




de BUYER
DEPUIS 1830

COLLECTION
2016



depuis 1830,
plus de 180 ans de savoir-faire,
made in France.

Implantée au Val d'Ajol dans les Vosges depuis plus de 180 ans, l'entreprise de Buyer, fière de ses racines, défend et revendique le « Made in France ». Des générations d'ouvriers, hommes et femmes, se sont succédé en s'adaptant aux nouvelles technologies pour rester à la pointe des exigences du métier. Riches d'un savoir-faire rare et d'une culture d'entreprise sincère, ils représentent un capital manuel indispensable et précieux et font la fierté et la renommée de la société de Buyer. Dans les ateliers de l'usine, équipés d'un parc en constante évolution alliant machines anciennes et systèmes numériques, chaque poêle, casserole ou petit matériel est façonné par emboutissage, découpe, pliage, soudage, polissage... La société emploie plus de 150 personnes réparties sur différents services et ateliers. Grâce à ces métiers et savoir-faire, plus de deux mille ustensiles de cuisine et pâtisserie sont fabriqués dans nos ateliers.

Since 1830,
over 180 years of know-how
made in France.

Established in Val d'Ajol in the French Vosges mountains for more than 180 years, the company de Buyer, proud of its roots, defends and claims the “made in France”. Generations of workers, men and women, succeeded one after the other, conforming themselves to new technologies in order to remain at the cutting edge of the requirements of the métier. Provided with rich, rare know-how and a sincere corporate culture, they are indispensable and precious manual resources, representing the proudness and the esteem of de Buyer. The workshops are equipped with a park in permanent evolution allying old machines with digital systems, and each pan, each sauce-pan, each small equipment is manufactured by deep-drawing, cutting, bending, welding, polishing... The company employs more than 150 employees within the different departments and workshops.

By the means of these métiers and their know-how, over two thousand cooking and pastry utensils are manufactured in our workshops.



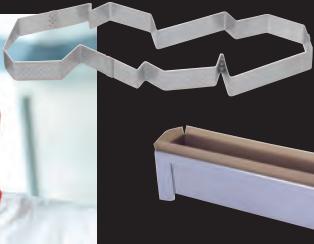


Notre bureau d'étude travaille en permanence avec de grands Chefs pour répondre au mieux à vos exigences et vous proposer des produits surprenants.

Our engineering department is cooperating permanently with renowned chefs in order to comply best possible with your requirements and to provide surprising products.



Christophe Renou
MOF Pâtissier 2015
Chef pâtissier
à l'Ecole Valrhona



Jérôme Langillier
Maitre Pâtissier
Champion du Monde 2009
*Master pastry cook
World champion 2009*

A découvrir Discover :

- CONCEPT J. LANGILLIER page 72
- CREATIONS C.RENOU page 71



De Buyer est fière de soutenir l'association française des maîtres restaurateurs qui défend comme elle, les mêmes valeurs. Le titre de maître restaurateur est décerné à plus de 3000 restaurateurs qui garantissent la cuisine faite maison, élaborée à partir de produits majoritairement frais.

De Buyer proudly supports the French association of the maîtres restaurateurs, defending the same values. The title "maître restaurateur" is granted to more than 3000 restaurant owners who are guaranteeing home-made cooking which is based by the majority on fresh products.



La société développe de nouveaux produits en partenariat avec l'Ecole Valrhona. Une solide association qui donne naissance à des cercles et moules techniques et originaux.

The company develops new products in partnership with the pastry School Valrhona. It is a solid association creating original technical rings and moulds.



De Buyer accompagne Frédéric Bau dans son émission On Air à la découverte de recettes appétissantes et dépayssantes.

De Buyer is accompanying Frédéric Bau in his program On Air, discovering appetizing and original recipes.



De Buyer est fier de vous présenter son nouveau partenaire, l'Institut Culinaire LeNôtre à Houston. Cet établissement est reconnu dans les Etats-Unis pour la qualité de son enseignement et son savoir-faire dans la gastronomie depuis 1998. Outre la fourniture de matériel, ce partenariat consiste également en un échange permanent entre nos deux sociétés, comme par exemple, l'organisation de séminaires pour les professeurs et les étudiants.

De Buyer proudly presents its new partner, the Culinary Institute LeNôtre in Houston. This institution is recognized in the United States for the quality of its education and its gastronomy know-how since 1998. Beside the supply of equipment, the partnership consists also in a permanent exchange between our two companies, such as the organization of seminars for teachers and for students.

De Buyer continue à développer de nombreux partenariats avec des Ecoles de Cuisine et pâtisserie dans le monde entier. Ceux-ci consistent essentiellement à réaliser des démonstrations dans les locaux des établissements partenaires et à promouvoir l'utilisation des produits de Buyer dans leurs cours.

De Buyer continues to develop numerous partnerships with cooking and pastry schools all over the world, consisting essentially in demonstrations in the premises of the partner institutions and promotion of the use of de Buyer products during the lessons.

Evénement Event



De Buyer sponsorise l'Asian Pastry Cup organisée à Singapour en avril 2016. Les vainqueurs participeront à la Coupe du Monde de Pâtisserie qui se déroulera les 22 et 23 janvier 2017 à Lyon lors du Sirha.



Des dîners insolites sont organisés les 15, 16 et 17 avril 2016 dans les murs de la société de Buyer. Vivez une expérience originale dans un des ateliers les plus anciens de la société, au milieu des presses qui emboutissent nos ustensiles.

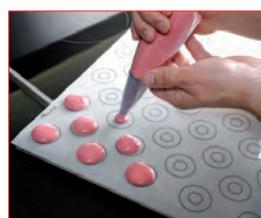
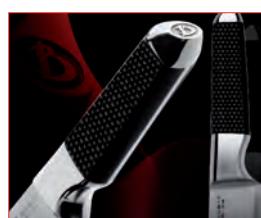
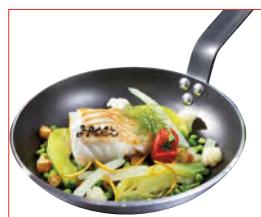
The "dîners insolites" are organized on April 15, 16 and 17, 2016 in the premises of de Buyer. An original experience in one of the oldest workshops of the company, in the midst of presses which are deep-drawing our utensils.

<http://dinersinsolites.com>



Sommaire / Content

Cuisson Cooking



FRENCH COLLECTION	PAGES 6-7
INOX / STAINLESS STEEL AFFINITY	PAGES 8-9
INOX / STAINLESS STEEL MILADY	PAGE 10
INOX / STAINLESS STEEL APPETY	PAGE 11
LES 'AMOVIBLES' / 'REMOVABLE' LINES	PAGES 12-14
ANTIADHÉSIF / NONSTICK CHOC RESTO INDUCTION	PAGE 15
ANTIADHÉSIF / NONSTICK CHOC EXTREME	PAGES 16-17
CUIVRE / COPPER	PAGES 18-23
ACIER / STEEL	PAGES 24-26
DIVERS CUISSON / COOKING PANS	PAGE 27
WOK SELECTION	PAGE 28
CREPES & BLINIS	PAGE 29

Coupe Cutting

AIGUISEURS / SHARPENERS	PAGE 30
COUTEAUX / KNIVES	PAGES 31-35
LA MANDOLINE VANTAGE®	PAGE 36
LA MANDOLINE VIPER®	PAGE 38
KOBRA®	PAGE 40
LA MANDOLINE ULTRA®	PAGE 42
LA MANDOLINE SWING®	PAGE 44
UNIVERSAL CORER CONCEPT	PAGE 47

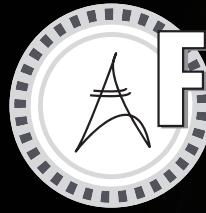
5

Utensiles Utensils

CÔTÉ PIZZA	PAGE 48
SPATULES FK OFFICIUM	PAGE 49
DIVERS USTENSILES / COOKING UTENSILS	PAGES 50-52
ENTONNOIR À PISTON KWIK	PAGE 53
PRÉPARATION	PAGES 54-55

Pâtisserie Pastry

PÂTISSERIE / PASTRY UTENSILS	PAGES 56-73
PISTON À PRESSION "LE TUBE"	PAGE 65
ELASTOMOULE®	PAGES 74-76
MOUL'FLEX®	PAGES 77-79
INDEX	PAGE 80
PRESENTOIRS / DISPLAYS	PAGES 81-83



FRENCH COLLECTION



J DESIGN

La ligne French Collection apporte fraîcheur et design pour une cuisine plus contemporaine «made in France».

Les monuments parisiens inspirent la ligne French Collection et deviennent queues, anses et pontets, apportant design et ergonomie.

The French Collection – Celebrated landmarks bring memories to life every time you use your cookware ‘made in France’

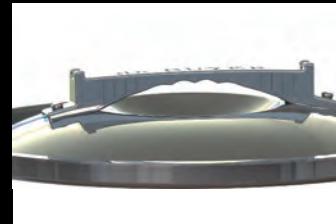
The handles are inspired by Parisian monuments and bring design along with ergonomics.



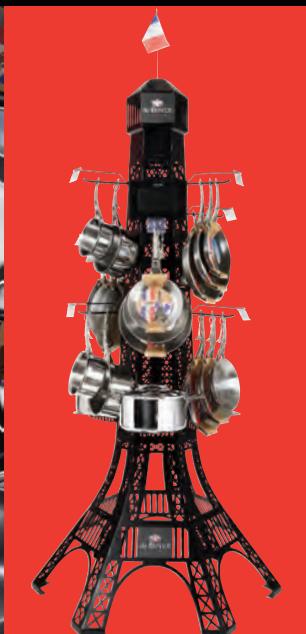
La Tour parisienne pour la queue pour the pan handle



‘Arc de Triomphe’ pour l'anse pour the stewpan handle



Pont ‘Alexandre III’ pour le pontet du couvercle bridge for the lid handle



FRENCH COLLECTION

Inox multicouches - Montures en fonte d'inox
Cuisson rapide & homogène - Tous feux dont induction

Affinity®

Multilayer stainless steel - Cast stainless steel handles
Fast and homogeneous cooking - On all hotplates - induction



POÊLE À FRIRE RONDE /
ROUND FRYING PAN

3750.20	ø20 cm	Ht 4 cm
3750.24	ø24 cm	Ht 4 cm
3750.28	ø28 cm	Ht 4,5 cm



CASSEROLE / SAUCEPAN

3751.14	ø14 cm	Ht 7,5 cm	I,2 L.
3751.16	ø16 cm	Ht 9 cm	I,8 L.
3751.18	ø18 cm	Ht 10 cm	2,5 L.
3751.20	ø20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.



COUVERCLE / LID

3754.14	ø14 cm
3754.16	ø16 cm
3754.18	ø18 cm
3754.20	ø20 cm
3754.24	ø24 cm



SAUTEUSE BOMBÉE
ROUNDED SAUTÉ-PAN

3753.24	ø24 cm	Ht 8 cm	3 L.
---------	--------	---------	------



FAITOUT AVEC COUVERCLE /
STEW PAN WITH LID

3752.24	ø24 cm	Ht 13 cm	5,4 L
---------	--------	----------	-------



SAUTOIR AVEC COUVERCLE /
SAUTÉ PAN WITH 2 HANDLES AND LID

3755.24	ø24 cm	Ht 7 cm	3 L
---------	--------	---------	-----



SAUTEUSE DROITE
AVEC ANSE ET COUVERCLE
STRAIGHT SAUTÉ-PAN WITH
HANDLES AND LID

3756.24	ø24 cm	Ht 8 cm	3 L.
---------	--------	---------	------



POÊLE À BLINIS / BLINIS PAN

3750.12	ø12 cm	Ht 2 cm
---------	--------	---------

FRENCH COLLECTION

ACIER 100% NATUREL - Garanti sans revêtement
Finition protectrice à la cire d'abeille
Idéal pour saisir, dorer, griller
Tous feux

B ELEMENT



POÊLE À FRIRE RONDE /
ROUND FRYING PAN

5670.20	ø20 cm	Ht 4 cm
5670.24	ø24 cm	Ht 4 cm
5670.28	ø28 cm	Ht 4,5 cm



POÊLE À BLINIS /
BLINIS PAN

5670.12	ø 12 cm
---------	---------



AFFINITY



AUTHENTICITÉ

Dimensions généreuses, arrondi intérieur, bord verseur: Affinity est un vrai produit professionnel traditionnel de la Gastronomie française.

DESIGN & ERGONOMIE

Formes fluides et montures élégantes développées par de Buyer. Les montures ergonomiques en fonte d'inox permettent une prise **en main naturelle et agréable**

QUALITÉ PROFESSIONNELLE & ROUSTESSE

Matière multicouches et multimatériaux de 2 à 2,7 mm d'épaisseur. Alliance d'acier inoxydable et d'aluminium. Assurant une cuisson ultra-rapide et homogène. Préservation des vitamines assurée.

TOUS FEUX ET INDUCTION

Entretien facile. Passe au lave-vaisselle.

AUTHENTIC

Generous sizes, rounded edges, pouring lips: Affinity is a true professional utensil dedicated to French Gastronomy.

ERGONOMIC

Curves and smart handles designed by de Buyer. Ergonomic handles -made of cast stainless steel- for a natural grip without tiredness.

PROFESSIONAL QUALITY & ROBUST

From 2 to 2,7 thick multilayer and multimaterial. Composite material made of stainless steel and aluminium. For an ultra-fast and homogeneous cooking.

ALL HEAT SOURCES

INCLUDING INDUCTION

Easy cleaning. Dishwasher safe.



CASSEROLE / SAUCEPAN

3706.14 ø14 cm Ht 7,5 cm 1,2 L.
3706.16 ø16 cm Ht 9 cm 1,8 L.
3706.18 ø18 cm Ht 10 cm 2,5 L.
3706.20 ø20 cm Ht 11 cm 3,4 L.



CASSEROLE AVEC COUVERCLE / SAUCEPAN WITH LID

3746.16 ø16 cm Ht 9 cm 1,8 L.
3746.18 ø18 cm Ht 10 cm 2,5 L.
3746.20 ø20 cm Ht 11 cm 3,4 L.



SAUTEUSE BOMBÉE / ROUNDED SAUTÉ-PAN

3736.20 ø20 cm Ht 7 cm 1,7 L.
3736.24 ø24 cm Ht 8 cm 3 L.



SAUTEUSE DROITE / STRAIGHT SAUTÉ-PAN

3730.20 ø20 cm Ht 6 cm 1,8 L.
3730.24 ø24 cm Ht 7,5 cm 3 L.



POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN

TOUT INOX/ALL ST/STEEL
3724.20 ø20 cm 3724.28 ø28 cm
3724.24 ø24 cm 3724.32 ø32 cm

ANTI-ADHÉSIVE/NONSTICK

3718.20 ø20 cm 3718.28 ø28 cm
3718.24 ø24 cm 3718.32 ø32 cm



POÊLES OVALES À POISSON / OVAL FISH PAN

3725.32 L. 32 cm - Tout inox / All stainless steel
3719.32 L. 32 cm - Anti-adhésif / Nonstick





FAITOUT AVEC COUVERCLE /
STEW PAN WITH LID

3742.16	ø16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.
3742.20	ø20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.
3742.24	ø24 cm	Ht 13 cm	5,4 L.
3742.28	ø28 cm	Ht 15 cm	10,4 L.



SAUTOIR BOMBÉ AVEC COUVERCLE / ROUNDED SAUTÉ-PAN WITH LID

3744.28 ø 28 cm



SAUTOIR AVEC COUVERCLE /
SAUTÉ-PAN WITH LID

3741.24 ø24 cm Ht 7,5 cm



WOK A 2 ANSES /
WOK WITH 2 HANDLES

3743.32 ø32 cm 4 L.

NEW



COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE /
OVAL STEWPAN WITH LID

3726.30 L.30 cm 6,5 L.

CUISSON ULTRA-RAPIDE

Les 5 couches (alliance inox / aluminium / inox) composent un matériau ultra réactif, qui assure une montée très rapide en température et un arrêt instantané de la cuisson hors du feu.

=> CUISSON PARFAITEMENT

MAITRISÉE

=> VITAMINES PRÉSERVÉES

=> ÉNERGIE ÉCONOMISÉE

ULTRA-FAST COOKING

Thanks to its 5 layers (combination of st/steel/aluminium/st/steel), this composite material is ultra-reactive: the Affinity line preheats and heats quickly and the cooking stops instantaneously when the heat source is stopped.

=> PERFECT CONTROL OF THE COOKING

=> VITAMINES SAVING

=> ENERGY SAVING

CUISISON HOMOGÈNE

Afin d'assurer une répartition homogène de la chaleur dans tout le récipient, des couches du matériau Affinity sont composées d'aluminium. Ceci est essentiel pour les plats mijotés et les sauces. Une condition essentielle au respect des Saveurs.

HOMOGENEOUS COOKING

Thanks to the inner layers made of aluminium, the cooking is homogeneous. The Affinity line ensures a better heat distribution in the pan. The dish is cooked regularly and uniformly without overheating the bottom of the pan. Essential for the taste and flavours of your meals



Circuit de chauffe parfait dans tout le récipient
Perfect heat spreading in the whole pan

COUVERCLE / LID EP/TH. 1 MM

3709.09	ø9 cm	3709.18N	ø18 cm
3709.10N	ø10 cm	3709.20N	ø20 cm
3709.12N	ø12 cm	3709.24N	ø24 cm
3709.14N	ø14 cm	3709.28	ø28 cm
3709.16N	ø16 cm		

9

LES MINIS / MINI LINE



MINI SAUTOIR SANS COUVERCLE /
MINI-STEW PAN WITHOUT LID

3740.10	ø10 cm Ep/tf. 2.2 mm	3742.09	ø9 cm Ep/tf. 2.2 mm
3742.10	ø10 cm Ep/tf. 2.3 mm	3742.10	ø10 cm Ep/tf. 2.3 mm
3742.12	ø12 cm Ep/tf. 2.3 mm	3742.12	ø12 cm Ep/tf. 2.3 mm
3742.14	ø14 cm Ep/tf. 2.3 mm	3742.14	ø14 cm Ep/tf. 2.3 mm

MINI COCOTTE AVEC COUVERCLE /
MINI COCOTTE WITH LID

3742.09	ø9 cm Ep/tf. 2.2 mm	3706.09	ø9 cm Ep/tf. 2.2 mm
3742.10	ø10 cm Ep/tf. 2.3 mm		
3742.12	ø12 cm Ep/tf. 2.3 mm		
3742.14	ø14 cm Ep/tf. 2.3 mm		

CASSEROLETTE /
MINI SAUCEPAN

3706.09	ø9 cm Ep/tf. 2.2 mm	3724 .10	ø10 cm Ep/th. 2,2 mm

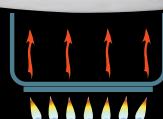
MINI POÊLE /
MINI FRYPAN



MILADY

de Buyer

J
DESIGN



10



BATTERIE DE CUISINE EN INOX

Découvrez cette toute nouvelle gamme de qualité professionnelle en acier inoxydable avec un fond diffuseur magnétique qui assure une parfaite diffusion de la chaleur sur tous les feux, y compris sur induction. Respectant la tradition des fameuses queues en fonte à la française, de Buyer modernise l'esthétique et l'ergonomie, tout en préservant la qualité professionnelle et le rivetage des montures.

STAINLESS STEEL COOKWARE

Discover this new pro quality stainless steel cookware with magnetic bottom which allows a perfect heat spreading on all heat sources including induction hobs. Respecting the famous traditional French handles, de Buyer modernized aesthetics and ergonomics which bring along with a professional quality and the solidity of the riveted handles.



CASSEROLE, QUEUE EN FONTE D'INOX / SAUCEPAN, CAST ST/STEEL HANDLE

3410.14	ø14 cm	Ht 7,5 cm	1,2 L.
3410.16	ø16 cm	Ht 9 cm	1,6 L.
3410.18	ø18 cm	Ht 10 cm	2,2 L.
3410.20	ø20 cm	Ht 11 cm	3 L.

- 3410.04 Set 4 casseroles/saucepans ø14-16-18-20 cm
 3410.03 Set 3 casseroles/saucepans ø 16-18-20 cm

POÊLE, QUEUE EN FONTE D'INOX / FRYPAN, CAST ST/STEEL HANDLE

3412.24	ø24 cm
3412.28	ø28 cm



SAUTEUSE , QUEUE EN FONTE D'INOX/ SAUTÉ-PAN

3411.24	ø24 cm	Ht 7,5 cm	3 L.
---------	--------	-----------	------

FAITOUT AVEC COUVERCLE EN VERRE, ANSES FONTE D'INOX/ STEWPAN WITH GLASS LID, CAST ST/STEEL HANDLES

3427.20	ø20 cm	Ht 10 cm	3 L.
3427.24	ø24 cm	Ht 12 cm	5,3 L.
3427.28	ø28 cm	Ht 14 cm	8 L.



COUVERCLE EN VERRE / GLASS LID

3429.14	ø 14 cm	3429.20	ø 20 cm
3429.16	ø 16 cm	3429.24	ø 24 cm
3429.18	ø 18 cm	3429.28	ø 28 cm



'Milady' Odette de Buyer Mireme a vraiment existé, elle fut un des piliers de l'histoire de la société de Buyer. Si derrière chaque grand homme il y a une grande femme, elle en est la preuve : durant la 2ème guerre mondiale, elle a pris la direction de l'entreprise pour sauver le patrimoine en maintenant l'usine active. Elle nous a inculqué sa passion culinaire, nous guidant encore aujourd'hui dans la création de nos produits. La gamme 'Milady de Buyer' est un hommage à cette grande dame à l'allure princière que fut ma grand-mère.

'Milady' Odette Buyer Mireme really existed. She was a cornerstone of the history of the company de Buyer. If there is a great woman behind every great man, she is the proof: during the second world war, she led the company to save its long heritage, maintaining activity of the factory. She instilled in us her passion for cooking, guiding us still today in the creation of our products. The range 'Milady de Buyer' is an homage to this great lady of matronly appearance who was my grandmother.

Julien de Buyer

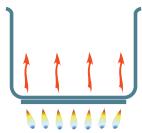


Appety



BATTERIE DE CUISINE EN INOX

Gamme professionnelle standard - Inox
Fond diffuseur triple - Parfaite diffusion
de la chaleur sur tout le fond
Tous feux dont INDUCTION
Bord verseur - Montures inox



STAINLESS STEEL COOKWARE

Professional standard cookware
Stainless steel
Triple spreading across bottom
All hotplates including INDUCTION
Pouring lip - Stainless steel handles



LOT DE 4 CASSEROLES TOUT INOX
SET OF 4 STAINLESS STEEL SAUCEPANS
INDUCTION

3468.08N ø 14-16-18 & 20 cm
queue en tube inox soudée // Welded stain-
less steel handle



FAITOUT AVEC COUVERCLE-TOUT
INOX / STAINLESS STEEL STEWPAN WITH
LID INDUCTION

3454.24	ø 24 cm Ht 12 cm	5,3 L.
3454.28	ø 28 cm Ht 14 cm	8 L.
3454.32	ø 32 cm Ht 16 cm	13,5 L.
3454.36	ø 36 cm Ht 19 cm	18,3 L.

MARMITE AVEC COUVERCLE
TOUT INOX / STAINLESS STEEL
STOCKPOT WITH LID - INDUCTION

3456.24	ø 24 cm Ht 24 cm	11 L.
3456.28	ø 28 cm Ht 28 cm	17 L.
3456.32	ø 32 cm Ht 32 cm	26 L.
3456.36	ø 36 cm Ht 36 cm	37 L.

Les 'AMOVIBLES' 'REMOVABLE' cookware

3 GAMMES 3 lines

- TWISTY
- CHOC EXTREME
- MINERAL B ELEMENT



3 MATIÈRES 3 materials

- INOX / STAINLESS STEEL
- FONTE ALUMINIUM / CAST ALUMINUM
- ACIER / STEEL



3 UTILISATIONS 3 USES

- CUIRE / COOK
- MIJOTER RÉCHAUFFER / SIMMER REHEAT
- SAISIR DORER GRILLER / SEAL GRILL

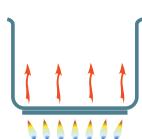
I SEULE QUEUE / HANDLE



QUEUE AMOVIBLE TOUCHER VELOURS / REMOVABLE "SOFT TOUCH" HANDLE
8359.00 Noir/Black
8359.20 Vert/Green
8359.30 Orange
8359.40 Rouge/Red

Twisty®

Gamme en acier inoxydable professionnel
Fond diffuseur triple - Parfaite diffusion de la chaleur sur tout le fond INDUCTION
Bord verseur
2 possibilités de montures amovibles : queue enlevable Soft Touch ou le lot de 2 anses clipsables en silicone. 4 coloris disponibles.



Gamme amovible INOX STAINLESS STEEL removable line



*Professional stainless steel cookware
Triple spreading across bottom - Perfect heat distribution on the whole bottom INDUCTION
Pouring lip
2 possibilities of handles : Soft Touch long handle or set of 2 silicone clipsable handles. 4 colours.*

EXEMPLE DE COMPOSITION / EXAMPLES OF COMPOSITION :



POUR CASSEROLE / FOR PAN
Casserole/Faitout 3491
+ Queue amovible 8359



POUR FAITOUT / FOR STEWPAN
Casserole/Faitout 3491
+ Poignées silicone 8360
+ couvercle 3459



POUR POELE / FOR FRYPAN
Poêle anti-adhésive ø 24 cm 3494.24
+ Queue rouge 8359.40
+ 1 poignée silicone rouge 8360.40





CASSEROLE FAITOUT SANS GARNITURES / PAN WITHOUT HANDLE

3491.14	ø14 cm	1,2 L.
3491.16	ø16 cm	1,6 L.
3491.18	ø18 cm	2,2 L.
3491.20	ø20 cm	3 L.
3491.24	ø24 cm	5,4 L.

FAITOUT/STEW PAN 28 cm - Adapté pour une utilisation avec les poignées silicone/ to use with silicone handles.

3491.28	ø28 cm	8 L.
---------	--------	------

LOT DE 3 CASSEROLES/ FAITOUTS

SET OF 3 PANS

3491.03	16, 18, 20 cm sans garnitures/ without handles
---------	--



LOT DE 4 CASSEROLES/FAITOUTS

+ QUEUE AMOVIBLE NOIRE

+ 1 PAIRE DE CLIPS SILICONE NOIRE

SET OF 4 PANS + 1 BLACK HANDLE

+ 2 BLACK SILICONE KNOBS

3491.04	ø14, 16, 18, 20 cm
---------	--------------------



COUVERCLE INOX / STAINLESS STEEL LID

3459.14N	ø14 cm	3459.18N	ø18 cm	3459.24N	ø24 cm
3459.16N	ø16 cm	3459.20N	ø20 cm	3459.28N	ø28 cm

COUVERCLE EN VERRE cerclé inox Passe au four jusqu'à 220°C / GLASS LID T° resistant until 220°C

4112.14	ø14 cm	4112.20	ø20 cm
4112.16	ø16 cm	4112.24	ø24 cm
4112.18	ø18 cm	4112.28	ø28 cm



PASSOIRE POUR CUIT-VAPEUR COUSCOUSSIER/ COLANDER FOR STEAM COOKER

3496.20	ø20 cm
3496.24	ø24 cm

EXEMPLE DE COMPOSITION
Cuit-vapeur 1 étage ø 24 cm :
Casserole/Faitout 3491.24
+ Passoire 3496.24 + couvercle 3459.24

13



SAUTEUSE BOMBÉE SANS GARNITURES / ROUNDED SAUTÉ-PAN WITHOUT HANDLE

3495.24	ø24 cm
---------	--------

POÊLE /PLAT INOX ANTI-ADHÉSIF SANS GARNITURES / NON-STICK FRY-PAN WITHOUT HANDLE

3494.24	ø24 cm
3494.28	ø28 cm

POÊLE À FRIRE/PLAT TOUT INOX SANS GARNITURES / ST/STEEL FRYPAN WITHOUT HANDLE

3493.24	ø24 cm
3493.28	ø28 cm



ANSES CLIPSABLES SILICONE

SILICONE CLIPSABLE HANDLES

LOT DE 2 ANSES / SET OF 2 HANDLES

8360.00
8360.20
8360.30
8360.40

Noir/Black
Vert/Green
Orange
Rouge/Red



QUEUE AMOVIBLE TOUCHER VELOURS /

REMOVABLE "SOFT TOUCH" HANDLE

8359.00
8359.20
8359.30
8359.40

Noir/Black
Vert/Green
Orange
Rouge/Red

Choc EXTREME

FONTE D'ALUMINIUM COULÉE

Idéale pour mijoter

Excellent répartiteur de chaleur

Anti-adhésif renforcé de qualité supérieure
garanti sans PFOA

Tous feux

Gamme amovible ANTI-ADHESIF NON-STICK removable line



POÊLE RONDE Sans queue / ROUND FRYPAN without handle

8363.20 ø20 cm

8363.24 ø24 cm

8363.28 ø28 cm

8363.32 ø32 cm

SAUTEUSE sans queue / SAUTÉ-PAN without handle

8362.20 ø20 cm

8362.24 ø24 cm

8362.28 ø28 cm



QUEUE AMOVIBLE TOUCHER VELOURS / REMOVABLE "SOFT TOUCH" HANDLE

Compatible pour les 3 gammes 'Amovibles' / suitable for the 3 'removable' lines

TWISTY / CHOC INDUCTION / MINERAL B ELEMENT

8359.00 Noir/Black

8359.30 Orange

8359.20

8359.40

Vert/Green

Rouge/Red



MINERAL® B ELEMENT



ACIER 100% NATUREL garanti sans revêtement Finition protectrice à la cire d'abeille Idéal pour saisir, dorer, griller Tous feux

100% NATURAL STEEL
guaranteed without coating
Organic beeswax finish
Perfect for sealing, browning and frying
For all heat sources



POÊLE À FRIRE RONDE sans queue / ROUND FRYPAN without handle

5630.20 ø20 cm

5630.24 ø24 cm

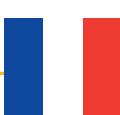
5630.28 ø28 cm

POÊLE PAYSANNE sans queue / COUNTRY FRYPAN without handle

5634.24 ø24 cm

POÊLE À CRÊPE sans queue / CREPE PAN without handle

5635.26 ø26 cm



Choc

Resto Induction



CHOC RESTO INDUCTION

La poêle CHOC en aluminium ultra épais indéformable avec son revêtement PTFE 5 couches garanti sans PFOA possède désormais un solide fond magnétique induction pour une utilisation sur tous les feux. Son épaisseur permet de mieux tenir à la chaleur et une montée en température régulière. Elle offre toujours une grande résistance à l'abrasion , ainsi qu'un glissing et une anti-adhérence renforcés. La queue en acier feuillard est solidement rivetée.



The non-stick frypan CHOC made of thick aluminium with PFOA-free PTFE 5-layer coating is now equipped with a solid induction bottom for use on all heat sources including induction. Improved heat resistance and more regular temperature rise. It still offers an optimum resistance to abrasion, as well as a reinforced non-stick and slip qualities. The steel handle is firmly riveted.



POÊLE RONDE ANTIADHÉSIVE / NONSTICK ROUND FRYPAN

- | | | |
|---------|--------|-------------|
| 8480.20 | ø20 cm | Ep/Th. 5 mm |
| 8480.24 | ø24 cm | Ep/Th. 5 mm |
| 8480.28 | ø28 cm | Ep/Th. 5 mm |
| 8480.32 | ø32 cm | Ep/Th. 5 mm |



POÊLE À CRÊPE / CRÊPE PAN

- | | | |
|---------|--------|-------------|
| 8485.26 | ø26 cm | Ep/Th. 4 mm |
| 8485.30 | ø30 cm | Ep/Th. 4 mm |

NEW



Choc EXTREME



16

CHOC EXTREME

ANTI-ADHESIF RENFORCÉ

garanti sans PFOA

Dureté extrême

Fente d'aluminium coulée sous pression

Queue en bakélite ergonomique,

toucher velours ou queue en fonte d'inox

Excellent répartiteur de chaleur - Idéale pour mijoter

Tous feux dont induction

Projection de PTFE pour un renforcement de la base = durée de vie plus longue
PTFE projection to consolidate the non-stick base = longer lifetime

Fente d'aluminium coulée sous pression = ROBUSTESSE
Real pressure cast aluminium = ROBUST

IMPROVED NON STICK COATING

Highest quality PTFE - PFOA free

Extremely hard

Heavy duty pressure cast aluminium

Cast stainless steel handle

or 'Soft Touch' ergonomic bakelite handle

Excellent heat transmission, perfect for simmering

All heat sources including induction



Le PFOA (acide perfluoroctanoïque) est un composé chimique non naturel utilisé dans la fabrication de certains revêtements anti-adhésifs. Il n'est éliminé que très lentement dans l'organisme et ne se dégrade pas dans l'environnement. Il serait de ce fait potentiellement néfaste pour la santé.

The PFOA (Perfluoroctanoic Acid) is a man-made chemical processing aid in the manufacture of some non-stick coatings. Levels of PFOA have been commonly found in many human bodies and it doesn't deteriorate in the environment. It may be then a potentially unhealthy substance.

**POÈLE RONDE**, queue fonte d'inox

ROUND FRYPAN with cast st/steel handle

8300.20	ø20 cm
8300.24	ø24cm
8300.28	ø28 cm
8300.32	ø32 cm

**SAUTEUSE**, queue fonte d'inox

SAUTÉ-PAN with cast st/steel handle

8304.20	ø20 cm
8304.24	ø24cm
8304.28	ø28 cm

**SAUTOIR 2 ANSES** sans couvercle

SAUTÉ-PAN WITH 2 HANDLES

8313.16	ø16 cm
8313.20	ø20 cm
8313.24	ø24 cm
8313.28	ø28 cm
8313.32	ø32 cm
8313.36	ø36 cm

**COQUELLE** avec couvercle verre

STEW PAN with glass lid

8311.20	ø20 cm
8311.24	ø24 cm
8311.28	ø28 cm

**MARMITE** avec couvercle verre

STOCKPOT with glass lid

8319.20	ø20 cm ht. 16,5	3,5 L.
8319.24	ø24cm ht. 16,5	5,5 L

**COUVERCLE EN VERRE** cerclé inox

Passe au four jusqu'à 200°C /

GLASS LID T° resistant until 200°C/392°F

4112.16	ø16 cm
4112.20	ø20 cm
4112.24	ø24 cm
4112.28	ø28 cm
4112.32	ø32 cm
4112.36	ø36 cm

**POÈLE "GRILL" CARRÉE**
"GRILL" SQUARE PAN

8318.28	L. 29 cm
---------	----------

**PLAQUE PLANCHA à 2 anses**

PLANCHA PAN with 2 handles

avec bec verseur pour récupérer les jus de cuisson/with spout to drain off cooking juices

8308.00	carrée/square 24 x 24 cm
8308.01	rectangle 25 x 33 cm

**WOK** / WOK

8316.32	ø 32 cm	L. 57 cm
---------	---------	----------

**POÈLE À PAELLA** / PAELLA PAN

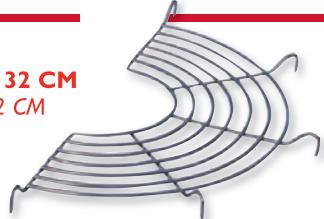
8317.32	ø 32 cm
---------	---------

**BOÎTE DE 10 PAIRES DE MANIQUES PROTECTION THERMIQUE EN NEOPRENE** /
BOX OF 10 NEOPRENE PAIRS OF HANDLE GLOVES FOR THERMIC PROTECTION

4636.10 Petite taille / Small size 7 cm

4636.20 Grande taille / Large size 11 cm

Pour les anses des faitouts, sautoirs, etc.

**GRILLE INOX POUR WOK Ø 32 CM**
/ ST/STEEL GRID FOR WOK Ø 32 CM

3329.10

PRIMA MATERA®

INOCUIVRE INDUCTION 90% Cu



18

PRIMA MATERA

LA SEULE VRAIE GAMME CUIVRE AU MONDE COMPATIBLE INDUCTION

90% cuivre - 10% inox - Ep. 2 mm

Finition poli brillant

Fond spécial INDUCTION en inox ferro-magnétique

Pour toutes sources de chaleur

Queue et anses ergonomiques rivetées en fonte d'inox

WORLDWIDE UNIQUENESS

COPPER COOKWARE NOW INDUCTION READY

90% COPPER- 10% STAINLESS STEEL

2-mm thick copper stainless steel - Gloss polished

Special innovative ferro-magnetic bottom

for all hotplates including INDUCTION

Riveted ergonomic handles made of cast st/steel.

POURQUOI LE CUIVRE ?

Les grands Chefs préfèrent toujours les casseroles en cuivre. Pourquoi ? tout simplement parce que le cuivre est le meilleur conducteur de chaleur pour une cuisson savoureuse.

Ce matériau diffuse la chaleur rapidement et uniformément : pas seulement sur le fond, mais également sur les parois; un circuit de chauffe se crée et les mets sont cuits uniformément. Idéal pour les cuissons délicates, pour les sauces et généralement pour la cuisine de réduction. Aujourd'hui on peut retrouver ces qualités de cuisson exceptionnelle sur l'induction grâce à la nouvelle gamme en cuivre inox à fond magnétique DE BUYER.

LE CUIVRE INOX

Le cuivre sur la jupe extérieure permet une excellente diffusion de la chaleur. L'inox à l'intérieur remplace l'étain, évite les contraintes du réétamage et facilite l'entretien.

Attention : certains ustensiles présentés comme du cuivre inox n'ont qu'un fin placage de cuivre et aucune de ses qualités culinaires.

Le cuivre-inox INOCUIVRE DE BUYER, c'est l'assurance d'une cuisson de qualité avec un matériau composé de 90% de cuivre et 10% d'inox.

WHY COPPER ?

Chefs use copper utensils in their cooking art. Why? Because copper is an extraordinary conductor of heat, particularly suitable for French cooking and reducing.

This material ensures quick and homogeneous cooking in the whole pan: not only in the bottom but also on the side to obtain a perfect heat distribution which makes copper pans ideal for delicate preparations, such as sauces.

DE BUYER has developed a new range of pans made of copper & stainless steel with a magnetic bottom to find now these extraordinary cooking qualities on induction hobs.

COPPER STAINLESS STEEL

Copper outside the pan for an exceptional heat spreading. And the stainless steel inner wall allows for easy care. There is no need for replating as for the traditional tin-plated copper.

The heavy duty copper/stainless steel INOCUIVRE INDUCTION DE BUYER is made of 90% of copper and 10% of stainless steel and owns real cooking qualities .

**CASSEROLE / SAUCEPAN**

6206.14	ø14 cm	1,2 L.
6206.16	ø16 cm	1,8 L.
6206.18	ø18 cm	2,5 L.
6206.20	ø20 cm	3,3 L.
6206.24	ø24 cm	5,4 L.

**SAUTEUSE DROITE À QUEUE / STRAIGHT SAUTÉ-PAN**

6230.16	ø16 cm
6230.20	ø20 cm
6230.24	ø24 cm

**SAUTEUSE BOMBÉE À QUEUE / ROUNDED SAUTÉ-PAN**

6236.20	ø 20 cm
6236.24	ø 24 cm

**SAUTOIR BOMBÉ À 2 ANSES AVEC COUVERCLE / ROUNDED SAUTÉ-PAN WITH LID AND 2 HANDLES**

6232.28	ø28 cm	
Livré avec couvercle inox (non photographié)		

**SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTÉ-PAN WITH LID**

6241.20	ø20 cm	Ht 5,8 cm	NEW
6241.24	ø24 cm	Ht 6,8 cm	
6241.28	ø28 cm	Ht 9,2 cm	

**FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEWPAN WITH LID**

6242.16	ø16 cm	Ht 8,8 cm	1,8 L
6242.20	ø20 cm	Ht 10,3 cm	3,3 L.
6242.24	ø24 cm	Ht 12,3 cm	5,4 L.
6242.28	ø28 cm	Ht 13,5 cm	8 L.

**BRAISIERE AVEC COUVERCLE / HIGH STEWPAN WITH LID**

6243.24	ø24 cm	Ht 16 cm	7,5 L.
---------	--------	----------	--------

**MARMITE AVEC COUVERCLE / STOCKPOT WITH LID**

6244.20	ø20 cm	Ht 18 cm	5,7 L.
---------	--------	----------	--------

**WOK A 2 ANSES / WOK WITH 2 HANDLES**

6247.32	ø32 cm	4 L.
---------	--------	------

**COUVERCLE INOX / ST/STEEL LID**

3709.14N	ø14 cm
3709.16N	ø16 cm
3709.18N	ø18 cm
3709.20N	ø20 cm
3709.24N	ø24 cm
3709.28	ø28 cm

S'adapte à tous les ustensiles de la gamme sauf les poêles / suitable for all the pans except frypans

**POÊLE / FRYPAN**

6224.20	ø20 cm
6224.24	ø24 cm
6224.28	ø28 cm
6224.32	ø32 cm

**PÂTE À POLIR / COPPER CLEANER**

4200.01N	150 ml
----------	--------



inocuivre®



20

CUIVRE EXTÉRIEUR INOX INTÉRIEUR
MONTURES EN FONTE D'INOX RIVETÉE
 Excellente diffusion de la chaleur du cuivre
 Entretien facile grâce à l'inox intérieur
 Qualité professionnelle - Ep. de 1,5 à 2 mm.
 Pour tous feux, excepté l'induction

INNER COPPER - OUTER STAINLESS STEEL
 Ergonomic riveted handles made of CAST ST/STEEL
 Excellent heat diffusion thanks to the copper outside
 Ease of use and hygiene thanks to the st/steel inside
 Professional quality - 1,5 to 2 mm thick
 For all heat sources except induction



CASSEROLE / SAUCEPAN

6406.14	ø14 cm	1,2 L.
6406.16	ø16 cm	1,8 L
6406.18	ø18 cm	2,5 L.
6406.20	ø20 cm	3,3 L.
6406.24	ø24 cm	5,4 L.

POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN

6424.20	ø20 cm	NEW
6424.24	ø24 cm	
6424.28	ø28 cm	
6424.32	ø32 cm	NEW

POÊLE À BLINIS / BLINIS PAN

6424.10	ø 10 cm
---------	---------



SAUTEUSE À QUEUE - BORD DROIT / STRAIGHT SAUTÉ-PAN

6430.16	ø16 cm
6430.20	ø20 cm
6430.24	ø24 cm

SAUTEUSE BOMBÉE À QUEUE /
ROUNDED SAUTÉ-PAN

6436.20	ø20 cm
6436.24	ø24 cm

NEW



POÊLE OVALE À POISSON /
OVAL FISH PAN

6425.32	L. 32 cm
---------	----------

NEW**COCOTTE OVALE / OVAL STEWPAN**

6426.30 L. 30 x 22 cm. Ht 13 cm - 6,5 L.

**SAUTOIR AVEC COUVERCLE /
SAUTÉ-PAN WITH LID**

6441.20 ø20 cm **NEW**
 6441.24 ø24 cm **NEW**
 6441.28 ø28 cm **NEW**

**FAITOUT AVEC COUVERCLE /
STEW PAN WITH LID**

6442.16 ø16 cm - 1,8 L. **NEW**
 6442.20 ø20 cm - 3,3 L.
 6442.24 ø24 cm - 5,4 L.
 6442.28 ø28 cm - 8 L. **NEW**

**BRAISIERE AVEC COUVERCLE /
HIGH STEWPAN WITH LID**

6443.24 ø24 cm Ht 16 cm 7,5 L.

**MARMITE AVEC COUVERCLE /
STOCKPOT WITH LID**

6444.20 ø20 cm Ht 18 cm 5,7 L.

**WOK A 2 ANSES /
WOK WITH 2 HANDLES**

6440.32 ø32 cm 4 L.

**COUVERCLE ROND INOX /
ST/STEEL LID**

3709.14N ø14 cm
 3709.16N ø16 cm
 3709.18N ø18 cm
 3709.20N ø20 cm
 3709.24N ø24 cm

**PÂTE À POLIR /
COPPER CLEANER**

4200.01N 150 ml

**CONSEIL D'ENTRETIEN :**

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 Inocuivre, laissez tremper ½ journée avec de l'eau et du produit vaisselle. Le nettoyage au lave-vaisselle est possible mais déconseillé.

CARE :

The COPPER outside : the colour changes on a heat sources. Use a special copper cleaner to give brilliance back to a copper utensil. Never use a metal sponge.

The STAINLESS STEEL inside : easy care with a sponge and washing-up liquid.

If you burn food in your utensil Inocuivre, soak during half a day with water and washing-up liquid. Cleaning in the dishwasher is not recommended





Tradition

**CUIVRE EXTÉRIEUR INOX INTÉRIEUR
MONTURES EN FONTE D'ACIER RIVETÉE**
Qualité professionnelle - Ep. de 1,5 à 2 mm.
Pour tous feux, excepté l'induction

INNER COPPER - OUTER STAINLESS STEEL
Ergonomic riveted handles made of CAST IRON
Professional quality - From 1,5 to 2 mm thick
For all heat sources except induction



22 CASSEROLE / SAUCEPAN

6460.12	ø12 cm	0,8 L.
6460.14	ø14 cm	1,2 L.
6460.16	ø16 cm	1,8 L.
6460.18	ø18 cm	2,5 L.
6460.20	ø20 cm	3,3 L.
6460.01	Set 5 casseroles/5 saucepans	

SAUTEUSE À QUEUE BORD DROIT / STRAIGHT SAUTE-PAN

6462.16	ø16 cm	NEW
6462.20	ø20 cm	
6462.24	ø24 cm	
6462.28	ø28 cm	

SAUTEUSE BOMBÉE À QUEUE / CONICAL SAUTE-PAN

6464.16	ø16 cm
6464.20	ø20 cm
6464.24	ø24 cm

NEW



POELE RONDE / ROUND FRYPAN

6465.20	ø20 cm
6465.24	ø24 cm
6465.28	ø28 cm
6465.32	ø32cm

FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEWPAN WITH LID

6466.16	ø16 cm	1,8 L.	NEW
6466.20	ø20 cm	3,3 L.	
6466.24	ø24 cm	5,4 L.	NEW
6466.28	ø28 cm	8 L.	

COUVERCLE / LID

6463.12	ø12 cm	6463.20	ø20 cm
6463.14	ø14 cm	6463.24	ø24 cm
6463.16	ø16 cm	6463.28	ø28 cm
6463.18	ø18 cm		

NEW



NEW



NEW



SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTÉ-PAN WITH LID

6461.20	ø20cm
6461.24	ø24 cm
6446.28	ø28 cm

BRAISIERE AVEC COUVERCLE / HIGH STEWPAN WITH LID

6467.24	ø24 cm Ht 16 cm	7,5 L.
---------	-----------------	--------

MARMITE AVEC COUVERCLE / STOCKPOT WITH LID

6468.20	ø20 cm Ht 18 cm	5,7 L.
---------	-----------------	--------

NEW

INOCUIVRE

Service

**CUIVRE EXTÉRIEUR INOX INTÉRIEUR
MONTURES RIVETÉES EN LAITON**
Qualité professionnelle - Ep. de 1,5 à 2 mm.
Pour tous feux, excepté l'induction

INNER COPPER - OUTER STAINLESS STEEL
Ease of use and hygiene thanks to the st/steel
Professional quality - From 1 to 2 mm thick
For all heat sources except induction



CASSEROLE / SAUCEPAN

- 6445.12 ø12 cm
- 6445.14 ø14 cm
- 6445.16 ø16 cm
- 6445.18 ø18 cm
- 6445.20 ø20 cm
- 6445.01 Set 5 casseroles/5 saucepans

SAUTEUSE À QUEUE BORD DROIT / STRAIGHT SAUTE-PAN

- 6448.16 ø16 cm
- 6448.20 ø20 cm
- 6448.24 ø24 cm

POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN

- 6450.20 ø20 cm
- 6450.24 ø24 cm
- 6450.28 ø28 cm



SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTE-PAN WITH LID

- 6446.20 ø20 cm
- 6446.24 ø24 cm
- 6446.28 ø28 cm



FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEWPAN WITH LID

- 6447.16 ø16 cm 1,8 L.
- 6447.20 ø20 cm 3,3 L.
- 6447.24 ø24 cm 5,4 L.

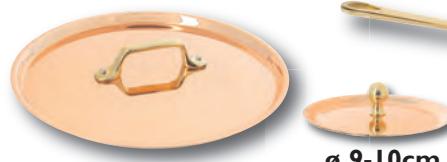


PLAT À 2 ANSES / DISH WITH 2 HANDLES

- ROND / ROUND**
- 6449.12 ø12 cm
 - 6449.16 ø16 cm
 - 6449.20 ø20 cm
 - 6449.24 ø26 cm

OVALE / OVAL

- 6451.32 L. 32 cm
- 6451.36 L. 36 cm



COUVERCLE / LID

- | | |
|----------------|----------------|
| 6454.09 ø9 cm | 6454.18 ø18 cm |
| 6454.10 ø10 cm | 6454.20 ø20 cm |
| 6454.12 ø12 cm | 6454.24 ø24 cm |
| 6454.14 ø14 cm | 6454.28 ø28 cm |
| 6454.16 ø16 cm | |



WOK / WOK

- 6432.32 ø30,9 cm Ht 8,5 cm



MINI CASSEROLE EN CUIVRE INOX AVEC QUEUE EN LAITON / ST/STEEL COPPER MINI-SAUCEPAN WITH BRASS HANDLE

- 6453.09 ø9 cm avec couvercle/with lid
- 6445.09 ø9 cm sans couv./without lid
- 6445.10 ø10 cm sans couv./without lid



MINI FAITOUT EN CUIVRE INOX AVEC COUVERCLE - MONTURES LAITON / ST/STEEL COPPER MINI-STEW-PAN WITH LID AND BRASS FRAME

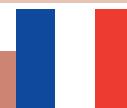
- 6447.10 ø10 cm

Minis

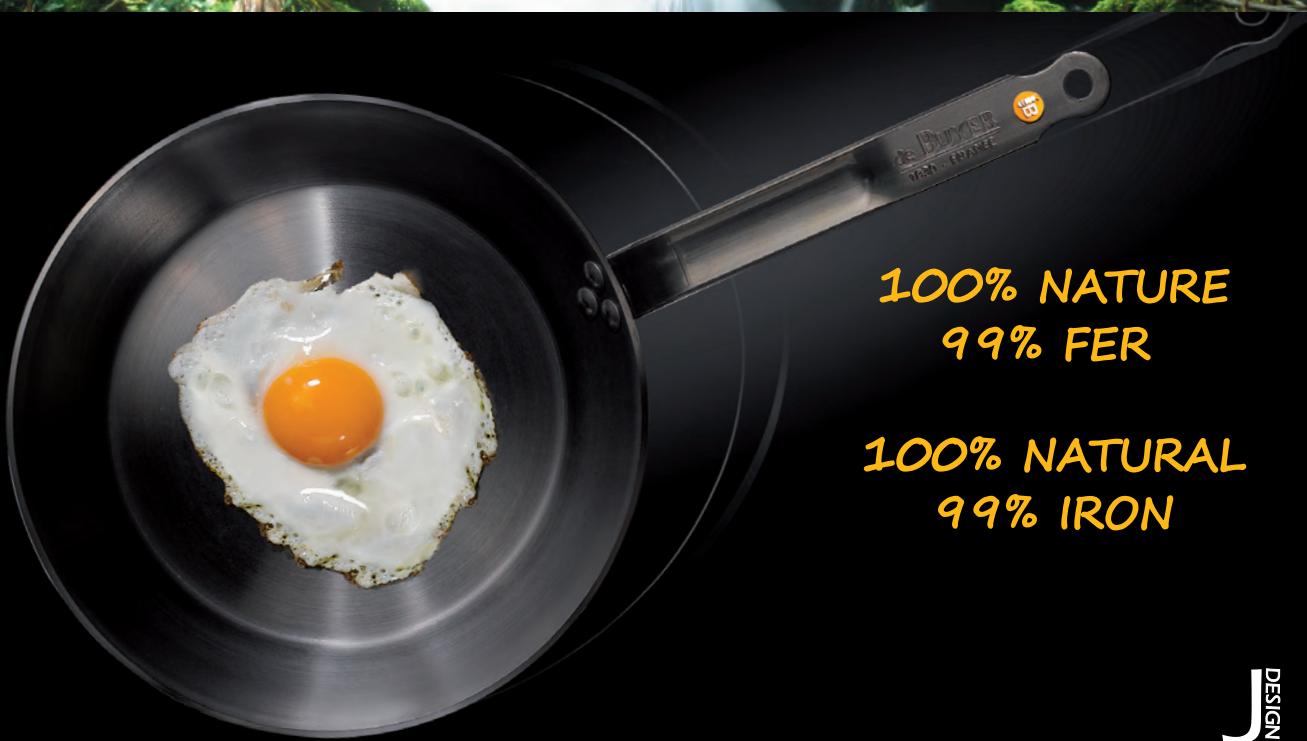


MINI POELE ÉVASÉE EN CUIVRE INOX AVEC QUEUE LAITON / ST/STEEL COPPER MINI-FRYPAN WITH BRASS HANDLE

- 6450.13 ø13 cm



MINERAL B ELEMENT



24

MINERAL B ELEMENT

A LA CIRE D'ABEILLE WITH ORGANIC BEE WAX FINISH

FINITION CIRE D'ABEILLE BIOLOGIQUE

- L'abeille représente la vie et ses productions possèdent de grandes vertus naturelles. La cire d'abeille apporte une protection naturelle anti-oxydation.

- Ce qui favorise le culottage, et améliore l'anti-adhérence.

FER = MATÉRIAUX MINÉRAL 100% NATUREL

- Garanti sans PTFE, ni PFOA

- Processus de fabrication respectueux de l'environnement.

- Produit écologique, recyclable et durable.

CUISSON DE QUALITÉ

- Haute température : idéal pour Saisir, Dorer, Griller.

- Pour des mets tendres et savoureux, un meilleur Goût.

TRADITIONNELLE

- Design authentique: coupe «Lyonnaise», idéale pour faire sauter les aliments. Queue galbée à la Française • Symbole de la Gastronomie Française.

CULOTTAGE

- Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson.

- Plus elle est noire, moins elle attache.

POUR TOUS LES FEUX Y COMPRIS L'INDUCTION.

ORGANIC BEE WAX FINISH

- Bees produce by-products that are well known in nature. DeBuyer discovered that bee wax is an excellent option to protect their pans against oxidation.

- Bee wax helps in the seasoning process.

- Bee wax improves the nonstick quality.

IRON=100 % NATURAL MINERAL MATERIAL

- Guaranteed without PTFE and PFOA. No chemicals added.

- Environment safe production.

- Ecological, recyclable, and good for the environment.

COOKING QUALITY

- High temperature: Perfect for SEALING, BROWNING and GRILLING • Improved flavour.

TRADITIONAL

- Authentic design: «Lyonnaise» shape. Curved handle «à la Française». Symbol of French Gastronomy.

SEASONING

- The more the pan is used, the better the performance.

- The darker it becomes the better it is for natural nonstick properties.

FOR ALL HOTPLATES INCLUDING INDUCTION.



MINERAL B ELEMENT PRO
POÊLE RONDE AVEC QUEUE RIVETÉE EN FONTE
D'INOX / ROUND STEEL FRYING PAN WITH CAST ST/STEEL
HANDLE

5680.20 ø20 cm Ep/th. 2,5 mm

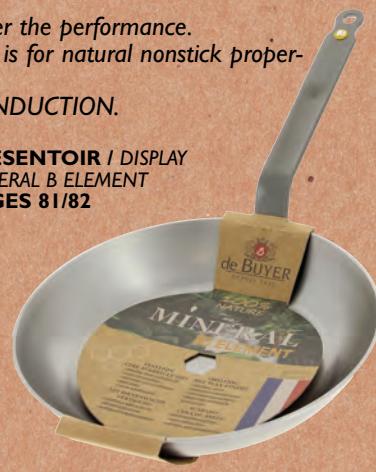
5680.24 ø24 cm Ep/th. 2,5 mm

5680.28 ø28 cm Ep/th. 3 mm

5680.32 ø32 cm Ep/th. 3 mm

Avec anse face à la queue / With 2 handles

PRESENTOIR / DISPLAY
MINERAL B ELEMENT
PAGES 81/82



**POÊLE RONDE / ROUND FRYING PAN**

5610.20	ø20 cm	Ep/th. 2,5 mm
5610.24	ø24 cm	Ep/th. 2,5 mm
5610.26	ø26 cm	Ep/th. 3 mm
5610.28	ø28 cm	Ep/th. 3 mm
5610.32	ø32 cm	Ep/th. 3 mm
5610.36	ø36 cm	Ep/th. 3 mm

Avec anse face à la queue
With 2 handles

POÊLE GRILL RONDE / ROUND GRILL FRYING PAN

5613.26	ø26 cm	Ep/th. 2,5 mm
5613.32	ø32 cm	Ep/th. 2,5 mm

**POELE PAYSANNE A BORD HAUT / ROUND «COUNTRY» PAN WITH HIGH SIDE**

Modèle à queue / With long handle

5614.24	ø24 cm	Ep/th. 2,5 mm
5614.28	ø28 cm	Ep/th. 2,5 mm
5614.32	ø32 cm	Ep/th. 2,5 mm

Avec anse face à la queue
With 2 handles

Modèle à 2 anses / With 2 handles

5654.24	ø24 cm	Ep/th. 2,5 mm
5654.28	ø28 cm	Ep/th. 2,5 mm
5654.32	ø32 cm	Ep/th. 2,5 mm

**POÊLE À OMELETTE / OMELETTE PAN**

5611.24	ø24 cm	Ep/th. 2,5 mm
---------	--------	---------------

Forme spéciale arrondie pour retourner et faire glisser facilement les omelettes / with rounded shape to return easily omelettes.

**POÊLE À STEAK / STEAK PAN**

5616.24	ø24 cm	Ep/th. 2,5 mm
5616.28	ø28 cm	Ep/th. 2,5 mm

POÊLE À BLINIS / BLINIS PAN

5612.12	ø12 cm	Ep/th. 2,5 mm
---------	--------	---------------

POÊLE TRIBLINIS / 3-BLINIS PAN

5612.03	ø 27 cm	Ep/th. 2 mm
---------	---------	-------------

Pour/for 3 blinis ø 10 cm
Permet la réalisation de blinis, beignets ou pancakes / To make blinis as well as fritters and pancakes.

POÊLE À POFFERTJES & MINI-BLINIS / PAN FOR POFFERTJES & MINI BLINIS

5612.16	ø 27 cm	Ep/th. 2 mm
---------	---------	-------------

Pour/for 16 p. ø 4 cm

Les Poffertjes sont des mini crêpes, spécialité hollandaise / the Poffertjes are mini pancakes; a Dutch speciality .

PLAT À ROTIR ROND, 2 ANSES INOX / ROUND PAELLA PAN WITH 2 ST/STEEL HANDLES

5652.32	ø32 cm - 4 p.	Ep/th. 3mm
---------	---------------	------------

Passe dans un four ménager / suitable for domestic oven.

PLAT À ROTIR OVALE, 2 ANSES INOX/ OVAL ROASTING PAN WITH 2 ST/STEEL HANDLES

5651.36	L. 36 cm	Ep/th. 2,5 mm
---------	----------	---------------

x 26 cm x Ht 4,8 cm

Spécial four ménager / adapted to domestic oven.
Idéal sur tous les feux pour la cuisson des poissons entiers / Perfect for cooking whole fishes on all hotplates.

**PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE - 2 ANSES ALUMINIUM ET GRILLE INOX / STEEL ROASTING PAN WITH ST/STEEL GRID**

Pour cuisson sur braise / for cooking on hot coals

5664.40	L. 42,5 x 34 cm	Ep/th. 2 mm
---------	-----------------	-------------

ACIER STEEL

TÔLE D'ACIER BLEUE

Modèle semi-professionnel/ménage
Epaisseur de 1 à 1,5 mm
Garanti sans revêtement
Queue acier soudée
Parfaite diffusion de la chaleur
Pour tous feux, excepté l'induction



POÊLE À FRIRE RONDE / ROUND FRYPAN

5020.20	ø 20 cm	Ep/th. 1 mm
5020.22	ø 22 cm	Ep/th. 1 mm
5020.24	ø 24 cm	Ep/th. 1 mm
5020.26	ø 26 cm	Ep/th. 1 mm
5020.28	ø 28 cm	Ep/th. 1,2 mm
5020.32	ø 32 cm	Ep/th. 1,2 mm

BLUE STEEL

semi-professional
from 1 to 1,5 mm thick
Guaranteed without coating
Perfect heat diffusion
For all heat sources, except induction



POÊLE À PAELLA / PAELLA PAN

5023.34	ø 34 cm	6 p.
5023.37	ø 37 cm	8 p.
5023.42	ø 42 cm	10/12 p.
5023.47	ø 47 cm	12/15 p.
5023.60	ø 60 cm	30/35 p.

BRÛLEUR À GAZ EN ACIER ÉMAILLÉ POUR POÊLES Ø 60 cm / GAS BURNER FOR PAELLA FRYPAN Ø60 cm

0816.40 11,7 KW - 37 millibars
livré sans adaptateur / without adapter
Conforme aux normes CE - convient pour
butane et propane / In accordance with
European regulations



POÊLE À PAELLA / PAELLA PAN

5026.24N	ø 24 cm	1/2 p.
5026.28N	ø 28 cm	3/4 p.
5026.32N	ø 32 cm	5/6 p.

POÊLE À MARRONS TOUS FEUX / CHESTNUT PAN ALL HEAT SOURCES

5293.28 ø28 cm



BASSINE A FRITURE & PANIER À FRITURE FIL ÉTAMÉ / ROUNDED STEEL DEEP-FRYER & TINNED WIRE BASKET

5050.32 Bassine / deep fryer ø 32 cm
5051.32N Panier à friture pour bassine
5050.32 / basket for 5050.32
Capacité 4 litres d'huile - 2 kg de pommes de
terre / for 4 liters oil - 2 kg of potatoes



ARAIgnée À FRITURE INOX / ST/STEEL WIRE SKIMMER

2601.14N ø 14 cm
L. manche 35 cm

POÊLE À MARRONS POUR UTILISATION SUR BRAISE Ø28 cm / CHESTNUT PAN FOR USE ON HOT COALS Ø28 cm

5290.28
5291.28 Long. manche/ L. handle 70 cm



Pour manipuler sans risque de
brûlure / To handle pans without any
risks of burning

BOÎTE DE 10 MANCHONS DE PROTECTION THERMIQUE EN NEOPRENE / BOX OF 10 NEOPRENE HANDLE GLOVE FOR THERMIC PROTECTION

4636.00 L. 20 cm Adapté aux queues feuillard

LE CULOTTAGE SEASONING

Poêle en fer neuve
avant culottage /
New iron frypan
before seasonning



Poêle en fer culottée
devenue noire et
naturellement anti-adhésive.
Seasoned black iron frypan
with natural non-stick
properties.



COMPLEMENT CUISINE COOKING



POÊLE CHOC ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF / NON-STICK ALUMINIUM PAN CHOC

8140.12 Ø 12 cm poêle à blinis/Blinis pan
Ne convient pas sur induction/not for induction



POÊLE À PAELLA CHOC EN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF ANSES INOX / NON-STICK ALUMINIUM PAN CHOC - ST/ST HANDLES

8183.40 Ø 40 cm 10 parts/porions
Aluminium antiadhésif CHOC
Ne convient pas sur induction/not for induction



PLAT À RÔTIR EN ALUMINIUM ANTIADHESIF AVEC POIGNÉES INCORPORÉES / ALUMINIUM NON STICK ROASTING PAN BLENDED HANDLES

8126.40 40 x 32 x Ht 8 cm



POISSONIÈRE COMPLÈTE / FISH KETTLE

3449.50N L. 50 cm avec grille et couvercle /with grid and lid - INDUCTION



PLAT À RÔTIR EN INOX / STAINLESS STEEL ROASTING PAN

3I21.35 35 x 28 cm - Ht 8 cm
3I21.40 40 x 30 cm - Ht 8 cm



PLAT À RÔTIR EN ALUMINIUM - 2 ANSES RIVETÉES / ALUMINIUM ROASTING PAN - 2 RIVETED HANDLES

7664.30 30 x 30 cm - ép/th 4 mm
7664.35 35 x 25 cm - ép/th 4 mm

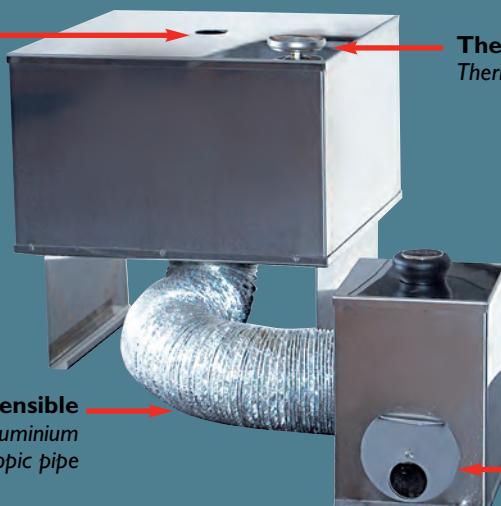


COFFRET SILICONE / SILICONE BOX CUISINE BOX PRO

1988.20 Capacité/capacity 2 p. - 0,75 L.
Pour cuisson au four traditionnel
et micro ondes /For cooking in traditional oven and microwaves
-60° à +260° C / -76° to +500° F

FUMOIR SMOKING OVEN

Sortie fumée/
Smoke event



Thermomètre
Thermometer

Enceinte de fumage à 2 niveaux
Fourni avec 2 grilles inox
/ 2-level smoking chamber with 2 st/steel grids

Tuyau extensible aluminium / Aluminium telescopic pipe

Fourneau et foyer
Oven and fire pit

Tirage réglable /
Draft - can be regulated



FUMOIR INOX 18/10 COMPLET / COMPLETE ST/STEEL 18/10 SMOKING OVEN

Livré en kit / Rangement compact dans l'enceinte de fumage. Fourni avec 1 sachet de 500 gr. de sciure de hêtre et notice avec conseils et idées recettes / To be assembled. Easy storage in the smoking chalber. Delivered with a 500-g bag of beech sawdust and smoking advices and recipes.

3441.00

PETIT MODELE enceinte de fumage/smoking chamber 31 x 31 x 20 cm
avec 2 grilles inox 27 x 30 cm/with st/steel 2 grids 27 x 30 cm

3441.60

GRAND MODELE enceinte de fumage/smoking chamber ht 20 cm
avec 2 grilles inox 60 x 40 cm/ with 2 st/steel grids 60 x 40 cm

SCIURE DE HÊTRE POUR FUMAGE / BEECH SAWDUST FOR FOOD SMOKING

Etuvée et dépoussiérée. Garantie sans produit chimique. Conforme aux normes DIN ISO 9001
Sterilized and dust free. Guaranteed without chemical. In compliance with the standards DIN ISO 9001.

4441.01

Sachet de 500 grammes / Bag 500 gr.



WOK SELECTION



WOK INOCUIVRE / COPPER ST/STEEL WOK
 6247.32 ø 32 cm 4 L.
 PRIMA MATERA INDUCTION
 6440.32 ø 32 cm 4 L.
 CUIVRE INOX non induction



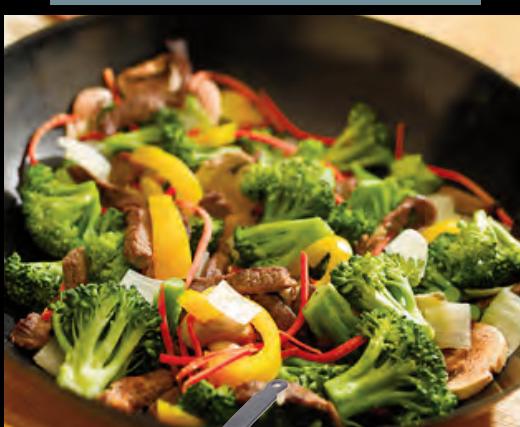
**WOK INOX AFFINITY /
WOK WITH 2 HANDLES**
 3743.32 ø32 cm 4 L.
 inox INDUCTION



**WOK INOCUIVRE À ANSES
LAITON / COPPER ST/STEEL WOK
WITH BRASS HANDLES**
 6432.32 ø30,9 cm Ht 8,5 cm



**WOK EN ACIER À 2 ANSES INOX /
STEEL WOK WITH 2 ST/STEEL HANDLES**
 5032.28 ø28 cm Ep/th. 2 mm



**WOK À QUEUE ANTI-ADHESIF
CHOC EXTREME
NON STICK WOK CHOC INDUCTION**
 8316.32 ø 32 cm L. 57 cm



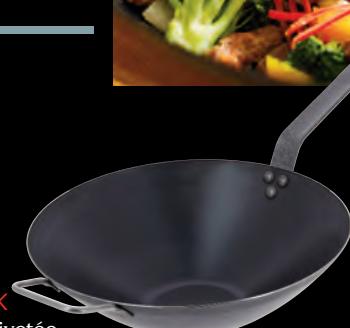
**GRILLE INOX POUR WOK Ø 32 CM /
ST/STEEL GRID FOR WOK Ø 32 CM**
 S'adapte aux woks ø 32 cm
 3329.I0



WOK EN ACIER / STEEL WOK

Ep. 2 mm-queue en acier feuillard rivetée
 2-mm thick - Riveted steel handle

5030.24 ø24 cm 5030.32 ø32 cm Anse face à la queue
 5030.28 ø28 cm 5030.40 ø40 cm Anse face à la queue



**COUVERCLE EN VERRE POUR
WOK / GLASS LID FOR WOK**

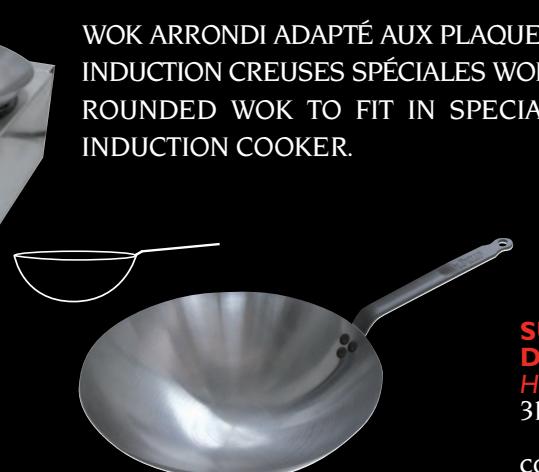
4112.24 ø 24 cm
 4112.28 ø 28 cm
 4112.32 ø 32 cm (ne convient pas pour wok
 6432.32/ not for 6432.32)

**WOK ARRONDI ADAPTÉ AUX PLAQUES À
INDUCTION CREUSES SPÉCIALES WOKS.
ROUNDED WOK TO FIT IN SPECIAL WOK
INDUCTION COOKER.**



**WOK INOX
POUR PLAQUE A INDUCTION
SPECIALE WOK / ST/STEEL WOK
SPECIAL INDUCTION COOKER**
 Queue tube inox rivetée / Riveted
 stainless steel tube handle

3122.36 ø 36 cm
 galbe 213° - Ep/th. 1,5 mm



**WOK EN TÔLE BLANCHE SPE-
CIAL PLAQUE A INDUCTION /
STEEL WOK SPECIAL INDUCTION COOKER**
 Queue en acier feuillard rivetée /
 Riveted steel handle

5114.35 ø35,5 cm
 Galbe 213° - Ep/th. 1,5 mm

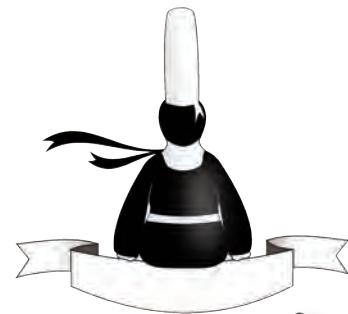


**SUPPORT POUR WOK
DEMI-SPHERIQUE / STAND FOR
HEMISpherical WOK**
 3122.00 ø 24 cm

convient pour les woks arrondis
 /suitable for woks 3122.36 & 5114.35.
 Permet une utilisation sur plaque à
 induction plate standard.



Crêpes & Blinis



POÊLE À CRÈPE ANTI-ADHESIVE CHOC / NON STICK CREPE PAN CHOC

Ne convient pas sur induction/not for induction
 8185.22 ø 22 cm Ep/th. 3 mm
 8185.26 ø 26 cm Ep/th.3,3 mm
 8185.30 ø 30 cm Ep/th. 3,3 mm



POÊLE À CRÈPES EN TÔLE BLEUE / BLUE STEEL PANCAKE PAN - 2 MM

5303.18 ø18 cm
 5303.20 ø20 cm
 5303.22 ø22 cm
 5303.24 ø24 cm



POÊLE À CRÈPES EN ACIER MINE- RAL B ELEMENT /MINERAL B ELEMENT IRON CREPE PAN

5615.24 ø24 cm Ep/th. 2,5 mm
 5615.26 ø26 cm Ep/th. 2,5 mm
 5615.30 ø30 cm Ep/th. 2,5 mm



POÊLE À CRÈPE ANTI-ADHESIVE NON STICK CREPE PAN CHOC RESTO INDUCTION

8485.26 ø 26 cm Ep/th.4 mm
 8485.30 ø 30 cm Ep/th.4 mm



SPATULE EN BOIS spéciale CRÈPES WOODEN SPATULA special for CREPES

4809.36 L. 36 cm

29



POÊLE À BLINIS ACIER / STEEL BLINIS PAN MINERAL B ELEMENT

5612.12 ø12 cm standard
 5670.12 ø12 cm French Collection



POÊLE À BLINIS / BLINIS PAN INOUIVRE

6424.10 ø 10 cm
 Ne convient pas sur induction/no induction



POÊLE ACIER À POFFERTJES & MINI-BLINIS STEEL PAN FOR POFFERTJES & MINI BLINIS ACIER MINERAL B ELEMENT

5612.16 ø 27 cm Ep/th. 2 mm
 Pour/for 16 p. ø 4 cm

Les Poffertjes sont des mini crêpes ,
 spécialité hollandaise / the Poffertjes are
 mini pancakes; a Dutch speciality .

POÊLE À BLINIS / BLINIS PAN INOX AFFINITY

3750.12 ø12cm French Collection



POÊLE À BLINIS CHOC ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF NON-STICK ALUMINIUM BLINIS PAN CHOC

8140.12 ø12 cm
 Ne convient pas sur induction/no induction



LES AIGUISEURS SHARPENERS



DIAMOND CAMS™



AIGUISEUR / SHARPENER DIAMOND CAMS

4290.01 20 x 10,5 x 7,5 cm

Angle 15°-20° fine convex

Aiguise et affûte tous types de couteaux rapidement et avec précision pour un résultat professionnel
Sharpens and hones any knife brand quickly and accurately with professional results

AIGUISEUR MANUEL PRO 2 NIVEAUX / 2-STAGE MANUAL KNIFE PRO SHARPENER

Résultat de plusieurs années de recherche et développement en ingénierie mécanique, cet aiguiseur Diamond Cams redonne un tranchant parfait et légèrement convexe à tous les biseaux. Il suffit de glisser une lame vers le bas et vers l'arrière entre les solides cames en acier recouvertes de poudre de diamant. L'opération est à répéter jusqu'à ce que la lame soit aussi tranchante qu'un rasoir.

2 fonctions: pour un aiguisage journalier, glisser légèrement le couteau entre les cames et pour réaffûter complètement la lame, bien enfoncez profondément la lame entre les cames. Il permet aussi de restaurer complètement une lame usée.

Cette aiguiseur est plus précis que les fusils en acier ou en pierre car les cames dirigent la lame dans le bon angle pour redonner un tranchant parfait. Brevet en cours.



Resulting from many years of mechanical engineering R&D, the de Buyer Diamond Cams sharpener generates perfectly shaped and fine slightly convex edge bevels every time. Simply swipe any blade down and back through the highly engineered diamond-coated solid steel cams until the edge is razor sharp. Two stages in one: swipe light and shallow for everyday honing, and hard and deep for edge resharpening, including complete regrinding of old blades. More accurate than manual steel and stone methods because human error is eliminated with the accurate angle control of the sharpening/honing cams. Patents pending.

TRIUM™



AIGUISEUR / SHARPENER TRIUM

4290.02

AIGUISEUR MANUEL PRO 3 NIVEAUX / 3-STAGE MANUAL KNIFE PRO SHARPENER

L'aiguiseur TRIUM™ Diamond Cams Pro redonne à tout type de couteaux facilement et très rapidement un tranchant parfait. Les cames Diamond Cams –brevet en cours – donnent l'angle de coupe précis à la lame lors de l'aiguisage: il suffit de glisser la lame vers le bas et l'arrière entre les cames pour redonner un biseau finement affilé. Brevet en cours.

Il possède 2 encoches :

- 1- Aiguise gros grains pour lames émoussées
- 2- Encoche à 2 niveaux pour aiguisage et affilage fins entre les Diamond Cams™

The TRIUM™ Diamond Cams Pro Sharpener was developed at de Buyer of France to very quickly and easily produce very sharp professional cutting edges on any brand of knife. The patent pending Diamond Cams™ control the edge angle very accurately as you swipe the blade down and back between the cams, for a highly refined cutting edge shape with a perfect hone every time. Patents pending.

QUINTUM™



FUSIL AIGUISEUR / STEEL QUINTUM

4291.00



FUSIL AIGUISEUR PROFESSIONNEL 5 ÉTAPES / 5-STAGE MANUAL PROFESSIONAL STEEL

Plus rapide, plus simple et plus efficace que les fusils et pierres à aiguiser traditionnels.

- 1- Equipé de 'Diamonds Cams™' - brevet en cours - dans le manche pour un affilage complet des lames usées.
- 2- 4 étapes pour un aiguisage plus fin sur la mèche du fusil : 2 faces à revêtement diamant et 2 faces en chromé dur, ayant chacune son angle précis d'aiguisage.

A revolution in knife sharpening: not just a steel, but a 5-stage professional sharpening and honing centre.

The QUINTUM™ 'HyperSteel' produces sharper knives in less time than traditional methods for better results for chefs and butchers, and easy pro results for home cooks.

1- Patent pending Diamond Cams™ in handle for full reground of worn edges.

2- 4 more stages of finer sharpening and honing on steel shaft, 2 diamond and 2 hard chrome surfaces, each with precise angle guides.



DAI SENSEI



FIBRE DE CARBONE
légèreté et robustesse
prise en main naturelle et confortable
Carbon fibre = Aerospace strength
with advanced ergonomic grip

Résultat d'un mariage historique et technologique idéal entre lame japonaise et couteau de Chef français
The ultimate fusion of Japanese and French blade history and technology



un seul biseau =
une coupe de précision
selon la tradition sashimi
Single-bevel blade = finest slicing
in the sashimi tradition

lame damassée en
acier inoxydable ZA-18
13 couches forgée au Japon =
tranchant parfait et dureté extrême
Stainless steel ZA-18 damascus blade
13 layers clad forged in Japan
= hard edge (HRC60) and tough blade

Le couteau Dai Sensei (littéralement «Grand Maître»), premier couteau conçu par de Buyer avec Mark Henry, ingénieur spécialisé dans les couteaux d'exception, est une véritable œuvre d'art et un travail d'ingénierie qui rend hommage aux couteaux forgés japonais fabriqués depuis des siècles. Il est fabriqué entièrement à la main par des experts en la matière: la lame est forgée au Japon, la finition minutieuse et de haute qualité est réalisée en France. Le Dai Sensei est bien plus qu'un simple ustensile de cuisine : ce couteau répondra aux attentes des connaisseurs les plus exigeants et ravira les amateurs de bel ouvrage.

The Dai Sensei knife (literally 'Grand Master'), first knife developed by De Buyer with master knife engineer Mark Henry, is a real work of engineering art in homage to centuries of Japanese blade mastery.

Engineered with high technology in Japan and France by the masters in their fields, the Dai Sensei is much more than a simple kitchen utensil: this knife will excite the most demanding of blade connoisseurs and all lovers of fine artisanal work.



COUTEAU JAPONAIS / JAPANESE KNIFE
DAI SENSEI

4260.00

L. 26,5 CM

FK1

FIBRE KARBON 1

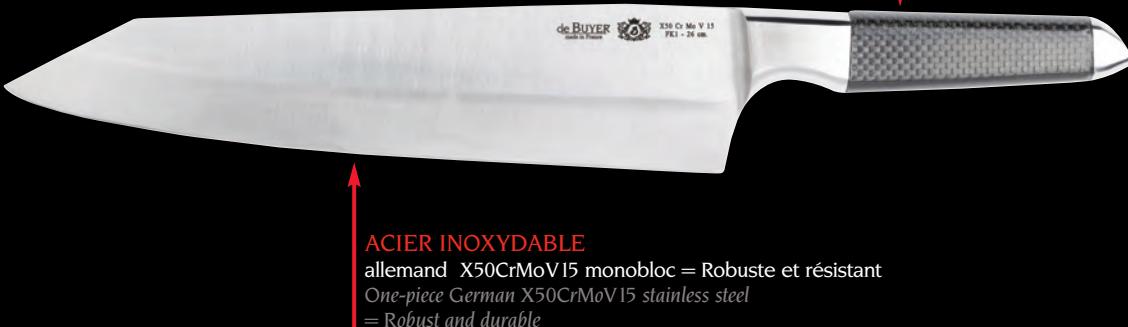


32

FIBRE KARBON I COUTEAUX KNIVES FIBRE KARBON FEVER !

De Buyer a créé la collection Fibre Karbon I pour satisfaire les Chefs les plus exigeants en leur assurant qualité, fiabilité et originalité. Le manche high tech solide et équilibré, moulé par compression avec de multiples couches de fibre de carbone, apporte confort et efficacité. Les lames sont extrêmement dures selon la tradition occidentale et parfaitement tranchantes selon la tradition japonaise; c'est la rencontre parfaite des deux mondes de référence en matière de coutellerie.

De Buyer created the Fibre Karbon I collection for the most demanding of professional chefs with high quality tools. The high tech handle, compression moulded with multiple layers of carbon fibre, is light and extremely strong, making it perfectly balanced and pleasant to hold. Blades are very strong in the European tradition, and very sharp in the Japanese tradition – the perfect blend of both cutlery worlds.



ACIER INOXYDABLE

allemand X50CrMoV15 monobloc = Robuste et résistant
One-piece German X50CrMoV15 stainless steel
= Robust and durable

MANCHE FIBRE DE CARBONE

fabriqué en France
légèreté et solidité
prise en main naturelle et confortable
Carbon fibre made in France
= light and extremely strong



COUTEAU JAPONAIS / JAPANESE KNIFE

Résultat de la fusion d'un couteau de chef français pour préparer de la viande ou des légumes et d'un couteau japonais à un seul biseau, au tranchant incomparable adapté à la découpe du poisson.

Resulting from the fusion of a French Chef knife to prepare meat and vegetables, and a Japanese single bevel sashimi knife for the finest of slicing.

4270.26

L. 26 CM



COUTEAU DE CHEF / CHEF KNIFE

Couteau de chef traditionnel, idéal pour ciseler les herbes, couper des légumes ou trancher du poisson et de la viande.

Resulting from the fusion of a French Chef knife to prepare meat and vegetables, and a Japanese single bevel sashimi knife for the finest of slicing.

4271.22

L. 22 CM



COUTEAU DE CHEF JAPONAIS / JAPANESE CHEF KNIFE

Avec sa lame avant-gardiste à alvéoles inspirée des lames traditionnelles japonaises, ce couteau de chef réduit de façon significative les frictions à la coupe et se montre idéal pour toutes les coupes.

Like a traditional French Chef blade, but more advanced: thinner and sharper cutting edge and scallops for less cutting efforts. Perfect for all cuts.

4271.24

L. 24 CM

COUTEAU SANTOKU / SANTOKU KNIFE

« santoku » signifie littéralement « trois bonnes choses » en rapport avec les tâches habituellement réalisées en cuisine, à savoir: trancher, découper, hacher.

The Santoku knife with scalloped blade is perfect for a broad range of uses: slicing, chopping, mincing of meat and vegetables.

4271.19

L. 19 CM



COUTEAU DE SERVICE / UTILITY KNIFE

Couteau universel avec une lame japonaise, utile pour toutes les petites découpes ou l'épluchage.

Between the small office knife and the chef knife, it is ideal for many small cutting tasks.

4275.18

L. 18 CM



COUTEAU D'OFFICE / PARING KNIFE

Un petit couteau de service performant pratique pour éplucher et couper les fruits et légumes ou comme couteau à steak.

A high performance small utility knife or steak knife.

4272.11

L. 11 CM



FK2



FK2 COUTEAUX KNIVES

34

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.

De Buyer FK2 knives are designed to be the ultimate blend of toughness, sharpness, durability, functionality and value for real working chefs and for serious gourmet cooks. In addition to the traditional blades expected, the FK2 range has many innovative blade shapes.

ACIER INOXYDABLE

Acier allemand X50CrMoV15 (l.4116). Dur pour un tranchant parfait et durable.

STAINLESS STEEL

German X50CrMoV15 (l.4116) stainless steel alloy - Hard for edge retention and tough for edge durability.

SOLIDE ET ROBUSTE SOLID AND STRONG

mitre épaisse
soie solide monobloc
thick tang solid one-piece bolster

MANCHE SOLIDE EN POLYMÈRE FIBRE DE CARBONE

ergonomique et dynamique
bonne prise en main anti-glisse

DURABLE CARBON FIBRE COMPOSITE HANDLE

Dynamic and ergonomic handle shape
texture grips strongly to resist hand slip

GEOMETRIE UNIQUE DE LA LAME

Combinaison unique entre la fine lame japonaise et le couteau de chef français.

Lame tranchante, robuste et durable.

UNIQUE BLADE GEOMETRY

A fine grind between the thick German blades and light Japanese blades to bring strength and sharpness together.

EQUILIBRAGE

système de contrepoids ajustable permettant à chacun de trouver l'équilibre qui lui convient entre lame et manche.

REBALANCE SYSTEM

Find your ideal balance with the innovative adjustable counterweight



COUTEAU DE CHEF FRANÇAIS
FRENCH CHEF KNIFE

4281.21 L. 21 cm
4281.26 L. 26 cm



COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE

4281.17 L. 17 cm



COUTEAU DE CHEF ASIATIQUE
ASIAN CHEF KNIFE

4280.15 L. 15 cm
4280.17 L. 17 cm



COUTEAU A DESOSSEZ
BONING KNIFE

4284.13 L. 13 cm



COUTEAU A FILET
FILLET KNIFE

4283.16 L. 16 cm



COUTEAU DE SERVICE
UTILITY KNIFE

4285.14 L. 14 cm



COUTEAU A TRANCHER LAME 'COMBO' /
POLYVALENT KNIFE WITH COMBO BLADE

4285.16 L. 16 cm



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

4282.09 L. 9 cm



COUTEAU DE DECOUPE
CARVING SWORD

4285.21 L. 21 cm
4285.26 L. 26 cm



COUTEAU A PAIN
BREAD KNIFE

4286.26 L. 26 cm



Vantage»



J
DESIGN

36

VANTAGE LA MANDOLINE TOUT INOX ALL STAINLESS STEEL MANDOLINE SLICER

SÉCURITÉ TOTALE
grâce au chariot et pousoir protecteur ergonomique

TOTAL SAFETY
thanks to the ergonomic
pusher and the slider

PLATEAU RÉGLABLE
pour épaisseur de 1 à 10 mm
ADJUSTABLE PLATE
thickness from 1 to 10 mm

LAME EN V
pour couper tous les fruits/légumes,
même les plus mous
V-SHAPED BLADE
to cut all types of fruit/vegetable
even the softest



ENCOMBREMENT MINIMUM
Pied repliable
MINIMUM SPACE
Folding foot

ACIER INOXYDABLE
Châssis tout inox
robuste et résistant.
STAINLESS STEEL
Stainless steel frame : robust and resistant

LA MANDOLINE VANTAGE AVEC FONCTION RÂPES

REF 2017.30



Composition :

- Un châssis en inox avec lame V intégrée
- Pied arrière repliable
- Plateau lisse réglable épaisseur de 1 à 10 mm avec plateau lisse obturateur
- 3 peignes Julienne 4 - 7 et 10 mm.
- 3 râpes
- Protège-lame lisse en V pour le rangement
- Boîte de rangement pour peignes et râpes
- Chariot pour légumes/fruits
- Pousoir protecteur ergonomique

St/steel frame with integrated horizontal

V-shaped blade

Folding rear foot.

Adjustable slice plate with obturator

3 Julienne blades 4 - 7 et 10 mm.

A set of 3 graters

A V-shaped blade guard for storage

Storage box for julienne blades/graters

Receptacle for vegetables / fruits

Ergonomic protective pusher

LES COUPES / CUTS :

RÂPE / GRATE

RAPIDE ET EFFICACE :
LES DENTS DES RÂPES
COUENT DANS LES 2
SENS DE PASSAGE.



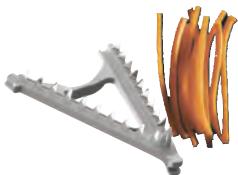
Gros grains : pour pommes de terre , carottes , céleri , oignons , chou , fromage , chocolat , etc.
Coarse grater : for potatoes , carrots , celery , onions , cabbage , cheese , chocolate , etc.



TRANCHE / SLICE



JULIENNE



Grains moyens : pour pommes de terre , gingembre , parmesan , chocolat , etc.
Medium grater : for potatoes , ginger , parmesan cheese , chocolate , etc.



Zesteur : pour les agrumes , la noix de muscade , le chocolat , l'ail , etc.
Zest grater : for citrus fruits , chocolate , garlic , nutmeg , etc.



OPTION optional



ENSEMBLE POUSSOIR EXTRA-LONG

Pour les coupes de tous les fruits ou légumes longs ou standards.

EXTRA-LONG PUSHER
for long or standard vegetables
2017.55

37

LA MANDOLINE VANTAGE STANDARD

REF 2017.00



Composition :

- Un châssis en inox avec lame V intégrée
- Pied arrière repliable
- Plateau lisse réglable épaisseur de 1 à 10 mm
- 4 peignes Julienne 2- 4 - 7 et 10 mm
- Protège lame lisse en V pour le rangement
- Boîte de rangement pour les peignes Julienne
- Chariot pour légumes/fruits
- Pousoir protecteur ergonomique

St/steel frame with integrated horizontal
V-shaped blade. Folding rear foot.

Adjustable slice plate thickness 1-10 mm

4 Julienne blades 2- 4 - 7 et 10 mm.

A V-shaped blade guard for storage

Storage box for julienne blades

Receptacle for vegetables / fruits

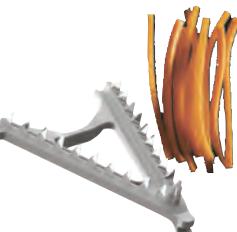
Ergonomic protective pusher

LES COUPES / CUTS :

TRANCHE / SLICE



JULIENNE





DÉSIGN

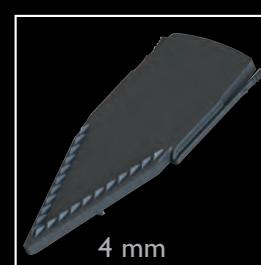
38

LA MANDOLINE VIPER



la plus compacte
la plus facile
la plus efficace

ultra-compact
ever easier
ultra-effective



TRANCHES,
CUBES,
LOSANGES
JULIENNES



SLICE,
DICE,
DIAMOND
JULIENNE



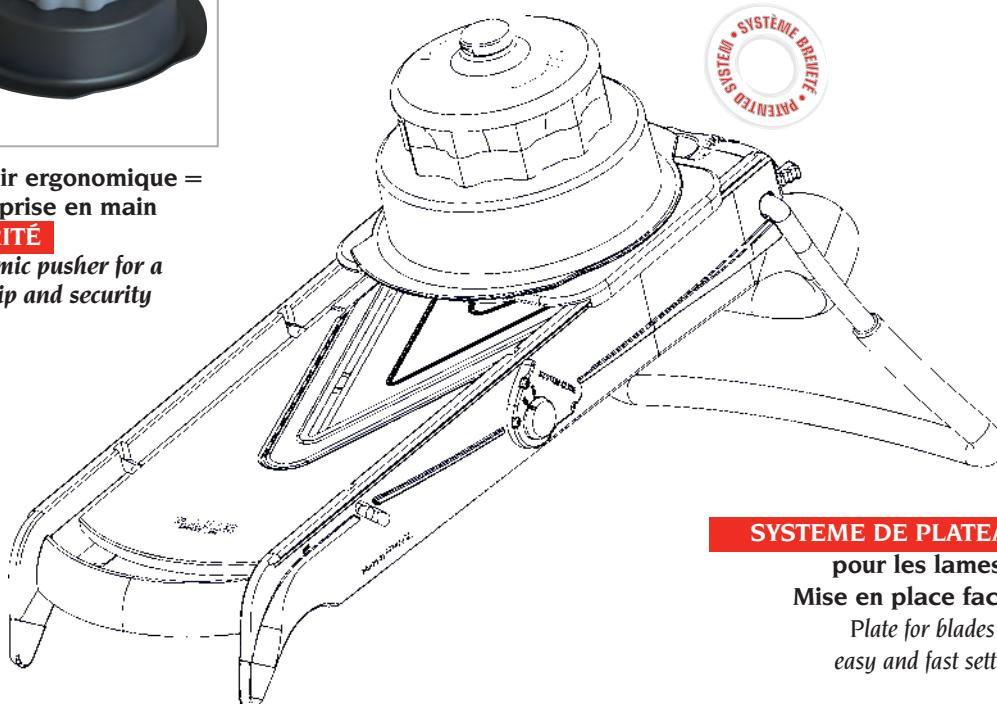


poussoir équipé du **CONTRÔLE DE ROTATION**
= des coupes cubes et losanges
plus faciles et régulières
*Pusher equipped with the rotation control system =
regular and easy dice and diamond cuts*

poussoir ergonomique =
bonne prise en main

SÉCURITÉ

Ergonomic pusher for a
good grip and security



SYSTEME DE PLATEAU

pour les lames =
Mise en place facile
*Plate for blades for
easy and fast setting*



MOLLETTE =
RÉGLAGE FACILE de
l'épaisseur de coupe de
1 à 8 mm
*Knob for setting cutting
thickness fast - 1 to 8mm*



TRANCHANT PARFAIT

grâce à la lame en V et son angle de coupe
à 19,3°. Tranche facilement les fruits/légumes
les plus mous ou à peau.
*Perfect cut thanks to the V-blade and its angle
19,3°. Easy cut of all fruits/vegetables also those
with skin, even the softest ones.*



SYSTEME CUBE

Mise en place facile
Knob for setting
DICE SYSTEM
easy and fast



BOÎTE DE RANGEMENT

pour les plateaux Julienne. S'adapte
sur le châssis.
*STORAGE BOX for the Julienne plates
Fits on the body of the Viper Mandoline.*



Composition :

- 1 châssis avec lame horizontale en V intégrée
- 1 poussoir protecteur ergonomique en plastique équipé du contrôle de rotation
- 1 chariot accueillant fruits/légumes
- Mécanisme système cube intégré
- 1 plateau pour coupe tranches réglable pour une épaisseur de 1 à 8 mm
- 2 plateaux lames Julienne : 4 mm & 10 mm
- 1 boîte de rangement pour lames Julienne
- Pieds anti-dérapants repliables

LA MANDOLINE VIPER

REF 2016.00

Composition :

- 1 chassis with integral,
horizontal V-shaped blade
- 1 ergonomic protector plastic pusher
fitted with rotation control system
- 1 fruit/vegetables slider
- Built-in cube system mechanism
- 1 plate for slices, adjustable
for thickness of between 1 and 8 mm
- 2 Julienne blade plates: 4 mm & 10 mm
- 1 storage box for Julienne blades
- Folding non-skid feet



PRÉSENTAIRE/DISPLAY

Cont.: 8 Mandolines VIPER

REF 2016.99

dim.67x30x164 cm



40 KOBRA : LA MANDOLINE COUPE-TRANCHE MANDOLINE SLICER

PROFESSIONNEL

En acier inoxydable et polymères composite.
Lame de qualité professionnelle fabriquée à Thiers.
Technique inspirée de notre modèle professionnel.
EFFICACE – un tranchant parfait

PROFESSIONAL

Stainless steel and composite polymers - Blade produced in Thiers, the French famous town specialized in professional cutlery.
Technique inspired from our professional model
EFFICIENT – perfect cutting edge



TRANCHANT PARFAIT
grâce à la lame en V et son angle de coupe à 19,3°
Perfect cut
Thanks to the V-blade and its angle 19,3°

RÉGLAGE PRÉCIS
jusqu'à 5 mm avec la mollette
Precise thickness adjustment
until 5 mm thick



ENCOMBREMENT MINIMUM LORS DU RANGEMENT
EASY STORAGE WITH A MINIMUM SPACE



POUSSOIR PROTECTEUR
PROTECTIVE PUSHER



LA MANDOLINE KOBRA

- | | |
|---------|--------------------|
| 2011.00 | Noir / Black |
| 2011.20 | Vert / Green |
| 2011.40 | Rouge/ Red |
| 2011.50 | Rose fushia / Pink |



La Mandoline

ULTRA



DESIGN

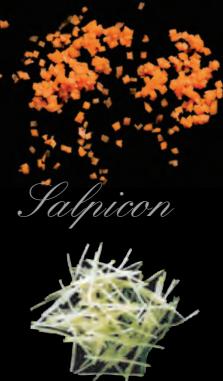
42

TRANCHE,
COUPE
GAUFRÉE &
ONDULÉE
CUBE,
LOSANGE,
JULIENNE

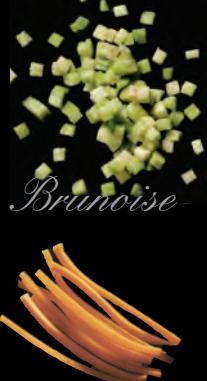
SLICE,
SERRATED &
WAFFLE CUT
DICE,
DIAMOND
JULIENNE



2 mm



4 mm



10 mm



LA MANDOLINE ULTRA STANDARD

REF. 2012.00



La Mandoline
ULTRA

- 1 double lame horizontale : lisse et ondulée
- 3 peignes Julienne : 2 mm / 4 mm / 10 mm
- Système contrôle de la rotation: ensemble chariot avec butée + pousoir inox avec encoches
- A double horizontale blade - straight and serrated
- 3 Julienne blades 2, 4 and 10 mm
- Rotating control system: slider with stop and st/steel pusher

LA MANDOLINE ULTRA 2.0 "MASTER" AVEC CONTRÔLE DE LA ROTATION, POUSSOIR LONG & 7 LAMES /WITH ROTATING CONTROL SYSTEM, LONG PUSHER & 7 BLADES

REF. 2012.40

La Mandoline Master
ULTRA



- Rampe avec revêtement spécial pro glisse
- 1 double lame horizontale SANTOKU: lisse et ondulée
- 6 peignes Julienne : 2/3/4/5/7 et 10 mm + boîte de rangement
- 1 aiguiser inox pour lames de Mandoline
- Système contrôle de la rotation: ensemble chariot avec butée + pousoir inox avec encoches
- Pousoir extra long en matière plastique + chariot
- Special 'pro slide' coating on the upper plate
- 1 double horizontale blade SANTOKU - straight and serrated -
- 6 Julienne blades 2/3/4/5/7 et 10 mm + storage box
- 1 sharpener for blades
- Rotating control system: slider with stop and st/steel pusher
- An extra-long pusher made of plastic + slider.

ACCESOIRES Accessories



Peignes Julienne / Julienne blades

2012.91	2 mm - noir/black
2012.94	3 mm - vert/green
2012.92	4 mm - rouge/red
2012.95	5 mm - bleu/blue
2012.96	7 mm - orange
2012.93	10 mm - gris/grey

Double lame horizontale (lisse et ondulée) / Double horizontale blade (straight and serrated)
2015.96



Double lame horizontale Santoku (lisse-ondulée) / Double horizontale blade Santoku (straight and serrated)
2015.97 pour/for ULTRA DeLuxe



Aiguiseur "Diamand" en inox pour lames de mandoline/ "Diamond" st/steel sharpener for Mandoline blades
2012.80



Boîte de rangement pour accessoires : 6 peignes Julienne / lame horizontale / aiguiseur / Storage box for all blades and sharpener

2012.89 livrée vide/delivered empty



Pousoir plastique / plastic pusher
2015.59

Chariot plastique / plastic slider
2015.90



Système contrôle de la rotation: chariot avec butée et pousoir inox avec encoches / Rotating control system: slider with stop and st/steel pusher with notches.
2012.56



PRÉSENTOIR/DISPLAY
La Mandoline ULTRA
REF. 2012.99
670 x 270 x 165 mm8
Cont: 8 Mandolines



ENSEMBLE POUSSOIR EXTRA-LONG

Pour les fruits ou légumes longs. Pour les coupes allongées. Frites géantes - Bâtons de carottes - Chips de courgettes - Tagliatelles de légumes, - etc.

EXTRA-LONG PUSHER for long vegetables

Perfect for long fruit and vegetables and very long cutting shapes. Extra large chips - carrots sticks - Zucchini crisps - Tagliatelles of potatoes, cucumber or zucchini - etc.

2012.55

La Mandoline! *Swing*[®]



SÉCURITÉ TOTALE et
bonne prise en main grâce
au pousoir ergonomique /
TOTAL SAFETY ——————
*and easy to grip thanks
to the ergonomic pusher*



Système de double lame et double peigne :

un seul accessoire offre 2 utilisations :

- Lame lisse et lame ondulée
- double Peigne Julienne

Mise en place facile des lames et peignes :
il suffit de les insérer sur les côtés

Double blade system :

one single accessory for 2 uses :

- Straight blade and serrated blade
- double Julienne blade

Easy inserting of the blades
on the side



LA MANDOLINE SWING STANDARD



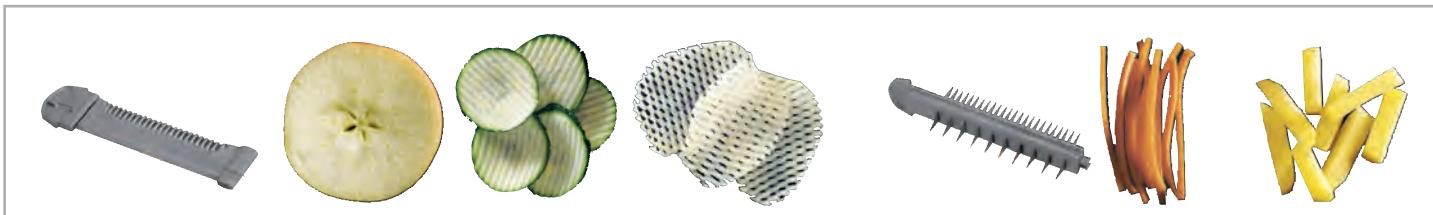
Livrée avec 1 double lame horizontale (lisse et ondulée) et 1 double-peigne Julienne 4-10 mm
Delivered with 1 double horizontal blade (straight and serrated) and 1 double Julienne blade 4 - 10 mm

2015.00
2015.20
2015.30
2015.40
2015.60

Noir / black
Vert / green
Orange
Rouge / red
Fushia

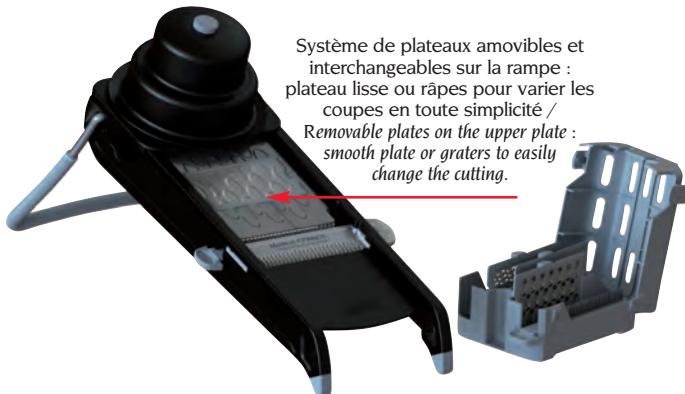


LES COUPES / CUTS :



LA MANDOLINE SWING 2.0

FONCTION 3 RÂPES : pour trancher, découper et râper
FUNCTION 3 GRATERS : cut , slice and grate



Système de plateaux amovibles et interchangeables sur la rampe : plateau lisse ou râpes pour varier les coupes en toute simplicité /
Removable plates on the upper plate : smooth plate or graters to easily change the cutting.

Livrée avec 1 double lame horizontale (lisse et ondulée) et 2 doubles peignes Julienne 4-10 mm et 2-7 mm + plateau insert lisse + 3 plateaux râpes + boîte de rangement / Delivered with 1 double horizontal blade (straight and serrated) and 2 double Julienne blades 4 - 10 mm and 2-7 mm + smooth plate - 3 graters + storage box

2015.02
2015.22
2015.32
2015.42
2015.62

Noir / black
Vert / green
Orange
Rouge / red
Fushia



LES COUPES / CUTS :

RAPE / GRATE

RAPIDE ET EFFICACE :
LES DENTS DES RÂPES
COUENT DANS LES 2
SENS DE PASSAGE.

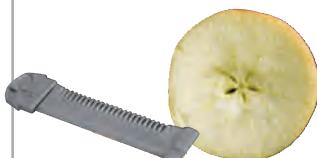


Gros grains : pour pommes de terre , carottes , **Grains moyens** : pour pommes de terre ,
céleri , oignons , chou , fromage , chocolat , etc. gingembre , parmesan , chocolat , etc.
Coarse grater : for potatoes , carrots , celery , onions , Medium grater : for potatoes , ginger , parmesan
cabbage , cheese , chocolate , etc. cheese , chocolate , etc.

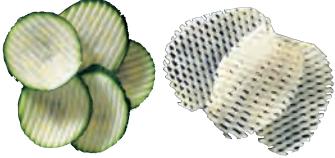
Zesteur : pour les agrumes , la noix de muscade , le chocolat , l'ail , etc.
Zest grater : for citrus fruits , chocolate , garlic , nutmeg , etc.



TRANCHE / SLICE



GAUFREE / WAFFLE



JULIENNE



LES MANDOLINES DE BUYER

46



VANTAGE

Tout inox
avec lame en V intégrée
All stainless steel
with integrated
V-shaped blade



VIPER

Châssis polymère
avec lame en V intégrée
Polymer composite frame
with integrated V-shaped blade



LA MANDOLINE ULTRA

Poussoir inox avec contrôle de la rotation
S/Ssteel pusher with rotating control system
3 lames/blades julienne



LA MANDOLINE ULTRA DELUXE 2.0

Poussoir inox avec contrôle
de la rotation
S/Ssteel pusher with rotating
control system
+ poussoir long/long pusher
+ 6 Julienne 2/3/4/5/7/10mm
+ aiguiseur/sharpener



LA MANDOLINE SWING

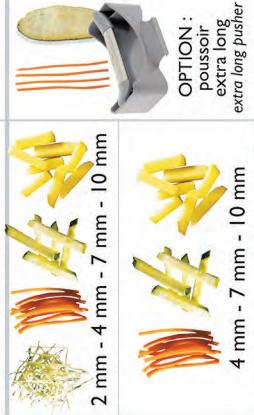


LA MANDOLINE SWING 2.0

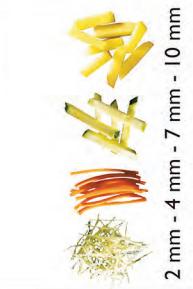
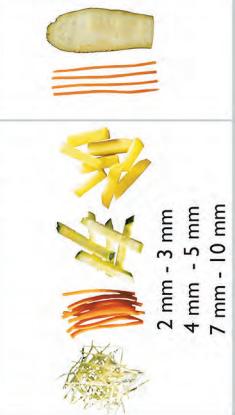


RÂPÉ/ZESTE GRADED / ZEST

CUBE / LOSANGE DICE / DIAMOND



COUPE ONDULÉE / GAUFRÉE CRINKLE / WAFFLE



COUPE JULIENNE JULIENNE CUT



MADE IN
FRANCE





UNIVERSAL CORE CONCEPT

Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain.
Lame en acier spécial coutellier, tranchante et résistante au bord cranté pour couper sans écraser.
Manche ergonomique confort anti-glisse isolant.
Universel : pour de multiples fruits/légumes (tomate, pomme de terre, pomme, poire, fraise, concombre, oignon, carotte, navet,...)
Plusieurs fonctions possibles :

FARCIR STUFFING



EVIDER HOLLOWING OUT



EQUEUTER REMOVING STALK



EVIDEUR CORER

- 26I2.01 **ORANGE ø 13 mm**
L. tube 90 mm - L. totale 196 mm
- 26I2.02 **VERT ø 20 mm**
L. tube 112 mm - L. totale 246,5 mm
- 26I2.03 **ROUGE ø 30 mm**
L. tube 112 mm - L. totale 246,5 mm

ÉVIDEUR UNIVERSAL UNIVERSAL CORER

Manual extractor that cores, tops and tails fruits/vegetables cleanly. Sharp and resistant blade made of special cutlery st/steel. Perfectly sharpened serrated edge to cut without mashing the fruits/vegetables. Ergonomic comfortable anti-slip handle made of polypropylene with a TPE coating. Universal : suitable for various fruits/vegetables (tomato, potato, apple, pear, strawberry, cucumber, onion, carrot, turnip, chicory...) Multifunctions



PRÉSENTOIR DE COMPTOIR COUNTER DISPLAY UNIVERSAL CORE CONCEPT

Assortiment de 18 Corers sur un présentoir PLV carton / Assortment of 18 Corers on a cardboard counter display L. 29 cm x 20 cm x Ht 35 cm



- 26I2.12 *Composition de base :*
6 Corers 26I2.01 ø 13 mm
6 Corers 26I2.02 ø 20 mm
6 Corers 26I2.03 ø 30 mm

Côté Pizza



COUPE-PÂTE / DOUGH SCRAPER

4858.00N Corne souple arrondie en plastique
Supple plastic rounded scraper

3302.IIN Coupe-pâte souple acier / Steel supple scraper
3300.I2 Coupe-pâte rigide inox / St/steel stiff scraper



ROULEAU A PATISSERIE BOIS, HÊTRE / ROLLING PIN, BEECH

4840.01N L. 50 cm



PELLE À PIZZA EN INOX / STAINLESS STEEL PIZZA OVEN PEEL

3290.60 ø 31 cm L. manche 55 cm
L. handle 55 cm



TOURTIÈRE RONDE PERFORÉE EN ALUMINIUM /PERFORATED ALUMINIUM ROUND TRAY

7366.24 ø24 cm
7366.28 ø28 cm
7366.32 ø32 cm



TOURTIÈRE RONDE PERFORÉE EN ACIER / STEEL PERFORATED ROUND TRAY

5353.24 ø24 cm
5353.28 ø28 cm
5353.32 ø32 cm



GRILLE DE CUISSON PERFORÉE POUR PIZZA EN ALUMINIUM / ALUMI- NIUM PERFORATED PIZZA COOKING SCREEN

7350.23 ø23 cm
7350.28 ø28 cm
7350.31 ø31 cm
7350.38 ø38 cm
Idéale pour les pâtes épaisses / Perfect for thick paste



TOURTIÈRE RONDE EN ACIER / STEEL ROUND TRAY

5350.20 ø20 cm
5350.24 ø24 cm
5350.28 ø28 cm
5350.32 ø32 cm

LOUCHETTE À PIZZA INOX - FOND PLAT / ST/STEEL PIZZA LADLE WITH FLAT BOTTOM

3136.08 145 ml- Contenance pour
une pizza ø 31 cm - le fond plat permet
d'étaler la sauce / Contents 145 ml for a
pizza ø 31 cm. Flat bottom to spread the sauce.



BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE INOX AVEC FOND SILICONE / HEMISPHERE MIXING BOWL - ST.STEEL / NON-SKID SILICONE BOTTOM

	ø16 cm	1 L.
3373.20	ø20 cm	2,1 L.
3373.24	ø24 cm	3,6 L.
3373.30	ø30 cm	7 L.



PLAQUE DE CUISSON MICRO PERFORÉE EN ALUMINIUM ALUMINIUM MICRO PERFORATED PASTRY TRAY

7367.40 40x30 cm perforation ø3mm
Idéale pour les grandes pizzas rectangulaires /
Perfect for large rectangular pizza.



TOURTIÈRE RONDE PERFORÉE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM / PERFORATED NON-STICK ALUMINIUM ROUND TRAY

8137.24 ø24 cm
8137.28 ø28 cm
8137.32 ø32 cm



GRILLE RONDE AVEC PIEDS EN INOX / ROUND TINNED GRATE WITH FEET

0237.28 ø 28 cm
0237.32 ø 32 cm

FKOFFICIUM



ACIER INOXYDABLE
trempé haute qualité
Robuste et résistant

STAINLESS STEEL
High quality

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

MIRROR POLISHED BLADE
Easy spreading
Avoids risk of rust
Dishwasher safe

LAME FLEXIBLE
un travail précis
Les spatules sont meulées sur toute la longueur de plus en plus finement

HIGH FLEXIBLE BLADE
Thinned blade : more thin on the end for a better flexibility and a precise spreading work

MANCHE ERGONOMIQUE
robuste et résistant en polyamide renforcé de fibre de verre Texture effet carbone anti-glisse

ERGONOMIC HANDLE
Robust and resistant made of polyamid reinforced with fiberglass Anti-slip carbon texture

PRISE EN MAIN SÛRE
Emplacement pour le pouce & butée pour éviter de glisser vers la lame

GOOD GRIP
Slot for wedging the thumb & finger stopper

TROU INTÉGRÉ AU MANCHE
pratique pour l'accroche avec son trou intégré au manche

INTEGRATED HOOK
practical to hang the product

MADE IN FRANCE



SPATULE PÂTISSIÈRE DROITE / STRAIGHT PASTRY SPATULA

- 4230.15 L. lame/blade 15 cm
4230.20 L. lame/blade 20 cm
4230.25 L. lame/blade 25 cm
4230.30 L. lame/blade 30 cm



SPATULE PÂTISSIÈRE COUDÉE / CRANKED PASTRY SPATULA

- 4231.15 L. lame/blade 15 cm
4231.20 L. lame/blade 20 cm
4231.25 L. lame/blade 25 cm
4231.30 L. lame/blade 30 cm



SPATULE DE SERVICE COUDÉE / CRANKED SERVICE SPATULA

- 4236.00 L. lame/blade 12 cm
4236.01 Ajourée/Slotted L. lame/blade 12 cm



MINI SPATULE PÂTISSIÈRE DROITE / STRAIGHT MINI SPATULA

- 4230.09 I. arrondie /rounded blade 9cm
4230.12 I. arrondie /rounded blade 12cm
4230.08 I. pointue/pointed blade 8 cm



MINI SPATULE PÂTISSIÈRE COUDÉE / CRANKED MINI SPATULA

- 4231.09 I. arrondie /rounded blade 9cm
4231.12 I. arrondie /rounded blade 12cm
4231.08 I. pointue/pointed blade 8 cm



PELLE COUDÉE / CRANKED SPATULA

- 4232.00 Lame pleine L. 12 cm
L. blade 12 cm
4232.01 Lame ajourée
Slotted blade L. 12 cm



SPATULE TRIANGLE / TRIANGULAR SPATULA

- 4233.01 L. lame/blade 8 cm



SPATULE FLEXIBLE AJOURÉE / FLEXIBLE SLOTTED TURNER

- 4235.00



SCIE À GÉNOISE MICRO CRANTÉE / GENOISE CUTTER

- 4234.25 L. lame/blade 25 cm

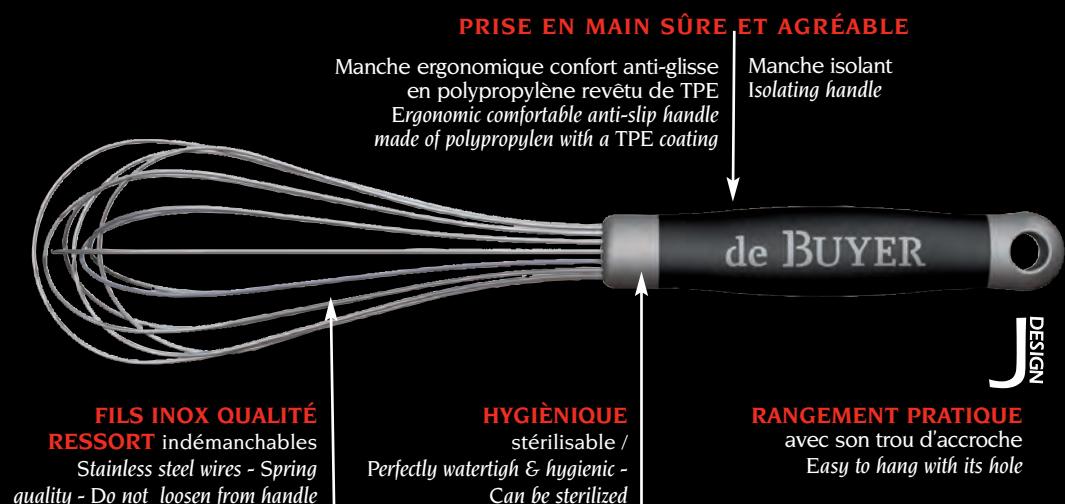
USTENSILES USTENSILS

GÖMA

Fouet Universel
Universal Whisk

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

*The essential utensil for cooking and patisserie :
the professional whisk de Buyer is suitable for preparing : sauces, emulsions, creams, dough, batter...*



LE FOUET DE BUYER / THE WHISK DE BUYER

26I0.25 L. 25 cm - manche affiné / with slim handle

26I0.30 L. 30 cm - manche affiné/ with slim handle

Les petits fouets de longueur 25 cm et 30cm possèdent un manche fin qui s'adapte à toutes les prises en main, même aux mains les plus fines. *The handle of the whisks L. 25 cm and 30 cm is slim to ensure comfort for all as well as smaller hands.*

26I0.35 L. 35 cm



OPERA TEAM



Ustensiles qualité pro.

Acier inoxydable extra-fort ép. 2.5 mm :

ne se déforment pas. Inox brossé.

Manche Longueur 26 cm.

Equipés d'un crochet multisupport.

HEAVY DUTY UTENSILS

2.5-mm thick stainless steel :

Do not distort. Brushed stainless steel.

26-cm long handle.

Equipped with a multisupport hook.



ECUMOIRE / SKIMMER

3114.08 ø 8 cm

3114.10 ø 10 cm



POCHON/ LADLE

3113.06 ø 6 cm

3113.08 ø 8 cm



CUILLÈRE À ARROSER DROITE /

STRAIGHT BASTING SPOON

3115.10

L. 10 cm



SPATULE / SPATULA

3116.10

L. 10 cm

BARRE DE SUSPENSION INOX

8 CROCHETS / ST/STEEL RACK FOR UTENSILS WITH 8 HOOKS

4720.00

NEW**PINCES DE PRÉSENTATION EN ACIER INOXYDABLE / STAINLESS STEEL TWEEZERS**

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.
Tweezer for picking up ingredients and easily handling them. For serving up and decorating plates.

**PINCE COUDÉE / CURVED TWEEZER**

4237.20 L. 20 cm

**PINCE À SERVIR « CAFÉTERIA » EN INOX / ST/STEEL UTILITY TONG**4788.24N L. 24 cm
4788.30N L. 30 cm**SPATULE EN NYLON / NYLON SPATULA**

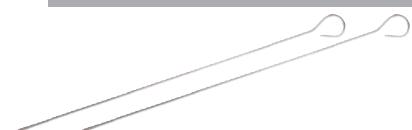
4813.01N L. 28 X 6,5 CM

**FOUET DE CUISINE SILICONE - FILS INOX SOUPLES REVÊTUÉS SILICONE / SILICONE KITCHEN WHISK WITH SILICONE COATED SUPPLE STAINLESS STEEL WIRES**2609.23 L. 23 cm
2609.28 L. 28 cm

Disponibles jusqu'à épuisement des stocks/Available still stocks last.

NEW**BOÎTE DE 10 PAIRES DE MANIQUE PROTECTION THERMIQUE EN NEOPRENE / BOX OF 10 NEOPRENE PAIRS OF HANDLE GLOVES FOR THERMIC PROTECTION**4636.10 Petite taille / Small size 7 cm
4636.20 Grande taille / Large size 11 cm
Pour les anses des faitouts, sautoirs, etc.**BOÎTE DE 10 MANCHONS DE PROTECTION THERMIQUE EN NEOPRENE / BOX OF 10 NEOPRENE HANDLE GLOVE FOR THERMIC PROTECTION**4636.00 L. 20 cm
Adapté aux queues feuillard**PINCE DROITE / STRAIGHT TWEEZER**4238.15 L. 16 cm
4238.25 L. 25,5 cm
4238.30 L. 30 cm**PINCE CAFETERIA EN PLASTIQUE NOIR – EMBOUTS SILICONÉS / UTILITY TONG WITH NON-SLIP SILICONE ENDS**4789.00 L.30 cm
Ecartement réglable / Adjustable grip
Parfaite pour une utilisation dans les poêles anti-adhésives / Perfect for using in nonstick pans**PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE / POLYETHYLENE CUTTING BOARD**
4920.60N 60 X 40 CM**PÂTE À POLIR / METAL CLEANER 150 ML**4200.01N cuivre / copper cleaner
4200.02N argent / silver cleaner
4200.03N inox / st/steel cleaner**PINCE À BOUTS RECOUBrés / TWEEZER WITH CURVED ENDS**4239.15 L. 16 cm
4239.30 L. 30 cm
4239.35 L. 35 cm**PINCE À SPAGHETTI INOX/ ST/STEEL SPAGHETTI TONG**

4816.21N L. 20 cm

**BRÛLEUR EN ACIER NICKELÉ / NICKEL-PLATED BURNER**0812.00N convient pour alcool liquide et alcool gélifié
Suitable for liquid fuel or paste**ALCOOL GÉLIFIÉ / ALCOHOL GEL**4409.01N Lot de 2 dosettes 80 gr.
Set of 2 measures 80 gr.**LOT DE 10 BROCHETTES EN INOX SET OF 10 ST/STEEL SKEWERS**

3401.35 L. 35 cm Ep/th. 2 mm

**MACHINE À PÂTES MANUELLE EN ACIER CHROMÉ / MANUAL PASTA MACHINE**

2009.00N A manivelle, avec serre joint with clamp and handle - 2 kg pasta/hour

Permet de réaliser des nouilles ou tagliatelles facilement. Mettre une boule de pâtes dans la partie composée de 2 rouleaux lisses et la passer plusieurs fois à l'aide de la manivelle pour obtenir l'abaisse souhaitée. Ensuite, une plaque rectangulaire de pâtes est insérée et coupée en lamelles. Débit : 2 kg de pâtes à l'heure.

**GANTS DE PROTECTION THERMIQUE EN CUIR, DOUBLÉ TISSU / GLOVES FOR THERMIC PROTECTION MADE OF LEATHER**4757.00N Résistent jusqu'à 300°C
T° up to 300°C (580°F)

Pour manipuler sans risque de brûlure / To handle pans without any risks of burning



**THERMOMÈTRE À FOUR INOX /
ST/STEEL OVEN THERMOMETER**

4885.01 de +50 à +300°C
from + 50 to + 300 °C



**THERMOMÈTRE À FOIE GRAS ET
JAMBON / THERMOMETER FOR FOIE
GRAS AND JAM COOKING**

4882.01 de +30 à +100°C
from + 30 to + 100 °C



**THERMOMÈTRE MINUTEUR DIGI-
TAL À SONDE POUR VIANDE /
THERMOMETER - TIMER FOR MEAT**

4885.00N de -25 à +250°C
from -25 to + 250 °C



**THERMOMÈTRE STYLO DIGITAL À
SONDE POUR VIANDE / DIGITAL
THERMOMETER FOR MEAT**

4881.00N de -50 à +200°C - Etanche
from -50 to + 200 °C- Waterproof

NEW



**PINCEAU SILICONE ÉPAIS ET
LARGE SPÉCIAL PÂTISSIER /
SILICONE LARGE PASTRY BRUSH**

52 4807.60N L. 25 cm
Soie fine 4,5 x 3,5 cm



**CHALUMEAU DE CUISINE /
KITCHEN BLOWTORCH**

2040.00N



**PINCEAU SILICONE /
SILICONE BRUSH**

4807.00N	L. 19,5 cm	l. 3,8 cm
4807.25N	L. 25 cm	l. 3,8 cm
4807.50N	L. 25 cm	l. 6 cm

**BURETTE À COULIS
PLASTIQUE ALIMENTAIRE
COULIS BOTTLE MADE OF
FOODGRADE PLASTIC**

044080N 4x4x12 cm

**BOUTEILLE À PUNCHER EN PLA-
STIQUE ALIMENTAIRE / PUNCH BOTTLE
MADE OF FOODGRADE PLASTIC**

044085N ø 8 cm - Ht 29 cm - 1 L.

Avec bouchon perforé pour imbibier le
biscuit / with perforated cap for soaking biscuit.



**RACLETTE-CORNE COUPE PATE /
SUPPLE SCRAPER**

4858.00N

**Haute T° High T°
+260°C**



**SPATULE MARYSE PATISSERIE /
RUBBER FLEXIBLE SCRAPPING
SPATULA**

4891.24N L. 24 cm



**SPATULE MONOBLOC HAUTE
TEMPÉRATURE /
HIGH TEMPERATURE RESISTANT SPATULA**

4740.24N lame silicone - résiste jus-
qu'à +260°C / silicone blade - up to +260°C



**CUILLERE PORTIONNEUSE A GLACE EN FONTE
D'ALUMINIUM AVEC MANCHE EUTECTIQUE CHAUFFANT
/ ICE CREAM SCOOP WITH EUTECTIC HANDLE SYSTEM**

4815.00N Boule ø 4,5 cm

Galbe étudié pour un enroulement rapide. Bord aigu pour bien pénétrer la glace. Stable, pratique et hygiénique avec son rebord anti-goutte et sa base plane pour éviter le contact avec le plan de travail.

Designed for a better productivity with its shape and the sharp edges. Equipped with a stop drop edge and a flat base : stable and practical.

**CUILLERE PORTIONNEUSE A
GLACE EN INOX /
ST/STEEL ICE CREAM SCOOP**

4826.03N ø 5 cm - portion 40ml

Kwik®



J DESIGN



KWIK

ENTONNOIR À PISTON AUTOMATIQUE 0,8 L. AUTOMATIC PISTON FUNNEL

Inox et matière plastique - Qualité PRO

Buse ø 7 mm - Débit réglable

Fourni avec un support stable et anti-dérapant en fil inox et un revêtement silicone.

Entièrement démontable pour un nettoyage complet. Passe au lave-vaisselle.

**CAPACITÉ 0,8 L. ADAPTÉE
POUR LES PETITES QUANTITÉS
MANIEMENT FACILE
RÉGLAGE DU DÉBIT PAR LA POIGNÉE
COMPACT - RANGEMENT FACILE**

Stainless steel and plastic material

Heavy duty - Outlet ø 7 mm - Adjustable flow.

The legs of the st/steel wire stand are silicone coated for perfect non-slip stability.

Can be dismantled for full cleaning. Dishwasher safe.



0,8 L. : IDEAL FOR SMALL QUANTITIES

EASY HANDLING

ADJUSTABLE FLOW WITH PRESSURE

ON THE HANDLE

COMPACT FOR PRACTICAL STORAGE



OUTIL UNIVERSEL & INDISPENSABLE EN CUISINE COMME EN PÂTISSERIE :

- Pour garnir les sauces à l'assiette
- Pour décorer les assiettes dessert
- Couler de la gelée dans un plat
- Remplir des petites quiches
- Verser la pâte dans les poêles à blinis
- Doser l'alcool pour remplir des granités ou trous normands , etc.

UNIVERSAL KITCHEN AND BAKERY TOOL FOR :

- Garnishing plates with sauces,
- Decorating dessert plates,
- Pouring jelly into a dish,
- Filling small quiches,
- Filling blini pans with batter,
- Filling chocolate shells with liqueur, etc.



MINI-ENTONNOIR A PISTON AUTOMATIQUE /

MINI AUTOMATIC PISTON FUNNEL WITH STAND

3353.00

Noir/black

3353.20

Vert/green

3353.30

Orange

3353.40

Rouge/Red

3353.60

Fushia



PREPARATION



**CHINOIS PÂTISSIER EN INOX
MICRO PERFORÉ Ø 0,8 MM /
STAINLESS STEEL PASTRY STRAINER -
MICRO PERFORATED Ø 0,8 MM**

3351.21 ø21 cm



**CHINOIS EN INOX /
ST/STEEL CHINESE STRAINER**

3350.14N ø14 cm
3350.18N ø18 cm
3350.20N ø20 cm



**ENTONNOIR A PISTON AUTOMA-
TIQUE TOUT INOX - 3 DÉBITS
AVEC SUPPORT / AUTOMATIC ST/STEEL
PISTON FUNNEL WITH STAND**

3354.12 1,5 L.



**PILON À CHINOIS /
PUSHER FOR CHINESE STRAINER**

3350.90 En hêtre/Beechwood



**MESURE GRADUÉE INOX /
ST/STEEL GRADUATED MEASURING JUG**

3565.10N 1 L.



**ENTONNOIR EN INOX /
STAINLESS STEEL FUNNEL**

3356.12N ø 12 cm

**QUALITÉ LOURDE
HEAVY DUTY**



**PASSOIRE ARRONDIE TOUT INOX /
ST/STEEL ROUNDED COLANDER**

3240.24 ø24 cm Ep/th. 0,8 mm



**PASSOIRE TOUT INOX 2 ANSES /
ST/STEEL COLANDER WITH 2 HANDLES**

3930.24 ø24 cm
3930.32 ø32 cm



**PASSOIRE TOUT INOX À QUEUE
ET CROCHET / ST/STEEL COLANDER
WITH HANDLE AND HOOK**

3232.24 ø24 cm
3232.28 ø28 cm



**TAMIS A FARINE TOUT INOX /
STAINLESS STEEL FLOUR SIEVE**

4604.16 ø16 cm
4604.21 ø21 cm
4604.30 ø30 cm



**TAMIS A FARINE TOUT INOX AVEC
4 MAILLES INTERCHANGEABLES /
ST/STEEL FLOUR SIEVE WITH 4 REMOVABLE
MESHES**

4605.21 ø 20 cm
mailles/meshes 3/2/1/0,5 mm



**LOT DE 4 MESURES INOX / SET OF 4
ST/STEEL MEASURING UTENSILS**

4827.01 4 cuillères / spoons
1 - 1,5 - 5 - 15 ml
4827.02 60-80-125-250 ml
1/4 cup-1/3 cup-1/2 cup-1 cup



**CHINOIS-ÉTAMINE EN INOX -
MAILLE FINE TROUS Ø 0,27 MM /
STAINLESS STEEL FRAME MUSLIN STRAINER -
FINE MESH WITH HOLES Ø 0,27 MM**

3352.20N ø20 cm



**PASSE BOUILLON EN INOX
ST/STEEL STRAINER**

3242.10N ø10 cm
3242.12N ø12 cm
3242.14N ø14 cm
3242.16N ø16 cm
3242.18N ø18 cm

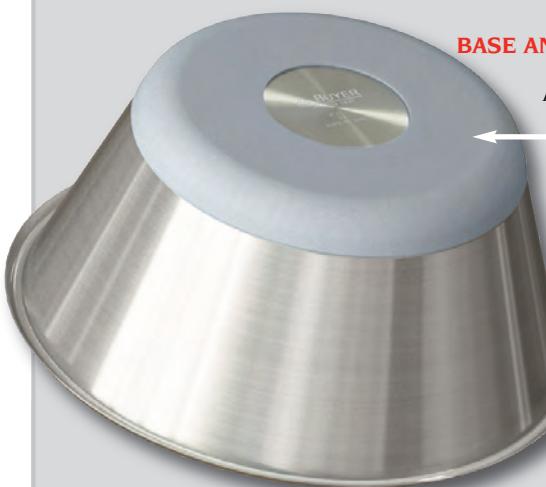


**SAUPOUDREUSE INOX A TOILE
METALLIQUE / SUGAR DREDGER,
ST/STEEL**

4782.01N Ht 8,5 cm ø 7 cm

BASSINE CONIQUE INOX AVEC BASE EN SILICONE / STAINLESS STEEL CONICAL BOWL WITH SILICONE BASE

**NEW
INNOVATION
DEBUYER**



BASE ANTIDÉRAPANTE
Stabilité assurée
ANTISLIP BASE
Fully stable



GRADUÉE
GRADUATED

MADE IN FRANCE

BORD ROULÉ OUVERT
Hygiénique & ne blesse pas
OPEN ROUNDED EDGE
hygienic & do not hurt the hand

3253.20	Ø 20 cm - 2 L.
3253.24	Ø 24 cm - 3,5 L.
3253.28	Ø 28 cm - 5,5 L.



BASSINE CONIQUE TOUT INOX / STAINLESS STEEL CONICAL BOWL

3250.20	Ø20 cm
3250.24	Ø24 cm
3250.28	Ø28 cm

BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE TOUT INOX / STAINLESS STEEL HEMISPHERICAL BOWL

3372.24	Ø24 cm
---------	--------



**BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE INOX
AVEC FOND SILICONE ANTI-
DÉRAPANT - GRADUATION INTÉ-
RIEURE / GRADUATED HEMISPHERE
MIXING BOWL - ST.STEEL / NON-SKID SILI-
CONE BOTTOM**

3373.16	Ø16 cm	1 L.
3373.20	Ø20 cm	2,1 L.
3373.24	Ø24 cm	3,6 L.
3373.30	Ø30 cm	7 L.

NEW



PLAT EN INOX / STAINLESS STEEL DISH

3280.27	27 x 22 x Ht 4 cm
3280.30	30 x 25 x Ht 4,3 cm
3280.35	35 x 27 x Ht 4,6 cm



BASSINE EN CUIVRE MASSIF AVEC 2 ANSES FONTE / COPPER JAM PAN WITH 2 CAST-IRON HANDLES

6200.38N	Ø 38 cm	Ep/T _h 1 mm
		9 L.



ENTONNOIR À CONFITURE EN INOX / ST/STEEL JAM FUNNEL

3356.00	A double embout pour remplir sans bavure les pots de Ø 3,5 à 6 cm d'ouverture. Pour confiture, gelée, marme- lade, compote, etc... For jars from Ø 3,5 to 6 cm
---------	---



THERMOMÈTRE À SUCRE / CANDY THERMOMETER

4884.00N	gradué de +80 à +200°C graduated from +80 to +200°C
----------	--



SUPPORT DE CUISSON & DE TRAVAIL

BAKING & WORKING MAT

JETABLE



**ROULEAU DE PAPIER CUISSON ANTI-ADHÉRENT 100 % NATUREL /
ROLL OF NONSTICK BAKING PAPER 100% NATURAL
T° jusqu'à 220°C (until +428°F)**

4357.00 1.38 cm X 8 m
sous boîte décor/under decor package



**TAPIS PÂTISSIER EN SILICONE AVEC REPÈRES DE CUISSON /
SILICONE PASTRY MAT WITH MARKS
-60° à +260° C / -76° to +500° F**

4934.40 40 x 30 cm Ep. 1,5mm

pour 12 gâteaux / for 12 cakes
3 diamètres différents /
3 different circle sizes : 6 - 8 - 10 cm

Anti-adhérent au rectoanti-dérapant au verso
Parfait pour la cuisson des cookies, pâtes à choux, petits gâteaux.
Bonne tenue sur une grille sans déformation.
Non-stick recto/non-skid verso.
Perfect to cook cookies, small cakes, etc.
Good heat spreading.
Do not distort on a grid thanks to its thickness.

ECONOMIQUE



**TISSU DE CUISSON REUTILISABLE ANTI-ADHÉSIF / BAKING NON-STICK MULTICOOKING SHEET
T° jusqu'à 260°C (until +500°F)**

4344.01 30 x 40 cm
4344.02 rond ø 26 cm
sous boîte décor/under decor package



UTILISATION 200 X

STANDARD



**TAPIS SILICONÉ ANTIADHÉRENT/
BAKING NON-STICK SILICONE MAT
T° jusqu'à +280°C (until +536°F)**

4931.40N 40 x 30 cm
sous boîte décor/under decor package
Spécial pour la cuisson de viennoiseries, biscuits,...
pour le travail du sucre, de la nougatine, etc.

NEW



SPECIAL PÂTES CHOUX PAIN PIZZA



**TAPIS DE CUISSON SILICONÉ AJOURÉ
SILICONE COATED BAKING MESH
-55° à +280° C / -67° to +536° F
'AIRMAT'**

4938.40 40 x 30 cm
sous boîte décor/under decor package

Spécial pâte à chou, pâte à pain et pâtes sucrées.
Aération du tissu pour une cuisson homogène et des fonds croustillants qui ne suent pas.
Tissu en fibre de verre siliconé.
Antiadhérent, inutile de graisser.
Peut s'utiliser comme support de congélation.
Tapis à combiner avec une plaque aluminium perforée pour une cuisson optimale.
Perfect for baking choux paste and bread & tart doughs.
Ideal to bake rawfrozen doughs. Can be used as a freezing support.
Ventilated fabric for an homogeneous cooking and crispy dough bottoms. Silicone-coated nonstick fiberglass fabric : Do not grease. The baking mat is to combine with a perforated aluminium oven tray.

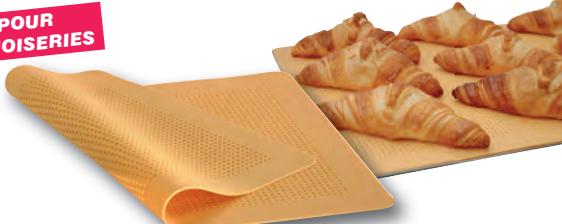


**TAPIS PÂTISSIER SPECIAL MACARONS EN SILICONE ANTI-ADHÉRENT AVEC REPÈRES DE CUISSON /
NON-STICK SILICONE MACAROONS MAT WITH MARKS
-40° à +230° C / -40° to +446° F**

4935.40 40 x 30 cm Ep. 0,8mm
pour 44 macarons ø 35 mm / for 44 macaroons ø 35 mm

Idéal pour calibrer parfaitement les coques. Le petit cercle ø15 mm permet de 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.
Perfect to realize regular macarons. The small circles ø 15 mm help to place the pastry bag in the centre and realize perfect macaroons.

IDEAL POUR LES VIENNOISERIES



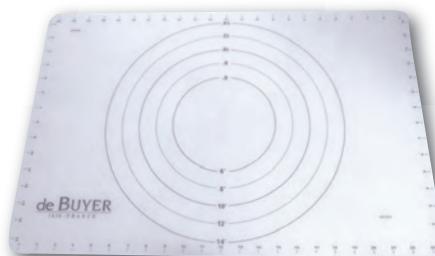
**TAPIS PÂTISSIER EN SILICONE AVEC PERFORATIONS / SILICONE PASTRY MAT WITH PERFORATIONS
-60° à +260° C / -76° to +500° F**

4933.40 40 x 30 cm Ep. 1,2mm

CUISSON PARFAITE ET UNIFORME

Les perforations de 2,5 mm sur toute la surface permettent une parfaite transmission de la chaleur, le fond des préparations ne sue pas , il respire , ce qui permet une cuisson uniforme, aussi bien dessus que dessous. Idéal pour la réalisation de viennoiseries, cookies, petits fours, pains, pizzas, fonds de tarte et de biscuits.

For pastries, cookies, «Petits Fours», bread, big pizza and tarts. Uniform cooking: perfect heat transmission thanks to the perforations (ø 2.5mm) on the whole surface. The bottom of the preparation does not sweat . The cooking is uniform on the top as well as the underneath of the pastries.



GRAND FORMAT

TAPIS DE PRÉPARATION ANTIADHÉRENT ET ANTIGLISSE EN SILICONE AVEC MARQUAGES / ANTISKID NONSTICK SILICONE BACKING MAT WITH MARKS

4937.60 60 X 40 cm Ep.1,5mm

Avec marquages de cercles/ring marks ø 12-16-20-24-28-32 cm .

Graduations en cm et pouces / graduated in cm and inches

Parfait pour étaler la pâte à tarte avant de chemiser.

Les cercles indiquent le "développe" nécessaire pour différents ø de moules/cercles à tarte.

Allows pie pastry to be rolled on a worktop. The marks indicate the upright quantity of pastry to the exact size of the tart mould/rings.

PLAQUE DE CUISSON POUR FOUR MÉNAGER BAKING TRAY FOR DOMESTIC OVEN



PLAQUE RECTANGULAIRE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM / NON-STICK ALUMINIUM PASTRY TRAY
8161.35 35 x 32,5 cm
8161.40 40 x 30 cm

Multiusages - Bord pincés - N'attache pas .
Parfaite pour la cuisson des tuiles, langues de chat.
Légère et résistante.



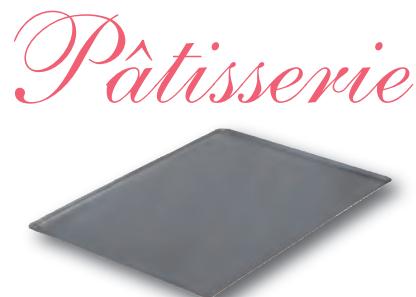
PLAQUE DE CUISSON MICRO PERFORÉE EN ALUMINIUM / ALUMINIUM MICRO PERFORATED PASTRY TRAY

7367.40 40x30 cm perforation ø3mm
La meilleure alliée de vos tapis siliconés : les micro-perforations permettent une circulation de l'air homogène. A combiner aussi avec les feuilles de cuisson et les moules silicone. Bords pincés - résistante.



PLAQUE RECTANGULAIRE INOX / ST/STEEL RECTANGULAR PASTRY TRAY
3361.40 40 x 30 cm

Parfaite pour stocker, réfrigérer, surgeler vos préparations. Bords pincés. Très résistante.



PLAQUE RECTANGULAIRE EN TÔLE D'ACIER / STEEL RECTANGULAR PASTRY TRAY

5363.40 40 x 30 cm Bords pincés
Parfaite pour la cuisson des pâtes à croissant, pâtes feuilletées, sablés bien cuits et croustillants. Bords pincés. Ultra résistante.



PLAQUE DE CUISSON PLATE MICRO PERFORÉE EN ALUMINIUM / ALUMINIUM MICRO PERFORATED FLAT PASTRY TRAY perforations ø3mm

7368.30 30x20 cm Spéciale mini four
7368.40 40x30 cm

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. Les perforations ø 3 mm permettent d'obtenir une cuisson homogène et des fonds croustillants. A combiner aussi avec les feuilles de cuisson et les moules silicone.



GRILLE DE CUISSON PERFORÉE POUR PIZZA EN ALUMINIUM / ALUMINIUM PERFORATED PIZZA COOKING SCREEN

7350.23 ø23 cm 7350.31 ø31 cm
7350.28 ø28 cm 7350.38 ø38 cm

La grille ajourée permet une bonne circulation de la chaleur et une cuisson homogène pour obtenir une pâte bien cuite et croustillante. Idéale pour les pâtes épaisses.

57



TOURTIÈRE RONDE PERFORÉE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM / PERFORATED NON-STICK ALUMINIUM ROUND TRAY

8137.24 ø24 cm
8137.28 ø28 cm
8137.32 ø32 cm

Tarte Tatin



TOURTIÈRE RONDE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM / NON-STICK ALUMINIUM ROUND PIE DISH

8136.24 ø24 cm
8136.28 ø28 cm
8136.32 ø32 cm

MOULE À TARTE TATIN ALU ANTIADHÉSIF / MOULD FOR UPSIDE DOWN PIE "TATIN" - NON-STICK ALU

8237.20 ø20 cm	4 p.
8237.24 ø24 cm	6 p.
8237.28 ø28 cm	8 p.
8237.32 ø32 cm	10 p.



MOULE TARTE TATIN EN FONTE D'ALUMINIUM - ANTI-ADHÉSIF CHOC EXTREME - TOUS FEUX / PIE MOULD "TATIN"-CAST ALU CHOC EXTREME NON STICK - ALL HEAT SOURCES

8320.24 ø24 cm	6 p.
8320.28 ø28 cm	8 p.



GANTS DE PROTECTION THERMIQUE EN CUIR, DOUBLÉ TISSU / GLOVES FOR THERMIC PROTECTION MADE OF LEATHER

4757.00N Résistent jusqu'à 300°C / T° up to 300°C (580°F)

Moules en acier Steel moulds



TOURTIÈRE CANNELEE EN TÔLE BLEUE / STEEL FLUTED PIE PAN

5356.24N	ø24 cm
5356.27N	ø27 cm
5356.30N	ø30 cm
5356.32N	ø32 cm



TOURTIÈRE CANNELÉE EN TÔLE BLEUE - FOND DÉMONTABLE / STEEL PIE PAN WITH REMOVABLE BOTTOM

5357.24	ø24 cm	5357.27	ø27 cm
5357.30	ø30 cm	5357.32	ø32 cm



GOUTTIÈRE À TUILE ET PAIN / LONG MOULD FOR "TUILES" AND BREAD

5358.35	35 x 14 cm
Tôle bleue 0,6 mm / Blue steel 0,6 mm	



MOULE À TARTELETTE CANNELE EN TÔLE BLEUE / STEEL FLUTED TARTLET MOULD

5356.09	ø 9 cm
5356.11	ø11 cm
5356.14	ø14 cm
5356.17	ø17 cm



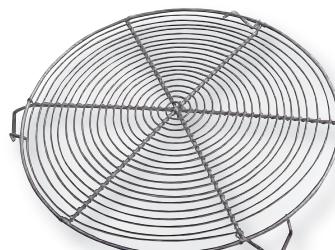
MOULE À CAKE EN TÔLE BLEUE / STEEL RECTANGULAR CAKE MOULD

5359.26	26 x 11 x 8 cm
---------	----------------



BILLES DE CUISSON EN CÉRAMIQUE / CERAMIC BAKING BALLS

4344.90 350 G.
Pour la cuisson à blanc de la pâte.
To bake pie dough.



GRILLE RONDE INOX AVEC PIEDS / ROUND ST/STEEL GRATE WITH FEET

0237.28	ø 28 cm
0237.32	ø 32 cm



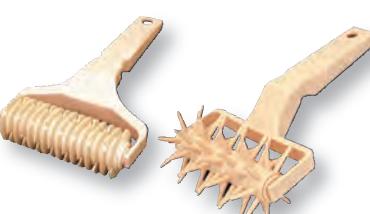
COUPE-PÂTE / DOUGH SCRAPER

3302.11N	Coupe-pâte souple acier <i>/supple steel scraper</i>
3300.12	Coupe-pâte rigide inox / <i>St/stiff scraper</i>



ROULEAU A PATISSERIE BOIS, HÊTRE / ROLLING PIN, BEECH

4840.01N	L. 50 cm
----------	----------



ROULEAU LOSANGE / CUTTING WHEEL FOR GRATING PASTRY

4361.00N	
----------	--

ROULEAU PIQUE-PÂTE / SPIKED ROLLER

4362.00N	
----------	--



GRIGNETTES (LAME DE BOULANGER) POUR INCISER LA PÂTE À PAIN / BAKER BLADES TO SLIT THE DOUGH BEFORE BAKING BREAD

4670.03N	Lot de 10/set of 10
----------	---------------------

Ce rouleau extensible (bicyclette) comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et permet de couper la pâte en plusieurs bandes régulières , en carrés, losanges, arcs de cercle, vagues... La largeur est réglable.



This expanding roller carries several stub spindles, each with a cutting wheel, and allows you to cut a series of straight strips in one go. The width is adjustable.

ROULEAU EXTENSIBLE COUPE-PÂTE EN INOX / EXPANDING PASTRY CUTTER - STAINLESS STEEL

4781.00N

5 lames unies ø 5,5 cm pour la découpe de 4 bandes . Largeur réglable de 1 à 11,5 cm.
5 plain wheels ø 5,5 cm to cut 4 strips. Adjustable width from 1 to 11,5 cm

4781.01

Modèle double avec 5 lames unies et 5 lames cannelées ø 5,5 cm pour la découpe de 4 bandes. Largeur réglable de 1 à 11,5cm.
5 plain wheels and 5 fluted wheels ø 5,5cm to cut 4 strips. Adjustable width from 1 to 11,5 cm.

Découpoir Cutter



EMPORTE-PIÈCE ROND INOX / FLUTED ROUND CUTTER ST/STEEL

3314.05 ø 5,5 cm
3314.06 ø 6 cm
3314.12 ø 12 cm

BOITE DE 9 DÉCOPOIRS RONDS UNIS EN INOX / 9 ROUND PLAIN ST/STEEL CUTTERS

3323.00N ø 3 à/to 11 cm

BOITE DE 9 DÉCOPOIRS RONDS CANNELÉS EN INOX / 9 ROUND FLUTED ST/STEEL CUTTERS

3324.00N ø 3 à/to 11 cm

BOÎTE DE DÉCOPOIRS

en plastique alimentaire extra-dur (polyamide renforcé de fibre de verre)
Hauteur 35 mm - Solides et résistants
Monobloc : pas de soudure. Rebords arrondis
Entretien facile. Passent au lave vaisselle.
T° max. d'utilisation 160°C



BOX OF CUTTERS

made of extra-strong foodgrade plastic (polyamide reinforced with glass fibre)
Solid and resistant - 35-mm high
One-piece : no welding
Perfect hygiene. Dishwasher safe
Round edge for comfortable handling
T° max. 160°C



BOITE DE 9 RONDS UNIS / 9 ROUND PLAIN CUTTERS

4308.00 ø 2 à/to 10 cm



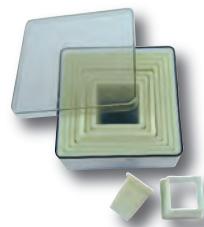
BOITE DE 9 RONDS CANNELÉS / 9 ROUND FLUTED CUTTERS

4307.00 ø 2 à/to 10 cm



BOITE DE 9 CARRÉS UNIS / 9 SQUARE PLAIN CUTTERS

4304.30 L. 2,8 à/to 9,8 cm



BOITE DE 7 COEUR UNIS / 7 PLAIN CUTTERS "HEART"

4301.00



BOITE DE 5 ÉTOILES LISSES / 5 PLAIN CUTTERS "STAR"

4304.60 5 branches



BOITE DE 7 ÉTOILES LISSES / 7 PLAIN CUTTERS "STAR"

4304.50 6 branches



Moule acier anti-adhésif

Nonstick steel pastry mould



MOULE A TARTE ROND CANNELE
ROUND FLUTED TART MOULD

4705.20 ø 20 cm
4705.24 ø 24 cm
4705.28 ø 28 cm
4705.32 ø 32 cm



MOULE A TARTE ROND CANNELE
ROUND FLUTED TART MOULD
FOND AMOVIBLE / REMOVABLE BOTTOM

4706.20 ø 20 cm
4706.24 ø 24 cm
4706.28 ø 28 cm
4706.32 ø 32 cm



TOURTIERE RONDE CANNELE
EVASEE / ROUND FLUTED TART MOULD
WITH OBLIQUE EDGE

4703.10 ø 10 cm Tartelette / tartlets
4703.12 ø 12 cm Tartelette / tartlets
4703.28 ø 28 cm



TOURTIERE CANNELE EVASEE
FLUTED TART MOULD WITH OBLIQUE EDGE
FOND AMOVIBLE / REMOVABLE BOTTOM

4704.28 ø 28 cm



MOULE SPECIAL TARTE AUX FRUITS
ROUND FLUTED FRUIT TART MOULD

4707.28 ø 28 cm



MOULE A TARTE RECTANGULAIRE
CANNELE / RECTANGULAR FLUTED
TART MOULD
FOND AMOVIBLE / REMOVABLE BOTTOM

4708.20 L. 20 x 8 cm
4708.36 L. 35,6 x 10,2 cm



MOULE A TARTE CARRÉ CANNELE
SQUARE FLUTED TART MOULD
FOND AMOVIBLE / REMOVABLE BOT-
TOM

4709.18 L. 18 cm
4709.23 L. 23 cm



NEW



MOULE À CHARLOTTE
ROUND CHARLOTTE MOULD

4719.18 ø 18 cm - Ht 10 cm



MOULE À MANQUÉ / SAVARIN
DÉMONTABLE / SAVARIN MOULD WITH
REMOVABLE PART

4766.26 ø 26 cm
2 fonds disponibles : 1 fond lisse et un fond pour Savarin



MOULE À MANQUÉ DÉMONTABLE
DISMONTABLE ROUND PASTRY MOULD

4844.20 ø 20 cm
4844.24 ø 24 cm
4844.26 ø 26 cm
4844.28 ø 28 cm

**MOULE À MANQUÉ / ROUND MOULD**

- 4717.20 ø20 cm
 4717.23 ø23 cm
 4717.28 ø28 cm Avec anses/*with handles*

**LOT DE 4 MOULES À CANELÉS INDIVIDUEL / SET OF 4 INDIVIDUAL 'CANELÉS' FLUTED MOULD**

- 4718.05 ø 5,5 cm - Ht 5,5 cm

**MOULE À KOUGLOFF / KOUGLOFF MOULD**

- 4701.22 ø22 cm

**MOULE À CAKE , PLIÉ / RECTANGULAR MOULD CAKE , FOLDED EDGES**

- 4716.25 L. 25 x 10 cm
 4716.30 L. 30 x 10.8 cm
 4716.35 L. 35 x 10.8 cm

**MOULE À CAKE , ANGLES ARRONDIS / RECTANGULAR MOULD CAKE , ROUNDED EDGES**

- 4715.15 L. 15 x 7.5 cm
 4715.24 L. 24 x 13 cm
 4715.26 L. 26 x 10 cm

**PLAQUE DE 12 MOULES À TARTELETTES / PASTRY TRAY FOR 12 ROUND TARTLETS**

- 4711.12 tartelettes/tartlet ø 7 cm
 plaque/tray 34 x 26 cm

**PLAQUE DE 12 MOULES À MADELEINE / PASTRY TRAY FOR 12 MADELEINE CAKES**

- 4710.12 12 Madeleines
 plaque/tray 25,5 x 20 cm

**PLAQUE DE 12 MOULES À MUFFINS / PASTRY TRAY FOR 12 MUFFIN MOULDS**

- 4843.00 ø 70mm - Ht 28 mm

**PLAQUE DE MINI SAVARINS / PASTRY TRAY FOR MINI SAVARIN CAKES**

- 4712.06 6 Savarins /Savarins ø 8 cm
 plaque/tray 31,3 x 21,5 cm
 4712.12 12 Savarins /Savarins ø 7 cm
 plaque/tray 34 x 26 cm

**PLAQUE DE CUISSON PERFOREE / PERFORATED BAKING TRAY**

Pour la cuisson de 2 baguettes. Parfaite également pour former des décors chocolat ou des tuiles.
For the oven cooking of 2 'baguettes'. Suitable also for giving a rounded shape for chocolate decors or almond tuiles.

- 4713.02 L. 37 X 16,5 cm

**PLAQUE A FOUR / OVEN TRAY**

Double fond isolé , parfaite pour la cuisson des cookies et macarons. Avec poignée pour une manipulation facile.
Insulated double wall , perfect for macaroons and cookies cooking. With handle for easy handling.

- 4714.00 L. 35,5 X 27,5 cm

Douille à pâtisserie Pastry Nozzle



DOUILLE INOX UNIE / ST/STEEL PLAIN NOZZLE

2111.02N	ø 2 mm	2111.12N	ø 12 mm
2111.03N	ø 3 mm	2111.13N	ø 13 mm
2111.04N	ø 4 mm	2111.14N	ø 14 mm
2111.05N	ø 5 mm	2111.15N	ø 15 mm
2111.06N	ø 6 mm	2111.16N	ø 16 mm
2111.07N	ø 7 mm	2111.17N	ø 17 mm
2111.08N	ø 8 mm	2111.18N	ø 18 mm
2111.09N	ø 9 mm	2111.20N	ø 20 mm
2111.10N	ø 10 mm	2111.22N	ø 22 mm
2111.11N	ø 11 mm	2111.24N	ø 24 mm

DOUILLE INOX À BÛCHE / ST/STEEL NOZZLE FOR YULE LOG

2113.06N	6 dents/teeth 16 X 2mm
2113.08N	6 dents/teeth 20 X 3mm

DOUILLE INOX SAINT HONORÉ ST/STEEL NOZZLE

2115.20N	ø 9 mm
2115.25N	ø 11 mm
2115.30N	ø 13 mm
2115.35N	ø 15 mm
2115.40N	ø 16 mm

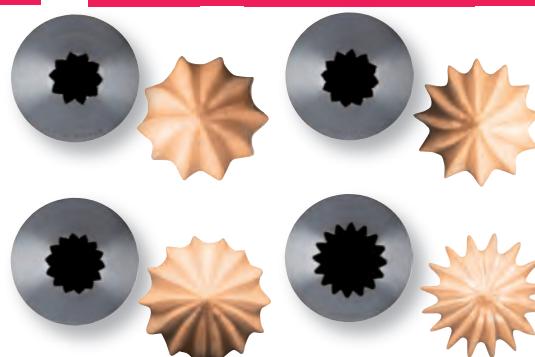
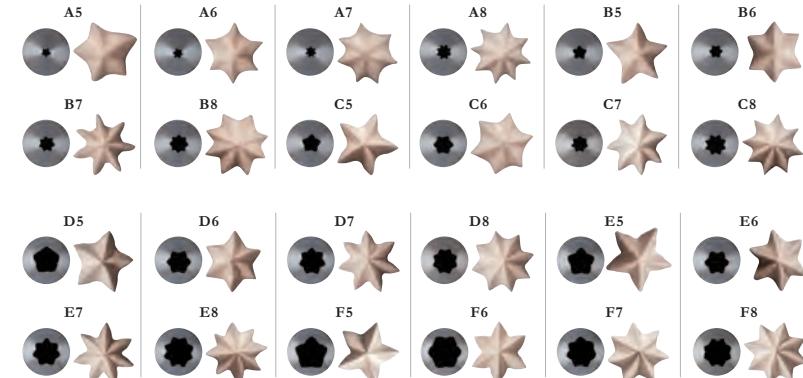


DOUILLE INOX CANNELÉE/ST/STEEL STAR NOZZLE

2112.02N	A5- 5 dents	2112.14N	D5- 5 dents
2112.03N	A6- 6 dents	2112.15N	D6- 6 dents
2112.04N	A7- 7 dents	2112.16N	D7- 7 dents
2112.05N	A8- 8 dents	2112.17N	D8- 8 dents
2112.06N	B5- 5 dents	2112.18N	E5- 5 dents
2112.07N	B6- 6 dents	2112.19N	E6- 6 dents
2112.08N	B7- 7 dents	2112.20N	E7- 7 dents
2112.09N	B8- 8 dents	2112.21N	E8- 8 dents
2112.10N	C5- 5 dents	2112.22N	F5- 5 dents
2112.11N	C6- 6 dents	2112.23N	F6- 6 dents
2112.12N	C7- 7 dents	2112.24N	F7- 7 dents
2112.13N	C8- 8 dents	2112.25N	F8- 8 dents

DOUILLE A FEUILLES INOX / ST/STEEL LEAF NOZZLE

2128.02N 6 mm - N°2



DOUILLE A ROSE INOX / ST/STEEL ROSE NOZZLE

2129.08N	ø 8 mm
2129.09N	ø 9 mm
2129.11N	ø 11mm
2129.14N	ø 14 mm
2129.16N	ø 16 mm



DOUILLE INOX À PETIT FOUR / ST/STEEL 'PETIT FOUR' STAR NOZZLE

2116.07	ø 7 mm - 10 dents/teeth
2116.08	ø 8 mm - 12 dents/teeth
2116.10	ø 10 mm - 14 dents/teeth
2116.14	ø 14 mm - 16 dents/teeth



DOUILLE À GARNIR INOX / ST/STEEL FILLING TUBE

2125.06 ø 6 mm

NEW

DOUILLE INOX À RUBAN ST/STEEL RUBAN NOZZLE

2117.10	10 X 2 mm
2117.15	15 X 2 mm
2117.20	20 X 2 mm
2117.30	30 X 5 mm

NEW

DOUILLE SULTANE INOX ST/STEEL SULTANE NOZZLE

Ø supérieurs / Outer ø :	
- Ø extérieur/outer	35 mm
- Ø cône /cone	21 mm
2118.01	Cône sortant / Protruding cone
2118.02	Cône à ras / Flat cone

LOT DE 6 DOUILLES INOX / SET OF 6 ST/STEEL NOZZLES

2114.00N	
2 unies 2 & 9 mm / 3 cannelées -6 dents 4 mm+ 6 dents 6mm+8 dents 6mm /1 douille à bûche	



LOT DE 6 DOUILLES EN PLAS- TIQUE TRANSPARENT/ SET OF 6 PLASTIC PASTRY NOZZLES

4129.00	3 douilles cannelées / 3 Star nozzles (B6 - F6 - B8) 2 douilles lisses/plain nozzles (ø 8 mm & ø 15 mm) 1 Saint Honoré
---------	---



LOT DE 6 DOUILLES SPÉCIAL PÂTISSERIE EN PLASTIQUE TRANSPARENT/ SET OF 6 PLASTIC NOZZLES FOR PASTRY

4132.06	6 douilles spéciales pâtisserie Set of 6 nozzles for pastry
2	Petits Fours PF10 & PF14 - 1 Saint Honoré
1	douille feuille N° 2/ Leaf FE2
1	douille à nid / Bird nest nozzle
1	douille à bûche 8 dents / 1 star ribbon nozzle 8 teeth



LOT DE 6 DOUILLES PLASTIQUE/ SET OF 6 PLASTIC NOZZLES

4863.01N

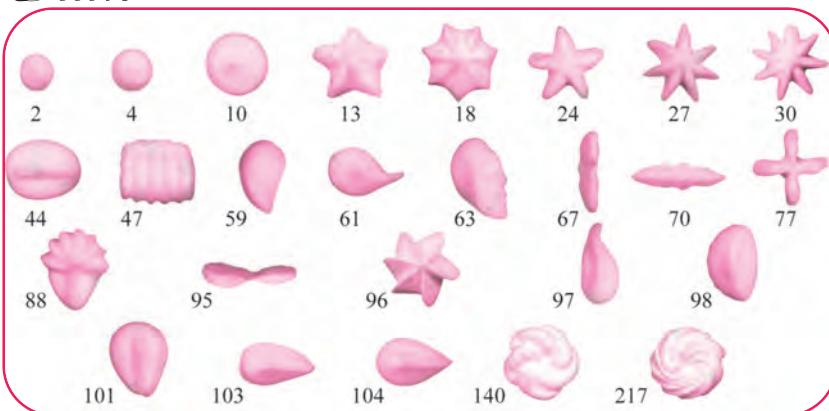


COFFRET DE 26 DOUILLES FINES À DÉCOR EN INOX/ SET OF 26 ST/STEEL SMALL DECOR NOZZLES

2114.20

Pour 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.

Case with 26 st/steel decor nozzles + an adaptator + 2 supports to make decorations.

Décor

COFFRET DE 35 DOUILLES À PÂTISSERIE INOX/ SET OF 35 ST/STEEL PASTRY NOZZLES

2114.10

Assortiment traditionnel composé de 35 douilles larges et de tailles diverses: 10 unies, 15 cannelées, 5 Petit Fours, 2 à Rose, 2 à bûche et 1 à garnir. Elles sont fournies avec des adaptateurs afin de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche.

Case with a traditional pastry assortment of 35 nozzles: 10 plain nozzles, 15 star nozzles, 5 for Petit Fours, 2 for Rose, 2 ribbon nozzles and one to garnish . Supplied with adapters to change nozzles on the same pastry bag.

Assortiment de douilles inox.
S'adaptent à toutes les poches pâtissières. Conditionnées dans boîte distributrice.
 Selection of st/steel nozzles. Suitable for all piping bags. Delivered in a decor box.

Pastry Box



ASSORTIMENT DE 60 DOUILLES EN INOX / SELECTION OF 60 STAINLESS STEEL NOZZLES

2130.00 12 modèles en 5 ex :

- 5 douilles unies / Plain nozzles x 5
- 5 douilles cannelées / Fluted nozzles x 5
- 1 St Honoré ø 11 mm x 5
- 1 douille à bûche / Nozzle for Yule log x 5

maxi Pastry Box



ASSORTIMENT DE 120 DOUILLES EN INOX / SELECTION OF 120 STAINLESS STEEL NOZZLES

2130.01 24 modèles en 5 ex :

- 7 douilles unies/plain nozzles x 5
- 6 douilles cannelées/star nozzles x 5
- 2 douilles/nozzles St Honoré x 5
- 2 douilles à bûche / Nozzles for Yule log x 5
- 1 douille à nid / Bird nest nozzle x 5
- 1 douille à feuille / Leaf nozzle x 5
- 2 douilles à rose/rose nozzles x 5
- 1 douille à garnir / filling nozzle x 5
- 2 douilles "Petits Fours"/star nozzles x 5



POCHE EN COTON / COTTON PASTRY BAGS

- | | |
|----------|---|
| 4856.30N | L. 30 cm |
| 4856.35N | L. 35 cm |
| 4856.40N | L. 40 cm |
| 4856.45N | L. 45 cm |
| 4347.05N | Lot de 5 poches / Set of 5
pastry bags L.30/35/40/45/50 cm |



ROULEAU DE 100 POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES POLYÉTHYLÈNE/ ROLL OF 100 POLYETHYLENE DISPOSABLE PASTRY BAGS

- | | |
|----------|---------------------|
| 4348.40N | L. 40 cm/ 0,5 litre |
| 4348.45N | L. 45 cm/ 1 litre |



ROULEAU DE 20 POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES POLYÉTHYLÈNE/ ROLL OF 20 POLYETHYLENE DISPOSABLE PASTRY BAGS

- 4348.02 L. 40cm/ 0,5 litres
sous boîte décor/under decor package



POCHE PATISSIERE EN POLYURETHANE / POLYURETHANE PASTRY BAG T° UTILISATION 60°C MAXI.

- | | |
|---------|---------|
| 4347.35 | L.35 CM |
| 4347.45 | L.45 CM |
| 4347.50 | L.50 CM |



LOT DE 8 PINCES TWIXIT® EN PLASTIQUE/ SET OF 8 PLASTIC CLIPS TWIXIT®

- | | |
|---------|---|
| 4336.00 | 4 coloris / 4 colours
3 tailles/sizes L. 13-10-5 cm
Parfaites pour fermer les poches pâtissières remplies / perfect to close full pastry bags |
|---------|---|



SUPPORT POUR POCHE PÂTISSIERE EN POLYPROPYLENE / HOLDER FOR PASTRY BAG MADE OF POLYPROPYLENE

- 4347.10N ø 19,5 CM HT 23 CM

LeTUBE

PISTON À PÂTISSERIE PAstry PRESSURE SYRINGE

Dose facilement les pâtes, les crèmes, mousses ou purées. Pour préparations sucrées et salées, froides ou chaudes (non bouillantes).
Pour garnir remplir, décorer et dresser les assiettes.
Travail facile, rapide, précis et soigné.
Plus facile à remplir que la poche pâtissière.

Conception de Buyer - Modèle breveté
Contenance 0,75 L. - Gradué en cl et en oz
Mollette pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl)
Poignée ergonomique et manche confort anti-glissoir
Douille démontable et interchangeable. Livré avec 2 douilles en plastique alimentaire (lisse et cannelée)



*Effortless dosing of pastes, creams, mousses or purees.
For sweet and savory preparations. For cold and hot use (not boiling).
For garnishing, filling and decorating desserts or plates.
Simple, fast, accurate and delicate work.
Easier to fill than an pastry bag.*

Designed by de Buyer - Patented
0,75 Liters. Graduated in cl and oz
Knob for easy setting of pressure for dosing the amount to be poured (from 1 to 5 cl)
Ergonomic grip and "soft touch" anti-slide handle
Removable, interchangeable decorating nozzle.
Comes with 2 nozzles (plain and fluted)



PISTON À PÂTISSERIE "LE TUBE" AVEC 2 DOUILLES / PASTRY PRESSURE SYRINGE "LE TUBE" WITH 2 NOZZLES

3358.00

livré avec douille unie 8 mm et douille cannelée D8 ø 8 mm - 8 dents/delivered with 1 plain nozzle 8 mm and 1 fluted nozzle D8 ø 8 mm- 8 teeth

NEW



PRÉSENTOIR COMPLET "LE TUBE" AVEC ÉCRAN VIDÉO ET PRODUITS / DISPLAY "LE TUBE" WITH VIDEO SCREEN AND PRODUCTS

3358.91 dim. 45 x 35,5 x Ht 150 cm

Comprends / includes : 9 Tube x 3358.00 / 8 x 3358.75
3 x 4129.00 / 3 x 4132.06

RECHARGE 0,75 L. EN PLASTIQUE TRANSPARENT / EXTRA TANK IN TRANSPARENT PLASTIC

3358.75 gradué en cl et en oz / graduated in cl and oz.

avec couvercles hermétiques pour stocker une autre préparation / with hermetically-sealing lids for storing other preparations



65

ASSORTIMENT DE 6 DOUILLES SET OF 6 NOZZLES

pour multiples utilisations adaptables au piston à pression LE TUBE / for various uses - Suitable for the pressure piston LE TUBE.

4129.00 3 douilles cannelées / 3 Star nozzles (B6 - F6 - B8)

2 douilles lisses/plain nozzles (ø 8 mm & ø 15 mm)

1 Saint Honoré

4132.06 6 douilles spéciales pâtisserie Set of 6 nozzles for pastry

2 Petits Fours PF10 & PF14 - 1 Saint Honoré

1 douille feuille / Leaf FE2

1 douille à nid / Bird nest nozzle

1 douille à bûche 8 dents / 1 star ribbon nozzle





Gouttières Long yule log

L. 30 cm

GOUTTIÈRE DÉMONTABLE EN INOX / ST/STEEL LONG MOULD FOR YULE LOG 30-CM LONG

Pour la réalisation de terrines (de légumes, viande, poisson), de glaces, de gâteaux roulés, de bûches, etc. Moule démontable en inox - Qualité PRO - Fabrication française. Démoulage facile grâce aux embouts démontables et aux parois lisses.

To make pâtés (of vegetables, meat or fish), ice-creams, Swiss rolled, yule logs, etc. Long mould with removable ends. High-quality stainless steel - Made in France



RONDE / ROUND

3206.30 7,5 x Ht 6,5 cm

3206.04 4 x Ht 4 cm
petit format / small size



CARRÉE / SQUARE

3205.30 8 x 8 cm

NEW 3205.04 4 x 4 cm
petit format / small size



TRIANGULAIRE / TRIANGULAR

3204.30 8 x Ht 6,5 cm



MOULE A CHARLOTTE EN INOX / ST/STEEL CHARLOTTE MOULD

Bord haut - Avec 2 poignées pour un démoulage facile - sans couvercle.

3125.16 ø 16 cm ht 9 cm 1,5 L.

3125.18 ø 18 cm ht 10 cm 2,1 L.

3125.20 ø 20 cm ht 10 cm 3 L.



MOULE DEMI-SPHÉRIQUE INOX / ST/STEEL HEMISpherical DOME MOULD

3133.10N ø 10 cm

3133.16N ø 16 cm

3133.20N ø 20 cm



MOULE PYRAMIDE / PYRAMID MOLD

3023.12N 12 x 12 cm Inox / St/steel



CÔNE EN INOX POUR CORNET / ST/STEEL HORN CORE

3006.25 ø 2,5 cm L. 9 cm

3006.30 ø 3 cm L. 12 cm

3006.35 ø 3,5 cm L. 14 cm

Permet de former des cornets en pâte feuilletée pour les farcir ensuite. To make puff-pastry horns.



ROULEAU À CRÈME EN INOX / ST/STEEL PASTRY-ROLL CORE

3007.25 ø 2,5 cm - L. 10 cm

Permet de former des rouleaux en pâte feuilletée pour les garnir ensuite de préparations sucrées ou salées.

To make puff-pastry rolls which can be then filled with sweet or savory mixtures.



MOULE À CANELÉS EN CUIVRE ÉTAMÉ / TINNED COPPER 'CANELÉS' FLUTED MOULD

6820.35N ø 3,5 cm

6820.45N ø 4,5 cm

6820.55N ø 5,5 cm



Cercles à entremets Pastry rings



CERCLE À ENTREMETS EN INOX HAUTEUR 45 MM / ST/STEEL ROUND PASTRY RING HT 45 MM

Individuel / individual :

- 3989.06 ø 6 cm
- 3989.65 ø 6,5 cm
- 3989.07 ø 7 cm
- 3989.75 ø 7,5 cm
- 3989.08 ø 8 cm
- 3989.10 ø 10 cm
- 3989.12 ø 12 cm
- 3989.14 ø 14 cm
- 3989.16 ø 16 cm
- 3989.18 ø 18 cm
- 3989.20 ø 20 cm
- 3989.22 ø 22 cm
- 3989.24 ø 24 cm

Indispensable pour le montage des entremets à base de mousse / Pastry rings are perfect for mousse-based desserts.



CERCLE INOX EXTENSIBLE ST/STEEL EXTENSIBLE RING

Gradué de ø 18 à 36 cm

Inox ressort - forme ronde parfaite

Graduated from ø 18 to 36 cm

3040.01 Ht 45 mm

3040.02 Ht 65 mm **NEW**



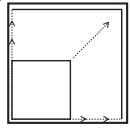
CARRÉ À ENTREMETS EN INOX/ STAINLESS STEEL SQUARE PASTRY FORM Ht 4,5 cm

- 3906.08 L. 8 cm
- 3906.12 L. 12 cm
- 3906.16 L. 16 cm
- 3906.20 L. 20 cm
- 3906.24 L. 24 cm
- 3906.28 L. 28 cm



TRIANGLE À ENTREMETS INOX STAINLESS STEEL SQUARE PASTRY FORM HT 4,5 CM

- 3937.08 L. 9,4 cm Individuel/individual :
- 3937.16 L. 20 cm
- 3937.20 L. 25 cm
- 3937.24 L. 30 cm



CADRE À ENTREMETS CARRÉ EXTENSIBLE EN INOX / SQUARE ST/STEEL EXPANDABLE FRAME HT 5 CM

3014.16 16 x 16 cm (maxi 30x30 cm)

3014.20 20 x 20 cm (maxi 37x37 cm)

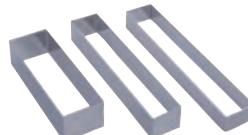
3014.30 30 x 30 cm (maxi 57x57 cm)



CADRE À ENTREMETS RECTANGULAIRE EXTENSIBLE EN INOX / RECTANGULAR ST/STEEL EXPANDABLE FRAME

3014.21 21,5 x 11,5 x ht 7,5 cm
(maxi 40x21 cm)

3014.43 43x29xht 5 cm (maxi 56x84 cm)



RECTANGLE INOX pour dresser des plats sur assiette / ST/STEEL RECTANGLE FORM for arranging fillings on a dish



- 3943.05 5 x 2,5 x Ht. 2,5 cm
- 3943.08 8 x 2,5 x Ht. 2,5 cm
- 3943.10 10 x 2,5 x Ht. 3 cm
- 3943.12 12,4 x 4,3 x Ht. 3 cm
- 3943.13 12,4 x 4,3 x Ht. 4 cm
- 3942.16 16,4 x 3,2 x Ht. 2,5 cm
- 3941.18 18,4 x 3,3 x Ht. 2 cm

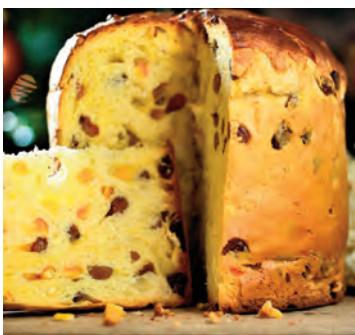


NEW

CERCLE HAUT EN INOX / HIGH ST/STEEL RING

Idéal pour les "PAINS SURPRISE", les Panettone, les brioches ou encore les gâteaux à étages, type Wedding Cake. Passe au four : à associer avec papier ou feuille de cuisson. Perfect to bake Surprise breads (Pain Surprise), Panettones, Brioches and Wedding cakes. Suitable for oven cooking : to combine with baking paper or baking sheet.

- 3912.08 Ø 8 x Ht 16 cm - 30 cl
- 3912.12 Ø 12 x Ht 8 cm - 90 cl
- 3912.16 Ø 16 x Ht 10 cm - 200 cl
- 3912.20 Ø 20 x Ht 12 cm - 380 cl
- 3912.24 Ø 24 x Ht 14 cm - 630 cl



Ruban en polypropylène pour chemiser l'intérieur des cercles à entremets. Il permet un démoulage facile de l'entremets sans abîmer le tour du gâteau. Utilisation à froid.

68

Polypropylene confectioner's ribbon to line the insides of pastry rings before moulding cream cakes. It enables an easy turning out without damaging the cake. Cold use.



LOT DE 100 BANDES PRÉDÉCOUPÉES pour chemiser les cercles jusqu'au Ø 8 cm / SET OF 100 STRIPS for lining small rings maxi Ø 8 cm

042016 L.27 cm Ht 4,5 cm



POUSSOIR UNIVERSEL INOX ST/STEEL UNIVERSAL PUSHER

Utilisation dans les cercles individuels ronds Ø 8 cm, triangles, carrés. Idéal pour former parfaitement vos préparations. For using in individual pastry rings (round Ø8 cm, square, triangular and rectangular) to push easily the preparationin the edges.

3006.00



LOT DE 5 FEUILLES DE GLAÇAGE en polyéthylène pour le travail du chocolat / SET OF 5 POLYETHYLENE SHEETS for chocolate work

042032 30 x 20 cm



ROULEAU DE RUBAN PÂTISSIER / ROLL OF CONFECTIONER'S RIBBON

ROULEAU DE 10 METRES / 10-METER ROLL

042024 Ht 45 mm

042026 Ht 60 mm



PRESENTOIR DE COMPTOIR SPECIAL CERCLES À PÂTISSERIE/ COUNTER DISPLAY FOR PASTRY RINGS

REF. 3900.00

Composition :

3989.08 60 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 Ø 8 cm

3989.06 10 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 Ø 6 cm

3989.10 6 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 Ø 10 cm

3989.07 6 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 Ø 7 cm

3906.08 4 cercles carrés inox / stainless steel square rings - L. 8cm

3091.10 4 cercles à tarte inox / stainless steel pastry tart rings - Ht 2cm Ø10cm

3943.12 4 rectangles inox / stainless steel rectangular rings - 12x4cm ht 3cm

3006.35 4 moules coniques inox/ stainless steel conical moulds - L.14cm

3989.05 4 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 Ø 5 cm

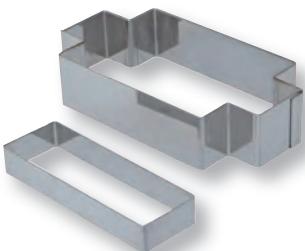
3006.00 4 tassoirs pour cercles/ stainless steel pusher for rings

3937.08 4 triangles inox / stainless steel triangular rings - L. 94mm ht 4.5cm

3942.16 4 rectangles inox / stainless steel rectangular rings - 16X3cm ht 2.5cm

042016 Lot de 100 bandes de prédécoupés / polypropylene strips for rings

Cercles à tarte Tart rings



CARRÉ POUR TARTE EN INOX / ST/STEEL SQUARE TART FORM Ht 2 cm

- 3905.08 L. 8 cm
- 3905.12 L. 12 cm
- 3905.16 L. 16 cm
- 3905.20 L. 20 cm
- 3905.24 L. 24 cm
- 3905.28 L. 28 cm

CERCLE A TARTE EN INOX ST/STEEL TART RING - HT 2 CM

- | | |
|----------|----------------------|
| 3091.06N | ø 6 cm - Individuel |
| 3091.08N | ø 8 cm - Individuel |
| 3091.10N | ø 10 cm - Individuel |
| 3091.12N | ø 12 cm |
| 3091.14N | ø 14 cm |
| 3091.16N | ø 16 cm |
| 3091.18N | ø 18 cm |
| 3091.20N | ø 20 cm |
| 3091.22N | ø 22 cm |
| 3091.24N | ø 24 cm |
| 3091.26N | ø 26 cm |
| 3091.28N | ø 28 cm |
| 3091.30N | ø 30 cm |
| 3091.32N | ø 32 cm |



CERCLE A TARTE PERFORÉ EN INOX ST/STEEL PERFORATED TART RING HT 2 CM - BORD ROULÉ / ROLLED EDGE

- | | |
|---------|---------|
| 3093.06 | ø 6 cm |
| 3093.08 | ø 8 cm |
| 3093.10 | ø 10 cm |
| 3093.22 | ø 22 cm |
| 3093.24 | ø 24 cm |
| 3093.26 | ø 26 cm |
| 3093.28 | ø 28 cm |

Les bords ont des perforations de 1 mm permettant de chasser les bulles d'air lors de la cuisson pour une pâte à tarte lisse et croustillante, parfaitement cuite.



KIT FRANCK MICHEL

kit en inox pour la réalisation rapide et facile de tartelettes rectangulaires
stainless steel kit to make quickly rectangular tartlets.

- 3943.11 Rectangle inox
st/steel rectangular ring
- 3943.91 Découpoir inox spécial rectangle/
st/steel cutter for rectangle



Franck Michel MOF 2004
Champion du monde de pâtisserie 2006



CERCLE À ENTREMETS INDIVIDUEL OBLONG EN INOX / STAINLESS STEEL OVAL INDIVIDUAL PASTRY RING

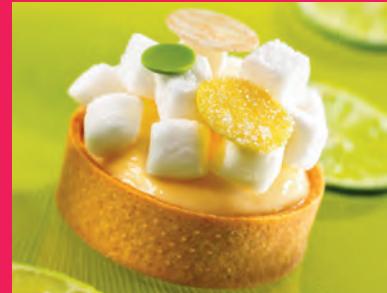
- 3037.14 14,5 x 3,5 x Ht 1,9 cm

Une création Mathieu Blandin
Champion du monde de pâtisserie 2013



Cercle à tarte perforé Perforated pastry ring

L'école
VALRHONA
東京



Créés en partenariat avec l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE cercle indispensable pour les cuissous de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Created in partnership with the famous pastry school "l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona", these new tart rings with small holes enable an uniform baking of the pie/tart edges. The straight edge allows an easy removal and a perfect pastry rim.



CERCLE A TARTE PERFORÉ EN INOX / ST/STEEL PERFORATED TART RING HT 2 CM

ROND /ROUND

3099.01	ø 5,5 cm
3099.02	ø 6,5 cm
3099.03	ø 7,5 cm
3099.00	ø 8,5 cm
3099.04	ø 10,5cm
3099.05	ø 12,5 cm
3099.06	ø 15,5 cm
3099.07	ø 18,5 cm
3099.08	ø 20,5 cm
3099.09	ø 24,5 cm
3099.10	ø 28,5 cm

NEW



CERCLE A TARTE PERFORÉ EN INOX / ST/STEEL PERFORATED TART RING HT 2 CM

RECTANGLE

3099.30	12 x 4 cm - 10 cl - indiv.
3099.32	25 x 8 cm - 40 cl - 4 p.
3099.33	28 x 11 cm - 60 cl - 6 p.

NEW

NEW



CERCLE A TARTE PERFORÉ EN INOX / ST/STEEL PERFORATED TART RING HT 2 CM

OBLONG/OVALE

3099.40	14,5 x 3,5 cm 10 cl - indiv.
3099.42	27 x 8 cm - 40 cl - 4 p.
3099.43	30 x 11 cm - 60 cl - 6 p.

NEW

NEW



CERCLE A TARTE PERFORÉ EN INOX / ST/STEEL PERFORATED TART RING HT 2 CM

CARRÉ /SQUARE

3099.19	L. 7 cm - 10 cl - indiv.
3099.20	L. 8 cm - 20 cl - 2 p.
3099.21	L.15 cm- 40 cl - 4 p.
3099.23	ø 17,5 cm- 60 cl - 6 p.
3099.22	L.20 cm- 80 cl - 8 p.

NEW



NEW

NEW

CERCLE A TARTE PERFORÉ EN INOX / ST/STEEL PERFORATED TART RING HT 2 CM

COEUR /HEART

3099.50	ø 8 cm - 9,5 cl - indiv.
3099.51	ø 12 cm - 20 cl - 2 p.
3099.52	ø 18 cm - 40 cl - 4 p.
3099.53	ø 22 cm - 60 cl - 6 p.

NEW

NEW

NEW

NEW

NEW

Créations Gourmandes

CHRISTOPHE RENOU

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur 2015

Chef pâtissier à l'Ecole Valrhona

Pastry MOF 2015

Chef at the French famous Pastry School Valrhona

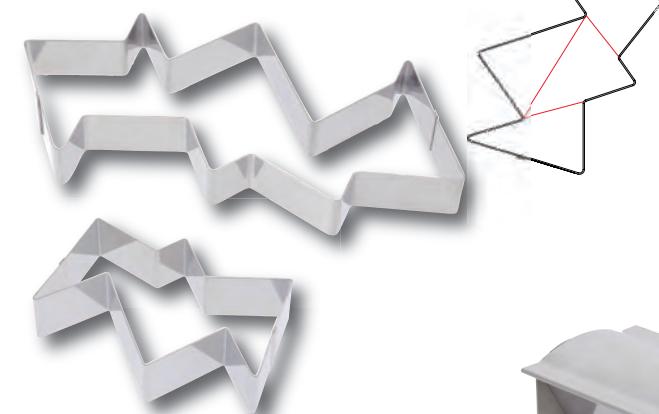


Pour le concours du MOF, le pâtissier formateur de l'Ecole Valrhona avait choisi de travailler sur le thème « Picasso sucré » en insistant particulièrement sur les influences cubistes du peintre. Découvrez ici les formes originales imaginées par Christophe Renou et façonnées par de Buyer.

For the MOF competition, C. Renou decided to work on the theme of "Sweet Picasso" especially on the painter's cubist influences. Discover the original pastry forms he created & we produce and propose you now.



CERCLE À TARTE PERFORÉ MULTIPARTS EN INOX / ST/STEEL PERFORATED TART RING HT 2 CM
3099.94 4 parts triangulaires/triangular pces
3099.96 6 parts triangulaires/triangular pces



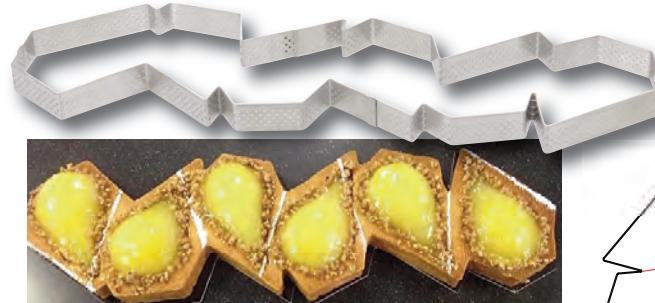
CERCLE À ENTREMETS MULTIPARTS EN INOX / ST/STEEL PASTRY FORM HT 4 CM

3939.34 4 parts triangulaires/triangular pces
3939.36 6 parts triangulaires/triangular pces



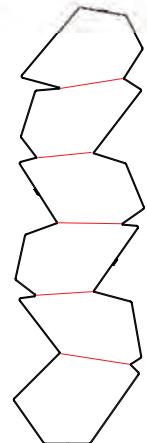
Ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuison uniforme des bords de tarte. Le bord droit permet une finition impeccable et un démoulage facile et sûr. Indispensable pour les cuissages de pâtes sablées, sucrées ou brisées. Ces cercles offrent une forme originale pour des créations uniques. Ils combinent à la fois fantaisie et rigueur. Les parts à découper sont facilement repérables.

These new tart rings with small holes enable an uniform baking of the pie/tart edges. The straight edge allows an easy removal and a perfect pastry rim. The tart rings offer original forms for unique creations. They combine both fantasy and rigor.



CERCLE À TARTE PERFORÉ EN INOX - MULTIPARTS "EXPERT" / ST/STEEL PERFORATED TART RING 'EXPERT'

3099.84 4 p. Ht 2 cm
3099.86 6 p. Ht 2 cm



MOULE À CAKE TRIANGULAIRE INOX AVEC DÉCOR SILICONE / ST/STEEL TRIANGULAR CAKE MOULD WITH SILICONE PATTERN

3209.18 18 X 8 X HT 6,5 CM
Une structure en silicone avec des formes géométriques en relief s'insère dans le moule et forme des dessins sur le gâteau. A silicone insert with geometric forms in relief fits into the mould and creates a 3D decoration on the cake.



NEW

Créations Gourmandes

JÉRÔME LANGILLIER

Maître Pâtissier - Champion du Monde 2009
Consultant international

Master Pastry Cook - World Champion 2009
International consultant



Le concept JÉRÔME LANGILLIER est né de l'association d'un moule en acier inoxydable et son support de cuisson pour la réalisation facile de préparations classiques tels que, par exemple, les cakes, les pâtés en croûte ou encore les Babas.

The concept Jérôme Langillier consists in combining a stainless steel long mould with a baking support to bake classic preparations as for example cakes, Pâtés en croûte or Babas.



**POUR
BABAS
TERRINES
CAKES**

**MOULE TUBE INOX Ø 45 MM
ET SA FEUILLE DE CUISSON ADAPTÉE**
ST/STEEL TUBE MOULD Ø 45 MM WITH
ITS NONSTICK BAKING SHEET

72

PETIT MODÈLE / SMALL :

- 3203.20 Moule 4 parts L.20 cm
& feuille de cuisson / mould & baking sheet
- 4344.30 Feuille de cuisson pour 3203.20/ baking sheet

MODÈLE LONG / LONG :

- 3203.30 Moule 6 parts L.30 cm
& feuille de cuisson / mould & baking sheet
- 4344.31 Feuille de cuisson pour 3203.30/ baking sheet



**MOULE LONG RECTANGULAIRE
ET SA FEUILLE DE CUISSON ADAPTÉE**
ST/STEEL RECTANGULAR MOULD
WITH ITS NONSTICK BAKING SHEET

SPECIAL PÂTÉ EN CROÛTE

- 3202.04 Moule/mould L.30 X 4 X Ht 6 cm
& feuille de cuisson /& baking sheet
- 4344.20 Feuille de cuisson pour 3202.04 /
baking sheet for 3202.04



**MOULE LONG ÉVASÉ INOX CAKE DE VOYAGE
ET SA FEUILLE DE CUISSON ADAPTÉE**
ST/STEEL OBLIQUE MOULD SPECIAL CAKE
WITH ITS NONSTICK BAKING SHEET

- 3208.23 Moule/mould L.20 x 5,5 x Ht 5 cm
& feuille de cuisson /& baking sheet
- 4344.40 Feuille de cuisson pour 3208.23/
baking sheet for 3208.23

LE MOULE est en acier inoxydable robuste de qualité pro. Facile à assembler et démonter avec ses embouts amovibles.

LE SUPPORT DE CUISSON est un tissu de cuisson en fibre de verre recouvert de PTFE. Il est antiadhésif et réutilisable plus de 200 fois. Coupé à la forme du moule. Permet moulage et démoulage facile des préparations.

Pour des préparations salées ou sucrées, à froid et à chaud : de -170° à +260°C.

Mould: Robust. Heavy duty st/steel. Easy to assemble with the removable ends.

Nonstick baking sheet : made of PTFE-coated glass fiber. 0,13-mm thick. Reusable over 200 times. Fits perfectly into the mould. Easy moulding and unmoulding.

For sweet and savory preparations. Use temperature : from -170°C to +260°C.

Bain-Marie



CUISEUR BAIN MARIE EN INOX / BAIN-MARIE ST/STEEL COOKER

Sur tous feux y compris l'induction/ For all heat sources including induction hobs

3437.I6N

1,5 L

Exemples d'utilisation :

**Chauffer le lait - Faire fondre du chocolat -
Préparer sauces délicates, mousses, crèmes... -
Réchauffer des aliments (plats pour enfants,
purée, riz...) - Décongeler des mets délicats**

Examples of uses :

Heating milk - Melting chocolate - Preparation of delicate sauces, creams - Re-heating of dishes (baby foods, rice, creamed potato...) - Defrosting of delicate frozen dishes.

Les indispensables de la Pâtisserie
The Pastry Essentials

KIT N° 1
Kit composé de / composed by :
- 1 cul-de-poule en inox/silicone / a st/steel and silicone bowl ø 20 cm
- 1 tamis en inox / a st/steel sieve ø 21 cm
- 1 spatule souple Maryse / a supple scrapping spatula L. 24 cm
- 1 feuille de cuisson réutilisable / a multicooking nonstick sheet 30x 40 cm
- 1 douille unie en inox / a st/steel plain nozzle ø 8 mm
- 1 poche en coton / a cotton pastry bag L. 35 cm
- 1 fiche-recette Macarons / a recipe card Macaroons

4856.01 sous boîte décor/under decor package

KIT N° 2
Kit composé de / composed by :
- 1 tamis en inox / a st/steel sieve ø 21 cm
- 1 spatule souple Maryse / a supple scrapping spatula L. 24 cm
- 1 corne souple en plastique / a supple plastic scraper
- 1 tapis silicone à reprères spécial macarons / a silicone pastry mat 40 x 30 cm
- 1 douille unie en inox / a st/steel plain nozzle ø 8 mm
- 1 poche en coton / a cotton pastry bag L. 35 cm
- 1 fiche-recette Macarons / a recipe card Macaroons

4856.02 sous boîte décor/under decor package

ELASTOMOULE®



74

ELASTOMOULE

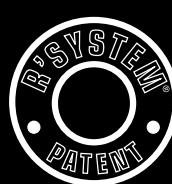
MOULE SOUPLE ET ANTIADHÉSIF NONSTICK SUPPLE PASTRY MOULD

Mousse de silicone alimentaire pur étuvé + poudre de métal
Cuisson au four et congélation de -70° à +300°C
Transmission rapide et uniforme de la chaleur
Caramélisation des sucs assurée
Démoulage facile - Système breveté

Perforations R'System®:
Pour une meilleure circulation du chaud et du froid
Cuisson homogène de tous les produits.
sur toute la plaque

Pure foodgrade silicone foam + metal powder
Oven cooking and freezing from
-70° to +300°C (-90°F to 580°F)
Quick and homogeneous heat transmission
Patented system for a better caramelization of juices
and better taste

Perforations R'System®:
Perfect heat convection Homogeneous cooking
on the whole tray



Meilleurs Ouvriers de France pâtissiers et/ou Champion du Monde de Pâtisserie ont mis leur talent au service des Elastomoules et nous proposent pour chaque moule une recette de pâtisserie classique revisitée de manière originale. 1 fiche-recette est fournie avec chaque moule.

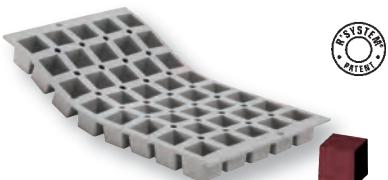


Elastomoule
Grand format
Big size
30 x 17,6 cm
REF. xxxx.01

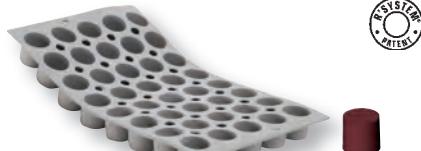
Elastomoule
Petit format
small size
21 x 17,6 cm
REF. xxxx.21



Some MOF Pastry and/or World Champions realize their original pastry recipes in the Elastomoule moulds. 1 recipe card supplied with each mould.

**MINI CUBES / MINI CUBES**

25 mm H. 25 mm
1869.01 30x17,6 cm - 40 pcs

**MINI CYLINDRES / MINI CYLINDERS**

Ø 27,5 mm H. 25 mm
1873.01 30x17,6 cm - 40 pcs

**MINI BRIOCHE / MINI BRIOCHE**

Ø 60/31 mm H. 28 mm
1845.01 30x17,6 cm - 8 pcs

**ELASTOMOULE CROQUANT**

1874.01 8 formes/moulds 4/4
4,85 cl

**MINI TARTELETTES/MINI TARTLETS**

Ø 30 mm H. 4 mm
1867.01 30x17,6 cm - 40 pcs

**MINI CAKE / MINI CAKES**

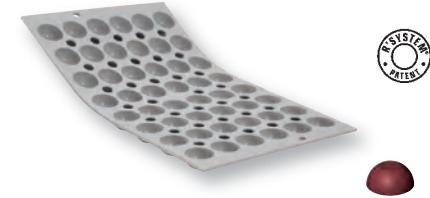
49 X 27 mm H. 27 mm
1868.01 30x17,6 cm - 20 pcs

PORTIONS CAKE / PORTIONS CAKES

90 x 48 mm H. 30 mm
1831.01D 30x17,6 cm - 9 pcs
1831.21D 21x17,6 cm - 6 pcs

**MINI PYRAMIDES / MINI PYRAMIDS**

35 X 35mm H. 25 mm
1855.01D 30x17,6 cm - 24 pcs

**MINI DEMI SPHERES -FOND PLAT /**

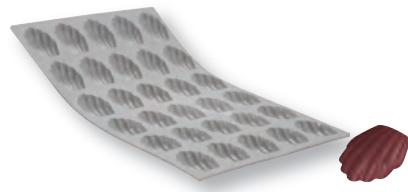
MINI HEMISPHERES - FLAT BOTTOM
Ø 25 mm H. 10 mm
1866.01 30x17,6 cm - 48 pcs

**GRANDS FINANCIERS /
FINANCIER RECTANGULAR CAKE**

95 x 45 mm H. 12 mm
1875.21 21x17,6 cm - 6 pcs - 4,2 cl

**MINI-FINANCIERS / MINI-FINANCIERS**

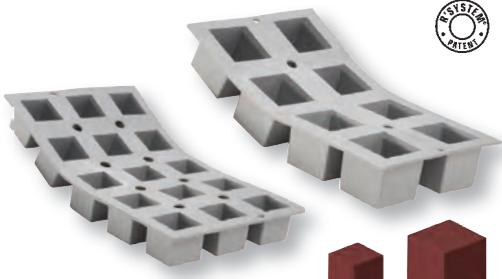
49 x 26 mm - H. 11 mm
1852.01D 30x17,6 cm - 25 pcs
1852.21D 21x17,6 cm - 15 pcs

**MINI MADELEINE / MINI-MADELEINES**

40 x 30 mm - H. 11 mm
1851.01D 30x17,6 cm - 30 pcs

**12 MOULES RONDS 'POMPONNETTES' / 12 ROUND SPECIAL MUFFINS**

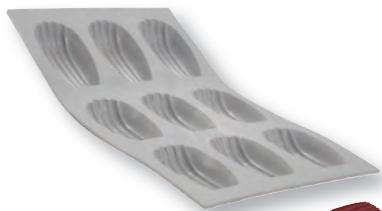
1862.21 Ø 46/30 mm H. 24 mm

**ELASTOMOULE CUBE**

1861.01 15 petits cubes - L. 35 mm - 4 cl
1836.01 8 cubes - L. 50 mm - 11.5 cl

**MINI DEMI-SPHÈRES /
MINI HEMISPHERICAL MOULDS**

Ø 30 mm H. 17 mm
1850.01 30x17,6 cm - 24 pcs
1850.21 21x17,6 cm - 20 pcs

**PORTIONS MADELEINES /**

80 x 45 mm H. 18 mm

1832.01D 30x17,6 cm - 9 pcs
1832.21D 21x17,6 cm - 8 pcs**PORTIONS MUFFINS /**

Ø 74 mm H. 30 mm

1833.01D 30x17,6 cm - 6 pcs
1833.21D 21x17,6 cm - 4 pcs**PORTIONS CANELÉS /**

BORDELAIS FLUTED CAKES

Ø 55 mm H. 50 mm

1834.01D 30x17,6 cm - 8 pcs
1834.21D 21x17,6 cm - 6 pcs**TARTELETTES RONDES /**

ROUND TARLETS

Ø 50 mm

1859.01D 30x17,6 cm - 15 pcs

**MINI-MUFFIN / MINI-MUFFINS**

Ø 45 mm H. 30 mm

1858.01D 30x17,6 cm - 15 pcs
1858.21D 21x17,6 cm - 9 pcs**MINI-TARTELETTES / MINI-TARTLETS**

Ø 45 mm H. 11 mm

1853.01D 30x17,6 cm - 24 pcs
1853.21D 21x17,6 cm - 12 pcs**8 CYLINDRES "ESCALIER"**
8 CYLINDERS "STAIRS"

1844.01 Ø 60 mm x Ht 50 m

Les modèles avec une partie rentrante dans le moule sont plus particulièrement adaptés pour les préparations froides (mousses, crèmes, flans, aspics, etc.) et permettent de créer des décors originaux.

**PORTIONS 6 PYRAMIDES INVER-
SÉES / 6 INVERTED PYRAMIDS**

1841.01 8 x 8 x Ht 3,5 cm • 10.5 cl

**10 TRIANGLES / 10 TRIANGLES**
66 x 57 H. 35 mm

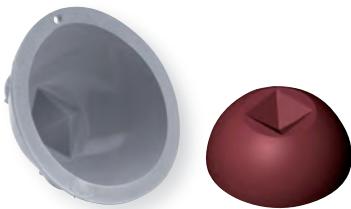
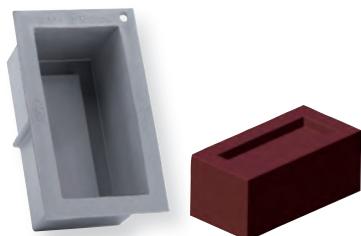
1843.01 fond plat / flat bottom



The models which include an insert are especially well suited to cold dishes (mousses, creams, custard tarts, aspics, etc) as well as offering an original idea for creating your own decors.

ELASTOMOULE®

Single

**DEMI-SPHÈRE /**
HEMISPHERICAL MOULD1872.00 Ø 95 mm - 20 cl
moule individuel avec pyramide rentrante**BRIQUE / BRICK**1871.00 100x50x50 mm - 23 cl
moule individuel avec partie rentrante**CUBE / CUBE**1870.00 L. 65 mm - 23 cl
moule individuel avec pyramide rentrante

Des moules individuels, de nouvelles formes originales qui conviennent à toutes les préparations chaudes, froides sucrées, salées. Angles vifs pour une présentation parfaite.

Original shapes for these individual moulds, suitable for all types of preparations Hot, Cold Sweet, Savory.
Perfectly shaped with neat edges

Moul'flex®



PLAQUE/TRAY 17,5 X 30 CM

Souple et Anti-adhésif
Démoulage facile
Silicone alimentaire pur étuvé
Coloris noir
Cuisson au four (four traditionnel et four micro-ondes), au bain-marie et congélation de -40° à +280°C

*Non-stick supple mould made of pure foodgrade silicone - Black colour
Easy removal
Oven cooking (traditional and microwaves), bain-marie cooking and freezing from -40° to +280°C (-40°F to 530°F)*



12 MOULES "TRADITION 1900" / 12 "TRADITION 1900" MOULDS
Ø 30/40 MM HT 40 MM

1967.01 Plaque 276 x 176 mm



8 GRANDS CONES / 8 BIG CONES
Ø 55 MM HT 60 MM

1997.01



24 PETITS CONES DECOR /
24 SMALL CONES DECOR

Ø 34 MM HT 31 MM

1997.03



POMPONNETTES RONDES /
ROUND "POMPONNETTE" CAKES

1999.01 8 emp. Ø 60 mm - Ht 20 mm
1999.02 24 emp. Ø 30 mm - Ht 15 mm



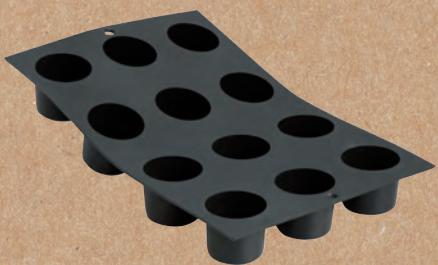
18 MINI-SAVARINS RONDS / 18
SMALL ROUND SAVARINS
Ø 41 MM - HT 12 MM

1963.02



MINI-SAVARINS / SMALL SAVARINS

1963.03 20 rectangles/rectangular forms
48 x 28 x ht 21mm
1963.04 24 carrés/square 35 x ht 21,5mm



12 DARIOLES / 12 "DARIOLE"
MOULDS Ø 40/35 MM HT 35 MM

1960.01 Plaque 276 x 176 mm



25 MINI FINANCIERS / 25 MOULDS
49 X 26 MM HT 11 MM

1976.02



7 GRANDS FINANCIERS / 7 LARGE
FINANCIER RECTANGULAR CAKES
95 X 47 X HT 10 MM

1976.03 Plaque 295 x 173 mm



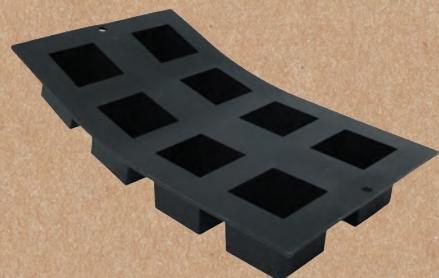
DEMI-SPHÈRES / HEMISPHERES

1961.01 6 demi-sphères/hemispheres ø7 cm
1961.02 15 demi-sphères/hemispheres ø4 cm



6 MUFFINS / 6 MUFFINS Ø 7,2 CM

1962.01



8 CUBES 45 mm

1996.01



6 BRIOCHES /
6 FLUTED BRIOCHES Ø 8 CM

1964.01



6 TARTELETTES /
6 ROUND TARTLETS Ø 6,5 CM

1978.01



TARTELETTES / ROUND TARTLETS

1965.01 8 tartelettes/tartlets ø 6,5 cm

1975.01 15 tartelettes/tartlets ø 5 cm



9 MADELEINES /
9 MADELEINES 7,5 X 4,5 CM

1966.01



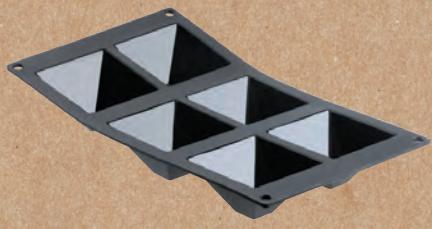
6 MINI-KOUGLOFFS /
6 MINI-KOUGLOFF Ø 7 CM

1979.01



8 CANELÉS BORDELAISS / 8 "BOR-
DELAIS" FLUTED CAKES Ø 5,5 CM

1968.01



6 PYRAMIDES /
6 PYRAMIDS 7 X 7 CM

1969.01



8 CŒURS /
8 "HEARTS" 6,5 X 6 CM

1970.01



8 CAKES OVALES /
8 OVAL CAKES 6,5 X 4 CM

1971.01



**9 MINI-CAKES /
9 MINI-CAKES 9 X 4.8 X HT 3 CM**
1976.01



**28 MINI-GANELES Ø 3,5 CM / MINI-
"BORDELAIS" FLUTED CAKES**
1977.01



**6 MOULES SAVARINS Ø 7,2 CM
6 SAVARIN ROUND MOULDS**
1963.01



**30 MINI-MADELEINES /
30 MINI-MADELEINES 4 X 3 CM**
1994.01



**MOULE A CAKE /
CAKE MOULD 24 X 10,5 CM**
1984.24



**TOURTIÈRE CANELÉE /
FLUTED PIE PAN**
1980.28 Ø28 cm



**MOULE À SAVARIN /
SAVARIN MOULD Ø 24 CM**
1983.24



TOURTIÈRE RONDE / ROUND PIE PAN
1990.20 Ø 20 cm
1990.24 Ø 24 cm
1990.26 Ø 26 cm



**MOULE COEUR /
"HEART" MOULD**
1981.22



**MOULE RECTANGULAIRE /
RECTANGULAR MOULD**
1982.28 28x25xHt 4 cm



MOULE 'LA TOUR' / 'TOWER' MOULD
1989.00 26,4 x 16 x Ht 5 cm - 0,8 L.



**MOULE À TARTELETTE /
TARTLETS MOULD**
1980.08 Ø8 cm
1980.10 Ø10 cm
1980.12 Ø12 cm



**16 PETITS GÂTEAUX X-O COEUR /
16 SMALL CAKES X-O HEART**
1949.00 Plaque / Tray 21 x 21 cm



Cup Cake
**LOT DE 6 MOULES CUP CAKES
EN SILICONE / SET OF 6 SILICONE
CUP CAKES MOULDS**
1985.05 Ø 5 cm - Ht 2,4 cm
1985.07 Ø 7 cm - Ht 3,2 cm

Idéal pour les muffins, cakes salés ou sucrés, pannacottas, moelleux chocolat, crèmes renversées,... / Perfect for muffins, savory or sweetly cakes, pannacottas, chocolate cakes, custards,...

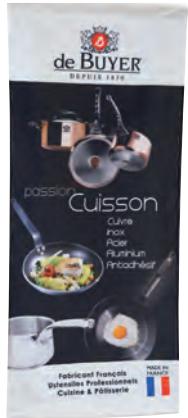


INDEX

0237	48/58	2126	62	3725	8	4708	60	5680	24
0812	51	2128	62	3726	9	4709	60	6200	55
0816	26	2129	62	3730	8	4710	61	6206	19
1831	75	2130	64	3736	8	4711	61	6224	19
1832	76	2601	26	3740	9	4712	61	6230	19
1833	76	2609	51	3741	9	4713	61	6232	19
1834	76	2610	50	3742	9	4714	61	6236	19
1836	75	2612	47	3743	9	4715	61	6241	19
1841	76	3006	66/68	3744	9	4716	61	6242	19
1843	76	3007	66	3746	8	4717	61	6243	19
1844	76	3014	67	3750	7/29	4718	61	6244	19
1845	75	3023	66	3751	7	4719	60	6247	19/28
1850	75	3037	69	3752	7	4740	52	6406	20
1851	75	3040	67	3753	7	4745	52	6424	20/29
1852	75	3091	69	3754	7	4757	51/57	6425	20
1853	76	3093	69	3755	7	4766	60	6426	21
1855	75	3099	70/71	3756	7	4781	59	6430	20
1856	75	3113	50	3900	68	4782	54	6432	23/28
1858	76	3114	50	3905	69	4788	51	6436	20
1859	76	3115	50	3906	67	4789	51	6440	21/28
1861	75	3116	50	3912	68	4807	52	6441	21
1862	75	3121	27	3930	54	4809	29	6442	21
1866	75	3122	28	3937	67	4813	51	6443	21
1867	75	3122	28	3939	71	4815	52	6444	21
1868	75	3125	66	3941	67	4816	51	6445	23
1869	75	3133	66	3942	67	4826	52	6446	23
1870	76	3136	48	3943	67/69	4827	54	6447	23
1871	76	3202	72	3989	67	4840	48/58	6448	23
1872	76	3203	72	4112	13	4843	61	6449	23
1873	75	3204	66	4112	17/28	4844	60	6450	23
1874	75	3205	66	4129	63/65	4856	64/73	6453	23
1875	75	3206	66	4132	63/65	4858	48/52	6454	23
1949	79	3208	72	4200	19/21/51	4863	63	6460	22
1960	78	3209	71	4230	49	4881	52	6461	22
1961	78	3232	54	4231	49	4882	52	6462	22
1962	78	3240	54	4232	49	4884	55	6463	22
1963	77	3242	54	4233	49	4885	52	6464	22
1963	79	3250	55	4234	49	4891	52	6465	22
1964	78	3253	55	4235	49	4920	51	6466	22
1965	78	3280	55	4236	49	4931	56	6467	22
1966	78	3290	48	4237	51	4933	56	6468	22
1967	77	3300	48/58	4238	51	4934	56	6820	66
1968	78	3302	48/58	4239	51	4935	56	7350	48/57
1969	78	3314	59	4260	31	4937	56	7350	57
1970	78	3323	59	4270	33	4938	56	7366	48
1971	78	3324	59	4270	50	4970	48	7367	48/57
1975	78	3329	17/28	4271	33	5020	26	7368	57
1976	78	3350	54	4272	33	5023	26	7664	27
1976	79	3351	54	4275	33	5026	26	8126	27
1977	79	3352	54	4280	35	5030	28	8136	57
1978	78	3353	53	4281	35	5032	28	8137	48/57
1979	78	3354	54	4282	35	5050	26	8140	27
1980	79	3356	54/55	4283	35	5051	26	8140	29
1981	79	3358	65	4285	35	5114	28	8161	57
1982	79	3361	57	4286	35	5290	26	8183	27
1983	79	3372	55	4290	30	5291	26	8185	29
1984	79	3373	48/55	4291	30	5293	26	8237	57
1985	79	3401	51	4301	59	5303	29	8300	17
1988	27	3410	10	4304	59	5350	48	8304	17
1989	79	3411	10	4307	59	5353	48	8308	17
1990	79	3412	10	4308	59	5356	58	8309	17
1994	79	3427	10	4336	64	5357	58	8311	17
1996	78	3429	10	4344	56/72	5358	58	8313	17
1997	77	3437	73	4344	58	5359	58	8316	17/28
1999	77	3441	27	4347	64	5363	57	8317	17
2009	51	3449	27	4348	64	5540	25	8318	17
2011	41	3454	11	4357	56	5610	25	8319	17
2012	43	3456	11	4361	58	5611	25	8320	57
2015	43/45	3459	13	4362	58	5612	25/29	8359	13/14
2016	39	3468	11	4409	51	5613	25	8360	13/14
2017	37	3491	13	4441	27	5614	25	8362	14
2040	52	3493	13	4604	54	5615	25/29	8363	14
2111	62	3494	13	4636	17/26/51	5616	25	8480	15
2112	62	3495	13	4670	58	5630	14	8485	15/29
2113	62	3496	13	4701	61	5634	14	042016	68
2114	63	3565	54	4702	61	5635	14	042024	68
2115	62	3706	8/9	4703	60	5651	25	042026	68
2116	62	3709	9/19/21	4704	60	5652	25	042032	68
2117	63	3718	8	4705	60	5654	25	044080N	52
2118	63	3719	8	4706	60	5664	25	044085N	52
2125	62	3724	8/9	4707	60	5670	7/29		

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.
 All texts, information, characteristics and photographs in this catalogue are for information only and are not warranted. We disclaim liability in event of inaccuracy thereof. We reserve the right to make any changes therein without prior notice.

PRÉSENTOIRS & PLV DISPLAY



PLV rappel de marque
Panneau PVC de Buyer / panel 'de Buyer'
dim. 600 x 200 mm
Ref : QPR10.700
Utilisation en intérieur/ Indoor use



VITRINE POUR COUTEAUX / DISPLAY FOR KNIVES
REF.4299.00 (vide)
Structure inox équipée d'une barre aimantée
Stainless steel - equipped with a magnetic rack
dim. L. 71 x 47.5 x Prof. 16 cm
16.3 kg (vide / empty)
270 €HT *

TOTEM PLV DE BUYER / Mineral B Element
recto verso - 42x23x Ht 154 cm
Ref : 10.0004
français-anglais / French-English

PLV rappel de marque
de Buyer
Plaque inox poli brillant
St/Steel plate brand recall
dim. 90 x 70 mm
Ref : 10.0002



Présentoir MINERAL B ELEMENT
Réf. 5000.08
Dim. 64 x 64 cm
Livré avec / Delivered with :
• 9 crochets / 9 removables hooks
• Porte fiches / leaflet holder
• Leaflets MINERAL B ELEMENT
• Ecran video / video screen
242 €HT *



Colonne moules souples
Column for supple moulds
Ref.1900.01B
Ht 180 x 60 cm (9 crochets/hooks)
126 €HT *



Présentoir de comptoir
Cercles inox Pâtisserie
Counter display for pastry rings
REF : 3900.00
Dim : 385 x 350 x Ht 504 cm
111 €HT



Présentoirs / Displays Mandoline Cont. 8 Mandolines
2016.99 VIPER Dim. 57 x 30 x 164 cm
2012.99 Mandoline Ultra Dim. 67 x 27 x 165 cm
2015.99 Mandoline Swing Dim. 67 x 27 x 165 cm
221 €HT *



Nous consulter pour la composition des présentoirs
Consult us for the composition of the displays

* prix de revient du présentoir vide / production cost of the display

PRÉSENTOIRS DISPLAY

PRÉSENTOIR 'TOUR'

pour une boutique animée avec un présentoir original qui attire les regards.

Mettez en valeur le 'Made in France' !

le présentoir TOUR , disponible en version 4 faces ou 6 faces , possède tablettes et crochets amovibles et accueille au choix les gammes :

- FRENCH COLLECTION • PRIMA MATERA
- AFFINITY • ELASTOMOULE
- MINERAL B ELEMENT



DISPLAY UNIT 'TOWER'

for a lively boutique with an original, eye-catching display.

Emphasize the value of 'Made in France' !

the TOWER display is available in 4-sided or 6-sided versions, with removable tables and hooks and can be used to display any choice of range:



PRÉSENTOIR TOUR 4 FACES

4-SIDE DISPLAY TOWER

5000.09 (vide / empty)

Dim. 60 x 60 cm Ht 200 cm

Livré avec / Delivered with :

- 7 crochets / 7 removable hooks
- 4 tablettes amovibles / 4 removable shelves
- Porte fiches / leaflet holder
- Ecran video / video screen

464 €HT *

PRÉSENTOIR TOUR 6 FACES

6-SIDE DISPLAY TOWER

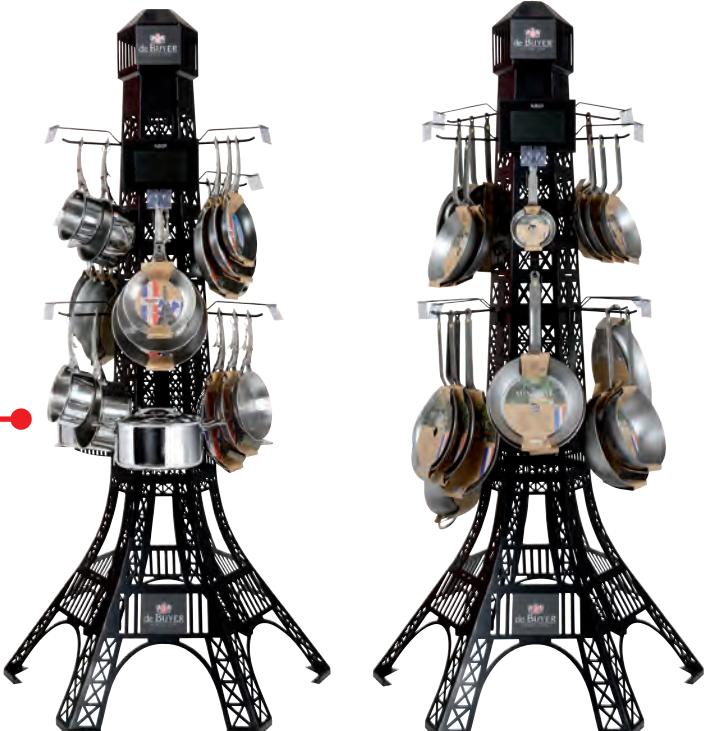
5000.13 (vide / empty)

Dim. ø 100 cm Ht 200 cm

Livré avec / Delivered with :

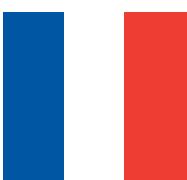
- 11 crochets / 11 removable hooks
- 3 tablettes amovibles / 3 removable shelves
 - Porte fiches / leaflet holder
 - Ecran video / video screen

712 €HT *



* prix de revient du présentoir vide / production cost of the display

MADE IN
FRANCE



PRÉSENTOIR MODULAIRE

Parfait en mural mais aussi position centrale sur le lieu de vente.

Different modules possible selon les gammes à présenter : nous consulter pour définir la composition de votre présentoir.

MODULAR DISPLAY UNIT

Perfect either wall-mounted or in a central position of the sales location.

Different modules are available based on the ranges that need to be displayed : consult us to define the composition of your display unit.

RECTO VERSO : visibilité des 2 côtés et possibilité d'accrocher dans les 2 sens sur le panneau.

Dim. standard (sans les 2 étagères rotatives en option) : L. 1156 mm x Prof. 584 mm Ht 2092 cm

TWO-SIDED : both sides are visible, and it is possible to hang it on the panel facing either way.
Standard dim.(without both optional shelves) :

L 1156 mm x 584 mm Ht 2092 cm



Version A - REF 5000.14A

2 étagères / 3 panneaux
2 shelves / 3 panels 798 €HT *

Version B- REF 5000.14B

3 étagères / 2 panneaux
3 shelves / 2 panels 749 €HT *

Version C - REF 5000.14C

3 étagères / 1 panneau
3 shelves / 1 panel 629 €HT *

Version D - REF 5000.14D

4 étagères / 4 shelves
583 €HT *



Version basse - REF 5000.14E

2 étagères / 1 panneau
2 shelves / 1 panel 475€ HT *

Ht 1482 mm



OPTION : lot de 2 plateaux pivotants REF 5000.14J

(s'adaptent sur toutes les versions de présentoirs)
OPTIONAL : set of 2 shelves REF 5000.14J (suitable on all the displays)

77€HT * les 2/both

EXEMPLES D'AGENCEMENT

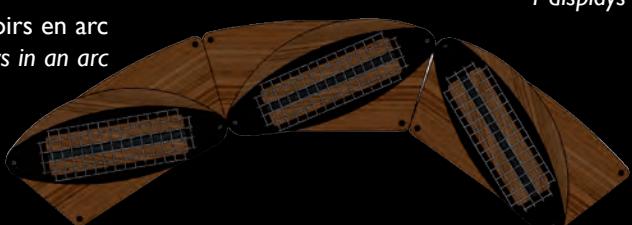
DE PLUSIEURS PRÉSENTOIRES EN MAGASIN :

EXAMPLES OF LAYOUT IN STORE :



4 présentoirs en vague
4 displays wavelike

3 présentoirs en arc
3 displays in an arc



Nous consulter pour la composition des présentoirs
Consult us for the composition of the displays

* prix de revient du présentoir vide / production cost of the display



Fabricant français d'ustensiles professionnels Cuisine et Pâtisserie
French manufacturer of Cooking and Pastry professional utensils



De Buyer Industries
25, Faymont - F-88340 Le Val d'Ajol
Tél : +33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com
<https://www.facebook.com/debuyerindustries>

