28	10-876020	36
10-485946	226	10-502740	25	10-535332	200	10-571026	10	10-644228	87	10-682045	93	10-822028	28	10-876024	36
10-487025	118	10-502760	25	10-536240	201	10-571028	10	10-644509	92	10-682055	93	10-822032	28	10-876028	36
10-487030	118	10-505028	20	10-536260	201	10-571032	10	10-644510	90, 92	10-729140	132	10-822526	29	10-876032	36
10-487035	118	10-505032	20	10-536340	201	10-571203	11	10-644512	90	10-735028	132	10-822530	29	10-876526	37
10-487040	118	10-505036	20	10-536360	201	10-571424	10	10-644514	90	10-735031	132	10-822824	29	10-876530	37
10-487120	118	10-505040	20	10-549028	23	10-571524	11	10-644516	90	10-735033	132	10-822828	29	10-876824	37
10-487125	118	10-505045	20	10-549128	23	10-571526	11	10-644518	90	10-735038	132	10-826420	70	10-876828	37
10-487130	118	10-505050	20	10-549328	23	10-571728	11	10-644520	90	10-735048	132	10-826424	70	10-878020	34
10-487135	118	10-505128	20	10-553026	19	10-571732	11	10-644620	91	10-736040	201	10-826428	70	10-878024	34
10-487140	118	10-505132	20	10-553030	19	10-620038	93	10-644624	91	10-736053	201	10-826432	70	10-878028	34
10-487225	118	10-505136	20	10-554038	19	10-620240	93	10-644628	91	10-736060	201	10-826524	70	10-878032	34
10-487230	118	10-505140	20	10-561003	7	10-620614	79	10-644710	91, 92	10-736740	202	10-826528	70	10-878526	35
10-487235	118	10-505145	20	10-561020	12	10-620616	79	10-644716	91	10-736753	202	10-830020	31	10-878530	35
10-487240	118	10-511018	17	10-561024	12	10-620618	79	10-644720	91	10-736760	202	10-830024	31	10-878824	35
10-487300	119	10-511020	17	10-561026	12	10-620620	79	10-644724	91	10-736830	201	10-830028	31	10-878828	35
10-487301	119	10-511022	17	10-561028	12	10-620624	79	10-644816	90	10-736840	201	10-830032	31		
10-487302	119	10-511024	17	10-561032	12	10-622420	80	10-644820	90	10-736860	201	10-830424	32		
10-487304	119	10-511026	17	10-561036	12	10-622424	80	10-644824	90	10-766430	42	10-830428	32		
10-487400	119	10-511028	17	10-561120	15	10-622428	80	10-644912	91	10-766435	42	10-831020	32		
10-487401	119	10-511030	17	10-561124	15	10-622432	80	10-644916	91	10-766440	42	10-831024	32		
10-487530	119	10-511032	17	10-561128	15	10-623016	79	10-644920	91	10-766450	42	10-831028	32		
10-487570	132	10-511036	17	10-561201	6	10-623020	79	10-644924	91	10-803020	45	10-831032	32		
10-487601	119	10-511040	17	10-561203	16	10-623024	79	10-645020	90	10-803024	45	10-831036	32		
10-488100	134	10-511050	17	10-561212	15	10-623228	81	10-645024	90	10-803028	45	10-831120	32		
10-488110	134	10-511136	18	10-561214	15	10-623620	80	10-645028	90	10-803032	45	10-831124	32		

EXCLUSIVITÉ BOUTIQUE FRANCE

DEVENEZ UNE BOUTIQUE CONSEIL PÂTISSERIE **de Buyer**

DEPUIS 1830

Nous vous accompagnons pour mettre en place un merchandising lisible pour offrir à vos clients une offre attractive et spécialisée

LE CONCEPT PÂTISSERIE



Le Concept Pâtisserie de Buyer, c'est :

- une offre organisée avec une segmentation produits lisible
- Un habillage attractif des présentoirs
- Des conseils et informations grâce à des PLV et ILV fournies
- Des animations et contreparties adaptées à votre sélection pâtisserie



CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR CONNAÎTRE LES CONDITIONS DE MISES EN PLACE DANS VOTRE MAGASIN SUR 2, 3 OU 5 ML