



TARIF . PRICE LIST . TARIFA





FR

Bonne année 2015...
...en restauration commerciale :

Le 1er janvier 2015 signe la fin du délai de mise en conformité avec l’affichage du « fait maison »*. Les frites et la purée maison reviennent en force : les consommateurs en raffolent... et les demandent ! Les pommes de terres doivent être épluchées et préparées sur place pour respecter la règle : plus question de proposer des frites précuites ou surgelées ou de la purée sous-vide... Apportez la solution à vos clients: les moulins à légumes et les coupe-frites, inventés par Tellier respectivement en 1947 et 1960, efficaces et robustes, permettent de préparer ces mets convoités et économiques en un temps record : 5 kg de purée par minute / 3.8 kg de frites par minute ! Toujours fabriqués dans nos ateliers d’Argenteuil, avec un savoir-faire transmis de génération en génération, nos moulins à légumes et coupe-frites ont été à l’origine de l’aventure de Tellier.

EN

Happy 2015 ...
... with restaurants, food trucks and catering:

Consumers enjoy eating homemade meals. The French government put a new spin to this global trend by enacting a decree on the use of the "fait maison" (homemade) label. From now on, French restaurants and take-away establishments must indicate if their dishes are prepared in-house from scratch with raw produce or if they serve food prepared industrially off-site. Homemade French fries, mashed potatoes, soups and tomato sauces have always been popular among consumers! Provide your customers with professional kitchen appliances to prepare homemade meals such as food mills and French fry cutters, both invented by Tellier respectively in 1947 and 1960. Efficient and sturdy, they make it easy to quickly prepare these low-cost much-loved dishes: 5 kg of mashed potatoes per minute / 3.8 kg of French fries per minute! Tellier's food mills and French fry cutters triggered the company's industrial adventure and over 65 years later, they are still manufactured in our plant in Argenteuil, France. The knowledge and skills have been passed down from generation to generation.

ES

Feliz 2015...
... con la restauración fuera del hogar:

En todas partes, los clientes quieren y aprecian la comida casera. Desde ahora, el gobierno francés obliga a los profesionales a tener más transparencia con la comida casera (o no). Patatas fritas, patatas bravas, puré de patatas, sopas, salsas, los platos hechos por la casa tienen éxito. A los clientes les gustan y los piden. Aporten la solución a sus clientes: el pasapuré y el cortapatatas inventados por Tellier en 1947 y 1960 respectivamente, son aparatos rápidos, fáciles de usar y robustos que permiten preparar estas recetas deliciosas, auténticas y económicas en un tiempo récord y con un buen margen de beneficio: 5 kg de puré por minuto y 3.8 kg de patatas fritas per minuto. El pasapuré y el cortapatatas son parte del inicio de la historia de Tellier y se siguen fabricando en nuestra fábrica en Argenteuil. El método y los conocimientos se transmiten de generación en generación.

*La loi : Le décret n°2014-797 du 11 juillet 2014, en application de la loi Hamon du 17 mars 2014, impose à tous les établissements de restauration : traditionnelle, de chaîne ou rapide, sur place ou à emporter, ainsi qu'à tous les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête etc. de rappeler l'existence de la règle du « fait maison » en indiquant de manière visible pour tous les consommateurs la phrase : « les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts ». Le « fait maison » s'applique à tous les plats proposés aux consommateurs c'est-à-dire aux préparations culinaires que l'on trouve dans les entrées, les plats de résistance et les desserts. Même les plats très simples sont concernés.



FR

Bonne année 2015...
...en restauration collective :

A l'heure où les budgets se resserrent, il importe plus que jamais de proposer à vos clients les bons choix d'investissements : des équipements source de productivité et durables. Les appareils Tellier fabriqués en France permettent de diviser le temps de préparation par 3 ! Coupe-tomates en quartiers ou rondelles, pèle-pommes, éplucheurs, guitares, coupe-salade, coupe-bâtonnets, épluche-ananas... des solutions robustes et efficaces, qui rendront service de longues années grâce à la disponibilité assurée de pièces détachées. Le label NF Hygiène alimentaire garantit la conformité des matériels aux exigences réglementaires, normatives et techniques, avec une attention particulière portée sur leur nettoyabilité dans un objectif de réduire le risque de Toxi-Infections Alimentaires Collectives et de mise en place du système HACCP. Les produits certifiés NF Hygiène alimentaire et leurs matériaux sont rigoureusement testés et notre process de fabrication est audité chaque année.

EN

Happy 2015 ...
... with central kitchens:

As budgets tighten, it is more important than ever to invest in the right equipment: durable equipment to increase the overall productivity. Tellier's high performance cutting machines are designed to divide the food preparation time by 3! Made in France and highly productive, these heavy-duty solutions are built to last for many years: among them you can find tomato slicers and wedgers, apple peelers and slicers, carrot peelers, guitars, salad cutters, dicers, pineapple peelers and corers. We also guarantee the spare part availability. The NF Food Hygiene label guarantees that an article comply with all statutory requirements, standards and techniques relative to hygiene, with a special focus on cleanability, in order to reduce the risk of foodborne illness and implement HACCP program. NF certified products and materials are rigorously tested and our manufacturing process is audited yearly. Check out our videos to see our product efficiency!

ES

Feliz 2015...
... con la restauración fuera del hogar:

A la hora de los presupuestos apretados, importa más que nunca ofrecer a los establecimientos de restauración inversiones y soluciones acertadas, con equipamientos profesionales que les aporten productividad y durabilidad. Los aparatos Tellier fabricados en nuestra fábrica en Argenteuil (Francia) permiten realizar las preparaciones en 3 veces menos tiempo que a mano. Cortatomates a rodajas o a gajos, pelamanzanas, peladores, guitarras de corte, cortalechugas de un solo golpe, cortadores a dados o a bastoncillos, peladores de piña,... todos estos aparatos son soluciones profesionales, robustas y eficaces, además para muchos años gracias a la disponibilidad asegurada de los repuestos. El label « NF » de higiene alimentario de los aparatos Tellier garantiza la conformidad con las normativas sanitarias en vigor, con una atención particular a la comodidad de limpieza con el fin de reducir el riesgo de contaminación así como a la puesta en marcha del sistema HACCP. Los artículos y materiales certificados con el label "NF" están rigurosamente probados y además el proceso de producción está auditado cada año.

FR. Démontrez les produits en action avec nos vidéos !

Demandez-les nous ou téléchargez-les sur notre chaîne YouTube Groupe Louis Tellier. Nous vous invitons à les découvrir et à les essayer dans notre show-room à Argenteuil et sur les salons :

EN. You can either contact us or download the videos from our YouTube channel named "Groupe Louis Tellier".

We invite you to come visit us and test our products in our showroom in Argenteuil, France or just stop by our booth at these upcoming tradeshows :

ES. Pidan nuestros vídeos o descárguelos de nuestro canal YouTube « Groupe Louis Tellier » para ver los aparatos en uso.

Les invitamos a découvrir nos ustensiles et équipements et à les essayer dans nos salons de expositions de Sant Boi de Llobregat (GUERRERO CLAUDE) ou de Argenteuil (TELLIER) así como en ferias :



SIRHA : 24-28/01/2015
Eurexpo – Lyon : Stand 5D23

GULFOOD : 8-12/02/2015
Dubai : Stand Z-H42

AMBIENTE : 13-17/02/2015
Francfort : Stand 3-0B58

MAISON & OBJET : 4-8/09/2015
Villepinte Paris

HOST : 23-27/10/2015
Italie–Milan



FR

L'innovation au service de la créativité et de l'efficacité : un principe immuable appliqué par TELLIER depuis 1947 pour proposer aux professionnels de la restauration des outils adaptés à leurs besoins et leurs exigences. Du « Moulin LT » aux trancheurs de légumes en passant par le coupe-frites professionnel ou le premier ouvre-boîte en acier inoxydable, en 65 ans d'expertise, TELLIER n'a eu de cesse de développer des produits innovants et indispensables qui s'exportent vers plus de 100 pays dans le monde.

EN

Using innovation to unleash creativity and improve efficiency: an immutable principle that TELLIER has been applying since 1947 in order to provide professionals of the HoReCa market segment with tools designed to meet their needs and requirements. From the "LT Food Mill" to slicers and wedgers or the famous French fry cutter and the first stainless steel professional can-opener, in 65 years of experience, TELLIER consistently launched innovate and useful products exported to more than 100 countries all over the world.

ES

La innovación al servicio de la creatividad y de la eficacia profesional: un principio inmutable aplicado por TELLIER desde 1947 para ofrecer a los profesionales de la restauración herramientas adaptadas a sus necesidades y exigencias. Del pasapuré profesional "LT" al corta-patatas, sin olvidar la mandolina ni el primer abrelatas en acero inoxidable, a lo largo de sus 65 años de existencia y experiencia, la fábrica TELLIER ha ido desarrollando constantemente productos innovadores y esenciales para la profesión, exportándolos a más de 100 países en el mundo.

COMBRICHON

FR

Fouets brevetés, ergonomiques et étanches, araignées tissées ou toile au tamis solidaire du manche, paniers à friture, corbeilles, tamis 3 pièces, ... et de multiples solutions ingénieuses de rangement : les créations originales de COMBRICHON sont plébiscitées par les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Son savoir-faire unique dans le travail du fil de fer, conforté par 74 ans d'expérience, se poursuit chez TELLIER depuis 2011.

EN

For over 74 years, COMBRICHON has been offering original wire products to its customers: ergonomic, waterproof and patented whisks, frying skimmers very sturdy in construction with the wire-mesh basket connected to the handle, fry and fruit baskets, sieves 3 parts and many other inventive storage solutions. These products are widely acclaimed by professionals in the hotel and food service industries. Since 2011, TELLIER carries on COMBRICHON's unique expertise gained from using wire as a source of creative inspiration.

ES

Batidores patentados, ergonómicos e impermeables, espumaderas de malla metálica, cestas para freír, canastos, tamices 3 piezas, y otras múltiples soluciones de ordenación son unas de las originales creaciones de COMBRICHON tan apreciadas por los profesionales de la hostelería y de la restauración. Desde el 2011, TELLIER prosigue con este saber-hacer específico en el trabajo del alambre metálico, respaldado por los 74 años de experiencia de COMBRICHON.



UTILISATION DU TARIF : / HOW TO USE THIS PRICE LIST : / UTILIZACION DEL TARIFA :

DESIGNATION	REFERENCE	PRE. PUBLIC H.T.	NOTES	CODE E IN
 <p>COUPE-FRITES MENAGER INOX STAINLESS STEEL DOMESTIC FRENCH FRY CUTTER CORTA PATATAS MODELO DOMESTICO</p>	N3023	26,80		332598000664
<p>• 26 x 9 x 12,5 cm • 695 g • Couteaux et poussoirs / blades and pushers / cuchillas y empujadores : 8 & 10 mm</p>				

Nom du produit
Product
Producto

Sa référence
Reference
Referencia

Son prix de vente à l'unité (€ H.T.)
Unit gross price (€)
Precio de venta unitario (€)

Son code barre
Barcode
Codigo de barras

Ses caractéristiques complémentaires telles que : ses dimensions (Longueur x largeur x Hauteur), son poids net, etc.
Additional features : size (length x width x height), net weight, etc.
Características adicionales : dimensiones (longitud x anchura x altura), peso neto, etc.

Une case pour écrire vos notes
A place to write your notes
Un emplazamiento para escribir sus notas

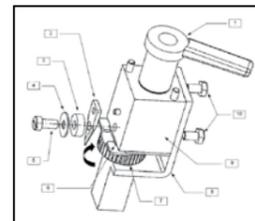
*CONTRIBUTION ENVIRONNEMENTALE H.T. — DISPOSITIONS APPLICABLES EN FRANCE METROPOLITAINE ET DOM-TOM

Important : merci de prendre connaissance de l'article 12 de nos Conditions Générales de Vente en p. 277 du présent tarif.
Suite à l'évolution de la législation des DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques), le coût de gestion des EEE en fin de vie figurera sur nos factures à compter de 2015.
* **DEEE dits « ménagers »** : le petit matériel électrique et électronique susceptible d'être également utilisé par les ménages sera soumis à la législation des DEEE ménagers à compter du 1/01/2015, **et compris dans le cadre de la vente entre professionnels.**
En tant que distributeurs, vous êtes tenus d'informer les utilisateurs du coût de gestion des DEEE, **en affichant le montant de la contribution visible qui doit apparaître clairement sur vos factures de vente.**
* **DEEE dits « professionnels »** : Tellier S.A.S. assure par la filière **VALORESTOPRO** gérée par l'éco-organisme Ecologic la collecte, le recyclage et la valorisation des déchets des équipements électriques et électroniques dédiés à un usage exclusivement professionnel (ex : ouvre-boîtes électriques, moulins électriques). Les coûts de gestion des DEEE professionnels seront portés sur nos factures.

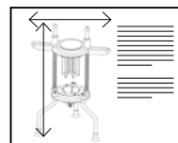
Nous vous invitons à prendre connaissance du montant unitaire H.T. des contributions environnementales dans la colonne « notes ». Un fichier excel de ces contributions est également à votre disposition.

RETROUVEZ SUR / FIND ON / ENCUENTRE EN : WWW.TELLIER.FR

LES VUES ECLATEES
EXPLODED VIEWS / DESPIECES



LES FICHES TECHNIQUES DETAILLEES
SPECIFICATION SHEETS / FICHAS TECNICAS



LES NOUVEAUTES ET ACTUALITES
NOVELTIES AND CURRENT EVENTS / NOVEDADES Y ACTUALIDADES

ET PLUS ENCORE ...
AND MUCH MORE ... / Y MUCHO MAS ...



catalogues et documentations sur simple demande
catalogues and leaflets on demand / catálogos y folletos sobre petición

TELLIER ORGANISE CHAQUE ANNEE DES COURS D'INITIATION ET DE PERFECTIONNEMENT
A LA SCULPTURE SUR FRUITS ET LEGUMES



Signe de reconnaissance, la marque NF est le fruit d'une démarche volontaire de professionnels décidés à prendre de réels engagements vis-à-vis de leurs clients. Elle offre une garantie de la qualité et de la sécurité des produits sur lesquels elle est apposée. La marque «NF Hygiène Alimentaire» délivrée par l'AFAQ AFNOR CERTIFICATION, 93571 la plaine Saint-Denis Cedex, certifie la conformité au règlement NF 031 pour l'aptitude au nettoyage.

Sign of recognition, the NF mark is the fruit of a voluntary approach of professionals decided to take real commitments towards their customers. It offers a guarantee of quality and safety of the products on which it is affixed. The NF food hygiene mark -delivered by AFAQ AFNOR CERTIFICATION, 93571 la plaine Saint-Denis cedex- certifies the conformity with the NF regulation 031 for the capacity in the cleaning.

Signo de reconocimiento, la marca NF es el fruto de un tramite voluntario de profesionales decididos a tomar compromisos reales enfrente de sus clientes. Ofrece una garantía de calidad y de seguridad de los productos sobre los cuales es fijada. La marca NF Higiene Alimentaria expedida por AFNOR, certifica la conformidad con arreglo NF 031 para la aptitud para la limpieza.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

C'est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002).
L'HACCP s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments :
* les dangers biologiques (virus, bactéries...)
* les dangers chimiques (pesticides, additifs...)
* les dangers physiques (bois, verre...)

HACCP is a system which identifies, estimates and masters the significant dangers towards the food safety.
The HACCP is interested in 3 classes of dangers for food hygiene :
* biological dangers (viruses, bacteria...)
* chemical dangers (pesticides, additives...)
* physical dangers (wood, glass...)

HACCP es un sistema que identifica, evalua y domina los peligros significativos respecto a la seguridad de los alimentos (NF V).
El HACCP se interesa por las 3 clases de peligros de la higiene de los alimentos :
* los peligros biológicos (virus, bacterias...)
* los peligros químicos (plaguicidas, aditivos...)
* los peligros físicos (madera, vaso...)



NSF International, norme américaine sans but lucratif, certifie les produits et rédige des normes relatives aux aliments, à l'eau et aux biens de consommation afin de réduire au minimum leurs effets néfastes sur la santé. Fondée en 1944, NSF s'engage à protéger la santé et la sécurité des êtres humains dans le monde entier. NSF est un Centre collaborateur de l'Organisation mondiale de la santé pour la sécurité des aliments et de l'eau ainsi que pour l'environnement intérieur.

Founded in 1944 in America, NSF International is committed to protecting and improving human health on a global scale. NSF International is an independent, not for profit organization that provides standards development, product certification, auditing, education and risk management for public health and the environment. Manufacturers, regulators and consumers alike look to NSF International for the development of public health standards and certification that help protect the world's food, water, health and consumer products.

NSF Internacional es una organización americana sin objeto lucrativo. Certifica los productos y redacta las normas relativas a los alimentos, al agua y los bienes de consumo con el fin de reducir por lo menos los efectos nefastos sobre la salud. Fundado en 1944, NSF se compromete a proteger la salud y el bienestar de los seres humanos en el mundo. NSF es un centro colaborador de la Organización Mundial de la Salud para la seguridad de los alimentos y el agua así como para el medio ambiente interior.



Par le marquage CE, le fabricant (ou son importateur) certifie que le produit commercialisé est conforme aux réglementations en vigueur. Ce marquage est obligatoire pour les produits électriques ou électroniques.

By the marking CE, the manufacturer (or its importer) guarantees that the marketed product is in compliance with regulations in force. This marking is mandatory for electrical and electronic products.

Por la marca CE, el fabricante (o su importador) certifica que el producto comercializado está conforme con las reglamentaciones vigentes. Esta marca es obligatoria para los productos eléctricos y electrónicos.

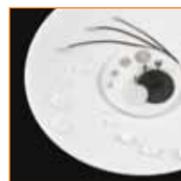
NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCT RELEASES · NUEVOS PRODUCTOS

page 10

**TRADITIONS GASTRONOMIQUES FRANÇAISES**
FRENCH GASTRONOMIC TRADITIONS · GASTRONOMÍA TRADICIONAL

page 12

Purées et potages	Mashed potatoes and soups	Purés y sopas
Mixers	Mixers	Batidoras
Friture	Frying	Fritos
Haute gastronomie	High gastronomy	Alta gastronomía
Coulis et confitures	Coulis and jams	Salsas y mermeladas
Beurre	Butter	Mantequilla
Moudre	Grind	Molinillos

**CRÉATIVITÉ ET TENDANCES**
CREATIVITY AND CULINARY TRENDS · CREATIVIDAD Y TENDENCIAS

page 32

Déshydrateurs/chips	Food dehydrators/chips	Deshidratadores/chips
Découpe créative	Creative ways to cut food	Corte creativo
Décoration et découpoirs	Decoration and cutters	Decoración y cortadores
Sculpture	F&V carving	Escultura de verduras y frutas
Pastas et Pizzas	Pastas and Pizzas	Pastas y Pizzas
Sous-vide	Vacuum packing	Al vacío
Siphons	Cream whippers	Sifones

**DÉCOUPE DE FRUITS ET LÉGUMES**
FRESH-CUT FRUITS AND VEGETABLES · CORTE DE FRUTAS Y VERDURAS

page 68

Bâtonnets, cubes, oignons	Dicers, stick slicers & onions	Cortadoras en bastoncillos
Quartiers, sections	Wedge cutters	Cortadoras en secciones
Coupe-salade	Lettuce cutter	Corta lechuga
Rondelles	Slicers	Cortadoras a rodajas
Eplucheurs	Vegetable peelers	Peladores de verduras
Herbes et condiments	Herbs and spices	Condimentos
Dénoyauteurs, équeauteurs	Fruit stoners, hullers	Deshuesadores, descorazonadores
Mandolines, râpes	Mandolines, graters	Mandolinas, ralladoras

**VIANDE, POISSON, ŒUFS, FROMAGE ET TERRINES**
MEAT, FISH, EGGS, CHEESE AND TERRINES · CARNE, PESCADO, HUEVOS, QUESOS Y TERRINAS

page 100

Dérouleurs papiers et sacs	Paper and bag dispensers	Dispensadores de papel y bolsas
Guitares, lyres et coupe fromages	Guitars, lyres & cheese slicer	Guitarras, hilos cortaqeso
Hachoirs, reconstituteurs à steak	Meat mincers, steak formers	Picadoras, prensa hamburguesa
Poussoirs à saucisses	Sausage fillers	Embutidoras
Pinces arêtes, écaillieurs, lancettes	Fish tools	Herramientas para pescado
Mayonnaise	Mayonnaise	Mayonesa
Coupe-œufs, toc-œufs, aspics	Egg wedgers, aspic moulds	Cortadores de huevos, moldes "áspic"

**BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET CHOCOLATERIE**
BAKERY, PASTRY AND CHOCOLATE · PANADERÍA, REPOSTERÍA Y BOMBONERÍA

page 116

Tamis et saupoudreuses	Sieves and hole shakers	Tamiz y espolvoreadoras
Voilettes à pâtisserie	Cake coolers	Rejillas para tartas
Rouleaux à pâtisserie	Rolling pins	Rodillos de repostería
Entonnoirs à piston, douilles	Piston funnels, decorating tips	Embudos, boquillas pasteleras
Moules, emporte-pièces	Pastry moulds, cookie cutters	Moldes para hornear, cortadores para galletas
Coupe, pique, pince pâte	Dough scrapers, pie crimper	Espátula cortapasta, pinza para pasta
Batteur mélangeur	Planetary mixer	Batidora mezcladora

**LES USTENSILES BASIQUES**
BASIC KITCHEN UTENSILS · UTENSILIOS BÁSICOS

page 130

Planches de découpe	Chopping boards	Tablas de cortar
Spatules, cuillères, pinceaux	Spatulas, spoons, pastry brushes	Espátulas, cucharas, brochas
Chalumeau de cuisine	Culinary torch	Soplete de cocina
Fouets	Whisks	Batidores
Chinois, étamines, passoires	Conical strainers, colanders	Chinos, coladores
Araignées	Frying skimmers	Espumaderas arañas
Paniers à salade	Salad baskets	Escurreverduras
Bassines et culs de poule	Bowls and mixing bowls	Barreños y boles mezcladores

**POIDS ET MESURES**
COOKING WEIGHTS AND MEASURES · PESOS Y MEDIDAS

page 150

Balances	Scales	Balanzas
Dosages de précision	Pocket scale, measuring spoon	Balanza de bolsillo, cuchara medidora
Pichets mesureurs	Measuring cups	Jarras medidoras
Thermomètres	Thermometers	Termómetros
Minuteur	Timer	Temporizador
Testeur de salinité	Salt tester	Salinómetro

**CUISSON**
COOKING · COCCIÓN

page 162

Appareils de cuisson électriques	Electric cooking appliances	Aparatos eléctricos de cocina
Cuit-œufs et pocheuses	Egg cooker and poachers	Cocedor de huevos y escalfadoras
Cuisson du riz	Cooking rice	Cocción de arroz
Cuisson vapeur	Steam cooking	Cocción al vapor
Louches à fondue chinoise	Fondue ladders	Espumaderas en forma de cucharón
Potences et brochettes	Skewer stands and skewers	Porta-brochetas y brochetas
Grills BBQ et cheminée	BBQ grills and fireplace accessories	Parillas y accesorios para brasa

**BUFFETS ET MISE EN PLACE**
BUFFETS AND MISE EN PLACE · BUFÉS Y MISE EN PLACE

page 178

Marmites à soupe, bain-marie	Soup warmers, bain-maire	Marmitas de sopa, baño maría
Chafing Dish, chauffe-plats	Chafing Dish, dish warmers	Chafing Dish, calentaplatos
Conteneurs isothermes	Isothermal containers	Contenedores isotérmicos
Percolateurs, chocolatière	Coffeemakers, chocolate makers	Cafeteras, chocolateras
Pichets isothermes	Isothermal pots	Jarras isotérmicas
Coupes-pain, pinces de service	Bread slicers, tongs	Cortadoras de pan, pinzas de servicio
Mise en place et boîtes à épices	Plate dressing & condiment dispensers	Accesorios para emplatar y cajas para condimentos
Clips cocktail, plateaux, paniers self	Glass clips, trays, snacking baskets	Pinzas para vasos, bandejas, cestas snacking

**RANGEMENT ET ORGANISATION CUISINE ET SALLE**
STORAGE AND ORGANIZATION · ORDENACIÓN

page 190

Porte-fiches	Check holders	Porta fichas
Rangement cuisine, racks	Kitchen storage solutions, racks	Ordenación y almacenaje
Corbeilles à fruits, paniers	Fruit baskets, baskets	Cestas, fruteros
Ramasse-miettes, brosses	Pocket crumber, scrubbing brushes	Recogemigas, cepillos
Egouttoirs, range-couvert	Dish drainers, cutlery storage	Escurre-platos, cajas de cubiertos
Corbeilles à pain	Bread baskets	Cestas para pan
Service fruits de mer	Servicing seafood related products	Servicio de mariscos
Aménagement salle, support seuu	Setting up the room, wine bucket	Complementos para la sala y la mesa

**BAR, COMPTOIR, SOMMELIER, RÉCEPTION**
BAR AND COUNTER, WINE WAITER AND RECEPTION · TODO PARA EL BAR Y LA BARRA, SUMILLER Y RECEPCIÓN

page 208

Racks à verre	Glass racks	Racks de copas
Aménagement bar/comptoir	Setting up the bar and counter	Planificación del bar y la barra
Tire-bouchons	Corkscrews	Sacacorchos
Broyeurs à glace	Ice crushers	Picadoras de hielo
Outils cocktails	Cocktail tools	Herramientas para cóctelería
Doseurs à alcool	Measured pourers	Tapones dosificadores
Presse-agrumes	Juicers	Exprimidores

**HYGIÈNE, EFFICACITÉ ET SÉCURITÉ**
HYGIENE, EFFICIENCY AND SECURITY · HIGIENE, EFICIENCIA Y SEGURIDAD

page 222

Ouvre-boîtes électriques	Electric can openers	Abrelatas eléctricos
Ouvre-boîtes manuels	Manual can openers	Abrelatas manuales
Presse boîtes, canettes, bouteilles	Can and bottle press	Prensa-latas y botellas
Dérouleurs	Cling film cutter boxes	Dispensadores de film
Boîtes distributrices inox	SS dispenser boxes	Cajas dispensadoras inox
Blocs couteaux	Knife racks	Bloques porta-cuchillos
Gants anti-chaaleur/coupeurs	Heat and cut-resistant gloves	Gautes de protección
Protection des insectes	Fly and wasp protection	Protección contra insectos



COUPE-SALADE
LETTUCE CUTTER · CORTA LECHUGA

page 79

Plus petit et peu encombrant, le nouveau modèle permet de couper en carré de 25.4 x 25.4 mm toutes les salades, les poivrons et les choux frisés.

The new lettuce cutter is smaller to maximize space and it allows you to cut all kind of lettuces, peppers and kales in squares of 25.4 x 25.4 mm.

Más pequeño y compacto, el modelo nuevo permite cortar todas las lechugas a cuadrados de 25.4 x 25.4 mm, así como los pimientos y la coles rizadas.



COUPE-CITRONS SPÉCIAL COCKTAILS (MOJITO, CAIPIRINHA)
LEMON "COCKTAIL" SLICER · CORTA LIMONES ESPECIALIZAR PARA COCTELES

page 82

Productivité, efficacité et hygiène : coupe rapidement les citrons en demi-rondelles et quarts de rondelles. Parfait pour une utilisation en bar/night et restauration/poissonnerie.

Productivity, efficiency and hygiene: cuts lemons in half slices and in quarters. Designed to be used in bar/night or by restaurant owners and fishmongers.

Productividad, eficacia e higiene: corta rápidamente los limones en media rodajas y cuartos de rodajas. Perfecto para un uso en el bar y en la pescadería.



PRESSE-AIL SPÉCIAL PRODUCTIVITÉ
HIGH OUTPUT GARLIC PRESS · PRENSADOR DE AJO PENSADO PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD

page 88

Un outil robuste et performant pour écraser efficacement jusqu'à 5 gousses d'ail entières, sans perte de jus ni de matière ! Un simple coup de pouce sur la languette suffit pour récupérer la pulpe.

Make light work of pressing up to 5 cloves of garlic and get the maximum pulp and juice with this sturdy tool!

Una herramienta robusta y eficiente para aplastar eficazmente hasta 5 dientes de ajo enteras, ¡sin pérdida de zumo ni materia! Sólo un empujón sobre la lengüeta basta para recuperar la pulpa.



BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™
SOUSVIDE SUPREME™ WATER OVEN · COCCIÓN AL VACÍO SOUSVIDE SUPREME™

page 166

Cuisson lente (jusqu'à 72h) au bain-marie et à basse température (de 30°C à 100 °C) des aliments dans des sacs scellés sous vide. Précision de 0,5°C, contrôle de la température et de la durée de cuisson.

Cooks food in vacuum-sealed pouches submerged in a precisely-controlled water bath. Slow cooking (up to 72 hours) at low temperature (from 30°C to 100 °C) with a 0.5°C precision.

Cocción lenta (hasta 72 horas) al vacío y a temperatura baja (de 30°C a 100°C) de comidas selladas en bolsas al vacío. Precisión de 0.5°C, control de la temperatura y de la duración de cocción.



MACHINE SCELLEUSE SOUSVIDE SUPREME™
SOUSVIDE SUPREME™ VACUUM SEALER · MACHINA PARA EMBALAR SOUSVIDE SUPREME™

page 65

Aspire l'air et conditionne hermétiquement les aliments dans des sacs scellés sous vide pour la conservation ou pour la cuisson à basse température.

It offers an affordable, convenient, and efficient way to seal and package foods to be cooked in the SousVide Supreme™ water oven or for airtight storage.

Aspira el aire y envasa herméticamente los alimentos en bolsas selladas al vacío para la conservación o la cocción a temperatura baja.



CHEF IN CASA
CHEF IN CASA · CHEF IN CASA

page 54

Permet tout à la fois de pétrir, abaisser et tréfiler les pâtes longues et courtes. Construction solide en aluminium et acier inoxydable. Livrée avec une filière en bronze.

Kneads, makes the pasta dough sheet and draws long and short pasta. Made of sturdy aluminum and stainless steel. It comes with a bronze drawplate.

Permite a la vez amasar, bajar y trefilar las pastas largas y cortas. Construcción sólida de aluminio y de acero inoxidable. Está dotada de trefila de bronce.



PINCES À DRESSER DE PRÉCISION INOX
STAINLESS STEEL PRECISION TONGS · PINZAS DE PRECISIÓN INOX

page 188

Indispensables pour dresser avec précision vos assiettes. Prise en main confortable. Robustes et lavables au lave-vaisselle.

Provide precise placement of small ingredients when plating up. Comfortable to hold. Sturdy and dishwasher-safe.

Ideal para manipular alimentos y emplatar con precisión. Agarre cómodo. Robustas y aptas para lavavajillas.



ADAPTATEUR BROCHETTES POUR PANIER À FRITURE
SKEWER HOLDER FOR FRYING BASKET · SOPORTE BROCHETAS PARA CESTAS DE FREÍR

page 37

L'accessoire indispensable pour déposer et cuire les brochettes de pommes de terre dans les paniers à friture.

An essential tool. Designed to hold potato skewers in the frying basket.

Accesorio indispensable para freír las brochetas de patatas en las cestas de freír.



PANIER ET PAPIER À FRITURE 1 OU 2 PORTIONS
FRY BASKET AND PAPER FOR 1 OR 2 SERVINGS · CESTA Y PAPEL DE FREÍR 1 O 2 RACIONES

page 26

Solides et tout inox. Idéal pour la restauration : pour servir des frites ou des beignets de légumes en portions individuelles ou 2 portions dans du papier alimentaire et ingraissable.

Made of sturdy stainless steel. An original way to serve French fries or vegetable doughnuts in a greaseproof paper completely food safe.

Robustos y 100% inox. Ideales para la restauración: para servir patatas fritas o buñuelos de verduras en raciones individuales o dobles, con el papel alimentario anti grasa.



SPATULES À PÂTISSERIE INOX
STAINLESS STEEL ICING SPATULAS · ESPÁTULAS PARA CHOCOLATE Y REPOSTERÍA

page 141

Pour étaler, lisser les préparations les plus variées. Indispensables pour le nappage et le glaçage ou pour retourner et plier les crêpes. Lame robuste en inox.

For spreading evenly and smoothly. For topping and frosting and can also be used as pancake/crêpe spatulas. Sturdy stainless steel blade.

Para extender y alisar diversas preparaciones. Indispensable para cobertura y glaseado. Ideal también para dar la vuelta a los crepes y plegarlos. Lama robusta inox.



PELLES SNACK ET À FRITURE INOX
STAINLESS STEEL TURNERS · PALAS PLANCHA ACODILLADA PERFORADA

page 141

Pour décoller aisément et retourner les aliments lors de la cuisson. Idéal pour la cuisson des hamburgers sur plaques à snacker. Lame robuste en inox.

Designed to be used for lifting or turning food during cooking. Ideal for flipping burgers on snack-bar griddles. Sturdy stainless steel blade.

Para despegar fácilmente y dar la vuelta a los alimentos durante la cocción. Ideal para hamburguesas a la plancha. Lama robusta inox.



ROULEAUX À LOSANGES
LATTICE CUTTERS · RODILLOS A ROMBOS

page 126

La poignée ergonomique permet de réaliser facilement un quadrillage de pâte parfait.

The ergonomic handle makes it easy to create the perfect lattice design.

Con su mango ergonómico, permite cortar fácilmente una cuadrícula de masa perfecta (para cruasanes).

PURÉES ET POTAGES *page 16*
MASHED POTATOES AND SOUPS · PURÉS Y SOPAS

FRITURE *page 22*
FRYING · FRITOS

HAUTE GASTRONOMIE *page 27*
HIGH GASTRONOMY · ALTA GASTRONOMÍA

COULIS ET CONFITURES *page 28*
COULIS AND JAMS · SALSAS Y MERMELADAS

BEURRE *page 29*
BUTTER · MANTEQUILLA

MOUDRE *page 31*
GRIND · MOLINILLOS



Traditions gastronomiques françaises French gastronomic traditions · Gastronomía tradicional

FR

Les outils TELLIER, grâce à leur qualité reconnue, à leur robustesse et à leur performance, contribuent, depuis 65 ans, à écrire quelques-unes des plus belles pages de la cuisine contemporaine française. Des écoles hôtelières aux plus prestigieux établissements de restauration, ils se retrouvent dans les cuisines du monde entier pour permettre aux chefs de réaliser une cuisine d'exception, dans la pure tradition gastronomique française.

EN

Unrivaled quality, robust and efficient: for 65 years, TELLIER's tools have been contributing to writing some of the most memorable pages of contemporary French cuisine. From hospitality schools to the most distinguished fine-dining establishments, they have become essential tools for professional chefs worldwide willing to achieve exceptional cuisine in line with the French gastronomic tradition.

ES

Las herramientas de TELLIER, gracias a su reconocida calidad, a robustez y rendimiento, han contribuido desde hace 65 años, a escribir algunas páginas de la cocina contemporánea. Desde las escuelas hoteleras a los establecimientos de restauración más prestigiosos, los útiles de Tellier están presentes en las cocinas del mundo entero ayudando los Chefs en ofrecer una cocina excepcional en la más pura tradición gastronómica.



PURÉES ET POTAGES

MASHED POTATOES AND SOUPS • PURÉS Y SOPAS

- P. 16 LT moulins professionnels · LT professional food mills · Pasapuré profesionales «LT»
- P. 19 Moulins ménagers · Food mills for domestic use · Pasapurés modelos domésticos
- P. 19 Presse-purées · Potato mashers · Pasapurés
- P. 19 Pilon · Potato ricers · Pisones prensa-purés
- P. 20 Mixers · Mixers · Batidoras



FRITURE

FRYING • FRITOS

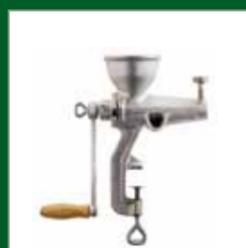
- P. 22 Coupe-frites · French-fry cutters · Corta-patatas
- P. 26 Papier friture Louis Tellier · Louis Tellier fry basket paper · Papel de freir Louis Tellier
- P. 26 Paniers à friture · Fry baskets · Cestas de freir
- P. 27 Pelles à frites · French fry scoop · Pala para patatas fritas
- P. 27 Egouttoirs à friture · Fry dripping tray · Escurridor para fritura
- P. 27 Moules à nids · Bird's nest moulds · Molde nido



HAUTE GASTRONOMIE

HIGH GASTRONOMY • ALTA GASTRONOMÍA

- P. 27 MLT machine légumes tournés · Manual château cutter · Máquina para corte «château» a 7 caras
- P. 28 Presse à canard · Duck press · Prensa para pato



COULIS ET CONFITURES

COULIS AND JAMS • SALSAS Y MERMELADAS

- P. 28 Passoires à coulis · Coulis sieves · Prensa-grosellas
- P. 28 Moulins à jus et coulis · Juicers · Molinos para tomate
- P. 28 Accessoires confiture · Jam accessories · Accesorios mermelada



BEURRE

BUTTER • MANTEQUILLA

- P. 29 Baratte à beurre · Butter churn · Mantequera
- P. 29 Moules à beurre · Butter moulds · Moldes para mantequilla
- P. 30 Autres accessoires beurre · Butter accessories · Accesorios mantequilla
- P. 30 Poinçons à beurre · Butter stamps · Tampón para mantequilla
- P. 30 Fil à couper beurre et fromage · Wire to cut butter and cheese · Hilo corta-queso o mantequilla
- P. 30 Pot à lait aluminium · Milk pot · Lechera



MOUDRE

GRIND • MOLINILLOS

- P. 31 Moulins à céréales · Grain mills · Molinos de cereales
- P. 31 Moulins sel et poivre · Salt and pepper mills · Molinillos de pimientas
- P. 31 Moulin à muscade · Nutmeg mill · Molinillo para nuez moscada

LE MOULIN-BROYEUR LT THE LT FOOD MILL EL PASAPURÉ LT

Le « Moulin-Broyeur LT », l'invention à l'origine de la belle aventure industrielle.

En 1947, Louis Tellier révolutionne le monde de la cuisine en créant le premier moulin à légumes professionnel.

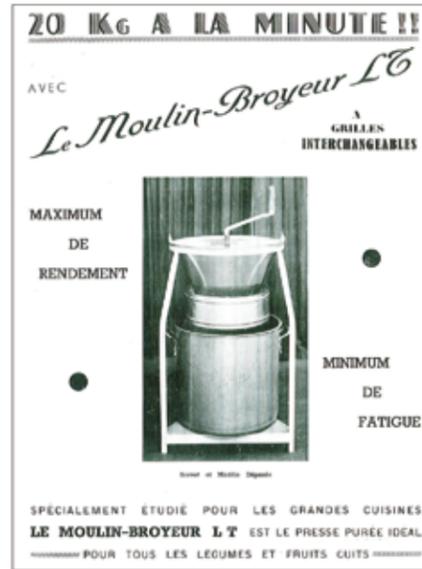
Le Moulin-Broyeur LT est breveté et rencontre très vite un franc succès auprès des restaurateurs. Décliné en modèle réduit, le « moulin LT » met les purées, soupes, compotes et coulis à la portée de toutes les mains.

Toujours aussi efficace et robuste, l'année de son 65ème anniversaire, le moulin N°5 a contribué au record de la plus grande purée de pommes de terre au monde, établi au parc du Futuroscope le 29 septembre 2012 selon la célèbre recette de Joël Robuchon.

The "LT food mill": the invention that set this amazing industrial adventure in motion.

In 1947, Louis Tellier revolutionized the gastronomic world by creating the first professional food mill. An immediate hit, the patented invention gradually became an essential tool for cooks. Also available in domestic model, the "LT food mill" makes it so easy for anyone to cook light purées, soups, fruit compotes and coulis.

Very efficient and sturdy, on its 65th birthday, Tellier's signature invention contributed to break the record of the world's largest vat of mashed potatoes. It was accomplished on September 29th, 2012 following the famous recipe of Joël Robuchon at Le Futuroscope amusement park in Poitiers, France.



La invención del pasapuré LT: principio de una maravillosa aventura industrial.

En 1947, Louis Tellier revoluciona el mundo de la cocina creando el primer pasapuré profesional. Patentado, el pasapuré LT se convierte en muy poco tiempo en un éxito ejemplar. Ahora disponible también en tamaños pequeños, el pasapuré LT pone los purés, sopas, las compotas y concentrados al alcance de todas las manos.

En su 65 aniversario, el pasapuré LT N°5, igual de robusto y eficiente, contribuyó al récord del puré de patatas más grande del mundo, establecido en el parque del Futuroscope de Poitiers el 29/09/2012 siguiendo la famosa receta del Chef Joël Robuchon.

N° 5 – INOX / STAINLESS STEEL / INOX

	SANS GRILLE / WITHOUT SIEVE / SIN REJILLA	X500			3325980001005
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 1 MM	X510			3325980001012
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 1,5 MM	X515			3325980001029
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 2 MM	X520			3325980001036
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 3 MM	X530			3325980001043
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 4 MM	X540			3325980001050

• Ø 37 cm • Hauteur / height / altura : 32 cm • 3 kg • Débit / flow rate / producción : 5 kg/mn • Made in France

GRILLES POUR MOULIN N° 5 – INOX (X5) / SIEVES FOR FOOD MILL N° 5 – ST/ST (X5) / REJILLAS PARA PASAPURE N° 5 – INOX (X5)

	Ø 1 MM	X5010			-
	Ø 1,5 MM	X5015			-
	Ø 2 MM	X5020			-
	Ø 3 MM	X5030			-
	Ø 4 MM	X5040			-

N° 5 – ETAME / TINNED / ESTAÑADO

	SANS GRILLE / WITHOUT SIEVE / SIN REJILLA	M500			3325980000893
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 1 MM	M510			3325980000909
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 1,5 MM	M515			3325980000916
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 2 MM	M520			3325980000923
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 3 MM	M530			3325980000930
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 4 MM	M540			3325980000947

• Ø 37 cm • Hauteur / height / altura : 32 cm • 3,3 kg • Débit / flow rate / producción : 5 kg/mn • Made in France

GRILLES POUR MOULIN N° 5 – ETAME (M5) / SIEVES FOR FOOD MILL N° 5 – TINNED (M5) / REJILLAS PARA PASAPURE N° 5 – ESTAÑADO (M5)

	Ø 1 MM	M5010			3325980000954
	Ø 1,5 MM	M5015			3325980000961
	Ø 2 MM	M5020			3325980000978
	Ø 3 MM	M5030			3325980000985
	Ø 4 MM	M5040			3325980000992

MOULIN ELECTRIQUE INOX / STAINLESS STEEL ELECTRIC FOOD MILL / PASAPURE ELECTRIQUE DE ACERO INOX

	TRIPHASE / 3 PHASES / TRIFASICO : 380 V SANS GRILLE / WITHOUT SIEVE / SIN REJILLA	EX5T100		ECO-CONTRIBUTION € 2,26	3325980001265
	TRIPHASE / 3 PHASES / TRIFASICO : 380 V + GRILLE / SIEVE / REJILLA : Ø 3 MM	EX5T130		ECO-CONTRIBUTION € 2,26	3325980001272
	MONOPHASE / SINGLE PHASE / MONOFASICO : 230 V SANS GRILLE / WITHOUT SIEVE / SIN REJILLA	EX5M100		ECO-CONTRIBUTION € 2,26	3325980001289
	MONOPHASE / SINGLE PHASE / MONOFASICO : 230 V + GRILLE / SIEVE / REJILLA : Ø 3 MM	EX5M130		ECO-CONTRIBUTION € 2,26	3325980001296

• Ø 37 cm • Hauteur / height / altura : 108 cm • 23,5 kg • 50/60 Hz – 600 W • Débit / flow rate / producción : 5 kg/mn • Made in France
• Avec inverseur / with reverse / con inversor de marcha

GRILLES POUR MOULIN ELECTRIQUE (EX5) / SIEVES FOR ELECTRIC FOOD MILL (EX5) / REJILLAS PARA PASAPURE ELECTRIQUE (EX5)

	Ø 1 MM	EX5010			3325980001302
	Ø 1,5 MM	EX5015			3325980001319
	Ø 2 MM	EX5020			3325980001326
	Ø 3 MM	EX5030			3325980001333
	Ø 4 MM	EX5040			3325980001340

N° 10 – ETAME SUR PIED TUBE / TINNED ON TRIPOD / ESTAÑADO SOBRE PIE TUBO					
	SANS GRILLE / WITHOUT SIEVE / SIN REJILLA	P1000			3325980001111
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 1 MM	P1010			3325980001128
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 1,5 MM	P1015			3325980001135
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 2 MM	P1020			3325980001142
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 3 MM	P1030			3325980001159
	AVEC GRILLE / WITH SIEVE / CON REJILLA : Ø 4 MM	P1040			3325980001166
• Ø 39 cm • Hauteur / height / altura : 80 cm • 14 kg • Débit / flow rate / producción : 10 kg/mn • Made in France					

GRILLES POUR MOULIN N° 10 – ETAME (P10) / SIEVES FOR FOOD MILL N° 10 – TINNED (P10) / REJILLAS PARA PASAPURE N° 10 – ESTAÑADO (P10)					
	Ø 1 MM	P10010			-
	Ø 1,5 MM	P10015			-
	Ø 2 MM	P10020			-
	Ø 3 MM	P10030			-
	Ø 4 MM	P10040			-

N° 3					
	ETAME / TINNED / ESTAÑADO (x1)	S3			3325980000770
	ETAME / TINNED / ESTAÑADO (x6)	S3			-
	INOX / STAINLESS STEEL / INOX (x1)	X3			3325980000831
	INOX / STAINLESS STEEL / INOX (x6)	X3			-
S3 : • 1,5 kg X3 : • 1,2 kg S3 & X3 : • Ø 31 cm • Hauteur / height / altura : 25 cm • 3 grilles / sieves / rejillas : 1,5 – 2,5 – 4 mm • Débit / flow rate / producción : 1-1,5 kg/mn • Made in France					

GRILLES POUR MOULIN N° 3 – ETAME (S3) / SIEVES FOR FOOD MILL N° 3 – TINNED (S3) / REJILLAS PARA PASAPURE N° 3 – ESTAÑADO (S3)					
	Ø 1,5 MM	S3015			-
	Ø 2,5 MM	S3025			-
	Ø 4 MM	S3040			-
	POUR / FOR / PARA : SPATZLE	S3041			-

GRILLES POUR MOULIN N° 3 – INOX (X3) / SIEVES FOR FOOD MILL N° 3 – ST/ST (X3) / REJILLAS PARA PASAPURE N° 3 – INOX (X3)					
	Ø 1,5 MM	X3015			-
	Ø 2,5 MM	X3025			-
	Ø 4 MM	X3040			-
	POUR / FOR / PARA : SPATZLE	X3041			-

N° 2					
	ETAME		S2		3325980000763
	TINNED				
	ESTAÑADO				
• Ø 24 cm • Longueur / length / longitud : 40 cm • 1,1 kg • 3 grilles / sieves / rejillas : 1,5 – 2,5 – 4 mm • Made in France					

MOULIN INOX / ST/ST MILL / MOLINO INOX					
	Ø 20 CM		N3002X		3325980000848
	Ø 24 CM		N3004X		3325980005683
N3002X : • 32 x 20 x 16,5 cm • 460 g • 3 grilles / sieves / rejillas : 1,5 – 2,5 – 4 mm N3004X : • 38 x 24 x 16,5 cm • 820 g • 3 grilles / sieves / rejillas : 1,5 – 2,5 – 4 mm					

	PRESSE-PUREE INOX A LEVIER PROFESSIONNEL				-
	PROFESSIONAL STAINLESS STEEL POTATO RICER		N3028		
	PASAPURE INOX CON PALANCA PROFESIONAL				
• 30 x 13,2 x 11 cm • 650 g					

	PRESSE-PUREE INOX A LEVIER				3325980000343
	STAINLESS STEEL POTATO RICER		N3024		
	PASAPURE INOX CON PALANCA				
• 32 x 9 x 12,5 cm • 620 g • 3 grilles / sieves / rejillas : 2 – 5 – 7 mm					

PRESSE-PUREE – MANCHE BOIS / POTATO RICER – WOOD HANDLE / PASAPURE – MANGO DE MADERA					
	ETAME / TINNED / ESTAÑADO		N3029-E		-
	INOX / ST/ST / INOX		N3029		-
• Hauteur / height / altura : 23 cm • Ø 9,6 cm • 110 g					

	PILON MECANIQUE INOX A PUREE				3325980013480
	ST/ST POTATO MASHER WITH TUBULAR HANDLE		N3025		
	PISON TAMIZ PRENSAPURE MANGO INOX				
• 10,5 x 8,5 x 24 cm • 30 g					



MINI MIXER

Pour petites préparations
For small preparations
Para pequeñas preparaciones

Idéal pour la préparation des sauces, émulsions, coulis, petites purées.

Caractéristiques :

- Moteur 220-240 V. 50/60 Hz
- Puissance nominale 450 W
- Double isolation. Classe II
- 2 vitesses : 12500 et 14000 tours / min en charge
- Longueur totale : 40 cm
- Pied démontable inox - Longueur 24 cm
- Fixation du pied par simple clic
- Poids (appareil seul) : 820 gr
- Livré avec support mural

Options :

- pied émulsionneur inox
- fouet multibrins inox avec réducteur axial
- bol inox gradué 75 cl

Idéal for preparing sauces, emulsions, coulis, small purée.

Characteristics :

- Motor 220-240 V. 50/60 Hz
- Nominal power 450 W
- Double insulation Class II
- 2 speeds: 12500 and 14000 turns/min in charge
- Total length : 40 cm
- St/st foot can be dismantled
- Stability-base with 4 suction feet - Length 24 cm
- Net weight (mixer only) : 820 gr
- Comes with wall-mounted fixation set

Options :

- Stainless steel foot for emulsion
- Stainless steel whisk
- Stainless steel graduated pot 75 cl

Idéal para preparar salsas, emulsiones, pequeños purés.

Características:

- Motor 220-240 V. 50/60 Hz
- Potencia 450W
- Doble aislamiento Clase II
- 2 velocidades: 12500 y 14000 giros/minutos en carga
- Largo total: 40 cm
- El pie se puede desmontar
- Estabilidad de la base con 4 succionadores
- Largo 24cm
- Peso neto (sólo el mixer 840gr)
- Se entrega con set para colgarlo en la pared.

Opcional :

- Pie de inox para emulsionar
- Batidor inox
- Pote de inox de 75 cl graduado



Made in France
CE

LT MINI-MIXER STANDARD / STANDARD MINI MIXER / MINIBATIDORA MODELO ESTANDAR					
	AVEC BOL INOX 75 CL WITH 1 ST/ST POT 75 CL / CON 1 RECIPIENTE INOX 75 CL	MIX1.1		ECO-CONTRIBUTION € 0,06	-
	SANS BOL / WITHOUT POT / SIN RECIPIENTE	MIX1.2		ECO-CONTRIBUTION € 0,06	-
	AVEC BOL INOX 75 CL + PIED EMULSIONNEUR WITH 1 ST/ST POT 75 CL + EMULSIFIEUR FOOT CON 1 RECIPIENTE INOX 75 CL + PIE PARA EMULSIONAR	MIX1.5		ECO-CONTRIBUTION € 0,06	-
	SANS BOL + PIED : COUTEAU & EMULSIONNEUR + FOUET WITHOUT POT + EMULSIFIEUR & MINCING FOOT + WHISK SIN RECIPIENTE + PIE PARA : EMULSIONAR & CUCHILLA + VARILLAS	MIX1.6		ECO-CONTRIBUTION € 0,18	-
• 40 x 6 x 6 cm • 780 g • 50/60 Hz – 230 V • Made in France					

	PIED COUTEAU POUR MINI-MIXER STANDARD MINCING FOOT FOR STANDARD MINI MIXER PIE SOLO PARA MINIBATIDORA ESTANDAR	MIX1.01			-
--	--	---------	--	--	---

	PIED EMULSIONNEUR POUR MINI-MIXER STANDARD EMULSIFIEUR FOOT FOR STANDARD MINI MIXER PIE PARA EMULSIONAR PARA MINIBATIDORA ESTANDAR	MIX1.09			-
--	--	---------	--	--	---

	ACCESSOIRE FOUET POUR MINI-MIXER STANDARD WHISK ACCESSORY FOR STANDARD MINI MIXER VARILLAS PARA MINIBATIDORA ESTANDAR	MIX1.05		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
--	---	---------	--	----------------------------	---

MIXER LT / MIXER LT / BATIDORA LT					
	MIXER LT - ROUGE				
	MIXER LT - RED	MIX70		ECO-CONTRIBUTION € 0,18	3325980040011
	BATIDORA LT - ROJO				
• 390 x 80 x 60 mm • 50/60 Hz – 230 V – 120/200 W • 1 kg • Made in France • Pied démontable / dismantled foot / pie desmontable • 1 couteau 2 lames / knife 2 blades / cuchilla de 2 hojas • 1 couteau étoile / knife star / cuchilla estrellas • 2 disques (bateur & émulsionneur) / 2 discs (beater & emulsifying) / 2 discos (batidora & emulsionante) • Bol inox / st/st pot / bol inox : 75 cl • Travail continu sans surchauffe grâce à une excellente ventilation / Works continuously without overheating thanks to an excellent ventilation Trabaja de forma continua sin sobrecalentamiento gracias a una excelente ventilación • Vitesse réglable par variateur / Variable speed drive / Regulador de velocidad • Puissance : 22 000 tours/min à vide, 13 000 tours/min en charge / RPM: 22 000 RPM (free speed / no-load speed) – 13 000 RPM (load speed) Potencia: 22.000 rev/min. En vacío y 13 000 rev/min. en carga					



COUPE-FRITES FRENCH FRY CUTTER CORTA-PATATAS

1960: The French fry cutter, the company's first major international success.

In 1960, Jean Tellier developed a groundbreaking French fry cutter to be shown at the Paris Fair. The first international orders are placed! Hundreds of thousands of French fry cutters are quickly produced and sold all over the world. The invention even won a prize at the Stockholm International Design competition. Not only did this award-winning innovation take part in the international success of the "French fries", but it also contributed to establish the company global reputation.

1960 : le coupe-frites, le premier grand succès à l'international.

En 1960, Jean Tellier imagine un coupe-frites de conception entièrement nouvelle qu'il présente à la Foire de Paris. Les premières commandes à l'international sont signées. Rapidement, le coupe-frites se produit à plusieurs centaines de milliers d'exemplaires et fait le tour du monde. Primée au concours international de design de Stockholm, l'invention de TELLIER participe au succès mondial de la «frite à la française» (« French fries ») autant qu'à la renommée internationale de l'entreprise.

1960 : el corta-patatas, primer gran éxito internacional.

En 1960, Jean Tellier imagina un corta-patatas con un diseño totalmente nuevo y lo presenta en la gran "Feria de París" donde se firman los primeros pedidos internacionales. Después de pocos años, LT ya produce varias centenas de miles de piezas y el corta-patatas LT da la vuelta al mundo. Premiada en el concurso internacional de diseño de Estocolmo, la invención de TELLIER participa en el éxito mundial de la " patata frita a la francesa " tanto como a la fama internacional de la empresa.



LE COUPE-FRITES pour professionnels LT

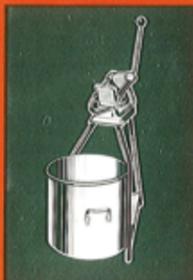
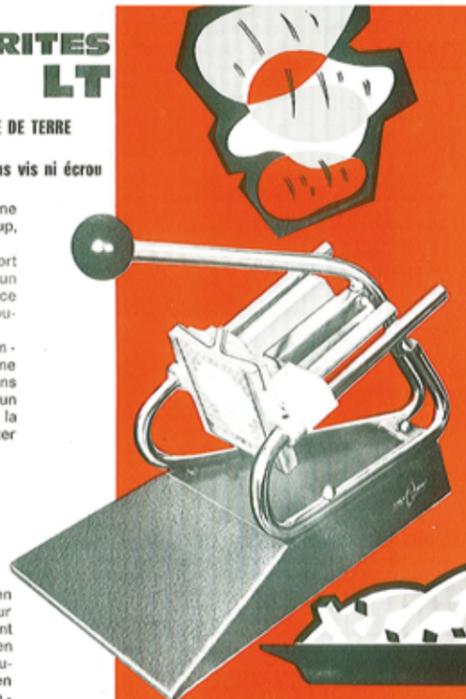
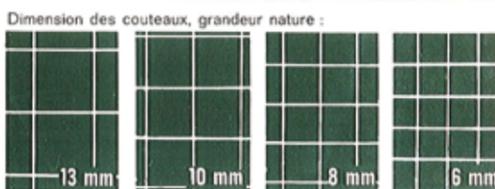
PLUS BESOIN DE TENIR LA POMME DE TERRE
INUTILE DE FIXER L'APPAREIL
COUTEAUX INTERCHANGEABLES sans vis ni écrou

La pomme de terre est simplement posée dans une gouttière inclinée : les frites sont coupées d'un coup, toujours dans le sens de la longueur. Le travail est très facile et demande très peu d'effort puisque la coupe se fait d'un seul geste, sans un premier temps pour maintenir la pomme de terre, grâce aussi à la bonne disposition du manche et à la douceur du mouvement. Les quatre couteaux - 6 mm, 8 mm, 10 mm et 13 mm - sont démontables instantanément, sans outil (aucune vis, aucun écrou), un ressort les bloque, toujours dans la bonne position. A chaque couteau correspond un poussoir en rilsan chargé d'expulser du couteau la pomme de terre coupée, un geste suffit pour le monter et le démonter.

Construction robuste et soignée : tiges pleines en acier - articulations en acier traité - chromage sur cuivre de tout le corps de l'appareil - pièce recevant la pomme de terre étamée à l'étain pur - glissière en rilsan inusable assurant une grande douceur au mouvement - couteaux très résistants, lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection - poussoirs en rilsan incassable n'échauffant pas les couteaux.

Le Coupe-frites LT peut être fourni :
CS sur SOCLE DE TABLE émaillé : inutile de percer la table, l'appareil fonctionne à la place désirée, SANS AUCUNE FIXATION.
CP sur PIED-TUBE : mobilité, hauteur de travail fonctionnelle.
C SEUL : à boulonner sur une table.

	CS	CP	C
Encombrement	24 x 44 x 34	50 x 61 x 88	18 x 32 x 27
Poids	11 kg	12 kg	4 kg
DÉBIT	4 à 5 kg à la minute		



DISTRIBUTEUR :

SUR SOCLE DE TABLE / ON WEIGHTED STAND / SOBRE BASE DE MESA				
	SANS COUPEAU NI POUSSOIR WITHOUT BLADE AND PUSHER / SIN CUCHILLA Y SIN EMPUJADOR	CS00		332598000060
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 6 MM	CS06		332598000077
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 8 MM	CS08		332598000084
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 10 MM	CS10		332598000091
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 13 MM	CS13		332598000107
• 44 x 25 x 33,5 cm • 6,5 kg • Débit / flow rate / producción : 4-5 kg/mn • Made in France				

TOUT INOX SUR SOCLE DE TABLE / ALL STAINLESS STEEL ON WEIGHTED STAND / DE ACERO INOX SOBRE BASE DE MESA				
	SANS COUPEAU NI POUSSOIR WITHOUT BLADE AND PUSHER / SIN CUCHILLA Y SIN EMPUJADOR	CX00		3325980000312
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 6 MM	CX06		-
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 8 MM	CX08		3325980000329
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 10 MM	CX10		3325980000336
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 13 MM	CX13		-
• 44 x 25 x 33,5 cm • 6,7 kg • Débit / flow rate / producción : 4-5 kg/mn • Made in France				

SUR PIED-TUBE / ON TRIPOD / SOBRE PIE TUBO				
	SANS COUPEAU NI POUSSOIR WITHOUT BLADE AND PUSHER / SIN CUCHILLA Y SIN EMPUJADOR	CP00		3325980000114
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 6 MM	CP06		3325980000121
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 8 MM	CP08		3325980000138
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 10 MM	CP10		3325980000145
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 13 MM	CP13		3325980000152
• 65 x 54 x 90 cm • 11,8 kg • Débit / flow rate / producción : 4-5 kg/mn • Made in France				

A BOULONNER / TO BE BOLTED / PARA ATORNILLAR				
	SANS COUPEAU NI POUSSOIR WITHOUT BLADE AND PUSHER / SIN CUCHILLA Y SIN EMPUJADOR	C00		3325980000015
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 6 MM	C06		3325980000022
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 8 MM	C08		3325980000039
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 10 MM	C10		3325980000046
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 13 MM	C13		3325980000053
• 42 x 17 x 28,8 cm • 4 kg • Débit / flow rate / producción : 4-5 kg/mn • Made in France				

Le Moulin-Broyeur LT - Breveté S.G.D.G. - Made in France

TOUT INOX SUR PLANCHE HD500 AVEC VENTOUSES MODELE HACCP ALL ST/ST ON BOARD HD500 HACCP WITH SUCTION CUPS / DE ACERO INOX SOBRE TABLA HD500 HACCP CON VENTOSAS					
	SANS COUPEAU NI POUSSOIR WITHOUT BLADE AND PUSHER / SIN CUCHILLA Y SIN EMPUJADOR	CX00-P			-
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 6 MM	CX06-P			-
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 8 MM	CX08-P			-
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 10 MM	CX10-P			-
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 13 MM	CX13-P			-

• 42 x 24 x 33 cm • 6 kg • Débit / flow rate / producción : 4-5 kg/mn • Made in France

FIXATION MURALE / ON WALL FIXATION / FIJACION AL MURO

	SANS COUPEAU NI POUSSOIR WITHOUT BLADE AND PUSHER / SIN CUCHILLA Y SIN EMPUJADOR	CM00			-
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 6 MM	CM06			3325980000220
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 8 MM	CM08			3325980000237
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 10 MM	CM10			3325980000244
	AVEC COUPEAU ET POUSSOIR / WITH BLADE AND PUSHER CON CUCHILLA Y EMPUJADOR : 13 MM	CM13			3325980000251

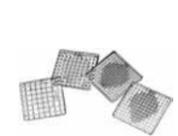
• 44 x 17,5 x 36 cm • 4 kg • Débit / flow rate / producción : 4-5 kg/mn • Made in France

KIT COUPEAU ETAME ET POUSSOIR / KIT TINNED BLADE AND PUSHER / KIT CUCHILLA ESTAÑADO Y EMPUJADOR

	6 x 6 MM	C006			-
	8 x 8 MM	C008			-
	10 x 10 MM	C010			-
	13 x 13 MM	C013			-
	10 x 20 MM	C020			-
	6 SEGMENTS / WEDGES / SECCIONES	C00K			-
	20 x 20 MM FRITES PONT NEUF	C022			-

COUPEAU ETAME / TINNED BLADE / CUCHILLA ESTAÑADO

	6 x 6 MM	CF106			-
	8 x 8 MM	CF108			-
	10 x 10 MM	CF110			-
	13 x 13 MM	CF113			-
	10 x 20 MM	CF120			-
	6 SEGMENTS / WEDGES / SECCIONES	CF1K			-
	20 x 20 MM frites Pont Neuf	CF122			-

KIT COUPEAU INOX ET POUSSOIR POUR COUPE FRITES LT / ST/ST KIT BLADE AND PUSHER FOR FRENCH FRY CUTTER / KIT CUCHILLA INOX Y EMPUJADOR PARA CORTA PATATAS					
	6 x 6 MM	C006X			-
	8 x 8 MM	C008X			-
	10 x 10 MM	C010X			-
	13 x 13 MM	C013X			-

COUPEAU INOX / STAINLESS STEEL BLADE / CUCHILLA INOX

	6 x 6 MM	CF306			-
	8 x 8 MM	CF308			-
	10 x 10 MM	CF310			-
	13 x 13 MM	CF313			-

POUSSOIR / PUSHER / EMPUJADOR

	6 x 6 MM	CF206			-
	8 x 8 MM	CF208			-
	10 x 10 MM / 10 x 20 MM	CF210			-
	13 x 13 MM	CF213			-
	6 SEGMENTS / WEDGES / SECCIONES	CF2K			-

	GLISSIERE PLASTIQUE PLASTIC CARRIAGE CORREDERA DE PLASTICO	CF0007			-
---	--	--------	--	--	---

	COUPE-FRITES MENAGER INOX STAINLESS STEEL DOMESTIC FRENCH FRY CUTTER CORTA PATATAS MODELO DOMESTICO	N3023			3325980000664
---	---	-------	--	--	---------------

• 26 x 9 x 12,5 cm • 695 g • Couteaux et pousoirs / blades and pushers / cuchillas y empujadores : 8 & 10 mm

COUPEAU ET POUSSOIR POUR N3023 / BLADE AND PUSHER FOR N3023 / CUCHILLA Y EMPUJADOR PARA N3023

	8 MM	N3023-08			-
	10 MM	N3023-10			-

DECouvrez LE SPIRAL FRIT'N CHIPS PAGE 37
HAVE A LOOK AT THE SPIRAL FRIT'N CHIPS ON PAGE 37
DESCUBRA EL SPIRAL FRIT'N CHIPS A LA PÁGINA 37



PAPIER FRITURE LOUIS TELLIER / LOUIS TELLIER FRY BASKET PAPER / PAPEL DE FREIR LOUIS TELLIER					
	1 PORTION / SINGLE SERVING / 1 RACIÓN (x1000)	NPF01			-
	2 PORTIONS / 2 SERVINGS / 2 RACIONES (x1000)	NPF02			-
NPF01 : • 13 x 14 cm • Contenance 150 g à 170 g de frites / capacity: 150g to 170g / capacidad de 150g a 170g de patatas fritas NPF02 : • 17 x 18 cm • Contenance 250 g à 300 g de frites / capacity: 250g to 300g / capacidad de 250g a 300g de patatas fritas • Ingraissable, alimentaire / greaseproof, food grade / no absorbe la grasa, apto p/ alimentarios • Histoire du coupe frite LT / features the story of the LT French fry cutter / historia del corta patatas LT					

PANIERS A FRITURE / FRY BASKETS / CESTAS DE FREIR					
	1 PORTION / SINGLE SERVING / 1 RACIÓN	NC1018160			-
	2 PORTIONS / 2 SERVINGS / 2 RACIONES	NC1018260			-
NC1018160 : • 10 x 8,5 x 6 cm NC1018260 : • 13 x 10 x 8,5 cm • Double fil, sans bavure et sans accroc, solide / constructed on a sturdy steel double wire frame to withstand everyday use / hilo doble robusto y bien acabado (sin rebabas) • Inox 304 / 304 stainless steel / inox 304					

	PANIER A FRITURE ROND AVEC ANSES ROUND FRY BASKET WITH HANDLES CESTA DE FREIR CON ASAS	NC1018360			-
• Ø : 11,5 cm • Hauteur / height / altura : 8 cm					

	PANIER A FRITURE INOX PORTION ST/ST FRY BASKET CESTA DE FREIR INOX 1 RACION	NC1018560			3100551185601
• Ø : int. haut / top inside / interior arriba : 8 cm • Ø : int. bas / bottom inside / interior abajo : 6 cm • Hauteur utile / usable height / altura útil : 8 cm					

	PANIER A FRITURE RECTANGULAIRE ETAME RECTANGULAR TINNED CESTA FREIDORA ESTAÑADA RECTANGULAR	NC1019400			3100551194009
• 28 x 23,5 x 16,5 cm					

PANIER A FRITURE ANSES FIXES NICKELE / NICKELLED FIXED HANDLES / CESTA PARA FREIR ASAS FIJAS NIQUELADO					
	Ø 35 x 12,5 cm	NC1043555			3100551435553
	Ø 43 x 16 cm	NC1044355			3100551443558
	Ø 48 x 17,5 cm	NC1044855			3100551448553

PANIER A FRITURE ANSES FIXES INOX / ST/ST FIXED HANDLES / CESTA PARA FREIR ASAS FIJAS INOX					
	Ø 27 x 10,5 cm	NC1042760			3100551427558
	Ø 31 x 12 cm	NC1043160			3100551431555
	Ø 39 x 13,5 cm	NC1043960			3100551439605
	Ø 48 x 17,5 cm	NC1044860			3100551448553

PELLE A FRITES INOX / FRENCH FRY ST/ST SCOOP / PALA DE INOX PARA PATATAS FRITAS					
	POUR DROITIER / RIGHT HANDED / DIESTROS	N4043-ID			-
	AMBIDEXTRE / AMBIDEXTROUS / AMBIDEXTRO	N4043-IDG			-
• 20 x 19 x 6,5 cm • 350 g					

	EGOUTTOIR A FRITURE INOX ST/ST FRY DRIPPING TRAY ESCURRIDOR PARA FRITURA INOX	N4039X			3325980115795
• Ø 39 cm					

MOULE A NIDS / BIRD'S NEST MOULDS / MOLDE NIDO INOX					
	INOX / ST/ST / INOX – Ø 10 CM	NC019			3100551410604
	INOX / ST/ST / INOX – Ø 12 CM	NC19-1			3100551412608
	ETAME / TINNED / ESTAÑADO – Ø 12 CM	NC19-2		STOCK LIMITE	-

HAUTE GASTRONOMIE · HIGH GASTRONOMY · ALTA GASTRONOMÍA

	LT MACHINE A TOURNER LES LEGUMES INOX ST/ST CHATEAU CUTTER MAQUINA TALLADORA DE HORTALIZAS (7 CARAS) INOX	MLT			3325980003139
	LAME POUR MLT / BLADE FOR MLT / HOJA PARA MLT	MLT01			-
• 31 x 17 x 26 cm • 3,1 kg • Lame réglable 3 positions / 3 position adjustable blade / 3 posición de la hoja ajustable • Made in France					

**MACHINE A TOURNER LES LEGUMES
MANUAL CHATEAU CUTTER
MAQUINA TALLADORA DE HORTALIZAS « CHÂTEAU » A 7 CARAS**

- Permet de réaliser aisément les pommes chateau, cocottes et fondantes de 4 à 8 cm de longueur
- Régularité des 7 faces assurée par une rotation indexée du support
- Lame réglable
- Positionnement du chariot-support réglable
- Utilisable par un personnel non spécialisé
- Fabrication inox pour un nettoyage facile
- Stabilité assurée par quatre ventouses



Ref. MLT

- Permits to make easily "chateau" potatoes, "cocottes" and "fondantes" with a length from 4 to 8 cm
- Regularity of the 7 faces
- Adjustable blade
- Adjustable position of the carriage-support
- Can be used by unskilled personnel
- Made in stainless steel-easy cleaning
- Stability-base with 4 suction feet

- Permite realizar fácilmente las patatas "chateau", patatas "cocotte" y "fondantes" de 4 a 8 cm de longitud
- 7 caras perfectamente regulares con el botón de rotación con posiciones pre-marcadas
- Cuchilla ajustable
- Soporte de la cuchilla regulable en altura para obtener el tamaño deseado
- Uso fácil por cualquier persona
- Construcción inox para robustez, higiene y limpieza fácil
- Fijación estable gracias a 4 ventosas

PRESSE A CANARD / DUCK PRESS / PRENSA PARA PATO					
	EN BRONZE / BRONZE / BRONCE	NY100			-
	CHROMEE (A USAGE DECORATIF) CHROMED (DECORATIVE USE) / CROMADA (USO DECORATIVO)	NY200			-
	CHROMEE AVEC BOL ETAME CHROMED WITH TINNED POT CROMADA CON RECIPIENTE ESTANADO	NY300			-
• Hauteur / height / altura : 52 cm • 16 kg • Made in France					

COULIS ET CONFITURES • COULIS AND JAMS • SALSAS Y MERMELADAS

	PASSOIRE A GROSEILLES, CASSIS ... ETAMEE TINNED COULIS SIEVE FOR RED FRUITS PRENSAGROSELLAS ESTAÑADA	N3005			-
• Longueur / length / longitud : 35 cm • Ø 18 cm • 330 g					

	PASSOIRE A GROSEILLES, CASSIS... INOX ST/ST COULIS SIEVE FOR RED FRUITS PRENSAGROSELLAS INOX	N3007			332598000695
• Longueur / length / longitud : 34 cm • Ø 18 cm • 400 g					

MOULIN A TOMATES / TOMATO JUICER / MOLINO A TOMATES					
	FONTE / CAST IRON / FUNDICION	N3030C			3325980012490
	INOX / ST/ST TOMATO JUICER / INOX	N3030CX			3325980012964
N3030C : • 31 x 10,3 x 35,5 cm • 2,85 kg • Grille / sieve / rejilla : 1 mm • Fixation serre-joint / clamp fixation / soporte brida N3030CX : • 29 x 9,5 x 29 cm • 2,37 kg • Grille / sieve / rejilla : 1 mm • Fixation serre-joint / clamp fixation / soporte brida					

	MOULIN A TOMATES PROFESSIONNEL PROFESSIONAL TOMATO JUICER RALLADOR DE TOMATE PROFESIONAL	N3031			-
• Grille / sieve / rejilla : 1 mm • Fixation serre-joint / clamp fixation / soporte brida					

	KIT FRUITS ROUGES, POTIRON & RAISINS POUR N3031 KIT ACCESSORIES RED FRUITS, PUMPKIN & GRAPES FOR N3031 KIT ACCESORIO FRUTAS ROJAS, CALABAZA Y UVAS PARA N3031	N3032			-
• Ø 1,1 – 3 – 6 mm					

	ENTONNOIR A CONFITURE INOX ST/ST FUNNEL FOR JAM EMBUDO PARA MERMELADA INOX	N3047			-
• Ø bas / down / baja : 5,7 cm • Ø haut / up / hasta : 13,5 cm					

BARATTE A BEURRE BUTTER CHURN

Simple, rapide, un beurre maison à l'ancienne

Pour faire du beurre

appareil fourni avec recette et notice d'utilisation

- mettre la crème dans la baratte
- tourner la manivelle de manière régulière
- arrêter lorsque la rotation devient difficile
- égouter le petit lait et récupérer le beurre
- rincer sous l'eau froide puis malaxer
- former une motte ou procéder au moulage
- laisser reposer, le beurre est prêt

Simple, quick, an authentic homemade butter

To make butter

device supplied with recipe and instruction for use

- put the cream in the churn
- turn the handle in a regular way
- stop when rotating movement becomes hard
- drain the whey and take out the butter
- rinse the butter under cold water then cream it
- shape a block or proceed with molding
- let the butter rest, it is ready for eating

	LT BARATTE A BEURRE BUTTER CHURN MANTEQUERA	BAR01			3325980011004
• 11,5 x 11,5 x 40 cm • Ø 3,5 cm • 1,8 kg • Contenance / capacity / capacidad : 1,6 L					

	MOULE A BEURRE CANNELE OVALE OVAL FLUTED BUTTER MOULD MOLDE OVAL ESTRIADO PARA MANTEQUILLA	BAR102			3325980011325
• 12,2 x 6,6 x 4,3 cm • 165 g • Poids du beurre / weight of butter / peso mantequilla : 80 g • Décor fleur / flower decor / decoration flor					

	MOULE A BEURRE CANNELE ROND ROUND FLUTED BUTTER MOULD MOLDE REDONDO ESTRIADO PARA MANTEQUILLA	BAR103			3325980011318
• 15,8 x 9 x 5 cm • 312 g • Poids du beurre / weight of butter / peso mantequilla : 125 g • Décor vache / cow decor / decoration vaca					

	MOULE A BEURRE CANNELE OVALE OVAL FLUTED BUTTER MOULD MOLDE OVAL ESTRIADO PARA MANTEQUILLA	BAR104			3325980011332
• 21 x 9,4 x 5,8 cm • 479 g • Poids du beurre / weight of butter / peso mantequilla : 250 g • Décor fleur / flower decor / decoration flor					

	MOULE A BEURRE ROND	BAR105			3325980013473
	ROUND BUTTER MOULD				
	MOLDE REDONDO PARA MANTEQUILLA				
• 15,8 x 9 x 5 cm • 312 g • Poids du beurre / weight of butter / peso mantequilla : 125 g • Décor triskel / triskel decor / decoration triskel					

	MOULE A BEURRE ROND	BAR106			3325980013466
	ROUND BUTTER MOULD				
	MOLDE REDONDO PARA MANTEQUILLA				
• 15,8 x 9 x 5 cm • 312 g • Poids du beurre / weight of butter / peso mantequilla : 125 g • Décor hermine / hermine decor / decoration hermine					

	GOUTE-BEURRE	BAR115			3325980011349
	BUTTER TASTING SPOON				
	CUCHARA PROBADORA PARA MANTEQUILLA				
• 15,3 x 2,25 cm • 10 g					

	DEMI-PALETTE LISSE	BAR130			3325980011363
	POLISHED HALF SPATULA				
	MEDIA ESPATULA LISA				
• 24,1 x 3,8 cm • 66 g					

	DEMI-PALETTE RAYEE	BAR131			3325980011370
	STRIPED HALF SPATULA				
	MEDIA ESPATULA RAYADA				
• 23,5 x 4,3 cm • 60 g					

POINÇON A BEURRE / BUTTER STAMPING DIE / SELLO DE CONTRASTE					
	FORME COQ / ROOSTER SHAPE / FORMA DE GALLO	BAR152			3325980116167
	«BEURRE DE BARATTE MAISON»				
• Hauteur / height / altura : 12 cm • Ø 5 cm • 75 g					

FIL A COUPER LE BEURRE / WIRE TO CUT BUTTER / HILO PARA CORTAR MANTEQUILLA					
	DROIT / STRAIGHT / RECTO	BAR170			-
	TORSADE / TWISTED / TORCIDO	BAR172			-
	• Lot de 10 / set of 10 / lote de 10				

	POT A LAIT ALUMINIUM	BAR161			-
	MILK POT				
	LECHERA				

	MOULIN A GRAINS	N3015			-
	GRAIN MILL				
	MOLINO DE TRIGO				
• 21,5 x 6 x 42 cm • 1,1 kg					

	MOULIN A CERELES EN FONTE	N3015C			3325980012285
	CEREAL MILL – CAST IRON				
	MOLINO DE CERELES – FUNDICION				
• 34 x 15 x 48 cm • 4,57 kg					

MINI BROYEUR INOX / MINI ST/ST GRINDER / MOLINILLO DE INOX					
	POIVRE / PEPPER / PIMIENTA	N4151			3325980012407
	SEL / SALT / SAL	N4150			3325980012391
• Hauteur / height / altura : 13,3 cm • Ø 2,7 cm • 180 g					

MOULIN PERFEX / PERFEX MILL / MOLINILLO PERFEX					
	POIVRE – PETIT MODELE PEPPER – KITCHEN MODEL / PIMIENTA – MODELO PEQUEÑO	N4153			3325980011288
	POIVRE – GRAND MODELE PEPPER – LARGE CAPACITY / PIMIENTA – MODELO GRANDE	N4154			3325980012858
	SEL – PETIT MODELE SALT – KITCHEN MODEL / SAL – MODELO PEQUEÑO	N4155			-

N4153 : • Hauteur / height / altura : 10 cm • 250 g • Contenance 40 g / capacity: 40g / capacidad de 40g
 N4154 : • Hauteur / height / altura : 16 cm • 838 g • Contenance 110 g / capacity: 110g / capacidad de 110g
 N4155 : • Hauteur / height / altura : 10 cm • 230 g • Contenance 40 g / capacity: 40g / capacidad de 40g • Attention : ni repris ni échangé : le sel peut entraîner de la corrosion / please note: No Return, No Exchange : salt may well corrode the mechanism / atención: la sal puede provocar corrosión del aparato. No se aceptarán reclamaciones al respecto

- Made in France • Goulotte de remplissage brevetée / patented fold out fill spout / boca de llenado patentada
- Bouton de réglage de la mouture / choose grind by adjusting the knob / posibilidad de regular el grosor del molido
- Robuste : mécanisme en acier taillé et corps en fonte d'aluminium / robust material : high quality construction. Stainless steel grinder. Cast aluminum body / robusto : mecanismo de acero tallado y tratado. Cuerpo de fundición de Aluminio
- France, Espagne et Belgique seulement. Autre pays, nous consulter / France, Spain and Belgium only. Please contact us for other countries / Francia, España y Belgica solamente. Para otros países, por favor póngase en contacto con nosotros

MOULIN A POIVRE – BROYEUR EN ACIER TAILLE / HARDENED STEEL PEPPER MILL / MOLINILLO DE PIMIENTA EN ACERO					
	FONCE / DARK / OSCURO HAUTEUR / HEIGHT / ALTURA : 14 CM	NA006			-
	FONCE / DARK / OSCURO HAUTEUR / HEIGHT / ALTURA : 21 CM	NA016			-
	FONCE / DARK / OSCURO HAUTEUR / HEIGHT / ALTURA : 30 CM	NA026			-
• Made in France • Toute la collection marlux est disponible sur simple demande dans un delai de livraison de 15 jours. / the entire marlux collection is available upon request. estimated delivery time: 15 days. / toda la colección marlux está disponible con 15 días de entrega.					

	MOULIN A MUSCADE ACRYLIQUE	NA036			-
	ACRYLIC NUTMEG MILL				
	MOLINILLO PARA NUEZ MOSCADA ACRILICO				
• Hauteur / height / altura : 9,8 cm					

CHIPS DE FRUITS ET LÉGUMES - DÉSHYDRATEURS *page 36*

DRIED FRUITS AND VEGGIE CHIPS - FOOD DEHYDRATORS
CHIPS DE FRUTAS Y VERDURAS - DESHIDRATADORES

DÉCOUPE CRÉATIVE *page 37*

CREATIVE WAYS TO CUT FOOD · CORTE CREATIVO

DÉCORATION ET DÉCOUPOIRS *page 40*

DECORATION TOOLS AND CUTTERS
HERRAMIENTAS DE DECORACIÓN Y CORTADORES

SCULPTURE DE FRUITS ET LÉGUMES *page 48*

FRUIT AND VEGETABLE CARVING
ESCULTURA DE VERDURAS Y FRUTAS

PASTAS ET PIZZAS *page 54*

PASTAS AND PIZZAS · PASTAS Y PIZZAS

SOUS-VIDE : CUISSON ET CONSERVATION *page 65*

VACUUM PACKING: COOKING AND PRESERVATION
AL VACÍO: COCCIÓN Y CONSERVACIÓN

SIPHONS *page 67*

CREAM WHIPPERS · SIFONES



Créativité et tendances Creativity and culinary trends · Creatividad y tendencias

FR

TELLIER offre un large choix d'ustensiles pour réaliser une cuisine tendance et créative : une gamme d'outils de design culinaire, des machines à pâtes italiennes et tous leurs accessoires, des siphons pour apporter des émulsions créatives aux menus et une sélection d'appareils pour explorer les qualités diététiques et organoleptiques de la déshydratation et de la cuisson sous-vide des aliments.

EN

TELLIER offers a wide selection of kitchen utensils to succeed in creating unique, innovative and trendy dishes: a full range of design culinary tools, authentic Italian pasta machines and all of their must-have accessories, cream whippers to enrich the menus with creative espumas and many other kitchen appliances to explore the nutritional values and organoleptic properties of vacuum cooking.

ES

TELLIER ofrece un amplio surtido de utensilios para realizar una cocina contemporánea y creativa: herramientas para los Chefs, máquinas de pasta italianas con toda una serie de accesorios, sifones para crear nuevas texturas y emulsiones y una selección de aparatos para aprovechar las cualidades dietéticas y organolépticas de la deshidratación y de la cocción al vacío de los alimentos.



CHIPS DE FRUITS ET LÉGUMES - DÉSHYDRATEURS

DRIED FRUITS AND VEGGIE CHIPS - FOOD DEHYDRATORS - CHIPS DE FRUTAS Y VERDURAS - DESHIDRATADORES

- P. 36 Déshydrateur premier prix · Low price food dehydrator · Deshidratador primer precio
- P. 36 Déshydrateur programmable · Food dehydrator with timer · Deshidratador con temporizador



DÉCOUPE CRÉATIVE

CREATIVE WAYS TO CUT FOOD - CORTE CREATIVO

- P. 37 Spiral Frit'n Chips · Spiral Frit'n Chips · Spiral Frit'n Chips
- P. 38 Rouets et tours à légumes · Vegetable turning slicers · Rouets y cortadoras giratorias de verduras
- P. 39 Coupe-lanières et coupe-légumes japonais · Vegetable strip cutters and Japanese slicers · Cortadores de verduras japoneses « a tiras »



DÉCORATION ET DÉCOUPOIRS

DECORATION TOOLS AND CUTTERS - HERRAMIENTAS DE DECORACIÓN Y CORTADORES

- P. 40 Food Designer™ · Food Designer™ · Food Designer™
- P. 42 Outils de décoration · Decoration tools · Herramientas de decoración
- P. 43 Découpoirs · Cutters · Cortadores



SCULPTURE DE FRUITS ET LÉGUMES

FRUIT AND VEGETABLE CARVING - ESCULTURA DE VERDURAS Y FRUTAS

- P. 48 Outils et mallettes de sculpture · Carving tools and cases · Herramientas y maletines de decoración
- P. 50 Aiguiseur et vaporisateurs · Sharpener and sprays · Afilador y sprays
- P. 51 Livres et DVD · Books and DVDs · Libros y DVDs
- P. 52 Sculpture sur glace · Ice carving · Herramientas para esculpir hielo



PASTAS ET PIZZAS

PASTAS AND PIZZAS - PASTAS Y PIZZAS

- P. 54 Machine à pâtes Chef in Casa · Chef in Casa pasta machine · Máquina de pasta Chef in Casa
- P. 57 Machines à pâtes électriques · Electric pasta machines · Maquinas de pasta eléctricas
- P. 58 Machines à pâtes Atlas · Atlas pasta machines · Maquinas de pasta Atlas
- P. 59 Machines à pâtes Ampia · Ampia pasta machines · Maquinas de pasta Ampia
- P. 59 Machines à pâtes Imperia 150 · Imperia 150 pasta machines · Maquinas de pasta Imperia 150
- P. 61 Machines à pâtes premier prix · Low price pasta machines · Maquinas de pasta primer precio
- P. 61 Machines à pâtes Regina · Regina pasta machines · Maquinas de pasta Regina
- P. 62 Séchoirs à pâtes et bicyclettes · Pasta dryers and dough dividers · Secadores de pasta fresca y divisores de pasta
- P. 63 Plaques à ravioli · Ravioli moulds with form plates · Moldes ravioli con placas
- P. 64 Pizzas et Spätzle · Pizzas and Spaetzle · Pizzas y pasta alsaciana Spaetzle



SOUS VIDE : CUISSON ET CONSERVATION

VACUUM PACKING: COOKING AND PRESERVATION - AL VACÍO: COCCIÓN Y CONSERVACIÓN

- P. 65 Bain marie cuisson sous vide – SousVide Supreme™ · SousVide Supreme™ water oven · baño maría cocción al vacío - SousVide Supreme™
- P. 65 Machine scelleuse sous vide – SousVide Supreme™ · SousVide Supreme™ vacuum sealer · Envasadora al vacío - SousVide Supreme™
- P. 65 Sacs pour sous vide – SousVide Supreme™ · SousVide Supreme™ – small vacuum seal pouches · Bolsas para envasar al vacío – SousVide Supreme™
- P. 66 Autre machine sous vide et accessoires · Other vacuum sealing machine and accessories · Otra maquina para vacío y accesorios



SIPHONS

CREAM WHIPPERS - SIFONES

- P. 67 Siphons inox Kayser · S/S Kayser cream whippers · Sifones inox Kayser
- P. 67 Siphons Chantilly Kayser · Kayser Chantilly cream whippers · Sifones para crema montada
- P. 67 Cartouches siphons · Cream whipper chargers · Recargas para sifones

DESHYDRATEURS FOOD DEHYDRATORS DESHIDRATADORES

- Idéal pour sécher les aliments afin de les conserver : fruits, légumes, herbes, champignons, viandes, charcuterie, poissons, condiments, fleurs,...
- Conservation sous vide pour éviter la réhydratation.
- La déshydratation à basse température permet de préserver les vitamines hydrosolubles, les enzymes, les phytonutriments et les minéraux contenus dans les aliments.
- Simple d'utilisation et modulable (jusqu'à 20 plateaux pour la référence N3042).
- N3040 livré avec 5 plateaux - N3042 livré avec 6 plateaux.



- Designed to dry all type of food to preserve them: fruits, vegetables, mixed herbs, mushrooms, meats, cooked meats, fish, condiments, flowers...
- Vacuum packing to avoid rehydration.
- Dehydration at low temperature allows preserving water-soluble vitamins, the enzymes, the phytonutrients and minerals contained in food.
- Easy to use and stackable trays (up to 20 trays for the #N3042).
- N3040: supplied with 5 trays - N3042: supplied with 6 trays.



N3040



N3042

- Para secar todos los alimentos y luego conservarlos: frutas, hortalizas, especias, setas, carnes, embutidos, pescados, condimentos, flores, etc...
- Conservación al vacío para evitar la rehidratación.
- La deshidratación a baja temperatura permite preservar las vitaminas hidrosolubles, las enzimas, los fitonutrientes y los minerales contenidos dentro de los alimentos.
- Fácil de utilizar. Bandejas apilables (hasta 20 bandejas para N3042)
- N3040: se entrega con 5 bandejas - N3042: se entrega con 6 bandejas.

	DESHYDRATEUR FRUITS ET LEGUMES DEHYDRATOR FOR FRUITS AND VEGETABLES DESHIDRATADOR DE FRUTAS Y VERDURAS	N3040	ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
• Hauteur / height / altura : 21 cm • Ø 33 cm • 250 W – 220/240 V – 50 Hz • 5 plateaux / trays / bandejas				

	DESHYDRATEUR FRUITS ET LEGUMES AVEC TIMER & VARIATEUR DEHYDRATOR FOR FRUITS AND VEGETABLES WITH TIMER AND TEMPERATURE CONTROL DESHIDRATADOR DE FRUTAS Y VERDURAS CON TIMER Y CONTROL DE TEMPERATURA	N3042	ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
• 43,5 x 29 x 21 cm • 3,6 kg • 50 Hz – 220/240 V – 530 W • Réglable / adjustable / ajustable : 30/80°C • 6 plateaux / trays / bandejas • Jusqu'à 20 plateaux / up to 20 trays / hasta 20 bandejas				

SPIRAL FRIT'N CHIPS SERRE-JOINT OU SOCLE À VENTOUSE SPIRAL FRIT'N CHIPS CLAMP FIXATION OR WITH SUCTION BASE MÁQUINA PARA PINCHOS DE PATATAS FRITAS EN ESPIRAL CON FIJACIÓN ABRAZADERA O VENTOSA

TELLIER réinvente la frite!

Pour créer une frite originale autour d'une brochette, à manger d'une main : betteraves, panais, pommes de terre, carottes,...

Idéal pour la restauration nomade.
2 modèles disponibles: serre-joint (ref. CNX225) ou socle à ventouse (ref. CNX225-V).
Épaisseur de coupe: 2,25 mm (épaisseur standard) ou 4,50 mm (possibilité d'équiper les appareils avec une lame ref. CNX450-L).

TELLIER takes the French fries to a whole new level!

Original screw shaped French fries to be eaten with just one hand: beetroots, parsnips, potatoes, carrots,...

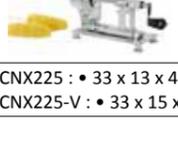
Ideal for mobile catering.
Available in 2 models: clamp fixation (ref. CNX225) or with suction base (ref. CNX225-V).
Thickness: 2.25 mm (standard) or 4.50 mm (possibility to equip with a blade ref. CNX450-L).



TELLIER reinventa las patatas fritas.

Su diseño original moldea las patatas fritas para que se puedan comer con una mano: remolachas, nabos, patatas, zanahorias...

Ideal para caterings.
Disponible en dos modelos: fijación brida (ref. CNX225) o con fijación ventosa (ref. CNX225-V).
Grosor: 2.25 mm (estándar) o 4.50 mm (posibilidad de equiparlo con una cuchilla ref. CNX 450-L).

SPIRAL FRIT'N CHIPS / SPIRAL FRIT'N CHIPS / SPIRAL FRIT'N CHIPS					
	FIXATION SERRE-JOINT / CLAMP FIXATION / SOPORTE BRIDA	CNX225			-
	FIXATION VENTOUSE / SUCTION BASE / CON VENTOSAS	CNX225-V			-
CNX225 : • 33 x 13 x 45 cm • 3,4 kg • Épaisseur / thickness / espesor : 2,25 mm CNX225-V : • 33 x 15 x 22 cm • 4,3 kg • Épaisseur / thickness / espesor : 2,25 mm					

	LAME POUR COUPE-FRITES SPIRALE INOX BLADE FOR SPIRAL FRY (ST/ST) CUCHILLA PARA MAQUINA DE PINCHOS DE PATATAS INOX	CNX450L			-
• Épaisseur / thickness / espesor : 4,5 mm					

	LT KIT DE MOTORISATION POUR COUPE-FRITES SPIRALE MOTOR KIT FOR « SPIRAL FRY » KIT DE MOTORIZACION PARA MAQUINA DE PINCHOS DE PATATAS	N9021	ECO-CONTRIBUTION € 0,04		-
• 4,5 V – 160 mA					

	ADAPTEUR A BROCHETTES POUR PANIER DE FRITURE SKEWER HOLDER ADAPTADOR DE BROCHETA PARA CESTA DE FREIR	NC5091760			3100555917604
• 15 x 4 x 8 cm • Épaisseur / thickness / espesor : 3 mm • 22 g					

	TOUR A LEGUMES JAPONAIS JAPANESE VEGETABLE TURNING SLICER CORTADORA JAPONESA DE VERDURA EN ESPIRAL	N7111			-
	TOUR A LEGUMES PLASTIQUE PLASTIC TURNING SLICER CORTADOR DE PLASTICO PARA VERDURAS	N6999			3325980002927
• 32,5 x 15,3 x 22 cm • 825 g					
	LE ROUET GOURMET TURNING SLICER LE ROUET GOURMET LE ROUET GOURMET	N7000			-
• 36 x 13,5 x 24,3 cm • 2,4 kg • 3 couteaux filaments / 3 knives filaments / 3 cuchillas de filamentos : 1 mm – 2 mm – 4 mm • Made in France					
	LE ROUET TURNING SLICER LE ROUET LE ROUET	N7001			-
• 37 x 14 x 25 cm • 3,6 kg • 3 couteaux filaments / 3 knives filaments / 3 cuchillas de filamentos : 2 mm – 3 mm – 6 mm • Made in France					
	KIT DE MOTORISATION POUR ROUET KIT MOTOR FOR ROUET KIT DE MOTORIZACION PARA ROUET	N9011		ECO-CONTRIBUTION € 0,06	-



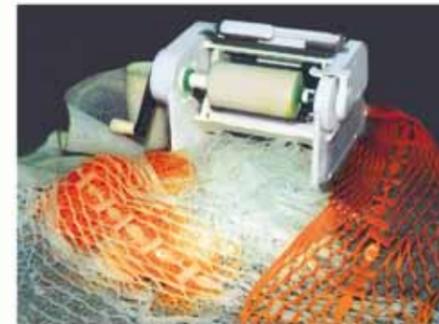
© GIANTONS FREDERIC JAUMAUT – MCF-MILLEUR OUVRIER DE FRANCE PRIMAIRE 2011

COUPE-LANIÈRES INOX – LAME 15 CM / ST/ST STRIP CUTTER – BLADE 15 CM / CORTADOR DE VERDURAS INOX – HOJA 15 CM					
	AVEC LEVIER / WITH LEVER / CON PALANCA	N7030			-
	SANS LEVIER / WITHOUT LEVER / SIN PALANCA	N7035			-
N7030 : • 25 x 23 x 42 cm • 2,5 kg • Pour légume-fruit / for vegetable-fruit / para hortalizas-frutas : max : 11 cm – Ø 17 cm • Made in France N7035 : • 20 x 20 x 25 cm • 1,9 kg • Pour légume-fruit / for vegetable-fruit / para hortalizas-frutas : max : 11 cm – Ø 17 cm • Made in France					

	COUPE-LEGUMES JAPONAIS – 4 LAMES (LANIERE, SPAGHETTI ET 2 FILETS) JAPANESE SLICER – 4 BLADES (STRIP, SPAGHETTI AND 2 NETS) CORTADOR DE VERDURAS JAPONES – 4 HOJAS (TIRA, ESPAGUETIS Y 2 REDES)	N7107			-
(N7107)	COUPE-LEGUMES JAPONAIS – 2 LAMES (LANIERE ET SPAGHETTI) JAPANESE SLICER – 2 BLADES (STRIP AND SPAGHETTI) CORTADOR DE VERDURAS JAPONES – 2 HOJAS (TIRA Y ESPAGUETIS)	N7108			-
	COUPE-LEGUMES JAPONAIS – 1 LAME (LANIERE) JAPANESE SLICER – 1 BLADE (STRIP) CORTADOR DE VERDURAS JAPONES – 1 HOJA (TIRA)	N7109			-
(N7108/N7109)					
• Largeur de coupe / cutting width / anchura de corte : 15 cm • Made in Japan					

	COUPE-LEGUMES JAPONAIS 1 LAME REVERSIBLE (LANIERE ET SPAGHETTI) JAPANESE SLICER 1 REVERSIBLE BLADE (STRIP AND SPAGHETTI) CORTADOR DE VERDURAS JAPONES 1 HOJA REVERSIBLE (TIRA Y ESPAGUETIS)	N7110			-
• Largeur de coupe / cutting width / anchura de corte : 10 cm • Made in Japan					

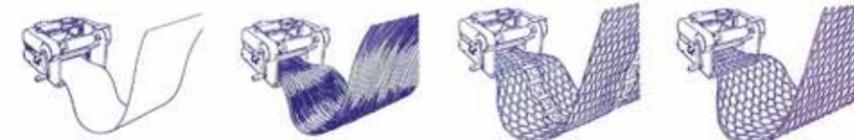
COUPE-LÉGUMES JAPONAIS
JAPANESE VEGETABLE SLICERS
CORTADORES DE VERDURAS JAPONESAS



Permet de couper en bandes larges et fines des légumes (carottes, pommes de terre, navets, radis blancs, radis noirs,...) ainsi que des fruits (pommes, poires,...).

Cuts wide, paper-thin strips of vegetables (carrots, potatoes, turnips, white radishes, black radishes,...) and fruits (apples, pears, ...)

Corta verduras o frutas en tiras anchas y finas (zanahorias, patatas, nabos, rábanos, rábano blanco, manzanas, peras,...).



SETS DESIGN CULINAIRE TUBES DÉCOUPOIRS ET POUSSOIRS INOX

DESIGN CULINARY SETS STAINLESS STEEL CUTTERS AND PUSHERS

SETS DE DISEÑO CULINARIO CORTADORES Y EMPUJADORES INOX



Disponible en deux modèles :
Available in two models:
Disponibles en dos versiones:

ID1205

Kit de 5 tubes découpoirs ronds + 3 poussoirs inox

Stainless steel set of 5 round cutters + 3 pushers

Set de acero inoxidable de 5 cortadores redondos y 3 empujadores

- découpoirs / cutters / cortadores :
Ø 5 – 10 – 15 – 20 – 25 mm

- poussoirs / pushers / empujadores :
Ø 18/23 – 8/13 – 3 mm

- hauteur / height / altura : 130 mm



ID1207

Kit de 3 tubes découpoirs carrés + 1 poussoir inox

Stainless steel set of 3 square cutters + 1 two-sided pusher

Set de acero inoxidable de 3 cortadores cuadrados y 1 empujador

- découpoirs / cutters / cortadores :
20x20 – 15x15 – 10x10 mm

- double poussoir / two-sided pusher / empujador
de dos caras : 8x8 / 13x13 mm

- hauteur / height / altura : 130 mm



Réussissez des créations uniques et innovantes avec la gamme d'outils de design culinaire baptisée Food Designer™ lancée en partenariat avec Frédéric Jaunault, MOF 2011 catégorie « fruitier primeur ».

Simple d'utilisation, le Food Designer™ est idéal pour réaliser :

- des brochettes originales
- des pommes de terre truffées
- des coupelles personnalisées
- des bouchées garnies
- des graphismes colorés,...

Succeed in creating unique and innovative food creations! All you need is the Food Designer™, a new range of design culinary tools launched in conjunction with Frédéric Jaunault, the "2011 Meilleur Ouvrier de France" in the "fruits and vegetables" category.

Very easy to use, the Food Designer™ allows you to realize:

- original skewers
- truffled potatoes
- unique design food presentations
- fine side dishes
- colorful graphic creations,...

Para alcanzar el éxito en sus creaciones culinarias, lo que necesita es el Food Designer™, una nueva línea de herramientas de diseño culinario creadas en colaboración con Frédéric Jaunault, ganador del premio "Meilleur Ouvrier de Francia 2011" en la categoría de "frutas y verduras".

• muy fácil de utilizar, el Food Designer™ le permite realizar:

- originales pinchos
- patatas trufadas
- creaciones originales y llenas de color
- delicados adornos en sus platos

	FOOD DESIGNER™ KIT 5 TUBES DÉCOUPOIRS RONDS + 3 POUSSOIRS INOX FOOD DESIGNER™ SS SET OF 5 ROUND CUTTERS + 3 PUSHERS FOOD DESIGNER™ KIT DE 5 CORTADORES REDONDOS INOX + 3 PULSADORES	ID1205			
• Longueur / length / longitud : 130 mm • Ø : 25 – 20 – 15 – 10 – 5 mm					

	FOOD DESIGNER™ KIT 3 TUBES DÉCOUPOIRS CARRÉS + 1 POUSSOIR INOX FOOD DESIGNER™ SS SET OF 3 SQUARE CUTTERS + 1 TWO SIDED PUSHER FOOD DESIGNER™ KIT DE 3 CORTADORES CUADRADOS INOX + 1 PULSADOR	ID1207			
• Longueur / length / longitud : 130 mm • 10 x 10 mm / 15 x 15 mm / 20 x 20 mm					

	LE PETIT FARCEUR® CUPDECORER® VACIADOR DESCORAZONADOR	ID1204			3325980053097
• 8,5 x 3,7 x 9 cm • 130 g • Ø coupe / cut / corte : 3,4 cm • Pour coupelles, photophores et petits farcis / small cups, candle holders and vegetable stuffed / miniaturas de fruta y verdura para tapas y porta-velas					

TURN'UP FONDS A GARNIR / TURN'UP / SACABOCADOS					
	Ø 30 MM	N7103			-
	Ø 40 MM	N7101			-
	Ø 50 MM	N7102			-

	LOT DE CUILLERES A POMMES FRUIT AND VEGETABLE SCOOPS SET SERIE DE 6 VACIADORES DE BOLA	ID4100			
• Ø : 5, 10, 15, 20, 25 & 30 mm					

	DECO-RADIS INOX ST/ST RADISH DECORER CORTADOR DE RABANO EN FLOR INOX	N4197			3325980006529
• 16,5 x 5,1 x 1,9 cm • 235 g					

	LT EMINCEUR COUPE-CORNICHONS – 8 LAMES PICKLE SLICER – 8 BLADES CORTADOR DE PEPINILLOS 8 HOJAS	N8008			3325980004785
• 17,7 x 2,6 x 2,2 cm • 30 g • Made in France					

	COUTEAU A HISTORIER INOX – FORME «V» ST/ST «V» SHAPE DECO CUTTER CUCHILLA «V» DE DECORACION INOX	ID4035			3325980010984
• Lame / blade / hoja : 7,5 x 1,3 cm					

	TAILLE-CRAYON LEGUMES	ID1100			3325980006208
	VEGETABLE SHARPENER				
	SACAPUNTAS PARA VERDURAS				
• Ø d'introduction / introduction / introducción : 3 cm • Lame / blade / hoja : 4 cm					

	TAILLE-CRAYON LEGUMES GRAND MODELE	ID1101			3325980010076
	LARGE VEGETABLE SHARPENER				
	SACAPUNTAS PARA VERDURAS GRAN MODELO				
• Ø d'introduction / introduction / introducción : 5,5 cm • Lame / blade / hoja : 7 cm					

	TIGE-GUIRLANDE	N7106			3325980003047
	GARLAND-PIN				
	DECORADOR GUIRNALDA				
• 15,2 x 11,1 cm • 20 g					

TIGE-DECO / DECO-PIN / DECORADOR ESPIRAL					
	Ø 7 MM	N7105-F			3325980115979
	Ø 10 MM	N7105-M			3325980011257
	Ø 13 MM	N7105			3325980003023
	TORSADE / TWISTED / ENTORCHADO	N7105-T			3325980115962
	CARRE / SQUARE / CUADRADO	N7105-C			3325980115955
	LOSANGE / RHOMBUS / ROMBO	N7105-L			3325980115948
	DOUBLE / DOUBLE / DOBLE	N7105-D			3325980115931
	AXE FIN / FINE AXLE / EJE FINO	N7105-MC			-
• Longueur / length / longitud : 23,5 cm					

	LT CANNELEUR TRIANGLE	ID2001			-
	STRIATING TOOL				
ESTRIADOR EN FORMA DE TRIANGULO					
	LT PRESENTOIR 25 CANNELEURS TRIANGLE	ID2002			-
	COUNTER DISPLAY WITH 25 STRIATING TOOLS				
MOSTRADOR DE 25 ESTRIADORES TRIANGULO					
• Longueur / length / longitud : 14 cm					

	DECOUPOIR INOX FORME ONDULEE	ID4036			3325980116013
	ST/ST CURLING CUTTER				
	CORTADOR ONDULADO INOX				
• 8 x 10,3 cm • 30 g • Coupe / cut / corte : 8,3 cm					

	JEU DE 3 DECOUPOIRS « LONGUE FEUILLE COURBEE »	ID1210			-
	SET OF 3 LONG « CURVED LEAF » CUTTERS				
	KIT DE 3 CORTADORES « LARGA HOJA CURVADA »				
• Petite feuille / small leaf / hoja pequeña : 9 x 2,6 cm • 40 g • Feuille moyenne / average leaf / promedio de hoja : 12 x 3,5 cm • 55 g • Grande feuille / large sheet / hoja grande : 15 x 4,5 cm • 80 g					

	JEU DE 3 DECOUPOIRS « PETITE FEUILLE COURBEE »	ID1211			-
	SET OF 3 SHORT « CURVED LEAF » CUTTERS				
	KIT DE 3 CORTADORES « PEQUEÑA HOJA CURVADA »				
• Petite feuille / small leaf / hoja pequeña : 6 cm • Feuille moyenne / average leaf / promedio hoja : 8 cm • Grande feuille / large leaf / hoja grande : 11 cm					

	JEU DE 3 DECOUPOIRS « PETITE FEUILLE DROITE »	ID1212			-
	SET OF 3 « SHORT LEAF » CUTTERS				
	KIT DE 3 CORTADORES « PEQUEÑA HOJA RECTA »				
• Petite feuille / small leaf / hoja pequeña : 6,4 x 3,3 cm • 30 g • Feuille moyenne / average leaf / promedio hoja : 8,7 x 4,5 cm • 50 g • Grande feuille / large leaf / hoja grande : 10,6 x 6,1 cm • 70 g					

	JEU DE 3 DECOUPOIRS « FLEUR »	ID1215			-
	SET OF 3 « FLOWER » CUTTERS				
	KIT DE 3 CORTADORES « FLOR »				
• Petite fleur / small flower / flor pequeña : • Ø 4,5 cm • 26 g • Fleur moyenne / average flower / promedio flor : • Ø 7 cm • 46 g • Grande fleur / large flower / flor grande : • Ø 9,3 cm • 62 g					

	JEU DE 3 DECOUPOIRS « CŒUR »	ID1435			-
	SET OF 3 HEART CUTTERS				
	KIT DE 3 CORTADORES CORAZON				
• Petit cœur / small heart / corazon pequeña : 5,6 x 3,6 x 3,2 cm • 10 g • Cœur moyen / average heart / promedio corazon : 5,6 x 4,2 x 4,6 cm • 22 g • Grand cœur / large heart / corazon grande : 5,6 x 6,2 x 5,5 cm • 28 g					

	DECOUPOIR « CYGNE » GRAND MODELE (3 PIECES)	ID1223			-
	LARGE « SWAN » CUTTER (3 PARTS)				
	CORTADOR « CISNE » GRANDE (3 PARTES)				
• 11 x 17,5 cm • 150 g					

	DECOUPOIR « CHEVAL » GRAND MODELE	ID1225			-
	LARGE « HORSE » CUTTER				
	CORTADOR « CABALLO » GRANDE				
• 12 x 9,3 cm • 105 g					

	DECOUPOIR « ETOILE DOUBLE » PETIT MODELE	ID1418			3325980010663
	SMALL « DOUBLE STAR » CUTTER				
	CORTADOR « ESTRELLA DOBLE » PEQUEÑA				
• 2,7 x 2,7 cm • 20 g					

	DECOUPOIR « ÉTOILE » PETIT MODELE SMALL « STAR » CUTTER CORTADOR « ESTRELLA » PEQUEÑO	ID1429			3325980012544
• 5,6 X 2,6 x 2,6 cm • 10 g					
	DECOUPOIR « FLOCON DE NEIGE » PETIT MODELE SMALL « SNOW FLAKE » CUTTER CORTADOR « COPO DE NIEVE » PEQUEÑA	ID1417			3325980010656
• 2,3 x 2,3 cm • 10 g					
	DECOUPOIR « FEUILLE D'ÉRABLE » PETIT MODELE SMALL « MAPLE LEAF » CUTTER CORTADOR « HOJA DE ARCE » PEQUEÑO	ID1402			3325980010502
• 3,3 x 3,4 cm • 20 g					
	LOT DE 5 DECOUPOIRS « FLEURS » PETIT MODELE SET OF 5 SMALL CUTTERS « FLOWERS » SET DE 5 CORTADORES « FLORES » PEQUEÑOS	ID1424			-
	LOT DE 5 DECOUPOIRS « ANIMAUX » PETIT MODELE SET OF 5 SMALL CUTTERS « ANIMAL » SET DE 5 CORTADORES « ANIMALES » PEQUEÑOS	ID1427			-
	LOT DE 5 DECOUPOIRS « POISSONS » PETIT MODELE SET OF 5 SMALL CUTTERS « FISH » SET DE 5 CORTADORES « PEZ » PEQUEÑOS	ID1426			-
	LOT DE 5 DECOUPOIRS « OISEAUX » PETIT MODELE SET OF 5 SMALL CUTTERS « BIRDS » SET DE 5 CORTADORES « PAJAROS » PEQUEÑOS	ID1425			-
	LOT DE 5 DECOUPOIRS « DIVERS » PETIT MODELE SET OF 5 SMALL CUTTERS « VARIOUS » SET DE 5 CORTADORES « VARIADAS » PEQUEÑOS	ID1428			-
	DECOUPOIR « FLEUR DE PRUNIER » PETIT MODELE SMALL « PLUM BLOSSOM » CUTTER CORTADOR « FLOR CIRUELO » PEQUEÑA	ID1406			3325980010540
• 3,6 x 3,5 cm • 25 g					

	DECOUPOIR « ORCHIDEE » PETIT MODELE SMALL « ORCHID » CUTTER CORTADOR « ORQUIDEA » PEQUEÑA	ID1403			3325980010519
• 4,3 x 3,7 cm • 25 g					
	DECOUPOIR « CHRYSANTHEME » PETIT MODELE SMALL « CHRYSANTHEMUM » CUTTER CORTADOR « CRISANTEMO » PEQUEÑO	ID1407			3325980010557
• 2,8 x 3,9 cm • 25 g					
	DECOUPOIR « TULIPE » PETIT MODELE SMALL « TULIP » CUTTER CORTADOR « TULIPAN » PEQUEÑA	ID1408			3325980010564
• 3,4 x 2,7 cm • 20 g					
	DECOUPOIR « CANARD » PETIT MODELE SMALL « DUCK » CUTTER CORTADOR « PATO » PEQUEÑO	ID1301			3325980006390
• 4,1 x 3,3 cm • 25 g					
	DECOUPOIR « PIGEON » PETIT MODELE SMALL « PIGEON » CUTTER CORTADOR « PALOMA » PEQUEÑO	ID1401			3325980010496
• 3,2 x 4,2 cm • 25 g					
	DECOUPOIR « MOINEAU » PETIT MODELE SMALL « SPARROW » CUTTER CORTADOR « GORRION » PEQUEÑO	ID1404			3325980010526
• 3,7 x 3 cm • 25 g					
	DECOUPOIR « COQ » PETIT MODELE SMALL « ROOSTER » CUTTER CORTADOR « GALLO » PEQUEÑO	ID1405			3325980010533
• 3,5 x 3,8 cm • 25 g					
	DECOUPOIR « OISEAU » PETIT MODELE SMALL « SWALLOW » CUTTER CORTADOR « PAJARO » PEQUEÑO	ID1419			3325980010670
• 3 x 3 cm • 25 g					
	DECOUPOIR « POISSON » PETIT MODELE SMALL « FISH » CUTTER CORTADOR « PEZ » PEQUEÑO	ID1302			3325980006406
• 4,1 x 2,5 cm • 25 g					

	DECOUPOIR « REQUIN » PETIT MODELE SMALL « SHARK » CUTTER CORTADOR « TIBURON » PEQUEÑO	ID1409			3325980010571
• 6,6 x 2,5 cm • 30 g					

	DECOUPOIR « HOMARD » PETIT MODELE SMALL « LOBSTER » CUTTER CORTADOR « BOGAVANTE » PEQUEÑO	ID1416			3325980010649
• 4,9 x 2,2 cm • 25 g					

	DECOUPOIR « DAUPHIN » PETIT MODELE SMALL « DOLPHIN » CUTTER CORTADOR « DELFIN » PEQUEÑO	ID1422			3325980010700
• 5,1 x 2,3 cm • 25 g					

	DECOUPOIR « PAPIILLON » PETIT MODELE SMALL « BUTTERFLY » CUTTER CORTADOR « MARIPOSA » PEQUEÑA	ID1410			3325980010588
• 4,3 x 2,6 cm • 25 g					

	DECOUPOIR « OURSON » PETIT MODELE SMALL « TEDDY BEAR » CUTTER CORTADOR « OSITO » PEQUEÑO	ID1420			3325980010687
• 3 x 4,6 cm • 25 g					

	DECOUPOIR « ECUREUIL » PETIT MODELE SMALL « SQUIREL » CUTTER CORTADOR « ARDILLA » PEQUEÑO	ID1413			3325980010618
• 3,3 x 2,9 cm • 20 g					

	DECOUPOIR « LAPIN » PETIT MODELE SMALL « RABBIT » CUTTER CORTADOR « CONEJO » PEQUEÑO	ID1414			3325980010625
• 3,6 x 2,9 cm • 20 g					

	DECOUPOIR « VACHE » PETIT MODELE SMALL « COW » CUTTER CORTADOR « VACA » PEQUEÑA	ID1412			3325980010601
• 4,3 x 3,2 cm • 25 g					

	DECOUPOIR « COCHON » PETIT MODELE SMALL « PIG » CUTTER CORTADOR « COCHINO » PEQUEÑO	ID1431			3325980012568
• 4,5 x 2,6 cm • 18 g					

	DECOUPOIR « CHAT » PETIT MODELE SMALL « CAT » CUTTER CORTADOR « GATO » PEQUEÑO	ID1434			3325980115917
• 4,5 x 3,4 cm • 30 g					

	DECOUPOIR « CHEVRE » PETIT MODELE SMALL « GOAT » CUTTER CORTADOR « CABRA » PEQUEÑA	ID1436			-
• 4,5 x 3,3 cm • 30 g					

	DECOUPOIR « ELEPHANT » PETIT MODELE SMALL « ELEPHANT » CUTTER CORTADOR « ELEFANTE » PEQUEÑO	ID1432			3325980012575
• 5,4 x 4,5 cm • 30 g					

	DECOUPOIR « CROCODILE » PETIT MODELE SMALL « CROCODILE » CUTTER CORTADOR « COCODRILO » PEQUEÑO	ID1421			3325980010694
• 4,5 x 2,7 cm • 25 g					

	DECOUPOIR « CHAUVE-SOURIS » PETIT MODELE SMALL « BAT » CUTTER CORTADOR « MURCIELAGO » PEQUEÑO	ID1433			3325980012582
• 5,3 x 2,8 cm • 30 g					

	DECOUPOIR « SOURIS » PETIT MODELE SMALL « MOUSE » CUTTER CORTADOR « RATON » PEQUEÑO	ID1415			3325980010632
• 2,4 x 4 cm • 25 g					



	COUTEAU STYLET THAI THAI KNIFE CUCHILLA « TAILANDES »	ID1000			-
• lame / blade / hoja : 5,5 cm					
	COUTEAU BEC D'OISEAU INCURVED PARER CUCHILLA VERDURA CURVO	ID4500			-
• lame / blade / hoja : 7 cm					
	COUTEAU D'OFFICE SHARPOINTED PARER CUCHILLA VERDURA	ID4502			-
• lame / blade / hoja : 8 cm					
	LT JEU DE 4 GOUGES CANNELEES SET OF 4 FLUTED CHISELS JUEGO DE 4 CINCELADORES ESTRIADOS	ID1201			3325980011493
• Largeur de lame / blade width / anchura de hoja : 33-28mm 25-21mm 16-14mm 10-8mm					
	LT KIT 18 OUTILS + PIERRE A AFFUTER SET OF 18 CARVING TOOLS + WHETSTONE KIT DE 18 HERRAMIENTAS DE DECORACION + PIEDRA AFILADORA	ID2500			3325980006031
• 15 gouges doubles inox forme «U» & «V» / st/st double chisels «U» & «V» shape / cinceladores doble inox de forma de «U» & «V» • 3 stylets inox / stainless steel stylets / estiletos inox • 1 pierre à affûter / whetstone / piedra afiladora					
	LT KIT 18 OUTILS + PIERRE A AFFUTER + « ABC DE LA SCULPTURE DES LEGUMES ET DES FRUITS » SET OF 18 CARVING TOOLS + WHETSTONE + « ABC OF VEGETABLE AND FRUIT CARVING » KIT DE 18 HERRAMIENTAS DE DECORACION + PIEDRA AFILADORA + « ABC DE LA ESCULTURA DE FRUTAS Y VERDURAS »	ID2550			-
• 15 gouges doubles inox forme «U» & «V» / st/st double chisels «U» & «V» shape / cinceladores doble inox de forma de «U» & «V» • 3 stylets inox / stainless steel stylets / estiletos inox • 1 pierre à affûter / whetstone / piedra afiladora • Livre de / book by / libro de : Xiang Wang • 96 pages / pages / páginas • 23 leçons / lessons / lecciones					
	LT TROUSSE 22 OUTILS DE DECOR + PIERRE A AFFUTER DECORATION KIT WITH 22 CARVING TOOLS + WHETSTONE ESTUCHE DE 22 HERRAMIENTAS DE DECORACION + PIEDRA AFILADORA	ID2580			3325980008653
• 38,5 x 29 cm • 395 g • 4 gouges striées / fluted chisels / cinceladores en estrias • 6 gouges arrondies / rounded chisels / cinceladores redondeas • 4 gouges à bords biseautés / bevelled chisels / cinceladores biseladas • 5 gouges doubles / double chisels / cinceladores dobles • 3 lames de découpe / cutting blade / cuchillas de corte • 1 pierre à affûter / whetstone / piedra afiladora					

	LT POCHETTE 7 OUTILS – MANCHE ABS SET OF 7 CARVING TOOLS – ABS HANDLE ESTUCHE DE 7 HERRAMIENTAS – MANGO ABS	ID2480			3325980010472
• 13,5 x 13,5 cm • 15 g • 2 gouges arrondies / rounded chisels / cinceladores redondeas • 2 gouges cannelées / fluted chisel / cinceladores estriados • 3 Gouges "V" / "V" chisel / cinceladores "V"					
	LT MALLETTE 29 OUTILS DE DECOR DECORATION CASE WITH 29 CARVING TOOLS MALETIN DE 29 HERRAMIENTAS DE DECORACION	ID2600			3325980006048
• 32,5 x 27,5 x 31 cm • 1 kg • 1 couteau d'office lame 80 mm / sharp pointed parer, blade 80 mm / cuchilla verdura 80 mm • 1 tige-guirlande / garland-pin / decorador guirnalda • 1 éminceur coupe-cornichons 8 lames / pickle slicer 8 blades / cortador de pepinillos 8 hojas • 1 tige-déco Ø 13 mm / deco-pin / decorador espiral • 1 kit 18 outils + pierre à affûter / set of 18 carving tools + whetstone / kit de 18 herramientas de decoracion + piedra afiladora • 1 Jeu de 4 gouges cannelées / set of 4 fluted chisels / juego de 4 cinceladores estriados • 1 canneléur triangle / striating tool / estriador en forma de triangulo • 1 couteau bec d'oiseau / incurved parer / cuchilla verdura curvo • 1 taille-crayon légumes / vegetable sharpener / sacapuntas para verduras					
	LT MALLETTE DECOR «PRO-TRAITEUR» 46 PIECES SUIT CASE DECORATION «PRO-TRAITEUR» SET OF 46 TOOLS MALETIN DECORACION «PRO-TRAITEUR» 46 PIEZAS	ID2850			3325980011561
• 40 x 32 x 10,5 cm • 2,8 kg • 15 gouges doubles inox forme «U» & «V» / st/st double chisels «U» & «V» shape / cinceladores doble inox de forma de «U» & «V» • 3 stylets inox / stainless steel stylets / estiletos inox • 1 pierre à affûter / whetstone / piedra afiladora • 4 gouges cannelées / fluted chisel / cinceladores estriados • 1 couteau d'office lame 80 mm / sharp pointed parer, blade 80 mm / cuchilla verdura 80 mm • 1 taille crayon / sharpener / sacapuntas • 1 couteau à historier inox forme «V» / st/st «V» shape deco cutter / cuchilla «V» de decoracion inox • 1 couteau bec d'oiseau / incurved parer / cuchilla verdura curvo • 1 aiguiser / sharpener / afilador • 3 tiges déco / deco-pins / decorador espirales • 1 tige guirlande / garland pin / decorador guirnalda • 3 découpoirs «fleur» / cutters «flower» / cortadores de «flor» • 9 découpoirs feuilles / sheet cutters / para recubrir • 1 découpoir inox ondulée / st/st curling cutter / cortador ondulado inox • 1 canneléur triangle / striating tool / estriador en forma de triangulo • 1 vaporisateur inox / stainless steel spray / pulverización de acero inoxidable					
	TROUSSE 1 ^{ER} PRIX – 46 OUTILS ECONOMICAL KIT OF 46 DECORATION TOOLS ESTUCHE DE DECORACION 46 PIEZAS – PRIMER PRECIO	ID3001			3325980010007
• 21 x 14,8 cm • 380 g • 1 découpoir Chinois / Chinese cutter / cortador Chino • 20 découpoirs divers / various shape cutters / cortadores distintas formas • 1 découpoir ondulé / curling cutter / cortador ondulado • 2 lames de découpe / cutting blades / cuchillas de corte • 5 gouges simples / simple chisels / cinceladores simples • 1 couteau / knife / cuchilla • 8 gouges doubles / double chisels / cinceladores doble • 8 gouges simples manche bois / simple wooden handle chisels / cinceladores simples mango de madera					
	PETITE MALLETTE BOIS – 65 OUTILS / SMALL WOODEN CASE – 65 DECORATION TOOLS / MALETIN PEQUEÑO DE MADERA – 65 HERRAMIENTAS				
	1 ^{ER} PRIX / 1 ST PRICE / 1 ^{ER} PRECIO	ID3003		STOCK LIMITE	3325980010021
• 33,5 x 25 cm • 650 g • 1 découpoir Chinois / Chinese cutter / cortador Chino • 43 découpoirs divers / various shape cutters / cortadores distintas formas • 1 découpoir ondulé / curling cutter / cortador ondulado • 2 lames de découpe / cutting blades / cuchillas de corte • 5 gouges simples / simple chisels / cinceladores simples • 10 gouges doubles / double chisels / cinceladores dobles • 1 gouges simples manche bois / simple wooden handle chisels / cinceladores simples mango de madera • 2 couteaux divers / various knives / cuchillas distintas					

	PIERRE A AFFUTER WHETSTONE PIEDRA AFILADORA	ID1030			
• Longueur / length / longitud : 8 cm					

	VAPORISATEUR INOX 2 DL (VIDE) 2 DL ST/ST SPRAY BOTTLE (EMPTY) SPRAY INOX 2 DL (VACIO)	N4147			
• Idéal pour assaisonnement : huile, vinaigre / ideal for seasoning: oil, vinegar / ideal para sazonar: aceite, vinagre					

	VAPORISATEUR 2,5 DL (VIDE) 2,5 DL SPRAY BOTTLE (EMPTY) SPRAY 2,5 DL (VACIO)	ID1120	STOCK LIMITE		
---	---	--------	--------------	--	--

	COFFRET 2 DVD « COURS DE SCULPTURE SUR FRUITS ET LEGUMES » BOX OF 2 DVD « COURSE OF CARVING FRUITS AND VEGETABLES » CAJA DE 2 DVD « CURSO DE INICIACION A LA ESCULTURA DE FRUTAS Y VERDURAS »	DVD01			
• De / by / de : Judit Comes • 25 leçons / lessons / lecciones • Français – english – español – italiano – deutsch					

« ABC DE LA SCULPTURE DES LEGUMES ET DES FRUITS » / « ABC OF VEGETABLE AND FRUIT CARVING » / « ABC DE LA ESCULTURA DE FRUTAS Y VERDURAS »					
	VERSION ALLEMANDE / GERMAN VERSION / VERSION ALEMAN LT VERSION FRANÇAISE / FRENCH VERSION / VERSION FRANCES VERSION ANGLAISE / ENGLISH VERSION / VERSION INGLES LT VERSION ESPAGNOLE / SPANISH VERSION / VERSION ESPANOL	LIVRE-4 LIVRE-5 LIVRE-6 LIVRE-7			
• De / by / de : Xiang Wang • 96 pages / pages / páginas • 23 leçons / lessons / lecciones					

	« BOUQUETS DE FRUITS ET LEGUMES SCULPTES » « BOUQUETS OF FRUITS AND VEGETABLES CARVED » « RAMOS DE FRUTAS Y VERDURAS ESCULPIDAS »	LIVRE-11			
• De / by / de : Frédéric Jaunault • 160 pages / pages / páginas • 28 leçons / lessons / lecciones • Français					

	« COCKTAILS ET SCULPTURES DE FRUITS ET LEGUMES » « COCKTAILS AND CARVING FRUITS AND VEGETABLES » « COCKTEL Y ESCULTURAS DE FRUTAS Y VERDURAS »	LIVRE-10			
• De / by / de : Frédéric Jaunault • 160 pages / pages / páginas • 61 leçons / lessons / lecciones • Français					

	« LA SCULPTURE DES LEGUMES ET DES FRUITS » « VEGETABLE & FRUIT CARVING » « ESCULTURA DE VERDURAS Y FRUTAS »	LIVRE-1			
• De / by / de : Xiang Wang • 200 pages / pages / páginas • 26 leçons / lessons / lecciones • Français – english – italiano – deutsch					

	« COUPER ET TAILLER DES FRUITS » « CUTTING AND CARVING FRUITS » « CORTAR FRUTAS »	LIVRE-2			
• De / by / de : Xiang Wang • 206 pages / pages / páginas • Français – english – italiano – deutsch					

	« SCULPTEZ DES LEGUMES ET DES FRUITS » ED. 2008 « VEGETABLE & FRUIT CARVING » ED. 2008 « TALLADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS » ED. 2008	LIVRE-13			
• De / by / de : Xiang Wang • 200 pages / pages / páginas • Français – english – español – italiano – deutsch					

	« SCULPTURE SUR GLACE – LE GRAND LIVRE » « ICE CARVING – THE COMPLETE MANUAL » « ESCULTURA DE HIELO – EL MANUAL COMPLETE »	LIVRE-9			
• De / by / de : Toni Steinger • 143 pages / pages / páginas • Français – english – italiano – deutsch					

FRÉDÉRIC JAUNAUT

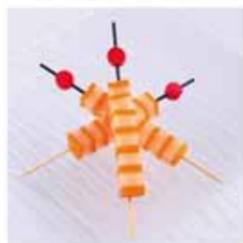


Frédéric Jaunault, élu Meilleur Ouvrier de France primeur en 2011, partenaire de Tellier. Deux spécialistes des fruits et légumes et de création : l'un fabricant, l'autre chef, ne pouvaient que s'entendre pour associer leurs expertises ! Un partenariat fructueux qui a abouti au lancement d'une gamme d'outils de design culinaire baptisés Food Designer™. Ambassadeur de la marque à l'international, Frédéric Jaunault perpétue également dans son Académie du Fruit et Légume, « les formations Tellier », des cours de sculpture initiés en France au début des années 2000 par Tellier. Plus d'informations sur www.ecoledufruitetlegume.fr

Tellier is proud to partner with Frédéric Jaunault on a variety of projects. He was granted the prestigious title "Best Craftsman of France" (Meilleur Ouvrier de France) in 2011. Both have a long-lasting reputation as specialists in fresh fruits and vegetables. They combined their expertise and creative skills: on one hand we have a manufacturer, on the other, a chef! This successful partnership has resulted in the launch of a range of design culinary tools named Food Designer™. Frédéric Jaunault –Tellier's global brand ambassador, also opened a "Fruit and Vegetable Academy" to perpetuate "Tellier's fruit and vegetable carving courses" introduced in France in the early 2000s by Tellier. More info on www.ecoledufruitetlegume.fr

Tellier disfruta de la valiosa colaboración de **Frédéric Jaunault**, reconocido Chef de cocina y ganador del prestigioso premio al « Mejor Artesano de Francia » en el trabajo de las Frutas y Hortalizas ("Meilleur Ouvrier de France Primeur") en 2011. Tellier y Frédéric Jaunault, ambos expertos en verduras y frutas, uno como fabricante de equipamientos y el otro como Chef, han puesto en común su experiencia y sus ideas. Esta privilegiada colaboración permitió la creación de una línea de herramientas de diseño culinario con el nombre "Food Designer™". Embajador de la marca Tellier en el mundo, Frédéric Jaunault perpetúa en su « Academia de Frutas y Verduras » las clases de escultura de frutas y verduras introducidas por Tellier en Francia a principios de los años 2000. Más información en: www.ecoledufruitetlegume.fr

Quelques réalisations / A few examples / Algunas realizaciones



	6 OUTILS EN ETUI D'ETOFFE – AFFUTAGE SPECIAL TS MANCHE BOIS COURT POUR TRAVAIL FIN 6 PIECES, IN CLOTH CARRYING CASE – SPECIAL TS GRINDING SHORT WOODEN HANDLES FOR FINE WORKING 6 HERRAMIENTAS EN ESTUCHE DE TELA – AFILADURA ESPECIAL TS CON ASA DE MADERA CORTA PARA TRABAJO FINO	ID9002		STOCK LIMITE	-
• 2 CISEAUX PLATS / flat chisels / cinceladores llanos : 3,5 – 6 cm • 1 CISEAU "V" / CHISELS "V" shape / cinceladores "V" : 24 cm • 1 CISEAU «U» / CHISELS «U» shape / cinceladores «U»: 3,5 cm • 1 PIC À GLACE / ICE PEAKS / PICOS PARA HIELO • 1 broyeur-marqueur à glace / crusher-ice marker / triturador-marcador a hielo					

CISEAU PLAT – MANCHE BOIS 34,5 CM / FLAT CHISELS – WOOD HANDLE 34,5 CM / CINCELADORES LLANOS – MANGO MADERA 34,5 CM					
	LARGEUR / WIDTH / ANCHURA : 2,4 CM	ID9010J			-
	LARGEUR / WIDTH / ANCHURA : 3,6 CM	ID9011J			-

CISEAU PLAT – MANCHE BOIS 60 CM / FLAT CHISELS – WOOD HANDLE 60 CM / CINCELADORES LLANOS – MANGO MADERA 60 CM					
	LARGEUR / WIDTH / ANCHURA : 4 CM	ID9012		STOCK LIMITE	-
	LARGEUR / WIDTH / ANCHURA : 6 CM	ID9013		STOCK LIMITE	-

CISEAU EN V 90° – MANCHE BOIS 53 CM / CHISELS V SHAPE 90° – WOOD HANDLE 53 CM / CINCELADORES EN FORMA DE V 90° – MANGO MADERA 53 CM					
	LARGEUR / WIDTH / ANCHURA : 3 x 3 CM	ID9022		STOCK LIMITE	-

CISEAU EN V 60° – MANCHE BOIS 34,5 CM / CHISELS V SHAPE 60° – WOOD HANDLE 34,5 CM / CINCELADORES EN FORMA DE V 60° – MANGO MADERA 34,5 CM					
	LARGEUR / WIDTH / ANCHURA : 1,2 x 1,2 CM	ID9020J			-
	LARGEUR / WIDTH / ANCHURA : 2,1 x 2,1 CM	ID9021J			-

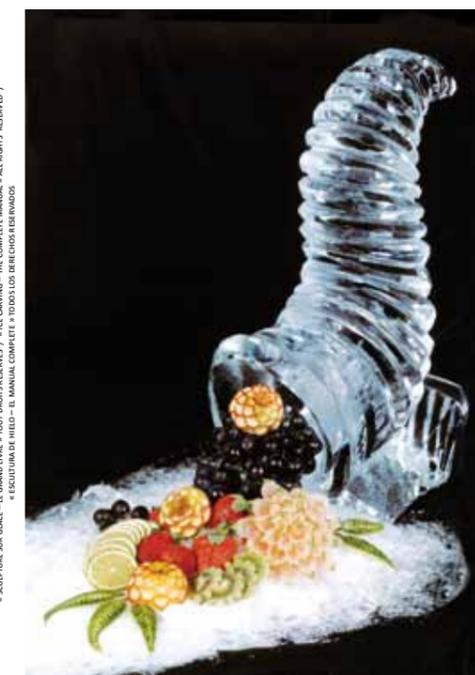
CISEAU EN U – MANCHE BOIS 34,5 CM / CHISELS U SHAPE – WOOD HANDLE 34,5 CM / CINCELADORES EN FORMA DE U – MANGO MADERA 34,5 CM					
	LARGEUR / WIDTH / ANCHURA : 3 CM	ID9030J			-
	LARGEUR / WIDTH / ANCHURA : 3,6 CM	ID9031J			-

SCIE A GLACE, MASSIVE DU JAPON / ICE SAW, HEAVY DUTY FROM JAPAN / SIERRA PARA HIELO, MACIZA DEL JAPON					
	LAME / BLADE / HOJA : 53 CM	ID9040		STOCK LIMITE	-
	LAME / BLADE / HOJA : 51 CM	ID9040J			-
	LAME / BLADE / HOJA : 27 CM	ID9041J			-

SCIE A GLACE, ABRASIVE DU JAPON / ICE SANDING SAW, FROM JAPAN / SIERRA PARA HIELO, ABRASIVA DEL JAPON					
	LAME / BLADE / CUCHILLA : 21 CM	ID9042H			-
	LAME SOUPLE / SOFT BLADE / CUCHILLA FLEXIBLE : 21 CM	ID9042S			-



« SCULPTURE SUR GLACE – LE GRAND LIVRE » / « ICE CARVING – THE COMPLETE MANUAL » ALL RIGHTS RESERVED / « ESCULTURA DE HIELO – EL MANUAL COMPLETO » TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.



« SCULPTURE SUR GLACE – LE GRAND LIVRE » / « ICE CARVING – THE COMPLETE MANUAL » ALL RIGHTS RESERVED / « ESCULTURA DE HIELO – EL MANUAL COMPLETO » TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

PINCE A SAISIR LA GLACE / ICE TONGS FOR HOLDING ICE / PINZA PARA SUJETAR EL HIELO					
		ID9043		STOCK LIMITE	-
		ID9043J			-
• Ouverture max / max clamping width / anchura max de abertura : 52 cm					

	PIC A GLACE – MANCHE BOIS ICE PICK – WOODEN HANDLE PICO A HIELO – MANGO MADERA	ID9053			-
• Longueur / length / longitud : 23 cm					

	BROYEUR – MARQUEUR A GLACE – 6 DENTS CRUSHER – ICE MARKER – 6 TEETH TRITURADOR – MARCADOR A HIELO – 6 DIENTES	ID9054			-
• Longueur / length / longitud : 23 cm					

	SPRAY A GLACER POUR GLACE, CHOCOLAT, SUCRE FREEZING SPRAY FOR ICE, CHOCOLATE, SUGAR SPRAY PARA HELAR PARA HELADO, CHOCOLATE, AZUCAR	ID9055			-
--	---	--------	--	--	---

	COMPAS POINTE EN FER DIVIDERS IN IRON COMPÁS A PUNTA DE HIERRO	ID9051J			-
• Ø 30 cm					


Pour pétrir, abaisser et tréfiler les pâtes longues et courtes

- Machine compacte et fiable, conçue et réalisée pour réaliser de bonnes pâtes fraîches.
- Pétrit tous types de farines et permet de réaliser des pâtes longues et courtes, en changeant simplement la filière.
- La machine est équipée d'une filière en bronze pour l'abaisse de 170 mm de largeur et d'un couteau rotatif manuel à couper la pâte pour les pâtes courtes. Elle est dotée d'une gamme complète d'accessoires (vendus séparément).
- Sa structure externe est en aluminium anodisé, les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable, la boîte à boutons est simple et ergonomique; ces caractéristiques en font une machine sûre, fiable et conforme aux normes de prévention des accidents en vigueur.

Kneads, makes the pasta dough sheet and draws long and short pasta.

- Compact and reliable machine, designed and constructed for making good fresh pasta.
- Kneads all types of flour and produces long and short pasta by simply changing the drawplate.
- The machine comes with a bronze drawplate for a 170mm-wide sheet of pasta dough and a manual rotating pasta-cutter knife for short pasta. It is fitted with a complete line of accessories (which can be purchased separately).
- The external framework is in anodised aluminium, the parts that come into contact with the pasta are in stainless steel, and it also features a simple, ergonomic button panel, making it a reliable machine in full compliance with current safety regulations.

Amasa, prepara la hoja y trefila la pasta larga y la corta.

- Máquina compacta y fiable, diseñada y construida para quienes gustan de una buena pasta casera.
- Amasa cualquier tipo de harina, produciendo pastas largas y cortas, simplemente cambiando la trefila.
- La máquina está dotada de trefila de bronce para hoja de 170 mm de ancho, y de cuchillo corta-pasta giratorio manual para las pasta corta. También lleva una línea completa de accesorios (que se pueden comprar por separado).
- Su estructura interna es de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. Además, el teclado ergonómico es simple de usar. Son detalles que hacen que la máquina sea segura, fiable y cumpla conformidad con las normativas en vigor sobre accidentes laborales.



électrique / electric / electrica



manuel / manual / manual

	CHEF IN CASA IMPERIA PASTA MACHINE IMPERIA «CHEF IN CASA» MAQUINA PARA PASTA IMPERIA «CHEF IN CASA»	N7917	ECO-CONTRIBUTION € 4,01	8005782007508
• 29x55x30 cm • 230V • 30 kg • Made in Italy • Machine de comptoir / counter-top machine / máquina de mostrador • Livrée avec une filière en bronze de série (largeur 170 mm) + un couteau rotatif manuel / Bronze drawplate (170mm-wide) + manual rotating pasta-cutter knife are included / Està dotada de trefila de bronze (170 mm de ancho) + un cuchillo corta-pasta giratorio manual • Possibilité d'acheter séparément des filières optionnelles pour réaliser 12 types de pâtes différentes: / Additional accessories can be purchased separately to make 12 different types of pasta / una línea completa de accesorios que se pueden comprar por separado para hacer 12 tipos de pasta diferentes : Spaghetti 1.9 mm – Tagliatelle 2.5 mm – Pipe – Fusilli – Caserecci – Paccheri 25 mm – Linguine 3,3 x 1,6 mm – Lasagnette festonate 9 mm – Conchiglie – Radiatori – Gigli – Tortiglioni 10 mm				

COUPEAU CHEF IN CASA / CHEF IN CASA KNIFE / CUCHILLA CHEF IN CASA				
	MANUEL / MANUAL / MANUAL	N7917-01		-
	ELECTRIQUE / ELECTRIC / ELECTRICA	N7917-02	ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
• Pour / for / para : N7917				

FILIERE EN BRONZE CHEF IN CASA / CHEF IN CASA BRONZE DRAWPLATE / TREFILA DE BRONZE CHEF IN CASA				
	100 MM	N7917-03		-
	170 MM	N7917-04		-
• Pour / for / para : N7917				

	ACCESSOIRE SPAGHETTI SPAGHETTI ACCESSORY ACCESORIO ESPAGUETIS	N7917-05		-
• Pour / for / para : N7917				

	ACCESSOIRE REGINETTE REGINETTE ACCESSORY ACCESORIO REGINETTE	N7917-06		-
• Pour / for / para : N7917				

	ACCESSOIRE TORTIGLIONI TORTIGLIONI ACCESSORY ACCESORIO TORTIGLIONI	N7917-07		-
• Pour / for / para : N7917				

	ACCESSOIRE RADIATORI RADIATORI ACCESSORY ACCESORIO RADIATORI	N7917-08		-
• Pour / for / para : N7917				

	ACCESSOIRE PACCHERI PACCHERI ACCESSORY ACCESORIO PACCHERI	N7917-09		-
• Pour / for / para : N7917				

	ACCESSOIRE CASERECCI CASERECCI ACCESSORY ACCESORIO CASERECCI	N7917-10			-
• Pour / for / para : N7917					
	ACCESSOIRE TAGLIATELLE TAGLIATELLE ACCESSORY ACCESORIO TAGLIATELLE	N7917-11			-
• Pour / for / para : N7917					
	ACCESSOIRE LIGUINE LIGUINE ACCESSORY ACCESORIO LIGUINE	N7917-12			-
• Pour / for / para : N7917					
	ACCESSOIRE PIPE PIPE ACCESSORY ACCESORIO PIPE	N7917-13			-
• Pour / for / para : N7917					
	ACCESSOIRE CONCHIGLIE CONCHIGLIE ACCESSORY ACCESORIO CONCHIGLIE	N7917-14			-
• Pour / for / para : N7917					
	ACCESSOIRE GIGLI GIGLI ACCESSORY ACCESORIO GIGLI	N7917-15			-
• Pour / for / para : N7917					
	ACCESSOIRE FUSILLI FUSILLI ACCESSORY ACCESORIO FUSILLI	N7917-16			-
• Pour / for / para : N7917					
	RAVIOLATRICE MONFERRINA RAVIOLI MACHINE MAQUINA PARA RAVIOLI PROF.	N7899			-
45 x 33 x x 48 cm • 12,8 kg • Made in Italy • La machine à raviolis Monferrina produit des raviolis au format 34x40mm, en utilisant une abaisse de 100 mm de large réalisée par Imperia Chef in Casa au moyen d'une filière spéciale / the Monferrina Ravioli Machine produces 34x40mm-sized ravioli, using a pasta dough sheet with a width of 100mm, produced by Imperia Chef in Casa using a special drawplate / la Máquina para Raviolis Monferrina produce raviolis de 34x40 mm de tamaño utilizando una masa de 100 mm de anchura, realizada por Imperia Chef in Casa mediante una específica trefiladora • Structure externe en aluminium anodisé et les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable / the external structure comes in anodized aluminium, while the parts that come into contact with the pasta are in stainless steel / tiene una estructura interna de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la pasta son de acero inoxidable					

IMPERIA : MACHINE A PATES MODELE RESTAURANT / PASTA MACHINE RESTAURANT MODEL / MAQUINA DE PASTA MODELO RESTAURANTE					
	MANUELLE / MANUAL / MANUAL ELECTRIQUE / ELECTRIC / ELECTRICA ELECTRONIQUE / ELECTRONICAL / ELECTRONICA	N7900 N7916 N7902		ECO-CONTRIBUTION € 1,50	-
• Made in Italie N7900 : • 22 x 32,5 x 27,5 cm • 9,3 kg • Débit / flow rate / producción : 12 kg/h • 10 épaisseurs / thickness / espesores N7901 : • 30 x 22 x 25 cm • 14,8 kg • Débit / flow rate / producción : 12 kg/h • 10 épaisseurs / thickness / espesores • 50 Hz – 150 W – 230 V N7902 : • 31 x 25,5 x 31 cm • 17 kg • Débit / flow rate / producción : 12 kg/h • 10 épaisseurs / thickness / espesores • 50 Hz – 290 W – 230 V					
	ACCESSOIRE PETRIN ELECTRIQUE ELECTRIC PASTA MIXER ACCESSORY ACCESORIO AMASADORA ELECTRICA	N7904			-
• Pour / for / para : N7900 – N7901 – N7902					
	ACCESSOIRE SPAGHETTI Ø 2 MM SPAGHETTI ACCESSORY Ø 2 MM ACCESORIO ESPAGUETIS Ø 2 MM	N7900-01			-
• Pour / for / para : N7900 – N7901 – N7902					
	ACCESSOIRE CHEVEUX D'ANGE 1,5 MM CAPELLI D'ANGELO ACCESSORY 1,5 MM ACCESORIO CABELLO DE ANGEL 1,5 MM	N7900-02			-
• Pour / for / para : N7900 – N7901 – N7902					
	ACCESSOIRE TAGLIATELLES 2 MM TAGLIATELLE ACCESSORY 2 MM ACCESORIO TAGLIATELLE 2 MM	N7900-03			-
• Pour / for / para : N7900 – N7901 – N7902					
	ACCESSOIRE REGINETTE – LASAGNETTE 12 MM REGINETTE – LASAGNETTE ACCESSORY 12 MM ACCESORIO REGINETTE – LASAGNETTE 12 MM	N7900-04			-
• Pour / for / para : N7900 – N7901 – N7902					
	ACCESSOIRE FETUCCINE 6,5 MM FETUCCINE ACCESSORY 6,5 MM ACCESORIO FETUCCINE 6,5 MM	N7900-05			-
• Pour / for / para : N7900 – N7901 – N7902					
	ACCESSOIRE LASAGNETTE 12 MM FETUCCINE LASAGNETTE 12 MM ACCESORIO LASAGNETTE 12 MM	N7900-06			-
• Pour / for / para : N7900 – N7901 – N7902					
	MACHINE A PATES ELECTRIQUE IMPERIA 150 ELECTRIC PASTA MACHINE IMPERIA 150 MAQUINA DE PASTA ELECTRICA IMPERIA 150	N7906		ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
• 47 x 11,5 x 13 cm • 2,5 kg • 6 épaisseurs / thickness / espesores • Accessoires / accessories / accesorios : tagliolini 2 mm & fettuccine 6,2 mm • 50 Hz – 80 W – 220/240 V • Fonction manuelle incluse / crank enclosed / manivela incluido					

	MACHINE A PATES ELECTRIQUE	N8005	ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
	ELECTRIC PASTA MACHINE			
	MAQUINA DE PASTA ELECTRICA			
N8001 + : • moteur / motor / motor • 50/60 Hz – 100 W – 220/240 V • Fonction manuelle / crank enclosed / manivela incluido				

MACHINE A PATES MANUELLE CHROMEE / CHROMED MANUAL PASTA MACHINE / MAQUINA DE PASTA MANUAL CROMADA				
	ATLAS 150	N8001		-
	ATLAS 150 – ROUGE / RED / ROJA	N8001R		-
	ATLAS 180	N7995		-
N8001 – N8001-R : • 34,5 x 29 x 23 cm • 2,6 kg N7995 : • 36,5 x 31 x 25,5 cm • 3 kg • Made in Italie N8001 – N8001-R – N7995 : • 9 épaisseurs / thickness / espesores • Accessoires / accessories / accesorios : tagliolini 1,6 mm & fettucine 6,5 mm				

	MOTEUR POUR MACHINE A PATES	N8001-E	ECO-CONTRIBUTION € 0,18	-
	MOTOR FOR PASTA MACHINE			
	MOTOR PARA MAQUINA DE PASTA			
• Pour / for / para : N8001 – N8001-R – N7994 – N7995 – N8005 • 50/60 Hz – 100 W – 220/240 V				

	PASTA SET ATLAS 150 + RAVIOLI + SPAGHETTI	N79941		
	PASTA SET ATLAS 150 + RAVIOLI + SPAGHETTI			
	PASTA SET ATLAS 150 + RAVIOLI + SPAGHETTI			
N8001 + : • Accessoires / accessories / accesorios : spaghetti, ravioli 4 empreintes / in front / por linea				

	COFFRET MACHINE A PATES MULTIPASTA 150 + 5 ACCESSOIRES	N7994		
	PASTA MACHINE SET « MULTIPASTA 150 » AND 5 ACCESORIES			
	MAQUINA DE PASTA « MULTIPASTA 150 » Y 5 ACCESORIOS			
N8001 + : • Accessoires / accessories / accesorios : lasagne, reginette, spaghetti, fettucine, taglioni, pappardelle, ravioli 4 empreintes / in front / por linea				

ACCESSOIRES MACHINE A PATES MANUELLE CHROMEE / CHROMED MANUAL PASTA MACHINE ACCESSORIES / ACCESORIOS MAQUINA DE PASTA MANUAL CROMADA				
	MAFALDINE – TAGLIATELLES DENTELEES 8 MM MAFALDINE – TAGLIATELLE JAGGED 8 MM MAFALDINE – TAGLIATELLE DENTADA 8 MM	N8002		-
	REGINETTE – TAGLIATELLES DENTELEES 12 MM REGINETTE – TAGLIATELLE JAGGED 12 MM REGINETTE – TAGLIATELLE DENTADA 12 MM	N80021		-
	TRENETTE – TAGLIATELLES 3 MM TRENETTE – TAGLIATELLE 3 MM / TRENETTE – TAGLIATELLE 3 MM	N80022		-
	SPAGHETTI Ø 2 MM SPAGHETTI Ø 2 MM / ESPAGUETIS Ø 2 MM	N8003		-
	CHEVEUX D'ANGE 1 MM CAPELLI D'ANGELO 1 MM / CABELLO DE ANGEL 1 MM	N80031		-
	LASAGNETTE 10 MM	N80023		-
	PAPPARDELLE 50 MM	N80024		-
	LINGUINE 3MM	N80025		-
	SPAGHETTI CHITARRA 2MM	N80032		-
	VERMICELLI 1 MM	N80033		-
	• Pour / for / para : N8001 – N8001-R – N7994 – N8005			

ACCESSOIRE RAVIOLI / RAVIOLI ACCESSORY / ACCESORIO RAVIOLI				
	3 EMPREINTES / 3 IN FRONT / 3 POR LINEA	N8004		-
	RAVIOLINI 4 EMPREINTES / 4 IN FRONT / 4 POR LINEA	N80041		-
• Pour / for / para : N8001 – N8001-R – N7994 – N8005				

MACHINES À PÂTES AMPIA · AMPIA PASTA MACHINES · MAQUINAS DE PASTA AMPIA

MACHINE A PATES MANUELLE CHROMEE / CHROMED MANUAL PASTA MACHINE / MAQUINA DE PASTA MANUAL CROMADA				
	AMPIA 150	N8000		-
	AMPIA 180	N7993		-
N8000 : • 60 x 23 x 32 cm • 16,5 kg N7993 : • 58,5 x 26 x 31 cm • 18 kg • Made in Italie N8000 - N7993 : • 9 épaisseurs / thickness / espesores • Accessoires / accessories / accesorios : tagliolini 1,6 mm & fettucine 6,5 mm				

	MACHINE A PATES ELECTRIQUE AMPIA 150	N80051		
	ELECTRIC PASTA MACHINE AMPIA 150			
	MAQUINA DE PASTA ELECTRICA AMPIA 150			
N8000 + : • moteur / motor / motor • 50/60 Hz – 100 W – 220/240 V • Fonction manuelle / crank enclosed / manivela incluido				

MACHINES À PÂTES IMPERIA 150 · IMPERIA 150 PASTA MACHINES · MAQUINAS DE PASTA IMPERIA 150

MACHINE A PATES MANUELLE IMPERIA 150 / MANUAL PASTA MACHINE IMPERIA 150 / MAQUINA DE PASTA MANUAL IMPERIA 150				
	CLASSIQUE / CLASSIC / CLÁSICO	N7905		-
	ROUGE / RED / ROJA	N7905R		-
• 34 x 11,5 x 13 cm • 1,6 kg • 6 épaisseurs / thickness / espesores • Made in Italie • Accessoires / accessories / accesorios : tagliolini 2 mm & fettucine 6,2 mm • Plateau de maintien de la pâte / pasta support / soporte para pasta				

	MOTEUR POUR IMPERIA MANUELLE 150	N7905-E	ECO-CONTRIBUTION € 0,18	-
	ENGINE FOR MANUAL IMPERIA 150			
	MOTOR PARA IMPERIA 150 MANUAL			
• Pour / for / para : N7905 – N7908 • 50 Hz – 80 W – 220/240 V				

	PACK MACHINE A PATES MANUELLE IMPERIA 150	N7903		
	MANUAL PASTA MACHINE PACK IMPERIA 150			
	PACK MAQUINA DE PASTA MANUAL IMPERIA 150			
N7905 + : • 1 moule pour 10 ravioli étoiles / mould for 10 star ravioli / molde para 10 ravioli estrellas • 1 rouleau bois / wooden rolling / rodillo de madera • Accessoires / accessories / accesorios : tagliolini, fettucine, spaghetti, lasagnette				

	PACK MACHINE A PATES MANUELLE IMPERIA 150	N7908		
	MANUAL PASTA MACHINE PACK IMPERIA 150			
	PACK MAQUINA DE PASTA MANUAL IMPERIA 150			
N7905 + : • 2 pelles en bois / wooden scoops / palas de madera • Coupe-pâte / pasta scraper / cortador de pasta • Accessoires / accessories / accesorios : tagliolini, fettucine, lasagne, spaghetti, lasagnette, ravioli 3 empreintes / in front / por linea				

ACCESSOIRE RAVIOLI / RAVIOLI ACCESSORY / ACCESORIO RAVIOLI					
	2 EMPREINTES / 2 IN FRONT / 2 POR LINEA	N7905-01			-
	3 EMPREINTES / 3 IN FRONT / 3 POR LINEA	N7905-11			-
• Pour / for / para : N7905 – N7908					
	ACCESSOIRE LASAGNETTE 12 MM	N7905-02			-
	LASAGNETTE ACCESSORY 12 MM				
	LASAGNETTE ACCESORIO 12 MM				
• Pour / for / para : N7905 – N7906 – N7908					
	ACCESSOIRE REGINETTE 12 MM	N7905-03			-
	REGINETTE ACCESSORY 12 MM				
	REGINETTE ACCESORIO 12 MM				
• Pour / for / para : N7905 – N7906 – N7908					
	ACCESSOIRE TRENETTE 4 MM	N7905-04			-
	TRENETTE ACCESSORY 4 MM				
	TRENETTE ACCESORIO 4 MM				
• Pour / for / para : N7905 – N7906 – N7908					
	ACCESSOIRE CHEVEUX D'ANGE 1,5 MM	N7905-05			-
	CAPELLI D'ANGELO ACCESSORY 1,5 MM				
	CABELLO DE ANGEL ACCESORIO DE 1,5 MM				
• Pour / for / para : N7905 – N7906 – N7908					
	ACCESSOIRE SPAGHETTI 2 MM	N7905-06			-
	SPAGHETTI ACCESSORY 2 MM				
	ESPAGUETIS ACCESORIO 2 MM				
• Pour / for / para : N7905 – N7906 – N7908					
	ACCESSOIRE GNOCCHI	N7905-07			-
	GNOCCHI ACCESSORY				
	ACCESORIO GNOCCHI				
• Pour / for / para : N7905 – N7908 • 3 empreintes / in front / por linea : gnocchetti sardi – cavatelli – rigatelli					
	ACCESSOIRE PAPPARDELLE 32 MM	N7905-08			-
	PAPPARDELLE ACCESSORY 32 MM				
	PAPPARDELLE ACCESORIO 32 MM				
• Pour / for / para : N7905 – N7906 – N7908					

	MACHINE A PATES MANUELLE – 1 ^{ER} PRIX	N8001C			-
	MANUAL PASTA MACHINE – 1 ST PRICE				
	MAQUINA DE PASTA MANUAL – 1 ^{ER} PRECIO				
• 34,5 x 29 x 23 cm • 2,6 kg • 6 épaisseurs / thickness / espesores • Accessoires / accessories / accesorios : tagliolini 1,6 mm & fettucine 6,5 mm • Made in China					
	ACCESSOIRE RAVIOLI – 2 EMPREINTES – 1 ^{ER} PRIX	N8004C			-
	RAVIOLI ACCESSORY – 2 IN FRONT – 1 ST PRICE				
	ACCESORIO RAVIOLI – 2 POR LINEA – 1 ^{ER} PRECIO				
• Pour / for / para : N8001C • Made in China					
MACHINES À PÂTES REGINA · REGINA PASTA MACHINES · MAQUINAS DE PASTA REGINA					
	MACHINE A PATES MANUELLE REGINA – 5 FILIERES	N7996			-
	REGINA MANUAL PASTA MACHINE – 5 TOOLS				
	MAQUINA DE PASTA MANUAL REGINA – 5 ACCESORIOS				
• 40 x 22 x 28 cm • 2,05 kg • Accessoires / accessories / accesorios : macaroni – anelli – bucatini – fusilli – rigatoni					
	ACCESSOIRE PETRIN MANUEL POUR N7996	N7997			-
	MANUAL MIXING ACCESSORY FOR N7996				
	ACCESORIO AMASADOR PARA N7996				
	PETRIN ELECTRIQUE + 3 ACCESSOIRES PATES	N7991		ECO-CONTRIBUTION € 1,01	-
	ELECTRIC PASTA MIXER + 3 PASTA ACCESSORIES				
	AMASADORA ELECTRICA + 3 ACCESORIOS PARA PASTAS				
• 15,5 x 31 x 21 cm • 50/60 Hz – 170 W – 230 V • 7 kg • Bac de mesure / measure pot / dosificador • Accessoires / accessories / accesorios : lasagne – fettucine (6,5 mm) – tagliolini (1,5 mm) • Débit / flow rate / producción : 3 kg/h					
	PETRIN ELECTRIQUE + 3 ACCESSOIRES PATES + ACCESSOIRE PIZZA + COMPAS DE DECOUPE PIZZA	N7992			-
	ELECTRIC PASTA MIXER + 3 PASTA ACCESSORIES + ACCESSORY PIZZA + PIZZA COMPASS CUTTER				
	AMASADORA ELECTRICA + 3 ACCESORIOS PARA PASTAS + ACCESORIO PIZZA + COMPAS PARA CORTAR PIZZA				
• 15,5 x 31 x 21 cm • 50/60 Hz – 170 W – 230 V • 9,1 kg • Bac de mesure / measure pot / dosificador • Accessoires / accessories / accesorios : fettucine – tagliolini – lasagne – pizza • Débit / flow rate / prod. : 3 kg/h • Compas / compass / compás : Ø 22 cm					
	ACCESSOIRE RAVIOLI – 3 EMPREINTES	N7991-01			-
	RAVIOLI ACCESSORY – 3 IN FRONT				
	ACCESORIO RAVIOLI – 3 POR LINEA				
• Pour / for / para : N7991 – N7992					
	ACCESSOIRE LASAGNE 150 MM	N7991-08			-
	LASAGNA ACCESSORIES 150 MM				
	ACCESORIOS LASANA 150 MM				
• Pour / for / para : N7991 – N7992					

ACCESSOIRES PETRIN ELECTRIQUE / ELECTRIC PASTA MIXER ACCESSORIES / ACCESORIOS AMASADORA ELECTRICA					
	TRENETTE / TRENETTE / TRENETTE	N7991-02			-
	SPAGHETTI / SPAGHETTI / ESPAGUETIS	N7991-03			-
	CHEVEUX D'ANGE / CAPELLI D'ANGELO / CABELLO DE ANGEL	N7991-04			-
	LASAGNETTE / LASAGNETTE / LASAGNETTE	N7991-05			-
	TAGLIOLINI / TAGLIOLINI / TAGLIOLINI	N7991-06			-
	FETTUCINE / FETTUCINE / FETTUCINE	N7991-07			-
• Pour / for / para : N7991 – N7992					

 SÉCHOIRS À PÂTES ET BICYCLETTES · PASTA DRYERS AND DOUGH DIVIDERS
 SECADORES DE PASTA FRESCA Y DIVISORES DE PASTA

	SECHOIR A PATES EN BOIS WOODEN PASTA DRYER SECADOR DE MADERA PARA PASTA	N7907			-
• 30 x 30 x 33 cm • 570 g					

	SECHOIR A PATES PASTA DRYER SECADOR PARA PASTA FRESCA	N7999			-
• Hauteur / height / altura : 47,5 cm • Ø 43 cm • 660 g • Tube / tube / tubo : 29 cm					

	SECHOIR A PATES – 1 ^{ER} PRIX PASTA DRYER – 1 ST PRICE SECADOR PARA PASTA FRESCA – 1 ^{ER} PRECIO	N7999C			-
• Hauteur / height / altura : 47,5 cm • Ø 43 cm • 660 g • Tube / tube / tubo : 29 cm					

	ACCESSOIRE PASTABIKE PASTABIKE ACCESSORY ACCESORIO PASTABIKE	N7998			-
• 16 x 14,5 x 4 cm • 160 g					

DIVISEUR A PATE / ADJUSTABLE DOUGH DIVIDER / DIVISOR DE PASTA					
	5 ROULETTES / WHEELS / BICICLETA CORTADORA	N37031			-
	6 ROULETTES / WHEELS / BICICLETA CORTADORA	N3703			-
	7 ROULETTES / WHEELS / BICICLETA CORTADORA	N37032			-

	MESURE A SPAGHETTI INOX ST/ST SPAGHETTI MEASURE MEDIDOR DE ESPAGUETI INOX	N7918			-
• 15 x 6,1 cm • 78 g • 1 à 4 personnes / 1 to 4 persons / 1 a 4 personas					

MOULES A RAVIOLI AVEC PLAQUE A FONCER / RAVIOLI MOULDS WITH FORM PLATE / MOLDES RAVIOLI CON PLACA MARCADORA					
	MOULE A RAVIOLI – 10 TROUS – CARRES 6,5 x 6,5 cm RAVIOLI MOULD – 10 HOLES – SQUARE 6,5 x 6,5 cm MOLDE RAVIOLI – 10 AGUJEROS – CUADRADOS 6,5 x 6,5 cm	N7893			-
	MOULE A RAVIOLI – 12 TROUS – RONDS Ø 4,8 cm RAVIOLI MOULD – 12 HOLES – ROUND Ø 4,8 cm MOLDE RAVIOLI – 12 AGUJEROS – REDONDOS Ø 4,8 cm	N7894			-
• 30 x 10,7 x 2 cm • 320 g • Plaque à foncer / form plate / placa marcadora					

	MOULE A RAVIOLI – 6 TROUS – DEMI-LUNE RAVIOLI MOULD – 6 HOLES – HALF MOON MOLDE RAVIOLI – 6 AGUJEROS – MEDIA LUNA	N7892			-
• 26,3 x 9,5 x 2,5 cm • 250 g • Plaque à foncer / form plate / placa marcadora • Ravioli / ravioli / ravioli : 6 x 2,5 cm					

	MOULE POUR 36 RAVIOLI MOULD FOR 36 RAVIOLI MOLDE PARA 36 RAVIOLI	N7910			-
• 32 x 14 x 1,5 cm • 315 g • Ravioli / ravioli / ravioli : 3,4 x 3,4 cm • Rouleau bois / wooden rolling / rodillo de madera • Made in Italy					

	MOULE POUR 44 RAVIOLINI MOULD FOR 44 RAVIOLINI MOLDE PARA 44 RAVIOLINI	N7911			-
• 29 x 10,5 x 1 cm • 230 g • Ravioli / ravioli / ravioli : 2,5 x 2,5 cm • Rouleau bois / wooden rolling / rodillo de madera • Made in Italy					

	MOULE POUR 18 RAVIOLI TRIANGULAIRES MOULD FOR 18 TRIANGULAR RAVIOLI MOLDE PARA 18 RAVIOLI TRIANGULARES	N7912			-
• 35,5 x 11,5 x 2 cm • 300 g • 60 mm de côté / side / lado • Rouleau bois / wooden rolling / rodillo de madera • Made in Italy					

	MOULE POUR 12 RAVIOLI MOULD FOR 12 RAVIOLI MOLDE PARA 12 RAVIOLI	N7913			-
• 33,5 x 11,5 x 2 cm • 310 g • Ravioli / ravioli / ravioli : 5,5 x 5,5 cm • Rouleau bois / wooden rolling / rodillo de madera • Made in Italy					

	MOULE 6 RAVIOLI DEMI-LUNE MOULD FOR 6 HALF-MOON RAVIOLI MOLDE PARA 6 RAVIOLI MEDIA LUNA	N7914			-
• 33,5 x 11,5 x 2 cm • 300 g • Ravioli / ravioli / ravioli : 10,5 x 5,5 cm • Rouleau bois / wooden rolling / rodillo de madera • Made in Italy					

PELLE A PIZZA BOIS / WOOD PIZZA LIFTER / PALA PIZZA DE MADERA					
	LONGUEUR / LENGTH / LONGITUD : 125 CM – Ø 28 CM	NPB28			-
	LONGUEUR / LENGTH / LONGITUD : 200 CM – Ø 33 CM	NPB33			-
	LONGUEUR / LENGTH / LONGITUD : 200 CM – Ø 40 CM	NPB40			-

	PELLE A PIZZA INOX				
	ST/ST PIZZA LIFTER	NPX31			-
	PALA PIZZA INOX				
• Longueur / length / longitud : 100 cm • Ø 31 cm • Made in France					

	PELLE A PIZZA INOX				
	ST/ST PIZZA LIFTER	NPX30			-
	PALA PIZZA INOX				
• Longueur / length / longitud : 100 cm • 30 x 30 cm • Made in France					

COUTEAUX A PIZZA / PIZZA CUTTERS / CUCHILLAS PARA PIZZA					
	INOX / ST/ST / INOX 21,5 CM – Ø 6,5 CM	N3702X			3325980001647
	MANCHE BOIS / WOOD HANDLE / MANGO DE MADERA 25 CM – Ø 10 CM	N3702			-

GRILLE A PIZZA ALUMINIUM / ALUMINIUM PIZZA SCREEN / REJILLA PARA PIZZA DE ALUMINIO					
	26 CM - 72 G	NC1062540			-
	30 CM - 115 G	NC1063040			-
	33 CM - 131 G	NC1063340			-
	36 CM - 143 G	NC1063540			-
	40 CM - 180 G	NC1064040			-
	46 CM - 230 G	NC1064540			-

	LOUCHE A PIZZA – 148 ML				
	PIZZA LADLE – 148 ML	NL150			-
	CUCHARÓN PARA PIZZA – 148 ML				

COUPE-PATE INOX / ST/ST DOUGH SCRAPER / ESPATULA CORTADORA DE MASA INOX					
	LAME DROITE / STRAIGHT BLADE / HOJA RECTA 15 CM	N3725			3325980010465
	LAME ARRONDIE / ROUND BLADE / CUCHILLA REDONDEADA 35 CM	N3725-1			-
N3725 : • 15 x 12 x 3 cm • 162 g N3725-1 : • 35 x 9 x 2,4 cm • 250 g					

	LT GRILLE A SPATZLE INOX				
	ST/ST SPATZLE SIEVE	SP01			3325980004334
	REJILLA INOX PARA SPATZLE				
• 85 x 14 x 18,5 cm • 1,7 kg • Grille / sieve / rejilla : 39,5 x 9 cm					

	GRILLE A SPATZLE INOX – MODELE MENAGER				
	ST/ST SPATZLE SIEVE – DOMESTIC MODEL	N8006			3325980004327
	REJILLA INOX PARA SPATZLE – MODELO DOMESTICO				
• 31,7 x 10,8 x 8 cm • 370 g					

	GRILLES POUR MOULIN N° 3 – ETAME (S3) POUR SPATZLE				
	SIEVES FOR FOOD MILL N° 3 – TINNED (S3) FOR SPATZLE	S3041			-
	REJILLAS PARA PASAPURE N° 3 – ESTAÑADO (S3) PARA SPATZLE				

	GRILLES POUR MOULIN N° 3 – INOX (X3) POUR SPATZLE				
	SIEVES FOR FOOD MILL N° 3 – ST/ST (X3) FOR SPATZLE	X3041			-
	REJILLAS PARA PASAPURE N° 3 – INOX (X3) PARA SPATZLE				

 SOUS-VIDE : CUISSON ET CONSERVATION · VACUUM PACKING: COOKING AND PRESERVATION
 AL VACÍO: COCCIÓN Y CONSERVACIÓN

BAIN MARIE CUISSON SOUS VIDE – SOUSVIDE SUPREME™ / SOUSVIDE SUPREME™ WATER OVEN / BAÑO MARÍA COCCIÓN AL VACÍO – SOUSVIDE SUPREME™					
	9 L – NOIR / 9 L – BLACK / 9 L – NEGRO	N8110			-
	INOX – 11 L / ST/ST – 11 L / INOX – 11 L	N8100		ECO-CONTRIBUTION € 0,55	€ 0,01
N8110 : • 33 x 28 x 29 cm • 4,1 kg • 220-240 V – 50-60 Hz – 462-550W • Cuve en tôle émaillée / steel housing / cuba de chapa esmaltada • Matière : extérieur du récipient en acier revêtu – couvercle en aluminium / exterior: coated steel shell in black – aluminum lid / material : exterior del recipiente de acero revestido - tapa de aluminio					
N8100 : • 36 x 29,2 x 29 cm • 5,9 kg • 220-240 V – 50-60 Hz – 715-850W • Cuve inox / stainless steel housing / cuba de inox • Matière : extérieur du récipient en inox – couvercle inox / exterior: stainless steel shell with brushed stainless finish – stainless steel lid / material : exterior del recipiente inox - tapa inox					
• Température homogène contrôlée et précise / precise and homogenous temperature control / temperatura homogénea controlada y precisa • Réglage précis (0,5°C) / 0.5°C precision / regulación precisa (0,5°C) • Cuisson sous vide + remise en température / sous vide cooking + it maintains water temperature accuracy within one-degree / coccion al vacio + calentamiento • Garantie 2 ans / two-year warranty / garantía 2 años					

	MACHINE SCELLEUSE SOUS VIDE – SOUSVIDE SUPREME™				
	SOUSVIDE SUPREME™ VACUUM SEALER	NVS300			ECO-CONTRIBUTION € 0,18
	ENVASADORA AL VACIO – SOUSVIDE SUPREME™				
• 38 x 10 x 10,7 cm • 1,6 kg • 50 Hz – 220 V – 110 W • 700 mBAR • Livrée avec 12 sacs sous-vide / includes 12 cooking pouches / entregada con 12 bolsas al vacio					

SACS POUR SOUS VIDE – SOUSVIDE SUPREME™ / SOUSVIDE SUPREME™ – SMALL VACUUM SEAL POUCHES / BOLSAS PARA ENVASAR AL VACIO – SOUSVIDE SUPREME™					
	20 x 30 CM – 0,95 L (x 25)	NVS010			-
	28 x 40 CM – 3,8 L (x 25)	NVS020			-
• Pour / for / para : NVS300					

	LOT DE 2 ROULEAUX POUR SOUS VIDE – SOUSVIDE SUPREME™				
	SOUSVIDE SUPREME™ VACUUM SEAL COOKING POUCH ROLLS (2 ROLLS)	NVS030			-
	LOT DE 2 RODILLOS PARA ENVASAR AL VACIO SOUSVIDE SUPREME™				
• Pour / for / para : NVS300 • 600 x 28 cm					

MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE / VACUUM SEALING MACHINE / MAQUINA PARA EMBALAR AL VACIO					
	SEMI-PROF. SMART VAC	NV100		ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
	MENAGER / DOMESTIC / DOMESTICO HOME VAC	NV200		ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
NV100 : • 38 x 25 x 10,5 cm • 4 kg • 50 Hz – 230 V – 200 W • 850 mBAR – 22,5 L/mn NV200 : • 34 x 17 x 9 cm • 3,5 kg • 50 Hz – 230 V – 180 W • 750 mBAR – 14 L/mn NV100 & NV200 : • 5 grands sacs gauffrés / large vacuum bags / bolsas para envasar al vacio : 28 x 36 cm • 5 petits sacs gauffrés / small vacuum bags / bolsas para envasar al vacio : 20 x 28 cm • 2 rouleaux gauffrés / textured rollers / rodillos de textura : 30 x 300 cm & 28 x 300 cm • Fonctionne uniquement avec des sacs gauffrés / works only with vacuum bags / sólo funciona con bolsas para envasar al vacio					

BACS RECTANGULAIRES POUR SOUS VIDE / RECTANGULAR VACUUM CONTAINERS / CONTENEDORES RECTANGULARES PARA ENVASAR AL VACIO					
	(x 2) : 3 & 4,5 L	NV003			-
	(x 4) : 0,5 – 0,8 – 1,4 & 2 L	NV005			-
NV003 : • 3 L : 30 x 19 x 10,5 cm – 4,5L : 30 x 19 x 14,5 cm NV005 : • 0,5L : 15 x 9 x 8 cm – 0,8L : 15 x 9 x 11 cm – 1,4L : 22,5 x 15,5 x 8 cm – 2L : 22,5 x 15,5 x 11 cm • 1 bouchon bouteille / bottle cap / tapon para botella NV003 & NV005 : • 1 pompe manuelle / hand pump / bomba de mano					

SACS GAUFRES POUR SOUS VIDE / VACUUM BAGS / BOLSAS PARA ENVASAR AL VACIO					
	28 x 35 cm (x 25)	NV010			-
	13 x 55 cm (x 30)	NV012			-
	28 x 20 cm (x 40)	NV011			-

ROULEAUX GAUFRES POUR SOUS VIDE / ROLLS VACUUM BAGS / RODILLOS PARA ENVASAR AL VACIO					
	28 x 300 cm (x 3)	NV013			-
	20 x 300 cm (x 4)	NV014			-
	13 x 300 cm (x 5)	NV015			-

SIPHON KAYSER PRO – CUVE INOX – TETE INOX / PRO KAYSER CREAM WHIPPER – ST/ST TANK – ST/ST HEAD / SIFON KAYSER PRO – TANQUE EN INOX – CABEZAL INOX					
	0,5 L	N4086X			-
	1 L	N4087X			-
• Lavage en machine de toutes les pièces de la tête / all parts of the head are dishwasher safe / todas las piezas del cabezal son aptas para lavavajillas N4086X : • Hauteur / height / altura : 31 cm • 750 g N4087X : • Hauteur / height / altura : 35 cm • 900 g					

SIPHON KAYSER SEMI PRO – CUVE INOX – TETE ALUMINIUM SEMI PRO KAYSER CREAM WHIPPER – ST/ST TANK – ALUMINIUM HEAD / SIFON KAYSER SEMI PRO – TANQUE EN INOX – CABEZAL ALUMINIO					
	0,25 L	N4077X			-
	0,5 L	N4083X			-
	1 L	N4084X			-
N4077X : • Hauteur / height / altura : 28 cm • 550 g N4083X : • Hauteur / height / altura : 31 cm • 650 g N4084X : • Hauteur / height / altura : 35 cm • 800 g					

SIPHON KAYSER MENAGER BLANC / DOMESTIC KAYSER CREAM WHIPPER WHITE COLOR / SIFON KAYSER MONTADOR DE NATA BLANCO – DOMESTICO					
	0,25 LITRE / LITER / LITRO	N4077		STOCK LIMITE	-
	0,5 LITRE / LITER / LITRO	N4081			-
N4077 : • Hauteur / height / altura : 26 cm • 445 g N4081 : • Hauteur / height / altura : 30 cm • 510 g					

CARTOUCHE POUR SIPHON CHANTILLY / CREAM WHIPPER CHARGER / RECARGA PARA SIFON MONTADOR DE NATA					
	x 6	N4073			-
	x 10	N4080			-
	x 24	N4079			-
	x 50	N4078			-



**ACCESSOIRES SOUS-VIDE
VACUUM SEALING ACCESSORIES
ACCESORIOS PARA ENVASADO AL VACÍO**



- une cuisine saine et savoureuse
- idéal pour les produits bio : les aliments conservent toutes leurs propriétés organoleptiques
- les plats traiteurs cuisinés à l'avance se conservent plus longtemps et peuvent être vendus à emporter
- pas de risque contamination bactérienne lors des manipulations
- pas de mélange d'odeur dans les réfrigérateurs ou chambres froides

- una cocina deliciosa y saludable
- ideal para productos orgánicos: los alimentos mantienen sus jugos, aromas y propiedades nutricionales
- los caterings se pueden cocinar por anticipado y almacenarse antes de su traslado
- impide la contaminación de los alimentos durante su manejo y traslado
- termine con los olores en frigoríficos y cámaras de frío

- a delicious and healthy cuisine
- ideal for organic products: foods retain their juices, aromas and nutritional properties
- catering meals cooked well in advance can be stored longer before serving or for takeout.
- no bacterial contamination during food handling activities
- no more smelly refrigerators or cold rooms



MULTI-COUBE *page 72*
MULTI-CUTTER · CORTADORA MULTIFUNCIÓN

BÂTONNETS ET CUBES *page 74*
DICERS AND STICK SLICERS · CORTADORAS EN BASTONCILLOS

QUARTIERS ET SECTIONS *page 76*
WEDGE CUTTERS · CORTADORAS EN SECCIONES

COUPE-SALADE *page 79*
LETTUCE CUTTER · CORTA LECHUGA

RONDELLES *page 80*
SLICERS · CORTADORAS A RODAJAS

ÉPLUCHEURS ET BROSSES À LÉGUMES *page 84*
VEGETABLE PEELERS AND BRUSHES
PELADORES DE VERDURAS Y CEPILLOS PARA VERDURAS

HERBES ET CONDIMENTS *page 87*
HERBS AND SPICES · CONDIMENTOS

ÉPLUCHE-ANANAS *page 88*
PINEAPPLE PEELERS · PELADORES DE PIÑAS

ÉTROGNEURS ET DÉNOYAUTEURS *page 91*
CORING TOOLS AND FRUIT STONERS · DESHUESADORES

ÉQUEUTEURS - CASSE-NOIX *page 92*
HULLERS - NUT CRACKERS · DESCORAZONADORES - CASCANUECES

PÈLE-POMMES *page 93*
APPLE PEELERS · PELADORES DE MANZANAS

MANDOLINES *page 95*
MANDOLINES · MANDOLINAS

RÂPES *page 98*
GRATERS · RALLADORAS PARA QUESO



Découpe de fruits et légumes Fresh-cut fruits and vegetables · Corte de frutas y verduras

FR

Les appareils de découpe de fruits et légumes TELLIER permettent aux professionnels des métiers de bouche et de la restauration de gagner en temps, en efficacité et en productivité. Ils associent haute performance et respect des règles de l'hygiène. Appareils aux fonctionnalités multiples, ils sont indispensables pour étrogner, équeuter, peler, évider, éplucher, épépiner et découper les fruits et légumes en julienne, rondelles, dés, bâtonnets, sections ou tranches rapidement et précisément.

EN

TELLIER provides professionals of the HoReCa market segment with high performance fruit and vegetable cutting machines that meet all of the hygiene requirements to save time while still improving productivity and overall efficiency. These multi-functional cutting machines can be used to precisely and quickly core, hull, peel, chop, dice and cut many fruits and vegetables in julienne, slices, cubes, sticks or even wedges.

ES

Las cortadoras de frutas y hortalizas de TELLIER ayudan a los profesionales de la cocina y de la restauración a ganar tiempo, eficacia y productividad. Asocian grandes prestaciones con el respeto de las estrictas normas de higiene. Con múltiples funcionalidades, estos aparatos son indispensables para descorazonar, pelar, vaciar, despépinar y cortar las frutas y las verduras en juliana, rodajas, dados, palitos, secciones o rebanadas rápidamente y con precisión.



MULTI-COUCPE

MULTI-CUTTER · CORTADORA MULTIFUNCIÓN

P. 72 Multi-coupe 3 en 1 · 3 in 1 multi-cutter · Cortadora multifunción "3 en 1"



BÂTONNETS ET CUBES

DICERS AND STICK SLICERS · CORTADORAS EN BASTONCILLOS

P. 74 Coupe bâtonnets et cubes · Dicers and stick slicers · Cortadoras en bastoncillos
P. 75 Alligators · Alligator slicers · Alligators
P. 75 Coupe-légumes Konstar · Konstar vegetable slicer · Cortador de verduras Konstar



QUARTIERS ET SECTIONS

WEDGE CUTTERS · CORTADORAS EN SECCIONES

P. 76 Coupe-tomates et agrumes · Tomato and citrus fruit wedgers · Cortadoras de tomates a secciones
P. 77 Coupe-pommes · Apple wedgers · Cortadores de manzanas a secciones
P. 77 Coupe-œufs · Egg wedger · Cortador de huevos
P. 78 Sectionneur à pastèques et melons · Watermelon and melon wedgers · Cortadores de sandías y melones en secciones
P. 78 Coupe-oignons en fleurs · Onion blossom wedger · Cortador de cebollas en flor
P. 78 Coupe en 6 petits fruits et légumes · Small fruits and vegetables cutter (cuts in 6) · Cortador 6 secciones para frutas y verduras pequeñas



COUCPE-SALADE

LETTUCE CUTTER · CORTA LECHUGA

P. 79 Coupe-salade · Lettuce cutter · Corta lechuga



RONDELLES

SLICERS · CORTADORAS A RODAJAS

P. 80 Coupe-tomates et agrumes rondelles · Tomato and citrus fruit slicers · Cortadoras de tomates a rodajas
P. 81 Coupe-aubergines/courgettes · Aubergine/courgette slicer · Corta berenjena a lonchas
P. 81 Mini guitare à lames · Mini guitar with blades · Mini guitarra con cuchillas
P. 81 Coupe-oignons rondelles · Onion slicer · Cortador de cebollas a rodajas
P. 81 Coupe fraises et champignons · Mushroom and strawberry slicer · Cortador de setas y fresas a rodajas
P. 81 Pèle et tranche avocat · Avocado peeler and slicer · Pelador y cortador de aguacate
P. 82 Coupe-citrons · Lemon slicer · Cortador de limones
P. 83 Trancheur électrique · Electric slicer · Cortador eléctrico



ÉPLUCHEURS ET BROSSES À LÉGUMES

VEGETABLE PEELERS AND BRUSHES · PELADORES DE VERDURAS Y CEPILLOS PARA VERDURAS

P. 84 Éplucheurs collectivités · Peelers for institutional establishments · Peladores para grandes cocinas
P. 86 Éplucheurs électriques · Electric peelers · Peladores eléctricos
P. 86 Épluche-oignon Alligator · Alligator onion peeler · Pelador de cebollas Alligator
P. 86 Pèle-oranges · Orange peeler · Pelador de naranjas
P. 86 Éplucheurs melons & ananas · Melon & pineapple peelers · Peladores de melones & piñas
P. 86 Épluche légumes · Vegetable peelers · Peladores de verduras
P. 87 Brosses à légumes · Vegetable brushes · Cepillos para verduras



HERBES ET CONDIMENTS

HERBS AND SPICES · CONDIMENTOS

P. 87 Presse-ail · Garlic press · Prensador de ajo
P. 87 Hachoirs · Mincers · Mini-picadoras
P. 88 Berceuses · Mincing knives · Cuchillas trinchantes
P. 88 Moulins · Herb mills · Molinillos para perejil
P. 88 Ciseaux · Scissors · Tijeras



ÉPLUCHE-ANANAS

PINEAPPLE PEELERS · PELADORES DE PIÑAS

P. 88 Épluche et vide ananas · Pineapple peeler and corer · Pelador y descorazonador de piñas
P. 90 Épluche et vide ananas sur table · Pineapple peeler and corer on table stand · Pelador y descorazonador de piñas de sobremesa
P. 90 Ébouteurs à ananas · Pineapple top and tail cutters · Cortas piñas
P. 90 Tranche-ananas · Pineapple slicer · Cortador de piña a rodajas



ÉTROGNEURS ET DÉNOYAUTEURS

CORING TOOLS AND FRUIT STONERS · DESHUESADORES

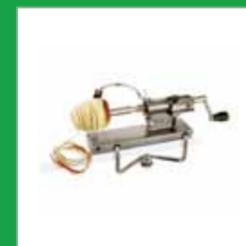
P. 91 Étrogneurs · Coring tools · Descorazonadores
P. 91 Dénoyauteurs · Fruit stoners · Deshuesadores
P. 92 Pique-olives/kumquats · Olive pike · Pincho para olivas



ÉQUEUTEURS - CASSE-NOIX

HULLERS - NUT CRACKERS · DESCORAZONADORES - CASCANUECES

P. 92 Équeuteur à tomates · Coring tool for tomatoes · Retirador de enganche para tomates
P. 92 Équeuteur à fraises · Strawberry huller · Retirador de enganche para fresas
P. 92 Casse noix de coco · Coconut cracker · Abre cocos
P. 92 Casse-noix · Nut cracker · Cascanueces



PÈLE-POMMES

APPLE PEELERS · PELADORES DE MANZANAS

P. 93 Pèle-pommes électriques « Kali » · Electric « Kali » Apple peelers · Peladores de manzanas eléctricos « Kali »
P. 93 Pèle-pommes manuels · Manual apple peelers · Peladores de manzanas manuales



MANDOLINES

MANDOLINES · MANDOLINAS

P. 95 Mandolines japonaises · Japanese mandolines · Mandolinas japonesas
P. 96 Mandolines inox technologie japonaise · SS mandolines Japanese technology · Mandolinas inox tecnología japonesa
P. 96 Mandolines professionnelles · Professional mandolines · Mandolinas inox profesionales
P. 96 Râpe à chou · Cabbage slicer · Ralladora para queso y verduras
P. 97 Mandolines et rasoirs à truffes · Mandolines and truffle slicers · Mandolinas y rescador para trufas



RÂPES

GRATERS · RALLADORAS PARA QUESO

P. 98 Râpe à truffes · Truffle grater · Ralladora para trufas
P. 98 Râpes à muscade · Nutmeg graters · Ralladoras para nuez moscada
P. 98 Râpes à légumes et à fromage · Vegetable and cheese graters · Ralladoras para verduras y queso
P. 99 Combiné râpe et hachoir · Combined mincer and grater · Combinado picadora y ralladora



MULTI-COUCPE LOUIS TELLIER

Gagnez en productivité pour la découpe de vos fruits et légumes: divisez par 3 vos temps de préparation !
Issu du savoir-faire Tellier, le Multi-coupe vertical réunit 3 appareils en 1 pour les collectivités, la restauration, les traiteurs et la fraîche découpe de primeurs :

- Coupe en tranches/rondelles : mozzarella, tomates, oranges, citrons, kiwis, courgettes.
- Coupe en sections : tomates, oranges, citrons, courgettes, concombres.
- Coupe en bâtonnets/frites : carottes, pommes de terre, courgettes, concombres, feta.

Moins onéreux que 3 appareils, il permet également un gain de place. Fabriqué en France dans les ateliers de Tellier, il se distingue par son efficacité et sa robustesse et sa conception respectueuse des règles d'hygiène et d'entretien.

- Qualité de coupe.
- Blocs lames inox et poussoirs facilement interchangeables.
- Ecartement des pieds étudié pour placer un bac ½ gastro sous l'appareil.
- Stabilité assurée par ventouses.
- Table inox et poussoirs fils en inox, solides et lavables en machine.

LOUIS TELLIER MULTI-CUT

Improve productivity for cutting fruits and vegetables : divide by 3 your time of preparation!
Issued from Tellier's know-how, the vertical multi-cutter combines 3 devices for institutions, restaurants, catering, and greengrocers' fresh cut :

- Slicer : Mozzarella, tomatoes, oranges, citrus, kiwis, zucchini.
- Wedger : Tomatoes, oranges, citrus, zucchini, cucumbers.
- Cutter for sticks/French fries : Carrots, potatoes, zucchini, cucumbers, feta cheese.

Cheaper than 3 devices, it also saves space. Made in France by Tellier, it stands out owing to its efficiency and its sturdiness; it has been engineered according to hygiene measures and for easy maintenance.

- High quality stainless steel blades.
- Interchangeable sets of blades and pushers.
- Feet designed to place a GN ½ container under blades.
- Suction cups provide stability.
- St/st base and pushers wires are solid and dishwasher-safe.

ref. MCX



LT MULTI-COUCPES 3 EN 1 / MULTI-CUTTERS 3 IN 1 / MULTI-CORTADORES 3 EN 1				
	TRANCHES 5,5 MM + BATONNETS 10 x 10 MM + 8 SECTIONS SLICERS 5,5 MM + STICKS 10 x 10 MM + 8 WEDGES RODAJAS 5,5 MM + BASTONCILLOS 10 x 10 MM + 8 SECCIONES	MCX108		-
	TRANCHES 5,5 MM + BATONNETS 10 x 10 MM + 6 SECTIONS SLICERS 5,5 MM + STICKS 10 x 10 MM + 6 WEDGES RODAJAS 5,5 MM + BASTONCILLOS 10 x 10 MM + 6 SECCIONES	MCX106		-
	TRANCHES 5,5 MM + BATONNETS 8 x 8 MM + 8 SECTIONS SLICERS 5,5 MM + STICKS 8 x 8 MM + 8 WEDGES RODAJAS 5,5 MM + BASTONCILLOS 8 x 8 MM + 8 SECCIONES	MCX088		-
	TRANCHES 5,5 MM + BATONNETS 8 x 8 MM + 6 SECTIONS SLICERS 5,5 MM + STICKS 8 x 8 MM + 6 WEDGES RODAJAS 5,5 MM + BASTONCILLOS 8 x 8 MM + 6 SECCIONES	MCX086		-
• Pour mozzarella, tomates, agrumes... / for mozzarella, tomatoes, citrus... / para mozzarella, tomates, cítricos... • Made in France				

BLOC LAMES SECTIONS AVEC POIGNEE INOX / WEDGES BLADES WITH ST/ST HANDLE / BLOQUE DE CUCHILLOS SECCIONES CON MANGO				
	8 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	MCXL08		-
	6 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	MCXL06		-
• Pour / for / para : MCX – TVX55 – TVX55-G – CBAT08 – CBAT10				

POUSOIR POUR TRANCHEUR VERTICAL INOX / PUSHER FOR ST/ST VERTICAL SLICER / EMPUJADOR PARA CORTADOR VERTICAL INOX				
	8 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX015		-
	6 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX016		-
• Pour / for / para : MCX – TVX55 – TVX55-G – CBAT08 – CBAT10 – CAX				

TRANCHEUR VERTICAL INOX / ST/ST VERTICAL SLICER / CORTADOR VERTICAL INOX				
	RONDELLES ET TRANCHES 5,5 MM THICKNESS : 5,5 MM RODAJAS : 5,5 MM	TVX55		-
	TVX55 + GLISSIERE POUR COUPE-BATONNETS TVX55 + CARRIAGE FOR STICKS SLICER TVX55 + CORREDERO PARA CORTADOR EN BASTONCILLOS	TVX55-G		-
TVX55 – TVX55-G : • 13 lames en « V » / « V » blades / hojas « V » • Made in France				
• Pour mozzarella, tomates, agrumes... / for mozzarella, tomatoes, citrus... / para mozzarella, tomates, cítricos...				
• Evolution possible pour fonction sectionneur / option for wedger / evolución posible para la función seccion				
TVX55-G : • Accessoires coupe-bâtonnets (CBAT-P) non fournis / accessories sticks slicer not supplied / accesorios para cortador en bastoncillos (CBAT-P) no abastecidos				

	BLOC 13 LAMES EN « V » AVEC POIGNEE POUR TRANCHEUR VERTICAL	TVX013		-
	SET OF 13 BLADES « V » WITH HANDLE FOR VERTICAL SLICER			
	BLOQUE 13 HOJAS CON MANGO PARA CORTADOR VERTICAL			
• Pour / for / para : TVX55 – TVX55-G – MCX • Pour mozzarella, tomates, agrumes... / for mozzarella, tomatoes, citrus... / para mozzarella, tomates, cítricos...				
• Longueur de coupe / cutting length / longitud de corte : 95 mm • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 5,5 mm				

	POUSOIR COMPLET POUR TRANCHEUR VERTICAL	TVX015		-
	COMPLETE PUSHER FOR VERTICAL SLICER			
	EMPUJADOR COMPLETO PARA CORTADOR VERTICAL			
• Pour / for / para : TVX55 – TVX55-G – MCX				

COUPE-BATONNETS/CUBES LEGUMES ET OIGNONS INOX / ST/ST VEGETABLE AND ONION DICER/STICK SLICER / CORTADOR DE CEBOLLAS A BASTONCILLOS INOX					
	10 x 10 MM	CBAT10			-
	8 x 8 MM	CBAT08			-
• 32,5 x 39 x 58 cm • Effet de levier pour efficacité accrue / leverage effect for increased efficiency / efecto de palanca para mayor eficiencia • Made in France					

	BLOC SUPPORT POUSSOIR POUR COUPE BATONNETS				
	CARRIAGE SUPPORT FOR STICKS SLICER	CBAT-P			-
	BLOQUE SOPORTE EMPUJADOR PARA CORTADOR EN BASTONCILLOS				
• Pour / for / para : CBAT10 – CBAT08 – TVX55-G • Poussoir (CC208 – CC210) non fourni / pusher not supplied (CC208 – CC210) / empujador (CC208 – CC210) no abastecida					

POUSSOIR COUPE BATONNETS / STICKS SLICER PUSHER / EMPUJADOR PARA CORTADOR EN BASTONCILLOS					
	8 x 8 MM	CBAT208			-
	10 x 10 MM	CBAT210			-
• Pour / for / para : CBAT10 – CBAT08 – CBAT-P – MCX					

LT COUPE BATONNETS INOX / ST/ST STICKS SLICER / CORTADOR EN BASTONCILLOS INOX					
	8 x 8 MM	CC08			3325980003146
	10 x 10 MM	CC10			3325980003153
• 35,5 x 26 x 66 cm • 4 kg • Made in France					

POUSSOIR COUPE BATONNETS / STICKS SLICER PUSHER / EMPUJADOR PARA CORTADOR EN BASTONCILLOS					
	8 x 8 MM	CC208			-
	10 x 10 MM	CC210			-
• Pour / for / para : CC08 – CC10					

COUPEAU INOX / STAINLESS STEEL BLADE / CUCHILLA INOX					
	8 x 8 mm	CF308			-
	10 x 10 mm	CF310			-
• Pour / for / para : CBAT10 – CBAT08 – CBAT-P – MCX – CC08 – CC10					

	COUPE-OIGNON « ALLIGATOR »				
	ONION CUTTER « ALLIGATOR »	N3011			-
	CORTADOR EN DADOS « ALLIGATOR »				
• 28,5 x 10,5 x 3,8 cm • 380 g • Couteau / knife / cuchilla : 6 x 6 mm					

	COUPE-OIGNON « ALLIGATOR » AVEC BAC RECUPERATEUR				
	ONION CUTTER « ALLIGATOR » WITH COLLECTOR	N3011R			-
	CORTADOR EN DADOS « ALLIGATOR » CON RECEPTACULO				
• 28,5 x 10,5 x 10,2 cm • 475 g • Couteau / knife / cuchilla : 6 x 6 mm					

	COUPEAU 12 X 12 MM POUR : N3011 & N3011R				
	BLADE 12 X 12 MM FOR : N3011 & N3011R	N3011-C			-
	CUCHILLA 12 X 12 MM PARA : N3011 & N3011R				

	MINI « ALLIGATOR »				
	AVEC BAC RECUPERATEUR POUR AIL, ECHALOTTES...				
	MINI « ALLIGATOR »	N3011M			-
	WITH COLLECTOR FOR GARLIC, SHALLOTS...				
• 16,8 x 6 x 6 cm • 140 g • Couteau / knife / cuchilla : 3 x 3 mm					

	MINI « ALLIGATOR » INOX				
	AVEC BAC RECUPERATEUR POUR AIL, ECHALOTTES...				
	ST/ST MINI « ALLIGATOR »	N3011MX			-
	WITH COLLECTOR FOR GARLIC, SHALLOTS...				
• Couteau / knife / cuchilla : 3 x 3 mm					

	SET COUPE-OIGNON « ALLIGATOR »				
	ONION CUTTER « ALLIGATOR » SET	N3011S			-
	LOTE DE CORTADOR EN DADOS « ALLIGATOR »				
• Inclus / enclosed / incluido : N3011R – N3011-C – N3011M					

	COUPE-OIGNON « ALLIGATOR » INOX AVEC BAC RECUPERATEUR				
	ST/ST ONION CUTTER « ALLIGATOR » WITH COLLECTOR	N3011X			-
	CORTADOR EN DADOS « ALLIGATOR » INOX CON RECEPTACULO				
• 28,5 x 10,5 x 10,2 cm • 985 g • 3 couteaux / knives / cuchillas : 3 x 3 – 6 x 6 – 9 x 9 mm					

COUPE-LEGUMES « KONSTAR » AVEC BAC RECUPERATEUR / VEGETABLE SLICER « KONSTAR » WITH COLLECTOR / CORTADOR DE VERDURAS « KONSTAR » CON RECEPTACULO					
	DES / DICES / DADOS : 6 X 6 MM	N2996		STOCK LIMITE	3325980115887
	DES / DICES / DADOS : 6,8 X 6,8 MM & 13,6 X 13,6 MM TRANCHES / SLICES / LONCHAS : 6,8 MM	N2994			3325980003689
• 27 x 15 x 11 cm • 655 g					

LE COUPE-SECTIONS WEDGE CUTTERS

- Coupe en 4, 6, 8 ou 12 sections au choix
- Coupe tous les fruits et légumes sans noyau
- Jeu de lames et poussoirs interchangeables
- Efficacité : centrage du fruit donnant une coupe régulière
- Bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses
- Sécurité : aucun contact avec les lames
- Hygiène : fabrication en acier inoxydable et matériaux composites résistants aux agents lessiviels, permettant le passage au lave-vaisselle
- Marque NF Hygiène Alimentaire
- Ecartement des pieds permettant l'utilisation d'un bac de récupération 1/2 gastro

- Options accessoires :
- Coupe-pommes évideur 6 ou 8 sections. (1)
- Coupe-œufs 6 sections. (2)
- Equeuteur à tomates. (3)

- Poids net : 3,300kg (environ selon équipement)
- Hauteur : 58cm
- Largeur : 26cm
- Longueur : 38cm

- 4, 6, 8 or 12 sections at choice
- Cuts all fruits and vegetables without stone
- Interchangeable set of blades
- Efficiency: produces uniform wedges, the fruits being perfectly adjusted
- 3 suction cups provide a good stability
- Safety: no contact with blades
- Hygiene: made in stainless steel and very tough composite materials for cleaning in dish washer
- Space between feet allows you to use container type gastronorm 1/2

- Accessories (option):
- Apple corer and wedger 6 or 8 sections. (1)
- Egg slicer 6 sections. (2)
- Tomato coring tool. (3)

- Net weight: 3,300kg (+/- according equipments)
- Height: 58cm
- Width: 26cm
- Length: 38cm

Réf. CAX108
Made in France



La marque "NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE", délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11 rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NFO31 pour l'aptitude au nettoyage. www.marque-nf.com

COUPE-TOMATES/AGRUMES SECTIONS INOX – VERSION HAUTE MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST WEDGE CUTTER – LONG FEET / CORTADOR DE TOMATES EN SECCIONES – VERSION ALTA				
	4 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX104		3325980003283
	6 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX106		3325980003290
	8 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX108		3325980003306
	12 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX112		3325980003313
• 32,5 x 38,5 x 58 cm • 3,3 kg • Made in France				

COUPE-TOMATES/AGRUMES SECTIONS INOX – VERSION BASSE MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST WEDGE CUTTER – SHORT FEET / CORTADOR DE TOMATES EN SECCIONES – VERSION BAJA				
	4 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX204		3325980003344
	6 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX206		3325980003351
	8 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX208		3325980003368
	12 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX212		3325980003375
• 19 x 38,5 x 39 cm • 2,1 kg • Made in France • Cette version ne peut pas être vendue aux USA et au Canada This version can't be sold in USA and in Canada / Esta version no se puede vender en los Estados Unidos y Canada				

LT COUPE ET VIDE POMMES INOX / ST/ST APPLE CORER AND WEDGER / CORTADOR Y DESCORAZONADOR DE MANZANAS INOX				
	4 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX104P		-
	6 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX106P		-
	8 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX108P		-
• 32,5 x 38,5 x 58 cm • 3,3 kg • Made in France • Coupe en quartiers et vide le centre des pommes / cut in wedges and core the apple / corte en secciones y vacía y el centro de las manzanas				

LAMES & POUSSOIRS POUR CAX / CAX BLADES & PUSHERS / CUCHILLAS & EMPUJADORES PARA CAX				
	4 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX004		-
	4 SECTIONS COUPE POMMES APPLE WEDGER BLADE / CORTADOR DE MANZANAS EN SECCIONES	CAX004P		-
	6 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX006		-
	6 SECTIONS COUPE POMMES APPLE WEDGER BLADE / CORTADOR DE MANZANAS EN SECCIONES	CAX006P		-
	8 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX008		-
	8 SECTIONS COUPE POMMES APPLE WEDGER BLADE / CORTADOR DE MANZANAS EN SECCIONES	CAX008P		-
	12 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	CAX012		-
	POUSSOIR 4/8 SECTIONS PUSHER 4/8 SECTIONS / EMPUJADOR 4/8 SECCIONES	CAX015		-
	POUSSOIR 6/12 SECTIONS PUSHER 6/12 SECTIONS / EMPUJADOR 6/12 SECCIONES	CAX016		-

	COUPE-ŒUFS 6 SECTIONS FIL GUITARE 6 SECTIONS EGG WEDGER CORTADOR DE HUEVOS 6 SECCIONES	COX106		-
• 18 x 39 x 39 cm • 2 kg • Made in France				

LT SECTIONNEUR PASTÈQUE INOX / ST/ST WATERMELON WEDGER / CORTA SANDIA					
	6 PARTS / WEDGES / SECCIONES	SMP06			-
	8 PARTS / WEDGES / SECCIONES	SMP08			-
• 37 x 28 x 19,5 cm • 2 kg • Made in France					

	SECTIONNEUR PASTÈQUE INOX – 4 PARTS	N4215			-
	ST/ST WATERMELON WEDGER – 4 WEDGES				
	CORTA SANDIA – 4 SECCIONES				
• 50 x 60 x 40 cm • 9 kg • Made in CEE					

LT SECTIONNEUR MELON INOX / ST/ST MELON WEDGER / CORTADOR DE MELON INOX					
	6 & 8 PARTS / WEDGES / SECCIONES	SM01			3325980006772
	6 PARTS / WEDGES / SECCIONES	SM06			3325980006796
	8 PARTS / WEDGES / SECCIONES	SM08			3325980006789
• 20 x 27 x 42 cm • 2,7 kg • Made in France					

COUPE-POMMES INOX / ST/ST APPLE WEDGER / CORTADOR DE MANZANAS INOX					
	6 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	N4205			3325980011233
	6 SECTIONS SUR CARTE PACKAGING 6 WEDGES ON PACKAGING CARD 6 SECCIONES SOBRE TARJETA PACKAGING	N4205-P			3325980013589
	8 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	N4206			3325980011554
	8 SECTIONS SUR CARTE PACKAGING 8 WEDGES ON PACKAGING CARD 8 SECCIONES SOBRE TARJETA PACKAGING	N4206-P			3325980013565
	10 SECTIONS / WEDGES / SECCIONES	N4207			3325980011240
	10 SECTIONS SUR CARTE PACKAGING 10 WEDGES ON PACKAGING CARD 10 SECCIONES SOBRE TARJETA PACKAGING	N4207-P			3325980013572
• 17 x 10,3 cm • Ø 9 cm • 94 g					

	COUPE-OIGNON EN FLEUR	N6995			3325980011134
	ONION BLOSSOM CUTTER				
	CORTADOR DE CEBOLLAS EN FLORES				
• 18,6 x 11 x 6 cm • Ø 9,5 cm • 165 g					

	COUPE EN 6 PETITS FRUITS ET LEGUMES	N4182			3325980006024
	SMALL FRUITS AND VEGETABLES CUTTER (CUTS IN 6)				
	CORTADOR 6 SECCIONES PARA FRUTAS Y VERDURAS PEQUEÑAS				
• Adapté aux fraises, champignons, radis, ... / suitable for strawberries, mushrooms, radishes,... / adecuado para fresas, hongos, rábanos,... • Ø coupe / cut / corte : 9 cm					

	LT COUPE-SALADE INOX – MODELE COMPACT	CSAM			-
	ST/ST LETTUCE CUTTER – COMPACT MODEL				
	CORTA LECHUGA INOX – MODELO COMPACTO				
• Ouvert / open / abierto : 30 x 31 x 97 cm • Fermé / closed / cerrado : 30 x 36 x 60 cm • 9,7 kg • Coupe / cutting / corte : 25 x 25 mm • Made in France					

	LT COUPE-SALADE INOX	CSA			-
	ST/ST LETTUCE CUTTER				
	CORTA LECHUGA INOX				
• Ouvert / open / abierto : 39 x 30 x 120 cm • Fermé / closed / cerrado : 39 x 42 x 73,5 cm • 19,5 kg • Coupe / cutting / corte : 23 x 23 mm • Système de sécurité empêchant la retombée inopinée du poussoir / security system that prevents the pusher to fall down in an unexpected way / Sistema de seguridad que impide que la cuchilla y el empujador caigan sin control • Made in France					

COUPE SALADE LETTUCE CUTTER CORTADOR DE LECHUGA

- Pour salade (iceberg, etc), quarts de choux frisés, poivrons
- Fabrication inox 18/10
- Coupe la salade en un seul mouvement
- Fixation assurée par 4 ventouses
- Possibilité de positionner un bac de récupération type GN sous l'appareil
- Couteau inox et poussoir démontables sans outil pour nettoyage après chaque utilisation
- Ergonomie et travail sans effort grâce à une large démultiplication du mouvement

- For lettuce (iceberg lettuce, etc), quarter kales, peppers
- Made of 18/10 stainless steel
- Cuts lettuce in only one movement
- Features 4 suction cups for fixation
- Possibility to use a container type GN under the machine
- Dismantling of the stainless steel blade and the pusher without any tool for cleaning after each use
- Easy to use without effort

- Para lechuga (lechuga iceberg, etc), cuartos de coles, pimientos
- Acero inoxidable 18/10
- Con un solo movimiento
- Fijación con 4 ventosas
- Posibilidad de utilizar una cubeta GN debajo del aparato
- La cuchilla y el empujador se desmontan sin ninguna herramienta adicional para limpiarlo después de cada uso
- Sistema de seguridad que impide que la cuchilla y el empujador caigan sin control
- Fácil de usar sin esfuerzo



- lames & poussoirs disponibles
- blades & pushers available
- cuchillas & empujadores disponibles



Ref. CSA

Ref. CSAM

COUPE-TOMATES ET AGRUMES EN TRANCHES TOMATO AND CITRUS FRUIT SLICER

- Qualité de coupe horizontale évitant une perte de jus
- Lames dentées facilitant la coupe des tomates très mûres
- Efficacité de coupe des agrumes (citrons, oranges, kiwis...)
- Facilité d'emploi. Bonne tenue sur le plan de travail grâce à 4 ventouses et une butée interdisant le déplacement pendant l'utilisation
- Sécurité totale : 2 carters de protection évitant l'accès aux lames, goupille de sécurité du chariot, poignée de transport
- Hygiène : fabrication en acier inoxydable permettant le passage en lave-vaisselle
- Marque NF Hygiène Alimentaire
- Lames interchangeables
- Epaisseur de tranches standard : 5,5 mm, idéal pour salade, hamburger, sandwich...

- Horizontal slicing to avoid leakage of tomato's juice
- Scalloped blades for easier slicing of ripe tomatoes
- Efficacy to cut citrus fruit (lemons, oranges, kiwis...)
- Easy to use : suction cup
- Fixations and block stop hold the unit steady and avoid displacement during use
- Total safety : unaccessible blades thanks to 2 protectives housing, locking mechanism for carriage, handling for transport
- Hygiene : made in stainless steel for cleaning in dish washer
- Interchangeable blades
- Standard cutting thickness : 5,5 mm. perfect for salad, hamburger, sandwich...

- Option : accessoire équeuteur à tomates. (1)

- Accessory (option) : tomato coring tool. (1)

- Poids net : 7,500 kg environ
- Hauteur : 28 cm
- Largeur : 20 cm
- Longueur : 48 cm

- Net weight : +/- 7,500 kg
- Height : 28 cm
- Width : 20 cm
- Length : 48 cm

Ref. CTX 55
Made in France



La marque "NF HYGIENE ALIMENTAIRE", délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11 rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NF031 pour l'aptitude au nettoyage.
www.marque-nf.com



DECOUVREZ LE TRANCHEUR VERTICAL EN PAGE 72 / HAVE A LOOK AT THE VERTICAL SLICER ON PAGE 72 / DESCUBRA EL CORTADOR VERTICAL A LA PÁGINA 72

	LT COUPE TOMATES RONDELLES INOX MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST TOMATO SLICER CORTA TOMATES A RODAJAS INOX	CTX55		3325980003238
• 48 x 20 x 32 cm • 7,1 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 5,5 mm • Made in France				

	LT COUPE TOMATES RONDELLES INOX MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST TOMATO SLICER CORTA TOMATES A RODAJAS INOX	CTX40		3325980003245
• 48 x 20 x 27,5 cm • 8 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 4 mm • Made in France				

	LT MINI-COUCHE TOMATES RONDELLES INOX ST/ST MINI TOMATO SLICER MINI CORTA TOMATES A RODAJAS INOX	CTXM55		3325980009544
• 30 x 14 x 18 cm • 2 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 5,5 mm • Made in France				

	LT COUPE TOMATES RONDELLES MENAGER DOMESTIC TOMATO SLICER CORTA TOMATES A RODAJAS DOMESTICO	CTOM01		3325980010120
• 28,5 x 12,9 x 16 cm • 805 g • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 5,5 mm • Modèle déposé / registered design / modelo registrado				

	LT COUPE AUBERGINES, COURGETTES EN TRANCHES INOX ST/ST AUBERGINE SLICER CORTA BERENJENA A LONCHAS INOX	CAUB55		-
• 62 x 21 x 26 cm • 8,4 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 5,5 mm • Made in France				

	LT MINI-GUITARE A LAMES INOX ST/ST MINI GUITAR WITH BLADES MINI GUITARRA INOX CON HOJAS	GXL55		-
• 44 x 17 x 13,5 cm • 3,9 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 5,5 mm • Made in France				

	COUCHE RONDELLES « ALLIGATOR » SLICER « ALLIGATOR » CORTADOR EN RODAJAS « ALLIGATOR »	N3011T		-
• 27,5 x 11 x 6,5 cm • 910 g • Coupe / cutting / corte : 5,5 mm				

	COUCHE-FRAISE ET CHAMPIGNON INOX ST/ST MUSHROOM AND STRAWBERRY SLICER CORTADOR INOX DE SETA Y FRESA A RODAJAS	N4194X		3325980006307
• 22,5 x 7,3 x 1,6 cm • 185 g				

	PELE ET TRANCHE AVOCAT INOX ST/ST AVOCADO PEELER AND SLICER PELADOR Y CORTADOR INOX DE AGUACETE	N4196		3325980010915
• 19 x 6,5 cm • 65 g				

	COUPE DEMI-RONDELLES DE CITRONS / QUARTS DE RONDELLES LEMON HALF-SLICES CUTTER CORTADOR DE MEDIA-RODAJAS O CUARTOS DE RODAJAS DE LIMÓN	CDX4			
<ul style="list-style-type: none"> • 4 + 1 lames / 4 + 1 blades / 4 + 1 cuchillas • Epaisseur tranches : 12 mm / slice thickness: 12mm / grosor rodajas: 12mm • Night / Bar : préparation des Mojito et Caipirinha en 3 fois moins de temps / Night / Bar: preparing Mojito and Caipirinha cocktails is now 3 times faster / Night / Bar : preparación de Mojitos y Caipiríñas 3 veces más rápido • Restauration / poissonniers / restaurant owners / fishmongers / restaurantes o pescaderías • Adapté à la dimension du presse demi-rondelles / fits the lemon squeezer 1/2 slice / a la medida del exprimidor de media-rodajas de limón 					

	BLOC LAMES DEMI-RONDELLES CITRON LEMON HALF-SLICES CUTTER BLADE SET CONJUNTO DE CUCHILLAS PARA MEDIA-RODAJAS DE LIMÓN	CDX004			
<ul style="list-style-type: none"> • 4 + 1 lames épaisseur tranches : 12 mm / 4 + 1 blades - thickness: 12mm / 4 + 1 cuchillas grosor rodajas : 12mm • Pour / for / para : CDX4 					



COUPE DEMI-RONDELLES DE CITRONS
LEMON SLICER (CUTS IN HALF LEMON SLICES)
CORTADOR DE MEDIA-RODAJAS DE LIMÓN

Ref. CDX4

- Coupe les citrons en demi-rondelles et en quarts de rondelles, idéales pour les cocktails (Mojito, Caipirinha) et les plateaux fruits de mer (adaptées au presse demi-rondelle de citron référence N4120).
- Productivité : préparation des Mojito et Caipirinha en 3 fois moins de temps
- Efficacité de coupe : lames dentées en inox 304 facilitant la coupe des citrons
- Hygiène : fabrication en ABS noir robuste, berceau en fils d'inox et base en PE HD résistants aux agents lessiviels et permettant le passage au lave-vaisselle
- Pour la restauration/poissonnerie et le night/bar
- Bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses
- Bloc lames 4+1 : épaisseurs de tranches de 12 mm
- Fabrication française



- Cuts lemons in half slices and in quarters. Perfect for making Mojito and Caipirinha cocktails and for the seafood platters (the half lemon slice fits perfectly the lemon squeezer reference N4120)
- Productivity: making Mojito and Caipirinha cocktails is 3 times faster
- Efficiency: 304 stainless steel serrated blades to allow quick and easy slicing of the lemons
- Hygiene: sturdy black ABS material, cradle is made of stainless steel wires and PEHD bottom, dishwasher safe
- For restaurant owners/fishmongers and night/bar
- 3 suction cups provide good stability
- 4+1 blade set: 12 mm slice thickness
- Made in France



Ref. N4120

- Corta los limones en media-rodajas y en cuartos de rodajas, ideales para los cócteles como mojitos o/ y caipiríñas y para las bandejas de marisco (adaptada al exprime-limones ref.N4120)
- Productividad: preparación de mojitos et caipiríñas 3 veces más rápida
- Eficacia en el corte con sus hojas dentadas inox 304 ideales para cortar los limones
- Higiene: ABS negro robusto, base de alambre inox y de PE (polietileno) alta densidad permitiendo el lavado en lavavajillas
- Pensado para restaurantes y pescaderías
- Buena estabilidad en la mesa de trabajo gracias a sus 3 ventosas.
- Conjunto de hojas para semi-rodajas 4+1: grosor rodajas 12 mm
- Fabricado en Francia

TRANCHEUR ELECTRIQUE / ELECTRIC SLICER / CORTADOR ELECTRICO					
	PRODUITS ROUNDS / ROUND PRODUCTS / PRODUCTOS REDONDOS	TER		ECO-CONTRIBUTION € 4,01	-
	PRODUITS LONGS / LONG PRODUCTS / PRODUCTOS LARGOS	TEG			-
<ul style="list-style-type: none"> • Sans lame ni poussoir / without any blade or pusher / sin hoja ni empujador TEG : • Idéal pour les blancs de volaille / ideal for chicken breasts / ideal para las pechugas de pollo 					

KIT BLOC LAMES + POUSSOIR POUR TRANCHEUR ELECTRIQUE PRODUITS ROUNDS SET OF BLADES AND PUSHER FOR ELECTRIC SLICER ROUND PRODUCTS / KIT BLOQUE HOJAS + EMPUJADOR PARA CORTADOR ELECTRICO DE PRODUCTOS REDONDOS					
	16 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 4,76 MM	TERK4			-
	12 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 6,35 MM	TERK6			-
	8 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 9,52 MM	TERK9			-
BLOC LAMES TRANCHEUR ELECTRIQUE PRODUITS ROUNDS / BLADES FOR ELECTRIC SLICER ROUND PRODUCTS / BLOQUE HOJAS CORTADOR ELECTRICO PRODUCTOS REDONDOS					
	16 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 4,76 MM	TERL4			-
	12 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 6,35 MM	TERL6			-
	8 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 9,52 MM	TERL9			-
POUSSOIR POUR TRANCHEUR ELECTRIQUE PRODUITS ROUNDS / PUSHER FOR ELECTRIC SLICER ROUND PRODUCTS / EMPUJADOR PARA CORTADOR ELECTRICO PRODUCTOS REDONDOS					
	16 & 8 LAMES / BLADES / HOJAS	TERP6			-
	12 LAMES / BLADES / HOJAS	TERP4			-
• Pour / for / para : TER					

KIT BLOC LAMES + POUSSOIR POUR TRANCHEUR ELECTRIQUE PRODUITS LONGS SET OF BLADES AND PUSHER FOR ELECTRIC SLICER LONG PRODUCTS / KIT BLOQUE HOJAS + EMPUJADOR PARA CORTADOR ELECTRICO DE PRODUCTOS LARGOS					
	16 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 4,76 MM	TEGK4			-
	12 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 6,35 MM	TEGK6			-
	8 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 9,52 MM	TEGK9			-
BLOC LAMES TRANCHEUR ELECTRIQUE PRODUITS LONGS / BLADES FOR ELECTRIC SLICER LONG PRODUCTS / BLOQUE HOJAS CORTADOR ELECTRICO PRODUCTOS LARGOS					
	16 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 4,76 MM	TEGL4			-
	12 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 6,35 MM	TEGL6			-
	8 LAMES / BLADES / HOJAS COUPE / CUTTING / CORTE : 9,52 MM	TEGL9			-
POUSSOIR POUR TRANCHEUR ELECTRIQUE PRODUITS LONGS / PUSHER FOR ELECTRIC SLICER LONG PRODUCTS / EMPUJADOR PARA CORTADOR ELECTRICO PRODUCTOS LARGOS					
	16 & 8 LAMES / BLADES / HOJAS	TEGP6			-
	12 LAMES / BLADES / HOJAS	TEGP4			-
• Pour / for / para : TEG					



ÉPLUCHEUR À LÉGUMES

- Facile à utiliser : introduire les légumes par le haut puis tirer vers le bas
- L'épluchage est parfait
- Gain de temps : 100 kg de carottes ou 600 concombres à l'heure
- Aucune perte : les épluchures sont très fines
- Facile à nettoyer

VEGETABLE PEELER

- Easy handling: introduce the vegetables by the top and take it down
- Perfect peeling
- Time saving : 100 kg of carrots or 600 cucumbers per hour
- No lost: the peelings are very fine
- Easy to clean

PELADOR DE VERDURAS

- Fácil manejo: se introducen las verduras por la parte superior y se estira por debajo.
- Pelado perfecto.
- Tiempo estimado: 100kg de zanahorias o 600 pepinos por hora.
- Sin mermas, las peladuras son muy finas
- Fácil limpieza



	LT EPLUCHEUR CAROTTES FIXATION MURALE AVEC POUSSOIR CARROT PEELER WALL FIXATION WITH PUSHER PELADOR DE ZANAHORIAS FIJACION MURAL CON PULSADOR	EM001			
• 17 x 12,5 x 16 cm • 500 g • Diamètre d'introduction / diameter of introduction / diámetro de introducción : 4,5 cm • Made in France					

	LT EPLUCHEUR GROSSES CAROTTES FIXATION MURALE AVEC POUSSOIR BIG CARROT PEELER WALL FIXATION WITH PUSHER PELADOR DE ZANAHORIAS GRANDES FIJACION MURAL CON PULSADOR	EM002			3325980003696
• 17 x 12,5 x 16 cm • 500 g • Diamètre d'introduction / diameter of introduction / diámetro de introducción : 6 cm • Made in France					

	LT EPLUCHEUR CONCOMBRES FIXATION MURALE CUCUMBER PEELER WALL FIXATION PELADOR DE PEPINOS FIJACION MURAL	EM003			3325980003702
• 17 x 12,5 x 16 cm • 500 g • Diamètre d'introduction / diameter of introduction / diámetro de introducción : 6 cm • Made in France					

	LT EPLUCHEUR ASPERGES FIXATION MURALE ASPARAGUS PEELER WALL FIXATION PELADOR DE ESPARRAGOS FIJACION MURAL	EM004			3325980003719
• 17 x 12,5 x 16 cm • 500 g • Diamètre d'introduction / diameter of introduction / diámetro de introducción : 4,5 cm • Made in France					

LT EPLUCHEUR CAROTTES SUR PIED – AVEC POUSSOIR / CARROT PEELER ON STAND – WITH PUSHER / PELADOR DE ZANAHORIAS SOBRE PIE – CON PULSADOR					
	INOX / ST/ST / INOX	EPX001			3325980003160
	EPOXY / EPOXY / EPOXY	EP001			3325980003641
• 21,5 x 14 x 51 cm • 1,8 kg • Diamètre d'introduction / diameter of introduction / diámetro de introducción : 4,5 cm • Made in France					

LT EPLUCHEUR GROSSES CAROTTES SUR PIED – AVEC POUSSOIR BIG CARROT PEELER ON STAND – WITH PUSHER / PELADOR DE ZANAHORIAS GRANDES SOBRE PIE – CON PULSADOR					
	INOX / ST/ST / INOX	EPX002			3325980003177
	EPOXY / EPOXY / EPOXY	EP002			3325980003658
• 21,5 x 14 x 51 cm • 1,8 kg • Diamètre d'introduction / diameter of introduction / diámetro de introducción : 6 cm • Made in France					

LT EPLUCHEUR CONCOMBRES SUR PIED / CUCUMBER PEELER ON STAND / PELADOR DE PEPINOS SOBRE PIE					
	INOX / ST/ST / INOX	EPX003			3325980003184
	EPOXY / EPOXY / EPOXY	EP003			3325980003665
• 21,5 x 14 x 51 cm • 1,8 kg • Diamètre d'introduction / diameter of introduction / diámetro de introducción : 6 cm • Made in France					

LT EPLUCHEUR ASPERGES SUR PIED / ASPARAGUS PEELER ON STAND / PELADOR DE ESPARRAGOS SOBRE PIE					
	INOX / ST/ST / INOX	EPX004			3325980003276
	EPOXY / EPOXY / EPOXY	EP004			3325980003672
• 21,5 x 14 x 51 cm • 1,8 kg • Diamètre d'introduction / diameter of introduction / diámetro de introducción : 4,5 cm • Made in France					

TETE ASSEMBLEE POUR EPLUCHEURS EM/EP/EPX / PEELING HEAD FOR PEELERS EM/EP/EPX / CABEZA PARA PELADORES EM/EP/EPX					
	CAROTTE / CARROT / ZANAHORIA : Ø 4,5 CM	E0010			3325980003726
	GROSSE CAROTTE / BIG CARROT / ZANAHORIA GRANDE : Ø 6 CM	E0011			3325980003733
	CONCOMBRE / CUCUMBER / PEPINOS : Ø 6 CM	E0012			3325980003740
	ASPERGE / ASPARAGUS / ESPARRAGOS : Ø 4,5 CM	E0019			3325980003757

E0010 & E0011 : • Avec poussoir / with pusher / con pulsador

	ECOSSEUR PETITS POIS ELECTRIQUE ELECTRIC PEA SHELLER PELADOR DE GUISANTE ELECTRICO	N4223	ECO-CONTRIBUTION € 0,18	-
• 11 x 20 x 14,5 cm • 1 kg • 50/60 Hz – 230 V – 50 W • Made in CEE				

EPLUCHEUR ELECTRIQUE (KIWIS, ORANGES, OIGNONS...) / ELECTRIC PEELER (KIWI, ORANGES, ONIONS...) / PELADOR ELECTRICO (KIWIS, NARANJAS, CEBOLLAS...)				
	PROFESSIONNEL / PROFESSIONAL / PROFESIONAL	N4220	ECO-CONTRIBUTION € 0,18	-
	SEMI-PROFESSIONNEL / SEMI-PROFESSIONAL / SEMI-PROFESIONAL	N4221		-
• 25 x 16,5 x 23 cm • 1,8 kg • 50 Hz – 220 V – 18 W • Made in CEE • Possibilité de régler l'épaisseur de l'épluchure / possibility to adjust the thickness of the peel / posibilidad de ajustar el espesor de la cáscara				

	EPLUCHE-OIGNON ALLIGATOR ALLIGATOR ONION PEELER PELADOR DE CEBOLLAS ALLIGATOR	N3011EO		-
• 29,5 x 12 x 7,5 cm • 650 g				

	PELE-ORANGE – FIXATION SERRE-JOINT ORANGE PEELER – CLAMP FIXATION PELADOR DE NARANJAS – FIJACION BRIDA	N4225		-
• 30 x 7 x 22 cm • 650 g • Made in Taiwan				

LT EPLUCHEUR MELON & ANANAS INOX / ST/ST MELON & PINEAPPLE PEELER / PELADOR DE MELON & PIÑAS INOX				
	LOT DE 4 / SET OF 4 / KIT DE 4	MEL01		3325980011264
	Ø 80 MM	MEL80		-
	Ø 90 MM	MEL90		-
	Ø 105 MM	MEL105		-
	Ø 120 MM	MEL120		3325980003672
MEL01 : inclus / included / incluido : 21,5 x 18 x 2,3 cm – 22,5 x 18,5 x 2,3 cm – 24 x 19,5 x 2,3 cm – 25,5 x 20 x 2,3 cm • 384 g				

	EPLUCHEUR INOX PASTÈQUE & POTIRON ST/ST WATERMELON AND PUMPKIN PEELER PELADOR INOX DE SANDIA Y CALABAZA	ID4006		-
• 16 x 10,5 x 5 cm • 244 g • Epaisseur réglable / adjustable peeling thickness / espesor de corta regulable				

	EPLUCHEUR INOX POUR LEGUMES LARGES ST/ST LARGE VEGETABLE PEELER GRANDE PELADOR DE VERDURAS INOX	ID4007		3325980011547
• 20 x 10,5 cm • 80 g				

	PETIT EPLUCHEUR A ASPERGES SMALL ASPARAGUS PEELER PEQUEÑO PELADOR DE ESPARRAGOS	N3079		3325980003962
• 17,5 x 1,4 x 3,5 cm • 40 g				

EPLUCHEUR CASTOR INOX / ST/ST CASTOR PEELER / PELADOR CASTOR INOX				
	CLASSIQUE / CLASSIC / CLÁSICO	N8012		-
	JULIENNE / JULIENNE / JULIANA	N8013		-

	EPLUCHE PEAUX FINES POLLUX ROUGE THIN SKIN POLLUX PEELER - RED PELADOR PIEL FINA POLLUX - ROJA	N8014		-
---	--	-------	--	---

	EPLUCHEUR POLLUX NOIR POLLUX PEELER - BLACK PELADOR POLLUX - NEGRO	N8015		-
---	--	-------	--	---

	BROSSE A CHAMPIGNON EN BOIS WOODEN MUSHROOM BRUSH CEPILLO PARA SETAS	YC90006		3760197600762
• Ø 4 cm • Poils naturelles / natural bristles / fibras naturales				

	BROSSE A LEGUME ET A TRUFFES EN BOIS WOODEN VEGETABLE BRUSH CEPILLO PARA VERDURAS Y TRUFAS	YC90106		3760197600861
• Longueur / length / longitud : 12,5 cm • Poils naturelles 2 duretés / natural bristles 2 hardness / fibras naturales 2 durezas				

HERBES ET CONDIMENTS · HERBS AND SPICES · CONDIMENTOS

	MINI-HACHOIR BATTEUR MANUEL COMPACT MANUAL CHOPPER PLUS BEATER MINI CUTTER-BATIDOR MANUAL	N2995		3325980053080
• Hauteur / height / altura : 12,3 cm • Ø 12 cm • 224 g • Hacher : herbes, ail, oignons... fouetter : crème, œufs... / mince : herbs, garlic, onions... beat : cream, egg... / picar : perejil, ajos, cebollas... batir : nata, huevos...				

	EPLUCHE AIL ROULEAU SILICONE SILICONE GARLIC PEELER ROLLER RODILLOS DE SILICONA PELADOR DE AJOS	N4296		-
• Longueur / length / longitud : 13 cm				

	PRESSE-AIL INOX ST/ST GARLIC PRESS PRENSADOR DE AJO INOX	N4181X		3325980011219
• 18 x 3,9 x 4 cm • 92 g				

	PRESSE AIL SPECIAL PRODUCTIVITE HIGH OUTPUT GARLIC PRESS PRENSADOR DE AJO PENSADO ESPECIALMENTE PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD	N4298		3325980011295
• 17,5 x 3,5 x 3,5 cm • 312 g • Matière : robuste, alliage de zinc chromé et nylon / high output garlic press / material : robusto. Aleación de zinc cromado y nylon • Gain de temps / time saver / ahorro de tiempo • Nettoyage facile / easy to clean / limpieza facil • Pas de gaspillage / no waste / ningún desperdicio				

BERCEUSE INOX / ST/ST MINCING KNIFE / CUCHILLA TRINCHANTE BASCULANTE INOX				
	2 LAMES / 2 BLADES / DOBLE : 220 MM	N3233		-
	2 LAMES / 2 BLADES / DOBLE : 300 MM	N3235		-
	3 LAMES / 3 BLADES / TRES : 300 MM	N3236		-

	MOULIN A FINES HERBES INOX FINES HERBES ST/ST MILL MOLINO DE HIERBAS Y PEREJIL INOX	N3008X		3325980000633
• 23 x 13 x 7,5 cm • 215 g				

	CISEAU MULTI-LAMES MULTI BLADE SCISSORS TIJERA HOJAS MULTIPLES	N3423		-
• 5 lames / blades / hojas • Lame / blade / hoja : 8 cm				

	CISEAUX UNIVERSELS UNIVERSAL SCISSORS TIJERAS UNIVERSALES	N3422		-
• Lame / blade / hoja : 8 cm				

DECOUVREZ LA GAMME ALLIGATOR POUR COUPER AIL ET OIGNONS EN CUBES EN PAGE 75
 HAVE A LOOK AT THE ALLIGATOR PRODUCT RANGE TO DICE GARLIC AND ONIONS ON PAGE 75
 DESCUBRA LA GAMA DE PRODUCTOS ALLIGATOR PARA CORTAR EL AJO Y LA CEBOLLA EN DADOS, A LA PÁGINA 75

ÉPLUCHE-ANANAS · PINEAPPLE PEELERS · PELADORES DE PIÑAS

LT EPLUCHE ET VIDE ANANAS INOX / ST/ST PINEAPPLE PEELER AND CORER / PELADOR Y DESCORAZONADOR DE PIÑAS INOX				
	Ø 89 MM (STANDARD / ESTANDAR)	EA		-
	Ø 74 MM	EA074		-
	Ø 95 MM	EA095		-
	Ø 102 MM	EA102		-
• 45 x 39 x 72 cm • 18 kg • Made in France • Lame et poussoir démontables sans outil / dismantling of the blade and the pusher without any tool / cuchilla y empujador desmontables sin herramienta • Système de sécurité / security system / sistema de seguridad • Travail sans effort / use without physical effort / utilización sin esfuerzo físico				



Épluche et vide ananas inox Ø 89 mm

St/st pineapple peeler and corer Ø 89 mm

Pelador y descorazonador de piñas inox Ø 89 mm

REF. EA

Caracteristiques / Characteristics / Características :

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.**
 Made in stainless steel / Fabricación en Acero inoxidable 18/10.
- Epluche et vide l'ananas en un seul mouvement.**
 Peel and core the pineapple in only one movement / Pela y saca el corazón de la piña en un mismo movimiento.
- Possibilité de placer un bac de récupération de type GN 1/1 h 15 cm sous l'appareil.**
 Possibility to use one container type GN 1/1 15 cm high under the machine.
 Posibilidad de colocar bajo la máquina un recipiente de recuperación tipo GN 1/1 de altura 15 cm.
- Socle ajouré permettant l'écoulement des jus.**
 Pierced table stand which permits juices flowing / Base que impide la estagnación del jugo.
- Lame et poussoir démontables sans outil pour un nettoyage après chaque utilisation.**
 Dismantling of the blade and the pusher without any tool for cleaning after each use.
 Cuchilla y empujador desmontables sin necesidad de herramienta particular, lo que simplifica la limpieza después de cada utilización de la máquina.
- Système de sécurité empêchant la retombée inopinée du poussoir.**
 Security system wich prevents that the pusher falls down in an unexpected way.
 Sistema de seguridad que impide la recaida inopinada del empujador.
- Ergonomie et travail sans effort grâce à une large démultiplication du mouvement.**
 Easy to use without physical effort / Utilización simple y sin esfuerzos físicos.
- Fixation sur le plan de travail assurée par 4 ventouses.**
 Fixation on the working post by 4 suction / Fijación de la máquina sobre la base con 4 ventosas.
- Hauteur : 720 mm (levier baissé) / Height : 720 mm (low position) / Altura : 720 mm (palanca abajo)**
- Profondeur : 450 mm / Depth : 450 mm / Profundidad : 450 mm**
- Largeur : 390 mm / Width : 390 mm / Anchura : 390 mm**
- Poids net : 18 kg / Net weight : 18 kg / Peso neto : 18 kg**
- Fabriqué en France / Made in France / Hecho en Francia**
- Modèle déposé / Registered pattern / Patenta registrada**



Couteau Blade Cuchilla	Poussoir Pusher Empujador
Ø 74 mm réf. EA003	Ø 74 mm réf. EA004
Ø 89 mm réf. EA001	Ø 89 mm réf. EA002
Ø 95 mm réf. EA007	Ø 95 mm réf. EA008
Ø 102 mm réf. EA005	Ø 102 mm réf. EA006



La marque "NF HYGIENE ALIMENTAIRE" délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11 rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NFO31 pour l'étude au nettoyage.
 www.marque-nf.com



LT COUTEAUX POUR EA / BLADES FOR EA / HOJAS PARA EA					
	Ø 74 MM	EA003			-
	Ø 89 MM	EA001			-
	Ø 95 MM	EA007			-
	Ø 102 MM	EA005			-
	8 SECTIONS / 8 WEDGES / 8 SECCIONES	EA013			-
	MANGUE / MANGO / MANGO	EA009			-

LT POUSSOIRS POUR EA / PUSHERS FOR EA / EMPUJADORES PARA EA					
	Ø 74 MM	EA004			-
	Ø 89 MM	EA002			-
	Ø 95 MM	EA008			-
	Ø 102 MM	EA006			-
	8 SECTIONS / 8 WEDGES / 8 SECCIONES	EA014			-
	MANGUE / MANGO / MANGO	EA010			-

	LT EPLUCHE ET VIDE ANANAS INOX SUR TABLE TYPE GMS	EAT			-
	ST/ST PINEAPPLE PEELER AND CORER ON TABLE STAND				
	PELADOR Y DESCORAZONADOR DE PIÑAS INOX SOBRE MESA				
• 60 x 40 x 162 cm • 38 kg • Made in France • 3 couteaux inox / stainless steel knives / cuchillas de acero inoxidable : Ø 85 – 90 – 95 mm • Système de sécurité / security system / sistema de seguridad • Travail sans effort / use without physical effort / utilización sin esfuerzo físico • Démontage facile / easy dismantling / desmontaje fácil					

	EBOUTEUR ANANAS	EBA01			-
	PINEAPPLE TOP AND TAIL CUTTER				
• 50 x 30 x 17 cm • 3,8 kg					

	EBOUTEUR ANANAS	N4210			-
	PINEAPPLE TOP AND TAIL CUTTER				
• 33 x 22 x 20 cm • 5 kg • Made in CEE					

	LT GUIDE TRANCHAGE INOX	TR10			-
	ST/ST SLICING GUIDE				
	GUIA INOX DE CORTE				
• 25,5 x 14,5 x 17,4 cm • 2,1 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 1 cm • Made in France					

	EPLUCHEUR, VIDE ET TRANCHE ANANAS MENAGER INOX	N4201			-
	ST/ST DOMESTIC PINEAPPLE CORER AND SLICER				
	CORTADOR DE PIÑA INOX A RODAJAS				
• Longueur / length / longitud : 24 cm • Ø 15 cm • 201 g					

	ETROGNEUR ANANAS INOX	N4200			3325980005737
	ST/ST PINEAPPLE CORING TOOL				
	SACA CORAZON DE PIÑA INOX				
• Longueur / length / longitud : 24 cm • Ø 2,8 cm • 200 g					

	COUPE MANGUE	N4208			3325980116044
	MANGO SPLITTER				
	CORTADOR DE MANGOS				
• 21,5 x 13,5 x 4,5 cm • Coupe utile / useful cut / corte útil : 10,5 x 8,5 cm • 105 g					

	COUPE MANGUE EN DAMIERS INOX	N4209			3325980112742
	ST/ST MANGO SLICER				
	CORTADOR DE MANGOS INOX				
• 10,5 x 10 x 17,5 cm • 470 g					

	ETROGNEUR CHOUX-FLEURS - PLASTIQUE ABS	N4202P			3325980012940
	CAULIFLOWER CORER - ABS PLASTIC				
	SACA CORAZON PARA COLIFLOR - PLASTICO ABS				
• Longueur / length / longitud : 11 cm • Ø 6,5 cm • 45 g					

	DENOYAUTEUR A OLIVES - LBG	N4203			-
	CHERRY AND OLIVE PITTEER				
	DESHUESADOR DE OLIVAS Y CEREZAS				
• Longueur / length / longitud : 14,5 cm • 88 g					

	DENOYAUTEUR DE PRUNES	N4042			-
	PLUM STONER				
	DESHUESADOR DE CIRUELAS				
• 10,8 x 6,3 x 26,5 cm • 166 g					

	DENOYAUTEUR DE CERISES FIXATION VENTOUSE	N4044			3325980002729
	CHERRY STONER – SUCTION BASE				
	DESHUESADOR DE CEREZAS – FIJACION VENTOSA				
• 19 x 13,5 x 30 cm • 470 g					

	PINCE DENOYAUTEUR CERISES ALUMINIUM	N4185			-
	ALUMINIUM CHERRY STONER HULLER				
	PINZA DESHUESADORA DE CEREZAS ALUMINIO				
• 18,5 x 3,7 cm • 166 g					

	PIQUE OLIVES, KUMQUATS, ETC ST/ST OLIVE PIKE PICA OLIVAS INOX	PO01	STOCK LIMITE	-
	LT EQUEUTEUR TOMATES INOX ST/ST CORING TOOL FOR TOMATOES RETIRADOR DE ENGANCHE INOX PARA TOMATES	N3078		3325980003467
• 10,7 x 1,9 x 0,9 cm • 10 g				
	LT EQUEUTEUR FRAISE INOX ST/ST STRAWBERRY HULLER RETIRADOR DE ENGANCHE INOX PARA FRESAS	N3077		3325980002910
	PRESENTOIR 40 EQUEUTEURS FRAISE INOX COUNTER DISPLAY WITH 40 ST/ST STRAWBERRY HULLERS MOSTRADOR DE 40 RETIRADORES DE ENGANCHE INOX PARA FRESAS	N3077-40		-
	CASSE-NOIX DE COCO COCONUT CRACKER ABRE COCOS	N4212		-
• 34 x 36 x 55 cm • 11,8 kg				
	CASSE-NOIX EPOXY EPOXY NUT CRACKER CASCANUECES DE EPOXY	N4187		-
• 18 x 5,5 cm • 220 g				
	CASSE-NOIX INOX ST/ST NUT CRACKER CASCANUECES INOX	N4186		3325980000701
• 15,3 x 5,4 cm • 126 g				



PÈLE-POMMES APPLE PEELERS PELADORES DE MANZANAS

- Électriques ou manuels.
- Epluchent, tranchent et évident les pommes en une seule opération.
- Facile d'utilisation.
- Epluchage parfait sans perte (épluchures très fines).



- Electric or manual.
- Peel, slice and core apples in one operation.
- Easy to use.
- Peel apple skin off with perfect accuracy (very fine peelings).



- Eléctricos o manuales.
- Pelan, cortan a rojadas y descorazonan las manzanas en un sólo paso.
- Fácil de utilizar.
- Sin pérdidas (peladuras muy finas).

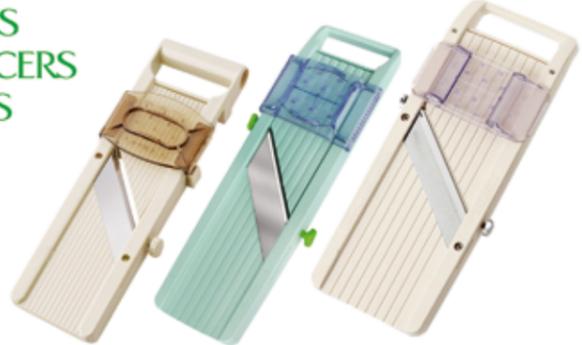



	LT PELE-POMMES ELECTRIQUE «KALI» PROFESSIONNEL PROFESSIONAL ELECTRIC APPLE PEELER «KALI» PELADOR DE MANZANAS PROFESIONAL ELECTRICO «KALI»	N9002		ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
• 59,5 x 12,5 x 21 cm • 2 kg • Tranche / slice / rodaja : 4 mm • Made in France • Epluche, tranche et évide les pommes / peels, slices and cores apples / pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas					
	LT PELE-POMMES «KALI» PROFESSIONNEL PROFESSIONAL APPLE PEELER «KALI» PELADOR DE MANZANAS PROFESIONAL «KALI»	N4230			-
• 39 x 12,5 x 21 cm • 1,5 kg • Tranche / slice / rodaja : 4 mm • Made in France • Epluche, tranche et évide les pommes / peels, slices and cores apples / pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas					
	LT KIT DE MOTORISATION POUR «KALI» MOTOR KIT FOR «KALI» KIT DE MOTORIZACION PARA «KALI»	N9021			-
• 4,5 V – 160 mA					
	LT VIS SANS FIN TRANCHES FINES POUR «KALI» «KALI» ENDLESS SCREW FOR THIN SLICES «KALI» EJE/TORNILLO SIN FIN PARA RODAJAS FINAS	N6118			-
• Tranche / slice / rodaja : 2 mm • 30 x 7 x 22 cm • 650 g • Made in Taiwan					
	PELE-POMMES MODELE ORIGINAL – SERRE-JOINT APPLE PEELER ORIGINAL MODEL – CLAMP FIXATION PELADOR DE MANZANAS MODELO ORIGINAL – FIJACION BRIDA	N4233			-
• 32 x 8,5 x 19 cm • 790 g • Made in Taiwan • Epluche, tranche et évide les pommes / peels, slices and cores apples / pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas					

	PELE-POMMES + ACCESSOIRE SANS TRANCHAGE FIXATION VENTOUSE APPLE PEELER + ACCESSORY WITHOUT SLICING SUCTION BASE PELADOR DE MANZANAS + ACCESORIO SIN CORTAR FIJACION VENTOSA	N4231			
• 41 x 12 x 18,5 cm • 620 g • Made in Taiwan • Epluche, tranche (ou non) et évide les pommes / peels, slices (or not) and cores apples / pela, corta a rojadas (o no) y saca el corazón de las manzanas					
	PELE-POMMES MODELE ORIGINAL – FIXATION VENTOUSE APPLE PEELER ORIGINAL MODEL – SUCTION BASE PELADOR DE MANZANAS MODELO ORIGINAL – FIJACION VENTOSA	N4232T			
• 30,5 x 12 x 18,5 cm • 895 g • Made in Taiwan • Epluche, tranche et évide les pommes / peels, slices and cores apples / pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas					
	PELE-POMMES – FIXATION VENTOUSE APPLE PEELER – SUCTION BASE PELADOR DE MANZANAS – FIJACION VENTOSA	N4232-2			
• 30,5 x 12 x 18,5 cm • 600 g • Made in China • Vis sans fin supplémentaire tranche fine 2 mm / additional endless screw for thin slices 2 mm / tornillo sin fin suplementario para rodajas finas 2 mm • Epluche, tranche et évide les pommes / peels, slices and cores apples / pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas					
	VIS SANS FIN POUR TRANCHE FINE 2 MM ENDLESS SCREW FOR THIN SLICES 2 MM TORNILLO SIN FIN PARA RODAJAS FINAS 2 MM	N4236-F			
	ACCESSOIRE EVIDEUR / PELE-POMMES ACCESSORY TO CORE APPLES ACCESORIO DESCORAZONADOR PARA PELADOR DE MANZANAS	N4232-E			
	PELE-POMMES NIQUELE – FIXATION VENTOUSE NICKELED APPLE PEELER – SUCTION BASE PELADOR DE MANZANAS NIQUELADO – FIJACION VENTOSA	N4228			
• 43 x 10 x 19 cm • 947 g • Made in Taiwan • Epluche, tranche et évide les pommes / peels, slices and cores apples / pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas					
	PELE-POMMES VERT – FIXATION VENTOUSE GREEN APPLE PEELER – SUCTION BASE PELADOR DE MANZANAS VERDE – FIJACION VENTOSA	N4232-N			
	PELE-POMMES ROUGE – FIXATION VENTOUSE RED APPLE PEELER – SUCTION BASE PELADOR DE MANZANAS ROJO – FIJACION VENTOSA	N4232R			
• 30,5 x 12 x 18,5 cm • 600 g • Made in China • Epluche, tranche et évide les pommes / peels, slices and cores apples / pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas					
	EPLUCHEUR POMMES PLASTIQUE – FIXATION VENTOUSE PLASTIC HOUSEHOLD APPLE PEELER – SUCTION BASE PELADOR DE MANZANAS DE PLASTICO – FIJACION VENTOSA	N4229		STOCK LIMITE	
• 24,5 x 11,2 x 20 cm • 345 g • lame de rechange / replacement blade / reemplazo de la hoja					



MANDOLINES JAPONAISES JAPANESE MANDOLINE SLICERS MANDOLINAS JAPONESAS



-Pour couper tous types de fruits et légumes en :
 -Suitable for slicing and cutting fruits and vegetables into:
-Para cortar y laminar frutas y verduras en:

rondelles
slices
láminas



bâtonnets
sticks
palitos



julienne
julienne
juliana



cheveux d'ange
"angel hair"
vermicelli"
cabello de ángel



-Qualité de coupe incomparable : fruits et légumes d'une extrême finesse et d'un croquant inégalé.
 -Exceptional cutting: paper-thin and crispy slices of fruits and vegetables.
-Calidad de corte incomparable: excelente finura y textura.

-Hauteur de coupe ajustable.
 -Adjustable cutting thickness.
-Grosor de corte ajustable.

-Lame démontable pour un nettoyage facile.
 -Removable blade for easy cleaning.
-Cuchillas desmontables para una fácil limpieza.

-Livrées avec 3 peignes interchangeable (2 - 3 - 4 mm) et un poussoir de sécurité avec poignée.
 -Come with 3 interchangeable "comb" blades (2 - 3 - 4 mm) and a handle guard.
-Se entrega con tres cuchillas intercambiables (2 - 3 - 4 mm) y mango de seguridad.



	MANDOLINE JAPONAISE 1 ^{ER} PRIX JAPANESE MANDOLINE 1 ST PRICE MANDOLINA JAPONESA PRIMER PRECIO	N4289			
• 32,5 x 11 x 2,9 cm • 306 g • 3 peignes effileurs / julienne cutting blades / peines cortantes : 2 - 3 - 4 mm • Poussoir / pusher / empujador					
	MANDOLINE JAPONAISE – LARGEUR 65 MM JAPANESE MANDOLINE – WIDTH 65 MM MANDOLINA JAPONESA – ANCHURA 65 MM	N4290			
• 31,5 x 11,5 x 2,3 cm • 290 g • 3 peignes effileurs / julienne cutting blades / peines cortantes : 2 - 3 - 4 mm • Poussoir / pusher / empujador • Résistance thermique / thermal resistance / resistencia térmica : 70° C • Plastique ABS / ABS plastic / plástico ABS					
	MANDOLINE JAPONAISE – LARGEUR 95 MM JAPANESE MANDOLINE – WIDTH 95 MM MANDOLINA JAPONESA – ANCHURA 95 MM	N4291			
• 34,5 x 14,5 x 2,3 cm • 429 g • 3 peignes effileurs / julienne cutting blades / peines cortantes : 2 - 3 - 4 mm • Poussoir / pusher / empujador • Résistance thermique / thermal resistance / resistencia térmica : 70° C • Plastique ABS / ABS plastic / plástico ABS					

	LA MANDOLINE LT INOX LA MANDOLINE LT INOX LA MANDOLINE LT INOX	N4292			3325980011707
<ul style="list-style-type: none"> • 33,5 x 11 x 2,3 cm • 620 g • Pied antidérapant / nonskid stand / pie antideslizante • Poussoir / pusher / empujador • 3 peignes effileurs / julienne cutting blades / peines cortantes : 2 – 3 – 6 mm • Technologie japonaise / Japanese technology / Tecnología japonesa 					

MANDOLINE INOX – SUPPORT DE TABLE SANS CHARIOT ST/ST MANDOLINE – TABLE STAND WITHOUT PROTECTIVE CARRIAGE / MANDOLINA INOX – BASE DE MESA SIN CARRO PROTECTOR					
	38 LAMES / BLADES / HOJAS	CL238			3325980002774
	44 LAMES / BLADES / HOJAS	CL244			3325980002781
	60 LAMES / BLADES / HOJAS	CL260			-
<ul style="list-style-type: none"> • 59 x 26 x 20 cm • 4 kg • Pied antidérapant / nonskid stand / pie antideslizante • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 3 – 10 mm • Made in France 					

MANDOLINE INOX STANDARD SANS CHARIOT / ST/ST STANDARD MANDOLINE WITHOUT PROTECTIVE CARRIAGE / MANDOLINA ESTANDAR INOX SIN CARRO PROTECTOR					
	38 LAMES / BLADES / HOJAS	N4238			-
	44 LAMES / BLADES / HOJAS	N4244			-
	60 LAMES / BLADES / HOJAS	N4260			-
<ul style="list-style-type: none"> • 41 x 13 x 4,5 cm • 1,5 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 3 – 10 mm • Made in France 					

	CHARIOT PROTECTEUR INOX POUR MANDOLINE ST/ST PROTECTIVE CARRIAGE FOR MANDOLINE CARRO PROTECTOR INOX PARA MANDOLINA	N6970			-
<ul style="list-style-type: none"> • 17,5 x 12 x 5,9 cm • 420 g • Pour / for / para : N4238 - N4244 - N4260 - CL138 - CL144 - CL160 - CL238 - CL244 - CL260 • Made in France 					

	MANDOLINE INOX SUPER PROFESSIONNELLE ST/ST SUPER PROFESSIONAL MANDOLINE MANDOLINA SUPER PROFESIONAL INOX	N4270			-
<ul style="list-style-type: none"> • 40 x 11,5 x 4 cm • 1,5 kg • Pied antidérapant / nonskid stand / pie antideslizante • Poussoir / pusher / empujador • Lames interchangeables / interchangeable blades / hojas intercambiables : 1 – 2 – 4 – 7 – 10 mm • Made in France 					

	MANDOLINE GOURMET « DU CHEF » INOX ST/ST GOURMET MANDOLINE « DU CHEF » MANDOLINA GOURMET « DU CHEF » INOX	N4280			-
<ul style="list-style-type: none"> • 40 x 13,5 x 5,5 cm • 1,7 kg • Pied antidérapant / nonskid stand / pie antideslizante • Poussoir / pusher / empujador • Lames interchangeables / interchangeable blades / hojas intercambiables : 2 – 4 – 7 – 10 mm • Made in France 					

	RAPE A CHOU CABBAGE SLICER RALLADORA PARA EL REPOLLO	N7010			-
<ul style="list-style-type: none"> • 60 x 22,5 x 8,5 cm • 2,2 kg 					

	TRANCHEUR – LAME EN «V» SLICER – «V» SHAPE BLADE CORTA RODAJAS – CUCHILLA EN «V»	N4295			-
<ul style="list-style-type: none"> • 34,5 x 12 x 11,5 cm • 426 g • Poussoir / pusher / empujador • Pied antidérapant / nonskid stand / pie antideslizante • Plastique ABS / ABS plastic / plástico ABS • Epaisseur de coupe réglable / adjustable cutting thickness / espesor de corte regulable 					

	MANDOLINE A TRUFFES INOX ST/ST MANDOLINE TRUFFLE SLICER MANDOLINA INOX PARA TRUFAS	N7006			-
<ul style="list-style-type: none"> • 17,7 x 7,4 x 3,5 cm • 1,1 kg • Largeur de coupe / cutting width / anchura de corte : 5,8 cm 					

	RASOIR A TRUFFES ET PETITS LEGUMES INOX ST/ST TRUFFLE SLICER RASCADOR INOX PARA TRUFAS	N7008			-
<ul style="list-style-type: none"> • 18,9 x 8,1 x 1,8 cm • 101 g 					

	RASOIR A COPEAUX INOX – 1 ^{ER} PRIX ST/ST SLICER – 1 ST PRICE RASCADOR INOX – PRIMER PRECIO	N7008C			-
<ul style="list-style-type: none"> • 18,1 x 8,9 x 1,5 cm • 95 g 					

	RASOIR A TRUFFES ET PETITS LEGUMES BOIS WOOD TRUFFLE SLICER RASCADOR DE MADERA PARA TRUFAS	N7009			-
<ul style="list-style-type: none"> • 20,7 x 9 x 2,5 cm • 109 g 					

	RAPE A TRUFFES INOX ST/ST TRUFFLE GRATER RALLADORA INOX PARA TRUFAS	N4192			-
• 16 x 6,6 cm • 28 g					

	RAPE-GRATTOIR GRATER-SCRAPER RALLADOR-RASCADOR	N4297			3325980052991
• 11 x 7,5 cm • 58 g • Pour purée de racines : ail, gingembre, wasabi et poudre de muscade, noix, noisettes, amandes For mashed roots: garlic, ginger, wasabi and nutmeg powder, walnuts, hazelnuts, almonds Para puré de raíces: ajo, jengibre, wasabi con nuez moscada en polvo, nueces, avellanas, almendras					

	RAPE A MUSCADE INOX – PETIT MODELE ST/ST NUTMEG GRATER – SMALL MODEL RALLADORA INOX PARA NUEZ MOSCADA – PM	N4190			3325980001920
• 13,6 x 4,4 x 2,8 cm • 30 g					

	RAPE A MUSCADE INOX – GRAND MODELE ST/ST NUTMEG GRATER – LARGE MODEL RALLADORA INOX PARA NUEZ MOSCADA – GM	N4190G			3325980011271
• 17,8 x 4,5 x 4 cm • 65 g					

	RAPE A LEGUMES JULIENNE ET FROMAGE INOX ST/ST JULIENNE GRATER MOLINO DE JULIANA INOX	N3012X			3325980000946
• 33 x 20 x 23,5 cm • 720 g • 3 grilles / sieves / rejillas : 3 – 4 mm – rondelle / slice / rodaja					

RAPE 4 FACES INOX / 4 WAYS ST/ST GRATER / RALLADORA INOX 4 CARAS					
	10,8 x 8,2 x 24 cm (240 G)	N3750			3325980001906
	11,7 x 10,6 x 25,5 cm (260 G)	N3751			3325980001913

	RAPE INOX A PARMESAN ST/ST PARMESAN GRATER RALLADORA INOX PARA PARMESANO	N4193			3325980000756
• 19,4 x 11 x 11,5 cm • 155 g					

MOULIN RAPE INOX / ST/ST GRATER / MOLINO DE RALLAR					
	1 TAMBOUR : GRUYERE 1 DRUM : GRUYERE 1 CILINDRO : GRUYERE	N3009X			3325980000275
	2 TAMBOURS : GRUYERE – PARMESAN 2 DRUMS : GRUYERE – PARMESAN 2 CILINDROS : GRUYERE – PARMESANO	N3009X-2			-
	3 TAMBOURS : GRUYERE – CRUDITE – RONDELLE 3 DRUMS : GRUYERE – RAWNESS – SLICE 3 CILINDROS : GRUYERE – CRUDITE – RODAJA	N3010			3325980000725
N3009X – N3009X-2 – N3010 : • 25 x 11,5 x 10,5 cm • N3009X : 310 g • N3009X-2 : 360 g • N3010 : 410 g					

	TAMBOUR PARMESAN POUR : N3009X – N3009X-2 – N3010 DRUM PARMESAN FOR : N3009X – N3009X-2 – N3010 CILINDRO PARMESANO PARA : N3009X – N3009X-2 – N3010	N3010-P			-
---	---	---------	--	--	---

	RAPE PROFESSIONNELLE MANUELLE – 3 TAMBOURS PROFESSIONAL MANUAL GRATER – 3 DRUMS RALLADORA MANUAL PROFESSIONAL – 3 CILINDROS	R400			3325980012971
• 16 x 22 x 45 cm • 2,4 kg • Fixation serre-joint / clamp fixation / soporte brida • 3 tambours : gruyère – crudité – parmesan / 3 drums : gruyere – rawness – parmesan / 3 cilindros : gruyere – crudités – parmesano					

TAMBOUR POUR RAPE R400 – R300 / DRUM FOR GRATER R400 – R300 / CILINDRO PARA RALLADORA R400 – R300					
	CRUDITE / RAWNESS / CRUDITE	R400-C			-
	GRUYERE / GRUYERE / GRUYERE	R400-G			-
	PARMESAN / PARMESAN / PARMESANO	R400-P			-

	SERRE-JOINT POUR RAPE R400 CLAMP FIXATION FOR GRATER R400 SOPORTE BRIDA PARA RALLADORA R400	R400-SJ			-
---	---	---------	--	--	---

	ACCESSOIRE BLOC RAPEUR COMPLET POUR N5600 COMPLETE GRATER ACCESSORY FOR N5600 ACCESORIO COMPLETO RALLADORA PARA N5600	R300			-
• Râpe + tambours : crudité – gruyère – parmesan / grater + drums : rawness – gruyere – parmesan / ralladora + cilindros : verduras – gruyere – parmesano					

	COMBINE HACHOIR + RAPE 3 TAMBOURS COMBINED MINCER + GRATER 3 DRUMS COMBINADO PICADORA + RALLADORA 3 CILINDROS	N5600 + R300		ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
N5600 : • 43 x 42 x 18 cm • 6 kg • 50 Hz – 220/240 V – 350 W • Debit / flow rate / producción : 60 - 80 kg/h • 3 Grilles / sieves / rejillas : Ø 3 – 5 – 8 mm • 3 entonnoirs / funnels / embudos : Ø 12 – 18 – 21 mm • Inverseur de rotation / reverse switch / interruptor de reversa R300 : • Tambours : crudité – gruyère – parmesan / drums : rawness – gruyere – parmesan / cilindros : verduras – gruyere – parmesano					

DÉCOUPE DE PRODUITS TENDRES,
DU FROMAGE ET DES TERRINES *page 104*
CUTTING TENDER FOOD, CHEESE AND TERRINES
CORTE DE ALIMENTOS BLANDOS, QUESOS Y TERRINAS

PRÉPARATION DE LA VIANDE *page 108*
PREPARING MEAT · PREPARACIÓN DE CARNE

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA MER *page 112*
PREPARING SEAFOOD RELATED PRODUCTS
PREPARACIÓN DE MARISCO Y RELACIONADOS

MAYONNAISE *page 113*
MAYONNAISE · MAYONESA

PRÉPARATION DES ŒUFS *page 113*
PREPARING EGGS · PREPARACIÓN DE HUEVOS



Viande, poisson, œufs, fromage et terrines Meat, fish, eggs, cheese and terrines · Carne, pescado, huevos, quesos y terrinas

FR

Toute une collection de petits matériels compétitifs pour satisfaire les besoins des professionnels des métiers de bouche : poissonniers, bouchers, fromagers, traiteurs et les cuisiniers de la restauration commerciale et collective.

EN

A selection of small equipment at a very competitive price that meet the needs of foodservice professionals: fishmongers, butchers, cheese-mongers, caterers and both commercial and institutional catering professionals.

ES

Toda una colección de pequeños materiales competitivos para satisfacer las necesidades de los profesionales de los oficios del paladar: pescaderos, carniceros, queseros, especialistas en comidas preparadas y los cocineros de la restauración comercial y colectiva.



DÉCOUPE DE PRODUITS TENDRES, DU FROMAGE ET DES TERRINES

CUTTING TENDER FOOD, CHEESE AND TERRINES
CORTE DE ALIMENTOS BLANDOS, QUESOS Y TERRINAS

- P. 105 Guitares · Guitars · Guitarras
- P. 106 Lyres · Lyres · Hilos cortaqueso
- P. 106 Roquefortaise · Roquefort cheese slicer · Cortador de roquefort
- P. 106 Coupe-fromage et foie-gras à fil · Wire cheese and foie-gras slicer · Hilo cortador para queso y foie-gras
- P. 107 Frisette à tête de moine · Cheese scraper · Ralladora giratoria para queso
- P. 107 Portionneurs à fromage · Cheese wedgers · Cortadoras de queso en secciones



PRÉPARATION DE LA VIANDE

PREPARING MEAT · PREPARACIÓN DE CARNE

- P. 108 Hachoirs · Meat mincers · Picadoras
- P. 110 Poussoirs à saucisses · Sausage fillers · Embutidoras
- P. 111 Support à boudins · Sausage stand · Soporte para morcillas
- P. 111 Reconstitueurs à steak · Steak formers · Prensa hamburguesa
- P. 111 Serre-jambon · Ham holder · Aprieta jamón
- P. 111 Applatisseur à viande · Meat tenderizer · Máquina para ablandar la carne
- P. 111 Ciseaux à volaille et à ficelle · Poultry scissors · Tijeras para aves



PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA MER

PREPARING SEAFOOD RELATED PRODUCTS · PREPARACIÓN DE MARISCO Y RELACIONADOS

- P. 112 Outils poisson · Fish tools · Herramientas para pescado
- P. 112 Outils préparation et ouverture fruits de mer · Seafood tools · Herramientas para marisco



MAYONNAISE

MAYONNAISE · MAYONESA

- P. 113 Cuillère magique · Magic spoon · Cuchara mágica para batir
- P. 113 Baratte à mayonnaise · Mayonnaise churn · Batidora manual mayonesa
- P. 113 Mortier et pilon · Mortar and pestle · Mortero y mano



PRÉPARATION DES ŒUFS

PREPARING EGGS · PREPARACIÓN DE HUEVOS

- P. 113 Coupe-œufs · Egg wedgers · Cortadores de huevos
- P. 114 Toc'œufs et ciseaux à œufs · Egg top cutters and egg crackers · Abridor para huevos pasados por agua y corta-huevos
- P. 114 Ecal' œuf dur · Boiling egg shell remover · Extrae cascaras de huevos
- P. 115 Moules à aspic · Aspic moulds · Moldes para huevos "aspic"
- P. 115 Clarificateur à œufs · Egg separator · Clarificador de huevos



DÉROULEUR INOX DE SACS PLASTIQUES SS PLASTIC BAG DISPENSER DISPENSADOR INOX PARA BOLSAS DE PLÁSTICO

Dérouleur pour sacs plastiques en rouleaux (30 cm).
Utilisation simple, accessibilité aisée grâce au capot en façade relevable et démontable sans outil.
Fabrication inox 18/10.
2 modèles disponibles : sur pied ou fixation murale/sur table.



Dispenser for rolls of plastic bags (30 cm).
Easy to use: it handily opens up by lifting up the front cover and can be completely dismantled, without the use of tools.
Made of 18/10 stainless steel.
2 models available: with stand or wall/table fixation.

Dispensador para bolsas de plástico en rollos (30 cm).
Acceso fácil gracias al capó frontal que se levanta y desmonta sin herramientas.
Acero inoxidable 18/10.
2 modelos: sobre pie o fijación mural/sobremesa.



DEROULEUR INOX POUR SACS PLASTIQUES / SS PLASTIC BAGS DISPENSER / DISPENSADOR INOX PARA BOLSAS DE PLÁSTICO

	SUR PIED / ON FOOT / SOBRE PIE	B1095P			-
	MURAL OU A POSER WALL OR TABLE FIXATION / FIJACION MURAL O SOBRE MESA	B1095			-

• 14,5 x 9,5 x 31,5 cm • 1,1 kg
B1095P : • Hauteur du pied / height foot / altura del pie : 91,5 cm



DÉROULEURS PAPIER PAPER ROLL CUTTERS DISPENSADORES DE PAPEL

Pour tous les métiers de bouches, un dérouleur durable et hygiénique, tout inox!
-2 dimensions : 35 et 50 cm.
-Baguette d'appui sur le rouleau pour adaptation à l'épaisseur
-Stable



For all professionals of the HoReCa market segment, a durable and hygienic paper roll cutter, entirely made of stainless steel!
-2 sizes: 35 and 50 cm.
-Features a handle to adapt to the size
-Stable

¡Dispensador todo inox, robusto e higiénico, apto para todos los gremios de alimentación:
durable e higiénico, todo de acero inoxidable!
-2 tamaños: ancho rollo 35 y 50 cm.
-sistema de palanca de presión sobre el rollo (se mantiene siempre en su sitio)
-estable sobre la mesa

DEROULEUR INOX PAPIER – MODELE DE COMPTOIR A POSER ST/ST PAPER BOX – COUNTER'S MODEL / DISPENSADOR DE PAPEL INOX – MODELO DE MOSTRADOR

	LARGEUR ROULEAU / WIDTH ROLLER / ANCHURA RODILLO : 35 CM – Ø 20,5 CM	DP000			-
	LARGEUR ROULEAU / WIDTH ROLLER / ANCHURA RODILLO : 50 CM – Ø 20,5 CM	DP001			-

DP000 : • 44 x 28 x 35 cm • 1 kg DP001 : • 57 x 28 x 35 cm • 1,2 kg



GUITARES GUITARS

Pour foie gras, mousse, fruits tendres, fromage de chèvre, mozzarella, feta, beurre, œuf dur, saucisses, betteraves, ...
TOUT produit à consistance tendre et homogène.

- Rapidité
- Hygiène
- Sécurité
- Régularité des portions

Acier inoxydable et polyéthylène
Fil interchangeable en acier inox
Ø 0,4 mm.

2 tailles : mini ou maxi, équipée au choix

- d'un berceau creux pour produits ronds (buche de chèvre, foie gras, betteraves...)
- d'un berceau plat pour produits plats (beurre, feta, terrines, ...)
- largeur de coupe 5, 7 ou 10 mm

Démontage simple, sans outil, pour passage en lave vaisselle



For "foie gras", mousse, tender fruits, goat cheese, mozzarella, feta, boiled eggs, sausages, beets, ...
ALL products with a tender and a homogeneous consistency.

- Quick
- Hygienic
- Safety
- Perfect regularity of portions

Stainless steel and polyethylene
Interchangeable wire stainless steel Ø 0,4 mm

- 2 sizes: mini or maxi, optionally equipped
- a hollow base for round products (goat cheese, foie gras, beetroots ...)
 - a flat base for flat products (butter, feta, terrines, ...)
 - cutting width : 5, 7 or 10 mm

Easy dismantling, without any tool, for daily cleaning in dishwasher.



LT MINI-GUITARE INOX POUR PRODUITS RONDS / ST/ST MINI GUITAR FOR ROUND PRODUCTS / MINI GUITARRA INOX PARA PRODUCTOS REDONDOS					
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 5 MM	GX01			3325980005485
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 7 MM	GX05			-
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 10 MM	GX03			3325980005492
• 45,5 x 23,3 x 42 cm • 4,9 kg • Longueur de coupe / cutting length / longitud de corte : 14,5 cm • Made in France					

LT MINI-GUITARE INOX POUR PRODUITS PLATS / ST/ST MINI GUITAR FOR FLAT PRODUCTS / MINI GUITARRA INOX PARA PRODUCTOS PLANOS					
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 5 MM	GX02			3325980005508
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 7 MM	GX06			-
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 10 MM	GX04			3325980005515
• 45,5 x 23,3 x 42 cm • 4,9 kg • Longueur de coupe / cutting length / longitud de corte : 14,5 cm • Made in France					

LT MAXI-GUITARE INOX POUR PRODUITS RONDS / ST/ST MAXI GUITAR FOR ROUND PRODUCTS / MAXI GUITARRA INOX PARA PRODUCTOS REDONDOS					
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 7 MM	GXM05			3325980009100
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 10 MM	GXM03			3325980009117
• 49 x 43,8 x 52 cm • 8,9 kg • Longueur de coupe / cutting length / longitud de corte : 30 cm • Made in France					

LT MAXI-GUITARE INOX POUR PRODUITS PLATS / ST/ST MAXI GUITAR FOR FLAT PRODUCTS / MAXI GUITARRA INOX PARA PRODUCTOS PLANOS					
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 7 MM	GXM06			3325980009124
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 10 MM	GXM04			3325980009131
• 49 x 43,8 x 52 cm • 8,9 kg • Longueur de coupe / cutting length / longitud de corte : 30 cm • « Made in France »					

COUPE-TERRINE INOX EN TRANCHES / ST/ST TERRINE SLICER / CORTADOR DE PATES INOX A RODAJAS					
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 7 MM	N3511			-
	COUPE EN / CUTS IN / CORTA EN : 10 MM	N3510			-
• 57 x 22 x 22,5 cm • 7,6 kg • Made in France • Largeur de coupe / cutting width / anchura de corte : 13 cm • Longueur de coupe / cutting length / longitud de corte : 30 cm					

LYRE / LYRE / HILO CORTAQUESO					
	12 CM	N3500			-
	17 CM	N3503			-
	21 CM	N3504			-

	TIRE-JOINT BOCAUX NIQUELE NICKELLED RING PULLER / JAR OPENER ABRIDOR DE TARRS NIQUELADO	N3044			-
--	---	-------	--	--	---

	ROQUEFORTAISE ROQUEFORT CHEESE SLICER CORTADOR DE ROQUEFORT	N3502			-
--	---	-------	--	--	---

• Hauteur / height / altura : 36,5 cm • Ø 22 cm • 2,1 kg

	LOT DE 10 FILS DE RECHANGE POUR N3502 SET OF 10 SPARE LEADS FOR N3502 LOTE DE 10 HILOS DE RECAMBIO PARA N3502	N35021			-
--	---	--------	--	--	---

	FIL A COUPER LE FROMAGE – LOT DE 10 WIRE TO CUT CHEESE – SET OF 10 HILO PARA CORTAR QUESO – LOTE DE 10	N3515			-
--	--	-------	--	--	---

AUTRES LONGUEURS, NOUS CONSULTER / OTHER LENGTHS ON DEMAND / OTRAS LARGURAS, CONSULTARNOS

• Longueur / length / longitud : 60 cm • Poignée plastique / plastic handle / puñado de plástico

	COUPE-FROMAGE FIL – 2 EPAISSEURS WIRE CHEESE SLICER – 2 THICKNESSES CORTADOR DE QUESO CON HILO – 2 ESPESORES	N3508			3325980010960
--	--	-------	--	--	---------------

• Longueur / length / longitud : 27 cm • 77 g

	COUPE-FROMAGE ET FOIE GRAS INOX A FIL & PLATEAU ST/ST WIRE GOAT'S CHEESE, FOIE GRAS... SLICER WITH BOARD CORTADOR DE QUESO DE CABRA, FOIE GRAS...INOX CON HILO Y BANDEJA	N3506			3325980010434
--	--	-------	--	--	---------------

• 27 x 22,5 x 3 cm • 631 g • Largeur de coupe / cutting width / anchura de corte : 14 cm

	LOT DE 5 FILS DE RECHANGE POUR N3506 SET OF 5 SPARE LEADS N3506 LOTE DE 5 HILOS DE RECAMBIO N3506	N35061			-
--	---	--------	--	--	---

	COUPE-FROMAGE INOX A LAME & PLATEAU ST/ST CHEESE SLICER WITH BLADE & BOARD CORTADOR DE QUESO INOX CON HOJA Y BANDEJA	N3505			3325980010441
--	--	-------	--	--	---------------

• 27 x 20,5 x 3 cm • 634 g • Largeur de coupe / cutting width / anchura de corte : 14 cm

	COUPE-FROMAGE A FIL – EPAISSEUR REGLABLE WIRE CHEESE CUTTER – ADJUSTABLE THICKNESS CORTADOR DE QUESO CON HILO – ESPESOR AJUSTABLE	N4191-J			-
--	---	---------	--	--	---

	GIROLLE HARMONIE HARMONY GIROLLE GRATER RALLADORA « GIROLLE HARMONIE »	N3026			-
--	--	-------	--	--	---

• Hauteur / height / altura : 15 cm • Ø 16 cm • 400 g • Coupe / cut / corte : Ø 12 cm • Socle plastique / plastic base / base plástico

	GIROLLE TRADITIONNELLE TRADITIONAL CHEESE GIROLLE ROTARY GRATER RALLADORA « GIROLLE » GIRATORIA PARA QUESO	N3027			-
--	--	-------	--	--	---

• Hauteur / height / altura : 15,5 cm • Ø 22 cm • 800 g • Coupe / cut / corte : Ø 17 cm • Socle bois / wooden base / base de madera

	FRISETTE POUR FROMAGE TETE DE MOINE ROTARY GRATER FOR CHEESE RALLADORA GIRATORIA PARA QUESO	N3027F			3325980011639
--	---	--------	--	--	---------------

• Hauteur / height / altura : 17 cm • Ø 22 cm • 650 g • Coupe / cut / corte : Ø 16 cm • Socle bois / wooden base / base de madera

	CLOCHE A FROMAGE POUR N3026 / N3027 / N3027F CHEESE DISH COVER FOR N3026 / N3027 / N3027F QUESERA PARA N3026 / N3027 / N3027F	N3026-C			3325980013282
--	---	---------	--	--	---------------

• Hauteur / height / altura : 11 cm • Ø 15,5 cm • 129 g

PORTIONNEURS À FROMAGE · CHEESE WEDGERS · CORTADORES DE QUESO EN SECCIONES

LT PORTIONNEUR A CAMEMBERT INOX / ST/ST CAMEMBERT & CHEESE WEDGER / CORTADOR A GAJOS INOX PARA QUESO « CAMEMBERT »					
	6 & 8 PARTS / WEDGES / SECCIONES	PF01			3325980000268
	6 PARTS / WEDGES / SECCIONES	PF06			3325980006628
	8 PARTS / WEDGES / SECCIONES	PF08			3325980006635

• 20 x 27 x 26 cm • 2,5 kg • Coupe / cut / corte : Ø 15 cm • Made in France

COUPEAU POUR / BLADE FOR / CUCHILLAS PARA : PF01 – PF06 – PF08					
	6 PARTS / WEDGES / SECCIONES	PF06			-
	8 PARTS / WEDGES / SECCIONES	PF08			-

	HACHOIR ELECTRIQUE AVEC INVERSEUR ELECTRIC MEAT MINCER WITH REVERSE PICADORA ELECTRICA CON INVERSOR	N5600	ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
• 43 x 42 x 18 cm • 6 kg • 50 Hz – 220/240 V – 350 W • Débit / flow rate / producción : 60 - 80 kg/h • 3 Grilles / sieves / rejillas : Ø 3 – 5 – 8 mm • 3 entonnoirs / funnels / embudos : Ø 12 – 18 – 21 mm • Inverseur de rotation / reverse switch / interruptor de reversa				

HACHOIR ELECTRIQUE / ELECTRIC MEAT MINCER / PICADORA ELECTRICA				
	HACHOIR ELECTRIQUE ELECTRIC MEAT MINCER PICADORA ELECTRICA	N5650	ECO-CONTRIBUTION € 0,30	3325980011608
• 35 x 38 x 18 cm • 3,2 kg • 50 Hz / 220 - 240 V / 200 W • Débit / flow rate / producción : 30 - 50 kg/h • 2 grilles / sieves / rejillas : Ø 5 – 7 mm • 3 entonnoirs / funnels / embudos : Ø 12 – 18 – 21 mm • Filière kébbé / chain kebba / kebba cadena				

	HACHOIR ELECTRIQUE N° 12 ELECTRIC MEAT MINCER N° 12 PICADORA ELECTRICA N° 12	N5521	ECO-CONTRIBUTION € 2,26	-
• 48 x 31 x 41 cm • 28 kg • 240 V / 750 W • Débit / flow rate / producción : 170 kg/h • Entièrement en inox 304 / completely made of st/st 304 / totalmente de acero inoxidable • Livré avec un couteau et une grille Ø 3,5 mm / comes with a knife and a grid Ø 3,5 mm / viene con un cuchilla y una cuadrícula Ø 3,5 mm • Facilité de nettoyage et démontage rapide / easy cleaning and quick dismantling / fácil de limpiar y desmatelamiento rápido • Plateau amovible de grande capacité / large size removable tray / meseta grande y extraíble				

HACHOIR MANUEL EN FONTE FIXATION SERRE-JOINT / MANUAL MEAT MINCER CLAMP FIXATION / PICADORA DE FUNDICION MANUAL SOPORTE BRIDA				
	N° 5	N4005C		3325980011776
	N° 8	N4008C		3325980011769
	N° 8 INOX / ST/ST	N4008CX		3325980116136
	N° 10	N4010C		3325980011752
	N° 10 INOX / ST/ST	N4010CX		3325980116143
N4005 : • 23,5 x 9 x 32 cm • 1,9 kg • Débit / flow rate / producción : 0,5 kg/mn • Grille / sieve / rejilla : 6,5 mm N4008C : • 25 x 9,7 x 34 cm • 2,50 kg • Débit / flow rate / producción : 0,7 kg/mn • Grille / sieve / rejilla : 6,5 mm N4008CX : • 26 x 8 x 34 cm • 2,30 kg • Débit / flow rate / producción : 0,7 kg/mn • Grille / sieve / rejilla : 6,5 mm N4010C : • 29 x 11,5 x 40 cm • 3,40 kg • Débit / flow rate / producción : 0,9 kg/mn • Grille / sieve / rejilla : 6,5 mm N4010CX : • 27,5 x 11,3 x 37,5 cm • 3,50 kg • Débit / flow rate / producción : 0,9 kg/mn • Grille / sieve / rejilla : 6,5 mm				

HACHOIR MANUEL EN FONTE A FIXER / MANUAL MEAT MINCER TO BE BOLTED / PICADORA DE FUNDICION MANUAL PARA ATORNILLAR				
	N° 22	N4022C		3325980011783
	N° 32	N4032C		3325980011790
N4022C : • 35 x 13 x 33 cm • 5,4 kg • Grille / sieve / rejilla : 6,5 mm • Débit / flow rate / producción : 1,15 kg/mn N4032C : • 39 x 17 x 38 cm • 9,6 kg • Grille / sieve / rejilla : 6,5 mm • Débit / flow rate / producción : 1,7 kg/mn				

	HACHOIR MENAGER PLASTIQUE FIXATION VENTOUSE PLASTIC HOUSEHOLD MEAT MINCER SUCTION BASE PICADORA DE PLASTICO CON VENTOSA	N4004		-
• 26 x 13,5 x 21 cm • 1 kg • 2 grilles / sieves / rejillas : Ø 4 – 8 mm				

	PILON BOIS POUR HACHOIR MANUEL WOODEN FOOD MASHER FOR MANUAL MEAT MINCER PISON DE MADERA PARA PICADORA MANUAL	N4005-P		-
• Pour / for / para : n° 5 & n° 8				

COUTEAU POUR HACHOIR MANUEL / BLADE FOR MANUAL MEAT MINCER / CUCHILLA PARA PICADORAS MANUALES				
	N° 5	N40051C		3325980011806
	N° 8	N40081C		3325980011813
	N° 8 INOX / ST/ST	N40081CX		3325980011851
	N° 10	N40101C		3325980011820
	N° 10 INOX / ST/ST	N40101CX		3325980011868
	N° 22	N40221C		3325980011837
	N° 32	N40321C		3325980011844

GRILLE Ø 4,5 MM POUR HACHOIR MANUEL / SIEVE Ø 4,5 MM FOR MANUAL MEAT MINCER / REJILLA Ø 4,5 MM PARA PICADORAS MANUALES				
	N° 5	N40504C		3325980011875
	N° 8	N40804C		3325980011905
	N° 8 INOX / ST/ST	N40804CX		3325980012094
	N° 10	N40104C		3325980011943
	N° 10 INOX / ST/ST	N40104CX		3325980012131
	N° 22	N40204C		3325980011998
	N° 32	N40304C		3325980012049

GRILLE Ø 6,5 MM POUR HACHOIR MANUEL / SIEVE Ø 6,5 MM FOR MANUAL MEAT MINCER / REJILLA Ø 6,5 MM PARA PICADORAS MANUALES				
	N° 5	N40506C		3325980011882
	N° 8	N40806C		3325980011912
	N° 8 INOX / ST/ST	N40806CX		3325980012100
	N° 10	N40106C		3325980011950
	N° 10 INOX / ST/ST	N40106CX		3325980012148
	N° 22	N40206C		3325980012001
	N° 32	N40306C		3325980012056

GRILLE Ø 8 MM POUR HACHOIR MANUEL / SIEVE Ø 8 MM FOR MANUAL MEAT MINCER / REJILLA Ø 8 MM PARA PICADORAS MANUALES				
	N° 5	N40508C		3325980011899
	N° 8	N40808C		3325980011929
	N° 8 INOX / ST/ST	N40808CX		-
	N° 10	N40108C		3325980011967
	N° 10 INOX / ST/ST	N40108CX		3325980012155
	N° 22	N40208C		3325980012018
	N° 32	N40308C		3325980012063

GRILLE Ø 12 MM POUR HACHOIR MANUEL / SIEVE Ø 12 MM FOR MANUAL MEAT MINCER / REJILLA Ø 12 MM PARA PICADORAS MANUALES				
	N° 8	N40812C		3325980011936
	N° 8 INOX / ST/ST	N40812CX		3325980012124
	N° 10	N40112C		3325980011974
	N° 10 INOX / ST/ST	N40112CX		3325980012162
	N° 22	N40212C		3325980012025
	N° 32	N40312C		3325980012070

GRILLE Ø 15 MM POUR HACHOIR MANUEL / SIEVE Ø 15 MM FOR MANUAL MEAT MINCER / REJILLA Ø 15 MM PARA PICADORAS MANUALES				
	N° 10	N40115C		3325980011981
	N° 10 INOX / ST/ST	N40115CX		3325980012179
	N° 22	N40215C		3325980012032
	N° 32	N40315C		3325980012087

SET ENTONNOIRS A SAUCISSES POUR HACHOIR MANUEL AVEC CROISILLONS - Ø 13, 17, 19 MM SET OF SAUSAGE FUNNEL FOR MANUAL MEAT MINCER WITH CROSS PARTS - Ø 13, 17, 19 MM JUEGO DE 3 EMBUDOS PARA SALCHICHAS CON TRAVESAÑOS - Ø 13, 17, 19 MM				
	N° 5	N4005CS		3325980012483
	N° 8	N4008CS		3325980012230
	N° 10	N4010CS		3325980012247
	N° 22	N4022CS		3325980012414
	N° 32	N4032CS		3325980012421

	POUSSOIR MANUEL VERTICAL INOX 3 L	N5750		3325980011585
	ST/ST VERTICAL MANUAL FILLER 3 L			
	EMBUTIDORA MANUAL VERTICAL INOX 3 L			
• 42 x 42 x 76 cm • 8,6 kg • 3 entonnoirs / funnels / embudos : Ø 1,4 – 2 – 3 cm • A crémaillère 2 vitesses / 2 speed rack gearing / cremallera con 2 velocidades				

	POUSSOIR MANUEL VERTICAL 3 L	N5700		3325980011615
	VERTICAL MANUAL FILLER 3 L			
	EMBUTIDORA MANUAL VERTICAL 3 L			
• 30 x 58 x 71 cm • 6,2 kg • 3 entonnoirs / funnels / embudos : Ø 0,9 – 1,7 – 2,7 cm • Cuve inox – chassis epoxy / st/st insert epoxy frame / cuba inox marco de epoxy				

POUSSOIR MANUEL HORIZONTAL 2 LITRES / HORIZONTAL MANUAL FILLER 2 LITERS / EMBUTIDOR MANUAL HORIZONTAL 2 LITROS				
	EN FONTE / CAST IRON / DE FUNDICION	N4047C		3325980012278
	EN INOX / STAINLESS STEEL MODEL / VERSION INOX	N4047CX		3325980012902
• 65 x 10,6 x 57 cm • 6,10 kg • 3 entonnoirs / funnels / embudos : Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm • A visser sur table / to be bolted / tornillo de mesa				

	LOT DE 3 ENTONNOIRS POUR POUSSOIR MANUEL HORIZONTAL	N4047CXE		-
	SET OF 3 FERRULES FOR HORIZONTAL MANUAL FILLER			
	JUEGO DE 3 EMBUDOS PARA EMBUTIDOR MANUAL HORIZONTAL			
• Pour / for / para : N4047C – N4047CX • Ø 13, 17, 19 mm				

	SUPPORT A BOUDIN INOX	NC006		
	ST/ST SAUSAGE STAND			
	SOPORTE INOX PARA MORCILLAS			
• Ø du haut / high / alta : 8 cm • Ø de la base / base / base : 28 cm • Hauteur / height / altura : 32,5 cm • 565 g				

RECONSTITUEUR A STEAK INOX / DIE CAST ST/ST STEAK FORMER / PRENSA HAMBURGUESA INOX				
	OVALE / OVAL / OVALADO	N4001X		3325980010090
	ROND / ROUND / REDONDO : Ø 10 CM	N4000X		3325980011486
• N4001X : 36 x 9 x 10,5 cm • 172 ml / 115 x 85 x 22 mm • 1 kg • N4000X : 36 x 10 x 10,5 cm • 161 ml / 100 x 22 mm • 1 kg				

PELLETTE DE RECHANGE INOX / ST/ST SPARE SPATULA / PALLA DE RECAMBIO INOX				
	POUR / FOR / PARA : N4001X	N4002		-
	POUR / FOR / PARA : N4000X	N3999		-

PAPIER PARAFFINE (x2000) / PARAFFINED PAPER (x2000) / PAPEL PARAFINADO (x2000)				
	POUR / FOR / PARA : N4001X	N4001XP		-
	POUR / FOR / PARA : N4000X	N4000XP		-

	SERRE-JAMBON SOCLE MARBRE	N3501		-
	HAM HOLDER MARBLE STAND			
	APRIETA JAMON CON BASE DE MARMOL			
• 60 x 26 x 16 cm • 8,3 kg				

	APPLATISSEUR A VIANDE INOX	N3998		-
	ST/ST MEAT TENDERIZER			
	MAQUINA INOX PARA ABLANDAR LA CARNE			
• Ø 8,3 cm • 0,5 kg				

	CISEAUX A VOLAILLE INOX	N3420		3325980010977
	ST/ST POULTRY SCISSOR			
	TIJERAS INOX PARA AVES			

	CISEAUX UNIVERSELS	N3422		-
	UNIVERSAL SCISSORS			
	TIJERAS UNIVERSALES			
• Lame / blade / hoja : 8 cm				

POUR LES ACCESSOIRES DE CUISSON (POIRES A SAUCE, GRILLES A ROTIR, TIGE A FARCIR, PINCE A ROTI, ...), LES BROCHETTES, GRILLS ET POTENCES, VOIR PAGES 172, 174, 175, 176 & 177.				
PLEASE GO TO PAGES 172, 174, 175, 176 & 177 FOR COOKING ACCESSORIES (BASTING TUBES, ROASTING GRIDS, ROAST TONGS,...), SKEWERS AND GRILLS.				
PARA LOS ACCESORIOS DE COCINA (BOMBA DE CALDO, REJILLAS DE ASAR, CORDÓN PARA AVES, PINZA DE ASADO ...), BROCHETAS, PARRILLAS Y SOPORTES, CONSULTE LAS PÁGINAS 172, 174, 175, 176 & 177.				

POUR LE SERVICE DES FRUITS DE MER (SUPPORTS PLATEAUX, PINCES, CURETTES, PINCE-RONDELLES DE CITRON ETC...), REPORTEZ-VOUS AUX PAGES 204 ET 205.
PLEASE GO TO PAGES 204 AND 205 FOR ACCESSORIES TO SERVE SEAFOOD RELATED PRODUCTS (SEAFOOD TRAY STANDS, SHELLFISH SCRAPERS, LEMON SQUEEZERS,...).
PARA EL SERVICIO DE MARISCOS (SOPORTES DE BANDEJA, TENEDOR DE MARISCO, RASCADORES, EXPRESMELIMONES,...) CONSULTE LAS PÁGINAS 204 Y 205.

LT PINCE A ARETES INOX / ST/ST FISHBONE NIPPER / PINZA INOX PARA ESPINAS					
	ARETES FINES / FINES BONES / ESPINAS FINAS	PAP1			3325980004747
	GROSSES ARETES / RAW BONES / ESPINAS GRUESAS	PAP2			3325980004754
• Longueur / length / longitud : 11,5 cm					

	ECAILLEUR A POISSONS INOX ST/ST TOOL FOR FISH SCALING ESCAMADOR DE PESCADO DE ACERO INOX	N4177X			3325980013541
	• 24 x 3,5 x 2 cm • 50 g				

	ECAILLEUR A POISSONS TOOL FOR FISH-SCALLING ESCAMADOR DE PESCADO	N4178			-
	• 9 x 4,7 x 4,7 cm • 40 g				

	PRESSE A POULPE INOX ST/ST OCTOPOUSS PRESS PRENSA INOX PARA PULPO	N3036			-
	• Hauteur / height / altura : 30 cm • Ø : 11,3 cm • 3,2 kg				

	LOT DE 6 FOURCHETTES A HUITRE SET OF 6 OYSTER FORKS SET DE 6 TENEDORES PARA OSTRAS	N4169			-
--	--	-------	--	--	---

	LANCETTE MANCHE BOIS OYSTER BLADE – WOODEN HANDLE CHUCHILLA PARA OSTRA – MANGO DE MADERA	N4172			-
	• Longueur / length / longitud : 16 cm • Lame / blade / hoja : 5,7 cm • 78 g				

	COUPEAU COQUILLES SAINT-JACQUES SCALLOP KNIFE CUCHILLO PARA VIEIRAS	N4170			-
	• Longueur / length / longitud : 22 cm • Lame / blade / hoja : 10,5 cm • 138 g				

	COUPE OURSIN INOX ST/ST SEA URCHIN CUTTER CORTADOR INOX DE ERIZO DE MAR	N4174			-
	• Longueur / length / longitud : 23 cm • Ø oursin / urchin / erizo de mar : 6 cm • 184 g				

	CUILLERE MAGIQUE INOX ST/ST MAGIC SPOON CUCHARA MAGICA PARA BATIR INOX	N3086			-
	• 20 x 4 cm • 22 g				

	MORTIER ET PILON PEHD500 NOIR MORTAR AND PESTLE - PEHD500 BLACK MORTERO Y MANO - PEHD500 NEGRO	NPPM			-
	• 120 x 90 mm				

	LT BARATTE A MAYONNAISE MAYONNAISE CHURN MANTEQUERA A MAYONESA	BAR02			332598011745
	• 13,5 x 17 x 37 cm • 1,3 kg				

COUPE-ŒUFS · EGG WEDGERS · CORTADORES DE HUEVOS

	COUPE-ŒUFS 6 SECTIONS FIL GUITARE 6 SECTIONS EGG WEDGER CORTADOR DE HUEVOS 6 SECCIONES	COX106			-
	• 18 x 39 x 39 cm • 2 kg • Made in France				

LT COUPE-ŒUFS 6 SECTIONS / 6 SECTIONS EGG WEDGER / PINZA CORTA HUEVOS 6 SECCIONES					
	INOX / ST/ST / INOX	N4188X			3325980004778
	ALU EPOXY / ALU EPOXY / ALU EPOXY	N4188			-
N4188X : • 21 x 6,5 x 2,5 cm • 130 g N4188 : • 18 x 6,5 x 3 cm • 130 g					

	LT COUPE-ŒUFS RONDELLES INOX ST/ST EGG SLICER CORTADOR INOX DE HUEVOS A RODAJAS	N4184X			3325980005690
	• 16,5 x 8,4 x 2,2 cm • 195 g				

	LT COUPE-ŒUFS RONDELLES / ALU EPOXY EGG SLICER / ALU EPOXY CORTADOR DE HUEVOS A RODAJAS / ALU EPOXY	N4184			-
	• 13,5 x 8 x 3 cm • 150 g				

	COUPE-ŒUFS RONDELLES ET SECTIONS PLASTIQUE PLASTIC EGG SLICER AND WEDGER CORTADOR DE HUEVOS A RODAJAS Y SECCIONES DE PLASTICO	N4195-2			-
	• 21 x 8,5 x 4,5 cm • 130 g				

DECOUVREZ LE COUPE-TORTILLA EN PAGE 128 / HAVE A LOOK AT THE TORTILLA WEDGER ON PAGE 128 / DESCUBRA EL CORTADOR DE TORTILLAS A LA PÁGINA 128



TOQUEUR À ŒUFS INOX PROFESSIONNEL
PROFESSIONAL SS EGG TOP CUTTER
ABRE HUEVOS INOX PROFESIONAL



Crus ou à la coque ? Aucun œuf ne lui résiste !

- Efficace, il assure une ouverture nette et précise de la coquille.
- Hygiénique, il apporte une solution propre et facile pour décalotter les œufs sans bavures.
- Les chefs gastronomiques et les traiteurs l'utilisent également pour réaliser une cuisine inventive : la coquille, une fois évidée et cuite dans un bain de colorant, se transforme en un contenant original. Œufs brouillés aux truffes, œufs garnis de chocolat,... des possibilités infinies de réalisation de menus aussi alléchants pour les yeux que les papilles.

The ultimate tool to quickly and accurately remove the top of raw or soft-boiled eggs!

- Efficient, it guarantees a fast and neat opening of the shell.
- Hygienic, it easily and cleanly removes the top portion of the shell without leaving tiny shell fragments.
- Chefs and caterers have been using it for the endless creative possibilities it provides: once the egg is cracked open, they carefully scoop out the inside, boil the egg shell in a dye bath and use it in an innovative way of serving mouth-watering dishes that are a feast for the eyes and taste buds such as scrambled eggs with truffles or eggs garnished with chocolate.



¿Huevos crudos o pasados por agua? ¡Ningún huevo le resiste!

- Eficaz, apertura limpia y precisa de la cáscara.
- Higiénico y fácil para quitar la parte de arriba de la cáscara de forma impecable.
- Los Chefs lo usan también para cocina creativa: la cáscara, una vez vaciada y cocida en un baño de colorante, se transforma en un original continente. Huevos revueltos con trufa, huevos de chocolate rellenos,... se abre una infinidad de posibilidades de menús tan apetitosos para los ojos como para el paladar.

	LT TOQUEUR A ŒUFS INOX PROFESSIONNEL ST/ST EGG TOP CUTTER PROFESSIONAL ABRE HUEVOS INOX PROFESIONAL	N4183			3325980004723
--	---	-------	--	--	---------------

• Longueur / length / longitud : 11 cm • 65 g

	TOQUEUR A ŒUFS INOX – 1 ^{ER} PRIX ST/ST EGG TOP CUTTER – 1 ST PRICE ABRE HUEVOS INOX – PRIMER PRECIO	N4183C			3325980013442
--	--	--------	--	--	---------------

	LT TOQUEUR A ŒUFS INOX « TAC- ŒUFS » ST/ST EGG TOP CUTTER « TAC- ŒUFS » ABRE HUEVOS INOX « TAC- ŒUFS »	N4183M			3325980010991
--	--	--------	--	--	---------------

• Longueur / length / longitud :15,5 cm • 96 g

	CISEAU A ŒUFS INOX ST/ST EGG CRACKER CORTADOR DE HUEVOS (TUERA DENTADA)	N4189			3325980004730
--	---	-------	--	--	---------------

• 10 x 8,8 x 0,7 cm • 55 g • Ø d'introduction / introduction / introducción : 3,4 cm

	ECAL' ŒUF DUR BOILING EGG SHELL REMOVER EXTRAE CASCARAS DE HUEVOS	N4199			-
--	---	-------	--	--	---

• 7 x 5,5 x 4,2 cm • 34 g

	ASPIC OVALE – FOND UNI – ANTI-ADHERENT (x12) OVAL ASPIC MOULD – PLAIN BOTTOM – NON STICK (x12) MOLDE OVALADO "ASPIC" CON FONDO LISO - ANTIADHERENTE (x12)	230210			-
--	---	--------	--	--	---

	ASPIC OVALE - FOND ETOILE - ANTI-ADHERENT (x12) OVAL ASPIC MOULD - STAR BOTTOM - NON STICK (x12) MOLDE OVALADO «ASPIC» CON FONDO ESTRELLA - ANTIADHERENTE (x12)	230310			-
--	---	--------	--	--	---

	ASPIC OVALE - FOND UNI - FER BLANC (x12) OVAL ASPIC MOULD - PLAIN BOTTOM - TIN (x12) MOLDE OVALADO «ASPIC» CON FONDO LISO - HOJALATA (x12)	130210			-
--	--	--------	--	--	---

	ASPIC OVALE - FOND ETOILE - FER BLANC (x12) OVAL ASPIC MOULD - STAR BOTTOM - TIN (x12) MOLDE OVALADO «ASPIC» CON FONDO ESTRELLA - HOJALATA (x12)	130310			-
--	--	--------	--	--	---

	ASPIC OVALE - FOND UNI - ALUMINIUM (x12) OVAL ASPIC MOULD - PLAIN BOTTOM - ALUMINIUM (x12) MOLDE OVALADO «ASPIC» CON FONDO LISO - ALUMINIO (x12)	630210			-
--	--	--------	--	--	---

	ASPIC OVALE - FOND ETOILE - ALUMINIUM (x12) OVAL ASPIC MOULD - STAR BOTTOM - ALUMINIUM (x12) MOLDE OVALADO «ASPIC» CON FONDO ESTRELLA - ALUMINIO (x12)	630310			-
--	--	--------	--	--	---

CLARIFICATEUR À OEUFs · EGG SEPARATOR · CLARIFICADOR DE HUEVOS

	CLARIFICATEUR A ŒUFS INOX AVEC RESERVOIR ST/ST EGG SEPARATOR WITH COLLECTOR CLARIFICADOR DE HUEVOS INOX CON RECEPTACULO	N3724			3325980010427
--	---	-------	--	--	---------------

• 13,4 x 7,4 cm • Ø 6,7 cm • 95 g

POCHEUSES A OEUFs ET CUIT-OEUFs : VOIR PAGES 171 & 173.
 PLEASE SEE PAGES 171 & 173 FOR DETAILS ABOUT EGG POACHERS AND HOLDERS.
 CONSULTE LAS PÁGINAS 171 & 173 PARA ESCALFADORAS DE HUEVOS Y COCEDOR PORTA HUEVOS.

TAMIS ET SAUPOUDREUSES *page 120*
SIEVES AND HOLE SHAKERS · TAMIZES Y ESPOLVOREADORAS

VOLETTES À PÂTISSERIE *page 121*
CAKE COOLERS · REJILLAS PARA TARTAS

ROULEAUX À PÂTISSERIE *page 122*
ROLLING PINS · RODILLOS DE REPOSTERÍA

ENTONNOIRS À PISTON ET DOUILLES *page 123*
PISTON FUNNELS AND DECORATING TIPS
EMBUDOS Y BOQUILLAS PASTELERAS

MOULES ET EMPORTE-PIÈCES *page 124*
PASTRY MOULDS AND COOKIE CUTTERS
MOLDES PARA HORNEAR Y CORTADORES PARA GALLETAS

ACCESSOIRES DE BOULANGERIE PÂTISSERIE *page 126*
BAKERY AND PASTRY ACCESSORIES
ACCESORIOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

TRAVAIL DU CHOCOLAT *page 128*
WORKING WITH CHOCOLATE · TRABAJAR EL CHOCOLATE

MÉLANGEURS ÉLECTRIQUES *page 129*
PLANETARY MIXERS · BATIDORAS MEZCLADORAS



Boulangerie, pâtisserie et chocolaterie Bakery, pastry and chocolate · Panadería, repostería y bombonería

FR

TELLIER propose une gamme d'accessoires de qualité pour faciliter le travail des professionnels des métiers de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie : le tamis 3 pièces de marque Combrichon, LA référence des boulangers pâtisseries, mais également des moules à fonds amovibles et totalement étanches pour maîtriser la cuisson des préparations à consistance liquide, des rouleaux, des diviseurs à pâte, des entonnoirs à piston et autres ustensiles d'usage quotidien.

EN

TELLIER offers a full range of qualitative and ready-to-use accessories in order to facilitate the work of bakers, pastry chefs and chocolatiers such as: Combrichon sieve 3 parts - well-known as bakers and pastry chefs' favorite sieve, but also the ultimate loose-bottomed cake pans that are watertight and leak-proof and ideal to use for liquid preparations, rolling pins, dough scrapers, piston funnels, and many other items used on a daily basis.

ES

TELLIER propone una gama de accesorios de calidad para facilitar el trabajo de los profesionales de los oficios de la panadería, de la pastelería y de la bombonería: el tamiz 3 piezas de marca Combrichon que es la referencia para los panaderos y pasteleros, pero también moldes con fondo amovible totalmente herméticos para usarlos también con preparaciones líquidas; rodillos, divisores de pasta, embudos a pistón y otros utensilios de uso diario.



TAMIS ET SAUPOUDREUSES

SIEVES AND HOLE SHAKERS · TAMIZES Y ESPOLVOREADORAS

- P. 120 Tamis 3 pièces · Sieves 3 parts · Tamizes 3 piezas
- P. 120 Tamis 1 pièce · Sieves 1 piece · Tamizes 1 pieza
- P. 120 Tamiseurs · Flour sifters · Tamizes para harina
- P. 120 Saupoudreuses · Hole shakers · Espolvoreadoras



VOLETTES À PÂTISSERIE

CAKE COOLERS · REJILLAS PARA TARTAS

- P. 121 Volettes rondes tissées · Round woven cake coolers · Rejillas tejidas para tartas redondas
- P. 121 Volettes rectangulaires et carrées · Rectangular and square cake coolers · Rejillas rectangulares y cuadradas para tartas
- P. 121 Candissoires · Crystallizing tray · Fuente para cristalización en almibar



ROULEAUX À PÂTISSERIE

ROLLING PINS · RODILLOS DE REPOSTERÍA

- P. 122 Rouleaux à pâtisserie inox · SS rolling pins · Rodillos de repostería inox
- P. 122 Rouleaux à pâtisserie polyéthylène · Polyethylene rolling pins · Rodillos de repostería PE
- P. 122 Rouleaux à pâtisserie en bois · Wooden rolling pins · Rodillos de repostería de madera
- P. 122 Support rouleaux à pâtisserie · Rolling pin stand · Soporte para rodillos de repostería



ENTONNOIRS À PISTON ET DOUILLES

PISTON FUNNELS AND DECORATING TIPS · EMBUDOS Y BOQUILLAS PASTELERAS

- P. 123 Entonnoirs à piston · Piston funnels · Embudos
- P. 123 Seringues à pâtisserie · Pastry syringues · Jeringas de pastelería
- P. 123 Douilles à pâtisserie · Decorating tips · Boquillas pasteleras
- P. 123 Séchoirs à poches et à douilles · Pastry bag and tip dryers · Secadores para mangas y boquillas



MOULES ET EMPORTE-PIÈCES

PASTRY MOULDS AND COOKIE CUTTERS · MOLDES PARA HORNEAR Y CORTADORES PARA GALLETAS

- P. 124 Sablés, biscuits: presse à biscuits, emporte-pièces et décorations pour biscuits · Cookie press, cookie cutters and decoration · Prensa-cookies, cortadores para galletas y decoración
- P. 124 Moules à chaussons · Dumpling makers · Moldes para empanadillas
- P. 125 Moules à pâtisserie à fond amovible étanches · Watertight and leak-proof loose-based cake pans · Moldes tarta herméticos con fondo desmontable



ACCESSOIRES DE BOULANGERIE PÂTISSERIE

BAKERY AND PASTRY ACCESSORIES · ACCESORIOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

- P. 126 Bicyclettes, coupe-pâtes et rouleaux à croissants · Dough dividers, dough scrapers and croissant roller cutters · Divisor de pasta, espátulas cortapastas y rodillos cortadores de cruasanes
- P. 127 Pince pâtes · Lames à scarifier · Pie crimpers · Scarifying blades · Pinzas para pasta · Cuchillas a escarifiar
- P. 128 Coupe gâteaux et génoises · Cake cutters · Cortadores para pasteles



TRAVAIL DU CHOCOLAT

WORKING WITH CHOCOLATE · TRABAJAR EL CHOCOLATE

- P. 128 Moulages chocolat · Molding chocolate · Moldes de chocolate
- P. 128 Fourchettes à chocolat · Chocolate forks · Tenedores para chocolate



MÉLANGEURS ÉLECTRIQUES

PLANETARY MIXERS · BATIDORAS MEZCLADORAS

- P. 129 Batteur et accessoires · Planetary mixer and accessories · Batidora mezcladora y accesorios

TAMIS 3 PIECE INOX / SIEVE 3 PARTS ST/ST / TAMIZ 3 PIEZA INOX					
	Ø 30 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,4 MM	NC011			3100555605600
	Ø 30 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,1 MM	NC012			3100555606607
	Ø 30 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 0,9 MM	NC5060760			3100555607604
	Ø 35 CM – SANS TOILE / WITHOUT MESH INSERT / SIN TELA	NC50620T			-
	Ø 40 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,4 MM	NC5064560			3100555645606
	Ø 40 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,1 MM	NC5064660			3100555646603
	Ø 40 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 0,9 MM	NC5064760			3100555647600

TOILE DE RECHANGE / REPLACEMENT MESH INSERT / TELA DE RECAMBIO PARA TAMIZ					
	Ø 30 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,4 MM	NC5061560			3100555615609
	Ø 30 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,1 MM	NC013			3100555616606
	Ø 30 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 0,9 MM	NC5061760			3100555617603
	Ø 35 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,1 MM	NC5063660		STOCK LIMITE	-
	Ø 35 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,4 MM	NC5063560		STOCK LIMITE	-
	Ø 40 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,4 MM	NC5065560			3100555655605
	Ø 40 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 1,1 MM	NC5065660			3100555656603
	Ø 40 CM – MAILLE / STITCH / MALLA : 0,9 MM	NC5065760			3100555657609

TAMIS 1 PIECE INOX / ST/ST SIFTER 1 PIECE / TAMIZ 1 PIEZA INOX					
	Ø 20 CM	NC014			3100555621600
	Ø 30 CM	NC015			3100555623604
• Maille / stitch / malla : 1,1 mm					

	TAMISEUR FARINE INOX	N3711			-
	ST/ST FLOUR SIFTER				
	TAMIZ INOX PARA HARINA				
• Hauteur / height / altura : 14,5 cm • Ø 10,5 cm • 216 g					

SAUPOUDREUSE INOX / ST/ST HOLE SHAKER / POLVOREADORA INOX					
	TOILE / MESH / DE TELA	N3705			3325980004570
	Ø 1,5 MM	N3706			3325980004587
	Ø 2 MM	N3707			3325980004594
	Ø 4 MM	N3708			3325980004600
• Hauteur / height / altura : 9,5 cm • Ø 7 cm • 115 g					

VOILETTE TISSEE INOX / SS CAKE COOLING TRAYS / REJILLAS PARA TARTAS INOX					
	AVEC PIEDS / WITH LEGS / CON PIES : Ø 20 CM	NC027			-
	AVEC PIEDS / WITH LEGS / CON PIES : Ø 24 CM	NC007			-
	AVEC PIEDS / WITH LEGS / CON PIES : Ø 28 CM	NC008			-
	AVEC PIEDS / WITH LEGS / CON PIES : Ø 32 CM	NC009			-
	AVEC PIEDS / WITH LEGS / CON PIES : Ø 36 CM	NC028			-
	SANS PIEDS / WITHOUT LEGS / SIN PIES : Ø 20 CM	NC027SP			-
	SANS PIEDS / WITHOUT LEGS / SIN PIES : Ø 24 CM	NC007SP			-
	SANS PIEDS / WITHOUT LEGS / SIN PIES : Ø 28 CM	NC008SP			-
	SANS PIEDS / WITHOUT LEGS / SIN PIES : Ø 32 CM	NC009SP			-
	SANS PIEDS / WITHOUT LEGS / SIN PIES : Ø 36 CM	NC028SP			-

VOILETTES RECTANGULAIRES ET CARRÉES INOX / SS RECTANGULAR AND SQUARE CAKE COOLING TRAYS / REJILLAS RECTANGULARES Y CUADRADAS PARA TARTAS INOX					
	VOILETTE RECTANGULAIRE INOX 30,5 x 22 CM SS RECTANGULAR CAKE COOLING TRAY 30,5 x 22 CM REJILLA RECTANGULAR PARA TARTAS INOX 30,5 x 22 CM	NC1054060			-
	VOILETTE RECTANGULAIRE INOX 36 x 12 CM SS RECTANGULAR CAKE COOLING TRAY 36 x 12 CM REJILLA RECTANGULAR PARA TARTAS INOX 36 x 12 CM	NC1053960			-
	VOILETTE CARRÉE INOX 26 x 26 CM SS SQUARE CAKE COOLING TRAY 26 x 26 CM REJILLA CUADRADA PARA TARTAS INOX 26 x 26 CM	NC1053860			-
• avec pieds / with legs / con pies					

	PLATEAU A DRESSER AVEC GRILLE INOX	N3995			3325980052724
	TOASTER TRAY & GRID				
	BANDEJA CON REJILLA				
• 26 x 18,5 x 2 cm					

	GRILLE CANDISSOIRE	NC1054160			-
	WIRE GRILL PAN RACK – ICING/COOKING RACK				
	REJILLA METÁLICA PARA BANDEJA - PARA CONGELAR O COCINAR				
• 28,2 x 38,9 cm					

	ROULEAU INOX – 50 CM – Ø 5 CM – NOUGAT 2,5 KG ST/ST ROLLING PIN – 50 CM – Ø 5 CM – 2,5 KG RODILLO AMASADOR INOX – 50 CM – Ø 5 CM – 2,5 KG	N3722		3325980005898
	ROULEAU A PATISSERIE INOX POIGNEE OVALE – 48 CM – 1,8 KG ST/ST ROLLING PIN – OVAL SHAPE HANDLE – 48 CM – 1,8 KG RODILLO AMASADOR INOX CON MANGO OVAL – 48 CM – 1,8 KG	N3720		3325980004549
	ROULEAU A PATISSERIE POIGNEE OVALE – 48 CM ANTI-ADHERENT 2 KG ROLLING PIN – OVAL SHAPE HANDLE – 48 CM NON STICK– 2 KG RODILLO AMASADOR CON MANGO OVAL – 48 CM ANTI-ADHERENTE 2 KG	N3721		3325980004556
	ROULEAU A PATISSERIE POLYETHYLENE – 45 CM – Ø 5 CM POLYETHYLENE ROLLING PIN – 45 CM – Ø 5 CM RODILLO AMASADOR DE POLIETILENO – 45 CM – Ø 5 CM	NRPP45		-
	ROULEAU A PATISSERIE POLYETHYLENE – 50 CM – Ø 5 CM POLYETHYLENE ROLLING PIN – 50 CM – Ø 5 CM RODILLO AMASADOR DE POLIETILENO – 50 CM – Ø 5 CM	NRPP50		-
	ROULEAU A PATISSERIE HETRE – 43 CM – Ø 5 CM BEACHWOOD ROLLING PIN – 43 CM – Ø 5 CM RODILLO AMASADOR MADERA HAYA – 43 CM – Ø 5 CM	NRP43		-
	ROULEAU A PATISSERIE HETRE – 50 CM – Ø 5 CM BEACHWOOD ROLLING PIN – 50 CM – Ø 5 CM RODILLO AMASADOR MADERA HAYA – 50 CM – Ø 5 CM	NRP50		-
	SUPPORT ROULEAU A PATISSERIE INOX ST/ST ROLLING PIN STAND SOPORTE PARA RODILLO AMASADOR INOX	NC5091660		-
• 18,5 x 9 x 5 cm • 72 g				



SUPPORT ROULEAUX À PÂTISSERIE
ROLLING PIN STAND
SOPORTE PARA RODILLOS DE PASTELERÍA

Finis le rouleau à pâtisserie qui roule sur le plan de travail et tombe par terre.
Reprenez sur son support votre rouleau où vous l'avez posé.
Hygiène accrue (pas de contact avec le plan de travail).
S'adapte à tous types et tailles de rouleaux grâce à ses rebords ingénieux en V.

Thanks to this practical stand, rolling pins won't roll off the counter and hit the floor accidentally.
They will remain within reach, placed in a safe cradle.
Hygienic (no contact with the counter), it fits all types and sizes of rolling pins thanks to its ingenious V-shaped edges.

Se acabó lo del rodillo de amasar que rueda sobre la encimera y cae al suelo.
Desde ahora siempre lo encontrará dónde lo colocó.
Higiene máximo (ningún contacto del rodillo con la encimera).
Se adapta a todos los tipos y tamaños de rodillos (gracias a sus bordes en V).



	ENTONNOIR A PISTON INOX + SUPPORT PLUNGER WITH A FUNNEL SUPPORT EMBOLO INOX + SOPORTE	N3715		-
	SUPPORT INOX POUR N3715 ST/ST SUPPORT FOR N3715 SOPORTE INOX PARA N3715	N3714		-
N3715 : • 1,3 L • hauteur cône / cone height / altura cono : 16 cm • Ø 18,5 cm				

	ENTONNOIR A PISTON INOX 2 EMBOUTS + SUPPORT – 55 CL PLUNGER WITH A FUNNEL SUPPORT – 2 TIPS – 55 CL EMBOLO INOX CON 2 EMBUDOS DE APOYO + SOPORTE – 55 CL	N3820		3325980013497
--	---	-------	--	---------------

	MINI-SERINGUE INOX POUR DECORS + 5 DOUILLES ST/ST MINI ICING SYRINGE SET + 5 TIPS MINI JERINGUILLA INOX PARA GLASEAR + 5 CONTERAS	ID5100		3325980011189
• 27,4 x 5,3 cm • 126 g				

BOITES DE DOUILLES INOX / ST/ST DECORATING TIPS BOXES / CAJAS DE BOQUILLAS PASTELERAS INOX				
	SET DE 6 SET OF 6 LOTE DE 6	N3825		3325980013503
	SET DE 12 SET OF 12 LOTE DE 12	N3826		3325980013510
	SET DE 26 SET OF 26 LOTE DE 26	N3827		3325980013527
	SET DE 48 SET OF 48 LOTE DE 48	N3828		3325980013534
• Avec adaptateur pour changer d'embout avec un même contenu de poche. Descriptif des motifs en point et ligne / with tip adapter that fits all decorating bags and lets you interchange many different decorating tips without changing the bag. Patterns illustrated in points and lines / con adaptador para poder cambiar la boquilla sin cambiar de manga. Dibujos para cada modelo de boquilla				

	SECHOIR A POCHE ET A DOUILLES INOX PASTRY TUBES BAGS DRYER SECADOR PARA MANGAS Y BOQUILLAS INOX	NC1017860		3100551178603
• 26 x 14 x 53,5 cm				

	SECHOIR A POCHE INOX 4 POCHE PASTRY BAGS DRYERS SECADOR PARA 4 MANGAS INOX	NC1017760		3100551177606
• 50 x 42 x 26 cm • Se fixe au mur. S'adapte au-dessus du séchoir 28 douilles NC1017960 / wall fixation. Fits on top of pastry tube dryer for 28 decorating tips ref. NC1017960 / fijación mural. Se ajusta por encima del secador para 28 boquillas ref. NC1017960				

	SECHOIR A DOUILLES INOX 28 DOUILLES PASTRY TUBES DRYERS SECADOR PARA 28 BOQUILLAS INOX	NC1017960		3100551179600
• 50 x 13 x 24 cm				

	PRESSE A BISCUITS « IMPERIA » « IMPERIA » BISCUIT PRESS PRENSA A GALLETAS « IMPERIA »	N7919			-
<ul style="list-style-type: none"> Made in Italy Construction robuste en aluminium. Sa poignée ergonomique et le dosage étalonné permettent de réaliser des portions toujours égales et précises / made of sturdy aluminium. Its ergonomic handle and the measuring device allow to share out the compound precisely / Robusta y totalmente de aluminio. Gracias a su empuñadura ergonómica y a sus dosificaciones calibradas, las raciones salen siempre iguales y con el mismo peso. Dotée de 18 accessoires (14 disques-motifs créatifs et 4 douilles) et du Manuel-Livre de recettes « Encyclopédie du biscuit ». / includes 18 accessories (14 dies plus 4 dispenser) and a recipe instruction book / Contiene 18 accesorios (14 disquillos-moldes creativos y 4 pitorros dosificadores) y el Manual de Recetas «Enciclopedia de la galleta» 					

	PRESSE A BISCUIT « MARCATO » « MARCATO » BISCUIT PRESS PRENSA A GALLETAS « MARCATO »	N7920			-
<ul style="list-style-type: none"> 22 x 15,5 cm • Ø biscuit / biscuit / galletas : 5 cm • 326 g 					

	PLAQUE A SABLES COOKIES PLATE PLACA PARA POLVORONES	ID1501			3325980052830
<ul style="list-style-type: none"> 38 x 23 cm • Plaque 23 sablés / plate with 23 cookies design / plataforma 23 galletas • 134 g 					

	REGLETTE + LETTRES IMPRIMERIE A BISCUITS LETTERS + REMOVABLE BASE REGLETA + LETRAS DE MOLDE POR GALLETAS	ID1502			3325980001869
<ul style="list-style-type: none"> Lettre / letter / letra : 5 x 4 mm • 14 g 					

	SET DE 30 DECOUPOIRS PLASTIQUE POUR BISCUITS SET OF 30 PLASTIC CUTTERS FOR BISCUITS LOTE DE 30 CORTADORES PLASTICO PARA GALLETAS	ID1500			-
<ul style="list-style-type: none"> Découpoirs divers / various cutters / cortadores diversos • Découpoirs avec support / cutters with support / cortadores con soporte Découpoirs avec manche / cutters with handle / cortadores con mango • Lettres et chiffres / letters and numbers / letras y cifras Moules à chaussons / dumping maker / molde para empanadillas • Mini seringue décorative / mini decorative syringe / mini jeringuilla para decoracion Plaque 23 sablés / plate with 23 cookies design / plataforma 23 galletas 					

	MOULE A CHAUSSON – 5 TAILLES DUMPLING MAKER – 5 SIZES MOLDE PARA EMPANADILLAS – 5 TALLAS	N3729			3325980116242
<ul style="list-style-type: none"> Moules / molds / moldes : 6,2 – 8,2 – 10,4 – 12,4 – 17,7 cm 					

PUSHPAN® – MOULE A MANQUE ANTI-ADHESIF PUSHPAN® – NON STICK MOULD WITH REMOVABLE BOTTOM / PUSHPAN® – MOLDE A CARECIDO ANTIADHESIVA					
	Ø 20 CM	YC46481			3611564648101
	Ø 24 CM	YC46483			3611564648316
	Ø 26 CM	YC46482			3611564648200
<p>YC46481 – YC46482 – YC46483 : • Hauteur / height / altura : 7 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> Fond amovible étanche / waterproof removable bottom / fondo amovible estanco Également disponible en grandes tailles sur demande. Matière au choix : anti-adhérent ou aluminium. Nous interroger / larger sizes are also available on request. Choice of material: non-stick or aluminum. Please contact us for more details / también disponible en tamaños más grandes sobre encargo, en versión antiadherente o aluminio. Consúltenos • France et Espagne seulement. Autre pays, nous consulter / France and Spain only. Please contact us for other countries / Francia y España solamente. Otro países póngase en contacto con nosotros 					

	PUSHPAN® – MOULES A TARTELETTES ANTI-ADHESIF PUSHPAN® – NON STICK TARTS PANS PUSHPAN® – MOLDES PARA TARTITAS	YC44581			3611564458106
<ul style="list-style-type: none"> Ø 12 cm • Fond amovible étanche / waterproof removable bottom / fondo amovible estanco Idéal pour tartes Tatin individuelles express sur induction / great for individual Tatin apple pies. Faster with induction cooking / ideal para tartas Tatin individuales. Cocción rápida con inducción • France et Espagne seulement. Autre pays, nous consulter / France and Spain only. Please contact us for other countries / Francia y España solamente. Otro países póngase en contacto con nosotros 					

	MOULE A MANQUE CARRE PUSHPAN® PUSHPAN® SQUARE NON-STICK MOULD MOLDE CUADRADO PUSHPAN®	YC46523			3611564652313
<ul style="list-style-type: none"> 23 x 23 x 6 cm • 720 g • Fond amovible étanche / waterproof removable bottom / fondo amovible estanco Matière : acier revêtu anti-adhérent double couche de qualité professionnelle + joint silicone / material: high quality non-stick double coating + silicone ring for a perfect sealing / material : acero revestido antiadherente doble capa, calidad profesional, con junta de silicona Idéal pour cheese-cakes, bavarois, tiramisus, gâteaux et tartes de hauteur variable / the perfect mould for cheesecakes, Bavarians, tiramisus, cakes and pies of varying height / ideal para cheese-cake, bávaros, tiramisus, pasteles y tartas de altura variable • France et Espagne seulement. Autre pays, nous consulter / France and Spain only. Please contact us for other countries / Francia y España solamente. Otro países póngase en contacto con nosotros 					

	MOULE A CAKE PUSHPAN® PUSHPAN® NON-STICK LOAF PAN MOLDE PARA TARTA PUSHPAN®	YC46781			3611564678108
<ul style="list-style-type: none"> 28 x 13 x 8.5 cm • 506 g • Fond amovible étanche / waterproof removable bottom / fondo amovible estanco Matière : acier revêtu anti-adhérent double couche de qualité professionnelle + joint silicone / material: high quality non-stick double coating + silicone ring for a perfect sealing / material : acero revestido antiadherente doble capa, calidad profesional, con junta de silicona Indispensable pour réaliser de délicieux cakes salés (cakes au jambon, cakes aux olives,...) et sucrés (quatre-quarts, cakes à la banane,...). Idéal pour réusir vos terrines, vos pâtés, vos gâteaux et autres plaisirs gourmands / a must have item to make delicious savoury (ham cakes, olive cakes, etc.) and sweet (pound cakes, banana loaves, etc.). Perfect for terrines, pâtés, cakes and other gourmet delights / indispensable para realizar deliciosas tartes saladas (jamon, aceituna...) o azucaradas (bananas, cake...) Ideal para realizar sus barrefios, sus pastas de hígado, sus pasteles y otros placeres golosos France et Espagne seulement. Autre pays, nous consulter / France and Spain only. Please contact us for other countries / Francia y España solamente. Otro países póngase en contacto con nosotros 					

	MOULE PUSHPAN® 12 MUFFINS Ø 7 CM PUSHPAN® NON-STICK 12-CUP MUFFIN MOULD Ø 7 CM MOLDE PUSHPAN® 12 MUFFINS Ø 7 CM	YC44212			3611564421216
<ul style="list-style-type: none"> 35,2 x 26,9 x 3,6 cm • 950 g • Fond amovible étanche / waterproof removable bottom / fondo amovible estanco Matière : acier revêtu anti-adhérent double couche de qualité professionnelle + silicone / material: high quality non-stick double coating + silicone seal / material : acero revestido antiadherente doble capa, calidad profesional, con junta de silicona Idéal pour vos muffins, cupcakes,... mais également tous vos minis gâteaux et tartelettes individuelles / ideal for your muffins, cupcakes, etc but also all your single-serving cakes and pies / ideal para sus muffins, cupcakes... pero tambien para todos sus pasteles mini y tartitas individuales France et Espagne seulement. Autre pays, nous consulter / France and Spain only. Please contact us for other countries / Francia y España solamente. Otro países póngase en contacto con nosotros 					

BICYCLETTE DIVISEUR A PATES / ADJUSTABLE DOUGH DIVIDER / DIVISOR DE PASTA					
	5 ROULETTES / WHEELS / BICICLETA CORTADORA	N37031			-
	6 ROULETTES / WHEELS / BICICLETA CORTADORA	N3703			-
	7 ROULETTES / WHEELS / BICICLETA CORTADORA	N37032			-
• largeur extensible / expandable to adjust the width between wheels / ancho extensible					

COUPE-PATE – LAME DROITE / DOUGH-KNIVES – STRAIGHT BLADE / CORTE PASTA – CUCHILLA RECTA					
	POIGNEE PLASTIQUE – LAME SOUPLE INOX PLASTIC HANDLE – ST/ST SOFT BLADE PRUNADO DE PLASTICO – CUCHILLA FLEXIBLE INOX	N3738			-
	TOUT INOX – LAME RIGIDE ENTIRELY ST/ST – RIGID BLADE TODO INOX – CUCHILLA RIGIDO	N3725			3325980010465
N3738 : • 11,5 x 11 x 3 cm • 66 g N3725 : • 15 x 12 x 3 cm • 162 g					

COUPE-PATE – LAME ARRONDIE INOX – POIGNEE PLASTIQUE DOUGH-KNIVES – ST/ST ROUND BLADE – PLASTIC HANDLE / CORTE PASTA – CUCHILLA REDONDEADA DE ACERO INOX – PRUNADO DE PLASTICO					
	SOUPLE / SOFT / FLEXIBLE	N3730			-
	RIGIDE / RIGID / RIGIDO	N3731			-
N3730 : • 12,4 x 11 x 1,5 cm • 66 g N3731 : • 12,4 x 11 x 1,5 cm • 88 g					

	PIQUE-PATE DENTURE FINE	N3726			-
	SPIKED ROLLER FINE TEETH				
	PINCHO DENTURA FINA PARA PASTA				
• 22 x 10 x 7,5 cm • 220 g					

	PIQUE-PATE DENTURE LARGE	N3727			-
	SPIKED ROLLER LARGE TEETH				
	PINCHO DENTURA ANCHA PARA PASTA				
• 21 x 10 x 7,5 cm • 295 g					

ROULEAU A LOSANGES / LATTICE CUTTER / RODILLO PARA ROMBOS					
	PETIT ROULEAU – 5,5 CM SMALL / PEQUEÑO	N3736			-
	GRAND ROULEAU – 11 CM LARGE / GRANDE	N3737			-
• Pour créer facilement les quadrillages de pâte sur les tartes sucrées et salées / simply roll over the dough to create a perfect lattice design for pies and other pastries / para crear fácilmente dibujos y cuadrículas con masa encima de las tartas dulces o saladas. • ABS blanc / white ABS / ABS blanco					

	ROULEAU MINI-CROISSANT INOX – 34 CM	N3728			3325980116259
	ST/ST ROLLER FOR MINI-CROISSANT – 34 CM				
	RODILLO PARA MINI-CROISSANT INOX – 34 CM				

	ROULEAU A CROISSANT INOX – 44 CM	N3728-2			3325980116266
	ST/ST ROLLER FOR CROISSANT – 44 CM				
	RODILLO PARA CROISSANT INOX – 44 CM				

	ROULEAU A CROISSANT INOX MANCHE PP – 46 CM	N3728-3			-
	ST/ST ROLLER FOR CROISSANT – 46 CM				
	RODILLO PARA CROISSANT INOX – 46 CM				

PINCE PÂTES – LAMES À SCARIFIER · PIE CRIMPERS – SCARIFYING BLADES
PINZAS PARA PASTA – CUCHILLAS A ESCARIFIAR

	PINCE A PATE INOX	PAP3			-
	ST/ST PIE CRIMPER				
	PINZA INOX PARA MASA				

PINCE A PATES INOX / ST/ST CRIMPER / PINZA INOX PARA PASTA					
	CŒUR DENTELE 18 MM HEART SERRATED 18 MM / CORAZON DENTADO 18 MM	N3801			3325980116273
	CŒUR DENTELE 13 MM HEART SERRATED 13 MM / CORAZON DENTADO 13 MM	N3802			3325980116280
	CŒUR PLAT 18 MM FLAT HEART 18 MM / CORAZON PLANO 18 MM	N3803			3325980016297
	GRAND CŒUR 18 MM TALL HEART 18 MM / CORAZON GRANDE 18 MM	N3804			3325980116303
	OVAL GRAND MODELE DENTELE OUVERT OVAL RING LARGE OPEN SERRATED GRAN OVAL DENTADO ABIERTO	N3805			3325980116310
	OVAL GRAND MODELE DENTELE FERME OVAL RING LARGE CLOSED SERRATED GRAN OVAL DENTADO CERRADO	N3806			3325980116327
	OVAL PETIT MODELE DENTELE OUVERT OVAL RING SMALL OPEN SERRATED PEQUENO OVAL DENTADO ABIERTO	N3807			3325980116334
	OVAL PETIT MODELE DENTELE FERME OVAL RING SMALL CLOSED SERRATED PEQUENO OVAL DENTADO CERRADO	N3808			3325980116341
	GRAND FESTON DENTELE OUVERT OPEN SCALLOP LARGE SERRATED GRAN FESTON DENTADO ABIERTO	N3809			3325980116358
	PETIT FESTON DENTELE OUVERT OPEN SCALLOP SMALL SERRATED PEQUENO FESTON DENTADO ABIERTO	N3810			3325980116365

• Pour pincer et donner une forme originale aux bords des tartes, tourtes et autres / to crimp, flute and decorate the edges of a pie crust para pellizar y cerrar, o decorar los bordes de las tartas

	LAME GROSSE BOULE A SCARIFIER – BOITE DE 12 PIECES	N3733			-
	BIG LUMP BLADE TO SCARIFY – BOX OF 12 PIECES				
	CUCHILLA A ESCARIFAR BOLA GRANDE – CAJA DE 12 PIEZAS				

COUPE GATEAU INOX / ST/ST CAKE CUTTER / CORTADOR INOX DE PASTEL					
	6 PARTS / PIECES / SECCIONES	N3716			-
	7 PARTS / PIECES / SECCIONES	N3717		STOCK LIMITE	-
	8 PARTS / PIECES / SECCIONES	N3718			-
• Longueur / length / longitud : 31 cm • Ø int. : 25,5 cm • 330 g					

LT COUPE-TORTILLAS INOX / ST/ST TORTILLA WEDGER / CORTA TORTILLAS INOX					
	6 PARTS / WEDGES / SECCIONES	TORT06			3325980004419
	8 PARTS / WEDGES / SECCIONES	TORT08			3325980004426
• Hauteur / height / altura : 18,5 cm • Ø 25 cm • 205 g					

COUPE GENOISE / CAKE CUTTER / TAPONADORA CON PALANCA					
	COUPE / CUT / CORTE : 29 CM	N3719			332598011714
	COUPE / CUT / CORTE : 42 CM	N37194			-
• Hauteur de coupe réglable / adjustable height cutting / altura de corte regulable					

JEU DE 5 FILS DE RECHANGE POUR COUPE-GENOISE / SET OF 5 SPARE WIRES / BOLISTA CON 5 HILOS DE RECAMBIO					
	POUR / FOR / PARA : N3719	N3719.1			332598011721
	POUR / FOR / PARA : N37194	N37194-1			-

TRAVAIL DU CHOCOLAT · WORKING WITH CHOCOLATE · TRABAJAR EL CHOCOLATE

	MOULE « CUILLERE » CHOCOLAT	ID5052			-
	CHOCOLATE SPOON MOLD				
	MOLDE « CUCHARA » CHOCOLATE				
• Longueur cuillère / spoon length / longitud cuchara : 10 cm					

	COUPEAU & EBAVUREUR A CHOCOLAT EN POLYAMIDE	YC63408			3760197602001
	NYLON WHITE SCRAPING SPATULA				
	CUCHILLO Y DESBARBADOR EN POLIAMIDA PARA CHOCOLATE				
• Longueur / length / longitud : 19 cm					

FOURCHETTE A CHOCOLAT / CHOCOLATE FORK / TENEDOR PARA CHOCOLATE					
	RONDE / ROUND / REDONDO	ID5001			3325980009506
	SPIRALE / SPIRAL / ESPIRAL	ID5002			3325980009513
	2 DENTS / TEETH / DIENTES	ID5003			-
	3 DENTS / TEETH / DIENTES	ID5004			3325980009537
	LOT DE 4 / SET OF 4 / LOTE DE 4	ID5000			-

	BATEUR MELANGEUR 5 LITRES	BAT06			ECO-CONTRIBUTION € 1,50
	PLANETARY MIXER 5 LITERS				
	BATIDORA MEZCLADORA 5 LITROS				
• 38 x 31 x 45,5 cm • 15 kg • 50/60 Hz – 200/240 V – 750 W • Cuve inox / st/st tank / cuba inox • 10 vitesses variables / 10 variable speeds / 10 velocidades variables • 3 accessoires : batteur plat, crochet, et fouet / 3 accessories : flat beater, kneading hook and whisk / 3 accesorios : gancho, varillas, y batidora plana					
	BATEUR PLAT POUR BAT06	BAT610			-
	FLAT BEATER FOR BAT06				
	BATIDORA PLANO PARA BAT06				
	FOUET FILS INOX POUR BAT06	BAT611			-
	WHISK WITH ST/ST WIRES FOR BAT06				
	ACCESORIO VARILLAS INOX PARA BAT06				
	CROCHET A PETRIR POUR BAT06	BAT612			-
	KNEADING HOOK FOR BAT06				
	ACCESORIO GANCHO PARA AMASAR / BAT06				
	BOL INOX POUR BAT06	BAT620			-
	ST/ST POT FOR BAT06				
	BOL INOX PARA BAT06				

PLANCHES DE DÉCOUPE *page 134*
CHOPPING BOARDS · TABLAS DE CORTAR

SPATULES, CUILLÈRES, PINCEAUX ET RÂTEAUX À CRÊPES *page 139*
SPATULAS, SPOONS, PASTRY BRUSHES AND CREPE SPREADERS
ESPÁTULAS, CUCHARAS, BROCHAS Y ESPÁTULAS «T» PARA CREPES

CHALUMEAU DE CUISINE *page 143*
CULINARY TORCH · SOPLETE DE COCINA

FOUETS *page 144*
WHISKS · BATIDORES

CHINOIS, ÉTAMINES, PASSE-SAUCES *page 145*
CONICAL STRAINERS AND COLANDERS
CHINOS Y COLADORES

ARAIGNÉES *page 147*
FRYING SKIMMERS · ESPUMADERAS ARAÑAS

PANIER À SALADE *page 148*
SALAD BASKETS · ESCURREVERDURAS

BASSINES ET CULS DE POULE *page 148*
BOWLS AND MIXING BOWLS
BARREÑOS Y BOLES MEZCLADORES



Les ustensiles basiques Basic kitchen utensils · Utensilios básicos

FR

TELLIER propose l'équipement de base de toutes les cuisines. Spatules, planches, araignées, pinceaux, fouets ... autant d'ustensiles indispensables pour cuisiner dans d'excellentes conditions. Pratiques, ils sont aussi de qualité, à l'instar de l'araignée, dont le tamis est totalement solidaire du manche.

EN

TELLIER offers all the basic equipment to keep the kitchen running properly. Spatulas, cutting boards, frying skimmers, brushes, whisks, ... cooking is so much faster and easier with these utensils. They are both qualitative and practical just like our "spider" frying skimmer that has its wire-mesh basket completely attached to the handle.

ES

TELLIER ofrece todo el equipo básico para cocinar. Espátulas, tablas de cortar, espumaderas "arañas", cepillos, batidores... todos los utensilios necesarios para cocinar en excelentes condiciones. Prácticos, también son de calidad, como la espumadera "araña" cuyo cuerpo forma parte del mango.



PLANCHES DE DÉCOUPE

CHOPPING BOARDS · TABLAS DE CORTAR

- P. 134 Planches PE HD500 · PE HD500 Chopping boards · Tablas de cortar PE HD500 (Polietileno Alta Densidad)
- P. 135 Planches PE HD500 HACCP · PE HD500 HACCP Chopping boards · Tablas de cortar PE HD500 HACCP (Polietileno Alta Densidad)
- P. 136 Planches PE éco HACCP · Low price HACCP PE chopping boards · Tablas de cortar económicas PE HACCP
- P. 137 Planches PE HD cours de cuisine · PE HD chopping boards for kitchen classes · Tablas de cortar PE HD (Polietileno Alta Densidad) para clases de cocina
- P. 138 Planches en bois · Wooden chopping boards · Tablas de madera
- P. 138 Range planches et rabots · Chopping board rack and planes · Soporte tablas y cepillos para tablas de cortar



SPATULES, CUILLÈRES, PINCEAUX ET RÂTEAUX À CRÊPES

SPATULAS, SPOONS, PASTRY BRUSHES AND CREPE SPREADERS ESPÁTULAS, CUCCHARAS, BROCHAS Y ESPÁTULAS «T» PARA CRÉPES

- P. 139 Spatules et cuillères haute température · High temperature spatulas and spoons · Espátulas y cucharas alta temperatura
- P. 140 Maryses, mouvettes et spatules · Bowl scrapers and spatulas · Espátulas de goma flexible y espátulas
- P. 142 Pinceaux à pâtisserie · Pastry brushes · Brochas pasteleras
- P. 142 Pelles à farine et à glace · Flour and ice scoops · Palas para harina y hielo
- P. 143 Râteaux et spatule à crêpe · Crepe spreaders and spatula · Espátulas « T » y pala para girar los crepes



CHALUMEAU DE CUISINE

CULINARY TORCH · SOPLETE DE COCINA

- P. 143 Chalumeau de cuisine · Culinary torch · Soplete de cocina



FOUETS

WHISKS · BATIDORES

- P. 144 Fouets professionnels · Professional whisks · Batidores profesionales
- P. 144 Fouets ballon · Balloon whisks · Batidores para claras



CHINOIS, ÉTAMINES, PASSE-SAUCES

CONICAL STRAINERS AND COLANDERS · CHINOS Y COLADORES

- P. 145 Chinois étamine · Fine tinned sieves · Coladores chinos con tamiz fino
- P. 145 Chinois étamine avec protection · Fine tinned sieves with protection · Coladores chinos con tamiz fino y protección
- P. 145 Chinois inox en tôle perforée · SS perforated metal strainers · Coladores chinos perforados
- P. 146 Pilon et support chinois · Food masher and strainer stand · Pisón y soporte para coladores chinos
- P. 146 Passoires · Colanders · Coladores



ARAIGNÉES

FRYING SKIMMERS · ESPUMADERAS ARAÑAS

- P. 147 Araignées toile inox · SS mesh frying skimmers · Espumaderas araña tela inox
- P. 147 Araignées tissées inox · SS woven frying skimmers · Espumaderas araña malla inox
- P. 147 Araignées tissées étamées · Nickerled woven frying skimmers · Espumaderas araña tejidas níqueladas
- P. 147 Pelle inox · SS frying skimmer · Espumadera reforzada inox



PANIER À SALADE

SALAD BASKETS · ESCURREVERDURAS

- P. 148 Paniers à salade · Salad baskets · Escurreverduras



BASSINES ET CULS DE POULE

BOWLS AND MIXING BOWLS · BARREÑOS Y BOLES MEZCLADORES

- P. 148 Bols à mélanger et culs de poule · Mixing bowls · Boles mezcladores
- P. 148 Bassine à confiture · Jam bowl · Perola para mermelada

DIMENSIONS SUR MESURE POUR LES PLANCHES HD500 : NOUS CONSULTER.
TOUTES NOS PLANCHES HD500 PEUVENT ETRE EQUIPEES DE PATINS CAOUTCHOUC ANTI-DERAPANTS AGREES CONTACT ALIMENTAIRE.

CUSTOMIZED DIMENSIONS FOR CHOPPING BOARD PE HD500 ON DEMAND.
ALL OF OUR HIGH DENSITY HD500 CHOPPING BOARDS CAN BE FITTED WITH NON-SLIP RUBBER FEET, FOOD CONTACT AUTHORIZED.

DIMENSIONES A MEDIDA PARA LAS TABLAS DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR : CONSULTARNOS.
TODAS NUESTRAS TABLAS DE CORTAR HD500 PUEDEN SER EQUIPADAS CON PIES DE GOMA ANTIDESLIZANTES, APTOS CONTACTO ALIMENTICIO.

PLANCHE POLYETHYLENE HD500 AVEC REBORD – BLANC CHOPPING BOARD PE HD500 WITH EDGE – WHITE / TABLA DE CORTAR POLIETILENO CON BORDE – CALIDAD SUPERIOR – BLANCA					
	50 x 37 x 2 CM	NPP1			-

PLANCHE POLYETHYLENE HD500 – AVEC RIGOLE – BLANC CHOPPING BOARD PE HD500 – WITH CHANNEL – WHITE / TABLA DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR CON RANURA – BLANCA					
	40 x 30 x 2 CM	NPP41			-
	50 x 30 x 2 CM	NPP51			-
	60 x 40 x 2 CM	NPP61			-

PLANCHE POLYETHYLENE HD500 – AVEC RIGOLE – MARRON CHOPPING BOARD PE HD500 – WITH CHANNEL – BROWN / TABLA DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR CON RANURA – MARRON					
	40 x 30 x 2 CM	NPP41-M			-
	50 x 30 x 2 CM	NPP51-M			-
	60 x 40 x 2 CM	NPP61-M			-

PLANCHE POLYETHYLENE HD500 – AVEC RIGOLE – MARBRE CHOPPING BOARD PE HD500 – WITH CHANNEL – MARBLE / TABLA DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR CON RANURA – MARMOL					
	40 x 30 x 2 CM	NPP41-G			-

PLANCHE POLYETHYLENE HD500 – QUALITE SUPERIEURE – BLANC CHOPPING BOARD PE HD500 – HIGH QUALITY – WHITE / TABLA DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR – BLANCA					
	50 x 35 x 1,5 CM	NPP3			-
	40 x 30 x 2 CM	NPP4			-
	50 x 30 x 2 CM	NPP5			-
	60 x 40 x 2 CM	NPP6			-

PLANCHE A PAIN PEHD500 BREAD CHOPPING BOARD PEHD500 TABLA PEHD500 PARA CORTAR PAN					
		NPAP4			-
• 400 x 240 x 20 mm					

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point

• Planches à découper avec code couleur conforme à la démarche HACCP : une couleur pour chaque type d'aliments pour éviter les contaminations croisées.

• Color coded chopping boards as per HACCP program: every color is assigned a certain type of food to prevent cross-contamination in the kitchen.

• Tablas de cortar disponibles en 6 colores distintos según el sistema HACCP: un color para cada tipo de alimento para evitar la contaminación cruzada.

Blanc : universel / White: universal / Blanco: universal
Marron : charcuterie / Brown: cooked meat / Marrón: carne cocida
Rouge : viande crue / Red: raw meat / Rojo: carne cruda
Bleu : poisson / Blue: fish / Azul: pescado
Vert : fruits, légumes / Green: produce / Verde: frutas, hortalizas
Jaune : fromage / Yellow: cheese / Amarillo: queso

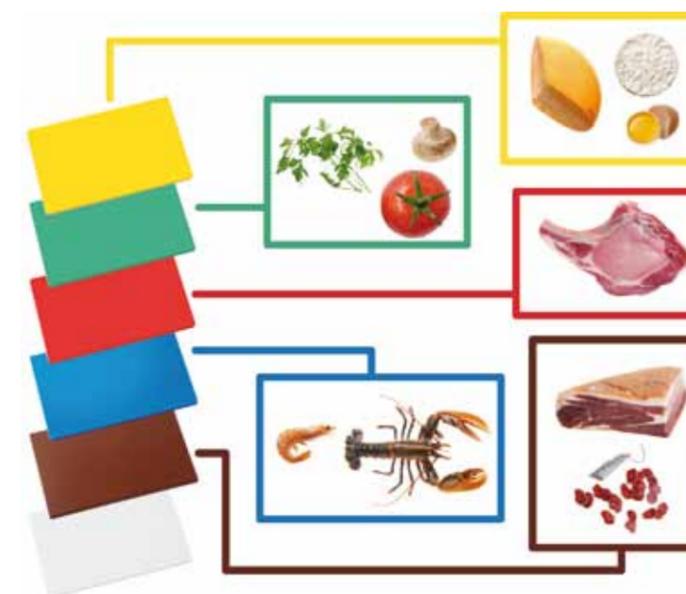


PLANCHE POLYETHYLENE HD500 – QUALITE SUPERIEURE – ROUGE CHOPPING BOARD PE HD500 – HIGH QUALITY – RED / TABLA DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR – ROJA					
	40 x 30 x 2 CM	NPP4-R			-
	50 x 30 x 2 CM	NPP5-R			-
	60 x 40 x 2 CM	NPP6-R			-

PLANCHE POLYETHYLENE HD500 – QUALITE SUPERIEURE – VERT CHOPPING BOARD PE HD500 – HIGH QUALITY – GREEN / TABLA DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR – VERDE					
	40 x 30 x 2 CM	NPP4-V			-
	50 x 30 x 2 CM	NPP5-V			-
	60 x 40 x 2 CM	NPP6-V			-

PLANCHE POLYETHYLENE HD500 – QUALITE SUPERIEURE – JAUNE CHOPPING BOARD PE HD500 – HIGH QUALITY – YELLOW / TABLA DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR – AMARILLA					
	40 x 30 x 2 CM	NPP4-J			-
	50 x 30 x 2 CM	NPP5-J			-
	60 x 40 x 2 CM	NPP6-J			-

PLANCHE POLYETHYLENE HD500 – QUALITE SUPERIEURE – BLEU CHOPPING BOARD PE HD500 – HIGH QUALITY – BLUE / TABLA DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR – AZUL					
	40 x 30 x 2 CM	NPP4-B			-
	50 x 30 x 2 CM	NPP5-B			-
	60 x 40 x 2 CM	NPP6-B			-

PLANCHE POLYETHYLENE HD500 – QUALITE SUPERIEURE – MARRON CHOPPING BOARD PE HD500 – HIGH QUALITY – BROWN / TABLA DE CORTAR POLIETILENO – CALIDAD SUPERIOR – MARRON					
	40 x 30 x 2 CM	NPP4-M			-
	50 x 30 x 2 CM	NPP5-M			-
	60 x 40 x 2 CM	NPP6-M			-

	LOT DE 6 PLANCHES A DECOUPER COULEUR + SUPPORT	NPPC			
	SET OF 6 COLOURED CHOPPING BOARDS + SUPPORT				
	LOTE DE 6 TABLAS DE CORTAR COLOREADAS + SOPORTE				
• 40 x 30 x 0,3 cm					

PLANCHE POLYETHYLENE INJECTEE – BLANC / INJECTED CHOPPING BOARD – WHITE / TABLA DE POLIETILENO INYECTADA – BLANCA					
	35 x 25 x 1 CM	NPP2			

PLANCHE POLYETHYLENE « ECO » BASSE DENSITE – BLANC CHOPPING BOARD PE « ECO » LOW DENSITY – WHITE / TABLA DE CORTAR POLIETILENO « ECO » BAJO DENSIDAD – BLANCA					
	40 x 30 x 2 CM	NPP7			3325980008226
	50 x 30 x 2 CM	NPP8			3325980008233
	60 x 40 x 2 CM	NPP9			3325980008240

PLANCHE POLYETHYLENE « ECO » BASSE DENSITE – ROUGE CHOPPING BOARD PE « ECO » LOW DENSITY – RED / TABLA DE CORTAR POLIETILENO « ECO » BAJO DENSIDAD – ROJA					
	40 x 30 x 2 CM	NPP7-R			3325980008257
	50 x 30 x 2 CM	NPP8-R			3325980008264
	60 x 40 x 2 CM	NPP9-R			3325980008271

PLANCHE POLYETHYLENE « ECO » BASSE DENSITE – VERT CHOPPING BOARD PE « ECO » LOW DENSITY – GREEN / TABLA DE CORTAR POLIETILENO « ECO » BAJO DENSIDAD – VERDE					
	50 x 30 x 2 CM	NPP8-V			3325980008295
	60 x 40 x 2 CM	NPP9-V			3325980008301

PLANCHE POLYETHYLENE « ECO » BASSE DENSITE – JAUNE CHOPPING BOARD PE « ECO » LOW DENSITY – YELLOW / TABLA DE CORTAR POLIETILENO « ECO » BAJO DENSIDAD – AMARILLA					
	50 x 30 x 2 CM	NPP8-J			3325980008356
	60 x 40 x 2 CM	NPP9-J			3325980008363

PLANCHE POLYETHYLENE « ECO » BASSE DENSITE – BLEU CHOPPING BOARD PE « ECO » LOW DENSITY – BLUE / TABLA DE CORTAR POLIETILENO « ECO » BAJO DENSIDAD – AZUL					
	50 x 30 x 2 CM	NPP8-B			3325980008225
	60 x 40 x 2 CM	NPP9-B			3325980008232

CES PLANCHES SE JUXTAPOSENT POUR ANIMER LES COURS DE CUISINE. IDEALES EGALEMENT EN CUISINE EVENEMENTIELLE.
 STACKABLE CHOPPING BOARDS PERFECT FOR INTERACTIVE COOKING CLASSES AND COOKING PARTIES/EVENTS AS WELL.
 ESTAS TABLAS DE CORTAR SE PUEDEN COLOCAR UNA A LA LADO DE LA OTRA PARA USAR EN CLASES DE COCINA U OTROS EVENTOS O DEMOSTRACIONES CULINARIOS.

PLANCHE EPAISSE AVEC PATINS HAUTE DENSITE RECTANGULAIRE RECTANGULAR PE HD BUTCHER BLOCK CUTTING BOARD WITH FEET / TABLA DE CORTAR GRUESA CON PIES PE HD (POLIETILENO ALTA DENSIDAD) RECTANGULAR					
	VERT / GREEN / VERDE	YC90701			3760197603701
	ORANGE / ORANGE / NARANJA	YC90703			3760197603800
	NOIR / BLACK / NEGRO	YC90707			3760197603909
• 30 x 20 x 3 cm • Hygiénique / hygienic / higienico • Patins antidérapants / nonskid stand / patines antideslizantes					

PLANCHE EPAISSE AVEC PATINS HAUTE DENSITE CARRE SQUARE PE HD BUTCHER BLOCK CUTTING BOARD WITH FEET / TABLA DE CORTAR GRUESA CON PIES PE HD (POLIETILENO ALTA DENSIDAD) CUADRADO					
	VERT / GREEN / VERDE	YC90601			3760197603404
	ORANGE / ORANGE / NARANJA	YC90603			3760197603503
	NOIR / BLACK / NEGRO	YC90607			3760197603602
• 30 x 30 x 3 cm • Hygiénique / hygienic / higienico • Patins antidérapants / nonskid stand / patines antideslizantes					

PLANCHE AVEC PATINS HAUTE DENSITE RECTANGULAIRE RECTANGULAR PE HD BUTCHER BLOCK CUTTING BOARD WITH FEET / TABLA DE CORTAR GRUESA CON PIES PE HD (POLIETILENO ALTA DENSIDAD) RECTANGULAR					
	PARME / PURPLE / VIOLETA	YC90824			3760197604104
	NOIR / BLACK / NEGRO	YC90807			3760197604005
• 30 x 20 x 2 cm • Hygiénique / hygienic / higienico • Patins antidérapants / nonskid stand / patines antideslizantes					

PLANCHE AVEC PATINS HAUTE DENSITE RONDE – AVEC RIGOLE ROUND PE HD BUTCHER BLOCK CUTTING BOARD WITH FEET – WITH CHANNEL TABLA DE CORTAR GRUESA CON PIES PE HD (POLIETILENO ALTA DENSIDAD) REDONDO – CON RANURA					
	VERT / GREEN / VERDE	YC90901			3760197604203
	ORANGE / ORANGE / NARANJA	YC90903			3760197604302
	NOIR / BLACK / NEGRO	YC90907			
• Ø 30 cm • Hauteur / height / altura : 3 cm • Hygiénique / hygienic / higienico • Patins antidérapants / nonskid stand / patines antideslizantes					

	PLANCHE AVEC PATINS HAUTE DENSITE RONDE – AVEC RIGOLE	YC91007			3760197604401
	ROUND PE HD BUTCHER BLOCK CUTTING BOARD WITH FEET WITH CHANNEL				
	TABLA DE CORTAR GRUESA CON PIES PE HD (POLIETILENO ALTA DENSIDAD) REDONDO – CON RANURA				
• Ø 30 cm • Hauteur / height / altura : 2 cm • Hygiénique / hygienic / higienico • Patins antidérapants / nonskid stand / patines antideslizantes					

LES PLANCHES BOIS ET LES ARTICLES BOIS NE SONT NI REPRIS NI ECHANGES. LE BOIS EST DECONSEILLE POUR UN USAGE PROFESSIONNEL – LAVE VAISSELLE INTERDIT.
 WOOD CHOPPING BOARDS AND WOOD ITEMS NEITHER ARE TAKEN AGAIN NOR EXCHANGED. WOOD IS DISADVISED FOR PROFESSIONAL USE – DISHWASHER PROHIBITED.
 LAS TABLAS DE CORTAR DE MADERA Y ARTICULOS DE MADERA NI SE REANUDAN NI INTERCAMBIAN. LA MADERA SE DESACONSEJA PARA USO PROFESIONAL – LAVA VAJILLA PROHIBIDO.

PLANCHE BOIS AVEC RIGOLE / WOOD CHOPPING BOARD WITH CHANNEL / TABLA DE MADERA CON RANURA					
	35 x 25 x 1,7 CM – 980 G	NPB01			-
	40 x 30 x 1,7 CM – 995 G	NPB02			-

PLANCHE BOIS AVEC RIGOLE / WOOD CHOPPING BOARD WITH CHANNEL / TABLA DE MADERA CON RANURA					
	34 x 22 x 2,5 CM – 1,265 KG	NPB04			-
	38 x 25 x 2,5 CM – 1,275 KG	NPB05			-
	40 x 28 x 2,5 CM – 1,285 KG	NPB06			-
	50 x 30 x 2,5 CM – 1,310 KG	NPB07			-

PLANCHES EN BOIS PERSIL – CAKE – SAUCISSON / WOODEN CHOPPING BOARDS PARSLEY – CAKE – DRY SAUSAGE / TABLAS DE MADERA PARA PEREJIL – CAKE – CHORIZO					
	34 x 14 x 1,3 CM – 330 G	NPPL28			-
	39 x 16 x 1,3 CM – 450 G	NPPL40			-
	44 x 20 x 1,3 CM – 540 G	NPPL45			-

PLANCHE BOIS FORME « COTE DE BŒUF » / WOOD CHOPPING BOARD « RIB OF BEEF » SHAPE / TABLA DE MADERA FORMA « CASTILLA DE BUEY »					
	31 x 20 x 1,5 CM – 500 G	NPB08			-
	40 x 26 x 1,6 CM – 515 G	NPB09			-

RANGE PLANCHES ET RABOTS · CHOPPING BOARD RACK AND PLANES · SOPORTE TABLAS Y CEPILLOS PARA TABLAS DE CORTAR

RANGE-PLANCHES INOX / ST/ST CHOPPING BOARD RACK / RECOGE-TABLAS INOX					
	POUR 6 PLANCHES / FOR 6 BOARDS / PARA 6 TABLAS	NC016			-
	POUR 5 PLANCHES / FOR 5 BOARDS / PARA 5 TABLAS	NC016-5			-
• NC016 : 30 x 28 x 26,3 cm • 1,13 kg • NC016 -5 : 23 x 31 x 27 cm					

	RACLOIR POUR PLANCHE POLYETHYLENE HD500 SCRAPER FOR CHOPPING BOARD PE HD500 RASCADOR PARA TABLA DE POLIETILENO	NPPR			-
	LAME POUR NPPR / BLADE FOR NPPR / HOJA PARA NPPR	NPPR01			-
• 23 x 6,5 x 4,3 cm • 220 g					

	RABOT POUR PLANCHE POLYETHYLENE HD500 PLANE FOR CHOPPING BOARD PE HD500 CEPILLO PARA TABLA DE POLIETILENO	NPPR1			-
	LAME POUR NPPR1 / BLADE FOR NPPR1 / HOJA PARA NPPR1	NPPR01			-
• 17,7 x 6,4 x 8,7 cm • 366 g					

SPATULE PROFESSIONNELLE EN POLYETHYLENE / PROFESSIONAL POLYETHYLENE SPATULA / ESPATULA PROFESIONAL DE POLIETILENO					
	80 CM	NSPP080			-
	100 CM	NSPP100			-
	120 CM	NSPP120			-
• Résistant jusqu'à 85 °C / heat resistant up to 85 °C / resistente hasta 85 °C					

SPATULE PROFESSIONNELLE EN POLYETHYLENE TROUEE / PROFESSIONAL POLYETHYLENE SPATULA WITH HOLE / ESPATULA PROFESIONAL DE POLIETILENO PERFORADA					
	80 CM	NSPT08			-
	100 CM	NSPT100			-
	120 CM	NSPT120			-
• Résistant jusqu'à 85 °C / heat resistant up to 85 °C / resistente hasta 85 °C					

MOUVETTE – MATERIAU COMPOSITE HAUTE TEMPERATURE HIGH TEMPERATURE COMPOSITE MATERIAL SPOON / CUCHARA DE MATERIAL COMPUESTO ALTA TEMPERATURA					
	30 CM	NMPA30			-
	40 CM	NMPA40			-
	45 CM	NMPA45			-
• Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vaajillas • Résistant jusqu'à 220 °C / heat resistant up to 220 °C / resistente hasta 220 °C					

SPATULE – MATERIAU COMPOSITE HAUTE TEMPERATURE HIGH TEMPERATURE COMPOSITE MATERIAL SPATULA / ESPATULA DE MATERIAL COMPUESTO ALTA TEMPERATURA					
	25 MM	NSPA25			-
	30 MM	NSPA30			-
	35 MM	NSPA35			-
	40 MM	NSPA40			-
	45 MM	NSPA45			-
	50 MM	NSPA50			-
• Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vaajillas • Résistant jusqu'à 220 °C / heat resistant up to 220 °C / resistente hasta 220 °C					

	SPATULE A DELAYER – MATERIAU COMPOSITE HAUTE TEMPERATURE HIGH TEMPERATURE COMPOSITE MATERIAL SPATULA TO DILUTE ESPATULA PARA DILUIR DE MATERIAL COMPUESTO ALTA TEMPERATURA	NSPAD2			-
	• 35 cm • Trouée / with hole / perforada • Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vaajillas • Résistant jusqu'à 220 °C / heat resistant up to 220 °C / resistente hasta 220 °C				

SPATULE SILICONE BLANC / WHITE SILICONE SPATULA / ESPATULA SILICONA BLANCA					
	28,5 CM	NSPS28			3325980008875
	29 CM	NSPS29			3325980008882
	31 CM	NSPS31			3325980008899
• Résistance jusqu'à 230°C / heat resistant up to 230 °C / resistente hasta 230 °C					

	CUILLERE SILICONE BLANC - 32 CM WHITE SILICONE SPOON - 32 CM CUCHARA SILICONA BLANCA - 32 CM	NCUS32			-
	• Résistant jusqu'à 230 °C / heat resistant up to 230 °C / resistente hasta 230 °C				

	SPATULE MONOBLOC SOUPLE	YC63308	3760197601905
	ONE-PIECE FLEXIBLE SPATULA		
	ESPATULA MONOBLOQUE FLEXIBLE		
<ul style="list-style-type: none"> • Longueur / length / longitud : 26 cm • Hygiénique / hygienic / higiénica • Résistance jusqu'à 65°C / heat resistant up to 65°C / resistente hasta 65°C 			

MARYSE MANCHE BOIS / BOWL SCRAPER WOOD HANDLE / ESPATULA DE GOMA MANGO DE MADERA			
	25 CM	NMB25-1	-
	42 CM	NMB42-1	-

MOUVETTE PROFESSIONNELLE EN HETRE / PROFESSIONAL BEACHWOOD SPOON / CUCHARA PROFESIONAL DE MADERA HAYA			
	20 CM	NM20-1	-
	25 CM	NM25-1	-
	30 CM	NM30-1	-
	35 CM	NM35-1	-
	40 CM	NM40-1	-

SPATULE PROFESSIONNELLE EN HETRE / PROFESSIONAL BEACHWOOD SPATULA / ESPATULA PROFESIONAL DE MADERA HAYA FORMA REDONDA			
	25 CM	NSP025-1	-
	30 CM	NSP030-1	-
	35 CM	NSP035-1	-
	40 CM	NSP040-1	-

SPATULE PROFESSIONNELLE EN HETRE / PROFESSIONAL BEACHWOOD SPATULA / ESPATULA PROFESIONAL DE MADERA HAYA FORMA REDONDA			
	50 CM	NSP050	-
	60 CM	NSP060	-
	80 CM	NSP080	-
	100 CM	NSP100	-
	120 CM	NSP120	-

SPATULE BIAIS PROFESSIONNELLE EN HETRE – BIAIS / PROFESSIONAL BEACHWOOD EDGE SPATULA / ESPATULA PROFESIONAL DE MADERA HAYA – BIES			
	30 CM	NSPB30-1	-
	35 CM	NSPB35-1	-
	40 CM	NSPB40-1	-

	PELLE SNACK & PLANCHA COUDEE	N5400	-
	BEVELED TURNER		
	ESPÁTULA PARA PLANCHA		
<ul style="list-style-type: none"> • 10 x 15 cm • Cuisson des hamburgers sur plaques à snacker / it makes it easy to flip your burgers on snack-bar griddles / hamburguesas a la plancha • Bords biseautés pour faciliter la manipulation / beveled edges for easy use / bordes biselados para fácil manejo • Lame rigide épaisse (2mm) en inox trempé / rigid, thick (2 mm), stainless steel blade / hoja rígida gruesa (2mm) de inox templado • Manche surmoulé en polypropylène gris antidérapant / non-slip polypropylene handle / mango moldeado de polipropileno gris antideslizante • Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vajillas 			

	PELLE SNACK & PLANCHA COUDEE PERFOREE	N5401	-
	PERFORATED TURNER		
	ESPÁTULA PERFORADA PARA PLANCHA		
<ul style="list-style-type: none"> • 8 x 20 cm • Lame semi rigide en inox trempé / semi-rigid tapered stainless steel blade / hoja semi rigida de inox templado • Manche surmoulé en polypropylène gris antidérapant / non-slip polypropylene handle / mango moldeado de polipropileno gris antideslizante • Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vajillas 			

	PELLE A FRITURE AJOUREE	N5402	-
	ST/ST SLOTTED FRIED FISH TURNER		
	PALA PARA FREIR		
<ul style="list-style-type: none"> • longueur lame / blade length / cuchilla longitud : 16,5 cm • Lame flexible en inox / flexible stainless steel blade / hoja flexible de inox • Manche surmoulé en polypropylène gris antidérapant / non-slip polypropylene handle / mango moldeado de polipropileno gris antideslizante • Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vajillas 			

	SPATULE RACLOIR A PLANCHA	N5403	-
	ST/ST GRIDDLE SCRAPER		
	ESPÁTULA RASCADOR PARA PLANCHA		
<ul style="list-style-type: none"> • longueur lame / blade length / cuchilla longitud : 10 cm • Bords biseautés pour faciliter le grattage et le nettoyage / beveled edges are perfect for scraping and cleaning / bordes biselados para fácil manejo • Lame résistante (épaisseur : 1,5 mm) en inox trempé / heavy-duty stainless steel blade thickness: 1.5 mm / hoja robusta (grosor : 1,5 mm) de inox templado • Manche surmoulé en polypropylène gris antidérapant / non-slip polypropylene handle / mango moldeado de polipropileno gris antideslizante • Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vajillas 			

PALETTE SPATULE A CHOCOLAT/CREPES / ST/ST ICING SPATULA FOR CHOCOLATE OR CREPE / ESPÁTULA PARA CHOCOLATE O PARA CREPES			
	LONGUEUR LAME / BLADE LENGTH / CUCHILLA LONGITUD : 20 CM	NPSC20	-
	LONGUEUR LAME / BLADE LENGTH / CUCHILLA LONGITUD : 25 CM	NPSC25	-
<ul style="list-style-type: none"> • Pour étaler le chocolat dans un moule à chocolat ou sur un transfert / to spread chocolate evenly and smoothly / para extender y alisar el chocolate • Pour soulever, retourner et plier les crêpes et galettes / to lift, fold or turn crepes and pancakes over / para levantar, dar la vuelta o plegar los creps • Lame flexible en inox trempé / flexible, tapered stainless steel blade / hoja flexible de inox templado • Manche surmoulé en polypropylène gris antidérapant / non-slip polypropylene handle / mango moldeado de polipropileno gris antideslizante • Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vajillas 			

SPATULE A PATISSERIE COUDEE / ST/ST OFFSET ICING SPATULA / ESPÁTULA DE REPOSTERIA – HOJA CON CODO			
	LONGUEUR LAME / BLADE LENGTH / CUCHILLA LONGITUD : 20 CM	NSPX20	-
	LONGUEUR LAME / BLADE LENGTH / CUCHILLA LONGITUD : 25 CM	NSPX25	-
<ul style="list-style-type: none"> • Pour glaçage et nappage / for frosting and topping / para glaseado y cobertura • Lame flexible en inox trempé / flexible, tapered stainless steel blade / hoja flexible de inox templado • Manche surmoulé en polypropylène gris antidérapant / non-slip polypropylene handle / mango moldeado de polipropileno gris antideslizante • Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vajillas 			

PINCEAU BOIS – TIRURE 50 MM / PASTRY BRUSH WOOD – BRISTLES 50 MM / BROCHA DE MADERA					
	20 MM	NP20-1			-
	25 MM	NP25-1			-
	30 MM	NP30-1			-
	35 MM	NP35-1			-
	40 MM	NP40-1			-
	45 MM	NP45-1			-
	50 MM	NP50-1			-

	PINCEAU PS SOIE DE CHINE 30 MM – TIRURE 50 MM	NPS30-1			-
	PASTRY BRUSH PS 30 MM – BRISTLES 50 MM				
	BROCHA SEDA DE CHINA 30 MM				
• 19,5 x 3,5 x 1,2 cm • 38 g					

	PINCEAU SILICONE – MANCHE INOX	NPS22			-
	SILICONE PASTRY BRUH – ST/ST HANDLE				
	BROCHA SILICONA – MANGO INOX				
• Longueur / length / longitud : 22 cm • Résiste à 230°C / heat resistant to 230°C / resistente hasta 230°C					

PELLE À FARINE ET À GLACE · FLOUR AND ICE SCOOPS · PALAS PARA HARINA Y HIELO

PELLE A GLACE INOX / ST/ST ICE SHOVEL / PALA INOX PARA HIELOS					
	23,5 CM	N3700			3325980005393
	21,5 CM	N3699			3325980005409
	18,5 CM	N3698			3325980005416
N3700 : • 205 g • Contenance / capacity / capacidad : 169 g N3699 : • 150 g • Contenance / capacity / capacidad : 162 g N3698 : • 109 g • Contenance / capacity / capacidad : 87 g					

	RATEAU A CREPE ROND EN HETRE	NRC01-1			-
	ROUND CREPE SPREADER – BEACHWOOD				
	ESPATULA « T » DE HAYA PARA CREPE				
• 18 x 18 cm					

	RATEAU A CREPE ROND INOX	NRC01X			3325980011165
	ST/ST ROUND CREPE SPREADER				
	ESPATULA « T » DE HAYA PARA CREPE INOX				
• 18 x 18 cm					

	RATEAU A CREPE RACLETTE EN HETRE	NRC02-1			-
	CREPE SPREADER BEACHWOOD				
	ESPATULA « T » DE MADERA HAYA PARA CREPE				
• 18 x 24 cm					

	TOURNE-GALETTE EN HETRE	NRC03-1			-
	CREPE SPATULA BEACHWOOD				
	PALA DE MADERA HAYA PARA GIRAR LOS CREPES				
• Longueur / length / longitud : 40 cm					

CHALUMEAU DE CUISINE · CULINARY TORCH · SOPLETE DE COCINA

	CHALUMEAU DE CUISINE PROFESSIONNEL	N3824			3100551172601
	PROFESSIONAL CULINARY TORCH				
	SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL				
• Sécurité, utilisation continue, flamme réglable (fourni sans gaz) / safety button, continuous burning flame, adjustable flame length (butane gas not included) / seguridad, uso continuo, llama ajustable (se suministra sin gas)					

 CHALUMEAU DE CUISINE
 CULINARY TORCH
 SOPLETE DE COCINA

- Rechargeable.
- Flamme ajustable (réglage de la puissance de la flamme).
- Utilisation en continu (autonomie 1 h flamme ouverte).
- Matériau de haute résistance : céramique.
- Ergonomique.

- Refillable.
- Adjustable flame length/intensity.
- Continuous burning flame (open flame: 1 h autonomy).
- High resistance material: ceramic.
- Ergonomic.

- Recargable.
- Llama ajustable (regulación de la potencia de la llama).
- Uso continuo (llama con autonomía 1 h).
- Material alta resistencia (cerámica).
- Ergonómico.



FOUET WHISK BATIDOR

AVEC LUI, LES AUTRES FOUETS VONT RESTER AU FOND DES TIROIRS !
NO OTHER WHISK ON THE MARKET CAN HOLD THE CANDLE TO OURS!
¡CON ÉL, OTROS BATIDORES SE QUEDARÁN OLVIDADOS AL FONDO DE UN CAJÓN!

Grande résistance à l'arrachement (tests supérieurs à 80 kg).
Resists extreme tension (up to 175 lbs).
Prueba de arranque superior a 80 kg de fuerza.

Entretien : lave-vaisselle.
Dishwasher safe.
Maintenance: apto lavavajillas.

Fils en acier inoxydable indémarchables et invirillables.

Wires made of stainless steel that will not twist under pressure.

Varillas inox muy resistentes al arranque y a la torsión.

Etanchéité* parfaite et totale (conforme aux exigences d'hygiène des services de contrôle).

Absolute and perfect sealing* at the junction zone (complies with hygiene regulations).

Impermeabilidad* perfecta y total (conforme con las exigencias de higiene y sanidad).

Forme bombée* qui favorise le passage et l'évacuation du liquide de lavage.

Domed* shape.

Forma abombada* para favorecer la circulación y evacuación del líquido de lavado.

Collerette repose-fouet.

Standing collar.

Anillo reposa-varillas integrado.

Manche* isolant micro-tactile agréable au toucher. Apte au contact alimentaire.

Handle made of composite insulating micro-tactile material. Food contact authorized.

Mango* aislante microtáctil antideslizante y agradable al tacto. Apto contacto alimenticio.

Forme octogonale* et évasée* vers le haut pour une préhension maximale :

- anti-fatigue
- anti-crispation

Octagonal* and flared* upward for a comfortable grip

Forma octogonal* y totalmente ergonómica:
• anti-cansancio
• reduce contracturas y tendinitis

Surmoulage intégral.

Totally over-molded.

Mango complètement surmoulé en une seule pièce hermétique.

*Toutes ces caractéristiques ont fait l'objet d'un dépôt de brevet.

* Patented features.

* Todas estas características son objeto de una patente.

COMBRICHON

FOUET – FIL INOX – MANCHE ETANCHE / WHISK – ST/ST WIRE – WATERPROOF HANDLE / BATIDOR – HILO INOX – MANGO IMPERMEABLE

	25 CM	NC070			-
	30 CM	NC071			-
	35 CM	NC072			-
	40 CM	NC073			-
	45 CM	NC074			-
	50 CM	NC075			-

• Modèle breveté / patented design / modelo de patente

FOUET BALLON A BLANC D'ŒUFS – FIL INOX – MANCHE ETANCHE

BALLOON WHISK FOR EGG-WHITE – ST/ST WIRE, WATERPROOF HANDLE / BATIDOR PARA CLARAS – HILO INOX, MANGO IMPERMEABLE

	35 CM	NC076			-
	45 CM	NC077			-

• Modèle breveté / patented design / modelo de patente

CHINOIS CONICAL STRAINERS COLADORES CHINOS

Toile fine et résistante.
Etamine profonde.
Fixation solide de la toile au corps.

Extremely fine and resistant mesh.
Deep conical shape.
Mesh firmly attached.

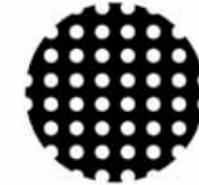
Tela fina y resistente.
Forma profunda.
Fijación sólida de la tela al cuerpo.



-Tôle perforée inox de grande qualité.
micro-perforations (2048 trous) - Ø trous : 2 mm.

-High quality perforated stainless steel metal.
micro-perforations (2048 holes) - Ø draining holes: 2 mm.

-Chapa de acero inoxidable perforada de alta calidad.
microperforaciones (2048 agujeros) - Ø agujeros: 2 mm.



CHINOIS ETAMINE / TINNED BODY SIEVE WITH ST/ST MESH – Ø 20 CM / CHINO ESTAÑADO CON TAMIZ INOX – Ø 20 CM

	AVEC CROCHET / WITH HOOK / CON GANCHO	114110 (= N3016)			-
	SANS CROCHET / WITHOUT HOOK / SIN GANCHO	114010 (= N3017)			-

• Ø 20 cm • Tamis inox / ss sieve / tamiz inox • Corps étamé / tinned / chino estañado • Made in France

CHINOIS ETAMINE AVEC PROTECTION / SIEVE WITH PROTECTION AND HOOK / CHINO CON PROTECCION TAMIZ Y GANCHO

	TOUT INOX / ENTIRELY ST/ST / TODO INOX	814410 (= N3018)			-
	ETAME AVEC TAMIS INOX TINNED BODY SIEVE WITH ST/ST MESH ESTANADO CON TAMIZ INOX	114410 (= N3014)			-

• Ø 20 cm • Made in France

CHINOIS INOX EN TOLE PERFOREE / ST/ST CONICAL STRAINER / COLADOR CHINO INOX RIGIDO

	Ø 16 CM	NC5051660			-
	Ø 20 CM	NC5052060			-

	CHINOIS TOLE INOX PERFOREE – 1 ^{ER} PRIX STRAINER – 1 ST PRICE CHINO INOX PERFORADO – 1 ^{ER} PRECIO	NC5090160			3100555901603
---	--	-----------	--	--	---------------

• Ø 20 cm

	SUPPORT DE CHINOIS INOX ST/ST SIEVE HOLDER SOPORTE DE CHINO INOX	N3020			-
---	--	-------	--	--	---

• Hauteur / height / altura : 28 cm • Ø 18 cm

	PILON BOIS WOODEN FOOD MASHER PISON DE MADERA	317310			-
---	---	--------	--	--	---

• Longueur / length / longitud : 21,5 cm • 230 g

	PASSOIRE ETAMINE INOX 18 CM SS COLANDER 18 CM COLADOR INOX 18 CM	N3007-S		STOCK LIMITE	3325980000695
---	--	---------	--	--------------	---------------

• Longueur / length / longitud : 34 cm • Ø 18 cm • 400 g

PASSOIRE PROFESSIONNELLE INOX / ST/ST PROFESSIONAL COLANDER / COLADOR INOX PROFESIONAL

	28 CM	NPA28			-
	40 CM	NPA40			-

	PASSOIRE INOX COLANDER COLADOR INOX	NC2080160			3100552801609
---	---	-----------	--	--	---------------

• Ø 26 cm • Hauteur / height / altura : 12 cm



ARAIGNÉES FRYING SKIMMERS ESPUMADERAS « ARAÑA »

- Qualité solide.
- Fils du manche continu sous le tamis assurant une grande résistance.
- Barres de renfort derrière le manche.
- Soudures solides.
- Tamis : toile ou tissée.

- Very sturdy in construction.
- The handle is strongly connected to the basket ensuring high resistance: the same wires go from the handle to the basket, connecting both parts as one single structure.
- Handle with reinforcing bars.
- Welded construction for added durability.
- Strainer basket: mesh or woven.

COMBRICHON



- Alta calidad y robustez.
- Construcción muy robusta reforzada por alambres del mango que continúan debajo del tamiz.
- Barras de refuerzo detrás del mango.
- Soldaduras fuertes.
- Tamiz: de tela o tejido.

ARAIGNEE TOILE INOX / FRYING SKIMMER ST/ST MESH / ESPUMADERA DE ALAMBRE INOX

	Ø 12 CM	NC001			3100551140600
	Ø 14 CM	NC002			3100551427602
	Ø 16 CM	NC010			3100551431555
	Ø 18 CM	NC003			3100551431609
	Ø 20 CM	NC057			3100551435553
	Ø 22 CM	NC004			3100551439605
	Ø 26 CM	NC005			3100551443558

ARAIGNEE TISSEE / WOVEN / ESPUMADERA TEJIDA « ARAÑA »

	INOX / SS / INOX : Ø 14 CM	NC1011460			3100551114601
	NICKELE / NICKELLED / NIQUELADO : Ø 14 CM	NC1011455			3100551114557
	INOX / SS / INOX : Ø 16 CM	NC1011660			3100551116605
	INOX / SS / INOX : Ø 18 CM	NC1011860			3100551118609
	NICKELE / NICKELLED / NIQUELADO : Ø 18 CM	NC1011855			3100551118555
	INOX / SS / INOX : Ø 20 CM	NC1012060			3100551120602
	INOX / SS / INOX : Ø 22 CM	NC1012260			3100551122606
	INOX / SS / INOX : Ø 24 CM	NC1012460			3100551124600
	INOX / SS / INOX : Ø 26 CM	NC1012660			3100551126604
	INOX / SS / INOX : Ø 28 CM	NC1012860			3100551128608

	PELLE INOX 85 CM ST/ST PROFESSIONAL FRYING SKIMMERS 85 CM PALA INOX L. 85 CM	NC1017260			3100551172601
---	--	-----------	--	--	---------------

• 28 x 23 cm • Longueur / length / longitud : 85 cm

	PANIER A SALADE PLIANT INOX ST/ST FOLDING BASKET CESTA LECHUGA INOX PLEGABLE	NC035			3100558908609
---	--	-------	--	--	---------------

• ø 22,5 cm

	PANIER A SALADE BLANC WHITE SALAD BASKET CESTA ENSALADA BLANCO	NC2010412			3100552104120
---	--	-----------	--	--	---------------

• ø 28 cm

BASSINES ET CULS DE POULE · BOWLS AND MIXING BOWLS · BARREÑOS Y BOLES MEZCLADORES

	CUL DE POULE INOX – Ø 24 CM HEMISPHERICAL ST/ST BOWL – Ø 24 CM BOL INOX PARA PASTELEROS – Ø 24 CM	NS009			-
---	---	-------	--	--	---

	SUPPORT INOX POUR WOK, CUL DE POULE ET BASSINES SS MIXING BOWL STAND PIE SOPORTE INOX PARA WOK O BOL REDONDO	NC5091560			3100555915600
--	--	-----------	--	--	---------------

• Ø 17/24 cm • Hauteur / height / altura : 10 cm

	CUL DE POULE INOX + COUVERCLE-BASE TAUPE PREP BOWL WITH FLAX BASE-LID BOL INOX SEMI-ESFERICO + TAPEDERA-BASE GRIS PARDO	YC62712			3760197608706
---	---	---------	--	--	---------------

• ø 25,5 cm • 4 litres / liters / litros • bol gradué / graduated bowl / bol graduado

	BASSINE A CONFITURE INOX – 12 LITRES ST/ST JAM BOWL – 12 LITERS BARREÑO PARA MERMELADA INOX – 12 LITROS	N3045			-
---	---	-------	--	--	---

• Fonctionne sur tout type de feux dont induction / works on all types of fires including induction / funciona en todo tipo de fuegos incluida la inducción
 • ø 38 cm • 1,1 kg

MESURES DE POIDS ET VOLUMES

page 154

WEIGHT AND VOLUME MEASUREMENTS

MEDICIÓN DE PESO Y VOLUMEN

MESURES DE TEMPÉRATURE

page 157

TEMPERATURE MEASUREMENTS · MEDICIÓN DE TEMPERATURA

MINUTEUR

page 160

TIMER · TEMPORIZADOR

AUTRES MESURES

page 161

OTHER MEASURING INSTRUMENTS

OTROS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN



Poids et mesure Cooking weights and measures · Pesos y medidas

FR

Toute une gamme d'appareils de mesure fiables et précis garants d'une cuisine calibrée. Étanches, mécaniques ou électroniques, nos balances couvrent tous les besoins. Précise jusqu'à 0,01 g, la balance de poche est par exemple idéale pour la cuisine moléculaire. Nos thermomètres intègrent toutes les technologies (infrarouge, électronique, sonde, testeur de salinité) pour une mesure rapide, précise.

EN

TELLIER offers a range of reliable and accurate kitchen measuring tools. Waterproof, mechanical or electronic, our scales cover all needs. Accurate to 0.01 g, our pocket scale is perfect for molecular gastronomy. Our thermometers have all the latest technologies (infrared, electronic, probe, salt manager) for a quick and accurate measurement.

ES

TELLIER ofrece dispositivos de medición fiables y precisos que proporcionan una cocina calibrada. Resistentes o no al agua, mecánicas o electrónicas, nuestras balanzas cubren todas las necesidades. Con una precisión de 0,01 g, la balanza de bolsillo es ideal por ejemplo para la cocina molecular. Los termómetros incorporan todas las tecnologías (infrarrojo, electrónico, sensor, salinómetro) para una medición rápida y precisa.



MESURES DE POIDS ET VOLUMES

WEIGHT AND VOLUME MEASUREMENTS · MEDICIÓN DE PESO Y VOLUMEN

- P. 154 Balances électroniques professionnelles · Professional electronic scales · Balanzas electrónicas profesionales
- P. 154 Balances professionnelles étanches · Waterproof professional scales · Balanzas impermeables profesionales
- P. 155 Balances électroniques de cuisine · Electronic kitchen scales · Balanzas electrónicas de cocina
- P. 155 Mesures de précision · Pocket scale and measuring spoon · Balanza de bolsillo y cuchara medidora
- P. 156 Balances mécaniques · Mechanical scales · Balanzas mecánicas
- P. 156 Pichets mesureurs · Measuring cups · Jarras medidoras



MESURES DE TEMPÉRATURE

TEMPERATURE MEASUREMENTS · MEDICIÓN DE TEMPERATURA

- P. 157 Thermomètres électroniques · Digital thermometers · Termómetros electrónicos
- P. 159 Thermomètres en verre · Glass thermometers · Termómetros vidrio
- P. 160 Thermomètres à viande · Meat and poultry thermometers · Termómetros para carne y ave
- P. 160 Thermomètres frigo/congélateur · Fridge & freezer thermometers · Termómetros congelador



MINUTEUR

TIMER · TEMPORIZADOR

- P. 160 Minuteur électronique magnétique · Magnetic digital timer · Temporizador electrónico y magnético



AUTRES MESURES

OTHER MEASURING INSTRUMENTS · OTROS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

- P. 161 Testeur de salinité · Salt tester · Salinómetro
- P. 161 Balance nutritionnelle · Nutritional scale · Balanza nutricional

UTILISATION INTERDITE POUR TOUTE TRANSACTION COMMERCIALE. / COMMERCIAL TRANSACTIONS ARE STRICTLY PROHIBITED. / USO COMERCIAL PROHIBIDO.

BALANCE ELECTRONIQUE PROFESSIONNELLE / PROFESSIONAL ELECTRONIC SCALE / BALANZA ELECTRONICA PROFESIONAL					
	6 KG – 0,5 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION – IP53	N3670		ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
	12 KG – 1 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION – IP53	N3671			-
	30 KG – 2 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION – IP53	N3672			-
	50 KG – 5 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION – IP53	N3673			-
• 32 x 30 x 11,5 cm • 3,1 kg					

BALANCE ELECTRONIQUE / ELECTRONIC SCALE / BALANZA ELECTRONICA					
	5 KG – 0,5 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION – IP53	N3693		ECO-CONTRIBUTION € 0,18	-
	10 KG – 1 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION – IP53	N3694			-
• 24 x 24 x 7,5 cm • 1,7 kg					

	ADAPTATEUR SECTEUR			ECO-CONTRIBUTION € 0,04	-
	ADAPTER	N3693-A			
	ADAPTADOR				
• Pour / for / para : N3693 – N3694 – N3670 – N3671 – N3672 – N3673					

	BALANCE ELECTRONIQUE ETANCHE INOX IP65 – 15 KG PRECISION 2 G	N3697		ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
	ST/ST WATERPROOF SCALE IP65 – 15 KG ACCURACY 2 G				
	BALANZA IMPERMEABLE INOX IP65 – 15 KG PRECISION 2 G				
• 23 x 29,5 x 12,5 cm • 3,2 kg					

	ADAPTATEUR POUR N3697	N3697-A		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	ADAPTER FOR N3697				
	ADAPTADOR PARA N3697				

	BALANCE ETANCHE POSEIDON INOX IP67 – 5 KG PRECISION 1 G	N3680		NSF ECO-CONTRIBUTION € 1,01	-
	ST/ST WATERPROOF SCALE POSEIDON IP67 – 5 KG ACCURACY 1 G				
	BALANZA IMPERMEABLE POSEIDON INOX IP67 – 5 KG PRECISION 1 G				
• Auto recalibrable / auto-recalibration / auto recalibrado • Adaptateur secteur / adapter / adaptator • Fonctionne aussi avec 4 piles AA (non fournies) / can be used with 4 batteries (not supplied) / funciona tambien con 4 baterías AA (non abastecidos)					

BALANCE ELECTRONIQUE PROFESSIONNELLE A COLONNE / PROFESSIONAL ELECTRONIC SCALE WITH COLUMN / BALANZA ELECTRONICA PROFESIONAL CON COLUMNA					
	60 KG – 10 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION – IP51	N3684		ECO-CONTRIBUTION € 1,01	-
	150 KG – 20 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION – IP51	N3685			-
	300 KG – 50 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION – IP51	N3686			-
N3684 & N3685 : • 32 x 57 x 61 cm • 9,7 kg N3686 : • 42 x 67,5 x 88 cm • 13,3 kg					

BALANCE ELECTRONIQUE MODELE MENAGER / ELECTRONIC DOMESTIC SCALE / BALANZA ELECTRONICA – USO DOMESTICO					
	1 KG – 0,5 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION	N3695		ECO-CONTRIBUTION € 0,04	-
	3 KG – 1 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION	N3696			€ 0,01
• Balance / scale / balanza : 21,5 x 15 x 4 cm • 280 g • Récipient / container / contenedor : 21 x 17,2 x 5,2 cm • 90 g • 2 piles LR6 / AA (fournies) / batteries LR6 / AA (supplied) / baterías LR6 / AA (abastecida)					

BALANCE ELECTRONIQUE – PLATEAU EN VERRE / ELECTRONIC SCALE WITH GLASS PLATE / BALANZA ELECTRONICA CON BANDEJA DE VIDRIO					
	3 KG – 1 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION	N3688		ECO-CONTRIBUTION € 0,04	-
• 20 x 16 x 4,2 cm • 425 g • Plateau / plate / meseta : Ø 15 cm					

BALANCE ELECTRONIQUE RONDE / ROUND ELECTRONIC SCALE / BALANZA ELECTRONICA REDONDA					
	5 KG – 1 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION INOX / STAINLESS STEEL / INOX	YC73205		ECO-CONTRIBUTION € 0,04	-
	5 KG – 1 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION PLATEAU EN VERRE / WITH GLASS PLATE / CON BANDEJA DE VIDRIO	YC73204			-
• g et ml / g and ml / g y ml					

MESURES DE PRÉCISION · POCKET SCALE AND MEASURING SPOON · BALANZA DE BOLSILLO Y CUCHARA MEDIDORA

	BALANCE DE POCHE 200 G – PRECISION 0,01 G	N3665		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	POCKET SCALE 200 G – 0,01 G ACCURACY				
	BALANZA DE BOLSILLO DE 200 G – 0,01 G PRECISION				
• 10,7 x 6,4 x 2 cm • 100 g					

	CUILLERE MESUREUSE ELECTRONIQUE	N3664		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	DIGITAL MEASURING SPOON				
	CUCHARA MEDIDORA ELECTRONICA				
• 23 x 7 x 5 cm • 100 g • 1 kg – 0,1 g précision / accuracy / precision • Pot / pot / bol : 130 ml • Cuillère / spoon / cuchara : 57 ml					

CUILLÈRE À BALANCE VOLUMÉTRIQUE NUMÉRIQUE DIGITAL VOLUMETRIC SPOON SCALE

Pratique, elle se range dans n'importe quel tiroir ou s'accroche à n'importe quel support !

This very handy scale fits into any drawer, or can be hung/placed on any kitchen rack!

Caractéristiques principales :

- Mesures de poids et de volume : permet de peser, de mesurer et d'indiquer le volume exact
- Balance de précision : pesée 0.1 g
- Poids max : 300 g
- Pesée cumulative de plusieurs ingrédients : poids cumulé total jusqu'à 3 000 g
- Cuillère doseuse (9 ingrédients programmés : eau, huile, lait, vin, farine,...)
- 4 unités de volume différentes : tasse, ml, cuillère à soupe et cuillère à café
- Cuillère amovible résistante au lave-vaisselle
- Matériaux ABS + inox

Main features:

- Weight and volume measurements
- Provides a precisely measured result : 0.1 g precision weighing
- Max. measured weight : 10.580 oz
- Option to weigh added ingredients incrementally, or total weight: accumulative weight up to max. 105.8oz
- Spoon scale (9 most common ingredients: e.g. water, oil, milk, wine, flour,...)
- 4 volume units: cup, ml, Tab and Tsp
- Detachable scoop for easy cleaning and dishwasher safe
- Material: ABS and stainless steel

	CUILLERE MESUREUSE BAMBOU 0,5 G	YC73506			-
	BAMBOO MEASURING SPOON 0.5 G				
	CUCHARA MEDIDORA BAMBÚ 0,5 G				

BALANCES MÉCANIQUES · MECHANICAL SCALES · BALANZAS MECÁNICAS

BALANCE MECANIQUE ETANCHE INOX / ST/ST WATERPROOF MECHANICAL SCALE / BALANZA IMPERMEABLE INOX					
	1 KG – 5 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION	N3675		ECO-CONTRIBUTION € 0,06	-
	2 KG – 10 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION	N3676			-
	5 KG – 20 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION	N3677			-
	10 KG – 50 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION	N3678			-
• Lavable en machine / dishwasher safe / apto lavavajillas					

	BALANCE MECANIQUE 3 KG	N3690			3325980002101
	MECHANICAL SCALE 3 KG				
	BALANZA 3 KG				
• 21,5 x 14,3 x 25 cm • 1,5 kg • Ø 20 cm • Graduation / graduation / graduación : 10 g					

	BALANCE MECANIQUE 5 KG	N3691			3325980002125
	MECHANICAL SCALE 5 KG				
	BALANZA 5 KG				
• 21,5 x 14,3 x 25 cm • 1,5 kg • Ø 20 cm • Graduation / graduation / graduación : 20 g					

	BALANCE MECANIQUE 20 KG	N3692			3325980002149
	MECHANICAL SCALE 20 KG				
	BALANZA 20 KG				
• 25,8 x 18 x 32,5 cm • 2,5 kg • Plateau / shelf / plataforma : 25 x 25 cm • Graduation / graduation / graduación : 100 g					

PICHETS MESUREURS · MEASURING CUPS · JARRAS MEDIDORAS

POT GRADUE INOX / ST/ST POT / BOL DE ACERO INOXIDABLE					
	0,5 LITRE / LITER / LITRO	MIX08			3325980009315
	0,75 LITRE / LITER / LITRO	MIX02			3325980001388
	1 LITRE / LITER / LITRO	MIX07			3325980009322

MESURE GRADUEE INOX / ST/ST GRADUATED MEASURE / JARRA MEDIDORA INOX					
	1 LITRE / LITER / LITRO	NS007			-
	2 LITRES / LITERS / LITROS	NS008			-
NS007 : • Hauteur / height / altura : 14 cm • Ø 15,5 cm • 243 g NS008 : • Hauteur / height / altura : 19,9 cm • Ø 18 cm • 392 g					

THERMOMETRE INFRA-ROUGE A VISEE LASER + HOUSSE / INFRARED THERMOMETER + COVER / TERMOMETRO INFRARROJO + ESTUCHE					
	SANS CERTIFICAT / WITHOUT CERTIFICATE / SIN CERTIFICADO	N3124		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	AVEC CERTIFICAT DE CALIBRATION WITH CALIBRATION CERTIFICATE / CON CERTIFICADO DE CALIBRACION	N3124C		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
• 17,5 x 3,9 x 7,2 cm • 179 g • - 50°C +400°C • ± 1°C précision / accuracy / precision					

	THERMOMETRE HACCP INFRAROUGE & SONDE REPLIABLE	N3127		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	HACCP INFRARED THERMOMETER & RETRACTABLE PROBE				
	TERMOMETRO HACCP INFRARROJO & SONDA PLEGABLE				
• 16 x 3,5 x 2 cm • 98 g • Infrarouge / infrared / infrarrojo : - 55°C +250°C • Sonde inox / st/st probe / sonda inox : -55°C +330°C					

	THERMOMETRE ELECTRONIQUE A INFRA-ROUGE	YC60604		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	3760197600601
	INFRA RED THERMOMETER				
	TERMOMETRO ELECTRONICO INFRARROJO				
• 9,5 x 4,5 x 2,8 cm • 65 g • - 50/+260°C • ± 0,1°C précision / accuracy / precision					

	THERMOMETRE ELECTRONIQUE SONDE DIGITAL	N3110		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	ELECTRONIC DIGITAL THERMOMETER				
	TERMOMETRO DIGITAL ELECTRONICO				
• 2,5 x 1,2 x 22,5 cm • 40 g • -50°C +300°C • ± 1°C précision / accuracy / precision					

	THERMOMETRE ELECTRONIQUE SONDE STYLO	N3118		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	ELECTRONIC « PEN » THERMOMETER WITH PROBE				
	TERMOMETRO ELECTRONICO SONDA « ESTILOGRAFICA »				
• 35 g • -50°C +300°C • ± 1°C précision / accuracy / precision • Etanche / waterproof / apretado : 13 cm					

	MINI-THERMOMETRE SONDE DIGITAL ELECTRONIQUE	N3119		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	MINI ELECTRONIC DIGITAL THERMOMETER				
	MINI TERMOMETRO DIGITAL ELECTRONICO				
• 40 g • - 50°C +150°C • ± 1°C précision / accuracy / precision					

	THERMOMETRE ELECTRONIQUE A SONDE REGLABLE ET REPLIABLE	N3122		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	ELECTRONIC THERMOMETER WITH ADJUSTABLE AND RETRACTABLE PROBE				
	TERMOMETRO ELECTRONICO REGULABLE Y PLIANTE				
• 71 g • - 50°C +300°C • ± 1°C précision / accuracy / precision					

	THERMOMETRE CUISSON ELECTRONIQUE	N3123		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	COOKING ELECTRONIC THERMOMETER				
	TERMOMETRO ELECTRONICO DE COCCION				
• 99 g • - 50°C +200°C • ± 1°C précision / accuracy / precision					

	THERMOMETRE CUISSON ELECTRONIQUE	N3123C		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	-
	COOKING ELECTRONIC THERMOMETER				
	TERMOMETRO ELECTRONICO DE COCCION				
• 00 g • - 50°C +200°C • ± 1°C précision / accuracy / precision					

	SPATULE THERMOMETRE - SONDE - SPATULE SILICONE AMOVIBLE				
	THERMOMETER SPATULA - PROBE - REMOVABLE SILICONE SPATULA	YC60704	ECO-CONTRIBUTION € 0,01	3760197601608	
	ESPATULA TERMOMETRO - SONDA - ESPATULA DE SILICONA AMOVIBLE				
• 85 g • -50/+300°C • ±0,1°C précision / accuracy / precision • Longueur / length / longitud : 25,8 cm • Idéale pour le tempérage / perfect for tempering chocolate / atemperado del chocolate					

	THERMOMETRE CHARCUTIER – GAINÉ PLASTIQUE				
	CHARCUTIER THERMOMETER – PLASTIC HOUSING	N3111			-
	TERMOMETRO PARA SALCHICHERO – FUNDA DE PLASTICO				
• 36 x 3 x 2,5 cm • 60 g • -10°C +120°C • 1°C graduation / graduation / graduacion					

THERMOMÈTRES EN VERRE · GLASS THERMOMETERS · TERMÓMETROS VIDRIO

THERMOMETRES EN VERRE GLASS THERMOMETERS TERMÓMETROS VIDRIO

Sans gaine / Without housing / Sin funda

Gaine plastique / Plastic housing / Funda de plástico

Gaine inox / St-st housing / Funda inox

THERMOMÈTRE SONDE EN VERRE (JAMBON)
GLASS PROBE THERMOMETER (HAM)
TERMOMETRO CON Sonda DE VIDRIO (JAMÓN)
+30°C +100°C
N3117

• Une gamme complète :
pour charcutiers, confiseurs,
boulangers, ...
• -50°C à +200°C
• Mesure rapide et précise
• Tous nos thermomètres ont une
graduation de 1°C

THERMOMÈTRE CHARCUTIER
CHARCUTIER THERMOMETER
TERMOMETRO PARA SALCHICHERO
-10°C +120°C
N3111-S N3111 N3112

THERMOMÈTRE CONFISEUR
CANDY THERMOMETER
TERMOMETRO PARA CONFITERO
+80°C +200°C
N3113-S N3113 N3114

• A complete range: for butchers,
confectioners, bakers, ...
• -58°F to +392°F
• Fast and accurate measurement
• All of our thermometers are
graduated. Thermometer
graduation: 1°C

THERMOMÈTRE BOULANGER
BAKER THERMOMETER
TERMOMETRO PARA PANADERO
-10°C +60°C
N3115-S N3115

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR
FRIDGE-FREEZER THERMOMETER
TERMOMETRO PARA CONGELADOR
-50°C +50°C
N3116-S N3116

• Una gama completa:
para carniceros, pasteleros,
panaderos, ...
• -50°C +200°C
• Medición rápida y precisa
• Todos nuestros termómetros
tienen una graduación de 1°C

N3111-P
Gaine plastique de rechange / Plastic housing alone / Funda de plástico de recambio

N3111-X
Gaine inox de rechange / St/st housing alone / Funda inox de recambio

THERMOMETRE CONFISEUR / CANDY THERMOMETER / TERMOMETRO PARA CONFITERO					
	GAINÉ PLASTIQUE / PLASTIC HOUSING / FUNDA DE PLASTICO	N3113			-
	GAINÉ NYLON / NYLON HOUSING / FUNDA DE NYLON	N3113-P			-
	GAINÉ INOX / ST-ST HOUSING / FUNDA INOX	N3114			-
	SANS GAINÉ / WITHOUT HOUSING / SIN FUNDA	N3113-S			-
• 65 g • +80°C +200°C • 1°C graduation / graduation / graduacion					

	THERMOMETRE BOULANGER – GAINÉ PLASTIQUE				
	BAKER THERMOMETER – PLASTIC HOUSING	N3115			-
	TERMOMETRO PARA PANADERO – FUNDA DE PLASTICO				
• 61 g • -10°C +60°C • 1°C graduation / graduation / graduacion					

THERMOMETRE FRIGO-CONGÉLATEUR / FRIDGE-FREEZER THERMOMETER / TERMOMETRO PARA CONGELADOR					
	GAINÉ PLASTIQUE / PLASTIC HOUSING / FUNDA DE PLASTICO	N3116			-
	SANS GAINÉ / WITHOUT HOUSING / SIN FUNDA	N3116-S			-
• 61 g • -50°C +50°C • 1°C graduation / graduation / graduacion					

	GAINÉ PLASTIQUE POUR N3111/N3113/N3115/N3116				
	PLASTIC HOUSING FOR N3111/N3113/N3115/N3116	N3111-P			-
	FUNDA DE PLASTICO PARA N3111/N3113/N3115/N3116				

	GAINÉ INOX POUR N3112/N3114				
	ST/ST HOUSING FOR N3112/N3114	N3111-X			-
	FUNDA INOX PARA N3112/N3114				
• -50/+260°C					

	THERMOMETRE SONDE EN VERRE (JAMBON)				
	GLASS PROBE THERMOMETER (HAM)	N3117			-
	TERMOMETRO CON Sonda DE VIDRIO (JAMÓN)				
• 16 g • +30°C +100°C • 1°C graduation / graduation / graduacion					

	THERMOMETRE A VIANDE & VOLAILLE MEAT & POULTRY THERMOMETER TERMOMETRO PARA CARNE & AVE	N3130			
• Ø 5 cm • 45 g • Sonde / probe / sonda : 11 cm • 0°C +120°C • 1°C graduation / graduation / graduacion					

	LOT DE 4 MINI THERMOMETRES BBQ COULEUR SET OF 4 MINI COLOURED BBQ THERMOMETERS LOTE DE 4 MINI TERMOMETROS BBQ COLOR	N3131		STOCK LIMITE	3325980012759
• Sonde / probe / sonda : 5 cm • Ø 2 cm • Indication de la cuisson / indication of cooking / indicación de la cocina : « bleu » « à point » « bien cuit »					

	THERMOMETRE FOUR OVEN THERMOMETER HORNO TERMOMETRO	N3125			
• +50°C + 300°C • 10°C graduation / graduation / graduacion					

	THERMO-FOURCHETTE BBQ THERMO-FORK BBQ TERMO-TENEDOR BBQ	N3132		STOCK LIMITE ECO-CONTRIBUTION € 0,04	3325980012766
• Longueur / length / longitud : 35 cm • Cadran / dial / marcar : Ø 4 cm • 0°C +120°C • 1°C graduation / graduation / graduacion					

THERMOMÈTRES FRIGO/CONGÉLATEUR · FRIDGE & FREEZER THERMOMETERS · TERMÓMETROS CONGELADOR

	THERMOMETRE FRIGO-CONGELATEUR 1 ^{ER} PRIX 1 ST PRICE FRIDGE-FREEZER THERMOMETER TERMOMETRO CONGELADOR PRIMER PRECIO	N3120			
• 10 g • - 40°C +25°C • 1°C graduation / graduation / graduacion					

	THERMOMETRE FRIGO-CONGELATEUR 1 ^{ER} PRIX 1 ST PRICE FRIDGE-FREEZER THERMOMETER TERMOMETRO CONGELADOR PRIMER PRECIO	N3121			
• 9 g • - 30°C +50°C • 1°C graduation / graduation / graduacion					

MINUTEUR · TIMER · TEMPORIZADOR

	TIMER 19H59 MN – FIXATION MAGNETIQUE OU CLIP TIMER 19H59 MN – MAGNETIC CLIP FASTENING TEMPORIZADOR 19H59 MN – CLIP DE SUJECION MAGNETICA	N3126		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	
• 8,7 x 5,9 x 2 cm • 1 pile AAA (fournie) / batterie AAA (supplied) / batería AAA (abastecida)					


**TESTEUR DE SALINITE
SALT TESTER**

A l'instar du sucre et des graisses animales, la consommation excessive de sel est dommageable pour la santé. L'OMS recommande une consommation quotidienne maximale de 6 g.

Le testeur de salinité : un véritable petit laboratoire de poche très simple d'utilisation qui permet de contrôler soi-même la teneur en sel des eaux de cuisson, des sauces et des aliments.

- Résultat instantané de grande précision : affichage digital
- Mesure de la teneur en sel des aliments et des liquides exprimée en pourcentage (amplitude de 0 à 5 %) et de la température (entre 0° et 100° C)
- Léger : poids net 61 g
- Faible encombrement : 30 x 30 x 215 mm
- Fonctionne avec deux piles bouton type CR2032 fournies.

Clear digital readout: instant accurate results

- Measurement target: aqueous solution
- Salt measurement range: from 0.0% to 5.0%
- Temperature measurement range: from 32°F to 212°F
- Resolution: 0.1% (at 20°C)
- Power supply: CR2032 button cell battery x2pcs (included)
- Size: 30(h) x 30(w) x 215(d) mm
- Weight: about 61g (including button cell batteries)



Ref. N3100

	TESTEUR DE SALINITE + THERMOMETRE SALT MANAGER + THERMOMETER SALINOMETRO + TERMOMETRO	N3100		ECO-CONTRIBUTION € 0,01	
• 3,2 x 1,6 x 22,5 cm • 54 g • ± 1°C précision / accuracy / precision					

BALANCE ELECTRONIQUE – NUTRITIONNELLE / ELECTRONIC NUTRITIONAL SCALE / BALANZA ELECTRONICA NUTRICIONAL					
	3 KG – 1 G PRECISION / ACCURACY / PRECISION	N3689		ECO-CONTRIBUTION € 0,04	
• 22 x 13 x 3 cm • 315 g • Plateau / plate / meseta : Ø 14 cm					

APPAREILS DE CUISSON ÉLECTRIQUES

page 166

ELECTRIC COOKING APPLIANCES

APARATOS ELÉCTRICOS DE COCINA

ACCESSOIRES DE CUISSON

page 171

COOKING ACCESSORIES · ACCESORIOS DE COCCIÓN

BBQ ET CHEMINÉE

page 174

BBQ AND FIREPLACE · BARBACOA Y BRASA



Cuisson Cooking · Cocción

FR

TELLIER apporte, avec son CHEF COMBI COOKER™, une solution pour cuisiner sainement tout en surfant sur les nouvelles tendances de cuisson douce. Outre cet outil performant et robuste aux multiples fonctions, l'entreprise propose également une sélection d'appareils et d'accessoires de cuisson aussi pratiques qu'utiles.

EN

TELLIER's CHEF COMBI COOKER™ is the easiest way to put together healthy meals and master the culinary art of "sous-vide" cooking. In addition to this all-in-one multi-cooker, the company also offers a great selection of easy-to-use and useful cooking appliances and accessories.

ES

El CHEF COMBI COOKER™ de TELLIER aporta una solución para cocinar de forma sana, surfando sobre las nuevas tendencias de cocción a baja temperatura. Además de este aparato perfecto y robusto con múltiples funciones, Tellier propone una selección completa de aparatos y accesorios de cocción tan prácticos como útiles.



APPAREILS DE CUISSON ÉLECTRIQUES

ELECTRIC COOKING APPLIANCES · APARATOS ELÉCTRICOS DE COCINA

- P. 167 SousVide Supreme™ · SousVide Supreme™ · SousVide Supreme™
- P. 168 Chef Combi Cooker™ · Chef Combi Cooker™ · Chef Combi Cooker™
- P. 171 Cuit vapeur · Steamer · Cocedor de vapor
- P. 171 Cuiseur à riz · Rice cooker · Cocedor de arroz
- P. 171 Cuit-œufs · Egg cooker · Cocedor de huevos



ACCESSOIRES DE CUISSON

COOKING ACCESSORIES · ACCESORIOS DE COCCIÓN

- P. 171 Accessoires fondue chinoise · Chinese fondue accessories · Accesorios para « fondue »
- P. 171 Cuisson des œufs · Cooking eggs · Cocción de huevos
- P. 172 Paniers cuit-vapeur · Steam baskets · Cestas de cocción vapor
- P. 172 Boules à riz · Rice bowls · Bolas para arroz
- P. 172 Accessoires cuisson des volailles · Cooking poultry accessories · Útiles para cocción de pollos
- P. 172 Autres accessoires de cuisson · Other cooking accessories · Otros accesorios de cocción
- P. 173 Pocheuses à œufs · Egg poachers · Escalfadoras de huevos



BBQ ET CHEMINÉE

BBQ AND FIREPLACE · BARBACOA Y BRASA

- P. 175 Brochettes et potences · Skewers and skewer holders · Brochetas y porta-brochetas
- P. 176 Accessoires BBQ et cheminée · BBQ and fireplace accessories · Accesorios para barbacoas y brasa
- P. 177 Grills · Grills · Parrillas

BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ SOUSVIDE SUPREME™ WATER OVENS

LA RÉVOLUTION DU SOUS VIDE EST EN MARCHÉ AVEC LES BAINS-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ !

THE HOME COOKING REVOLUTION IS BROUGHT TO YOU BY SOUSVIDE SUPREME™!



N8100 - Bain-Marie SousVide Supreme™ inox 11L Solide et tout inox (extérieur du récipient et couvercle), il a une contenance généreuse de 11 litres.

N8100 - SousVide Supreme™ stainless steel water oven 11L Sturdy built, stainless steel (shell and lid) - large capacity: 11L



N8110 - Bain-Marie SousVide Supreme™ 9L noir Le modèle noir est en acier revêtu avec un couvercle en aluminium et a une contenance de 9 litres.

N8110 - SousVide Supreme™ 9L water oven black Exterior: coated steel shell in black; aluminum lid - capacity: 9L

Une cuisson lente à basse température, sans risque de sur-cuisson

Le bain-marie SousVide Supreme™ permet de cuisiner délicatement les aliments dans des sacs hermétiques scellés sous vide à des températures douces allant de 30°C à 100°C. Le temps de cuisson varie de 20 minutes (poissons maigres) à 72 heures (gibier). La température choisie est maintenue pendant toute la durée et après cuisson : les aliments peuvent rester au bain-marie bien plus longtemps que le temps requis sans excès de cuisson.

A slow cooking process at low temperature, without overcooking food

The award-winning, state-of-the-art SousVide Supreme™ appliance cooks food in vacuum-sealed pouches submerged in a water bath held at a precisely-controlled temperature from 30°C to 100°C. Cooking times range from as little as 20 minutes (lean fish) to up to 72 hours (game ribs and tougher cuts of meat). Because the temperature is so precisely controlled and maintained during and after cooking, food can be left in the water bath for much longer than the required time without overcooking.

Une cuisson uniforme, précise et maîtrisée

La technologie SousVide Supreme™ est dotée d'un régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID) qui maintient l'eau à température constante lors de la cuisson et garantit une distribution homogène de la température par convection thermique. Les aliments sont cuits uniformément de part et d'autre, leurs saveurs sont exaltées et leurs tendretés restituées à l'issue de la cuisson. Le bain-marie fonctionne :

- sans pompe externe
- sans remplacement des pièces risquant de s'user
- sans risque de défaillance de la pompe
- sans bruit
- sans risque d'évaporation

Réglage précis de la température avec une précision de 0,5°C.

SousVide Supreme™ water ovens maintain precise, even temperatures

SousVide Supreme technology employs a PID-controlled heating element and a perforated bottom grill to generate thermal convection currents for even temperature distribution. This thermal circulation allows our water ovens to operate:

- without an external pump
- without moving parts that can wear out
- without the possibility of pump failure
- without noise
- without risk of evaporation

You can set the desired temperature with a 0.5°C precision.

Healthy meals

Beneficial nutrients are locked in the airtight cooking pouch; delicate fats prone to damaging oxidation at high temperatures are better preserved; and nutrients, often lost in cooking liquids, are retained. It is the perfect appliance for cooking organic food.

No stress, no supervision

Meat, poultry, fruits, vegetables, eggs, soups, yogurt, infused alcohols, desserts, and much more: all types of food can be cooked in the SousVide Supreme™ water oven. By pressing the "set timer" button you can set the appropriate cooking time. It is a great way to make a meal without too much stress and it does not require a lot of supervision.

Ease of use

Get a gourmet quality meal in just four simple steps: season, seal, simmer, and serve.

Une cuisson saine et savoureuse

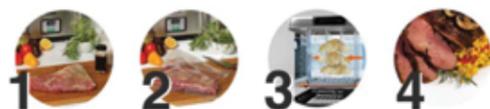
La cuisson sous vide maintient toutes les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et les textures des aliments. Ce mode de cuisson sain est idéal pour les produits biologiques.

Une cuisson sans stress et sans surveillance

Viandes, volailles, poissons, légumes, œufs, soupes, yaourt, alcools infusés, desserts,...: tous les types d'aliments peuvent être cuits dans le bain-marie SousVide Supreme™. Le minuteur permet de programmer la durée de cuisson, bien pratique pour anticiper ses préparations et répartir équitablement son temps de travail à la réalisation d'autres mets.

Un fonctionnement simple

Aussi simple que : assaisonner, sceller, faire mijoter et servir.



Inclus : le mode d'emploi et recettes + DVD de présentation

Ships with: detachable power cord; insulating lid blanket; base grill with handles; universal pouch rack; Users' Guide; Instructional DVD; Recipe book; Time and Temperature Charts; Warranty card

BAIN MARIE CUISSON SOUS VIDE – SOUSVIDE SUPREME™ / SOUSVIDE SUPREME™ WATER OVEN / BAÑO MARÍA COCCIÓN AL VACÍO – SOUSVIDE SUPREME™				
	9 L – NOIR / 9 L – BLACK / 9 L – NEGRO	N8110		-
	INOX – 11 L / ST/ST – 11 L / INOX – 11 L	N8100		-

N8110 : • 33 x 28 x 29 cm • 4,1 kg • 220-240 V – 50-60 Hz – 462-550W • Cuve en tôle émaillée / steel housing / cuba de chapa esmaltada
• Matière : extérieur du récipient en acier revêtu – couvercle en aluminium / exterior: coated steel shell in black – aluminum lid / material : exterior del recipiente de acero revestido - tapa de aluminio

N8100 : • 36 x 29,2 x 29 cm • 5,9 kg • 220-240 V – 50-60 Hz – 715-850W • Cuve inox / stainless steel housing / cuba de inox
• Matière : extérieur du récipient en inox – couvercle inox / exterior: stainless steel shell with brushed stainless finish – stainless steel lid / material : exterior del recipiente inox - tapa inox

- Température homogène contrôlée et précise / precise and homogenous temperature control / temperatura homogénea controlada y precisa
- Réglage précis (0,5°C) / 0.5°C precision / regulación precisa (0,5°C)
- Cuisson sous vide + remise en température / sous vide cooking + it maintains water temperature accuracy within one-degree / coccion al vacio + calentamiento
- Garantie 2 ans / two-year warranty / garantía 2 años

	MACHINE SCELLEUSE SOUS VIDE – SOUSVIDE SUPREME™ SOUSVIDE SUPREME™ VACUUM SEALER ENVASADORA AL VACÍO – SOUSVIDE SUPREME™	NVS300		-
---	---	--------	--	---

- 38 x 10 x 10,7 cm • 1,6 kg • 50 Hz – 220 V – 110 W • 700 mBAR
- Livrée avec 12 sacs sous-vide / includes 12 cooking pouches / entregada con 12 bolsas al vacio

SACS POUR SOUS VIDE – SOUSVIDE SUPREME™ / SOUSVIDE SUPREME™ – SMALL VACUUM SEAL POUCHES / BOLSAS PARA ENVASAR AL VACÍO – SOUSVIDE SUPREME™				
	20 x 30 CM – 0,95 L (x 25)	NVS010		-
	28 x 40 CM – 3,8 L (x 25)	NVS020		-

- Pour / for / para : NVS300

	LOT DE 2 ROULEAUX POUR SOUS VIDE – SOUSVIDE SUPREME™ SOUSVIDE SUPREME™ VACUUM SEAL COOKING POUCH ROLLS (2 ROLLS) LOT DE 2 RODILLOS PARA ENVASAR AL VACÍO SOUSVIDE SUPREME™	NVS030		-
---	--	--------	--	---

- Pour / for / para : NVS300 • 600 x 28 cm



LE CHEF COMBI COOKER™



Tous les avantages et toutes les possibilités (et plus !) d'un four vapeur sans contrainte de place, sans contrainte de prix ni d'installation.

Aisément transportable et au design élégant, le Chef Combi Cooker™ est aussi parfaitement adapté pour les buffets, la restauration événementielle, la restauration sur site et la restauration nomade.

Grâce à une cuisson auto-régulée (température constante) et homogène de par une circulation parfaite de la vapeur, le Chef Combi Cooker™ s'utilise en mode :

- Cuisson vapeur (jusqu'à 5 paniers)
- Mijotage
- Cuisson lente basse température
- Bain-marie
- Chafing dish : maintien en température sans brûler ni dessécher
- Décongélation, remise en température
- Plancha
- Stérilisation
- Yaourtière

Ne dépassant jamais 100°C, les aliments conservent toutes leurs propriétés organoleptiques, leur saveur, leur couleur et ne se dessèchent pas.

Vitamines, minéraux et nutriments sont préservés.

Aucun goudron n'est produit à la cuisson, les aliments ne brûlent pas.

Egalement adapté aux produits bio et à la cuisson sous-vide basse température, c'est l'outil des tendances culinaires d'aujourd'hui et des Chefs de demain.

Le Chef Combi Cooker™ permet tout type de préparations telles que :

- Potages, sauces
- Entrées, mises en bouche
- Viandes, volailles, poissons et crustacés
- Plats en sauce
- Légumes, riz, pâtes, céréales
- Foie gras, terrines, produits délicats
- Pâtisseries ...

(Fourni avec livret explicatif et de recettes).

Quel que soit le niveau de température choisi :

- Pleine vapeur (98-100°C)
 - Cuisson basse température (75-80°C)
 - ou Maintien au chaud (60-65°C), 4 thermostats se relaient, assurant une température constante, tout en limitant la consommation d'énergie.
- Production de vapeur constante de 50 g /minute.
Coupure automatique en cas de manque d'eau dans la cuve.

Fabrication CEE

Fabrication en inox, Tritan™ et verre trempé.

Livré avec :

- 1 cuve électronique en inox
- 1 panier vapeur perforé bac GN ½ ou GN ⅓ et son cadre double paroi en Tritan™
- 1 panier mijotage non perforé bac GN ½ ou GN ⅓ et son cadre double paroi en Tritan™
- 1 couvercle (verre trempé ou inox selon modèle)
- 1 plateau inox

Accessoires complémentaires possibles.

It has the versatility of a steam oven with more benefits : less expensive and space-saving, it doesn't need any installation. Easily transportable and stylish, the Chef Combi Cooker™ is also perfectly suitable for buffets, event catering, on site or nomadic catering.

Thanks to an auto-regulating (constant temperature) and homogeneous cooking (by a perfect flow of steam), the Chef Combi Cooker™ can do :

- Steaming (up to 5 levels)
- Stewing
- Slow-cooking (low temperature)
- Bain-marie
- Chafing dish : keep warm without burning or drying up
- Defrosting, reheating
- Plancha
- Sterilizing
- Yogurts

Never exceeding 100°C, food retains organoleptic properties, flavor, color and does not dry up.

Vitamins, mineral and nutrients are preserved.

No carcinogen produced.

Also suitable for organic food and vacuum slow-cooking. It is THE equipment for nowadays culinary trends and future Chefs.

Chef Combi Cooker™ allows any type of preparations such as :

- Soups, sauces
- Starters, appetizer
- Meat, poultry, seafood
- Stews
- Vegetables, rice, pastas, cereals ...
- Foie gras, pâtés, fine dishes
- Pastry ...

(Provided with instruction booklet and recipes).

Whatever the chosen level of temperature :

- Full steam (98 - 100°C)
 - Slow cooking (75 - 80°C)
 - or Chafing dish (60 - 65°C),
- 4 thermostats relieve each other, ensuring a constant temperature, in limiting energy consumption.
Permanent generation of steam: 50 g per minute.
Stops automatically if water is missing in the tank.

Made in EEC

Made of stainless steel, Tritan™ and tempered glass.

Delivered with:

- 1 stainless steel electronic tank
- 1 GN ½ steaming basket with its translucent Tritan™ double-wall stand
- 1 GN ⅓ plain container with its translucent Tritan™ double-wall stand
- 1 lid (tempered glass or stainless steel according the model)
- 1 stainless steel tray

Complementary accessories available.

LE CHEF COMBI COOKER™



CUISEUR VAPEUR MULTIFONCTION
MULTIFUNCTION STEAM OVEN
COCEDOR VAPOR MULTIFUNCION:

1- Fonction stérilisateur
Sterilizing function
Función esterilizador

2- Plancha vapeur
Plancha
Plancha de vapor

3- Fonction yaourtière
Yogurts
Función yogurtera

4- Mijotage
Slow cooking
Cocción a fuego lento

5- Cuisson vapeur
Steam cooking
Cocción al vapor

6- Chafing Dish
Chafing Dish
Chafing Dish

7- Cuisson sous-vide, basse température
Sous-vide (vacuum packing) cooking, low temp
Cocción al vacío, a baja temperatura

8- Bain-marie
Bain-marie (double boiler)
Baño-maría

Les chefs le plébiscitent pour les nouvelles tendances : la cuisson sous vide, la cuisson à basse température et la cuisine vapeur de produits délicats.

The CHEF COMBI COOKER™ has become Chefs' favorite steam oven for hot cooking trends: sous-vide cooking, slow cooking and plancha.

Los Chefs le recomiendan para las futuras tendencias: la cocción al vacío, la cocción a baja temperatura y la cocción al vapor de productos delicados.



	CHEF COMBI COOKER™ GN ½ CHEF COMBI COOKER™ GN ½ CHEF COMBI COOKER™ GN ½	N8096	ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
<ul style="list-style-type: none"> • 39 x 35 x 30,5 cm • 6 kg • 230/240 V – 50/60 Hz – 1700 W • Inclus : cuve inox, 1 bac vapeur perforé GN ½ et son cadre double paroi, 1 bac mijotage plein GN ½ et son cadre double paroi, 1 séparateur, 1 plateau plancha, 1 couvercle verre • Fonction : cuit vapeur, mijoteur, plancha vapeur, cuisson basse température et maintien au chaud • Enclosed : st/st tanks, 1 perforated steamer basket GN ½ and double frame wall, 1 pan simmer GN ½ and double frame wall, 1 separator, 1 plancha plate, glass lid • Fonction : steamer, slow cooker, plancha, low temperature cooking and keeping warm • Incluye : cuba inox, cubeta vapor perforada GN ½ con marco doble pared, 1 cubeta de cocción lenta GN ½ con su marco doble pared, 1 separador, 1 bandeja que sirve de plancha, 1 tapa en vidrio • Función : cocedor a vapor, cocedor para cocción lenta, plancha vapor, cocción a baja temperatura y mantenimiento en caliente 				

	BAC VAPEUR PERFORE GN ½ AVEC SON CADRE DOUBLE PAROI PIERCED STEAMER INSERT GN ½ AND DOUBLE WALL FRAME CESTA DE VAPOR PERFORADA GN ½ CON MARCO DOBLE PARED	N8096-1		-
<ul style="list-style-type: none"> • 37 x 26,5 x 7,5 cm • 930 g • Pour / for / para : N8096 				

	BAC RECUPERATEUR DE JUS GN ½ ET SON CADRE DOUBLE PAROI JUICE RECUPERATOR GN ½ AND DOUBLE WALL FRAME CUBETA RECUPERADORA DE JUGOS GN ½ CON MARCO DOBLE PARED	N8096-2		-
<ul style="list-style-type: none"> • 37 x 26,5 x 7,5 cm • 950 g • Pour / for / para : N8096 I • Idéal pour la cuisson des coquillages et des produits bios, afin de récupérer le jus de cuisson • Ideal for cooking shellfish and organic products in order to collect cooking juices • Ideal para la cocción de los mariscos los productos orgánicos para recuperar el caldo 				

	COUVERCLE EN VERRE TREMPÉ GLASS LID TAPA EN VIDRIO TEMPLADO	N8096-3		-
<ul style="list-style-type: none"> • 35 x 28,5 x 7 cm • 1,47 kg • Pour / for / para : N8096 				

	CHEF COMBI COOKER™ GN ¼ CHEF COMBI COOKER™ GN ¼ CHEF COMBI COOKER™ GN ¼	N8097	ECO-CONTRIBUTION € 1,01	-
<ul style="list-style-type: none"> • 59 x 35 x 33 cm • 9,62 kg • 230/240 V – 50/60 Hz – 2000 W • Inclus : cuve inox, 1 bac vapeur perforé GN ¼ et son cadre double paroi, 1 bac mijotage plein GN ¼ et son cadre double paroi, 1 plateau de service GN ¼ et 1 couvercle inox GN ¼ • Enclosed : st/st tanks, 1 perforated steamer basket GN ¼ and double wall frame, 1 slow cooker GN ¼ and double wall frame, 1 serving tray GN ¼ and 1 st/st lid GN ¼ • Incluye : cuba inox, 1 cubeta vapor perforada GN ¼ con marco doble pared, 1 cubeta de cocción lenta GN ¼ con su marco doble pared, 1 bandeja de servicio GN ¼ y 1 tapa inox GN ¼ 				

	KIT TRAITEUR CATERING KIT KIT CATERING	N8097-1		-
<ul style="list-style-type: none"> • Inclus : 1 cadre double paroi en Tritan GN½, 1 bac perforé GN½, 1 bac plein GN½, 1 baguette d'étanchéité • Enclosed : 1 double wall frame made of Tritan GN½, 1 perforated steaming GN½ container, 1 non-perforated slow cooking GN½ container, 1 sealing rod • Incluye : 1 marco doble pared en Tritan GN½, 1 cubeta vapor perforada GN½, 1 cubeta de cocción lenta GN½, 1 junta hermética • Pour / for / para : N8097 				

	BAC VAPEUR PERFORE GN ¼ ET SON CADRE DOUBLE PAROI PIERCED STEAMER INSERT GN ¼ AND DOUBLE WALL FRAME CESTA DE VAPOR PERFORADA GN ¼ CON MARCO DOBLE PARED	N8097-2		-
<ul style="list-style-type: none"> • 59 x 33 x 10,5 cm • 2 kg • Pour / for / para : N8097 				

	ACCESSOIRE CUIT-ŒUFS EGG COOKER ACCESSORY ACCESORIO PARA HERVIR HUEVOS	N8097-3		-
<ul style="list-style-type: none"> • 27,5 x 19 x 4 cm • 280 g • 15 œufs / eggs / huevos • Pour / for / para : N8096 – N8097 				

	CUIT VAPEUR INOX 15 LITRES ST/ST STEAMER 15 LITERS COCEDOR DE VAPOR ELECTRICO INOX 15 LITROS	N8090	ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
<ul style="list-style-type: none"> • Hauteur / height / altura : 46 cm • Ø 38 cm • 7 kg • 2000 W – 230 V 				

	CUISEUR A RIZ – 21 LITRES RICE COOKING POT – 21 LITERS COCEDOR DE ARROZ – 21 LITROS	N8094	ECO-CONTRIBUTION € 1,01	3325980052748
<ul style="list-style-type: none"> • Hauteur / height / altura : 35 cm • Ø 50 cm • 10,3 kg • 3000 W – 220 V • ≈ 10 kg de riz / rice / arroz • Cuve en aluminium revêtu anti-adhérent / tank made of aluminum with a non-stick coating / cubeta aluminio revestimiento antiadherente 				

	CUISEUR A ŒUF INOX – 6 PANIERS ST/ST EGG LARGE COOKING POT – 6 BASKETS COCEDOR DE HUEVOS INOX – 6 CANASTAS	N8093	ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
<ul style="list-style-type: none"> • 41 x 24 x 31 cm • 5 kg • 50/60 Hz – 220/240 V – 1200 W • Peut contenir 10 paniers / can hold 10 baskets / puede llevar 10 canastas 				

VOIR PAGE 182 POUR LES MARMITES A SOUPE, BAIN-MARIE ET CHAFING DISH.
PLEASE SEE PAGE 182 FOR SOUP WARMERS, DOUBLE-BOILER AND CHAFING DISH.
CONSULTE LA PÁGINA 182 PARA LAS MARMITAS DE SOPA, BAÑO MARÍA Y CHAFING DISH.

ACCESSOIRES DE CUISSON · COOKING ACCESSORIES · ACCESORIOS DE COCCIÓN

	LOUCHES A FONDUE INOX LOT DE 4 «FONDUE» LADLES S/STEEL X4 PACK DE 4 ESPUMADERAS EN FORMA DE CUCHARON	NC8090660		3100558906605
<ul style="list-style-type: none"> • Ø 6 cm • Longueur / length / longitud : 23 cm 				

	CUIT-OEUF 2 PLACES 2 PLACES EGGS HOLDER ST/ST COCEDOR PORTA-HUEVOS 2 PLAZAS	NC5034160		3100555341607
<ul style="list-style-type: none"> • 21,5 x 5,5 x 19,5 cm 				

PANIER CUIT VAPEUR INOX / ST/ST STEAM BASKET / CESTA COCCION VAPOR INOX					
	PETIT MODELE SMALL MODEL / MODELO PEQUEÑO	N4033-S			-
	GRAND MODELE LARGE MODEL / MODELO GRANDE	N4033-L			-
• N4033-S : Ø 14 cm • N4033-L : Ø 18 cm					

BOULE A RIZ / RICE BOWL / BOLA PARA ARROZ					
	Ø 14 CM – INOX / ST/ST / INOX	N4038			3325980004167
	Ø 12 CM – ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIO	N4040			-
• Ø trou / hole / agujero : 1,6 mm					

BOULE A THE / EPICES INOX / STAINLESS STEEL TEA/SPICE BOWL INFUSER / BOLA INOX PARA TÉ Y ESPECIAS					
	4,5 CM	N9201			-
	6,5 CM	N9202			-

PANIER A ROTIR / ROASTING BASKET / CESTA RUSTIDORA					
	38 x 21,5 CM	NC8091360			3100558913603
	25 x 19 CM	NC8091160			3100558911609

	LACET A FARCIR INOX	N3411			3325980009551
	ST/ST FOWL LACE				
	CORDON INOX PARA AVES				
• Longueur / length / longitud : 13 cm • Ø 4,5 cm • 10 g					

	POMPE A JUS – TUBE INOX + GOUPILLON	N3410			3325980006109
	BASTER ST/ST TUBE WITH CLEANING BRUSH				
	BOMBA DE CALDO INOX CON CEPILLO DE LIMPIEZA				
• Longueur / length / longitud : 30 cm • Ø 6 cm • 120 g					

	PINCE A ROTI INOX	N3997			3325980012896
	ST/ST ROAST TONG				
	PINZA PARA ASADO INOX				

	PINCE PORTE-PLAT INOX	N3062			3325980009605
	ST/ST DISH HOLDER				
	PINZA PORTA FUENTE INOX				
• Longueur / length / longitud : 18,8 cm • 150 g					

	POCHEUSE A ŒUFS INDIVIDUELLE ETAMEE	NC030			-
	TINNED STEEL EGG POACHER				
	ESCALFADORA ESTAÑADA DE HUEVOS				

	POCHEUSE A ŒUFS INDIVIDUELLE ANTI-ADHERENTE	NC031			-
	NON STICK EGG POACHER				
	ESCALFADORA ANTIDESLISANTE DE HUEVOS				

MANEGE 4 POCHEUSES / 4 EGGS POACHERS / SOPORTE PARA COCER 4 HUEVOS					
	ETAME / TINNED / ESTEÑADO	NC5032700			3100555327007
	ANTI-ADHESIVES / NON STICK / ANTIADHERENTE	NC5032759			3100555327595
• Ø 22 cm					

MANEGE 6 POCHEUSES / 6 EGGS POACHERS / SOPORTE PARA COCER 6 HUEVOS					
	ETAME / TINNED / ESTEÑADO	NC5032600			3100555326000
	ANTI-ADHESIVES / NON STICK / ANTIADHERENTE	NC5032659			3100555326598
• Ø 25 cm					

	LOT DE 2 POCHEUSES ANTI-ADHERENTES	NC5032459			-
	2 NON STICK EGGS POACHERS				
	PACK DE 2 COCEDORES DE HUEVO ANTIADHERENTE				

	MANEGE 4 POCHEUSES ANTI-ADHERENTES	NC5032859			-
	4 NON-STICK EGGS POACHERS				
	SOPORTE PARA COCER 4 HUEVOS ANTIADHERENTE				



LA POTENCE : UNE PRESENTATION SPECTACULAIRE DES BROCHETTES.

THE SKEWER STAND HOLDS SKEWERS VERTICALLY AND IT IS A GREAT CHOICE FOR A SPECTACULAR PRESENTATION.

PORTA-BROCHETAS PARA UNA PRESENTACIÓN ESPECTACULAR.

POTENCE 2 PLACES INOX / ST/ST SKEWER HOLDER - 2 SKEWERS / PORTA-BROCHETAS 2 PLAZAS INOX				
	SANS BROCHETTES / WITHOUT SKEWERS / SIN BROCHETA	NC4250060		3100554500609
	+ 2 BROCHETTES / + 2 SKEWERS / +2 BROCHETAS	NC052		-
• Ø 22 cm • Hauteur / height / altura : 45 cm				

POTENCE 4 PLACES INOX / ST/ST SKEWER HOLDER 4 PLACES INOX / PORTA-BROCHETAS 4 PLAZAS INOX				
	SANS BROCHETTES / WITHOUT SKEWERS / SIN BROCHETA	NC4250460		3100554504607
	+ 4 BROCHETTES / + 4 SKEWERS / + 4 BROCHETAS	NC053		-
• Ø 22 cm • Hauteur / height / altura : 45 cm				

BROCHETTE INOX EXTREMITE BOUCLE / ST/ST SKEWERS EXTREMITY LOOP / BROCHETAS INOX CON ARO				
	X 1	NC4248760-V		-
	X 40	NC4248760		-
• Hauteur / height / altura : 40 cm				

BROCHETTE A ANNEAU INOX / ST/ST SKEWERS / BROCHETAS INOX				
	240 MM	830610		3 075 308 306 106
	300 MM	830620		3 075 308 306 205
	350 MM	830630		3 075 308 306 304
	400 MM	830640		-3 075 308 306 403

BROCHETTE A OEIL / ST/ST SKEWERS / BROCHETAS INOX				
	240 MM	830810		3 075 308 308 100
	290 MM	830820		3 075 308 308 209

BROCHETTES RAPIDES INOX & PE / FAST ST/ST & PE SKEWERS / BROCHETAS RAPIDAS INOX & PE				
	POUR 6, 9 OU 12 BROCHETTES (+ PICS) FOR 6, 9 OR 12 SKEWERS (+ PICKS) PARA 6, 9 O 12 BROCHETAS (+ PICOS)	N3990		3325980012780
	POUR 36 BROCHETTES FOR 36 SKEWERS PARA 36 BROCHETAS	N3991		-

N3990 : • 16,5 x 12 x 28,5 cm • 2,23 kg • Livré avec 12 pics brochettes / supplied with 12 peaks skewers / suministrado con 12 picos de brochetas
N3991 : • 20 x 20 x 25,5 cm • 3,9 kg • Livré avec un pic de pré-perçage / supplied with a st/st peak of predrilling / suministrado con un pico de perforación

• Facile et rapide : superposer les couches, tasser, piquer et couper en suivant les guides – Entièrement démontable pour le nettoyage.
It's quick and easy: stack the food on top of each other, compress, stick and cut according to the holes – Can be completely dismantled for easy cleaning
Rápido y fácil: colocar las capas superpuestas, apretar, pinchar y cortar siguiendo las guías – Totalmente desmontable para limpiar

N3990 : • : Modèle déposé / registered design / modelo registrado

	COUTEAU POUR : N3990 – N3991 KNIFE FOR : N3990 – N3991 CUCHILLA PARA : N3990 – N3991	N3990C			-
• Manche plastique noir – lame inox 21 cm / black plastic handle – stainless steel blade 21 cm / mango de plastico negro – hoja de acero inox de 21 cm					

	FOURCHETTE 4 DENTS BBQ INOX BBQ FORK AND PINCER TENEDOR 4 PUAS BARBACOA	NC4249060		STOCK LIMITE	3100554490603
• Hauteur / height / altura : 47 cm					

	PIC POMMES DE TERRES INOX BBQ POTATOES HOLDER S/STEEL PINCHO PATATA INOX	NC8091560		STOCK LIMITE	310055891607
• 12 x 12 x 14,5 cm					

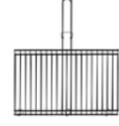
	PIC POMMES DE TERRES POTATO HOLDER FOR PEELING PINCHO PATATA PARA PELAR	N4504			-
---	---	-------	--	--	---

	GRIL CHEMINEE AVEC POIGNEE ET PIEDS SQUARE WITH FEET GRILL CHIMENEA CON ASA Y PIES	NC4046876			3100554468763
• 50 x 40 cm					

	GRIL DOUBLE – PETITE PIECE – NICKELE DOUBLE GRILL – SMALL PIECES – NICKED PARRILLA DOBLE – PIEZAS PEQUEÑAS – NIQUELADO	NC046			-
• 30 x 35 cm					

	GRIL DOUBLE – RONDE – ETAME DOUBLE GRILL – ROUND – TINNED PARRILLA DOBLE – REDONDO – ESTANADO	NC4031200		STOCK LIMITE	-
• Ø 34 cm					

	GRIL RECTANGULAIRE – PETITE PIECE – NICKELE RECTANGULAR GRILL – SMALL PIECES – NICKED PARRILLA RECTANGULAR – PIEZAS PEQUEÑAS – NIQUELADO	NC047			-
• 45 x 24 cm					

	GRIL RECTANGULAIRE INOX STAINLESS STEEL RECTANGULAR GRILL PARRILLA RECTANGULAR INOX	NC050			-
• 42,5 x 25 cm					

	GRIL SARDINES – 12 PLACES – NICKELE SARDINE GRILL – 12 PLACES – NICKED PARRILLA PARA SARDINAS – 12 PIEZAS – NIQUELADO	NC051			-
• 31 x 34 cm					

	GRIL POISSON PIEDS REPLIABLES FISH SHAPED GRILL GRILL OVAL PESCADO PIES PLEGABLES	NC4042100		STOCK LIMITE	-
• Longueur / length / longitud : 40 cm					

Servir chaud – Maintien en température

Serve it hot – Keeping at the right temperature

Servicio caliente y mantenimiento temperatura

SERVIR CHAUD – MAINTIEN EN TEMPÉRATURE *page 182*

SERVE IT HOT – KEEPING AT THE RIGHT TEMPERATURE

SERVICIO CALIENTE Y MANTENIMIENTO TEMPERATURA

CAISSES ISOTHERMES *page 183*

ISOTHERMAL BOXES · CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

BOISSONS CHAUDES *page 184*

HOT BEVERAGES · BEBIDAS CALIENTES

PICHETS ISOTHERMES *page 185*

ISOTHERMAL POTS · JARRAS ISOTÉRMICAS

Buffets et mise en place

Buffets and buffet service accessories

Complementos para el bufé y el servicio

COUPE-PAIN *page 186*

BREAD SLICERS · CORTADORES DE PAN

PINCES DE SERVICE *page 187*

TONGS · PINZAS DE SERVICIO

MISE EN PLACE ET BOÎTES À ÉPICES *page 189*

PLATE DRESSING AND CONDIMENT DISPENSERS

ACCESORIOS PARA EMPLATAR Y DISPENSADORES CONDIMENTOS

SERVICE COCKTAILS, PLATEAUX, PANIERS SELF *page 189*

PARTY CATERING, SERVICE TRAYS AND SNACKING BASKETS

SERVICIO CATERING, BANDEJAS DE SERVICIO Y CESTAS SNACKING



Buffets et mise en place

Buffets and mise en place · Bufés y mise en place

FR

Indispensables pour les buffets en intérieur comme en extérieur, les marmites à soupe, pichets et percolateurs permettent de proposer des plats chauds, boissons chaudes ou froides... à tout instant !

Qu'il s'agisse de maintenir les préparations à la bonne température lors du transport ou du service, de dresser les assiettes ou d'assaisonner les plats : TELLIER dispose du nécessaire pour réussir les buffets, de la mise en place au service.

EN

Soup warmers, isothermal pots and coffeemakers are an excellent addition to any catering business. They can be used both indoors and outdoors to serve the guests or for self-serving applications. They are designed to dispense warm dishes, hot or cold beverages... anytime!

Not only does TELLIER offer a great choice of products to keep food at the right temperature for an extended period of time during transportation or service but also many other items to achieve a successful buffet. They come in very handy when it comes to plating up or seasoning.

ES

Indispensables para bufés de interior o exterior y para servicio en mesa o autoservicio, TELLIER propone marmitas de sopa, jarras isotérmicas y cafeteras para platos calientes, bebidas frías o calientes... para su servicio ¡al instante!

Ya sea para mantener los preparativos a la temperatura adecuada durante el transporte o servicio, preparar los platos o condimentarlos: TELLIER tiene lo necesario para el bufé, tanto para el montaje del bufé como para el servicio.

Servir chaud – Maintien en température

Serve it hot – Keeping at the right temperature

Servicio caliente y mantenimiento temperatura



SERVIR CHAUD – MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

SERVE IT HOT – KEEPING AT THE RIGHT TEMPERATURE

SERVICIO CALIENTE Y MANTENIMIENTO TEMPERATURA

P. 182 Marmites à soupe · Soup warmers · Marmitas de sopa

P. 182 Bain Marie · Bain Marie · Baño maría

P. 182 Chauffe-plats · Dish warmer · Calientaplatos

P. 182 Chafing Dish · Chafing Dish · Chafing Dish



CAISSES ISOTHERMES

ISOTHERMAL BOXES · CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

P. 183 Conteneurs isothermes polypropylène expansé · Expanded PP isothermal containers
Contenedores isotérmicos PP expandido

P. 183 Plaques eutectiques pour conteneurs isothermes · Eutectic plate for isothermal containers
Placas eutécticas para contenedores isotérmicos



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES · BEBIDAS CALIENTES

P. 184 Percolateurs · Coffeemakers · Cafeteras

P. 184 Chocolatières · Chocolate makers · Chocolateras

P. 184 Chauffe-eau · Water-boiler · Calentador de agua

P. 184 Station café · Coffee station · Dispensador de bebida



PICHETS ISOTHERMES

ISOTHERMAL POTS · JARRAS ISOTÉRMICAS

P. 185 Pichets isothermes inox · SS isothermal pots · Jarras isotérmicas inox

P. 185 Pichets à pompe isothermes inox · SS isothermal pots with pump · Jarras isotérmicas inox dosificadoras

P. 185 Pichets isothermes torsadés · Other isothermal pots · Otras jarras isotérmicas

Buffets et mise en place

Buffets and buffet service accessories

Complementos para el bufé y el servicio



COUPE-PAIN

BREAD SLICERS · CORTADORES DE PAN

P. 186 Fendeurs à sandwichs · Bread slicers for sandwiches · Cortabaguet

P. 186 Coupes-pain · Bread slicers · Cortadoras de pan



PINCES DE SERVICE

TONGS · PINZAS DE SERVICIO

P. 187 Pincés de service · Tongs · Pinzas de servicio



MISE EN PLACE ET BOÎTES À ÉPICES

PLATE DRESSING AND CONDIMENT DISPENSERS

ACCESORIOS PARA EMPLATAR Y DISPENSADORES CONDIMENTOS

P. 188 Pince de précision à dresser · Chef service tong · Pinza para emplatar

P. 188 Portionneur timbales · Rice portioner · Porcionador de arroz

P. 188 Portionneuse à glace · Ice cream scoop · Porcionador de helado

P. 189 Assaisonnement et décoration des assiettes · Dressing and decorating plates · Aliño y decoración de platos

P. 189 Boîtes à godets pour dressage et préparation · Condiment dispensers · Cajas de condimentos

P. 189 Boule à thé / épices inox · Stainless steel tea/spice bowl infuser · Bola inox para té y especias



SERVICE COCKTAILS ET PANIERS SELF

PARTY CATERING AND SNACKING BASKETS

SERVICIO CATERING Y CESTAS SNACKING

P. 189 Support de verre pour cocktails · Cocktail party glass clip on · Soporte vaso para caterings

P. 189 Paniers pour Self et Snacking · Snacking baskets · Cestas snacking

MARMITE A SOUPE BAIN-MARIE – 8 LITRES / ELECTRIC SOUP WARMER – 8 LITERS / MARMITA DE SOPA – 8 LITROS					
	NOIRE / BLACK / NEGRA	N8080	ECO-CONTRIBUTION € 0,55	STOCK LIMITE	3325980001395
	BLANCHE / WHITE / BLANCA	N8080B			-
	VERTE / GREEN / VERDE	N8080V			-
	INOX / STAINLESS STEEL / INOX	N8080X			-
• 34 x 36 cm • 4,5 kg • 400/475 W – 230 V					

 BAIN MARIE, CHAUFFE-PLATS ET CHAFING DISH · BAIN MARIE, DISH WARMER AND CHAFING DISH
 BAÑO MARÍA, CALIENTAPLATOS Y CHAFING DISH

	MARMITE BAIN MARIE DOUBLE INOX DOUBLE ELECTRIC ST/ST SOUP WARMER MARMITA DE SOPA DOBLE INOX	N8070	ECO-CONTRIBUTION € 1,01	-	
• 57 x 34 x 35 cm • 12,5 kg • 2 x 8 litres / liters / litros • 1200 W – 230 V					

	MARMITE BAIN MARIE TRIPLE INOX TRIPLE ELECTRIC ST/ST SOUP WARMER MARMITA DE SOPA TRIPLE INOX	N8075	ECO-CONTRIBUTION € 1,01	-	
• 57 x 34 x 35 cm • 14 kg • 3 x 4 litres / liters / litros • 1200 W – 230 V					

	CHAUFFE PLAT TRAPEZE DISH WARMER CALIENTAPLATOS «TRAPEZIO»	NC3016050			310055316050
• 30 x 19 x 8 cm					

	CHAFING DISH ELECTRIQUE VAPEUR CHAFING DISH CHAFING DISH	N8098	STOCK LIMITE ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-	
• 35 x 39 x 13,5 • 2,94 kg • 230/240 V – 2000 W • Autonomie de 5h de chauffe / keeps warm: 5 hours autonomy / mantener caliente : 5 horas • Inclus : cuve inox, 1 bac vapeur perforé GN ½ et son cadre double paroi, 1 bac mijotage plein GN ½ et son cadre double paroi, 1 couvercle verre Enclosed : st/st tanks, 1 perforated steamer basket GN ½ and double frame wall, 1 pan simmer GN ½ and double frame wall, glass lid Incluye : cuba inox, cubeta vapor perforada GN ½ con marco doble pared, 1 cubeta de cocción lenta GN ½ con su marco doble pared, 1 tapa en vidrio					



DECOUVREZ LA GAMME TRAITEUR CHEF COMBI COOKER™, PAGES 168, 169, 170 & 171.
 HAVE A LOOK AT THE CHEF COMBI COOKER™ RANGE OF CATERING EQUIPMENTS ON PAGES 168, 169, 170 & 171.
 DESCUBRA LA GAMA DE PRODUCTOS PARA CATERING CHEF COMBI COOKER™, A LAS PÁGINAS 168, 169, 170 & 171.

CONTENEUR ISOTHERME GN / GN ISOTHERMAL BOX / CONTENADOR ISOTERMICO GN					
	4 BACS GASTRO GN / TRAYS / BANDEJAS	NCP01			-
	8 BACS GASTRO GN / TRAYS / BANDEJAS	NCP02			-
NCP01 : • dim. int. 560 x 370 x 120 mm • dim. ext. : 680 x 445 x 200 mm • 24,9 L NCP02 : • dim. int. 560 x 370 x 220 mm • dim. ext. : 680 x 445 x 300 mm • 45,6 L • Polypropylène expansé / expanded polypropylene / polipropileno expandido • -40°C +100°C • Empilable / stackable / apilable					

	CONTENEUR ISOTHERME PORTER MINI OUVERTURE ET CHARGEMENT FRONTAL PORTER MINI ISOTHERMAL BOX – OPENING AND FRONTAL LOAD CONTENADOR ISOTERMICO PORTER MINI – ABERTURA Y CARGA FRONTAL	NCP03			-
• dim. int. 540 x 340 x 267 mm • dim. ext. 605 x 406 x 376 mm • 49 L • Polypropylène expansé / expanded polypropylene / polipropileno expandido • -40°C +100°C • Emplacement pour plaque eutectique / with section that can be fitted with eutectic plate / se puede insertar placa eutéctica fría • Empilable / stackable / apilable					

	CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 CRISTAL ISOTHERMAL BOX GN 1/1 – CRISTAL CONTENADOR ISOTERMICO GN 1/1 – CRISTAL	NCP04			-
• dim. int. 540 x 340 x 240 mm • dim. ext. 600 x 400 x 300 mm • 45,4 L • Polypropylène expansé / expanded polypropylene / polipropileno expandido • -40°C +100°C • Intérieur cristallisé lisse, pour un nettoyage simplifié / the inside is crystallized and has a smooth surface / interior cristalizado liso para facilitar la limpieza • Poignées inférieures confortables / comfortable lower handles / mangos inferiores cómodos • Ouverture facile / easy opening / apertura fácil • Empilable / stackable / apilable					

	CONTENEUR ISOTHERME GN OUVERTURE ET CHARGEMENT FRONTAL GN ISOTHERMAL BOX – OPENING AND FRONTAL LOAD CONTENADOR ISOTERMICO GN – ABERTURA Y CARGA FRONTAL	NCP08			-
• dim. int. 540 x 330 x 480 mm • dim. ext. 650 x 500 x 610 mm • 83 L • Polypropylène expansé / expanded polypropylene / polipropileno expandido • -40°C +100°C • Contenu modulable : 12 niveaux format GN / adjustable inside container/storage capacity: 12 levels for GN containers / equipamiento interior modulable: GN 12 niveles • Empilable / stackable / apilable					

	CONTENEUR ISOTHERME OUVERTURE ET CHARGEMENT FRONTAL POUR PLAQUES PATISSIERES ISOTHERMAL BOX – OPENING AND FRONTAL LOAD FOR PASTRY PLATES CONTENADOR ISOTERMICO – ABERTURA Y CARGA FRONTAL PARA PLACA DE PASTELERIA	NCP09			-
• dim. int. 600 x 400 x 500 mm • dim. ext. 720 x 600 x 630 mm • Polypropylène expansé / expanded polypropylene / polipropileno expandido • -40°C +100°C • 9 niveaux pour plaques pâtisseries 600 x 400 mm / 9 levels for pastry trays 600 x 400 mm / 9 niveles para bandejas de pastelería 600 x 400 mm • Empilable / stackable / apilable					

CONTENEUR ISOTHERME – TRANSPORT REPAS / ISOTHERMAL BOX – MEAL TRANSPORT / CONTENADOR ISOTERMICO – TRANSPORTE DE COMIDA					
	4 COMPARTIMENTS / COMPARTMENTS / COMPARTIMIENTOS DIM. INT./EXT. : 400 x 340 x 90 MM / 440 x 380 x 120 MM	NCP05			-
	3 COMPARTIMENTS / COMPARTMENTS / COMPARTIMIENTOS DIM. INT./EXT. : 420 x 290 x 120 MM / 485 x 350 x 160 MM	NCP06			-
	2 COMPARTIMENTS / COMPARTMENTS / COMPARTIMIENTOS DIM. INT./EXT. : 380 x 220 x 120 MM / 425 x 265 x 165 MM	NCP07			-

PLAQUE EUTECTIQUE / EUTECTIC PLATE / PLACA EUTETICA					
	POUR / FOR / PARA NCP08 & NCP09 FROID / COLD / FRIO : -3°C	NCP080			-
	POUR / FOR / PARA NCP08 & NCP09 SURGELE / DEEP-FROZEN / CONGELADO : -21 °C	NCP081			-
	POUR / FOR / PARA NCP01 & NCP02 FROID / COLD / FRIO : -3°C	NCP010			-

CAFETIERE INOX – QUALITE SUPERIEURE / ST/ST COFFEEMAKER – HIGH QUALITY / CAFETERA DE BUFFET INOX – CALIDAD SUPERIOR					
	5 LITRES / LITERS / LITROS	N5005		ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
	10 LITRES / LITERS / LITROS	N5010		ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
	15 LITRES / LITERS / LITROS	N5015			-
N5005 : • Hauteur / height / altura : 48 cm • Ø 18,5 cm • 3 kg • 230 V – 1115 W N5010 : • Hauteur / height / altura : 53,2 cm • Ø 25,7 cm • 4,5 kg • 230 V – 1520 W N5015 : • Hauteur / height / altura : 62,5 cm • Ø 25,7 cm • 5,5 kg • 230 V – 1620 W					

FILTRE PAPIER POUR CAFETIERE (x 200) / PAPER FILTER FOR COFFEEMAKER (x 200) / FILTROS PARA CAFETERA DE BUFFET (x 200)					
	5 LITRES / LITERS / LITROS	N5005-F			-
	10 & 15 LITRES / LITERS / LITROS	N5010-F			-

	CHOCOLATIERE 5 LITRES	N4905		ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
	CHOCOLATE MAKER 5 LITERS				
	CHOCOLATERA 5 LITROS				
• 26 x 32 x 48,5 cm • 6,5 kg • 50 Hz – 230 V – 1100 W • Mélange continu / continu mixture / mezcla continua					

	CHAUFFE-EAU INOX 20 LITRES + ROBINET	N8091		ECO-CONTRIBUTION € 0,55	-
	ST/ST WATER BOILER 20 LITERS + TAP				
	CALENTADOR DE ACERO INOX 20 LITROS + GRIFO				
• Hauteur / height / altura : 48 cm • Ø 37 cm • 5,7 kg • 2100 W – 230 V					

	STATION CAFE	N5020			3325980052700
	BEVERAGE DISPLAY UNIT				
	SET DISPENSADOR DE BEBIDA				
• 43 x 32,5 x 14,5 cm • Cafetière et accessoires non fournis / coffemaker and accessories are not supplied / cafetera y accesorios no abastecidas					

PICHET DE SERVICE ISOTHERME INOX – QUALITE SUPERIEURE / ST/ST ISOTHERMICAL POT – HIGH QUALITY / JARRA ISOTERMICA INOX – CALIDAD SUPERIOR					
	1 LITRE / LITER / LITRO	N5069			-
	1,2 LITRE / LITER / LITRO	N5070			-
	1,5 LITRE / LITER / LITRO	N5071			-
	2 LITRES / LITERS / LITROS	N5072			-
N5069 : • 18 x 18 cm • 625 g N5070 : • 19 x 18 cm • 750 g N5071 : • 21,5 x 18 cm • 800 g N5072 : • 24,5 x 18 cm • 850 g					

	BOUCHON POUR PICHET DE SERVICE 1,2 - 1,5 & 2 LITRES	N5072-B			-
	CORK FOR JUG 1,2 - 1,5 & 2 LITERS				
	TAPON PARA JARRA 1,2 - 1,5 & 2 LITROS				

PICHET ISOTHERME INOX A POMPE / ST/ST ISOTHERMICAL VACUUM POT WITH PUMP / JARRA ISOTERMICA INOX CON DOSIFICADOR					
	1,9 LITRE / LITER / LITRO	N5084			-
	2,2 LITRES / LITERS / LITROS	N5087			-
	2,5 LITRES / LITERS / LITROS	N5085			-
	3 LITRES / LITERS / LITROS	N5088			-
	3,5 LITRES / LITERS / LITROS	N5086			-
	4 LITRES / LITERS / LITROS	N5089			-
N5084 : • 16 x 12,5 x 31 cm • 1,3 kg N5087 : • 19 x 13 x 35 cm • 1,43 kg N5085 : • 19 x 13,5 x 35 cm • 1,57 kg N5088 : • 22 x 16 x 35 cm • 2 kg N5086 : • 23 x 17 x 35 cm • 2,1 kg N5089 : • 23,5 x 17 x 38 cm • 2,2 kg					

PICHET ISOTHERME BLANC / WHITE ISOTHERMICAL POT / JARRA ISOTERMICA BLANCA					
	0,25 LITRE / LITER / LITRO	N5075		STOCK LIMITE	-
	0,6 LITRE / LITER / LITRO	N5076			-
	1,2 LITRE / LITER / LITRO	N5077			-
N5075 : • 14 x 17 cm • 260 g N5076 : • 16 x 20 cm • 500 g N5077 : • 20 x 25 cm • 800 g					

PICHET ISOTHERME NOIR / BLACK ISOTHERMICAL POT / JARRA ISOTERMICA NEGRA					
	0,6 LITRE / LITER / LITRO	N5078			-
	1,2 LITRE / LITER / LITRO	N5079			-
N5078 : • 16 x 20 cm • 500 g N5079 : • 20 x 25 cm • 800 g					

STATION CAFÉ COFFEE STATION ORGANIZADOR ZONA CAFÉ

En y positionnant une cafetière percolateur ou un pichet isotherme, disposez au même endroit de gobelets, de dosettes, de sucre et/ou de lait... pour vous servir une boisson chaude. Idéal pour traiteurs, collectivités, entreprises,...

Looking for the perfect spot for your coffee percolator or your isothermal pot? Have all coffee supplies in one convenient spot to serve hot beverages: cups, sugar, stirrers,... Ideal for catering professionals, institutions, business meetings,...

Permite posicionar en un mismo lugar y de forma ordenada todo lo que se necesita para autoservicio de café o bebida caliente: tazas, bolsitas de azúcar, monodosis de leche, etc. Ideal para catering, empresas, comunidades, eventos, ...



FENDEUR INOX LT FIXATION SERRE-JOINT / LT STAINLESS STEEL BREAD SLICER CLAMP FIXATION / CORTABAGUET INOX LT, SOPORTE BRIDA					
	SANDWICHS / SANDWICHES / ABRE EN V	FVX1			3325980006703
	TARTINES / CUTS IN 2 PARTS / ABRE EN 2 PARTES	FVX2			3325980006710
• 19,5 x 6 x 22,5 cm • 1 kg • Made in France					

	COUPE-PAIN LAME RONDE SOCLE BOIS	N7002			-
	BREAD SLICER WOODEN BASE CIRCULAR BLADE				
	CORTADOR DE PAN SOPORTE DE MADERA HOJA REDONDA				
• 22 x 39 x 25 cm • 3,4 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 5 – 85 mm • Made in France					

	COUPE-PAIN LAME RONDE SOCLE POLYPROPYLENE	N7003			-
	BREAD SLICER PLASTIC BASE CIRCULAR BLADE				
	CORTADOR DE PAN SOPORTE DE PLASTICO HOJA REDONDA				
• 22 x 39 x 25 cm • 3,4 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 5 – 85 mm • Made in France					

	COUPE-PAIN LAME RONDE SOCLE INOX	N7005			-
	BREAD SLICER ST/ST BASE CIRCULAR BLADE				
	CORTADOR DE PAN SOPORTE INOX HOJA REDONDA				
• 22 x 39 x 25 cm • 3,4 kg • Epaisseur de coupe / cutting thickness / espesor de corte : 5 – 85 mm • Made in France					

COUPE-PAIN SOCLE INOX – LAME DROITE / BREAD SLICER ST/ST BASE – STRAIGHT BLADE / CORTADOR DE PAN SOPORTE INOX – HOJA RECTA					
	LAME / BLADE / HOJA : 25 CM	N7012			-
	LAME / BLADE / HOJA : 35 CM	N7011			-
N7012 : • 38 x 12 x 10 cm • 1,7 kg • Made in France N7011 : • 53 x 13 x 16 cm • 2,8 kg • Made in France					

	COUPE-PAIN SOCLE BOIS	N7004			3325980006673
	BREAD SLICER WOODEN BASE				
	CORTADOR DE PAN SOPORTE DE MADERA				
• 40 x 11 x 15 cm • 2,2 kg • Lame droite / straight blade / hoja recta : 35 cm					

	COUPE-PAIN SOCLE BOIS – 1 ^{ER} PRIX	N7013			3325980006475
	BREAD SLICER WOODEN BASE – 1 ST PRICE				
	CORTADOR DE PAN SOPORTE DE MADERA – PRIMER PRECIO				
• 40 x 12 x 7,5 cm • 940 g • Lame droite / straight blade / hoja recta : 25 cm					

	PLANCHE A PAIN PEHD500	NPAP4			-
	BREAD CHOPPING BOARD PEHD500				
	TABLA PEHD500 PARA CORTAR PAN				
• 400 x 240 x 20 mm					

PINCE DE SERVICE INOX – QUALITE SUPERIEURE / ST/ST NIPPER MULTIUSE – HIGHER QUALITY / PINZA MULTIUSO INOX – CALIDAD SUPERIOR					
	24 CM	N3067			3325980004273
	30 CM	N3068			3325980004280
	40 CM	N3069			3325980004297

PINCE DE SERVICE INOX 1 ^{ER} PRIX / ST/ST 1 ST PRICE NIPPER MULTIUSE / PINZA MULTIUSO INOX PRIMER PRECIO					
	23 CM	N3072			3325980004242
	30 CM	N3073			3325980004259
	40 CM	N3074			3325980004266

	PINCE A SALADE INOX	N3066			3325980010939
	ST/ST SALAD TONG				
	PINZA INOX PARA ENSALADA				
• Longueur / length / longitud : 25 cm • 125 g					

	PINCE A HORS D'ŒUVRE INOX	N3064			3325980009629
	ST/ST HORS D'ŒUVRE TONG				
	PINZA INOX PARA HORS D'ŒUVRE				
• Longueur / length / longitud : 23,5 cm • 115 g					

	PINCE INOX	N3065		STOCK LIMITE	3325980010922
	ST/ST TONG				
	PINZA INOX				
• Longueur / length / longitud : 23,5 cm • 135 g					

	PINCE DE SERVICE INOX	N3070			3325980011141
	ST/ST NIPPER				
	PINZA INOX				
• Longueur / length / longitud : 23,5 cm • 115 g					

PINCE A SPAGHETTI INOX / ST/ST SPAGHETTI TONG / PINZA INOX PARA ESPAGUETIS					
	LONGUEUR / LENGTH / LONGITUD : 24 CM	N3063			3325980009612
	LONGUEUR / LENGTH / LONGITUD : 23 CM	N3060			-
• 105 g					

	PINCE COQUILLAGE INOX	N3071		STOCK LIMITE	-
	ST/ST SHELL NIPPER				
	PINZA CONCHA INOX				
• Longueur / length / longitud : 26 cm • 188 g					

	PINCE A DRESSER INOX	PAP4			3325980011042
	ST/ST CHEF SERVICE TONG				
	PINZA INOX PARA DISPONER				
• Longueur / length / longitud : 30 cm					

	PETITE PINCE A DRESSER INOX ST/ST SMALL SERVING TONG MINI PINZA DE ACERO INOXIDABLE	PAP5			-
<ul style="list-style-type: none"> longueur / length / longitud : 15 cm Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vajillas 					

	PINCE A SUSHI/SASHIMI INOX ST/ST SUSHI – SASHIMI TONG PINZA ACERO INOXIDABLE PARA SUSHI/SASHIMI	PAP6			-
<ul style="list-style-type: none"> longueur / length / longitud : 15 cm Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vajillas 					

	PINCE DE PRECISION INOX ST/ST PRECISION TONG PINZA DE PRECISIÓN INOX	PAP7			-
<ul style="list-style-type: none"> longueur / length / longitud : 15 cm Lavable au lave-vaisselle / dishwasher safe / lavable en lava-vajillas 					

	PINCE DE PRECISION INOX X 3 (PAP5-6-7) ST/ST PRECISION TONG X 3 (PAP5-6-7) PINZA DE PRECISIÓN INOX X3 (PAP5-6-7)	PAP8			-
--	--	------	--	--	---



	PORTIONNEUR A RIZ, SEMOULE, PUREE, ... – 4 FORMES RICE PORTIONER, SEMOLINA, PUREE, ... – 4 SHAPES PORCIONADOR DE ARROZ, SEMOLA, PURE, ... – 4 FORMAS	N4037C			3325980116150
<ul style="list-style-type: none"> 24 x 9 x 4,5 cm 175 g Modèle déposé / registered design / modelo registrado 					

	PINCE CUILLERE A GLACE CLIP ICE CREAM SCOOP PELLIZCA CUCHARA A HELADO	YC74001			3760197608508
<ul style="list-style-type: none"> 46 x 35 x 20 cm Démoulage facile / easy turning out / vaciado fácil Pincer pour former la boule, relâcher : la boule est éjectée / hold tight the scoop-tong to form a ball of ice cream, loosen: the ball falls / apriete para formar la pelota y luego suelte: la pelota se expulsa Aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium with non-stick coating / aluminio con revestimiento antiadherente 					

	VAPORISATEUR INOX 2 DL (VIDE) 2 DL ST/ST SPRAY BOTTLE (EMPTY) SPRAY INOX 2 DL (VACIO)	N4147			-
<ul style="list-style-type: none"> Idéal pour assaisonnement : huile, vinaigre / ideal for seasoning: oil, vinegar / ideal para sazonar: aceite, vinagre 					

	VERSEUR METAL – BEC RETRECI METAL POURER VERTEDOR DE METAL CON SALIDA ESTRECHA	DO956			-
<ul style="list-style-type: none"> Longueur / length / longitud : 11 cm ∅ 3 cm 12 g 					

BOITE A EPICES INOX / ST/ST SPICE BOX / CAJA DE ESPECIES INOX					
	4 COMPARTIMENTS / PLACES / COMPARTIMIENTOS	N4401			3325980004464
	5 COMPARTIMENTS / PLACES / COMPARTIMIENTOS	N4402			3325980004471
	6 COMPARTIMENTS / PLACES / COMPARTIMIENTOS	N4403			3325980004488
<ul style="list-style-type: none"> N4401 : 14,7 x 30,5 x 9,3 cm • 243 g • Godets & contenance / buckets & capacity / cubos y capacidad : 14 x 7,7 x 7 cm – 47 cl N4402 : 14,7 x 38 x 9,3 cm • 853 g • Godets & contenance / buckets & capacity / cubos y capacidad : 14 x 7,7 x 7 cm – 47 cl N4403 : 45,8 x 14,7 x 9,3 cm • 1,1 kg • Godets & contenance / buckets & capacity / cubos y capacidad : 14 x 7,7 x 7 cm – 47 cl 					

	BOITE A EPICES 4 COMPARTIMENTS – ABS CONDIMENT DISPENSER WITH 4 COMPARTMENTS – ABS CAJA DE ESPECIAS CON 4 COMPARTIMIENTOS – ABS	N4408			3325980012605
	GODET POUR / SPARE BOWL FOR / COMPARTIMIENTO PARA N4408	N4409			-
	<ul style="list-style-type: none"> 49 x 16 x 22,8 cm 1,2 kg Godets & contenance / buckets & capacity / cubos y capacidad : 14 x 11 x 7 cm – 78 cl 				

	PLATEAU A DRESSER AVEC GRILLE INOX TOASTER TRAY & GRID BANDEJA CON REJILLA	N3995			3325980052724
<ul style="list-style-type: none"> 26 x 18,5 x 2 cm 					

BOULE A THE / EPICES INOX / STAINLESS STEEL TEA/SPICE BOWL INFUSER / BOLA INOX PARA TÉ Y ESPECIAS					
	4,5 CM	N9201			-
	6,5 CM	N9202			-

	PINCE A THE INOX STAINLESS STEEL TEA TONGS PINZA INOX PARA TÉ	N9200			-
--	---	-------	--	--	---

SERVICE COCKTAILS ET PANIERS SELF · PARTY CATERING AND SNACKING BASKETS
SERVICIO CATERING Y CESTAS SNACKING

SUPPORT VERRE CLIP / GLASS CLIP / SOPORTE PARA VASO (PINZA)					
	x 20	N4142-20			-
	x 250	N4142-250			-
<ul style="list-style-type: none"> Pour verre à pied / for foot glass / para vaso con pie : < 1,2 cm 					

	PANIER SNACKING CHROME + PLATEAU PLASTIQUE CHROMED SNACKING BASKET + TRAY CESTA SNACKING CROMADA + BANDEJA PLASTICO	NC7020160			310055999989
<ul style="list-style-type: none"> 29,5 x 23,7 x 11,5 cm 					

PORTE-FICHES *page 194*
CHECK HOLDERS · PORTA FICHAS

RANGEMENT CUISINE ET ARRIÈRE-CUISINE *page 194*
FRONT KITCHEN AND BACK KITCHEN STORAGE
ORDENACIÓN Y ALMACENAJE

PORTE-BOUEILLES *page 197*
BOTTLE RACKS · PORTABOTELLAS

CORBEILLES À FRUITS ET PANIERS *page 198*
FRUIT BASKETS AND BASKETS · CESTAS Y FRUTEROS

PANIERS POUR SELF ET SNACKING *page 199*
SNACKING BASKETS · CESTAS SNACKING

NETTOYAGE CUISINE ET TABLE *page 200*
KITCHEN CLEANING AND TABLE · LIMPIEZA COCINA Y MESA

RANGEMENTS DES COUVERTS *page 202*
CUTLERY STORAGE · CAJAS PARA CUBIERTOS

CORBEILLES PAIN ET VIENNOISERIES *page 203*
BREAD AND CROISSANTS BASKETS · CESTAS PARA PAN Y BOLLERÍA

SERVICE DES FRUITS DE MER *page 204*
SERVICING SEAFOOD RELATED PRODUCTS
SERVICIO DE MARISCOS

AMÉNAGEMENT ET DÉCORATION DE LA SALLE *page 206*
SETTING UP AND DECORATING THE DINING ROOM
COMPLEMENTOS PARA LA SALA Y LA MESA



Rangement et organisation cuisine et salle Storage and organization · Ordenación

FR

Des brigades des grands établissements aux équipes en restauration collective, tout le monde s'accorde sur le fait qu'efficacité et organisation sont les maîtres-mots en cuisine... mais aussi en salle ! Pour cela, une fluidité de la communication entre la cuisine et la salle assurée par les pinces porte-fiches LT et un aménagement ordonné grâce aux articles en fil métallique de COMBRICHON qui sont autant de solutions ingénieuses de rangement pour gagner du temps et optimiser l'espace de travail.

EN

All kitchen staff, either working in a restaurant or in institutional catering, agree on the fact that efficiency and organization are crucial in the kitchen... and in the dining room as well! This is achieved thanks to LT check holders that enable a flawless communication between the kitchen and the dining room and COMBRICHON's wire products, which are inventive storage solutions to save time and optimize the workstation.

ES

Tanto las brigadas de los grandes restaurantes como los equipos de cocinas centrales concuerdan en que la eficiencia y la organización son de primera importancia en la cocina... ¡y en el comedor también! Se necesita un flujo de comunicación entre la cocina y el comedor que cubren en parte los portafichas LT y los artículos de alambre de COMBRICHON que aportan soluciones ingeniosas para ahorrar tiempo, poner orden y maximizar el espacio de trabajo.



PORTE-FICHES

CHECK HOLDERS · PORTA FICHAS

- P. 194 Pincas porte-fiches à ressorts · Grip check holders · Pinza porta fichas
- P. 194 Pincas porte-fiches à billes · Grip check holders with marbles · Pinza porta fichas con bolitas
- P. 194 Bloc-notes · Note paper holder · Soporte notas con rollo



RANGEMENT CUISINE ET ARRIÈRE-CUISINE

FRONT KITCHEN AND BACK KITCHEN STORAGE · ORDENACIÓN Y ALMACENAJE

- P. 194 Racks plafonniers · Ceiling racks · Estanterías colgantes
- P. 194 Barre de suspension · Single bar hanging rack · Barra colgante
- P. 194 Racks étagères · Wall racks · Estantes murales
- P. 195 Rayonnages · Shelving · Estantería
- P. 195 Boîtes de conservation du fromage · Cheese boxes · Cajas para queso
- P. 196 Boîte à fricot · Lunch box · Fiambrera
- P. 196 Rangement épices · Spice racks · Especieros



PORTE-BOUQUEILLES

BOTTLE RACKS · PORTABOTELLAS

- P. 197 Racks à bouteilles · Bottle racks · Portabotellas
- P. 197 Paniers porte-bouteilles · Bottle carrier baskets · Cestos para botellas



CORBEILLES À FRUITS ET PANIERS

FRUIT BASKETS AND BASKETS · CESTAS Y FRUTEROS

- P. 198 Corbeilles et coupes à fruits · Fruit baskets · Cestas para frutas
- P. 198 Paniers grillages avec poignée · Wire-mesh baskets with handle · Cestas con asa
- P. 199 Paniers à salade et légumes · Vegetable and salad baskets · Cestas para lechuga y verdura
- P. 199 Paniers à œufs · Chicken hen egg baskets · Cestas en forma de gallina



PANIERS POUR SELF ET SNACKING

SNACKING BASKETS · CESTAS SNACKING

- P. 199 Paniers pour Self et Snacking · Snacking baskets · Cestas snacking



NETTOYAGE CUISINE ET TABLE

KITCHEN CLEANING AND TABLE · LIMPIEZA COCINA Y MESA

- P. 200 Ramasse-miettes · Pocket crumber · Recogemigas
- P. 200 Brosses de nettoyage · Scrubbing brushes · Cepillos
- P. 200 Egouttoirs à vaisselle · Dish drainers · Escurre-platos
- P. 201 Accessoires pour carafe · Decanter accessories · Accesorios para decantador



RANGEMENTS DES COUVERTS

CUTLERY STORAGE · CAJAS PARA CUBIERTOS

- P. 202 Rangements des couverts · Cutlery storage · Cajas para cubiertos



CORBEILLES PAIN ET VIENNOISERIES

BREAD AND CROISSANTS BASKETS · CESTAS PARA PAN Y BOLLERÍA

- P. 203 Corbeilles pain et viennoiseries · Bread and croissants baskets · Cestas para pan y bollería



SERVICE DES FRUITS DE MER

SERVICING SEAFOOD RELATED PRODUCTS · SERVICIO DE MARISCOS

- P. 204 Supports plateaux fruits de mer · Seafood tray stands · Soportes para bandejas de marisco
- P. 204 Outils de dégustation fruits de mer · Seafood tools · Herramientas de degustación de marisco
- P. 205 Pincas rondelles de citron · Lemon squeezers · Pinzas exprimelimon
- P. 205 Outils de dégustation escargots · Snail tools · Accesorios para caracoles



AMÉNAGEMENT ET DÉCORATION DE LA SALLE

SETTING UP AND DECORATING THE DINING ROOM · COMPLEMENTOS PARA LA SALA Y LA MESA

- P. 206 Porte menu et ardoises · Menu clip · Pinza menu y pizarras
- P. 206 Dessous de plat · Trivet · Salvamantel
- P. 206 Porte-toasts et coquetier · Toast rack and egg cup · Porta-tostadas y huevera
- P. 206 Salières, poivrières et moutarde · Salt and pepper shakers and mustard · Sal, pimienta y mostaza
- P. 207 Posters · Posters · Posters
- P. 207 Supports et seaux à glace · Wine bucket holders and wine bucket · Soportes y cubiteras para vino

LT PORTE-FICHES INOX / ST/ST GRIP CHECK HOLDER / PINZA PORTA FICHAS INOX					
	62,5 CM – 7 RESSORTS / SPRINGS / MUELLES	N8030-7		STOCK LIMITE	3325980021911
	62,5 CM – 8 RESSORTS / SPRINGS / MUELLES	N8030			3325980004839
	100 CM – 13 RESSORTS / SPRINGS / MUELLES	N8031			3325980004846

LT PORTE-FICHES A BILLES INOX / ST/ST GRIP CHECK HOLDER WITH MARBLES / PINZA PORTA FICHAS INOX CON BOLITAS					
	25 CM	N8028			3325980005669
	50 CM	N8029			3325980004822

	BLOC NOTES INOX AVEC ROULEAU – FIXATION MURALE	N8033			3325980012254
	ST/ST NOTE PAPER HOLDER – WALL FIXATION				
	TACO INOX DE NOTAS CON ROLLO – FIJACION MURAL				
• 10 x 4,8 x 24,9 cm • 325 g					

RANGEMENT CUISINE ET ARRIÈRE-CUISINE · FRONT KITCHEN AND BACK KITCHEN STORAGE · ORDENACIÓN Y ALMACENAJE

	PLAFONNIER PENDERIE CARRE CHROME	NC5081450			3100555814507
	CHROME SQUARE CEILING RACK				
	ESTANTERIA COLGANTE CUADRADA CROMADA				
• 50 x 50 cm • 4 crochets fonte pivotants / swivel hooks / ganchos fundición giratorios • 4 crochets fonte fixes / pan hooks / ganchos fundición fijos • 32 maillons de suspension / hanging links / eslabones para colgar • 6 crochets "S" / set of "S" hooks / pack de ganchos "S" • 4 crochets à vis de suspension / hanging screws / tornillos para colgar					

	PLAFONNIER PENDERIE OVALE CHROME	NC5081950			3100555819502
	CHROME OVAL CEILING RACK				
	ESTANTERIA COLGANTE OVAL CROMADA				
• 102 x 52 cm • 6 crochets fonte pivotants / swivel hooks / ganchos fundición giratorios • 6 crochets fonte fixes / pan hooks / ganchos fundición fijos • 32 maillons de suspension / hanging links / eslabones para colgar • 12 crochets "S" / set of "S" hooks / pack de ganchos "S" • 4 crochets à vis de suspension / hanging screws / tornillos para colgar					

	PLAFONNIER PENDERIE ROND CHROME	NC5081550			3100555815504
	CHROME ROUND CEILING RACK				
	ESTANTERIA COLGANTE REDONDA CROMADA				
• Ø 50 cm • 6 crochets fonte pivotants / swivel hooks / ganchos fundición giratorios • 24 maillons de suspension / hanging links / eslabones para colgar • 6 crochets "S" / set of "S" hooks / pack de ganchos "S" • 3 crochets à vis de suspension / hanging screws / tornillos para colgar					

	BARRE DE SUSPENSION CHROME	NC5082050			3100555820508
	SINGLE BAR CHROME HANGING RACK				
	BARRA COLGANTE CROMADA				
• 91 x 7 cm • 2 crochets fonte pivotants / swivel hooks / ganchos fundición giratorios • 4 crochets fonte fixes / pan hooks / ganchos fundición fijos • 16 maillons de suspension / hanging links / eslabones para colgar • 2 crochets à vis de suspension / hanging screws / tornillos para colgar					

	RACK ETAGERE MURAL DEMI-LUNE CHROME	NC5080550			3100555805505
	HALF ROUND CHROME WALL RACK				
	ESTANTE MURAL MEDIA LUNA CROMADO				
• 50 x 25 cm • 4 crochets fonte pivotants / swivel hooks / ganchos fundición giratorios • 6 crochets "S" / set of "S" hooks / pack de ganchos "S"					

	RACK ETAGERE MURAL RECTANGULAIRE CHROME	NC5080150			3100555801507
	CHROME RECTANGULAR WALL RACK				
	ESTANTE MURAL RECTANGULAR CROMADO				
• 60 x 30 cm • 6 crochets "S" / set of "S" hooks / pack de ganchos "S"					

	RACK ETAGERE MURAL RECTANGULAIRE CHROME	NC5080250			3100555802504
	CHROME RECTANGULAR WALL RACK				
	ESTANTE MURAL RECTANGULAR CROMADO				
• 90 x 30 cm • 12 crochets "S" / set of "S" hooks / pack de ganchos "S"					

	CROCHET FONTE PIVOTANT	NC5085150			31005558051502
	SWIVEL HOOK				
	GANCHO FUNDICION GIRATORIO				
• Pour / for / para : NC5080550 – NC5081450 – NC5081550 – NC5081950 – NC5082050					

	CROCHET FONTE FIXE	NC5084150			3100555841503
	PAN HOOK				
	GANCHO FUNDICION FIJO				
• Pour / for / para : NC5080550 – NC5081450 – NC5081550 – NC5081950 – NC5082050					

	LOT DE 6 CROCHETS "S" CHROMES	NC5083650			3100555836509
	SET OF 6 "S" CHROMED HOOKS				
	PACK DE 6 GANCHOS "S" CROMADOS				
• Pour / for / para : NC5080150 – NC5080250 – NC5081950 – NC5081450 – NC5081550 – NC5081950					

	LOT DE 8 MAILLONS DE SUSPENSION CHROMES	NC5086650			3100555866506
	SET OF 8 CHROMED HANGING LINKS				
	PACK DE 8 ESLABONES PARA COLGAR CROMADOS				
• Pour / for / para : NC5082050 – NC5081450 – NC5081950 – NC5081550					

	ETAGERE 3 NIVEAUX GALVANISEE	NC7090040		STOCK LIMITE	310055790046
	3 TIERED SHELVES				
	ESTANTERIA GALVANIZADA 3 NIVELES				
• 60 x 30 x 20 cm					

BOITE CONSERVATION / CHEESE BOX / CAJAS PARA QUESO					
	CAMEMBERT – Ø 11 CM	N3509-CA			-
	COULOMMIERS – Ø 13 CM	N3509-CO			-

	BOITE A FRICOTS INOX – 3 COMPARTIMENTS ST/ST LUNCH BOX – 3 COMPARTMENTS FIAMBRERA INOX – 3 COMPARTIMIENTOS	N4405			3325980004457
• Hauteur / height / altura : 23,5 cm • Ø 16 cm • 760 g					

	POT A USTENSILES USTENSIL POT RECIPIENTE CUBIERTOS INOX	NC5043460			3100555434606
• Ø 10 cm • Hauteur / height / altura : 19 cm					

	DEROULEUR TRIPLE DE CUISINE SANS VIS CHROME TRIPLE BOXES WITHOUT SCREW DISPENSADOR TRIPLE CROMADO SIN TORNILLO	NC5096150		STOCK LIMITE	-
---	--	-----------	--	--------------	---

	PORTE-EPICES MIXTE SANS VIS CHROME SPICES HOLDER WITHOUT SCREW ESPICIERO CROMADO SIN TORNILLO	NC5096050		STOCK LIMITE	3100555960501
• 10,6 x 34,3 x 36,6 cm					

RACK A EPICES CHROME / SPICE RACK / ESPICIERO CROMADO					
	12 FLACONS / BOTTLES / FRASCO	NC5016050			3100555160505
	18 FLACONS / BOTTLES / FRASCO	NC5016150			3100555161502
NC5016050 : • 25,5 x 11 x 20 cm • 600 g NC5016150 : • 19,5 x 13 x 38 cm • 900 g					

CONSERVATION SOUS-VIDE : VOIR PAGES 65 & 66.
PLEASE SEE PAGES 65 & 66 FOR DETAILS ABOUT VACUUM PACKING PRESERVATION.
CONSULTE LAS PÁGINAS 65 & 66 PARA LA CONSERVACIÓN AL VACÍO.

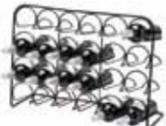


PORTE BOUTEILLES SUR PIEDS CHROME / BOTTLE RACK / PORTABOTELLAS CROMADO CON PIES 6 PLAZAS					
	6 BOUTEILLES / 6 BOTTLES / 6 BOTELLAS	NC5010550			3100555105506
	12 BOUTEILLES / 12 BOTTLES / 12 BOTELLAS	NC5010650			3100555106503
NC5010550 : • 38,5 x 27,5 x 21 cm NC5010650 : • 72 x 27,5 x 21 cm					

	PORTE BOUTEILLES PYRAMIDE 6 BOUTEILLES PYRAMID BOTTLE RACK PORTABOTELLAS PIRAMIDE 6 PLAZAS	NC5015050			-
• 10,7 x 30,8 x 28 cm					

	PORTE BOUTEILLES SINUSOIDE 6 BOUTEILLES SPIRAL BOTTLE RACK PORTABOTELLAS SINUSOIDE 6 PLAZAS	NC5014550			-
• 10,7 x 19,6 x 31 cm					

	RACK A VIN 6 BOUTEILLES CHROME WINE RACK 6 BOTTLES RACK PARA 6 BOTELLAS DE VINO	NC5015150			3100555151503
• 22 x 20 x 33 cm • 1,2 kg • Inclinaison étudiée pour une stabilité et une conservation optimisées slope studied for a stability and optimised preservation / inclinación estudiada para una estabilidad y una conservación optimizada					

	RACK A VIN 24 BOUTEILLES PLASTIFIE NOIR WINE RACK 24 BOTTLES RACK PARA 24 BOTELLAS DE VINO	NC5015585			3100555155853
• 63 x 20 x 42,5 cm • 3,6 kg • Inclinaison étudiée pour une stabilité et une conservation optimisées slope studied for a stability and optimised preservation / inclinación estudiada para una estabilidad y una conservación optimizada					

	PANIER A BOUTEILLES POIGNEE TUBE – ZINGUE IRON HANDLE GLASS CARRIER CESTA 6 BOTELLAS CON ASA TUBO – GALVANIZADO	NC5012630			3100555309508
• 27 x 17 x 7,6 cm					

CORBEILLE A AGRUMES INOX / ST/ST FRUIT BASKET / CESTA INOX PARA CITRICOS					
	Ø 26 CM	N4108			-
	Ø 23 CM	N4110			-
N4108 : • Hauteur / height / altura : 14 cm • 506 g N4110 : • Hauteur / height / altura : 24 cm • 606 g					

COLONNE MURALE A FRUITS / WALL FRUIT BASKET / CESTA MURAL PARA FRUTAS					
	6 PLACES / PLACES / PIEZAS	NC065		STOCK LIMITE	-
	10 PLACES / PLACES / PIEZAS	NC066		STOCK LIMITE	-

	COUPE A FRUITS 3 ETAGES VIEUX FER	NC3012648		DESTOCKAGE	3100553126480
	3 TIERED FRUIT BASKET				
	FRUTERO 3 PISOS				
• Ø 35 cm • Hauteur / height / altura : 50 cm					

	CORBEILLE A FRUITS REVERSIBLE INOX	NC3051360			3100553513600
	DOUBLE SIDE HIGH FRUIT BASKET				
	DOBLE CESTA DE FRUTAS REVERSIBLE INOX				
• Ø 25 cm • Hauteur / height / altura : 18 cm					

PANIER GALVANISE POIGNEE BOIS / BASKET GALVANIZED NATURAL WOODEN HANDLE / CESTO GALVANISADO ASA MADERA					
	3 L	NC7060340			3100557603406
	7 L	NC7060740			3100557607404
	15 L	NC7061540			3100557615409
	20 L	NC055			3100557620403
	25 L	NC7062540			3100557625408
NC7060340 : • Maille : 1,2 cm • 25 x 16 x 19,5 cm NC7061540 : • Maille : 1,5 cm • 43 x 25 x 27,5 cm NC7062540 : • Maille : 1,5 cm • 54 x 32 30,5 cm NC7060740 : • Maille : 1,2 cm • 34 x 20 x 24 cm NC055 : • Maille : 1,2 cm • 49 x 27 x 27,5 cm					



	PANIER A SALADE BLANC	NC2010412			3100552104120
	WHITE SALAD BASKET				
	CESTA ENSALADA BLANCO				
• Ø 28 cm					

	PANIER A SALADE VIEUX FER	NC2010248			3100552102485
	BIG BABY SALAD BASKET				
	CESTA ENSALADA HIERRO VIEJO				
• Ø 24 cm					

	PANIER VIEUX FER BIG BABY	NC2060348			3100552603487
	BIG BABY BASKET				
	CESTA HIERRO VIEJO				
• Ø 14 cm					

	COCOTTE FIL	NC3018409			3100553184480
	WIRE HEN BASKET				
	CESTA GALLINA				
• 28 x 20 x 19 cm					

PANIERS POUR SELF ET SNACKING · SNACKING BASKETS · CESTAS SNACKING

	PANIER SNACKING CHROME + PLATEAU PLASTIQUE	NC7020160			310055999989
	CHROMED SNACKING BASKET + TRAY				
	CESTA SNACKING CROMADA + BANDEJA PLASTICO				
• 29,5 x 23,7 x 11,5 cm					

	RAMASSE-MIETTES INOX ST/ST POCKET CRUMBER RECOGEMIGAS INOX	RAM			-
• 14 x 2,7 cm • 20 g					

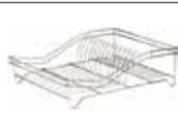
	BROSSE INOX MANCHE BOIS ST/ST SCRAPER WOOD HANDLE CEPILLO INOX MANGO DE MADERA	NBR01			-
• 27 x 3 x 5 cm • 120 g					

	EGOUTTOIR AUTHENTIQUE 21 ASSIETTES «AUTHENTIQUE» DRAINER (21 PLATES) ESCURRIDOR «AUTHENTIQUE» PARA 21 PLATOS	NC5041048		STOCK LIMITE	3100555410488
• 44 x 29 x 21 cm					

	PLATEAU POUR EGOUTTOIRS TRAY FOR DRAINERS BANDEJA PARA ESCURRIDOR	NC5041760			3100555417609
• 10,7 x 19,6 x 31 cm • Pour / for / para : NC5042160 – NC5042650 – NC5042660 – NC5042060 – NC5042560					

	EGOUTTOIR A POSER INOX 13 ASSIETTES FLAT 13 PLATES ESCURRIDOR INOX 13 PLATOS	NC5042060			3100555420609
• 43 x 32 x 12 cm					

	EGOUTTOIR VERTICAL INOX 13 ASSIETTES + VERRES VERTICAL 13 PLATES ESCURRIDOR VERTICAL INOX 13 PLATOS + VASOS	NC5042160			3100555421606
• 35 x 29,5 x 43 cm					

	EGOUTTOIR A POSER INOX 14 ASSIETTES POSEIDON «POSEIDON» FLAT ESCURRIDOR POSEIDON INOX 14 PLATOS	NC5042560			3100555425604
• 43 x 32 x 13 cm					

EGOUTTOIR POSEIDON VERTICAL / «POSEIDON» VERTICAL / ESCURRIDOR VERTICAL POSEIDON					
	CHROME / TINNED / CROMADO	NC5042650			3100555426502
	INOX / ST/ST / INOX	NC5042660			3100555426601
• 42 x 32 x 44,5 cm					

	EGOUTTOIR PANIER A COUVERTS CARRE INOX ST/ST SQUARE CUTLERY BASKET CESTA DE CUBIERTOS CUADRADA INOX	NC5042960			3100555429602
• 10,5 x 12 x 14 cm					

	PANIER A COUVERTS ALLONGE INOX HORIZONTAL ST/ST CUTLERY BASKET CESTA ALARGADA INOX PARA CUBIERTOS	NC5043060			3100555430608
• 27 x 10 x 6 cm • S'adapte sur / adaptable on / se adapta : NC5042060 & NC5042160					

	PANIER A COUVERTS VERTICAL INOX VERTICAL CUTLERY BASKET CESTA CUBIERTOS VERTICAL INOX	NC5043260			3100555432602
• 12,5 x 7,5 x 15 cm					

	RANGE COUVERCLE CHROME LID RACK RACK PARA TAPADERAS	NC5091150			3100555911503
• 30 x 10 x 14,2 cm					

	EGOUTTOIR A COUVERTS INOX ST/ST CUTLERY BASKET ESCURRIDOR DE CUBIERTOS INOX	NS001			-
• Hauteur / height / altura : 13,5 cm • Ø 11,7 cm • 173 g					

	BILLES DE NETTOYAGE DE CARAFES A DECANTER STAINLESS STEEL DECANTER CLEANING BALLS BOLITAS LIMPIADORAS INOX PARA DECANTADORES	NC1021560			-
• Ø 4 mm • Le bouchon passoire permet de récupérer les billes après lavage After the decanter is clean, use the strainer cap to catch the beads. / Una vez el decantador está limpio, utilice el tapón del filtro para recuperar las bolas					

	EGOUTTOIR A CARAFES DECANTER DRYER ESCURRIDOR PARA DECANTADORES	NC5043160			-
• Hauteur / height / altura : 32 cm • fil / wire / alambre : Ø 8 cm					

SECHOIRS A POUCHES PATISSIERES ET A DOUILLES : REPORTEZ-VOUS P. 123 PASTRY BAG AND TIP DRYERS: PLEASE GO TO PAGE 123 SECADORES PARA MANGAS Y BOQUILLAS: CONSULTE LA PÁGINA 123					
--	--	--	--	--	--

	RANGE COUVERTS 4 COMPARTIMENTS CUTLERY RACK WITH 4 COMPARTMENTS CAJA PARA CUBIERTOS CON 4 COMPARTIMIENTOS	N4406			3325980012438
• 53,5 x 30 x 9 cm • 555 g					

	PANIER ROND A COUVERTS NIQUELE ROUND BASKET CESTA CUBIERTOS REDONDA NIQUELADA	NC8097055			3100558970552
• Ø 10,5 cm • Hauteur / height / altura : 15 cm					

	PANIER CARRE A COUVERTS NIQUELE SQUARE BASKET CESTA CUBIERTOS CUADRADA NIQUELADA	NC8097155			3100558971559
• 11,5 x 12 cm					

	PANIER A COUVERTS RANGE-TIROIR NIQUELE DRAWER-BASKET ORGANIZADOR DE CUBIERTOS NIQUELADO PARA CAJONES	NC8096855			3100558968559
• 32 x 23 x 4,5 cm					

	CORBEILLE CARREE NIQUELEE SQUARE BASKET CESTA CUADRADA NIQUELADA	NC8095655		STOCK LIMITE	3100558956556
• 20 x 20 x 5,5 cm					

	CORBEILLE RECTANGULAIRE NIQUELEE RECTANGULAR BASKET CESTA RECTANGULAR NIQUELADA	NC8096155		STOCK LIMITE	3100558961550
• 26 x 18 x 5,5 cm					

	KIT DE RANGEMENT NIQUELE NICKELED BASKET KIT DE ORDENACION NIQUELADO	NC8097755		STOCK LIMITE	3100558977551
• 30 x 7,5 x 3,8 cm					

	KIT DE RANGEMENT NIQUELE NICKELED BASKET KIT DE ORDENACION NIQUELADO	NC8097855		STOCK LIMITE	3100555432602
• 37,5 x 7,5 x 3,8 cm					

	CORBEILLE A PIED VIEUX FER BASKET BOWL ON FOOT CESTA CON PIE	NC3012748			3100553127487
• Ø 22 cm • Hauteur / height / altura : 13,5 cm					

	CORBEILLE OVALE OVAL BASKET CESTA OVAL	NC3013048			3100553130487
• 29 x 16,5 cm • Hauteur / height / altura : 8 cm					

	BANNETON ALLONGE VIEUX FER FRENCH LOAF BASKET CESTA PAN ALARGADA	NC3014048			3100553140486
• 53 x 16 cm • Hauteur / height / altura : 8 cm					

	CORBEILLE EVASEE VIEUX FER SPLAYED BASKET CESTA REDONDA	NC3030348			3100553303485
---	---	-----------	--	--	---------------

DECouvrez LES PANIERS ET CORBEILLES A FRUITS A LA PAGE 198
HAVE A LOOK AT THE FRUIT BASKETS ON PAGE 198
DESCUBRA LAS CESTAS Y LOS FRUTEROS, EN LA PÁGINA 198

SUPPORT PLATEAU FRUITS DE MER / SEAFOOD TRAY STAND / SOPORTE PARA BANDEJA DE MARISCOS					
	CHROME / CHROMED / CROMADO	NC020-C			-
	INOX / ST/ST / INOX	NC020			-
• Hauteur / height / altura : 19,2 cm • Ø bas / down / baja : 20 cm • Ø haut / up / hasta : 19 cm • 260 g					
	SUPPORT PLATEAU FRUITS DE MER OVALE CHROME	NC3017950			-
	SEAFOOD TRAY STAND – CHROMED OVAL				
	SOPORTE PARA BANDEJA DE MARISCOS OVALADO CROMADO				
• 50 x 24,5 x 19 cm • 730 g					
	PLATEAU DE FRUITS DE MER INOX	NC3018060			3100553180604
	SEAFOOD TRAY				
	BANDEJA DE MARISCOS INOX				
• Ø 34,5 cm • 3,8 cm					
	SOCLE TOURNANT POUR PLATEAU DE FRUITS DE MER	NC5031640			3100555316407
	ROTATING PLATTER STAND				
	BASO GIRATORIO PARA BANDEJAS DE MARISCOS				
• Pour / for / para : NC020 – NC020-C					
	PIQUE BIGORNEAUX (x1000)	N4171			-
	WINKLE FORK (x1000)				
	PICA BIGAROS (x1000)				
• Longueur / length / longitud : 7,7 cm					
	CURETTES CRABES / HOMARD INOX (x12)	N4173			-
	ST/ST SHELLFISH SCRAPER (x12)				
	RASPADOR DE CRUSTACEOS INOX (x12)				
• Longueur / length / longitud : 18 cm					
	LT DECORTIQUEUR A CRUSTACES INOX	N4175			3325980011479
	ST/ST SHELLFISH PEELER				
	PELADOR INOX PARA CRUSTACEO				
• Longueur / length / longitud : 17 cm					
	LT DECORTIQUEUR POUR CREVETTES INOX	N4176			3325980012728
	ST/ST SHRIMP PEELER				
	PELADOR INOX PARA GAMBAS				
• 15,5 x 2,3 x 1,5 cm • 90 g					

	CASSE-NOIX INOX	N4186			3325980000701
	ST/ST NUT CRACKER				
	CASCANUECES INOX				
• 15,3 x 5,4 cm • 126 g					

PRESSE 1/2 RONDELLE CITRON – ACRYLIQUE TRANSPARENT LEMON SQUEEZER 1/2 SLICE – TRANSPARENT ACRYLIC RESIN / EXPRIMIDOR 1/2 RODAJA DE LIMON – ACRILICO TRANSPARENTE					
	MOINS DE 12 PIECES / LESS THAN 12 PARTS / MENOS DE 12 PIEZAS	N4120			-
	PLUS DE 12 PIECES / MORE THAN 12 PARTS / MÁS DE 12 PIEZAS	N4120			-
	PRESENTOIR DE 12 BOITES DE 2 COUNTER DISPLAY WITH 12 BOXES OF 2 MOSTRADOR DE 12 CAJAS DE 2	N4120-24P			-

	PINCE ¼ CITRON – CHROME	N4179			3325980004945
	CHROMED LEMON SQUEEZER (¼ LEMON)				
	PINZA CROMADA EXPRIMELIMON (¼ LIMON)				
• 7 x 8 x 2,4 cm • 33 g					

	PLAT INOX POUR 12 ESCARGOTS OU PALOURDES FARCIES	NC023			-
	12 HOLES SNAILS OR STUFFED CLAMS ST/ST PLATE				
	PLATO INOX 12 SITIOS PARA CARACOLES GRANDES O ALMEJAS RELLENAS				
• Ø 19,5 cm					

	FOURCHETTES A ESCARGOTS X12 CHROME	NC5031450/B			-
	X12 SNAIL FORK				
	PACK DE 12 TENEDORES PARA CARACOLES				
• Longueur / length / longitud : 12,5 cm					

	MENU CLIP INOX	N4146			
	ST/ST MENU CLIP				
	PINZA MENU INOX				
• Hauteur / height / altura : 5,5 cm • Ø 5,6 cm • 14 g					

	DESSOUS DE PLAT «TRIO»	NC3062450			3100553624504
	TRIVET «TRIO»				
	SALVAMANTEL «TRIO»				
• Longueur / length / longitud : 24 – 21,5 – 19 cm					

	PORTE TOAST – 6 PLACES	NC061			
	TOAST RACK – 6 PLACES				
	PORTA-TOSTADAS – 6 PLAZAS				
• Longueur / length / longitud : 15 cm					

	COQUETIER SPIRALE CHROME	NC036			3100555343502
	CHROMED EGG CUP				
	HUEVERA ESPIRAL CROMADO				
• Ø 4,5 cm • Hauteur / height / altura : 5,5 cm					

	SET AMPOULE SEL & POIVRE INOX	N4152			3325980012520
	ST/ST « BULB » SALT & PEPPER SET				
	CONJUNTO SAL Y PIMIENTA « BOMBILLA » INOX				
• Hauteur / height / altura : 6,2 cm • Ø 3,5 cm • 180 g					

	SPATULE MOUTARDE EN BUIS	NSP01-1			
	MUSTARD SPATULA BOXWOOD				
	ESPATULA MOSTAZA DE MADERA (BOJ)				
• Longueur / length / longitud : 11 cm					

LT POSTER « LA CUISINE » DE ROGER BLACHON / POSTER « LA CUISINE » BY ROGER BLACHON / POSTER « LA CUISINE »					
	300 x 445 MM	ROULEAU INDIVIDUEL / INDIVIDUAL ROLLER / ESTUCHE DE CARTON	PB1		-
	630 x 905 MM		PB2		-
• Reproduction interdite / printing forbidden / reproducción prohibida					

	SUPPORT SEAU DE TABLE CHROME	NC024			
	CHROMED WINE BUCKET HOLDER				
	SOPORTE CROMADO DE MESA PARA CHAMPAN				
• Section fil 8 mm : solidité supérieure / wire 8 mm: superior strength / alambre de 8 mm: mayor resistencia					

	SUPPORT SEAU DE TABLE CHROME SUR PIED	NC029			
	CHROMED WINE BUCKET HOLDER ON FOOT				
	SOPORTE CROMADO CON PIE PARA CHAMPAN				
• Hauteur / height / altura : 72,5 cm					

	SEAU A GLACE INOX	NC5090760			3100555907605
	WINE BUCKET				
	CUBITERA INOX				
• Ø 21 cm • Hauteur / height / altura : 20 cm					



ÉQUIPEMENT DU BAR *page 212*
SETTING UP THE BAR · PLANIFICACIÓN, EQUIPAMIENTO DEL
BAR Y LA BARRA

CAFÉ ET COMPTOIR *page 213*
COFFEE AND COUNTER · CAFÉ Y BARRA

RÉCEPTION *page 214*
RECEPTION · RECEPCIÓN

ACCESSOIRES BAR ET COCKTAILS *page 215*
BAR AND COCKTAIL ACCESSORIES · ACCESORIOS PARA BAR
Y COCTELERÍA

SOMMELIER *page 220*
WINE WAITER · SUMILLER

JUS DE FRUITS FRAIS *page 221*
FRESH FRUIT JUICE · ZUMOS FRESCOS



Bar, comptoir, sommelier, réception Bar and counter, wine waiter and reception Todo para el bar y la barra, sumiller y recepción

FR

Racks à verre, presse-agrumes, broyeur à glace, shaker, décapsuleur,... TELLIER dispose de tous les matériels pour réaliser de fabuleux cocktails et optimiser le comptoir de bar et de réception, toujours avec la qualité professionnelle.

EN

Glass racks, juicer, ice crusher, bottle opener, shaker,... TELLIER has all the equipment needed to make fabulous cocktails and optimize the bar countertop, always with professional quality.

ES

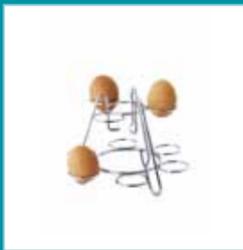
Colgador de copas, exprimidor, picadora de hielo, abridor, coctelera,... TELLIER tiene todo el equipo profesional del barman para hacer fabulosos cócteles y optimizar la barra.



ÉQUIPEMENT DU BAR

SETTING UP THE BAR · PLANIFICACIÓN, EQUIPAMIENTO DEL BAR Y LA BARRA

- P. 212 Racks à verre · Glass racks · Racks de copas
- P. 212 Tire-bouchons de comptoir · Counter corkscrews · Sacacorchos de barra
- P. 212 Décapsuleurs · Bottle openers · Abridores
- P. 212 Broyeurs à glace · Ice crushers · Picadoras de hielo
- P. 213 Tapis de bar · Bar mat · Tapete de barra caucho



CAFÉ ET COMPTOIR

COFFEE AND COUNTER · CAFÉ Y BARRA

- P. 213 Porte capsules · Coffee capsule holders · Dispensadores de monodosis
- P. 213 Boule à sucre et sucrier · Sugar bowl and dispenser · Azucarero de bola o dosificador
- P. 213 Porte-œufs · Egg holders · Soporte huevos
- P. 213 Porte-serviettes · Napkin dispenser · Servilletero



RÉCEPTION

RECEPTION · RECEPCIÓN

- P. 214 Sonnette de comptoir · Call bell · Campanilla de barra
- P. 214 Cannes à journaux · Newspaper sticks · Varillas portaperiódico con gancho
- P. 214 Livre d'accueil · Book · Libro
- P. 214 Crochets porte-sacs · Handbag hangers · Colgadores de bolso
- P. 214 Porte-clés · Key ring · Llavero



ACCESSOIRES BAR ET COCKTAILS

BAR AND COCKTAIL ACCESSORIES · ACCESORIOS PARA BAR Y COCTELERÍA

- P. 215 Outils cocktails · Cocktail tools · Herramientas para cóctelería
- P. 216 Presse-citrons · Lemon reamer · Exprimidor de limones
- P. 216 Pilons cocktails · Mashers for cocktails · Mazos de cóctelería
- P. 217 Coupe-citrons · Lemon slicer · Cortador de limones
- P. 218 Mini fouets · Mini whisks · Minibatidores
- P. 218 Siphons eau de seltz et cartouches · Soda siphon and chargers · Sifones agua de seltz y recargas
- P. 218 Doseurs alcool · Measured pourers · Tapones dosificadores



SOMMELIER

WINE WAITER · SUMILLER

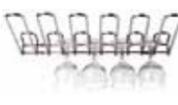
- P. 220 Tire-bouchons · Corkscrews · Sacacorchos
- P. 220 Retire-bouchon · Cork lifter · Tirador de corcho
- P. 220 Seau rafraîchisseur à vin · Wine cooler bucket · Enfriador de vino



JUS DE FRUITS FRAIS

FRESH FRUIT JUICE · ZUMOS FRESCOS

- P. 221 Presse-agrumes de comptoir à levier · Counter lever juicers · Exprimidores con palanca
- P. 221 Presse-agrumes manuels · Manual juicers · Exprimidores manuales
- P. 221 Presse-agrumes électriques · Electric juicers · Exprimidores eléctricos

	RACK A VERRES CHROME CHROMED GLASS RACK RACK DE COPAS CROMADO	NC018D			-
• 45 x 31 x 5 cm • 5 rangées / rows / hileras • Environ 20 verres / about 20 glasses / cerca de 20 copas • Fixation murale et/ou suspendu / wall and/or shelf rack fixation / fijacion mural y/o colgadero					

	TIRE-BOUCHON CHROME SERRE-JOINT CHROMED CORKSCREW CLAMP FIXATION SACACORCHOS CROMADO FIJACION BRIDA	N4301			-
• 57 X 13 x 8 cm • 2,26 kg					

	TIRE-BOUCHON CHROME MURAL CHROMED CORKSCREW WALL FIXATION SACACORCHOS CROMADO FIJACION MURAL	N4302			-
• 57 X 12 x 6,5 cm • 1,92 kg					

	TIRE-BOUCHON CHROME SERRE-JOINT A PINCE CHROMED CORKSCREW CLAMP FIXATION WITH HOLDER SACACORCHOS CROMADO FIJACION BRIDA CON PINZA	N4304			-
• 57 X 16 x 8 cm • 2,3 kg					

	DECAPSULEUR 1 ^{ER} PRIX 1 ST PRICE BOTTLE OPENER ABRIDOR PRIMER PRECIO	N4053			3325980005225
---	--	-------	--	--	---------------

	DECAPSULEUR + BOITE RECUPERATRICE BOTTLE OPENER WITH COLLECTOR BOX ABRIDOR CON CAJA DE RECUPERACION	N4055			-
---	---	-------	--	--	---

	DECAPSULEUR INOX + BOITE RECUPERATRICE INOX ST/ST BOTTLE OPENER WITH ST/ST COLLECTOR BOX ABRIDOR INOX CON CAJA DE RECUPERACION INOX	N4055X			3325980012933
• 10,5 x 7,2 x 30 cm • 385 g					

BROYEUR A GLACE FIXATION VENTOUSE / ICE CRUSHER SUCTION BASE / PICADORA DE HIELO FIJACION VENTOSA					
	BLANC / WHITE / BLANCA	N4050			-
	BLEU / BLUE / AZUL	N4050-B		STOCK LIMITE	-
• 18,5 x 12 x 26,5 cm • 700 g					

	BROYEUR A GLACE CHROME CHROMED ICE CRUSHER PICADORA DE HIELO CROMADA	N4051			-
• 17 x 14,3 x 27 cm • 2,5 kg					

	BROYEUR A GLACE ELECTRIQUE ELECTRIC ICE CRUSHER PICADORA DE HIELO ELECTRICA	N4052		ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
• 24,5 x 15 x 25 cm • 2,1 kg • 50/60 Hz – 230 V – 60 W • Contenance récipient / container capacity / volumen del recipiente : 600 ml					

	TAPIS DE BAR CAOUTCHOUC – 60 CM RUBBER BAR MAT – 60 CM TAPETE DE BARRA CAUCHO – 60 CM	N4139			-
• 60 x 8 x 1,7 cm • 630 g					

CAFÉ ET COMPTOIR · COFFEE AND COUNTER · CAFÉ Y BARRA

	DISTRIBUTEUR 30 CAPSULES NESPRESSO 30 COFFEE / MILK CAPSULE DISPENSER DISPENSADOR 30 CAPSULAS NESPRESSO	NC3071350/B			3100553713505
• 15,9 x 6,5 x 19,5 cm					

	BOULE A SUCRE INOX ST/ST SUGAR BOWL BOLA INOX PARA AZUCAR	N3713			3325980009063
• Hauteur / height / altura : 14,5 cm • Ø 13,5 cm • 235 g					

	PORTE-ŒUFS BISTROT CHROME – 6 PLACES CHROMED EGG HOLDER – 6 PLACES SOPORTE HUEVOS « BISTROT » CROMADO – 6 PIEZAS	N4114		STOCK LIMITE	-
• Hauteur / height / altura : 19,5 cm • Ø 16 cm • 145 g					

	PORTE-ŒUFS BISTROT CHROME – 9 PLACES CHROMED EGG HOLDER – 9 PLACES SOPORTE HUEVOS « BISTROT » CROMADO – 9 PIEZAS	N4112			-
• Hauteur / height / altura : 14 cm • 195 g					

	PORTE-SERVIETTES INOX ST/ST NAPKIN DISPENSER SERVILLETERO INOX 1 ^{ER} CALIDAD	N4145			-
• 11,7 x 9,7 x 14,5 cm • 400 g					

	SONNETTE DE COMPTOIR	N8040	3325980012513
	CALL BELL		
	CAMPANILLA DE BARRA		
• Hauteur / height / altura : 6 cm • Ø 8,5 cm • 110 g			

CANNE A JOURNAUX AVEC CROCHET 75 CM / NEWSPAPER STICK HOOK 75 CM / VARILLA PORTAPERIODICO CON GANCHO 75 CM			
	VERNIS CLAIR / CLEAR VARNISH / MADERA CLARA	NCJ01	-
	VERNIS NOYER / WALNUT VARNISH / MADERA ASCURA	NCJ02	-

	« SOUVENIRS GRATINES D'UNE RESTAURATRICE »	LIVRE-14	-
	« SOUVENIRS GRATINES D'UNE RESTAURATRICE »		
	« SOUVENIRS GRATINES D'UNE RESTAURATRICE »		
• De / by / de : Isabelle Daulard • 136 pages / pages / páginas • Français			

ACCROCHE-TOUT / MULTIPURPOSE HANGER / COLGADOR UNIVERSAL					
	SIMPLE x2 / SINGLE x2 / SIMPLE x2	NC5030150/B	STOCK LIMITE	3100554500609	
	SIMPLE / SINGLE / SIMPLE	NC032	STOCK LIMITE	-	
	DOUBLE / DOUBLE / DOBLE	NC033	STOCK LIMITE	-	
• Ø 10,5 cm					

	ACCROCHE-SAC	NC034	STOCK LIMITE	-
	HANDBAG HANGER			
	COLGADOR DE BOLSO			
• Ø 10,5 cm				

PORTE-CLES FOUET NIQUELE / NICKELLED WHISK KEY-RING / LLAVERO BATIDOR DE COCINA NIQUELADO					
	x 2	N3082	-		
	x 1	N3082-1	-		
	PAR QUANTITE, VEUILLEZ NOUS CONSULTER PER QUANTITY, PLEASE CONSULT US / POR CANTIDAD, POR FAVOR CONSULTENOS				
• Longueur / length / longitud : 10 cm • 18 g					

	CROCHETS DE SUSPENSION RANGE CLES	NC5031242	STOCK LIMITE	3100555312423
	HOOK TO SUSPEND			
	GANCHO DE SUSPENSION PARA LLAVE			
• Ø 16 cm • Blanc / white / blanco				

	LT MALLETT DECORATION 15 OUTILS POUR BARMAN + LIVRE (LIVRE-10)	DO100	STOCK LIMITE	-
	BARMAN DECORATION CASE WITH 15 TOOLS + BOOK (LIVRE-10)			
	MALETIN DECORACION DE 15 HERRAMIENTAS PARA BARMAN + LIBRO (LIVRE-10)			

- 40 x 30,5 x 9,8 cm • 2,9 kg
- 1 cuillère à cocktail inox / st/st stirer / cuchara inox de cóctel : 30,5 cm
- 1 cuillère à pommes / vegetable scoop / manzana cuchara : Ø 15 mm • 1 couteau bec d'oiseau / bird's beak knife / cuchilla pico de un pájaro
- 1 couteau d'office lame / paring knife blade / cuchilla para pelar la hoja : 80 mm
- 1 pilon bois pour cocktail / wooden pestle cocktail / almirez de madera de cocktail : 20 cm – Ø 3,5 cm
- 1 shaker inox / stainless steel shaker / coctelera de acero inoxidable : 50 cl • 1 pince à glaçons inox / st/st ice tong / pinza inox para hielo
- 1 tire-bouchon sommelier double détente / waiter's corkscrew 2 steps / sacacorchos bodeguero 2 niveles de abertura
- 1 mesure double inox / measure double stainless / 1 doble de acero inoxidable de medición : 2-4 cl
- 1 jeu de 2 découpoirs « fleur » / set of 2 « flower » cutters / juego de 2 cuchillas de « flores »
- 1 passoire cocktail inox / cocktail strainer stainless steel / de acero inoxidable, filtro de cóctel
- Découpoir « oiseau » – « coq » – « feuille d'érable » petit modèle / cutter « bird » – « rooster » – « maple leaf » small model / cortador « bird » – « gallo » – « hoja de arce » pequeño
- 1 livre cocktails et fruits / book cocktail and fruit / libro de cócteles y frutas : ref. LIVRE-10

	« COCKTAILS ET SCULPTURES DE FRUITS ET LEGUMES »	LIVRE-10	-
	« COCKTAILS AND CARVING FRUITS AND VEGETABLES »		
	« CÓCTEL Y ESCULTURAS DE FRUTAS Y VERDURAS »		
• De / by / de : Frédéric Jaunault • 160 pages / pages / páginas • 61 leçons / lessons / lecciones • Français			

COCKTAIL MASTER / COCKTAIL MASTER / COCKTAIL MASTER					
	TRANSPARENT / TRANSPARENT / TRANSPARENTE (120 G)	DO250	-		
	CHROME / CHROMED / CROMADO (140 G)	DO251	-		
• Hauteur / height / altura : 26 cm • Ø min./max. du verre / glass / vaso : 5 / 10,5 cm					

« LIGNES ET COULEURS – COCKTAIL MASTER » / « LINES AND COLOURS – COCKTAIL MASTER » / « LINEAS Y COLORES – COCKTAIL MASTER »					
	VERSION FRANÇAISE / FRENCH VERSION / VERSION FRANCES	LIVRE-12	-		
	VERSION ANGLAISE / ENGLISH VERSION / VERSION INGLES	LIVRE-12-ANG	-		
	VERSION ALLEMANDE / GERMAN VERSION / VERSION ALEMAN	LIVRE-12-ALL	-		
	VERSION NEERLANDAISE / DUTCH VERSION / VERSION NEERLANDES	LIVRE-12-NEE	-		
• De / by / de : Brigitte Kittel • 220 pages / pages / páginas					

	PERCEUR DE BOITES NIQUELE – 2 POSITIONS	N4058	-
	NICKELLED CANS PIERCER – 2 POSITIONS		
	PERFORADOR LATAS DE ACERO NIQUELADO – 2 POSICIONES		
• 20,5 x 4 x 2,5 cm • 95 g			

	BORDEUR DE VERRE COCKTAIL SUCRE ET SEL	N4138	3325980012261
	SALT AND SUGAR GLASS RIMMER		
	RIBETEADOR DE VASOS AZUCAR Y SAL	N4138E	-
EPONGE DE RECHANGE POUR N4138			
SPARE SPONGE FOR N4138 / ESPONJA DE RECAMBIO PARA N4138			
• 20 x 16 x 7 cm • Ø 36,5 cm • 445 g			

SHAKER INOX / ST/ST SHAKER / COCTELERA INOX					
	50 CL	N4094			3325980004891
	70 CL	N4092			3325980004907
N4094 : • 19,5 cm • Ø 8,7 cm • 259 g N4092 : • 21,8 cm • Ø 8,7 cm • 283 g					
	PASSOIRE COCKTAIL INOX	N4095			3325980004921
	ST/ST COCKTAIL SIEVE				
	COLADOR INOX PARA COCTEL				
• 14 x 9 x 1,7 cm • 64 g					
	CUILLERE A COCKTAIL INOX	N4134			3325980006482
	ST/ST STIRRER				
	CUCHARA INOX PARA COCTEL				
• Longueur / length / longitud : 32,5 cm • 22 g					
	PINCE A GLAÇONS INOX	N4137			3325980006505
	ST/ST ICE TONG				
	PINZA INOX PARA HIELO				
• 18 x 6 x 2 cm • 37 g					
	TUBE INOX EXTRACTEUR DE JUS	N4111			-
	ST/ST PIPE JUICE EXTRACTOR				
	TUBO INOX EXTRACTOR DE JUGO				
-					
	PRESSE-CITRON INOX A MAIN	N4107			3325980005126
	ST/ST LEMON REAMER				
	EXPRIMIDOR MANUAL INOX				
• Longueur / length / longitud : 15,5 cm • 87 g					
	MORTIER ET PILON PEHD500 NOIR	NPPM			-
	MORTAR AND PESTLE - PEHD500 BLACK				
	MORTERO Y MANO - PEHD500 NEGRO				
• 120 x 90 mm					
	PILON BOIS POUR COCKTAIL	N4136			-
	WOODEN MASHER FOR COCKTAIL				
	PISON DE MADERA PARA COCTEL				
• Longueur / length / longitud : 20 cm • Ø 3,5 cm • 66 g					
	PILON BOIS BRESILIEN COCKTAIL	N4140			3325980052755
	BRAZILIAN WOODEN MASHER FOR COCKTAIL				
	PISON DE MADERA BRASILEÑO PARA COCTEL				
• Longueur / length / longitud : 22 cm • Ø 3,2 cm					

	PILON COCKTAIL EN POLYETHYLENE	N4141			-
	POLYETHYLENE MASHER FOR COCKTAIL				
	PISON DE POLIETILENO PARA COCTEL				
• Longueur / length / longitud : 20 cm • Ø 3 cm					
	COUPE DEMI-RONDELLES DE CITRONS / QUARTS DE RONDELLES	CDX4			-
	LEMON HALF-SLICES CUTTER				
	CORTADOR DE MEDIA-RODAJAS O CUARTOS DE RODAJAS DE LIMÓN				
• 4 + 1 lames / 4 + 1 blades / 4 + 1 cuchillas • Epaisseur tranches : 12 mm / slice thickness: 12mm / grosor rodajas: 12mm • Night / Bar : préparation des Mojito et Caipirinha en 3 fois moins de temps / Night / Bar: preparing Mojito and Caipirinha cocktails is now 3 times faster / Night / Bar : preparación de Mojitos y Caipiriñas 3 veces más rápido • Restauration / poissoniers / restaurant owners / fishmongers / restaurantes o pescaderías • Adapté à la dimension du presse demi-rondelles / fits the lemon squeezer 1/2 slice / a la medida del exprimidor de media-rodajas de limón					
	BLOC LAMES DEMI-RONDELLES CITRON	CDX004			-
	LEMON HALF-SLICES CUTTER BLADE SET				
	CONJUNTO DE CUCHILLAS PARA MEDIA-RODAJAS DE LIMÓN				
• 4 + 1 lames épaisseur tranches : 12 mm / 4 + 1 blades - thickness: 12mm / 4 + 1 cuchillas grosor rodajas : 12mm • Pour / for / para : CDX4					



**COUPE DEMI-RONDELLES DE CITRONS
LEMON SLICER (CUTS IN HALF LEMON SLICES)
CORTADOR DE MEDIA-RODAJAS DE LIMÓN**

-Coupe les citrons en demi-rondelles et en quarts de rondelles, idéales pour les cocktails (Mojito, Caipirinha) et les plateaux fruits de mer (adaptées au presse demi-rondelle de citron référence N4120).
-Productivité : préparation des Mojito et Caipirinha en 3 fois moins de temps
-Efficacité de coupe : lames dentées en inox 304 facilitant la coupe des citrons
-Hygiène : fabrication en ABS noir robuste, berceau en fils d'inox et base en PE HD résistants aux agents lessiviels et permettant le passage au lave-vaisselle
-Pour la restauration/poissonnerie et le night/bar
-Bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses
-Bloc lames 4+1 : épaisseurs de tranches de 12 mm
-Fabrication française

-Cuts lemons in half slices and in quarters. Perfect for making Mojito and Caipirinha cocktails and for the seafood platters (the half lemon slice fits perfectly the lemon squeezer reference N4120)
-Productivity: making Mojito and Caipirinha cocktails is 3 times faster
-Efficiency: 304 stainless steel serrated blades to allow quick and easy slicing of the lemons
-Hygiene: sturdy black ABS material, cradle is made of stainless steel wires and PEHD bottom, dishwasher safe
-For restaurant owners/fishmongers and night/bar
-3 suction cups provide good stability
-4+1 blade set: 12 mm slice thickness
-Made in France

-Corta los limones en media-rodajas y en cuartos de rodajas, ideales para los cócteles como mojitos o/y caipiriñas y para las bandejas de marisco (adaptada al exprime-limones ref.N4120)
- Productividad: preparación de mojitos et caipiriñas 3 veces más rápida
- Eficacia en el corte con sus hojas dentadas inox 304 ideales para cortar los limones
- Higiene: ABS negro robusto, base de alambre inox y de PE (polietileno) alta densidad permitiendo el lavado en lavavajillas
- Pensado para restaurantes y pescaderías
- Buena estabilidad en la mesa de trabajo gracias a sus 3 ventosas.
- Conjunto de hojas para semi-rodajas 4+1: grosor rodajas 12 mm
- Fabricado en Francia



Ref. CDX4



Ref. N4120

	2 MINI-FOUETS A CHAMPAGNE / 2 « CHAMPAGNE » WHISKS / 2 MINIBATIDORES PARA CHAMPAN	N3084			-
	FOUET CHAMPAGNE NICKELÉ / CHAMPAGNE WHISK / MINI BATIDOR PARA CAVA	N3084-1			3100551213557

• Longueur / length / longitud : 13 cm

	SIPHON EAU DE SELTZ	N4075			-
	SODA SIPHON				
	SIFON AGUA DE SELTZ				

• Hauteur / height / altura : 33 cm • 745 g

	10 CARTOUCHES CO2 POUR N4075	N4074			-
	10 CHARGERS FOR N4075				
	10 RECARGAS PARA N4075				

PELLE A GLACE INOX / ST/ST ICE SHOVEL / PALA INOX PARA HIELOS

	23,5 CM	N3700			3325980005393
	21,5 CM	N3699			3325980005409
	18,5 CM	N3698			3325980005416

N3700 : • 205 g • Contenance / capacity / capacidad : 169 g
 N3699 : • 150 g • Contenance / capacity / capacidad : 162 g
 N3698 : • 109 g • Contenance / capacity / capacidad : 87 g

	MESURE DOUBLE INOX : 2 – 4 CL	N4135			3325980006499
	ST/ST JIGGER : 2 – 4 CL				
	MEDIDA LICOR DOBLE INOX : 2 – 4 CL				

	MESURE INOX : 3 CL	N4135-2		STOCK LIMITE	-
	ST/ST JIGGER : 3 CL				
	MEDIDA LICOR INOX : 3 CL				

	VERSEUR A BILLE 2 CL (ALCOOL SEC)	DO212		STOCK LIMITE	-
	2 CL MEASURING POURER (DRY ALCOHOL)				
	BILLA VERTEDORA 2 CL (ALCOHOL SECO)				

• Longueur / length / longitud : 9,5 cm • Ø 4 cm • 22 g

VERSEUR A BILLE (ALCOOL SEC) / MEASURING POURER (DRY ALCOHOL) / BILLA VERTEDORA (ALCOHOL SECO)

	2 CL	DP212J			-
	3 CL	DP213V			-
	4 CL	DP214B			-
	5 CL	DP215			-

• Longueur / length / longitud : 9,5 cm • Ø 4 cm • 22 g

	PRESENTOIR – 40 VERSEURS ASSORTIS	DP200			-
	COUNTER DISPLAY – 40 MIXED MEASURING POURERS				
	MOSTRADOR – 40 BILLAS VERTEDORAS VARIADOS				

• Pour alcool sec / for dry alcohol / para alcohol seco : 2 - 3 - 4 - 5 cl

	BOULE METAL 2 CL	DO230		STOCK LIMITE	-
	2 CL BOWL MEASURING POURER				
	BOLA METAL 2 CL				

• Longueur / length / longitud : 12,5 cm • Ø 5 cm • 130 g

	BOUCHON SANTOPRENE (X10)	DO430		STOCK LIMITE	-
	SANTOPRENE DISPENSER STOPPER (X10)				
	TAPON SANTOPRENE (X10)				

	BOUCHON POUR BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	N4054			-
	CHAMPAGNE BOTTLE CAP				
	TAPON PARA BOTELLA DE CHAMPAN				



JOSEPH TROTTA




Spécialiste du cocktail distingué par une vingtaine de prix français et internationaux, Joseph Trotta parcourt le monde pour présenter ses techniques aux barmen. Pré-curseur dans le domaine de la décoration des cocktails, il utilise les outils de décoration et les Food Designer™ Teller * qui permettent à l'artiste créativité et rapidité d'exécution.
 Son talent : une signature graphique, qui apporte une identité et une valeur ajoutée aux cocktails.

A world-renowned specialist of cocktail decoration, who has been awarded over 20 prizes in France and internationally, Joseph Trotta teaches his technics to barmen all over the world. Pioneer in cocktail decoration, he uses Teller's decoration tools and Food Designer™, which allow the artist to unleash its creativity and offer great rapidity of execution.
 His talent: a graphic signature, which provides a unique character and add value to cocktails.

Gran especialista del cóctel, ya premiado más de 20 veces en Francia y a nivel internacional, Joseph Trotta viaja en el mundo para enseñar su técnica a los bartenders. Pionero en la decoración de cócteles, utiliza las herramientas de decoración Teller y en particular los "Food Designer™" que facilitan su creatividad a la vez que permiten un trabajo muy rápido.
 Su talento: una firma personal muy gráfica que trae personalidad y valor añadido a los cócteles.

« une décoration doit être réalisée en quelques secondes »
 « a decoration has to be executed within a few seconds »
 « una decoración debe realizarse en muy poco tiempo »

* outils utilisés / see utensils / herramientas p 40-41-42-43

	TIRE-BOUCHON SOMMELIER WAITER'S CORKSCREW SACACORCHOS BODEGUERO	N4313			3325980005461
	TIRE-BOUCHON SOMMELIER – 2 DECAPSULEURS WAITER'S CORKSCREW – 2 BOTTLES OPENER SACACORCHOS BODEGUERO – 2 ABRIDORES	N4312			3325980006444
	LIMONADIER INOX DE LUXE ST/ST « DE LUXE » WAITER'S CORKSCREW SACACORCHOS BODEGUERO INOX « DE LUJO »	N4317			3325980011424
	TIRE-BOUCHON SOMMELIER DOUBLE DETENTE WAITER'S CORKSCREW 2 STEPS SACACORCHOS BODEGUERO 2 NIVELES DE ABERTURA	N4319			-
	TIRE-BOUCHON A PINCE CHROME DE LUXE CHROMED LUXURY CORKSCREW WITH CLIP SACACORCHOS CON PINZA CROMADO « DE LUJO »	N4315			-
• 19 x 4,5 x 14,5 cm • 600 g • + coupe-capsule / + foil cutter / + cortador de chapa					
	TIRE-BOUCHON A PINCE CHROME DE LUXE CHROMED LUXURY CORKSCREW WITH CLIP SACACORCHOS CON PINZA CROMADO « DE LUJO »	N4315			-
• 19 x 4,5 x 14,5 cm • 600 g • + coupe-capsule / + foil cutter / + cortador de chapa					
	ENTONNOIR INOX AVEC FILTRE ST/ST FUNNEL WITH FILTER EMBUDO INOX CON FILTRO	N3740			3325980012445
• Hauteur / height / altura : 15 cm • Ø 12 cm					
	RETIRE-BOUCHON CORK LIFTER TIRADOR DE CORCHO	NC1021460			-
	SEAU RAFRAICHISSEUR A VIN WINE COOLER BUCKET ENFRIADOR DE VINO	NC026			-
• Inox – double paroi / stainless steel – double wall / inox – isothermico					

	PRESSE-AGRUMES CHROME SUPER-PROF. CHROMED SUPER-PROF. ORANGE JUICER EXPRIMIDOR DE CITRICOS CROMADO – SUPER PROF.	N4098			-
• 83,5 x 25 x 56 cm • 6,9 kg					
	PRESSE-AGRUMES CHROME PROFESSIONNEL CHROMED PROFESSIONAL ORANGE JUICER EXPRIMIDOR DE CITRICOS CROMADO – PROFESIONAL	N4100			-
• 60,5 x 19 x 22 cm • 4,8 kg					
	PRESSE-AGRUMES CHROME SEMI-PROF. CHROMED SEMI-PROF. ORANGE JUICER EXPRIMIDOR DE CITRICOS CROMADO – SEMI PROF.	N4102			-
• 46,5 x 15 x 18,5 cm • 2,3 kg • Contenance gobelet / cup capacity / taza de capacidad : 40 cl					
	PRESSE-AGRUMES CHROME MENAGER CHROMED DOMESTIC ORANGE JUICER EXPRIMIDOR DE CITRICOS CROMADO – MODELO DOMESTICO	N4104			-
• 25,5 x 15 x 17 cm • 2 kg					
	PRESSE-CITRON INOX (2 PIECES) ST/ST LEMON JUICER (2 PIECES) EXPRIMIDOR INOX (2 PIEZAS)	N4105			-
• 17 x 14 x 10,3 cm • 295 g					
	PRESSE-AGRUMES COROLLE – CHROME FLOWER ORANGE JUICER – CHROMED EXPRIMIDOR DE CITRICOS « FLOR » – CROMADO	N4106		ECO-CONTRIBUTION € 0,30	-
• Hauteur / height / altura : 20 cm • Ø 18 cm • 2,1 kg • 50 Hz – 200/240 V – 80 W					

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUES *page 226*
ELECTRIC CAN OPENERS · ABRELATAS ELÉCTRICOS

OUVRE-BOÎTES PNEUMATIQUES *page 228*
PNEUMATIC CAN OPENER · ABRELATAS NEUMÁTICO

OUVRE-BOÎTES MANUELS *page 229*
MANUAL CAN OPENERS · ABRELATAS MANUALES

GESTION DES DÉCHETS *page 231*
WASTE MANAGEMENT · RESIDUOS

DÉROULEURS *page 231*
CLING FILM CUTTER BOXES AND PAPER CUTTERS
DISPENSADORES DE FILM

BOÎTES DISTRIBUTRICES *page 232*
DISPENSER BOXES · CAJAS DISPENSADORAS

BLOCS COUTEAUX *page 234*
KNIFE RACKS · BLOQUES PORTA-CUCHILLOS

PROTECTION ANTI-CHALEUR ANTI-COUPURES *page 235*
CUT AND HEAT RESISTANT GLOVES · GUANTES DE PROTECCIÓN

PROTECTION INSECTES *page 235*
FLY AND WASP PREVENTION · PROTECCIÓN CONTRA INSECTOS



Hygiène, efficacité et sécurité Hygiene, efficiency and security · Higiene, eficiencia y seguridad

FR

TELLIER propose des produits d'excellente qualité et d'une efficacité prouvée pour améliorer la productivité quotidienne. Des cantines scolaires aux maisons de retraite, des cuisines centrales aux hôpitaux, nos articles de marque NF Hygiène Alimentaire répondent parfaitement aux exigences des professionnels en matière d'hygiène. La sécurité est également une priorité avec les équipements de protection individuelle (gants anti-chaleur et anti-coupures) qui offrent un niveau de protection très élevé.

EN

TELLIER offers high quality and efficient products to improve the daily productivity. From school lunchrooms to retirement homes and from central kitchens to hospital canteens, all of our articles with the NF Food Hygiene label perfectly meet all the requirements in terms of hygiene. Safety is also a priority with our selection of personal protective equipment including cut and heat resistant gloves that offer a high level of protection.

ES

TELLIER ofrece productos de excelente calidad y de una eficacia probada para mejorar la productividad diaria. En escuelas, residencias de ancianos, cocinas centrales, hospitales, caterings, etc... los artículos de TELLIER con norma NF Higiene Alimentaria satisfacen perfectamente las necesidades de higiene y requerimientos sanitarios. La seguridad es también una prioridad con los equipos de protección individual (guantes contra el calor y los cortes) que ofrecen un alto nivel de protección.



OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CAN OPENERS · ABRELATAS ELÉCTRICOS

- P. 226 Ouvre-boîtes électriques à poser 2 vitesses · Electric can openers with table stand – 2 speeds
Abrelatas eléctricos de sobremesa – 2 velocidades
- P. 227 Ouvre-boîtes électriques grande capacité · Electric can openers large capacity
Abrelatas eléctricos gran capacidad
- P. 228 Plateau tournant pour ouvre-boîtes électriques · Can turning disc for electric can openers
Bandeja giratoria para abrelatas eléctricos
- P. 228 Postes de travail · Working stations · Puestos de trabajo
- P. 228 Molettes et lames pour ouvre-boîtes électriques · Cog-wheels and blades for electric can openers
Ruedas dentadas y hojas para abrelatas eléctricos



OUVRE-BOÎTES PNEUMATIQUES

PNEUMATIC CAN OPENER · ABRELATAS NEUMÁTICO

- P. 228 Ouvre-boîtes pneumatiques · Pneumatic can opener · Abrelatas neumático



OUVRE-BOÎTES MANUELS

MANUAL CAN OPENERS · ABRELATAS MANUALES

- P. 229 Ouvre-boîtes manuels professionnels · Professional manual can openers · Abrelatas manuales profesionales
- P. 230 Bagues, lames et molettes pour ouvre-boîtes manuels professionnels · Levers, blades and cog-wheels for professional manual can openers · Arandelas, cuchillas y ruedas dentadas para abrelatas manuales profesionales
- P. 230 Autres ouvre-boîtes manuels · Other manual can openers · Otros abrelatas manuales profesionales



GESTION DES DÉCHETS

WASTE MANAGEMENT · RESIDUOS

- P. 231 Presse-boîtes manuel · Manual can press · Prensas manual
- P. 231 Presse-boîtes pneumatique · Pneumatic can press · Prensas neumático
- P. 231 Presse canettes et bouteilles · Bottle and can press · Prensa botellas y latas



DÉROULEURS

CLING FILM CUTTER BOXES AND PAPER CUTTERS · DISPENSADORES DE FILM

- P. 231 Dérouleurs inox · Cling film cutter boxes and paper cutters · Dispensadores de film



BOÎTES DISTRIBUTRICES

DISPENSER BOXES · CAJAS DISPENSADORAS

- P. 232 Boîtes hygiène NF et éco · NF certified and low price boxes · Cajas con normativa « NF » y gama « Eco »



BLOCS COUTEAUX

KNIFE RACKS · BLOQUES PORTA-CUCHILLOS

- P. 234 Blocs couteaux · Knife racks · Bloques porta-cuchillos



PROTECTION ANTI-CHALEUR ANTI-COUPURES

CUT AND HEAT RESISTANT GLOVES · GUANTES DE PROTECCIÓN

- P. 235 Gant anti-coupure · Cut-resistant glove · Guante anticorte
- P. 235 Gants cote de maille · Chainmail gloves · Guantes cota de mallas
- P. 235 Moufles anti-coupure · Cut-resistant mittens · Manoplas anticortes
- P. 235 Protège doigts anti-coupure · Cut-resistant finger guard · Protección para dedos anticorte
- P. 235 Moufles anti-chaueur · Oven mitts · Manoplas de protección



PROTECTION INSECTES

FLY AND WASP PREVENTION · PROTECCIÓN CONTRA INSECTOS

- P. 235 Plateaux + couvre-plats · Trays + dish covers · Bandejas + cubreplatos
- P. 235 Tapette à mouches · Fly swatter · Matamoscas

HYGIÈNE, EFFICACITÉ ET SÉCURITÉ · HYGIENE, EFFICIENCY AND SECURITY · HIGIENE, EFICIENCIA Y SEGURIDAD

HYGIÈNE, EFFICACITÉ ET SÉCURITÉ · HYGIENE, EFFICIENCY AND SECURITY · HIGIENE, EFICIENCIA Y SEGURIDAD



MODÈLE BREVETÉ - MARQUE DÉPOSÉE - MADE IN FRANCE

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE PRO. OEXTC pour collectivités de 300 à 800 couverts

- Ouverture de toutes les boîtes rondes, rectangulaires, cabossées de 50 mm à 270 mm de hauteur (autres dimensions sur demande).
- Ouverture propre (absence de limaille à l'intérieur de la boîte).
- Fabrication en matériaux inoxydables. La molette, pour des raisons de dureté, est réalisée en acier trempé et traitée contre l'oxydation.
- Moteur deux vitesses protégé par un capot duralinox.
- Motoréducteur à haut rendement.
- Réducteur tout métal (engrenages métalliques montés sur roulements à billes).
- Ensemble «moteur-tête d'ouverture» à déplacement vertical assisté par ressort à gaz permettant un positionnement sans effort selon la hauteur de la boîte à ouvrir.
- Butée de réglage de hauteur des boîtes.
- Le remplacement des pièces d'usure (lame et molette) peut être effectué par un personnel non qualifié.
- Percussion et ouverture de la boîte en un seul mouvement avec le même levier.
- Démontage de la «tête d'ouverture» sans aucun outil pour un nettoyage quotidien en lave-vaisselle et stérilisation.
- Appareil à poser sur table (socle inox) sans aucune fixation afin de faciliter l'utilisation et le nettoyage.
- Aimant indépendant de retenue du couvercle.

Moteur haut rendement à faible consommation d'énergie :
230 V mono - 50 Hz / 60 Hz
Puissance : 75 W - Couple : 13 N/m
Réduction pignonnerie métallique
Hauteur : 670 mm (750 mm levier monté)
Largeur : 250 mm
Profondeur : 450 mm
Poids net : 13,2 kgs
Débit : 40 à 80 boîtes 5 x 1 à la suite.

NF La marque "NF Hygiène alimentaire", délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11, rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT-DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NFO31 pour l'aptitude au nettoyage. www.marque-nf.com

ELECTRIC CAN OPENER OEXTC Advised for 300 to 800 daily meals

- Opens every round, rectangular, bumped cans, from 50 to 270 mm high (other sizes on request).
- Neat opening (no scabs inside the can).
- Made of stainless steel materials. The cog-wheel, for hardness reasons, is constructed of tempered steel and protected against oxidation.
- Motor two speeds encased in a duralinox housing.
- Reducing motor with high efficiency.
- Complete reducing motor is in steel.
- Motor-opening device with vertical displacement type, gas spring assisted, enables effortless positioning matching on the height of the can.
- Block stop adjustment on the level of the can.
- Easy replacement of wear parts (blade and wheel) can be done by non-skilled staff.
- Striking and opening of the can in a single motion, using the same lever.
- Dismantling of the device without any tool for daily cleaning in dish washer and sterilization.
- Model with stainless steel table stand without any fixation to facilitate use and cleaning.
- Independent magnet for retaining the lid.

Motor high efficiency with low consumption of energy :
230 V single phase - 50 Hz / 60 Hz
Power : 75 W - Nominal torque : 13 N/m
Gears in reducing motor in steel
Height : 670 mm (750 mm lever up)
Length : 250 mm
Depth : 450 mm
Net weight : 13,2 kgs
Output : 40 to 80 cans at continuation.

ABRELATAS ELECTRICO PRO. OEXTC De 300 hasta 800 cubiertos diarios

- Apertura de todas las latas redondas, rectangulares, o golpeadas de 50 mm hasta 270 mm de altura (otras dimensiones según requerimientos).
- Apertura limpia (sin limadura a dentro de la lata).
- Fabricación con materiales inoxidables excepto la moleta que esta realizada por razón de dureza, con acero mojado y tratado contra la oxidación.
- Motor 2 velocidades protegido por una tapa «duralinox».
- Motor reductor de gran capacidad.
- Reductor de metal.
- Conjunto «motor y cabeza de apertura» con movimiento vertical asistido por una muelle con gas. Eso permite colocarlo sin esfuerzo según la lata.
- Estribo que permite ajustar el aparato según la altura de las latas.
- El reemplazo de las piezas de repuesto (hoja y moleta) puede estar hecho por un personal no calificado.
- Percusión y apertura de la lata en un solo movimiento y con la misma palanca.
- Desmontaje de la cabeza de apertura sin ninguna herramienta, para una limpieza cotidiana en el lava vajilla y esterilización.
- Aparato que se coloca sobre mesa (base de acero inox) sin ningún tipo de fijación con el fin de facilitar el uso y la limpieza.
- Iman de fijación de la tapa.

Motor de gran capacidad y con bajo consumo de energia :
230 V monofase - 50 Hz / 60 Hz
Potencia : 75 W - 13 N/m
Pinoles de metal
Altura : 670 mm (750 mm con la palanca puesta)
Anchura : 250 mm
Profundidad : 450 mm
Peso neto : 13,2 kgs
Capacidad : 40 a 80 latas 5x1 seguidas



OUVRE-BOÎTES ELECTRIQUE GRANDE CAPACITE OE750

- Moteur asynchrone
 - Protection du moteur IP 55 (protégé de la poussière et des jets d'eau)
 - Travail en continu
 - Débit : 400 à 500 boîtes /heure
 - Ouverture de toutes les boîtes rondes, rectangulaires, cabossées, de 50 à 270mm de hauteur (autres dimensions sur demande)
 - Ouverture propre (absence de limaille à l'intérieur de la boîte)
 - Fabrication réalisée en matériaux inoxydables
 - Ensemble « moteur-tête d'ouverture » à déplacement vertical assisté par ressort pneumatique, permettant le positionnement sans effort selon la hauteur de la boîte à ouvrir
 - Le remplacement des pièces d'usure (lame et molette) peut être effectué par un personnel non qualifié
 - Percussion et ouverture de la boîte en un seul mouvement, avec le même levier
 - Démontage de la « tête d'ouverture » sans aucun outil afin de permettre le nettoyage quotidien en lave-vaisselle et la stérilisation
 - Dispositif magnétique de retenue du couvercle
- Moteur 230 V mono 50 Hz (230 V tri - 400 V tri sur demande)
Puissance absorbée : 260 W
Puissance développée 0,16 CV
Nb tours entrée : 1.450 t/mn. Hauteur : 750 mm environ.
Nb tours sortie : 35 t/min. Largeur : 300 mm environ.
Réducteur : rapport i=40 Profondeur : 300mm environ.
Couple nominal : 31 Newtons/m. Poids net : 32 kg.



Modèle breveté
Marque déposée
Made in France

ELECTRIC CAN OPENER LARGE CAPACITY OE750

- Asynchronous motor
 - Protection of the motor IP 55 (protected against dust and water-jets)
 - Non-stop use
 - Capacity: 400 to 500 cans per hour
 - Opens rounds, rectangular, bumped cans, 50 to 270 mm high (other dimensions or request)
 - Neat opening (no scabs inside the can)
 - Made of stainless materials
 - "Motor opening head" assembly, vertical displacement type, pneumatic spring-assisted, enables effortless positioning matching on the height of the can
 - Easy replacement of wear parts (blade and wheel) can be done by non-skilled staff
 - Direct positioning under the "opening head" without lifting the can
 - Striking and opening of the can in a single motion, using the same lever
 - Dismantling of the "opening head" without any tool for daily cleaning in dish washer and sterilisation
 - Magnetic device for retaining the cover
- Motor : 230 V single phase 50 Hz (230 V three phase, 400 v three phase on request)
Power input : 260 W
Developed power : 0,16 CV
Rpm at inlet : 1450 rpm Height : 750 mm appr
Rpm at outlet : 35 rpm Length : 300 mm
Reducing gear : ratio i=40 Depth : 300 mm appr
Nominal torque : 31 Newtons/m Net weight : 32 kg



OPTION :
Table acier inox
PTX21

OPTION :
Plateau tournant
OE7620

NF La marque "NF HYGIENE ALIMENTAIRE", délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11 rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NFO31 pour l'aptitude au nettoyage. www.marque-nf.com

OUVRE-BOÎTES ELECTRIQUE INOX A FIXER SUR TABLE - GRANDE CAPACITE - MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE
ST/ST ELECTRIC CAN OPENER - TO BE BOLTED - LARGE CAPACITY / ABRELATAS ELECTRICO INOX - A FIJAR SOBRE MESA - GRAN CAPACIDAD

	MONOPHASE AVEC PEDALE DE COMMANDE : 230 V SINGLEPHASE WITH PEDAL OF COMMAND : 230 V MONOFASICO CON PEDAL DE MANDO : 230 V	OE750M		- - -	
	MONOPHASE AVEC PEDALE DE COMMANDE : 110 V SINGLEPHASE WITH PEDAL OF COMMAND : 110 V MONOFASICO CON PEDAL DE MANDO : 110 V	OE750M-110			ECO-CONTRIBUTION € 4,01
	TRIPHASE : 380 V / 3 PHASES : 380 V / TRIFASICO : 380 V	OE750T			-

- 30 x 30 x 75 cm • 32 kg • 400 à 500 boîtes/h / 400 to 500 cans per hour / 400 hasta 500 latas/h • 50/60 Hz - 260 W • Made in France
- Utilisation en continu / nonstop use / utilización continuamente
- Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires / opens every round, rectangular cans / apertura de todas las latas redondas, rectangulares
- Sur demande : modèle très grande vitesse pour boîtes rondes uniquement
- On demand, very fast model for round cans only / existe modelo muy gran velocidad para latas redondas solamente

	OUVRE-BOÎTES ELECTRIQUE INOX A POSER SUR TABLE MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE	OEXTC		-
	ST/ST ELECTRIC CAN OPENER - WITH TABLE STAND			
	ABRELATAS ELECTRICO INOX - A COLOCAR SOBRE MESA			
			ECO-CONTRIBUTION € 1,01	

- 45 x 25 x 75 cm • 13,2 kg • 80 - 100 boîtes/jour / cans/day / latas/diarios ≈ 300 - 800 couverts / meals / comensales • 50/60 Hz - 75 W - 230 V
- 5 min d'utilisation pour 30 min de repos / 5 min of use for 30 min of rest / 5 min de utilización para 30 min de descanso • Made in France
- Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires / opens every round, rectangular cans / apertura de todas las latas redondas, rectangulares

	PLATEAU TOURNANT INOX POUR BOITES RONDES 5 x 1 & 3 x 1 ST/ST CAN TURNING DISC FOR ROUND CANS BANDEJA GIRATORIA INOX PARA LATAS 5 x 1 & 3 x 1	OE7620			-
• 22 x 22 x 3,5 cm • 2,2 kg • Pour / for / para : OE750					

POSTE DE TRAVAIL POUR OUVRE-BOITES / WORKING STATION FOR CAN OPENERS / PUESTO DE TRABAJO PARA ABRELATAS					
	SUR DEVIS : TABLE INOX 18/10, ETAGERE BASSE ET TIROIR. EN OPTION : 4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN ON DEMAND : ST/ST TABLE, LOW SHELF AND ONE DRAWER. IN OPTION : 4 WHEELS, 2 WITH BRAKE EN PRESUPUESTO : MESA INOX, ESTANTERIA BAJA Y UN CAJON. EN OPCION : 4 RUEDAS DE LA CUALES, 2 CON FRENOS				

	LAME INOX REVERSIBLE ST/ST REVERSIBLE BLADE HOJA INOX REVERSIBLE	O2830			-
---	--	-------	--	--	---

MOLETTE POUR OUVRE-BOITES ELECTRIQUE / COG-WHEEL FOR ELECTRIC CAN OPENERS / RUEDA DENTADA PARA ABRELATAS ELECTRICOS					
	Ø 36 MM (POUR / FOR / PARA : OEXTC – OE750)	OE7554			-
	Ø 70 MM (POUR / FOR / PARA : OE750)	OE7553			-
• Ø 36 mm (OE750) : réduit la vitesse pour faciliter l'ouverture des boîtes rectangulaires (ouvre aussi les boîtes cylindriques) / reduce the speed to facilitate the rectangular cans opening (also opens round cans) / reducido la velocidad para facilitar la apertura de las latas rectangulares (apertura también las latas cilíndricas) • Ø 70 mm (OE750) : standard (pour boîtes cylindriques) / standard (for round cans) / estándar (para latas cilíndricas)					

	KIT DE RECHANGE POUR OEXTC SET OF SPARE PARTS FOR OEXTC KIT DE RECAMBIO PARA OEXTC	OE895			-
• Lame, molette, rondelles, brosse metal / blade, cog-wheel, rings, brush / hoja, rueda dentada, arandela, cepillo					

	KIT DE RECHANGE POUR OE750 SET OF SPARE PARTS FOR OE750 KIT DE RECAMBIO PARA OE750	OE7501			-
• Lame, molettes, brosse metal / blade, cog-wheels, brush / hoja, ruedas dentadas, cepillo					

OUVRE-BOÎTES PNEUMATIQUES · PNEUMATIC CAN OPENER · ABRELATAS NEUMÁTICO

	OUVRE-BOITES PNEUMATIQUE PNEUMATIC CAN OPENER ABRELATAS NEUMATICO	OBP400		ECO-CONTRIBUTION € 4,01	-
• 400 boîtes/jour / 400 cans/day / 400 latas/diarios					

ACIER INOX MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE / STAINLESS STEEL / DE ACERO INOX					
	SOCLE PLAQUE A VISSER TO BE BOLTED FIJACION TORNILLOS	OX55			3325980001579
	SOCLE SERRE-JOINT WITH CLAMP FIXATION SOPORTE BRIDA	OXV55			3325980001586
• Longueur tige / length of the rod / longitud de la barra : 55 cm • Base / base / base : 22 x 12 cm • 3,2 kg • Made in France • Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires / opens every round, rectangular cans / apertura de todas las latas redondas, rectangulares					

ACIER INOX + COMPOSITE / STAINLESS STEEL + COMPOSITE MATERIAL / DE ACERO INOX + CABEZA RESINA					
	SOCLE PLAQUE A VISSER TO BE BOLTED FIJACION TORNILLOS	OX5P55			3325980001517
	SOCLE SERRE-JOINT WITH CLAMP FIXATION SOPORTE BRIDA	OX5V55			3325980001524
• Longueur tige / length of the rod / longitud de la barra : 55 cm • Base / base / base : 22 x 12 cm • 2,8 kg • Made in France • Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires / opens every round, rectangular cans / apertura de todas las latas redondas, rectangulares					

ACIER + COMPOSITE / STEEL + COMPOSITE MATERIAL / DE ACERO + CABEZA RESINA					
	SOCLE PLAQUE A VISSER TO BE BOLTED FIJACION TORNILLOS	O5P55			3325980001494
	SOCLE SERRE-JOINT WITH CLAMP FIXATION SOPORTE BRIDA	O5V55			3325980001500
• Longueur tige / length of the rod / longitud de la barra : 55 cm • Base / base / base : 22 x 12 cm • 2,8 kg • Made in France • Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires / opens every round, rectangular cans / apertura de todas las latas redondas, rectangulares					

ACIER NICKELE / NICKELLED STEEL / DE ACERO NIQUELADO					
	SOCLE PLAQUE A VISSER TO BE BOLTED FIJACION TORNILLOS	O2P55			3325980001401
	SOCLE SERRE-JOINT WITH CLAMP FIXATION SOPORTE BRIDA	O2V55			3325980001418
• Longueur tige / length of the rod / longitud de la barra : 55 cm • Base / base / base : 22 x 12 cm • 3 kg • Made in France • Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires / opens every round, rectangular cans / apertura de todas las latas redondas, rectangulares					

ACIER EPOXY / EPOXY STEEL / DE ACERO TRATADO EPOXY					
	SOCLE PLAQUE A VISSER TO BE BOLTED	O3P40			3325980001470
	SOCLE SERRE-JOINT WITH CLAMP FIXATION SOPORTE BRIDA	O3V40			3325980001487
• Longueur tige / length of the rod / longitud de la barra : 40 cm • Base / base / base : 18 x 8 cm • 2 kg • Made in France • Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires / opens every round, rectangular cans / apertura de todas las latas redondas, rectangulares					

	LAME INOX REVERSIBLE ST/ST REVERSIBLE BLADE HOJA INOX REVERSIBLE	O2830			-
--	--	-------	--	--	---

	MOLETTE POUR OUVRE-BOITES MANUEL – Ø 36 MM AVEC OUTIL DE DEMONTAGE COG-WHEEL FOR MANUAL CAN OPENER – Ø 36 MM WITH DISASSEMBLY TOOL RUEDA DENTELADA PARA ABRELATAS MANUALES – Ø 36 MM CON HERRAMIENTA DE DEMONTAJE	O2820			-
--	--	-------	--	--	---

BAGUE RILSAN / RILSAN LEVER / ARANDELA DE RILSAN					
	POUR / FOR / PARA: OX – O2 (6 cm)	O2870			-
	POUR / FOR / PARA: OX5 – O5 – O3 (4 cm)	O3870			-

KIT DE RECHANGE (LAME, MOLETTE, BAGUE ET OUTIL DE DEMONTAGE) SET OF SPARE PARTS (BLADE, COG-WHEEL, LEVER AND DISASSEMBLY TOOL) / KIT DE RECAMBIO (HOJA, RUEDA DENTADA, ARANDELA Y HERRAMIENTA DE DESMONTAJE)					
	POUR / FOR / PARA: OX – O2	O2895			-
	POUR / FOR / PARA: OX5 – O5 – O3	O3895			-

	OUVRE-BOITES DE SURETE « PALM » « PALM » CAN OPENER ABRELATAS « PALM »	N4057			-
• 12,5 x 7,7 x 6,5 cm • 135 g					

	OUVRE-BOITES « TITAN » SEMI PROFESSIONNEL « TITAN » SEMI-PROFESSIONAL CAN OPENER ABRELATAS « TITAN » SEMI-PROFESIONAL	N4041			-
• 9 x 6 x 8,5 cm • 190 g					

	OUVRE-BOITES MANUEL 1 ^{ER} PRIX (SAC DE 10) CAN OPENER 1 ST PRICE (SET OF 10) ABRELATAS 1 ^{ER} PRECIO (BOLSA DE 10)	N4056			3325980009209
• 10 x 2 x 2,5 cm • 35 g					

DECOUVREZ LE PERCE-BOITES NIQUELE P. 215 / HAVE A LOOK AT THE NICKELED CAN PIERCER P. 215 / DESCUBRA EL PERFORADOR LATAS DE ACERO NIQUELADO P. 215

	PRESSE MANUELLE INOX ST/ST MANUAL CAN PRESS PRENSA MANUAL INOX	N8019			3325980001890
• 28,5 x 40,5 x 112 cm • 20 kg • Pour boîtes rondes / for round cans / para latas cilíndricas : 5 x 1 et 3 x 1 • Fabriquée en inox type 430 / made of stainless steel 430 / de inox 430					

	PRESSE BOITES A AIR COMPRI ME CAN PRESS WITH COMPRESSED AIR PRENSA LATAS A AIRE COMPRIMIDO	EDP25		ECO-CONTRIBUTION € 4,01	-
• Sans effort / without effort / sin esfuerzo • jusqu'à 10 boîtes par minute / up to 10 cans per minute / hasta 10 latas por minuto • Pour boîtes / for cans / para latas : 5 L – 25 cm hauteur / height / altura					

	PRESSE-BOUTEILLES ET CANETTES – A FIXER AU MUR BOTTLE AND CAN PRESS – WALL FIXATION PRENSA BOTELLAS Y LATAS – FIJACION MURAL	N8020			-
• 13,5 x 12 x 50 cm • 2 kg					

	PRESSE-BOUTEILLES – A POSER SUR TABLE BOTTLES PRESS – WITH TABLE STAND PRENSA BOTELLAS – A COLOCAR SOBRE MESA	CAXB			-
• 38 x 18 x 37 cm • 1,4 kg • Made in France					

DÉROULEURS INOX · SS CLING FILM CUTTER BOXES AND PAPER CUTTERS · DISPENSADORES DE FILM

LT DEROLEUR INOX POUR FILM ET ALU – FIXATION MURALE OU A POSER SUR TABLE MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST BOX FOR CLING FILM AND ALUMINIUM – WALL FIXATION OR ON TABLE STAND DISPENSADOR INOX PARA FILM TRANSPARENTE Y ALUMINIO FIJACION MURAL O SOBRE MESA					
	30 CM	DFV300			-
	45 CM	DFV450			-
DFV300 : • 40 x 14 x 16 cm • 2 kg • Réglette coupe-film fournie / cutting blade for cling film supplied / regleta corta-film abastecida • Made in France DFV450 : • 56 x 14 x 16 cm • 2,8 kg • Réglette coupe-film fournie / cutting blade for cling film supplied / regleta corta-film abastecida • Made in France					



REGLETTE COUPE-FILM / CUTTING BLADE FOR CLING FILM / REGLETA CORTA-FILM					
	30 CM	DF030			-
	45 CM	DF045			-
	60 CM	DF060			-
DF030 : • Pour / for / para : DFV300 DF045 : • Pour / for / para : DFV450					

DEROLEUR INOX PAPIER – MODELE DE COMPTOIR A POSER ST/ST PAPER BOX – COUNTER'S MODEL / DISPENSADOR DE PAPEL INOX – MODELO DE MOSTRADOR					
	LARGEUR ROULEAU / WIDTH ROLLER / ANCHURA RODILLO : 35 CM – Ø 20,5 CM	DP000			-
	LARGEUR ROULEAU / WIDTH ROLLER / ANCHURA RODILLO : 50 CM – Ø 20,5 CM	DP001			-
DP000 : • 44 x 28 x 35 cm • 1 kg DP001 : • 57 x 28 x 35 cm • 1,2 kg					

BOÎTES DISTRIBUTRICES INOX : CALOTS, GANTS, CHARLOTES, MASQUES, KITS VISITEURS,...
SS DISPENSER BOXES: CAPS, GLOVES, MASKS, VISITOR KITS,...
CAJAS DISPENSADORAS INOX: GORRAS, GUANTES, MÁSCARAS,...

Boîtes distributrices certifiées NF Hygiène Alimentaire.

- Boîtes carénées.
- Protection optimale contre l'humidité ambiante et la désagrégation.
- Hygiéniques : faciles à nettoyer.
- Fixation murale : livrées avec vis de fixation au mur.
- Robustes : fabrication en acier inoxydable
- Fabrication française.

NF certified dispenser boxes with NF Food Hygiene label.

- Totally enclosed with shield.
- Provide optimal protection against indoor humidity and ensure products are kept in perfect conditions.
- Hygienic: easy to clean.
- Wall fixation: supplied with wall mounting screws.
- Robust: made of stainless steel
- Made in France

Cajas dispensadoras con norma NF Higiene Alimentaria.

- Caja carenada, cerrada, chapa inox plegada, sin soldaduras ni tornillos.
- Protección óptima contra la humedad y salpicaduras.
- Higiene máxima y limpieza fácil.
- Montaje en pared (entregado con tornillos).
- Construcción durable en acero inoxidable.
- Fabricación francesa.



Supports muraux pour boîtes.

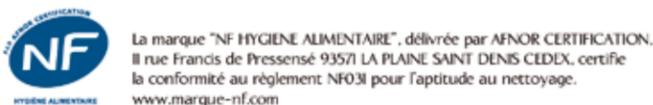
- Non carénés.
- Ne protègent pas des éclaboussures et de l'humidité ambiante.
- Prix compétitifs : excellent rapport qualité/prix.
- En acier inoxydable.
- Fabrication française.

Wall-mount box holders.

- Not enclosed
- Do not protect against splashes and indoor humidity.
- At very competitive prices: excellent PQR (price/quality ratio).
- Made of stainless steel.
- Made in France.

Soportes de pared para cajas.

- Caja no carenada, parcialmente abierta.
- No protegen de las salpicaduras ni de la humedad.
- Precio competitivo: excelente relación precio / calidad.
- Acero inoxidable.
- Fabricación francesa.



	LT BOITE A CHARLOTES INOX MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST BOX FOR INSTITUTIONAL PEAKED CAPS CAJA INOX PARA « CHARLOTES »	B1000		3325980005768
• 10,5 x 26 x 28 cm • 2,8 kg • Made in France				

	SUPPORT MURAL POUR BOITES A CHARLOTES INOX ST/ST WALL-MOUNT BOX HOLDER FOR INSTITUTIONAL PEAKED CAPS SOPORTE DE PARED PARA CAJAS INOX PARA « CHARLOTES »	B1000E		-
• 25,3 x 10,2 x 27,3 cm • 920 g • Made in France				

	LT BOITE A CHARLOTES VRAC INOX MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST BOX FOR INSTITUTIONAL CAPS CAJA INOX PARA « CHARLOTES »	B1050		3325980005720
• 27,7 x 31 x 19,5 cm • 6 kg • Made in France				

	LT BOITE A CALOTS ROULEAU MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST BOX FOR ROLLING PAPER CAPS CAJA INOX PARA GORRAS DE PAPEL EN ROLLO	B1040		3325980005751
• 12,3 x 29 x 27,7 cm • 2 kg • Made in France				

	LT BOITE A CALOTS INOX MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST BOX FOR PAPER CAPS CAJA INOX PARA GORRAS DE PAPEL	B1020		3325980005706
• 10,5 x 29,5 x 14,5 cm • 1,8 kg • Made in France				

	SUPPORT MURAL POUR BOITES A CALOTS INOX ST/ST WALL-MOUNT BOX HOLDER FOR PAPER CAPS SOPORTE DE PARED PARA CAJAS INOX PARA GORRAS DE PAPEL	B1020E		-
• 29,7 x 9,6 x 13 cm • 550 g • Made in France				

	LT BOITE A MASQUES INOX MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST BOX FOR MASKS CAJA INOX PARA MASCARAS	B1010		3325980005744
• 4,7 x 8,7 x 26 cm • 520 g • Made in France				

	SUPPORT MURAL POUR BOITES A MASQUES INOX ST/ST WALL-MOUNT BOX HOLDER FOR MASKS SOPORTE DE PARED PARA CAJAS INOX PARA MASCARAS	B1010E		-
• 8,7 x 4,7 x 25,8 cm • 330 g • Made in France				

	LT BOITE A GANTS INOX – DISTRIBUTION DESSOUS MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST BOX FOR GLOVES – DOWN CAJA INOX PARA GUANTES – DE BAJO	B1030		3325980005713
• 14 x 25 x 9 cm • 1,5 kg • Made in France				

	LT BOITE A GANTS INOX – DISTRIBUTION FRONTALE MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST BOX FOR GLOVES – IN FRONT CAJA INOX PARA GUANTES – DE FRENTE	B1035		3325980006116
• 8,1 x 26 x 13,5 cm • 1 kg • Made in France				

	SUPPORT MURAL POUR BOITES A GANTS INOX – SORTIE FRONTALE ST/ST WALL-MOUNT BOX HOLDER FOR GLOVES – FRONT OUTLET SOPORTE DE PARED PARA CAJAS INOX PARA GUANTES – SALIDA FRONTAL	B1035E		-
• 25,3 x 8,2 x 13,2 cm • 396 g • Made in France				

	LT BOITE A KIT VISITEURS INOX MARQUE NF HYGIENE ALIMENTAIRE ST/ST BOX FOR VISITOR'S KIT CAJA INOX PARA KIT VISITANTES	B1060		3325980006130
• 12,3 x 10,4 x 43,5 cm • 2 kg • Made in France				

BLOC COUTEAUX HYGIENE INOX / ST/ST HYGIEN BLADES RACK / BLOQUE CUCHILLOS HIGIENE INOX				
	HAUTEUR 35 CM – DOS FERME INOX HEIGHT : 35 CM – ST/ST BACK CLOSED ALTURA : 35 CM – LADO TRASERO CERRADO INOX	B1400		-
	HAUTEUR 30 CM – DOS OUVERT HEIGHT : 30 CM – BACK OPENED ALTURA : 30 CM – LADO TRASERO ABIERTO	B1401		-
<ul style="list-style-type: none"> • Pour 10 couteaux, 1 fusil + ciseaux / for 10 blades, 1 sharpening tool + scissors / para 10 cuchillos, 1 afilador + tijeras • Lavable en machine / dishwasher safe / apto lavavajillas 				

BLOC COUTEAUX HYGIENE INOX HACCP – HAUTEUR 30 CM – DOS FERME INOX HACCP ST/ST HYGIEN BLADES RACK – HEIGHT 30 CM – ST/ST BACK CLOSED / BLOQUE CUCHILLOS HIGIENE INOX HACCP – ALTURA : 30 CM – LADO TRASERO CERRADO INOX				
	SANS INSERT / WITHOUT INSERT / SIN COMPONENTE EXTERIOR	B1410		-
	INSERT NOIR / BLACK INSERT / COMPONENTE EXTERIOR NEGRO	B1410-N		-
	INSERT BLANC / WHITE INSERT / COMPONENTE EXTERIOR BLANCO	B1410-W		-
	INSERT ROUGE / RED INSERT / COMPONENTE EXTERIOR ROJO	B1410-R		-
	INSERT BLEU / BLUE INSERT / COMPONENTE EXTERIOR AZUL	B1410-B		-
	INSERT VERT / GREEN INSERT / COMPONENTE EXTERIOR VERDE	B1410-V		-
	INSERT JAUNE / YELLOW INSERT / COMPONENTE EXTERIOR AMARILLO	B1410-J		-
	INSERT MARRON / BROWN INSERT / COMPONENTE EXTERIOR MARRON	B1410-M		-
	LOT DE 6 COULEURS / SET OF 6 COLORS / LOTE DE 6 COLORES	B1410-6		-
<ul style="list-style-type: none"> • Pour 6-8 couteaux + 1 fusil / for 6-8 blades + sharpening tool / para 6-8 cuchillos + 1 afilador • Lavable en machine / dishwasher safe / apto lavavajillas 				

	INSERT NOIR / BLACK INSERT / COMPONENTE EXTERIOR NEGRO	B1410-I-N		-
	INSERT BLANC / WHITE INSERT / COMPONENTE EXTERIOR BLANCO	B1410-I-W		-
	INSERT ROUGE / RED INSERT / COMPONENTE EXTERIOR ROJO	B1410-I-R		-
	INSERT BLEU / BLUE INSERT / COMPONENTE EXTERIOR AZUL	B1410-I-B		-
	INSERT VERT / GREEN INSERT / COMPONENTE EXTERIOR VERDE	B1410-I-V		-
	INSERT JAUNE / YELLOW INSERT / COMPONENTE EXTERIOR AMARILLO	B1410-I-J		-
	INSERT MARRON / BROWN INSERT / COMPONENTE EXTERIOR MARRON	B1410-I-M		-
	LOT DE 6 COULEURS / SET OF 6 COLORS / LOTE DE 6 COLORES	B1410-I-6		-
<ul style="list-style-type: none"> • Pour B1410 / for B1410 / para B1410 				

BLOC COUTEAUX HYGIENE STERILISATEUR INOX / ST/ST HYGIEN STERILIZER BLADES RACK / BLOQUE CUCHILLOS HIGIENE ESTERILIZADOR INOX				
	AVEC TUYAU D'EVACUATION + BLOC SECHAGE ET RANGEMENT WITH DRAINAGE + DRYING SYSTEM AND STORAGE CON TUBO DE EVACUACION + SECADO Y ALMACENAJE	B1420		-
	SANS BLOC DE SECHAGE WITHOUT DRYING SYSTEM SIN SISTEMA DE SECADO	B1421		-
<ul style="list-style-type: none"> • Liquide de stérilisation non fourni / sanitizing liquid not supplied / líquido esterilizante no suministrado • Lavable en machine / dishwasher safe / apto lavavajillas 				

BLOC COUTEAUX HYGIENE A POSER INOX / ST/ST HYGIEN RACK ON TABLE STAND / BLOQUE CUCHILLOS HIGIENE A COLOCAR SOBRE MESA				
	HAUTEUR / HEIGHT / ALTURA : 30 CM	B1430		-
	HAUTEUR / HEIGHT / ALTURA : 23 CM	B1431		-
<ul style="list-style-type: none"> • Totalement vides, les blocs couteaux assurent une absence de risque bactérien, la lame étant à l'air libre / the knife blocks are totally empty and provide no bacterial risk since the blade is in the open air / los bloques de cuchillos son totalmente vacíos sin riesgo bacteriano, la cuchilla está al aire libre • Démontables pour le nettoyage / come apart for easy cleaning / desmontable para su limpieza • Lavable en machine / dishwasher safe / apto lavavajillas 				

	GANT DE PROTECTION RESISTANT AUX COUPURES	N3095	EN388	-
	CUT-RESISTANT GLOVE			
	GUANTE ANTI-CORTES			
<ul style="list-style-type: none"> • Gant tricoté en fibre Dyneema®, un mélange de fibre polyamide et fibre de verre / glove knitted in Dyneema® fiber, a blend of polyamide and fibreglass / guante tejido en Dyneema®, una mezcla de fibra de poliamida y fibra de vidrio • Ambidextre / ambidextrous / ambidiestro • Taille unique / one size fits all / talla única • Lavable en machine / machine washable / lavable en lavadora 				

GANT COTTE DE MAILLE INOX / ST/ST COAT OF MAIL GLOVE / GUANTE COTA DE MALLS INOX				
	TAILLE / SIZE / TAMAÑO : XS	N3089	NF EN 1082-1	-
	TAILLE / SIZE / TAMAÑO : S	N3090		-
	TAILLE / SIZE / TAMAÑO : M	N3091		-
	TAILLE / SIZE / TAMAÑO : L	N3092		-
	FIXE GANT (x 10) SETTING CLIP FOR GLOVE (x 10) / SOPORTE GUANTE (x 10)	N3093		-
<ul style="list-style-type: none"> • Réversible / reversible / reversible • Fil / wire / hilo : Ø 0,5 mm 				

	MOUFLE DE PROTECTION POUR HUITRES	NA050		-
	PROTECTION GLOVE FOR OYSTERS			
	GUANTE DE PROTECCION PARA OSTRAS			
<ul style="list-style-type: none"> • 18,8 x 16 x 2 cm • 86 g • Pour droitier / right handed / diestros 				

	PROTEGE DOIGTS	N3097		-
	FINGER GUARD			
	PROTECCION PARA DEDOS			

MOUFLE SILICONE HTS ANTI CHALEUR / HTS SILICONE OVEN MITT / MANOPLA DE PROTECCION SILICONA HTS				
	PRO STANDARD-NOIR PRO STANDARD-BLACK / PRO ESTANDAR-NEGRA	N3087R		-
	LONGUE PRO-NOIR / LARGE PRO-BLACK / GRANDE PRO-NEGRA	N3087RL		-
<ul style="list-style-type: none"> N3087R : • Longueur / length / longitud : 29 cm • 230 g N3087RL : • Longueur / length / longitud : 44 cm • 365 g • Ambidextre / ambidextrous / ambidiestro • Protection jusqu'à 250°C / Protection until 250°C / Protección hasta 250°C • Etanche à l'eau et à l'huile bouillante / watertight and boiling hot oiltight / hermético al agua y al aceite muy caliente 				

PROTECTION INSECTES · FLY AND WASP PREVENTION · PROTECCIÓN CONTRA INSECTOS

PLATEAU + COUVRE PLATS BLANC ET BLEU / TRAY + WHITE & BLUE DISH COVER / BANDEJA + CUBREPLATO REDONDO				
	ROND / ROUND / REDONDO	NC7040172	STOCK LIMITE	3100557401729
	CARREE / SQUARE / CUADRADO	NC7040272	STOCK LIMITE	3100557402726
<ul style="list-style-type: none"> NC7040172 : • Ø 30 cm • Hauteur / height / altura : 13 cm NC7040272 : • 30 x 30 cm • Hauteur / height / altura : 13 cm 				

	TAPETTES A MOUCHES	NC078		-
	FLY SWATTER			
	MATAMOSCAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Longueur / length / longitud : 52 cm • Toile métal bordure coton et manche en bois / metal mesh – cotton edges and wooden handle / tela metálica con borde de lona de algodón y mango de madera 				



COUPE-FRITES / FRENCH FRY CUTTER / CORTA PATATAS		
COUPEAU 6 x 6 MM / BLADE 6 x 6 MM / CUCHILLA 6 x 6 MM	CF106	
COUPEAU INOX 6 x 6 MM / STAINLESS STEEL BLADE 6 x 6 MM / CUCHILLA INOX 6 x 6 MM	CF306	
COUPEAU 8 x 8 MM / BLADE 8 x 8 MM / CUCHILLA 8 x 8 MM	CF108	
COUPEAU INOX 8 x 8 MM / STAINLESS STEEL BLADE 8 x 8 MM / CUCHILLA INOX 8 x 8 MM	CF308	
COUPEAU 10 x 10 MM / BLADE 10 x 10 MM / CUCHILLA 10 x 10 MM	CF110	
COUPEAU INOX 10 x 10 MM / STAINLESS STEEL BLADE 10 x 10 MM / CUCHILLA INOX 10 x 10 MM	CF310	
COUPEAU 13 x 13 MM / BLADE 13 x 13 MM / CUCHILLA 13 x 13 MM	CF113	
COUPEAU INOX 13 x 13 MM / STAINLESS STEEL BLADE 13 x 13 MM / CUCHILLA INOX 13 x 13 MM	CF313	
COUPEAU 10 x 20 MM / BLADE 10 x 20 MM / CUCHILLA 10 x 20 MM	CF120	
COUPEAU 20 x 20 MM / BLADE 20 x 20 MM / CUCHILLA 20 x 20 MM	CF122	
COUPEAU 6 SEGMENTS / BLADE 6 WEDGES / CUCHILLA 6 SEGMENTOS	CF1K	
POUSOIR 6 x 6 MM / PUSHER 6 x 6 MM / EMPUJADOR 6 x 6 MM	CF206	
POUSOIR 8 x 8 MM / PUSHER 8 x 8 MM / EMPUJADOR 8 x 8 MM	CF208	
POUSOIR 10 x 10 MM - (10 x 20) / PUSHER 10 x 10 MM - (10 x 20) / EMPUJADOR 10 x 10 MM - (10 x 20)	CF210	
POUSOIR 13 x 13 MM / PUSHER 13 x 13 MM / EMPUJADOR 13 x 13 MM	CF213	
POUSOIR 6 SEGMENTS / PUSHER 6 WEDGES / EMPUJADOR 6 SEGMENTOS	CF2K	
KIT COUPEAU + POUSSOIR DE 6 x 6 MM / KIT BLADE + PUSHER 6 x 6 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 6 x 6 MM	C006	
KIT COUPEAU + POUSSOIR DE 8 x 8 MM / KIT BLADE + PUSHER 8 x 8 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 8 x 8 MM	C008	
KIT COUPEAU + POUSSOIR DE 10 x 10 MM / KIT BLADE + PUSHER 10 x 10 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 10 x 10 MM	C010	
KIT COUPEAU + POUSSOIR DE 13 x 13 MM / KIT BLADE + PUSHER 13 x 13 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 13 x 13 MM	C013	
KIT COUPEAU + POUSSOIR DE 10 x 20 MM / KIT BLADE + PUSHER 10 x 20 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 10 x 20 MM	C020	
KIT COUPEAU + POUSSOIR DE 6 SEGMENTS / KIT BLADE + PUSHER 6 WEDGES / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 6 SEGMENTOS	C00K	
KIT COUPEAU + POUSSOIR DE 20 x 20 MM / KIT BLADE + PUSHER 20 x 20 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 20 x 20 MM	C022	
KIT COUPEAU INOX + POUSSOIR 6 MM / KIT BLADE + PUSHER 6 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 6 MM	C006X	
KIT COUPEAU INOX + POUSSOIR 8 MM / KIT BLADE + PUSHER 8 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 8 MM	C008X	
KIT COUPEAU INOX + POUSSOIR 10 MM / KIT BLADE + PUSHER 10 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 10 MM	C010X	
KIT COUPEAU INOX + POUSSOIR 13 MM / KIT BLADE + PUSHER 13 MM / KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 13 MM	C013X	
GLISSIERE PLASTIQUE / PLASTIC CARRIAGE / CORREDERA DE PLASTICO	CF0007	

TRAINEAU / SLEDGE / TRINEO	CF0001	
MANCHE AVEC BOULE / HANDLE WITH BOWL / MANGO CON BOLA	CF0002	
BOULE / BOWL / BOLA	CF0003	
GOUTTIERE PORTE-COUEAU + RESSORT / CHIPPER FRAME + SPRING / CANALETA PORTACUCHILLA + MUELLE	CF0004	
RESSORT A MOLETTE / SPRING WITH COG-WHEEL / MUELLE CON MOLETA	CF0005	
BIELLE / CROSS PIECE / BIELA	CF0006	
PIED TUBE / TRIPOD / PIE TUBO	CF0010	
SOCLE EXPORT / EXPORT TABLE STAND / BASE DE MESA EXPORT	CF0008	
SOCLE DE TABLE / TABLE STAND / BASE DE MESA	CF0009	
SOCLE MURAL / WALL FIXATION / BASE MURAL	CF0011	
SOCLE SERRE-JOINT / CLAMP FIXATION / BASE CON SOPORTE BRIDA	CF0012	
CORPS DE COUPE-FRITES CJ/CM / SLEDGE FOR CJ/CM / CUERPO DE CORTA PATATA	CF0013	
VIS, AXE CREUX ET ECROU BORGNE / SCREWS AND AXLE CONNEXION FOR FFC / TORNILLO, EJE HUECO Y TUERCA CERRADA	CF0015	
AXE PLEIN + VIS POINTEAU / SOLID AXLE + GRUB SCREW / EJE MACIZO + TORNILLO CON PUNTA	CF0018	
SOCLE INOX DE TABLE / ST/ST TABLE STAND / BASE DE MESA INOX	CX020	
MOULINS PROFESSIONNELS / PROFESSIONAL FOOD MILLS / PASAPURES PROFESIONAL		
GRILLE Ø 1,5 MM/S3 / DISC Ø 1,5 MM/S3 / REJILLA Ø 1,5 MM/S3	S3015	
GRILLE Ø 2,5 MM/S3 / DISC Ø 2,5 MM/S3 / REJILLA Ø 2,5 MM/S3	S3025	
GRILLE Ø 4 MM/S3 / DISC Ø 4 MM/S3 / REJILLA Ø 4 MM/S3	S3040	
GRILLE POUR SPATZLE/S3 / SPATZLE DISC/S3 / REJILLA PARA SPATZLE/S3	S3041	
CONE MOULIN N°3 ETAME / CONE FOR TINNED S3 / CONO PARA S3	S3001	
ARBRE MANIVELLE TRAVERSE POUR S3 / SHAFT, HANDLE & CROSS-BAR FOR S3 / ARBOL MANIVELA TRAVIESA/S3	S3002	
CAOUTCHOUC POUR N°3 (4 PIECES) / RUBBER FOR S3 (4 PCES) / GOMA PARA S3 (4 PIEZAS)	S3003	
GRILLE Ø 1,5 MM/X3 / DISC Ø 1,5 MM/X3 / REJILLA Ø 1,5 MM/X3	X3015	
GRILLE Ø 2,5 MM /X3 / DISC Ø 2,5 MM/X3 / REJILLA Ø 2,5 MM/X3	X3025	
GRILLE Ø 4 MM/X3 / DISC Ø 4 MM/X3 / REJILLA Ø 4 MM/X3	X3040	
GRILLE POUR SPATZLE/X3 / SPATZLE DISC/X3 / REJILLA PARA SPATZLE/X3	X3041	
CONE POUR MOULIN N°3 INOX / CONE FOR STAINLESS/STEEL X3 / CONO PARA X3	X3001	
ARBRE MANIVELLE TRAVERSE POUR X3 / SHAFT, HANDLE & CROSS-BAR FOR X3 / ARBOL MANIVELA TRAVIESA/X3	X3002	
CAOUTCHOUC POUR N°3 (4 PIECES) / RUBBER FOR X3 (4 PCES) / GOMA PARA S3 (4 PIEZAS)	X3003	

GRILLE Ø 1 MM/M5 / SIEVE Ø 1 MM/M5 / REJILLA Ø 1 MM/M5	M5010	
GRILLE Ø 1,5 MM/M5 / SIEVE Ø 1,5 MM/M5 / REJILLA Ø 1,5 MM/M5	M5015	
GRILLE Ø 2 MM/M5 / SIEVE Ø 2 MM/M5 / REJILLA Ø 2 MM/M5	M5020	
GRILLE Ø 3 MM/M5 / SIEVE Ø 3 MM/M5 / REJILLA Ø 3 MM/M5	M5030	
GRILLE Ø 4 MM/M5 / SIEVE Ø 4 MM/M5 / REJILLA Ø 4 MM/M5	M5040	
CONE POUR MOULIN N°5 ETAME / CONE FOR TINNED M5 / CONO PARA M5	M5001	
ARBRE MANIVELLE TRAVERSE POUR N°5 ETAME / SHAFT, HANDLE & CROSS BAR FOR M5 / ARBOL MANIVELA TRAVIESA/M5	M5002	
RESSORT D'ACCROCHAGE POUR M5 / HOLDING SPRING FOR M5 / MUELLE DE ENGANCHE PARA M5	M5003	
CERCLE SUPPORT POUR MOULIN N°5 ETAME / RING SUPPORT FOR TINNED M5 / CIRCULO SOPORTE PARA M5	M5004	
GRILLE Ø 1 MM/X5 / SIEVE Ø 1 MM/X5 / REJILLA Ø 1 MM/X5	X5010	
GRILLE Ø 1,5 MM/X5 / SIEVE Ø 1,5 MM/X5 / REJILLA Ø 1,5 MM/X5	X5015	
GRILLE Ø 2 MM/X5 / SIEVE Ø 2 MM/X5 / REJILLA Ø 2 MM/X5	X5020	
GRILLE Ø 3 MM/X5 / SIEVE Ø 3 MM/X5 / REJILLA Ø 3 MM/X5	X5030	
GRILLE Ø 4 MM/X5 / SIEVE Ø 4 MM/X5 / REJILLA Ø 4 MM/X5	X5040	
CONE POUR MOULIN N°5 INOX / CONE FOR STAINLESS/STEEL X5 / CONO PARA X5	X5001	
ARBRE MANIVELLE TRAVERSE POUR N°5 INOX / HAFT, HANDLE & CROSS BAR FOR X5 / ARBOL MANIVELA TRAVIESA/X5	X5002	
RESSORT D'ACCROCHAGE POUR X5 / HOLDING SPRING FOR X5 / MUELLE DE ENGANCHE PARA X5	X5003	
GRILLE Ø 1 MM/P10 / SIEVE Ø 1 MM/P10 / REJILLA Ø 1 MM/P10	P10010	
GRILLE Ø 1,5 MM/P10 / SIEVE Ø 1,5 MM/P10 / REJILLA Ø 1,5 MM/P10	P10015	
GRILLE Ø 2 MM/P10 / SIEVE Ø 2 MM/P10 / REJILLA Ø 2 MM/P10	P10020	
GRILLE Ø 3 MM/P10 / SIEVE Ø 3 MM/P10 / REJILLA Ø 3 MM/P10	P10030	
GRILLE Ø 4 MM/P10 / SIEVE Ø 4 MM/P10 / REJILLA Ø 4 MM/P10	P10040	
CONE POUR MOULIN N°10 / CONE FOR TINNED P10 / CONO PARA P10	P10001	
CARTER POUR MOULIN N°10 / ANTI SPLASH CYLINDER FOR P10 / CARTER PARA P10	P10004	
ARBRE POUR MOULIN N°10 / SHAFT FOR P10 / ARBOL PARA P10	P10002	
RESSORT CENTRAL POUR N°10 / CENTRAL SPIRAL SPRING FOR P10 / MUELLE CENTRAL PARA P10	P10003	
TRAVERSE POUR MOULIN N°10 / CROSS-BAR FOR P10 / TRAVIESA PARA P10	P10005	
MANIVELLE POUR MOULIN N°10 / HANDLE FOR P10 / MANIVELA/P10	P10006	

PIED TUBE POUR MOULIN N°10 / TRIPOD FOR P10 / PIE TUBO/P10	P10007	
RESSORT D'ACCROCHAGE POUR P10 / HOLDING SPRING FOR P10 / MUELLE DE ENGANCHE PARA P10	M5003	
MOULIN ELECTRIQUE / ELECTRIC MILL / MOLINO ELECTRICO		
GRILLE POUR EX5 - Ø 1 MM / SIEVE Ø 1 MM FOR EX5 / REJILLA Ø 1 MM/EX5	EX5010	
GRILLE POUR EX5 - Ø 1,5 MM / SIEVE Ø 1,5 MM FOR EX5 / REJILLA Ø 1,5 MM/EX5	EX5015	
GRILLE POUR EX5 - Ø 2 MM / SIEVE Ø 2 MM FOR EX5 / REJILLA Ø 2 MM/EX5	EX5020	
GRILLE POUR EX5 - Ø 3 MM / SIEVE Ø 3 MM FOR EX5 / REJILLA Ø 3 MM/EX5	EX5030	
GRILLE POUR EX5 - Ø 4 MM / SIEVE Ø 4 MM FOR EX5 / REJILLA Ø 4 MM/EX5	EX5040	
MOTEUR REDUCTEUR MONOPHASE 230 V / REDUCING + MOTOR SINGLE PHASE 230 V / MOTOR REDUCTOR MONOFASICO 230 V	E5055	
INVERSEUR MONOPHASE POUR EX5 / CHANGE-OVER SWITCH 1 PHASE FOR EX5 / INVERSOR MONOFASICO PARA EX5	E5056	
INTERRUPTEUR MONOPHASE POUR EX5 / INTERRUPTOR 1 PHASE FOR EX5 / INTERRUPTOR MONOFASICO PARA EX5	E5057	
CORDON MONO POUR EX5 / WIRE 1 PHASE FOR EX5 / CABLE MONOFASICO PARA EX5	E5058	
MOTEUR REDUCTEUR TRIPHASE 380 V / REDUCING + MOTOR 3 PHASES 380 V / MOTOR REDUCTOR TRIFASICO 380 V	E5059	
INVERSEUR TRIPHASE POUR EX5 / CHANGE-OVER SWITCH 3 PHASES FOR EX5 / INVERSOR TRIFASICO PARA EX5	E5060	
INTERRUPTEUR TRIPHASE POUR EX5 / INTERRUPTOR 3 PHASES FOR EX5 / INTERRUPTOR TRIFASICO PARA EX5	E5061	
CORDON TRI POUR EX5 / WIRE 3 PHASES FOR EX5 / CABLE TRIFASICO PARA EX5	E5062	
REDUCTEUR POUR EX5 / REDUCING ALONE FOR EX5 / REDUCTOR PARA EX5	E5063	
ROUE BRONZE POUR EX5 / BRONZE WHEEL FOR EX5 / RUEDA DE BRONCE PARA EX5	E5064	
VIS SANS FIN POUR EX5 / ENDLESS SCREW FOR EX5 / TORNILLO SIN FIN PARA EX5	E5065	
EMBOUT ALU POUR EX5 / ALUMINIUM FERRULE FOR EX5 / CONTERA DE ALUMINIO PARA EX5	E5066	
BOUTON DE SERRAGE POUR EX5 / CLAMP KNOB EX5 / CABRAZADERA DEL POMO DE EX5	E5067	
BOUTON D'INTERRUPTEUR POUR EX5 / INTERRUPTOR BUTTON FOR EX5 / BOTON INTERRUPTOR	E5068	
PIED INOX POUR MOULIN ELECTRIQUE EX5 / ST/ST FOOT STAND FOR EX5 / PIE INOX PARA MOLINO ELECTRICO EX5	EX5070	
AXE 6 PANS CREUX POUR EX5 / 6 SIDES EMPTY AXLE FOR EX5 / EJE HEXAGONAL HUECO	E5071	
CONE POUR EX5 / CONE FOR EX5 MILL / CONO PARA EX5	EX5001	
RESSORT CENTRAL POUR EX5 / CENTRAL SPIRAL SPRING FOR EX5 / MUELLE CENTRAL PARA EX5	EX5003	
CARTER POUR EX5 / ANTI SPLASH CYLINDER FOR EX5 / CARTER PARA EX5	EX5050	
ARBRE POUR EX5 / SHAFT FOR EX5 MILL / ARBOL PARA EX5	EX5051	
TRAVERSE, DOUILLE ET PROTECTION POUR EX5 / CROSS-BAR, BUSHING + PROT. FOR EX5 / TRAVIESA, CASQUILLO Y PROTECCION/EX5	EX5052	
CERCLE SUPPORT POUR EX5 / RING SUPPORT FOR EX5 MILL / CIRCULO SOPORTE PARA EX5	EX5069	

RESSORT D'ACCROCHAGE POUR EX5 / HOLDING SPRING FOR EX5 / MUELLE DE ENGANCHE PARA EX5	X5003	
MINI-MIXER / MINI-MIXER / MINI-BATIDORA		
PIED COUTEAU SEUL/MINI-MIXER / FOOT ALONE FOR LT MINI-MIXER / PIE SOLO/MINI-MIXER	MIX1.01	
BOL INOX 0,75 LITRE/MINI-MIXER LT / ST/ST POT 0,75 LITER FOR LT MINI-MIXER / BOL INOX 0,75 LITRO/MINI-MIXER	MIX02	
CORDON ALIMENTATION/MINI-MIXER / POWER CORD FOR LT MINI-MIXER / CABLE PARA MINI-MIXER	MIX1.03	
MOTEUR SEUL/MINI-MIXER / MOTOR FOR LT MINI-MIXER / MOTOR/MINI-MIXER	MIX1.07	
ACCESSOIRE FOUET/MINI-MIXER / WHISK ACCESSORY FOR LT MINI-MIXER / VARILLAS INOX/MINI-MIXER	MIX1.05	
CAPOT NOIR/MINI-MIXER / PLASTIC HOUSING FOR LT MINI-MIXER / CAPO NEGRO/MINI-MIXER	MIX1.06	
PIED EMULSIONNEUR/MINI-MIXER / EMULSIFIER FOOT ALONE FOR LT MINI-MIXER / PIE SOLO PARA EMULSIONAR/MINI-MIXER	MIX1.09	
THERMOMETRES / THERMOMETER / TERMOMETRO		
HOUSSE POUR N3124 / COVER FOR N3124 / ESTUCHE PARA N3124	N3124-H	
SONDE POUR N3123 / PROBE FOR N3123 / Sonda PARA N3123	N3123-S	
MARMITE A SOUPE / ELECTRIC SOUP WARMER / MARMITA BANO-MARIA		
CUVE INOX / N8080 / N8079 / N8070 / ST/ST TANK / N8080 / N8079 / N8070 / CUBA INOX / N8080 / N8079 / N8070	N8081	
COUVERCLE INOX / N8080 / N8079 / N8070 / ST/ST LID FOR / N8080 / N8079 / N8070 / TAPADERA INOX / N8080 / N8079 / N8070	N8082	
RESISTANCE DE CHAUFFE / N8080 / N8079 / HEATER FOR / N8080 / N8079 / RESISTENCIA PARA CALENTAR / N8080 / N8079	N8083	
THERMOSTAT / N8080 / N8079 / ENERGY CONTROLLER / N8080 / N8079 / TERMOSTATO / N8080 / N8079	N8084	
SONDE DE CHALEUR / N8080 / N8079 OVER-HEATER THERMOSTAT / N8080 / N8079 / TERMOSTATO REGULACION DE TEMPERATURA / N8080 / N8079	N8085	
VOYANT LUMINEUX / N8080 / N8079 / LUMINOUS SIGNAL / N8080 / N8079 / SEÑAL LUMINOSA / N8080 / N8079	N8086	
CUVE ALUMINIUM / N8080 / N8079 / ALUMINIUM TANK / N8080 / N8079 / CUBA ALUMINIUM / N8080 / N8079	N8087	
CORDON D'ALIMENTATION / SUPPLY CORD / CORDON DE ALIMENTACION	N8088	
PIED MARMITE / SOUP WARMER LEG / PIE PARA MARMITA	N8089	
COLLIER POUR N8070 / BLACK COLLAR FOR N8070 / COLLAR PARA N8070	N8070-C	
INTERRUPTEUR POUR N8070 / ON/OFF SWITCH FOR N8070 / INTERRUPTOR PARA N8070	N8070-I	
RESISTANCE POUR N8070 / WARMING FOR N8070 / RESISTENCIA PARA N8070	N8070-R	
THERMOSTAT POUR N8070 / THERMOSTAT FOR N8070 / TERMOSTATO PARA N8070	N8070-T	

CHEF COMBI COOKER™ / CHEF COMBI COOKER™ / CHEF COMBI COOKER™ CHAFFING DISH		
CADRE DOUBLE PAROI EN TRITAN GN ½ / DOUBLE WALL FRAME MADE OF TRITAN GN ½ / MARCO DOBLE PARED EN TRITAN GN ½	N8096-4	
CADRE DOUBLE PAROI EN TRITAN GN ¼ / DOUBLE WALL FRAME MADE OF TRITAN GN ¼ / MARCO DOBLE PARED EN TRITAN GN ¼	N8097-7	
PLATEAU PLANCHA INOX GN ½ / SS PLANCHA PLATE GN ½ / BANDEJA QUE SIRVE DE PLANCHA INOX GN ½	N8096-5	
CUISEUR A RIZ / RICE COOKING POT / COCEDOR DE ARROZ		
BOUTON D'OUVERTURE / OPENING BUTTON / BOTON DE APERTURA	N8094-B	
CUVE ALUMINIUM / ALUMINIUM TANK / CUBA DE ALUMINIO	N8094-C	
COMMUTATEUR / SWITCH / COMUTADOR	N8094-CU (+ € 0,01*)	
RESISTANCE DE CHALEUR / WARMING / RESISTENCIA PARA CALENTAR	N8094-R (+ € 0,01*)	
THERMOSTAT / THERMOSTAT / TERMOSTATO	N8094-T (+ € 0,01*)	
THERMOCONTACT / THERMOCONTACT / TERMO CONTACTO	N8094-TC (+ € 0,01*)	
OUVRE-BOITES MANUEL / MANUAL CANOPENERS / ABRELATAS MANUALES		
MOLETTE Ø 36 MM / COG-WHEEL Ø 36 MM / RUEDA DENTADA Ø 36 MM	O2820	
LAME / BLADE / HOJA	O2830	
BAGUE RILSAN POUR O2/OX / RILSAN LEVER FOR O2/OX / ARANDELA DE RILSAN PARA O2/OX	O2870	
KIT DE RECHANGE POUR O2/OX / KIT OF SPARE PARTS FOR O2/OX / KIT DE RECAMBIO PARA O2/OX	O2895	
BAGUE RILSAN POUR O3/O5/OX5 / RILSAN LEVER FOR O3/O5/OX5 / ARANDELA DE RILSAN PARA O3/O5/OX5	O3870	
KIT DE RECHANGE POUR O3/O5/OX5 / KIT OF SPARE PARTS FOR O3/O5/OX5 / KIT DE RECAMBIO PARA O3/O5/OX5	O3895	
BROSSE METALLIQUE / METALLIC BRUSH / CEPILLO METALLICO	OEX821	
RONDELLE COURBANE / COURBANE RING / ARANDELA COURBANE	O2873	
VIS DE LAME POUR O3/O2 / BLADE SCREW FOR O3/O2 / TORNILLO DE HOJA O3/O2	O2877	
VIS PAPILLON POUR LAME OX / WING SCREW FOR OX BLADE / TORNILLO MARIPOSA PARA HOJA / OX	OX875	
PLAQUETTE POUR O3/O2 / NICKED STEEL PLAQUETTE FOR O3/O2 / PLACA PARA O2/O3	O2872	
MANIVELLE/O2 / HANDLE FOR O2 / MANIVELA PARA O2	O2840	
MANIVELLE/O3/O5 / HANDLE FOR O3/O5 / MANIVELA PARA O3/O5	O3840	
MANIVELLE/OX5 / HANDLE FOR OX5 / MANIVELA PARA OX5	OX5840	
MANIVELLE/OX / HANDLE/OX / MANIVELA PARA OX	OX839	
MANIVELLE COMPLETE/OX / COMPLETE HANDLE/OX / MANIVELA COMPLETA/OX	OX840	

POIGNEE + CLIP POUR O2/OX / HANDLE + CLIP FOR O2/OX / ASA + CLIP PARA O2/OX	OX842	
SOCLE PLAQUE A VISSER POUR O2/O3/O5 / BED PLATE TO BE BOLTED FOR O2/O3/O5 / BASE PLACA PARA ATORNILLAR /O2/O3/O5	O2880	
SOCLE SERRE-JOINT POUR O2/O3/O5 / CLAMP BASE FOR O2/O3/O5 / SOPORTE BRIDA PARA O2/O3/O5	O2890	
SOCLE PLAQUE A VISSER POUR OX5 / ST/ST PLATE TO BE BOLTED FOR OX5 / BASE PLACA PARA ATORNILLAR/OX5	OX5880	
SOCLE SERRE-JOINT POUR OX5 / ST/ST CLAMP FIXATION FOR OX5 / SOPORTE BRIDA PARA OX5	OX5890	
SOCLE PLAQUE A VISSER INOX/OX / BED PLATE TO BE BOLTED STAINLESS STEEL/OX / BASE PLACA PARA ATORNILLAR/OX	OX880	
SOCLE SERRE-JOINT INOX/OX / CLAMP BASE STAINLESS STEEL/OX / SOPORTE BRIDA PARA OX	OX890	
FOURREAU POUR SOCLE OX-O2 / PLASTIC INSERT FOR OX-O2 BASE / FORRO DE PLASTICO PARA BASE OX-O2	O2891	
NICKELE COMPLET SANS SOCLE / COMPLETE NICKELLED STEEL WITHOUT BASE / ABRELATAS MANUAL NIQUELADO SIN BASE	O2055	
INOX COMPLET SANS SOCLE / COMPLETE STAINLESS STEEL WITHOUT BASE / ABRELATAS MANUAL INOX SIN BASE	OX055	
OUVRE-BOITES ELECTRIQUE OE750 / ELECTRIC CANOPENER OE750 / ABRELATAS ELECTRICO OE750		
CLE-DEMONTE MOLETTE / KEY TO REMOVE THE WHEEL / LLAVE DE DESMONTAJE PARA MOLETA	OE7589	
MOLETTE Ø 70 MM / COG-WHEEL Ø 70 MM / RUEDA DENTADA Ø 70 MM	OE7553	
MOLETTE Ø 36 MM / COG-WHEEL Ø 36 MM / RUEDA DENTADA Ø 36 MM	OE7554	
LAME / BLADE / HOJA	O2830	
KIT RECHANGE (LAME, MOLETTES Ø 36 & 70, BROSSE) KIT SPARE PARTS (BLADE, COG-WHEELS Ø 36 & 70, BRUSH) / KIT DE RECAMBIO (HOJA, MOLETAS Ø 36 & 70, CEPILLO)	OE7501	
RESSORT DE COMPRESSION / LEVER SPRING / MUELLE DE COMPRESION	OE7205	
COMMANDE PNEUMATIQUE-INTERRUPTEUR POUR OE750M PRESSURE SWITCH-INTERRUPTOR FOR OE750M / PEDAL NEUMATICO-INTERRUPTOR PARA OE750M	OE7503	
RACCORD POUR PEDALE / COUPLING PIECE FOR TUBE / PIEZA DE ENLACE/PEDAL	OE7506	
TUBE/PEDALE / TUBE FOR PNEUMATIC PEDAL / TUBO PARA PEDAL	OE7507	
MOTEUR MONOPHASE / MOTOR SINGLEPHASE / MOTOR MONOFASICO	OE7516	
MOTEUR TRIPHASE / MOTOR TRIPHASE / MOTOR TRIFASICO	OE7516T	
VIS BLOCAGE DE HAUTEUR / HEIGHT SCREW / TORNILLO DE BLOQUERO DE ALTURA	OE7518	
AIMANT COMPLET / COMPLETE MAGNET / IMAN COMPLETO	OE7519	
INTERRUPTEUR MONOPHASE (PRESSOSTAT) / INTERRUPTOR MONO. (PRESSOSTAT) / INTERRUPTOR MONO. (PRESSOSTAT)	OE7524	
FLASQUE SUPERIEURE / SUPERIOR CHEEK / TAPA SUPERIOR	OE7525	
FLASQUE INFERIEURE / INFERIOR CHEEK / TAPA INFERIOR	OE7529	
BAGUE METAFRAM DE GUIDAGE (X1) / RING (X1) / ARANDELA (X1)	OE7534	
CONDENSATEUR / CAPACITOR / CONDENSADOR	OE7537	

VERIN / AIR SPRING / GATO	OE7543	
TETE COMPLETE ASSEMBLEE SANS LEVIER SANS AIMANT HEAD ALONE WITHOUT LEVER AND MAGNET / CABEZA COMPLETA SIN PALANCA SIN IMAN	OE7547	
BAGUE PLASTIQUE DE TETE (X2) / HEAD RING (X2) / ARANDELA DE PLASTICO DE CABEZA (X2)	OE7551	
AXE / AXLE / EJE DE ROTACION	OE7552	
CALE DE LAME / BLADE SHIM / CUNA DE HOJA	OE7555	
VIS DE LAME / BLADE SCREW / TORNILLO DE HOJA	OE7556	
VIS PAILLON / WINGNUT / TORNILLO MARIPOSA	OE7559	
SOCLE INOX / ST/ST TABLE STAND / SOPORTE INOX	OE7562	
POUSOIR COMPLET / COMPLETE PUSHER / PULSADOR COMPLETO	OE7565	
BARETTE RAPPEL DE LEVIER / LEVER'S PIN / CLAVIJA DE PALANCA	OE7567	
COLONNES (X2) / COLUMNS (X2) / COLUMNAS (X2)	OE7571	
U ARTICULATION / ARTICULATION U / U ARTICULACION	OE7573	
LEVIER AVEC POIGNEE / LEVER WITH BOWL / PALANCA CON BOLA	OE7576	
AXE PORTE-AIMANT / MAGNETIC DEVICE SPRINDLE / EJE QUE LLEVA EL IMAN	OE7577	
INTERRUPTEUR TRIPHASE (BOITE DE CONNEXION) INTERRUPTOR TRIPHASE (CONNEXION BOX) / INTERRUPTOR TRIFASICO (CAJA DE CONEXION)	OE7610	
OUVRE-BOITES ELECTRIQUE OEXTC/OEXT2 ELECTRIC CANOPENER OEXTC/OEXT2 / ABRELATAS ELECTRICO OEXTC/OEXT2		
MOLETTE Ø 36 MM / COG-WHEEL Ø 36 MM / RUEDA DENTADA Ø 36 MM	OE7554	
RONDELLE COURBANE / COURBANE RING / ARANDELA COURBANE	O2873	
LAME / BLADE / HOJA	O2830	
VIS DE LAME/OEXT2 - OEXTC / BLADE SCREW/OEXT2 - OEXTC / TORNILLO DE HOJA/OEXT2 - OEXTC	OE7459	
KIT RECHANGE (LAME, MOLETTE, RONDELLES, BROSSE METAL) KIT SPARE PARTS (BLADE, COG-WHEEL, RINGS, BRUSH) / KIT DE RECAMBIO (HOJA, MOLETA Ø 36, CEPILLO)	OE895	
POIGNEE/OEXT2 - OEXTC / HANDLE FOR OEXT2 - OEXTC / MANGO/OEXT2 - OEXTC	OE7489	
COLONNE/OEXT2 - OEXTC / COLUMN FOR OEXT2 - OEXTC / COLUMNNA PARA OEXT2 - OEXTC	OE7491	
VERIN OEXT2 - OEXTC / AIR SPRING/OEXT2 - OEXTC / GATO/OEXT2 - OEXTC	OE7492	
AIMANT DE RETENUE DU COUVERCLE INDEPENDANT / INDEPENDANT MAGNET FOR CANOPENER / IMAN PARA LA TAPA	OE7445	
SOCLE INOX/OEXT2 - OEXTC / ST/ST TABLE STAND/OEXT2 - OEXTC / BASE INOX DE SOBREMESA/OEXT2 - OEXTC	OE7405	
GUIDE COULISSANT POUR OEXT2 - OEXTC / SLIDING PLASTIC GUIDE OEXT2 - OEXTC / GUIA CORREDERA OEXT2 - OEXTC	OE7417	
LEVIER AVEC POIGNEE/OEXT2 - OEXTC / LEVER WITH BOWL/OEXT2 - OEXTC / PALANCA CON PUÑADA/OEXT2 - OEXTC	OE7441	
U D'ARTICULATION OEXT2 - OEXTC / ARTICULATION U /OEXT2 - OEXTC / U ARTICULACION / OEXT2 - OEXTC	OE7431	

INTERRUPTEUR POUR OEXT2 - OEXTC / INTERRUPTOR OEXT2 - OEXTC / INTERRUPTOR OEXT2 - OEXTC	OE7435	
FLASQUE SUPERIEURE/OEXT2 -OEXTC / SUPERIOR CHEEK/OEXT2 - OEXTC / TAPA SUPERIOR/OEXT2 - OEXTC	OE7426	
BAGUE PLASTIQUE DE TETE (x2)/OEXT2 - OEXTC HEAD RING (x2)/OEXT2 - OEXTC / ARANDELA DE PLASTICO DE CABEZA (x2) OEXT - OEXTC	OE7551	
VIS PAILLON / WINGNUT / TORNILLO MARIPOSA	OE7559	
CLE-DEMONTAGE MOLETTE / KEY TO REMOVE THE WHEEL / LLAVE DE DESMONTAJE MOLETA	OE7589	
VIS BLOCAGE DE HAUTEUR / HEIGHT SCREW / TORNILLO DE BLOQUERO DE ALTURA	OE7518	
RESSORT DE COMPRESSION/MOTEUR/OEXT2 / LEVER SPRING/OEXT2 / MUELLE DE COMPRESION/OEXT2	OE7205	
CARTE ELECTRONIQUE/OEXTC / ELECTRONIC CARD/OEXTC / CARTA ELECTRONICA/OEXTC	OE50030	
GRAND PIGNON/OEXTC / LARGE GEAR/OEXTC / PIÑON GRANDE/OEXTC	OE50065	
PIGNON INTERMEDIAIRE/OEXTC / MEDIUM GEAR/OEXTC / PIÑON MEDIO/OEXTC	OE50070	
PETIT PIGNON/OEXTC / SMALL GEAR/OEXTC / PIÑON PEQUEÑO/OEXTC	OE50075	
FLASQUE INFERIEURE/OEXTC / INFERIOR CHEEK/OEXTC / TAPA INFERIOR/OEXTC	OE50012	
AXE DE ROTATION/OEXTC / ROTATION SPRINDLE/OEXTC / EJE DE ROTACION/OEXTC	OE50011	
MOTEUR COMPLET AVEC CAPOT OEXTC / MOTOR UNIT COMPLETE OEXTC / MOTOR COMPLETO OEXTC	OE50010	
MOTEUR SEUL SANS CAPOT OEXTC / MOTOR ALONE WITHOUT HOUSING OEXTC / MOTOR SOLO SIN CAPO OEXTC	OE50020	
CORDON D'ALIMENTATION/OEXTC / SUPPLY CORD/OEXTC / CORDON DE ALIMENTACION/OEXTC	OE57257	
TETE ASSEMBLEE COMPLETE SANS LEVIER/OEXTC HEAD ASSEMBLY COMPLETE WITHOUT LEVER/OEXTC / CABEZA COMPLETA SIN DEUDA/OEXTC	OE7436/C	
HACHOIRS MANUELS / MANUAL MEAT MINCER / PICADORAS MANUALES		
COUTEAU POUR HACHOIR N°5 / BLADE FOR MINCER N°5 / CUCHILLA PARA N° 5	N40051C	
COUTEAU POUR HACHOIR N°8 / BLADE FOR MINCER N°8 / CUCHILLA PARA N° 8	N40081C	
COUTEAU POUR HACHOIR N°8 INOX / BLADE FOR ST/ST MINCER N°8 / CUCHILLA PARA N° 8 INOX	N40081CX	
COUTEAU POUR HACHOIR N°10 / BLADE FOR MINCER N°10 / CUCHILLA PARA N° 10	N40101C	
COUTEAU POUR HACHOIR N°10 INOX / BLADE FOR ST/ST MINCER N°10 / CUCHILLA PARA N° 10 INOX	N40101CX	
COUTEAU POUR HACHOIR N°22 / BLADE FOR MINCER N°22 / CUCHILLA PARA N° 22	N40221C	
COUTEAU POUR HACHOIR N°32 / BLADE FOR MINCER N°32 / CUCHILLA PARA N° 32	N40321C	
GRILLE Ø 4,5 MM POUR N°5 / DISC Ø 4,5 MM FOR N°5 / REJILLA Ø 4,5 MM PARA N°5	N40504C	
GRILLE Ø 6,5 MM POUR N°5 / DISC Ø 6,5 MM FOR N°5 / REJILLA Ø 6,5 MM PARA N°5	N40506C	

GRILLE Ø 8 MM POUR N°5 / DISC Ø 8 MM FOR N°5 / REJILLA Ø 8 MM PARA N°5	N40508C	
GRILLE Ø 4,5 MM POUR N°8 / DISC Ø 4,5 MM FOR N°8 / REJILLA Ø 4,5 MM PARA N°8	N40804C	
GRILLE Ø 6,5 MM POUR N°8 / DISC Ø 6,5 MM FOR N°8 / REJILLA Ø 6,5 MM PARA N°8	N40806C	
GRILLE Ø 8 MM POUR N°8 / DISC Ø 8 MM FOR N°8 / REJILLA Ø 8 MM PARA N°8	N40808C	
GRILLE Ø 12 MM POUR N°8 / DISC Ø 12 MM FOR N°8 / REJILLA Ø 12 MM PARA N°8	N40812C	
GRILLE Ø 4,5 MM POUR N°8 INOX / DISC Ø 4,5 MM FOR ST/ST N°8 / REJILLA Ø 4,5 MM PARA N°8 INOX	N40804CX	
GRILLE Ø 6,5 MM POUR N°8 INOX / DISC Ø 6,5 MM FOR ST/ST N°8 / REJILLA Ø 6,5 MM PARA N°8 INOX	N40806CX	
GRILLE Ø 8 MM POUR N°8 INOX / DISC Ø 8 MM FOR ST/ST N°8 / REJILLA Ø 8 MM PARA N°8 INOX	N40808CX	
GRILLE Ø 12 MM POUR N°8 INOX / DISC Ø 12 MM FOR ST/ST N°8 / REJILLA Ø 12 MM PARA N°8 INOX	N40812CX	
GRILLE Ø 4,5 MM POUR N°10 / DISC Ø 4,5 MM FOR N°10 / REJILLA Ø 4,5 MM PARA N°10	N40104C	
GRILLE Ø 6,5 MM POUR N°10 / DISC Ø 6,5 MM FOR N°10 / REJILLA Ø 6,5 MM PARA N°10	N40106C	
GRILLE Ø 8 MM POUR N°10 / DISC Ø 8 MM FOR N°10 / REJILLA Ø 8 MM PARA N°10	N40108C	
GRILLE Ø 12 MM POUR N°10 / DISC Ø 12 MM FOR N°10 / REJILLA Ø 12 MM PARA N°10	N40112C	
GRILLE Ø 15 MM POUR N°10 / DISC Ø 15 MM FOR N°10 / REJILLA Ø 15 MM PARA N°10	N40115C	
GRILLE Ø 4,5 MM POUR N°10 INOX / DISC Ø 4,5 MM FOR ST/ST N°10 / REJILLA Ø 4,5 MM PARA N°10 INOX	N40104CX	
GRILLE Ø 6,5 MM POUR N°10 INOX / DISC Ø 6,5 MM FOR ST/ST N°10 / REJILLA Ø 6,5 MM PARA N°10 INOX	N40106CX	
GRILLE Ø 8 MM POUR N°10 INOX / DISC Ø 8 MM FOR ST/ST N°10 / REJILLA Ø 8 MM PARA N°10 INOX	N40108CX	
GRILLE Ø 12 MM POUR N°10 INOX / DISC Ø 12 MM FOR ST/ST N°10 / REJILLA Ø 12 MM PARA N°10 INOX	N40112CX	
GRILLE Ø 15 MM POUR N°10 INOX / DISC Ø 15 MM FOR ST/ST N°10 / REJILLA Ø 15 MM PARA N°10 INOX	N40115CX	
GRILLE Ø 4,5 MM POUR N°22 / DISC Ø 4,5 MM FOR N°22 / REJILLA Ø 4,5 MM PARA N°22	N40204C	
GRILLE Ø 6,5 MM POUR N°22 / DISC Ø 6,5 MM FOR N°22 / REJILLA Ø 6,5 MM PARA N°22	N40206C	
GRILLE Ø 8 MM POUR N°22 / DISC Ø 8 MM FOR N°22 / REJILLA Ø 8 MM PARA N°22	N40208C	
GRILLE Ø 12 MM POUR N°22 / DISC Ø 12 MM FOR N°22 / REJILLA Ø 12 MM PARA N°22	N40212C	
GRILLE Ø 15 MM POUR N°22 / DISC Ø 15 MM FOR N°22 / REJILLA Ø 15 MM PARA N°22	N40215C	
GRILLE Ø 4,5 MM POUR N°32 / DISC Ø 4,5 MM FOR N°32 / REJILLA Ø 4,5 MM PARA N°32	N40304C	
GRILLE Ø 6,5 MM POUR N°32 / DISC Ø 6,5 MM FOR N°32 / REJILLA Ø 6,5 MM PARA N°32	N40306C	
GRILLE Ø 8 MM POUR N°32 / DISC Ø 8 MM FOR N°32 / REJILLA Ø 8 MM PARA N°32	N40308C	

GRILLE Ø 12 MM POUR N°32 / DISC Ø 12 MM FOR N°32 / REJILLA Ø 12 MM PARA N°32	N40312C	
GRILLE Ø 15 MM POUR N°32 / DISC Ø 15 MM FOR N°32 / REJILLA Ø 15 MM PARA N°32	N40315C	
3 ENTONNOIRS A SAUCISSES N°5 (C) – Ø 13, 17, 19 MM 3 SAUSAGE FUNNELS N°5 (C) / 3 EMBUDOS PARA SALCHICHAS/N°5 (C)	N4005CS	
3 ENTONNOIRS A SAUCISSES N°8 (C & CX) – Ø 13, 17, 19 MM 3 SAUSAGE FUNNELS N°8 (C & CX) / 3 EMBUDOS PARA SALCHICHAS/N°8 (C & CX)	N4008CS	
3 ENTONNOIRS A SAUCISSES N°10 (C & CX) – Ø 13, 17, 19 MM 3 SAUSAGE FUNNELS N°10 (C & CX) / 3 EMBUDOS PARA SALCHICHAS/N°10 (C & CX)	N4010CS	
3 ENTONNOIRS A SAUCISSES N°22 – Ø 13, 17, 19 MM 3 SAUSAGE FUNNELS N°22 / 3 EMBUDOS PARA SALCHICHAS/N°22	N4022CS	
3 ENTONNOIRS A SAUCISSES N°32 – Ø 13, 17, 19 MM 3 SAUSAGE FUNNELS N°32 / 3 EMBUDOS PARA SALCHICHAS/N°32	N4032CS	
HACHOIR ELECTRIQUE N5600 / ELECTRIC MEAT MINCER N5600 / PICADORA ELECTRICA N5600		
GRILLE Ø 3 MM / SIEVE Ø 3 MM / REJILLA Ø 3 MM	N5600-03	
GRILLE Ø 5 MM / SIEVE Ø 5 MM / REJILLA Ø 5 MM	N5600-06	
GRILLE Ø 8 MM / SIEVE Ø 8 MM / REJILLA 8 MM	N5600-08	
PIGNON PLASTIQUE FOND (211) / PLASTIC COG-WHEEL (211) / PIÑON DE PLASTICO (211)	N5600-PP	
CADRE DE FOND POUR N5600 PIECE N°31 / BOTTOM COVER (N°31) FOR N5600 / CAPO INFERIOR (N°31) PARA N5600	N5600-CAD	
HACHOIR ELECTRIQUE N5650 / ELECTRIC MEAT MINCER N5650 / PICADORA ELECTRICA N5650		
POUSOIR A VIANDE PLASTIQUE/N5650 / PLASTIC MEAT PUSHER/N5600 / EMPUJADOR DE PLÁSTICO PARA CARNE/N5600	N5650-E	
JEU D'ENTONNOIRS A SAUCISSE/N5650 / SET OF SAUSAGE FUNNEL/N5650 / JUEGO DE 3 EMBUDOS PARA SALCHICHAS/N5650	N5650-S	
POUSOIRS A SAUCISSES / VERTICAL MANUAL FILLERS / EMBUTIDORAS		
MANCHE POUR N4047C - PIECE N°2 / HANDLE FOR N4047C (#2) / MANGO PARA N4047C N°2	N4047C-M	
BAGUE DE SERRAGE POUR N4047C - PIECE N°10 / TIGHTENING COLLAR FOR N4047C (#10) / ARANDELA DE PRESION N°10	N4047C-B	
JEU DE 3 ENTONNOIRS POUR N4047C/CX – Ø 13, 17, 19 MM SET OF 3 ST/ST FUNNELS FOR N4047C/CX / 3 EMBUDOS PARA N4047C/CX	N4047CXE	
JOINT POUR N4047C/CX / JOINT FOR N4047C/CX / JUNTA PARA N4047C/CX	N4047C-J	
JOINT ETANCHEITE POUR N5750 & N5700 WATERPROOF JOINT FOR N5750 & N5700 / JUNTA IMPERMEABILIDAD PARA N5750 & N5700	N5750-J	
CUVE POUR N5700 + 5750 / TANK FOR N5700 + 5750 / CUBA PARA N5700 + 5750	N5700-C	
POUSOIR MÉTALLIQUE POUR N5700 -PIÈCE N°6 / METALLIC PUSHER FOR N5700 (#6) / EMPUJADOR METALICO N°6	N5700-PM	
RESSORT + ÉCROU POUR N5700 - PIÈCE N°5-7-8 / SPRING + BOLT FOR N5700 (#5-7-8) / MUELLE + TUERCA PARA N5700 N°5-7-8	N5700-R	

MANDOLINES STANDARD / STANDARD MANDOLINES / MANDOLINAS ESTANDAR		
SUPPORT HORIZONTAL POUR MANDOLINE / HORIZONTAL SUPPORT FOR MANDOLINE / SOPORTE HORIZONTAL	CL001	
SOCLE SERRE-JOINT POUR MANDOLINE / CLAMP FIXATION FOR MANDOLINE / SOPORTE BRIDA PARA MANDOLINA	CF0012	
SUPPORT DE TABLE POUR MANDOLINE (3 PIECES) / TABLE STAND COMPLETE (3 PARTS) / SOPORTE DE MESA (3 PARTES)	CL002	
JEU DE 38 LAMES POUR MANDOLINE / SET OF 38 BLADES / CUCHILLA 38 HOJAS	CL003	
JEU DE 44 LAMES POUR MANDOLINE / SET OF 44 BLADES / CUCHILLA 44 HOJAS	CL004	
JEU DE 60 LAMES POUR MANDOLINE / SET OF 60 BLADES / CUCHILLA 60 HOJAS	CL005	
PLAQUE GAUFFRE INOX / WAFFLE PLATE ST/ST / PLACA INOX BARQUILLO	N6126	
GRANDE PLAQUE INOX / LARGE PLATE ST/ST / CUCHILLA INOX GRANDE	N6127	
COUPEAU CENTRAL INOX / CENTRAL BLADE ST/ST / CUCHILLA CENTRAL (LISA) INOX	CL006	
MANIVELLE / PROTECTIVE CARRIAGE / MANIVELA	N6183	
CHARIOT PROTECTEUR / PROTECTIVE CARRIAGE / CARRO PROTECTOR	N6970	
LE ROUET N7001 / ROUET N7001 / LE ROUET N7001		
LAME DROITE/ROUET / KNIFE BLADE / HOJA RECTA	N70011	
PEIGNE 2 MM / SET OF BLADES 2 MM / CUCHILAS 2 MM	N70012	
PEIGNE 3 MM / SET OF BLADES 3 MM / CUCHILLAS 3 MM	N70013	
PEIGNE 6 MM / SET OF BLADES 6 MM / CUCHILLAS 6 MM	N70016	
ROUE SUPPORT PICOTS / NAILS WHEEL / RUEDA SOPORTE PIQUETAS	N70017	
MANIVELLE/ROUET (TROUGH CARRE) / HANDLE/ROUET (SQUARED HOLE) / MANIVELA (AGUJO CUADRADO)	N70018	
SERRE-JOINT / CLAMP FIXATION FOR ROUET / SOPORTE BRIDA	N70019	
MANIVELLE/ROUET (TROUGH ROND) / HANDLE/ROUET (ROUND HOLE) / MANIVELA (AGUJO REDONDO)	N70020	
KIT DE MOTORISATION POUR ROUET / MOTOR KIT FOR ROUET / KIT DE MOTORIZACION	N9011	
EMBOUT/MOTEUR DE ROUET / FERRULE/MOTOR FOR ROUET / CONTERA/MOTOR	N9023	
MOTEUR SEUL AVEC CHARGEUR / MOTOR / MOTOR SOLO CON CAGADOR	N9024	
COUPE-TOMATES INOX / ST/ST TOMATO SLICER / CORTA TOMATES INOX		
JEU DE 11 LAMES/CTX55 / SET OF 11 BLADES/CTX55 / JUEGO DE 11 HOJAS INOX/CTX55	CTX012	
JEU DE 11 LAMES MONTE/CTX55 / SET OF 11 ASSEMBLED BLADES/CTX55 / JUEGO MONTADO DE 11 HOJAS INOX/CTX55	CTX012M	

JEU DE 14 LAMES INOX/CTX40 / SET OF 14 ST/ST BLADES/CTX40 / JUEGO DE 14 HOJAS INOX/CTX40	CTX015	
BLOC 14 LAMES INOX + STRUCTURE/CTX40 / SET OF 14 ST/ST BLADES + STRUCTURE/CTX40 / JUEGO DE 14 HOJAS INOX + ESTRUCTURA/CTX40	CTX015M	
BRAS POUSSOIR SANS POIGNEE NI PLAQUE/CTX55 ARM PUSHER ONLY WITHOUT HANDLE/CTX55 / BRAZO PULSADOR SIN MANGO NI PLACAS/CTX55	CTX014	
10 PLAQUES PLASTIQUES POUSSOIR/CTX55 / SET OF 10 PLASTIC THIN PLATE/CTX55 / PLACAS EMPUJADORAS DE PLASTICO (x10)/CTX55	CTX016	
PLAQUE INOX DE POUSSOIR/CTX55 / ST/ST PLATE/CTX55 / PLACA INOX DE EMPUJADOR/CTX55	CTX017	
POIGNEE NOIRE + AXE + VIS/CTX / BLACK HANDLE + AXLE + SCREW/CTX / ASA NEGRA + EJE+TORNILLO/CTX	CTX019	
JEU DE 8 LAMES INOX/CTXM55 / SET OF 8 BLADES FOR CTXM55 / JUEGO DE 8 CUCHILLAS PARA CTXM55	CTXM08	
JEU DE 8 LAMES INOX/CTOM01 / SET OF 8 BLADES FOR CTOM01 / JUEGO DE 8 CUCHILLAS PARA CTOM01	CTOM010	
BRAS COMPLET PLAQUES INOX POUR CTX55 / COMPLETE ARM - STAINLESS STEEL PLATES FOR CTX55 / BRAZO COMPLETO PLACAS INOX PARA CTX55	CTX55/BCX	
LAME 4 SECTIONS/CAX / BLADE, 4 SECTIONS/CAX / CUCHILLA 4 SECCIONES/CAX	CAX004	
LAMES COUPE-POMMES 4 SECTIONS / BLADE FOR APPLE WEDGER 4 SECTIONS / CUCHILLA CORTADOR DE MANZANAS 4 SECCIONES	CAX004P	
LAME 6 SECTIONS/CAX / BLADE, 6 SECTIONS/CAX / CUCHILLA 6 SECCIONES/CAX	CAX006	
LAMES COUPE-POMMES 6 SECTIONS / BLADE FOR APPLE WEDGER 6 SECTIONS / CUCHILLA CORTADOR DE MANZANAS 6 SECCIONES	CAX006P	
LAME 8 SECTIONS/CAX / BLADE, 8 SECTIONS/CAX / CUCHILLA 8 SECCIONES/CAX	CAX008	
LAMES COUPE-POMMES 8 SECTIONS / BLADE FOR APPLE WEDGER 8 SECTIONS / CUCHILLA CORTADOR DE MANZANAS 8 SECCIONES	CAX008P	
LAME 12 SECTIONS/CAX / BLADE, 12 SECTIONS/CAX / CUCHILLA 12 SECCIONES/CAX	CAX012	
POUSSOIR COMPLET 4/8 SECTIONS/CAX / COMPLETE PUSHER 4/8 SECTIONS/CAX / EMPUJADOR COMPLETO 4/8 SECCIONES/CAX	CAX015	
POUSSOIR COMPLET 6/12 SECTIONS/CAX / COMPLETE PUSHER 6/12 SECTIONS/CAX / EMPUJADOR COMPLETO 6/12 SECCIONES/CAX	CAX016	
PLATINE SUPERIEURE AVEC POIGNEE/CAX / CARRIAGE SUPPORT WITH HANDLE/CAX / PLETIDA SUPERIOR CON ASA/CAX	CAX017	
PLATINE INFERIEURE SANS POIGNEE/CAX / LOW SUPPORT WITHOUT HANDLE/CAX / PLETIDA INFERIOR SIN ASA/CAX	CAX018	
JEU DE 2 COLONNES INOX/CAX / SET OF 2 ST/ST GUIDES/CAX / JUEGO DE 2 COLUMNAS INOX/CAX	CAX019	
JEU DE 3 PIEDS SUPPORT HAUT/CAX / SET OF 3 LONG FEET/CAX / JUEGO DE 3 PIES ALTO/CAX	CAX020	
JEU DE 3 PIEDS SUPPORT COURT/CAX / SET OF 3 SHORT FEET/CAX / JUEGO DE 3 PIES BAJOS/CAX	CAX021	
VISSERIE COMPLETE POUR CAX / SET OF SCREWS FOR CAX / TORNILLERIA COMPLETA/CAX	CAX022	
RESSORT (x1)/CAX / SPRING (x1)/CAX / MUELLE (x1)/CAX	CAX023	
BUTEE DE REMONTEE DE POUSSOIR/CAX / BLOCK STOP FOR PUSHER/CAX / ESTRIBO DE BLOQUEO DEL EMPUJADOR/CAX	CAX024	
ENJOLIVEUR PLASTIQUE/CAX / PLASTIC WHEEL DISC/CAX / DISCO DE PLASTICO/CAX	CAX025	
VENTOUSE/CAX, CTX, GX, FV3, CC / SUCKER/CAX, CTX, GX, FV3, CC / VENTOSA + ARANDELA/CAX, CTX, GX, FV3, CC	GX016	

EPLUCHEUR A LEGUMES / VEGETABLE PEELING MACHINE / PELADOR DE FRUTAS Y VERDURAS		
TETE ASSEMBLEE CAROTTE/EP-EM-EPX CARROT ACCESSORY (COMPLETE PEELING HEAD)/EP-EM-EPX / CABEZA PARA ZANAHORIAS/EP-EM-EPX	E0010	
TETE ASSEMBLEE GROSSE CAROTTE/EP-EM-EPX BIG CARROT ACCESSORY (COMPLETE PEELING HEAD)/EP-EM-EPX / CABEZA PARA ZANAHORIAS GRANDES/EP-EM-EPX	E0011	
TETE ASSEMBLEE CONCOMBRE/EP-EM-EPX CUCUMBER ACCESSORY (COMPLETE PEELING HEAD)/EP-EM-EPX / CABEZA PARA PEPINOS/EP-EM-EPX	E0012	
FIXATION MURALE POUR EPLUCHEUR LT / WALL FIXATION FOR LT PEELER / FIJACION MURAL PARA PELADOR LT	E0014	
PIED COMPLET POUR EPLUCHEUR LT / COMPLETE FOOT FOR LT PEELER / PIE COMPLETO PARA PELADOR LT	E0015	
POUSSOIR CAROTTES POUR EPLUCHEUR LT / CARROT PUSHER FOR LT PEELER / EMPUJADOR PARA ZANAHORIAS PARA PELADOR LT	E0016	
PLATINE PLASTIQUE/CAROTTES / PLASTIC RING/CARROT / PLATINA DE PLASTICO PARA ZANAHORIAS	E0017	
PLATINE PLASTIQUE/CONCOMBRES - GROSSES CAROTTES PLASTIC RING/CUCUMBER - BIG CARROT / PLATINA DE PLASTICO PARA PEPINOS/ZANAHORIAS GRANDES	E0018	
TETE ASSEMBLEE ASPERGE/EP-EM-EPX ASPARAGUS ACCESSORY (COMPLETE PEELING HEAD)/EP-EM-EPX / CABEZA PARA ESPARRAGOS/EP-EM-EPX	E0019	
FIXATION MURALE INOX/EPLUCHEUR LT / WALL FIXATION FOR ST/ST LT PEELER / FIJACION MURAL INOX PARA PELADOR LT	EX0014	
PIED COMPLET INOX/EPLUCHEUR LT / COMPLETE FOOT FOR ST/ST LT PEELER / PIE COMPLETO DE ACERO INOX. PARA PELADOR LT	EX0015	
JEU DE COUTEAUX ASPERGES (2) / BLADE KIT ASPARAGUS (2) / JUEGO DE CUCHILLAS ESPARRAGOS (2)	N5120	
JEU DE COUTEAUX ASPERGES FINES (2) / BLADE KIT SHORT ASPARAGUS (2) / JUEGO DE CUCHILLAS ESPARRAGOS FINOS (2)	N5120-F	
JEU DE COUTEAUX CAROTTES (6) / BLADE KIT CARROTS (6) / JUEGO DE CUCHILLAS ZANAHORIAS (6)	N5121	
JEU DE COUTEAUX GROSSES CAROTTES (6) / BLADE KIT BIG CARROTS (6) / JUEGO DE CUCHILLAS ZANAHORIAS GRANDES (6)	N5127	
JEU DE COUTEAUX CONCOMBRES (6) / BLADE KIT CUCUMBERS (6) / JUEGO DE CUCHILLAS PEPINOS (6)	N5122	
JEU DE COUTEAUX RADIS (4) / BLADE KIT RADISHES (4) / JUEGO DE CUCHILLAS RABANOS (4)	N5123	
JEU DE RESSORTS CAROTTES/CONCOMBRES (6) SET OF SPRINGS (6) FOR CARROTS/CUCUMBERS / JUEGO DE MUELLES ZANAHORIAS/PEPINOS (6)	N5124	
JEU DE RESSORTS RADIS (4) / SET OF SPRINGS (4) FOR RADISHES / JUEGO DE MUELLES RABANOS (4)	N5126	
JEU DE SUPPORTS (2) CAROTTES COURT / SET OF SWINGARMS (2) CARROTS SMALL / JUEGO DE SOPORTES (2) ZANAHORIAS - CORTOS	N5130	
JEU DE SUPPORTS (2) CAROTTES MOYEN SET OF SWINGARMS (2) CARROTS MEDIUM / JUEGO DE SOPORTES (2) ZANAHORIAS - MEDIANOS	N5131	
JEU DE SUPPORTS (2) CAROTTES LONG / SET OF SWINGARMS (2) CARROTS LONG / JUEGO DE SOPORTES (2) ZANAHORIAS - LARGOS	N5132	
JEU DE SUPPORTS COURT (2) CONCOMBRES/GROSSES CAROTTES SET OF SMALL SWINGARMS (2) CUCUMBERS/BIG CARROTS / JUEGO DE SOPORTES CORTOS (2) PEPINOS/ZANAHORIAS GRANDES	N5140	
JEU DE SUPPORTS MOYEN (2) CONCOMBRES/GROSSES CAROTTES SET OF MEDIUM SWINGARMS (2) CUCUMBERS/BIG CARROTS / JUEGO DE SOPORTES MEDIANOS (2) PEPINOS/ ZANAHORIAS GRANDES	N5141	
JEU DE SUPPORTS LONG (2) CONCOMBRES/GROSSES CAROTTES SET OF LONG SWINGARMS (2) CUCUMBERS/BIG CARROTS / JUEGO DE SOPORTES LARGOS (2) PEPINOS/ZANAHORIAS GRANDES	N5142	
JEU DE SUPPORTS (2) RADIS COURT / SET OF SWINGARMS (2) RADISHES SMALL / JUEGO DE SOPORTES (2) RABANOS - CORTOS	N5150	
JEU DE SUPPORTS (2) RADIS LONG / SET OF SWINGARMS (2) RADISHES LONG / JUEGO DE SOPORTES (2) RABANOS - LARGOS	N5151	

PELE-POMMES «KALI» / «KALI» APPLE PEELER / PELADOR DE MANZANAS «KALI»		
LAME TRANCHEUR / SLICING BLADE / CUCHILLA	N6101	
PELEUR COMPLET / COMPLETE PEELER / PELADOR COMPLETO	N6102	
BROCHE / SPINDLE / PASADOR	N6103	
ARCHET / BOW / ARCO	N6104	
RESSORT D'ARCHET / BOW SPRING / MUELLE DE ARCO	N6105	
MANIVELLE / HANDLE / MANIVELA	N6106	
AXE FILETE «KALI» / KALI ENDLESS SCREW / TORNILLO ROSCADO	N6107	
ETRIER / CLAMP / ABRAZADERA	N6108	
VIS DE LAME TRANCHEUR / SLICING BLADE SCREW / TORNILLO PARA LA CUCHILLA	N6110	
VIS DE REGLAGE / ADJ. SCREW FOR «KALI» / TORNILLO DE REGLAJE PARA «KALI»	N6111	
VIS 6X10 / SCREW 6X10 FOR «KALI» / TORNILLO 6X10 PARA «KALI»	N6113	
CAME / CAM / LEVA	N6114	
RESSORT PLAT / FLAT SPRING / MUELLE PLANO	N6115	
FOURREAU PLASTIQUE / PLASTIC INSERT / FORRO DE PLASTICO	N6116	
VIS SANS FIN TRANCHES FINES / «KALI» ENDLESS SCREW FOR THIN SLICES / TORNILLO SIN FIN PARA RODAJAS FINAS	N6118	
KIT DE MOTORISATION / MOTOR KIT / KIT DE MOTORIZACION	N9021	
EMBOUT/MOTEUR KALI / FERRULE/MOTOR FOR «KALI» / CONTERA/MOTOR FOR «KALI»	N9022	
MOTEUR / MOTOR / MOTOR	N9024 (+ € 0,04*)	
LT EPLUCHE-ANANAS EA – EAT / PINEAPPLE PEELER EA – EAT / PELADOR DE PINA EA – EAT		
COUTEAU Ø 89 MM/EA / BLADE Ø 89 MM/EA / CUCHILLA Ø 89 MM/EA	EA001	
POUSSOIR Ø 89 MM/EA / PUSHER Ø 89 MM/EA / EMPUJADOR Ø 89 MM/EA	EA002	
COUTEAU Ø 74 MM/EA / BLADE Ø 74 MM/EA / CUCHILLA Ø 74 MM/EA	EA003	
POUSSOIR Ø 74 MM/EA / PUSHER Ø 74 MM/EA / EMPUJADOR Ø 74 MM/EA	EA004	
COUTEAU Ø 102 MM/EA / BLADE Ø 102 MM/EA / CUCHILLA Ø 102 MM/EA	EA005	
POUSSOIR Ø 102 MM/EA / PUSHER Ø 102 MM/EA / EMPUJADOR Ø 102 MM/EA	EA006	
COUTEAU Ø 95 MM/EA / BLADE Ø 95 MM/EA / CUCHILLA Ø 95 MM/EA	EA007	
POUSSOIR Ø 95 MM/EA / PUSHER Ø 95 MM/EA / EMPUJADOR Ø 95 MM/EA	EA008	
COUTEAU MANGUE/EA / MANGO BLADE/EA / CUCHILLA MANGO/EA	EA009	

POUSSOIR MANGUE/EA / MANGO PUSHER/EA / EMPUJADOR MANGO/EA	EA010	
GOUPILLE POUSSOIR/EA / PIN PUSHER/EA / CHAVETA EMPUJADOR/EA	EA-GP	
COUTEAU Ø 85 MM/EAT / BLADE Ø 85 MM/EAT / CUCHILLA Ø 85 MM/EAT	EAT85	
COUTEAU Ø 95 MM/EAT / BLADE Ø 95 MM/EAT / CUCHILLA Ø 95 MM/EAT	EAT95	
RESSORT/EAT / SPRING/EAT / MUELLE/EAT	EAT-RS	
VIS DE SERRAGE DE LAME/EAT / TIGHTENING SCREW/EAT / TORNILLO PARA FIJAR Y APRETAR LA CUCHILLA/EAT	EAT-VSL	
DESHYDRATEURS / DEHYDRATORS / DESHIDRATADORES		
FEUILLE PLASTIFIEE POUR N3040 / PLASTIC-COATED LEAF FOR N3040 / HOJA PLASTIFICADA PARA N3040	N3040-F	
PLATEAU POUR N3040 / TRAY FOR N3040 / BANDEJA PARA N3040	N3040-P	
LOT DE 2 FEUILLES PLASTIFIEES POUR N3042 / SET OF 2 PLASTIC-COATED LEAVES FOR N3040 / LOTE DE 2 HOJAS PLASTIFICADAS PARA N3040	N3042-F	
PLATEAU POUR N3042 / TRAY FOR N3042 / BANDEJA PARA N3042	N3042-P	
CARTE ELECTRONIQUE POUR N3042 / ELECTRONIC CARD FOR N3042 / PLACA ELECTRONICA PARA N3042	N3042-E (+ € 0,01*)	
MOTEUR POUR N3042 / MOTOR FOR N3042 / MOTOR PARA N3042	N3042-M (+ € 0,30*)	
RESISTANCE POUR N3042 / WARMING FOR N3042 / RESISTENCIA PARA N3042	N3042-R (+ € 0,04*)	
VENTILATEUR POUR N3042 / VENTILATOR FOR N3042 / VENTILADOR PARA N3042	N3042-V (+ € 0,04*)	
LT FENDEUR DE SANDWICHS / BREAD SLICER / CORTABAGUET		
LAME DE RECHANGE SANDWICHS / SPARE BLADE TO OPEN 1 SIDE / HOJA DE REPUESTO (SANDWICHES)	F001	
LAME DE RECHANGE TARTINES / SPARE BLADE TO OPEN 2 PARTS / HOJA DE REPUESTO (EN 2 PARTES)	F002	
RESSORT DE RECHANGE / SPARE SPRING / MUELLE DE REPUESTO	F003	
SOCLE SERRE-JOINT / CLAMP BASE / BASE SOPORTE BRIDA	F005	
SOCLE SERRE-JOINT INOX / CLAMP BASE ST/ST / BASE INOX SOPORTE BRIDA	F007	
CAFETIERES / COFFEEMAKERS / CAFETERA DE BUFFET		
FILTRE SEUL SANS COUVERCLE/5 LITRES / BASKET WITHOUT TOP LID/5 LITERS / FILTRO SOLO SIN TAPA/5 LITROS	N50051	
COUVERCLE DE FILTRE/5 LITRES / TOP LID FOR BASKET/5 LITERS / TAPA DEL FILTRO/5 LITROS	N50052	
PLAQUE SUPPORT FILTRE SEULE/5 LITRES / GRATE FOR PERCOLATOR/5 LITERS / REJILLA DEL FILTRO/5 LITROS	N50053	
TIGE DE REMONTEE D'EAU/5 LITRES / PERCOLATOR/5 LITERS / TUBO DE SUBIDA DE AGUA/5 LITROS	N50054	
JAUGE DE NIVEAU D'EAU/5 LITRES / GLASS GAUGE/5 LITERS / AFORO DEL NIVEL DE AGUA/5 LITROS	N50055	
CUVE/5 LITRES / TANK/5 LITERS / CUBA/5 LITROS	N50056	

RESISTANCE DE CHAUFFE + JOINT DE CUVE / 5 LITRES RESISTANCE WARMING + JOINT FOR TANK / 5 LITERS / RESISTENCIA PARA CALENTAR + JUNTA DE CUBA/5 LITROS	N50057	
TIGE DE REARMEMENT/5 LITRES PLASTIC STICK FOR TERMINAL CUT OUT/5 LITERS / PALO DE PLASTICO - PUESTA EN MARCHÉ/5 LITROS	N50058	
COUVERCLE INOX + POIGNEE/5 LITRES / TOP LID WITH HANDLE/5 LITERS / TAPA CON ASA/5 LITROS	N50059	
COLLIER NOIR BASE CUVE/5 LITRES / PLASTIC BLACK COLLAR/5 LITERS / COLLAR NEGRO PARA 5 LITROS	N50060	
RESISTANCE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE/5 LITRES RESISTANCE/KEEP WARM/5 LITERS / RESISTENCIA PARA MANTENER LA TEMPERATURA/5 LITROS	N50063	
JOINT BASE TIGE PERCOLATEURS/5 LITRES / JOINT/PERCOLATOR/5 LITERS / JUNTA DE LA BASE DEL TUBO/5 LITROS	N50067	
FILTRE SEUL SANS COUVERCLE/10 LITRES / BASKET WITHOUT TOP LID/10 LITERS / FILTRO SOLO SIN TAPA/10 LITROS	N50101	
COUVERCLE DE FILTRE/10 LITRES / TOP LID FOR BASKET/10 LITERS / TAPA DEL FILTRO/10 LITROS	N50102	
PLAQUE SUPPORT FILTRE SEULE/10 LITRES / GRATE FOR PERCOLATOR/10 LITERS / REJILLA DEL FILTRO/10 LITROS	N50103	
TIGE DE REMONTEE D'EAU/10 LITRES / PERCOLATOR/10 LITERS / TUBO DE SUBIDA DE AGUA/10 LITROS	N50104	
JAUGE DE NIVEAU D'EAU/10 LITRES / GLASS GAUGE/10 LITERS / AFORO DEL NIVEL DE AGUA/10 LITROS	N50105	
CUVE/10 LITRES / TANK/10 LITERS / CUBA/10 LITROS	N50106	
RESISTANCE DE CHAUFFE + JOINT DE CUVE / 10 LITRES RESISTANCE WARMING + JOINT FOR TANK / 10 LITERS / RESISTENCIA PARA CALENTAR + JUNTA DE CUBA/10 LITROS	N50107	
FILTRE SEUL SANS COUVERCLE/15 LITRES / BASKET WITHOUT TOP LID/15 LITERS / FILTRO SOLO SIN TAPA/15 LITROS	N50101	
COUVERCLE DE FILTRE/15 LITRES / TOP LID FOR BASKET/15 LITERS / TAPA DEL FILTRO/15 LITROS	N50102	
PLAQUE SUPPORT FILTRE SEULE/15 LITRES / GRATE FOR PERCOLATOR/15 LITERS / REJILLA DEL FILTRO/15 LITROS	N50103	
TIGE DE REMONTEE D'EAU/15 LITRES / PERCOLATOR/15 LITERS / TUBO DE SUBIDA DE AGUA/15 LITROS	N50504	
JAUGE DE NIVEAU D'EAU/15 LITRES / GLASS GAUGE/15 LITERS / AFORO DEL NIVEL DE AGUA/15 LITROS	N50505	
CUVE/15 LITRES / TANK/15 LITERS / CUBA/15 LITROS	N50506	
RESISTANCE DE CHAUFFE + JOINT DE CUVE / 15 LITRES RESISTANCE WARMING + JOINT FOR TANK / 5 LITERS / RESISTENCIA PARA CALENTAR + JUNTA DE CUBA/15 LITROS	N50507	
THERMOSTAT DE CHAUFFE / 5,10 & 15 LITRES / THERMOSTAT/WARMING / TERMOSTATO REGULACION DE TEMPERATURA	N50061	
THERMOSTAT DE SECURITE / 5,10 & 15 LITRES / THERMOSTAT/SECURITY / TERMOSTATO DE SEGURIDAD	N50062	
JOINT DE CUVE – 5,10 & 15 LITRES / JOINT FOR TANK / JUNTA DE CUBA	N50064	
INTERRUPTEUR – 5,10 & 15 LITRES / SWITCH ON/OFF / INTERRUPTOR	N50065	
ROBINET ANTI-GOUTTES – 5,10 & 15 LITRES / FAUCET / GRIFO	N50066	
CORDON ALIMENTATION/CAFETIERE – 5,10 & 15 LITRES / SUPPLY CORD/COFFEEMAKER / CORDON DE ALIMENTACION	N50068	
TIGE DE REARMEMENT – 10 & 15 LITRES PLASTIC STICK FOR TERMINAL CUT OUT – 10 & 15 LITERS / PALO DE PLASTICO - PUESTA EN MARCHÉ – 10 & 15 LITROS	N50069	

COUVERCLE + POIGNEE – 10 & 15 LITRES / TOP LID WITH HANDLE – 10 & 15 LITERS / TAPA CON ASA – 10 & 15 LITROS	N50070	
COLLIER NOIR BASE CUVE/10 & 15 LITRES / PLASTIC BLACK COLLAR/N5010 & N5015 / COLLAR NEGRO PARA 10 & 15 LITROS	N50071	
JOINT BASE TIGE PERCOLATEUR – 10 & 15 LITRES JOINT / PERCOLATOR – 10 & 15 LITERS / JUNTA DE LA BASE DEL TUBO – 10 & 15 LITROS	N50074	
RESISTANCE MAINTIEN TEMPERATURE – N5010 & N5015 RESISTANCE/KEEP WARM – 10 & 15 LITERS / RESISTENCIA PARA MANTENER LA TEMPERATURA – 10 & 15 LITROS	N50075	
GUITARE / GUITAR / GUITARRA		
CADRE DE COUPE 5 MM/GX / EXTRA CUTTING SET 5 MM/GX / MARCO DE CORTE 5 MM/GX	GX011	
CADRE DE COUPE 10 MM/GX / EXTRA CUTTING SET 10 MM/GX / MARCO DE CORTE 10 MM/GX	GX013	
CADRE DE COUPE 7 MM/GX / EXTRA CUTTING SET 7 MM/GX / MARCO DE CORTE 7 MM/GX	GX051	
SUPPORT ROND 5 MM /GX / ROUND HOLDER 5 MM /GX / SOPORTE REDONDO 5 MM /GX	GX012	
SUPPORT PLAT 5 MM /GX / FLAT HOLDER 5 MM /GX / SOPORTE PLANO 5 MM /GX	GX022	
SUPPORT ROND 7 MM /GX / ROUND HOLDER 7 MM /GX / SOPORTE REDONDO 7 MM /GX	GX052	
SUPPORT PLAT 7 MM /GX / FLAT HOLDER 7 MM /GX / SOPORTE PLANO 7 MM /GX	GX053	
SUPPORT ROND 10 MM /GX / ROUND HOLDER 10 MM /GX / SOPORTE REDONDO 10 MM /GX	GX014	
SUPPORT PLAT 10 MM /GX / FLAT HOLDER 10 MM /GX / SOPORTE PLANO 10 MM /GX	GX024	
JEU 4 x 2 FILS/GX / SET OF 4x2 WIRES FOR GX / JUEGO DE 4x2 HILOS PARA GX	GX015	
CADRE DE COUPE 10 MM/GXM / EXTRA CUTTING SET 10 MM/GXM / MARCO DE CORTE 10 MM / GXM	GXM013	
CADRE DE COUPE 7 MM/GXM / EXTRA CUTTING SET 7 MM/GXM / MARCO DE CORTE 7 MM/GXM	GXM051	
SUPPORT ROND 7 MM/GXM / ROUND HOLDER 7 MM/GXM / SOPORTE REDONDO 7 MM/GXM	GXM052	
SUPPORT PLAT 7 MM/GXM / FLAT HOLDER 7 MM/GXM / SOPORTE PLANO 7 MM/GXM	GXM053	
SUPPORT ROND 10 MM/GXM / ROUND HOLDER 10 MM/GXM / SOPORTE REDONDO 10 MM/GXM	GXM012	
SUPPORT PLAT 10 MM/GXM / FLAT HOLDER 10 MM/GXM / SOPORTE PLANO 10 MM/GXM	GXM022	
JEU DE 6 x 2 FILS/GXM / SET OF 6x2 WIRES/GXM / JUEGO DE 6 x 2 HILOS/GXM	GXM015	
VIS DE BLOCAGE CADRE COUPE /GXM BLOCKING SCREW FOR CUTTING SET /GXM / TORNILLO DE BLOQUEO PARA MARCO DE CORTE /GXM	OE7518	
JEU DE 12 LAMES/GXL55 / SET OF 12 BLADES/GXL55 / JUEGO DE 12 HOJAS PARA GXL55	GXL01	
LAME DE RECHANGE (x1) POUR GXL55 / REPLACEMENT BLADE (x1) FOR GXL55 / REEMPLAZO DE LA HOJA (x1) PARA GXL55	GXL55-01	
JEU DE 2 FILS INOX POUR N3511 & N3510 / SET OF 2 ST/ST WIRES FOR N3511 & N3510 / JUEGO DE 2 HILOS INOX PARA N3511 & N3510	GX015T	

SIPHONS CHANTILLY / CREAM WHIPPER / SIFON MONTADOR DE NATA		
ECROU DE VALVE/N4081 / VALVE SCREW/N4081 / TUERCA DE VALVULA/N4081	NK740	
DOUILLE PLASTIQUE/N4081 / NOZZLE GREY/N4081 / CASQUILLO DE PLASTICO/N4081	NK741	
BAGUE BLEUE/N4081 - N4082 / FIXING RING BLUE/N4081 - N4082 / ARANDELA AZUL/N4081 - N4082	NK745	
BAGUE METAL/N4083X - N4084X / FIXING RING METAL/N4083X - N4084X / ARANDELA DE METAL/N4083X - N4084X	NK745A	
JOINT DE BOUTEILLE/N4081 - N4082 - N4083X - N4084X BOTTLE GASKET/N4081 - N4082 - N4083X - N4084X / JUNTURA DE LA BOTELLA/N4081 - N4082 - N4083X - N4084X	NK750	
RESSORT DU LEVIER POUR N4082 / SPRING FOR LEVER FOR N4082 / MUELLE DE PALANCA PARA N4082	NK508	
LEVIER POUR N4082 / LEVER FOR N4082 / PALANCA PARA N4082	NK509	
SOUPAPE/ N4082 - N4083X - N4084X HEAD VALVE COMPLETE/ N4082 - N4083X - N4084X / VALVULA/ N4082 - N4083X - N4084X	NK513A	
JOINT DE TETE/N4081 - N4082- N4083X - N4084X FRONTAL GASKET/N4081 - N4082- N4083X - N4084X / JUNTURA DE CABEZA/N4081 - N4082- N4083X - N4084X	NK902	
BOUCHON DE CARTOUCHE/N4081 - N4082 / CHARGER HOLDER/N4081 - N4082 / TAPA DEL CARTUCHO/N4081 - 4082	NK899	
CAPUCHON DE PERCUTEUR/N4081 - N4082 / DUST CAP WHITE/N4081 - N4082 / CABEZA DEL PERCUSOR/N4081 - N4082	NK712	
BOUCHON DE CARTOUCHE/N4083X-N4084X CHARGER HOLDER/N4083X - N4084X / TAPA DEL CARTUCHO/N4083X - N4084X	NK799	
2 RALLONGES DECORATIVES/N4083X-N4084X NOZZLE + TULIP/N4083X - N4084X / BOQUILLAS DE DECORACION (x2)/N4083X - N4084X	NK515	
TETE COMPLETE/N4081 / COMPLETE HEAD FOR N4081 / CABEZA COMPLETA PARA N4081	NK777	
TETE COMPLETE/N4083X - N4084X / COMPLETE HEAD FOR N4083X - N4084X / CABEZA COMPLETA PARA N4083X - N4084X	NK784	
KIT PIECES DETACHEES POUR SAHNEBOY N4081 NK990 / SPARE PARTS KIT FOR SAHNEBOY N4081 / KIT RECAMBIO PARA SAHNEBOY N4081	NK990	
KIT PIECES DETACHEES POUR N4083X - N4077X - N4084X NK991 / SPARE PARTS KIT FOR N4083X - N4077X - N4084X KIT RECAMBIO PARA N4083X - N4077X - N4084X	NK991	
KIT PIECES DETACHEES POUR SIPHONS TOUT INOX N4086X - N4087X NK992 / SPARE PARTS KIT FOR ALL STAINLESS STEEL CREAM WHIPPERS N4086X - N4087X / KIT RECAMBIO PARA SIFONES INOX N4086X - N4087X	NK992	
CONDUIT PLASTIQUE POUR N4075 (EAU DE SELTZ) / MEASURING TUBE FOR N4075 / TUBO DE PLASTICO PARA N4075	NK691	
TUBE DE REMONTEE POUR N4075 (EAU DE SELTZ) / GASKET FOR N4075 / TUBO DE ELEVACION PARA N4075	NK702	
JOINT DE TETE POUR N4075 (EAU DE SELTZ) / FRONTAL GASKET FOR N4075 / JUNTURA DE CABEZA PARA N4075	NK902	
CAPUCHON DU PERCUTEUR/N4075 (EAU DE SELTZ) / DUST CAP FOR N4075 / CABEZA DEL PERCUSOR PARA N4075	NK735	
BAGUE BLEUE POUR N4075 (EAU DE SELTZ) / FIXING RING BLUE FOR N4075 / ARANDELA AZUL PARA N4075	NK745	
BOUCHON DE CARTOUCHE/N4075 (EAU DE SELTZ) / CHARGER HOLDER FOR N4075 / TAPA DEL CARTUCHE PARA N4075	NK799	
TETE COMPLETE/N4075 / COMPLETE HEAD FOR N4075 / CABEZA COMPLETA PARA N4075	NK775	

DIVERS / MISCELLANEOUS / DIVERSOS		
POUSOIR POUR COUPE-CUBES 8 x 8 MM / PUSHER FOR DICER 8 x 8 MM / EMPUJADOR 8 x 8 MM PARA CORTADOR EN DADOS	CC208	
POUSOIR POUR COUPE-CUBES 10 x 10 MM / PUSHER FOR DICER 10 x 10 MM / EMPUJADOR 10 x 10 MM PARA CORTADOR EN DADOS	CC210	
COUPEAU INOX POUR COUPE-CUBES 8 x 8 MM ST/ST BLADE FOR DICER 8 x 8 MM / CUCHILLA INOX 8 x 8 MM PARA CORTADOR EN DADOS	CF308	
COUPEAU INOX POUR COUPE-CUBES 10 x 10 MM ST/ST BLADE FOR DICER 10 x 10 MM / CUCHILLA INOX 10 x 10 MM PARA CORTADOR EN DADOS	CF310	
POUSOIR POUR COUPE-BRUNOISE PUSHER FOR BRUNOISE DICER / EMPUJADOR 8 x 8 MM PARA CORTADOR «BRUNOISE»	CC208	
BOUCHON POUR N5070 - N5071- N5072 STOPPER FOR JUG N5070 - N5071- N5072 / TAPA DE REPUESTO / N5070 - N5071- N5072	N5072-B	
PIED COURT INOX (x1) POUR GX / CTX / OEXTC / EA SHORT ST/ST FOOT (x1) FOR GX / CTX / OEXTC / EA / PIE INOX CORTO (x1) PARA GX / CTX / OEXTC / EA	GX017	
KIT TENDEUR POUR N3502 STRETCHING KIT FOR WIRE N3502 / KIT TENSOR N3502	N3502-K	
JEU DE 10 FILS POUR ROQUEFORTAISE 10 SPARE WIRES FOR N3502 / 10 HILOS DE REPUESTO PARA N3502	N35021	
JEU DE 10 FILS POUR LYRE 17 CM 10 SPARE WIRE FOR N3503 / 10 HILOS DE REPUESTO PARA N3503	N35031	
JEU DE 10 FILS POUR LYRE 21 CM 10 SPARE WIRE FOR N3504 / 10 HILOS DE REPUESTO PARA N3504	N35041	
COUPEAU PORTIONNEUR FROMAGE 6 PARTS BLADE 6 WEDGES FOR PF01/PF06/PF08 / CUCHILLA 6 SECCIONES PARA PF01/PF06/PF08	PF006	
COUPEAU PORTIONNEUR FROMAGE 8 PARTS BLADE 8 WEDGES FOR PF01/PF06/PF08 / CUCHILLA 8 SECCIONES PARA PF01/PF06/PF08	PF008	
KIT DE RECHANGE POUR N7006 / SET OF SPARE PARTS FOR N7006 / KIT DE REPUESTO / N7006	N7007	
LAME DE RECHANGE POUR MLT / BLADE FOR MLT / CUCHILLA DE REPUESTO/MLT	MLT01	
COUPEAU + POUSSOIR 8 MM/N3023 / BLADE + PUSHER 8 MM/N3023 / CUCHILLA + EMPUJADOR 8 MM/N3023	N3023-08	
COUPEAU + POUSSOIR 10 MM/N3023 / BLADE + PUSHER 10 MM/N3023 / CUCHILLA + EMPUJADOR 10 MM/N3023	N3023-10	
MECHE POUR TIRE-BOUCHON 1 ^{ER} PRIX SPARE SCREW FOR 1 ST PRICE BOTTLE OPENER / MECHA DE REPUESTO PARA SACACORCHOS 1 ^{ER} PRECIO	N4305	
PROTECTION PLASTIQUE COUPE-PAIN LAME DROITE A VISSER PLASTIC PROTECTIVE HOUSING FOR N7011 A SCREW / PROTECCION DE PLASTICO PARA N7011 UN TORNILLO	N7011-SP	
PROTECTION PLASTIQUE COUPE-PAIN LAME DROITE A EMBOITER PLASTIC PROTECTIVE HOUSING FOR N7011 TO FOLLOW SUIT / PROTECCION DE PLASTICO PARA N7011 A SEGUIR SU EJEMPLO	N7011-NSP	
PROTECTION PLASTIQUE COUPE-PAIN LAME RONDE PLASTIC PROTECTIVE HOUSING FOR N7012 / PROTECCION DE PLASTICO PARA N7012	N7002-SP	
PATIN ANTI DERAPANT POU N7011 & N7012 / NONSKID STAND FOR N7011 & N7012 / PIE ANTIDESLIZANTE PARA N7011 & N7012	N7011-PAD	
PEIGNE FIN POUR N4289 / THIN BLADE FOR N4289 / CUCHILLA FINA PARA N4289	N4289-F	

PEIGNE MOYEN POUR N4289 / MEDIUM BLADE FOR N4289 / CUCHILLA MEDIA PARA N4289	N4289-M	
PEIGNE LARGE POUR N4289 / THICK BLADE FOR N4289 / CUCHILLA GRUESA PARA N4289	N4289-W	
JEU DE 3 PEIGNES EFFILEURS POUR MANDOLINE JAPONAISE 65 MM SET OF 3 CUTTING BLADES FOR N4290 / JUEGO DE 3 PEINES CORTANTES PARA N4290	N4290-L	
LAME CENTRALE POUR MANDOLINE JAPONAISE 65 MM / CENTRAL BLADE FOR N4290 / CUCHILLA CENTRICA PARA N4290	N4290-C	
PEIGNE EFFILEUR 4 MM POUR MANDOLINE JAPONAISE 65 MM / CUTTING BLADE 4 MM FOR N4290 / PEINE CORTANTE 4 MM PARA N4290	N4290-W	
PEIGNE EFFILEUR 3 MM POUR MANDOLINE JAPONAISE 65 MM / CUTTING BLADE 3 MM FOR N4290 / PEINE CORTANTE 3 MM PARA N4290	N4290-M	
PEIGNE EFFILEUR 2 MM POUR MANDOLINE JAPONAISE 65 MM / CUTTING BLADE 2 MM FOR N4290 / PEINE CORTANTE 2 MM PARA N4290	N4290-F	
JEU DE 3 PEIGNES EFFILEURS POUR MANDOLINE JAPONAISE 95 MM SET OF 3 CUTTING BLADES FOR N4291 / JUEGO DE 3 PEINES CORTANTES PARA N4291	N4291L	
LAME CENTRALE POUR MANDOLINE JAPONAISE 95 MM / CENTRAL BLADE FOR N4291 / CUCHILLA CENTRICA PARA N4291	N4291C	
PEIGNE EFFILEUR 4 MM POUR MANDOLINE JAPONAISE 95 MM / CUTTING BLADE 4 MM FOR N4291 / PEINE CORTANTE 4 MM PARA N4291	N4291W	
PEIGNE EFFILEUR 3 MM POUR MANDOLINE JAPONAISE 95 MM / CUTTING BLADE 3 MM FOR N4291 / PEINE CORTANTE 3 MM PARA N4291	N4291M	
PEIGNE EFFILEUR 2 MM POUR MANDOLINE JAPONAISE 95 MM / CUTTING BLADE 2 MM FOR N4291 / PEINE CORTANTE 2 MM PARA N4291	N4291F	
JEU DE 3 PEIGNES POUR N4292 MANDOLINE INOX LT / 3 BLADES FOR N4292 / 3 CUCHILLAS PARA N4292	N4292-P	
POUSOIR PLASTIQUE POUR N4292 / PLASTIC PUSHER FOR N4292 / EMPUJADOR PLASTICO PARA N4292	N4292-PP	
COUTEAU POUR N4220/N4221 / BLADE FOR N4220/N4221 / HOJA PARA N4220/N4221	N4220-C	
PALPEUR POUR N4220 / SENSOR FOR N4220 / PALPADOR PARA N4220	N4220-P	
PALPEUR POUR N4221 / SENSOR FOR N4221 / PALPADOR PARA N4221	N4221-P	
INTERRUPTEUR 2 VITESSES POUR N4220 & N4221 / TWO SPEED INTERRUPTOR FOR N4220 & N4221 INTERRUPTOR 2 VELOCIDAD PARA N4220 Y N4221	N4220-DI (+ € 0,01*)	
INTERRUPTEUR ROUGE MARCHE/ARRET POUR N4220 & N4221 / RED ON/OFF SWITCH FOR N4220 & N4221 INTERRUPTOR ROJO PARA N4220 Y N4221	N4220-I (+ € 0,01*)	
CACHE INTERRUPTEUR / PLASTIC HOUSING FOR INTERRUPTOR / PROTECTORE PLASTICO PARA INTERRUPTOR	N4220-CI	
LAME POUR NPPR/NPPR1 / BLADE FOR NPPR/NPPR1 / HOJA PARA NPPR/NPPR1	NPPR01	
LAME POUR CSA / BLADE FOR CSA / CUCHILLA PARA CSA	CSA01	
POUSOIR POUR CSA / PUSHER FOR CSA / EMPUJADOR PARA CSA	CSA02	
JEU DE 14 LAMES POUR CSA / SET OF 14 BLADES FOR CSA / JUEGO DE 14 CUCHILLAS PARA CSA	CSA03	
JEU DE 7 LAMES INOX SUPERIEURES POUR CSA / SET OF 7 SUPERIOR ST/ST BLADES FOR CSA / JUEGO DE 7 CUC HILLAS SUPERIORES INOX PARA CSA	CSA03-S	
JEU DE 7 LAMES INOX INFERIEURES POUR CSA / SET OF 7 INFERIOR ST/ST BLADES FOR CSA / JUEGO DE 7 CUCHILLAS INFERIORES INOX PARA CSA	CSA03-I	

COUTEAU 6 SECTION POUR SECTIONNEUR MELON SM / BLADE 6 WEDGES FOR SM / CUCHILLA 6 SECCIONES PARA SM	SM006	
COUTEAU 8 SECTION POUR SECTIONNEUR MELON SM / BLADE 8 WEDGES FOR SM / CUCHILLA 8 SECCIONES PARA SM	SM008	
ADAPTATEUR SECTEUR POUR / ADAPTER FOR / ADAPTADOR PARA : N3693 / N3694 / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3693-A	
CARTE ELECTRONIQUE POUR BALANCE 10 KGS / ELECTRONIC CARD FOR SCALE 10 KGS / CARTA ELECTRÓNICA PARA BALANZA 10 KGS	N3694-PCB	
BATTERIE RECHARGEABLE POUR N3697 / REFILLABLE BATTERY FOR N3697 / BATERÍA RECARGABLE PARA N3697	N3697-B	
COUVERCLE POUR N4051 / LID FOR N4051 / TAPADERA PARA N4051	N4051-C	
RESSORT POUR PORTE FICHES N8030 & N8031 SPRING FOR CHECK HOLDERS N8030 & N8031 / MUELLE PARA PORTA FICHAS N8030 & N8031	N8032	
JEU DE 5 FILS DE RECHANGE POUR COUPE-GENOISE SET OF 5 SPARE LEADS FOR N3719 / BOLSITA CON 5 HILOS DE RECAMBIO PARA N3719	N3719.1	
BOCAL EN VERRE SEUL POUR BARATTE A BEURRE BAR01 / EMPTY GLASS JAR FOR BAR01 / BOCAL DE VIDRIO PARA BAR01	BAR01-B	
MANIVELLE BARATTE A BEURRE ET BARATTE A MAYONNAISE / HANDLE FOR BAR01 & BAR02 / MANIVELA PARA BAR01 Y BAR02	BAR01-M	
JEU DE 2 PIGNONS POUR BARATTE / 2 GEARS FOR MAYONNAISE CHURN / 2 PIÑONES PARA BATIDORA MANUAL MAYONESA	BAR01-P	
BOCAL EN VERRE BARATTE A MAYONNAISE / EMPTY GLASS JAR FOR BAR02 / BOCAL DE VIDRIO PARA BAR02	BAR02-B	
COUVERCLE BARATTE A MAYONNAISE / MAYONNAISE CHURN LID / TAPA PARA BATIDORA MANUAL MAYONESA	BAR02-C	
JEU DE JOINTS/DOSEUR VERRE / SET OF RINGS FOR GLASS CUP / JUEGO DE JUNTURA/DOSIFICADOR DE VIDRIO	DO402	
BAC RECUPERATEUR POUR N3011 - N3011R / COLLECTOR FOR N3011 - N3011R / RECEPTACULO PARA N3011 - N3011R	N3011B	
BAC RECUPERATEUR POUR N3011X / COLLECTOR FOR N3011X / RECEPTACULO PARA N3011X	N3011BX	
GRILLE DE NETTOYAGE POUR MINI N3011MX / CLEANING GRID FOR MINI N3011MX / REJILLA LIMPIADORA PARA EL MINI N3011MX	N3011MX-N	
COUTEAU 6 MM POUR N3011X / KNIFE 6MM FOR N3011X / CUCHILLA 6MM PARA N3011X	N3011X-06	
GRILLE NETTOYAGE PLAST. NOIRE 6 MM/N3011X / CLEANING GRID 6x6MM FOR N3011X / REJILLA DE LIMPIEZA 6 MM PARA N3011X	N3011X-06-N	
KIT COUTEAU + POUSSOIR + GRILLE NET. 6 MM POUR N3011X / KIT BLADE+PUSHER+CLEANING SIEVE 6MM FOR N3011X KIT CUCHILLA Y EMPUJADOR + REJILLA NETO 6MM PARA N3011X	N3011X-06-K	
GOULOT TRANSPARENT POUR N3031 / SPOUT FOR N3031 / TUBO DE ENTRADA TRANSPARENTE PARA N3031	N3031-G	
JOINT/CONE POUR N3031 / RUBBER GASKET FOR N3031 / JUNTURA/CONO PARA N3031	N3031-J	

RESSORT POUR VIS SANS FIN POUR N3031 / SPRING FOR PLASTIC SIPRAL FOR N3031 / MUELLE PARA TORNILLO SIN FIN PARA N3031	N3031-R	
SOCLE POUR N4098 / BASE FOR N4098 / BASE PARA N4098	N4098-S	
SUPPORT DE BRAS N4098-- PIECE N°3 / ARM HOLDER FOR N4098 / SOPORTE DEL BRAZO N4098 – PIEZA N°3	N4098-SB	
POIGNEE LATERALE PRESSE AGRUMES / LATERAL HANDLE FOR ORANGE JUICER / MANETA LATERAL EXPRIMIDOR	N4100-PL	
MANIVELLE POUR N4225 / HANDLE FOR N4225 / MANIVELA PARA N4225	N4225-M	
BLOC DE LAME SPAGHETTI POUR N7108 / SPAGHETTI BLADE FOR N7108 / HOJA ESPAGUETI PARA N7108	N7108-02	
BLOC DE LAME LANIERE POUR N7107 - N7108 - N7109 STRIP BLADE FOR N7107 - N7108 - N7109 / HOJA TIRA PARA N7107 - N7108 - N7109	N7108-03	
BAGUE TIGE CENTRALE POUR N7110 - PIECE N°16 RING FOR CENTRAL STALK / ANILLO DEL EJE CENTRAL PARA N7110 - PIEZA N°16	N7110-16	
LAME LISSE POUR COUPE-LEG. JAPONAIS / BLADE FOR JAPANESE VEGETABLE SLICER / HOJA PARA CORTADOR DE VERDURAS JAPONES	N7110-L	
PEIGNE POUR COUPE-LEG. JAPONAIS / COMB FOR JAPANESE VEGETABLE SLICER / PEINE CORTANTE PARA CORTADOR DE VERDURAS JAPONES	N7110-P	
MANIVELLE POUR N7900 / HANDLE FOR N7900 / MANIVELA PARA N7900	N7900-M	
BANDE CHAUFFANTE POUR NV100 / HEATING STRIP / CINTA CALIENTE PARA NV100	NV100-BC	
JOINT POUR NV100 / SEALING PROFILE FOR NV100 / JUNTA PARA NV100	NV100-J	
PROTECTION TEFLON POUR BANDE CHAUFFANTE POUR NV100 TEFLON PROTECTION FOR HEATING STRIP FOR NV100 / PROTECCIÓN TEFLON PARA CINTA CALIENTE NV100	NV100-P	
GOUPIILLON POUR POMPE A JUS N3410 / CLEANING BRUSH FOR TURKEY BASTER / CEPILLO DE LIMPIEZA PARA BOMBA DE JUGOS	N3410-G	

Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page
1,2,3		B1410-I-6	234	BAT610	129	CAX106	77	CF108	24, 236	CS10	23
114010	145	B1410-I-B	234	BAT611	129	CAX106P	77	CF110	24, 236	CS13	23
114110	145	B1410-I-J	234	BAT612	129	CAX108	77	CF113	24, 236	CSA	79
114410	145	B1410-I-M	234	BAT620	129	CAX108P	77	CF120	24, 236	CSA01	256
130210	115	B1410-I-N	234			CAX112	77	CF122	24, 236	CSA02	256
130310	115	B1410-I-R	234	C		CAX204	77	CF206	25, 236	CSA03	256
230210	115	B1410-I-V	234	C00	23	CAX206	77	CF208	25, 236	CSA03-I	256
230310	115	B1410-I-W	234	C00K	24, 236	CAX208	77	CF210	25, 236	CSA03-S	256
317310	146	B1410-J	234	C06	23, 24, 236	CAX212	77	CF213	25, 236	CSAM	79
630210	115	B1410-M	234	C006X	25, 236	CAXB	231	CF306	25, 236	CSAT	79
630310	115	B1410-N	234	C08	23, 24, 236	CBAT08	74	CF308	25, 74, 236, 255	CTOM01	81
814410	145	B1410-R	234	C008X	25, 236	CBAT10	74	CF310	25, 74, 236, 255	CTOM10	248
830610	175	B1410-V	234	C10	23, 24, 236	CBAT208	74	CF313	25, 236	CTX012	247
830620	175	B1410-W	234	C010X	25, 236	CBAT210	74	CL001	247	CTX012M	247
830630	175	B1420	234	C13	23, 24, 236	CBAT-P	74	CL002	247	CTX014	248
830640	175	B1421	234	C013X	25, 236	CC08	74	CL003	247	CTX015	248
830810	175	B1430	234	C020	24, 236	CC10	74	CL004	247	CTX015M	248
830820	175	B1431	234	C022	24, 236	CC208	74	CL005	247	CTX016	248
		BAR01	29	CAUB55	81	CC208	255	CL006	247	CTX017	248
		BAR01-B	257	CAX004	77, 248	CC210	74, 255	CL238	96	CTX019	248
B1000	232	BAR01-M	257	CAX004P	77, 248	CDX4	82, 217	CL244	96	CTX40	81
B1000E	232	BAR01-P	257	CAX006	77, 248	CF0001	237	CL260	96	CTX55	81
B1010	233	BAR02	113	CAX006P	77, 248	CF1K	24, 236	CM00	24	CTX55/BCX	248
B1010E	233	BAR02-B	257	CAX008	77, 248	CF0002	237	CM06	24	CTXM08	248
B1020	233	BAR02-C	257	CAX008P	77, 248	CF2K	25, 236	CM08	24	CTXM55	81
B1020E	233	BAR102	29	CAX012	77, 248	CF0003	237	CM10	24	CX00	23
B1030	233	BAR103	29	CAX015	73, 77, 248	CF0004	237	CM13	24	CX00-P	24
B1035	233	BAR104	29	CAX016	73, 77, 248	CF0005	237	CNX225	37	CX06	23
B1035E	233	BAR105	30	CAX017	248	CF0006	237	CNX225-V	37	CX06-P	24
B1040	232	BAR106	30	CAX018	248	CF0007	25, 236	CNX450L	37	CX08	23
B1050	232	BAR115	30	CAX019	248	CF0008	237	COX106	77, 113	CX08-P	24
B1060	233	BAR130	30	CAX020	248	CF0009	237	CP00	23	CX10	23
B1095	103	BAR131	30	CAX021	248	CF0010	237	CP06	23	CX10-P	24
B1095P	103	BAR152	30	CAX022	248	CF0011	237	CP08	23	CX13	23
B1400	234	BAR153	30	CAX023	248	CF0012	237, 247	CP10	23	CX13-P	24
B1401	234	BAR161	30	CAX024	248	CF0013	237	CP13	23	CX020	237
B1410	234	BAR170	30	CAX025	248	CF0015	237	CS00	23		
B1410-6	234	BAR172	30	CAX104	77	CF0018	237	CS06	23	D	
B1410-B	234	BAT06	129	CAX104P	77	CF106	24, 236	CS08	23	DF030	231

Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page
DF045	231	E5062	239	EP004	85	GX06	105	ID1210	43	ID1435	43
DF060	231	E5063	239	EPX001	85	GX011	253	ID1211	43	ID1436	47
DFV300	231	E5064	239	EPX002	85	GX012	253	ID1212	43	ID1500	124
DFV450	231	E5065	239	EPX003	85	GX013	253	ID1215	43	ID1501	124
DO100	215	E5066	239	EPX004	85	GX014	253	ID1223	43	ID1502	124
DO212	218	E5067	239	EX5M100	17	GX015	253	ID1225	43	ID2001	42
DO230	219	E5068	239	EX5M130	17	GX015T	253	ID1301	45	ID2002	42
DO250	215	E5071	239	EX5T100	17	GX016	248	ID1302	45	ID2480	49
DO251	215	EA	88	EX5T130	17	GX017	255	ID1401	45	ID2500	48
DO402	257	EA001	90, 250	EX0014	249	GX022	253	ID1402	44	ID2550	48
DO430	219	EA002	90, 250	EX0015	249	GX024	253	ID1403	45	ID2580	48
DO956	189	EA003	90, 250	EX5001	239	GX051	253	ID1404	45	ID2600	49
DP000	103, 231	EA004	90, 250	EX5003	239	GX052	253	ID1405	45	ID2850	49
DP001	103, 231	EA005	90, 250	EX5010	17, 239	GX053	253	ID1406	44	ID3001	49
DP200	219	EA006	90, 250	EX5015	17, 239	GXL01	253	ID1407	45	ID3003	49
DP212J	218	EA007	90, 250	EX5020	17, 239	GXL55	81	ID1408	45	ID4006	86
DP213V	218	EA008	90, 250	EX5030	17, 239	GXL55-01	253	ID1409	46	ID4007	86
DP214B	218	EA009	90, 250	EX5040	17, 239	GXM03	105	ID1410	46	ID4035	41
DP215	218	EA010	90, 251	EX5050	239	GXM04	105	ID1412	46	ID4036	42
DP215R	218	EA013	90	EX5051	239	GXM05	105	ID1413	46	ID4100	41
DVD01	51	EA014	90	EX5052	239	GXM06	105	ID1414	46	ID4500	48
		EA074	88	EX5069	240	GXM012	253	ID1415	47	ID4502	48
		EA095	88	EX5070	239	GXM013	253	ID1416	46	ID5000	128
E		EA102	88			GXM015	253	ID1417	44	ID5001	128
E0010	85, 249	EA-GP	251	F		GXM022	253	ID1418	43	ID5002	128
E0011	85, 249	EAT	90	F001	251	GXM051	253	ID1419	45	ID5003	128
E0012	85, 249	EAT85	251	F002	251	GXM052	253	ID1420	46	ID5004	128
E0014	249	EAT95	251	F003	251	GXM053	253	ID1421	47	ID5052	128
E0015	249	EAT95	251	F005	251			ID1422	46	ID5100	123
E0016	249	EAT-RS	251	F007	251			ID1424	44	ID9002	52
E0017	249	EAT-VSL	251	FVX1	186	I		ID1425	44	ID9010J	52
E0018	249	EBA01	90	FVX2	186	ID1000	48	ID1426	44	ID9011J	52
E0019	85, 249	EDP25	231			ID1030	50	ID1427	44	ID9012	52
E5055	239	EM001	84			ID1100	42	ID1428	44	ID9013	52
E5056	239	EM002	84	G		ID1101	42	ID1429	44	ID9020J	52
E5057	239	EM003	84	GX01	105	ID1120	50	ID1431	46	ID9021J	52
E5058	239	EM004	85	GX02	105	ID1201	48	ID1432	47	ID9022	52
E5059	239	EP001	85	GX03	105	ID1204	41	ID1433	47	ID9030J	52
E5060	239	EP002	85	GX04	105	ID1205	41	ID1434	47	ID9031J	52
E5061	239	EP003	85	GX05	105	ID1207	41				

Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page
ID9040	52	M5003	238, 239	N3007	28	N3030CX	28	N3082-1	214	N3127	157
ID9040J	52	M5004	238	N3007-S	146	N3031	28	N3084	218	N3130	160
ID9041J	52	M5010	17, 238	N3008X	88	N3031-G	257	N3084-1	218	N3131	160
ID9042H	52	M5015	17, 238	N3009X	99	N3031-J	257	N3086	113	N3132	160
ID9042S	52	M5020	17, 238	N3009X-2	99	N3031-R	258	N3087R	235	N3233	88
ID9043	53	M5030	17, 238	N3010	99	N3032	28	N3087RL	235	N3235	88
ID9043J	53	M5040	17, 238	N3010-P	99	N3036	112	N3089	235	N3236	88
ID9051	53	MCX086	73	N3011	75	N3040	36	N3090	235	N3410	172
ID9051J	53	MCX088	73	N3011B	257	N3040-F	251	N3091	235	N3410-G	258
ID9053	53	MCX106	73	N3011BX	257	N3040-P	251	N3092	235	N3411	172
ID9054	53	MCX108	73	N3011-C	75	N3042	36	N3093	235	N3420	111
ID9055	53	MCXL06	73	N3011EO	86	N3042-E	251	N3095	235	N3422	88, 111
		MCXL08	73	N3011M	75	N3042-F	251	N3097	235	N3423	88
		MEL01	86	N3011MX	75	N3042-M	251	N3100	161	N3500	106
L		MEL80	86	N3011MX-N	257	N3042-P	251	N3110	157	N3501	111
LIVRE-1	51	MEL90	86	N3011R	75	N3042-R	251	N3111	159	N3502	106
LIVRE-2	51	MEL105	86	N3011S	75	N3042-V	251	N3111-P	159	N3502-K	255
LIVRE-4	51	MEL120	86	N3011T	81	N3044	106	N3111-X	159	N3503	106
LIVRE-5	51	MIX1.1	21, 240	N3011X	75	N3045	148	N3113	159	N3504	106
LIVRE-6	51	MIX1.2	21	N3011X-06	257	N3047	28	N3113-P	159	N3505	106
LIVRE-7	51	MIX1.03	240	N3011X-06-K	257	N3060	187	N3113-S	159	N3506	106
LIVRE-9	51	MIX1.5	21, 240	N3011X-06-N	257	N3062	172	N3114	159	N3508	106
LIVRE-10	51, 215	MIX1.6	21, 240	N3012X	98	N3063	187	N3115	159	N3509-CA	195
LIVRE-11	51	MIX1.07	240	N3015	31	N3064	187	N3116	159	N3509-CO	195
LIVRE-12	215	MIX1.09	21, 240	N3015C	31	N3065	187	N3116-S	159	N3510	105
LIVRE-12-ALL	215	MIX02	156, 240	N3020	146	N3066	187	N3117	159	N3511	105
LIVRE-12-ANG	215	MIX07	156	N3023	25	N3067	187	N3118	157	N3515	106
LIVRE-12-NEE	215	MIX08	156	N3023-08	25, 255	N3068	187	N3119	157	N3664	155
LIVRE-13	51	MIX70	21	N3023-10	25, 255	N3069	187	N3120	160	N3665	155
LIVRE-14	214	MLT	27	N3024	19	N3070	187	N3121	160	N3670	154
		MLT01	27, 255	N3025	19	N3071	187	N3122	157	N3671	154
M				N3026	107	N3072	187	N3123	157	N3672	154
M500	17			N3026-C	107	N3073	187	N3123C	157	N3673	154
M510	17	N		N3027	107	N3074	187	N3123-S	240	N3675	156
M515	17	N2994	75	N3027F	107	N3077	92	N3124	157	N3676	156
M520	17	N2995	87	N3028	19	N3077-40	92	N3124C	157	N3677	156
M530	17	N2996	75	N3029	19	N3078	92	N3124-H	240	N3678	156
M540	17	N3002X	19	N3029-E	19	N3079	87	N3125	160	N3680	154
M5001	238	N3004X	19	N3030C	28	N3082	214	N3126	160	N3684	154
M5002	238	N3005	28								

Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page
N3685	154	N3725-1	64	N4000X	111	N4051-C	257	N4114	213	N4184	113
N3686	154	N3726	126	N4000XP	111	N4052	213	N4120	205	N4184X	113
N3688	155	N3727	126	N4001X	111	N4053	212	N4120-24P	205	N4185	91
N3689	161	N3728	126	N4001XP	111	N4054	219	N4134	216	N4186	92, 205
N3690	156	N3728-2	126	N4002	111	N4055	212	N4135	218	N4187	92
N3691	156	N3728-3	127	N4004	108	N4055X	212	N4135-2	218	N4188	113
N3692	156	N3729	124	N4005C	108	N4056	230	N4136	216	N4188X	113
N3693	154	N3730	126	N4005CS	110, 246	N4057	230	N4137	216	N4189	114
N3693-A	154, 257	N3731	126	N4005-P	109	N4058	215	N4138	215	N4190	98
N3694	154	N3733	127	N4008C	108	N4073	67	N4138E	215	N4190G	98
N3695	155	N3736	126	N4008CS	110, 246	N4074	218	N4139	213	N4191-J	106
N3696	155	N3737	126	N4008CX	108	N4075	218	N4140	216	N4192	98
N3697	154	N3738	126	N4010C	108	N4077	67	N4141	217	N4193	98
N3697-A	154	N3740	220	N4010CS	110, 246	N4077X	67	N4142-20	189	N4194X	81
N3697-B	257	N3750	98	N4010CX	108	N4078	67	N4145	213	N4195-2	113
N3698	142, 218	N3751	98	N4022C	108	N4079	67	N4146	206	N4196	81
N3699	142, 218	N3801	127	N4022CS	110, 246	N4080	67	N4147	50, 188	N4197	41
N3700	142, 218	N3802	127	N4032C	108	N4081	67	N4150	31	N4199	114
N3702	64	N3803	127	N4032CS	110, 246	N4083X	67	N4151	31	N4200	91
N3702X	64	N3804	127	N4033-L	172	N4084X	67	N4152	206	N4201	91
N3703	62, 126	N3805	127	N4033-S	172	N4086X	67	N4153	31	N4202P	91
N3705	120	N3806	127	N4037C	188	N4087X	67	N4154	31	N4203	91
N3706	120	N3807	127	N4038	172	N4092	216	N4155	31	N4205	78
N3707	120	N3808	127	N4039X	27	N4094	216	N4169	112	N4205-P	78
N3708	120	N3809	127	N4040	172	N4095	216	N4170	112	N4206	78
N3711	120	N3810	127	N4041	230	N4098	221	N4171	204	N4206-P	78
N3713	213	N3820	123	N4042	91	N4098-S	258	N4172	112	N4207	78
N3714	123	N3824	143	N4043-ID	27	N4098-SB	258	N4173	204	N4207-P	78
N3715	123	N3825	123	N4043-IDG	27	N4100	221	N4174	112	N4208	91
N3716	128	N3826	123	N4044	91	N4100-PL	258	N4175	204	N4209	91
N3717	128	N3827	123	N4047C	110	N4102	221	N4176	204	N4210	90
N3718	128	N3828	123	N4047C-B	246	N4104	221	N4177X	112	N4212	92
N3719	128	N3990	175	N4047C-J	246	N4105	221	N4178	112	N4215	78
N3719.1	128, 257	N3990C	176	N4047C-M	246	N4106	221	N4179	205	N4220	86
N3720	122	N3991	175	N4047CX	110	N4107	216	N4181X	87	N4220-C	256
N3721	122	N3995	121, 189	N4047CXE	110, 246	N4108	198	N4182	78	N4220-CI	256
N3722	122	N3997	172	N4050	212	N4110	198	N4183	114	N4220-DI	256
N3724	115	N3998	111	N4050-B	212	N4111	216	N4183C	114	N4220-I	256
N3725	64, 126	N3999	111	N4051	213	N4112	213	N4183M	114	N4220-P	256

Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page
N4221	86	N4292-PP	256	N5084	185	N5700-PM	246	N7011-NSP	255	N7900-06	57
N4221-P	256	N4295	97	N5085	185	N5700-R	246	N7011-PAD	255	N7900-M	258
N4223	86	N4296	87	N5086	185	N5750	110	N7011-SP	255	N7902	57
N4225	86	N4297	98	N5087	185	N5750-J	246	N7012	186	N7903	59
N4225-M	258	N4298	88	N5088	185	N6101	250	N7013	186	N7904	57
N4228	94	N4301	212	N5089	185	N6102	250	N7030	39	N7905	59
N4229	94	N4302	212	N5120	249	N6103	250	N7035	39	N7905-01	60
N4230	93	N4304	212	N5120-F	249	N6104	250	N7101	41	N7905-02	60
N4231	94	N4305	255	N5121	249	N6105	250	N7102	41	N7905-03	60
N4232-2	94	N4312	220	N5122	249	N6106	250	N7103	41	N7905-04	60
N4232-E	94	N4313	220	N5123	249	N6107	250	N7105	42	N7905-05	60
N4232P	94	N4315	220	N5124	249	N6108	250	N7105-C	42	N7905-06	60
N4232R	94	N4317	220	N5126	249	N6110	250	N7105-D	42	N7905-07	60
N4232T	94	N4319	220	N5127	249	N6111	250	N7105-F	42	N7905-08	60
N4233	93	N4401	189	N5130	249	N6113	250	N7105-L	42	N7905-11	60
N4236-F	94	N4402	189	N5131	249	N6114	250	N7105-M	42	N7905-E	59
N4238	96	N4403	189	N5132	249	N6115	250	N7105-MC	42	N7905R	59
N4244	96	N4405	196	N5140	249	N6116	250	N7105-T	42	N7906	57
N4260	96	N4406	202	N5141	249	N6118	93, 250	N7106	42	N7907	62
N4270	96	N4408	189	N5142	249	N6126	247	N7107	39	N7908	59
N4280	96	N4409	189	N5150	249	N6127	247	N7108	39	N7910	63
N4289	95	N4504	176	N5151	249	N6183	247	N7108-02	258	N7911	63
N4289-F	255	N4905	184	N5400	141	N6970	96, 247	N7108-03	258	N7912	63
N4289-M	256	N5005	184	N5401	141	N6995	78	N7109	39	N7913	63
N4289-W	256	N5005-F	184	N5402	141	N6999	38	N7110	39	N7914	63
N4290	95	N5010	184	N5403	141	N7000	38	N7110-16	258	N7916	57
N4290-C	256	N5010-F	184	N5521	108	N7001	38	N7110-L	258	N7917	55
N4290-F	256	N5015	184	N5600	108	N7002	186	N7110-P	258	N7917-01	55
N4290-L	256	N5020	184	N5600-03	246	N7002-SP	255	N7111	38	N7917-02	55
N4290-M	256	N5069	185	N5600-06	246	N7003	186	N7892	63	N7917-03	55
N4290-W	256	N5070	185	N5600-08	246	N7004	186	N7893	63	N7917-04	55, 56
N4291	95	N5071	185	N5600-CAD	246	N7005	186	N7894	63	N7917-05	55, 56
N4291C	256	N5072	185	N5600-PP	246	N7006	97	N7899	56	N7917-06	55
N4291F	256	N5072-B	185, 255	N5600 + R300	99	N7007	255	N7900	57	N7917-07	55
N4291L	256	N5075	185	N5650	108	N7008	97	N7900-01	57	N7917-08	55
N4291M	256	N5076	185	N5650-E	246	N7008C	97	N7900-02	57	N7917-09	55
N4291W	256	N5077	185	N5650-S	246	N7009	97	N7900-03	57	N7917-10	56
N4292	96	N5078	185	N5700	110	N7010	96	N7900-04	57	N7917-11	56
N4292-P	256	N5079	185	N5700-C	246	N7011	186	N7900-05	57	N7917-12	56

Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page
N7917-13	56	N8014	87	N8094-T	241	N40104CX	109, 245	N50058	252	N80024	58
N7917-14	56	N8015	87	N8094-TC	241	N40106C	109, 245	N50059	252	N80025	58
N7917-15	56	N8019	231	N8096	170	N40106CX	109, 245	N50060	252	N80031	58
N7917-16	56	N8020	231	N8096-1	170	N40108C	109, 245	N50061	252	N80032	58
N7918	62	N8028	194	N8096-2	170	N40108CX	109, 245	N50062	252	N80033	58
N7919	124	N8029	194	N8096-3	170	N40112C	110, 245	N50063	252	N80041	59
N7920	124	N8030	194	N8096-4	241	N40112CX	110, 245	N50064	252	N80051	59
N7991	61	N8030-7	194	N8096-5	241	N40115C	110, 245	N50065	252	NA006	31
N7991-01	61	N8031	194	N8097	170	N40115CX	110, 245	N50066	252	NA016	31
N7991-02	62	N8032	257	N8097-1	170	N40204C	109, 245	N50067	252	NA026	31
N7991-03	62	N8033	194	N8097-2	171	N40206C	109, 245	N50068	252	NA036	31
N7991-04	62	N8040	214	N8097-3	171	N40208C	109, 245	N50069	252	NA050	235
N7991-05	62	N8070	182	N8097-7	241	N40212C	110, 245	N50070	253	NBR01	200
N7991-06	62	N8070-C	240	N8098	182	N40215C	110, 245	N50071	253	NC001	147
N7991-07	62	N8070-I	240	N8100	65, 167	N40221C	109, 244	N50074	253	NC002	147
N7991-08	61	N8070-R	240	N8110	65, 167	N40304C	109, 245	N50075	253	NC003	147
N7992	61	N8070-T	240	N9002	93	N40306C	109, 245	N50101	252	NC004	147
N7993	59	N8075	182	N9011	38, 247	N40308C	109, 245	N50102	252	NC005	147
N7994	58	N8080	182	N9021	37, 93, 250	N40312C	110, 246	N50103	252	NC006	111
N7995	58	N8080B	182	N9022	250	N40315C	110, 246	N50104	252	NC007	121
N7996	61	N8080V	182	N9023	247	N40321C	109, 244	N50105	252	NC007SP	121
N7997	61	N8080X	182	N9024	247, 250	N40504C	109, 244	N50106	252	NC008	121
N7998	62	N8081	240	N9200	189	N40506C	109, 244	N50107	252	NC008SP	121
N7999	62	N8082	240	N9201	172, 189	N40508C	109, 245	N50504	252	NC009	121
N7999C	62	N8083	240	N9202	172, 189	N40804C	109, 245	N50505	252	NC009SP	121
N8000	59	N8084	240	N35021	106, 255	N40804CX	109, 245	N50506	252	NC010	147
N8001	58	N8085	240	N35031	255	N40806C	109, 245	N50507	252	NC011	120
N8001C	61	N8086	240	N35041	255	N40806CX	109, 245	N70011	247	NC012	120
N8001-E	58	N8087	240	N35061	106	N40808C	109, 245	N70012	247	NC013	120
N8001-R	58	N8088	240	N37031	62, 126	N40808CX	109, 245	N70013	247	NC014	120
N8002	58	N8089	240	N37032	62, 126	N40812C	110, 245	N70016	247	NC015	120
N8003	58	N8090	171	N37194	128	N40812CX	110, 245	N70017	247	NC016	138
N8004	59	N8091	184	N37194-1	128	N50051	251	N70018	247	NC016-5	138
N8004C	61	N8093	171	N40051C	109, 244	N50052	251	N70019	247	NC018D	212
N8005	58	N8094	171	N40081C	109, 244	N50053	251	N70020	247	NC019	27
N8006	65	N8094-B	241	N40081CX	109, 244	N50054	251	N79941	58	NC19-1	27
N8008	41	N8094-C	241	N40101C	109, 244	N50055	251	N80021	58	NC19-2	27
N8012	87	N8094-CU	241	N40101CX	109, 244	N50056	251	N80022	58	NC020	204
N8013	87	N8094-R	241	N40104C	109, 245	N50057	252	N80023	58	NC020-C	204

Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page
NC023	205	NC1011855	147	NC3012648	198	NC5041048	200	NC5091560	148	NK508	254
NC024	207	NC1011860	147	NC3012748	203	NC5041760	200	NC5091660	122	NK509	254
NC026	220	NC1012060	147	NC3013048	203	NC5042060	200	NC5091760	37	NK513A	254
NC027	121	NC1012260	147	NC3014048	203	NC5042160	200	NC5096050	196	NK515	254
NC027SP	121	NC1012460	147	NC3016050	182	NC5042560	200	NC5096150	196	NK691	254
NC028	121	NC1012660	147	NC3017950	204	NC5042650	200	NC7020160	189, 199	NK702	254
NC028SP	121	NC1012860	147	NC3018060	204	NC5042660	200	NC7040172	235	NK712	254
NC029	207	NC1017260	147	NC3018409	199	NC5042960	201	NC7040272	235	NK735	254
NC030	173	NC1017760	123	NC3030348	203	NC5043060	201	NC7060340	198	NK740	254
NC031	173	NC1017860	123	NC3051360	198	NC5043160	201	NC7060740	198	NK741	254
NC032	214	NC1017960	123	NC3062450	206	NC5043260	201	NC7061540	198	NK745	254
NC033	214	NC1018160	26	NC3071350/B	213	NC5043460	196	NC7062540	198	NK745A	254
NC034	214	NC1018260	26	NC4031200	177	NC5051660	145	NC7090040	195	NK750	254
NC035	148	NC1018360	26	NC4042100	177	NC5052060	145	NC8090660	171	NK775	254
NC036	206	NC1018560	26	NC4046876	176	NC5060760	120	NC8091160	172	NK777	254
NC046	177	NC1019400	26	NC4248760-V	175	NC5061560	120	NC8091360	172	NK784	254
NC047	177	NC1021460	220	NC4249060	176	NC5061760	120	NC8091560	176	NK799	254
NC050	177	NC1021560	201	NC4250060	175	NC5063560	120	NC8095655	202	NK899	254
NC051	177	NC1042760	26	NC4250460	175	NC5063660	120	NC8096155	202	NK902	254
NC052	175	NC1043160	26	NC5010550	197	NC5064560	120	NC8096855	202	NK990	254
NC053	175	NC1043555	26	NC5010650	197	NC5064660	120	NC8097055	202	NK991	254
NC055	198	NC1043960	26	NC5012630	197	NC5064760	120	NC8097155	202	NK992	254
NC057	147	NC1044355	26	NC5014550	197	NC5065560	120	NC8097755	202	NL150	64
NC061	206	NC1044855	26	NC5015050	197	NC5065660	120	NC8097855	202	NM20-1	140
NC065	198	NC1044860	26	NC5015150	197	NC5065760	120	NCJ01	214	NM25-1	140
NC066	198	NC1053860	121	NC5015585	197	NC5080150	195	NCJ02	214	NM30-1	140
NC070	144	NC1053960	121	NC5016050	196	NC5080250	195	NCP01	183	NM35-1	140
NC071	144	NC1054060	121	NC5016150	196	NC5080550	194	NCP02	183	NM40-1	140
NC072	144	NC1054160	121	NC5030150/B	214	NC5081450	194	NCP03	183	NMB25-1	140
NC073	144	NC1062540	64	NC5031242	214	NC5081550	194	NCP04	183	NMB42-1	140
NC074	144	NC1063040	64	NC5031450/B	205	NC5081950	194	NCP05	183	NMPA30	139
NC075	144	NC1063340	64	NC5031640	204	NC5082050	194	NCP06	183	NMPA40	139
NC076	144	NC1063540	64	NC5032459	173	NC5083650	195	NCP07	183	NMPA45	139
NC077	144	NC1064040	64	NC5032600	173	NC5084150	195	NCP08	183	NP20-1	142
NC078	235	NC1064540	64	NC5032659	173	NC5085150	195	NCP09	183	NP25-1	142
NC50620T	120	NC2010248	199	NC5032700	173	NC5086650	195	NCP010	183	NP30-1	142
NC1011455	147	NC2010412	148, 199	NC5032759	173	NC5090160	146	NCP080	183	NP35-1	142
NC1011460	147	NC2060348	199	NC5032859	173	NC5090760	207	NCP081	183	NP40-1	142
NC1011660	147	NC2080160	146	NC5034160	171	NC5091150	201	NCUS32	139	NP45-1	142

Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page
NP50-1	142	NPP7-R	136	NS001	201	NV012	66	O3870	230, 241	OE7555	243
NPA28	146	NPP8	136	NS007	156	NV013	66	O3895	230, 241	OE7556	243
NPA40	146	NPP8-B	136	NS008	156	NV014	66	OBP400	228	OE7559	243, 244
NPAP4	134, 186	NPP8-J	136	NS009	148	NV015	66	OE750M	227	OE7562	243
NPB01	138	NPP8-R	136	NSP01-1	206	NV100	66	OE750M-110	227	OE7565	243
NPB02	138	NPP8-V	136	NSP025-1	140	NV100-BC	258	OE750T	227	OE7567	243
NPB04	138	NPP9	136	NSP030-1	140	NV100-J	258	OE895	228, 243	OE7571	243
NPB05	138	NPP9-B	136	NSP035-1	140	NV100-P	258	OE7205	242, 244	OE7573	243
NPB06	138	NPP9-J	136	NSP040-1	140	NV200	66	OE7405	243	OE7576	243
NPB07	138	NPP9-R	136	NSP050	140	NVS010	65, 167	OE7417	243	OE7577	243
NPB08	138	NPP9-V	136	NSP060	140	NVS020	65, 167	OE7426	244	OE7589	242, 244
NPB09	138	NPP41	134	NSP080	140	NVS030	65, 167	OE7431	243	OE7610	243
NPB28	64	NPP41-G	134	NSP100	140	NVS300	65, 167	OE7435	244	OE7620	228
NPB33	64	NPP41-M	134	NSP120	140	NY100	28	OE7436/C	244	OE50010	244
NPB40	64	NPP51	134	NSPA25	139	NY200	28	OE7441	243	OE50011	244
NPF01	26	NPP51-M	134	NSPA30	139	NY300	28	OE7445	243	OE50012	244
NPF02	26	NPP61	134	NSPA35	139			OE7459	243	OE50020	244
NPP1	134	NPP61-M	134	NSPA40	139		O	OE7489	243	OE50030	244
NPP2	136	NPPC	136	NSPA45	139	O2P55	229	OE7491	243	OE50065	244
NPP3	134	NPPL28	138	NSPA50	139	O2V55	229	OE7492	243	OE50070	244
NPP4	134	NPPL40	138	NSPAD2	139	O3P40	230	OE7501	228, 242	OE50075	244
NPP4-B	135	NPPL45	138	NSPB30-1	140	O3V40	230	OE7503	242	OE57257	244
NPP4-J	135	NPPM	113, 216	NSPB35-1	140	O5P55	229	OE7506	242	OEX821	241
NPP4-M	135	NPPR	138	NSPB40-1	140	O5V55	229	OE7507	242	OEXTC	226
NPP4-R	135	NPPR01	138, 256	NSPP080	139	O2055	242	OE7516	242	OX5P55	229
NPP4-V	135	NPS22	142	NSPP100	139	O2820	230, 241	OE7516T	242	OX5V55	229
NPP5	134	NPS30-1	142	NSPP120	139	O2830	228	OE7518	242, 244, 253	OX055	242
NPP5-B	135	NPSC20	141	NSPS28	139	O2830	230, 241, 242, 243	OE7519	242	OX839	241
NPP5-J	135	NPSC25	141	NSPS29	139	O2840	241	OE7524	242	OX840	241
NPP5-M	135	NPX30	64	NSPS31	139	O2870	230, 241	OE7525	242	OX842	242
NPP5-R	135	NPX31	64	NSPT08	139	O2877	241	OE7529	242	OX875	241
NPP5-V	135	NRC01-1	143	NSPT100	139	O2880	242	OE7534	242	OX880	242
NPP6	134	NRC01X	143	NSPT120	139	O2890	242	OE7537	242	OX890	242
NPP6-B	135	NRC02-1	143	NSPX20	141	O2891	242	OE7543	243	OX880	242
NPP6-J	135	NRC03-1	143	NSPX25	141	O2895	230, 241	OE7547	243	OX880	242
NPP6-M	135	NRP43	122	NV003	66	O2880	242	OE7551	243, 244	OX5890	242
NPP6-R	135	NRP50	122	NV005	66	O2877	241	OE7552	243	OX5840	241
NPP6-V	135	NRPP45	122	NV010	66	O2880	242	OE7553	228, 242	OX5880	242
NPP7	136	NRPP50	122	NV011	66	O2890	242	OE7554	228, 242, 243	OX5890	242

Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page	Réf.	Page
P		R		TEGP6	83	X5003	238, 240
P1000	18	R300	99	TER	83	X5010	16, 238
P1010	18	R400	99	TERK4	83	X5015	16, 238
P1015	18	R400-C	99	TERK6	83	X5020	16, 238
P1020	18	R400-G	99	TERK9	83	X5030	16, 238
P1030	18	R400-P	99	TERL4	83	X5040	16, 238
P1040	18	R400-SJ	99	TERL6	83		
P10001	238	RAM	200	TERL9	83	Y	
P10002	238			TERP4	83	YC44212	125
P10003	238	S		TERP6	83	YC44581	125
P10004	238	S2	19	TORT06	128	YC46481	125
P10005	238	S3	18	TORT08	128	YC46482	125
P10006	238	S3001	237	TR10	90	YC46483	125
P10007	239	S3002	237	TVX013	73	YC46523	125
P10010	18, 238	S3003	237	TVX015	73	YC46781	125
P10015	18, 238	S3015	18, 237	TVX55	73	YC60604	157
P10020	18, 238	S3025	18, 237	TVX55-G	73	YC60704	158
P10030	18, 238	S3040	18, 237			YC62712	148
P10040	18, 238	S3041	18, 65, 237	X		YC63308	140
PAP1	112	SM01	78	X3	18	YC63408	128
PAP2	112	SM06	78, 257	X500	16	YC73204	155
PAP3	127	SM08	78, 257	X510	16	YC73205	155
PAP4	187	SMP06	78	X515	16	YC73506	156
PAP5	188	SMP08	78	X520	16	YC74001	188
PAP6	188	SP01	64	X530	16	YC90006	87
PAP7	188			X540	16	YC90106	87
PAP8	188	T		X3001	237	YC90601	137
PB1	207	TEG	83	X3002	237	YC90603	137
PB2	207	TEGK4	83	X3003	237	YC90607	137
PF01	107	TEGK6	83	X3015	18, 237	YC90701	137
PF006	107	TEGK9	83	X3025	18, 237	YC90703	137
PF06	107, 255	TEGL4	83	X3040	18, 237	YC90707	137
PF008	107	TEGL6	83	X3041	18, 65, 237	YC90807	137
PF08	107, 255	TEGL9	83	X5001	238	YC90824	137
PO01	92	TEGP4	83	X5002	238	YC90901	137



A	Bouchon santoprène 219 81	Diviseur à pâte 62-126	Evideur à melon..... 86
Aiguiseur (mini) 50	Bouchons doseurs 218-219	Coupe-frites 22-23-24-25	Doseurs à alcool 218	Extracteurs de jus 28
Alligator 75-81	Bouchons verseurs 189-218-219	Coupe-fromage 104-105-106-107	Douilles à pâtisserie..... 123	
Ampia (Marcato) 59	Boule à épices..... 189	Coupe-fromage à fil 106	DVD 51	
Applatisseur à viande 111	Boule à herbes..... 172	Coupe-gâteaux 128		F
Araignées..... 147	Boule à riz..... 172	Coupe-génoise à fil 128		Fendeur de sandwichs..... 186
Assaisonnement 189	Boule à sucre 213	Coupe-lanière 39		Fil à couper le beurre 30
Atlas (Marcato)..... 58	Boule à thé 172-189	Coupe-légumes Alligator ... 75		Fil à couper le fromage ... 106
	Broches à tremper..... 128	Coupe-légumes japonais .. 39		Food Designer™ 40-41
	Brochettes 174-175	Coupe-légumes Konstar ... 75		Fouet 144
B	Brochettes de frites 37	Coupe-mangue 91		Fouet à champagne 218
Bacs gastro (transport).....	Brosse métallique..... 200	Coupe-œufs rondelles..... 113		Fouet ballon 144
..... 168-170-183	Brosse nettoyage molettes	Coupe-œufs rondelles et sections 113		Fouets porte-clés 214
Bain-marie..... 65-166-167-182	ouvre-boîtes 228	Coupe-œufs sections.. 77-113		Fourchette à chocolat 128
Balance de précision..... 155	Brosses à légumes 87	Coupe-œufs sections.. 77-113		Fourchette à huîtres 112
Balance nutritionnelle 161	Broyeurs à glace 212-213	Coupe-oignons en fleur 78		Friteuses individuelles..... 26
Balances électroniques de cuisine..... 155		Coupe-oursin 112		
Balances électroniques étanches 154	C	Coupe-pains 186		
Balances électroniques professionnelles..... 154	Cafetières 184	Coupe-pâte 126		
Balances mécaniques 156	Carafes (nettoyage + égouttoir) 201	Coupe-pommes 77		
Balances mécaniques étanches 156	Cannes à journaux 214	Coupe-salade 79		
Balances professionnelles à colonnes..... 154	Casse-noix 92	Coupe-salade 79		
Baratte à beurre 29	Chafing dish..... 182	Coupe-tomates.. 73-77-80-81		
Baratte à mayonnaise..... 113	Chalumeau de cuisine 143	Coupe-tortillas 128		
Barre de suspension 194	Chauffe-eau 184	Couteau coquilles St-Jacques ... 112		
Bassines..... 148	Chef Combi Cooker™ 168-169-170	Couteaux à pizza 64		
Batteur..... 87-129	Chinois 145-146	Crochet 195		
Bec d'oiseau..... 48	Chinois étamine..... 146	Cuillère à cocktail 216		
Bento..... 196	Chinois tôle inox..... 145	Cuillère à spaghetti 187		
Berceuse..... 88	Chocolatière..... 184	Cuillère magique 113		
Bicyclettes à pâte.. 62-64-126	Ciseaux 88-111	Cuillère mesureuse 155		
Billes de nettoyage de carafes.. 201	Ciseaux à œufs 114	Cuillères à pommes 41		
Bloc notes..... 194	Ciseaux à glace 52	Cuiseur à œufs 171		
Blocs couteaux..... 234	Ciseaux à volaille 111	Cuiseur à riz 171		
Bocaux (tire-joints) 106	Ciseaux en V 52	Cuit vapeur 168-169-170-171		
Boîte à calots inox 232-233	Clarificateur à œufs 115	Cuit-œufs..... 171		
Boîte à camembert..... 195	Cocktail Master 215	Cul de poule 148		
Boîte à charlotte inox 232	Combiné hachoir + râpe 99	Curettes 204		
Boîte à épices 189	Conteneur isotherme 183			
Boîte à fricot..... 196	Coquille St-Jacques (couteau) 112	D		
Boîte à gants inox 233	Corbeille à agrumes..... 198	Décapsuleur..... 212		
Boîte à kits visiteurs inox. 233	Corbeille pain et viennoiseries 203	Décortiqueur..... 204		
Boîte à masques inox..... 233 203	Découpoir 43-44-45-46-47-124		
Bol à mixer..... 148	Coupe en six 78	Demi-palette 30		
Bordeur de verres..... 215	Coupe noix de coco 92	Dénoyauteurs 88-89-90-91		
Bouchon pour champagne..... 219	Coupe pastèque 78 88-89-90-91		
	Coupe aubergines 81 88-89-90-91		
	Coupe-bâtonnets..... 74 88-89-90-91		
	Coupe-fraises et champignons 213 88-89-90-91		



plateau) 112-204	Marmites à soupe..... 182	Outils de sculpture . 48-49-50	Petit farceur™..... 41 134-137
	Maryses..... 140	Outils de sculpture sur glace .. 52-53	Pétrin (pâtes maison)..... 54-55-57-61-129	Plaque eutectique 183
	Mayonnaise..... 113 52-53 54-55-57-61-129	Plaques à ravioli..... 63
I - J - K	Mélangeur..... 20-21-87-113	Ouvre-boîtes électriques 226-227	Pic à glace..... 53	Plat à escargots / palourdes farcies 205
	Menu clip 206 226-227	Pic pommes de terre 176 205
Imperia 54-55-56-57-59-60-62-63	Mesure spaghetti 62	Ouvre-boîtes manuels..... 229-230	Pichets isothermes à pompe .. 185	Plateau à dresser 121
..... 54-55-56-57-59-60-62-63	Mesures à alcool..... 218 229-230 185	Plateau tournant pour ouvre-boîtes électriques 228
Julienne de légumes..... 38-39-95-96-97-98	Mesures graduées..... 155-156-218	Ouvre-boîtes pneumatique 228 185	Plateaux de fruits de mer 204
..... 38-39-95-96-97-98	Mijoteur 168-169-170	Ouvre-boîtes professionnels... 229-230 185	Pichets isothermes de service 228
Julienne inox..... 87	Minuteur 160 229-230 185	Pichets mesureurs 156
Kayser 67	Mixer plongeant..... 20-21	 185	Pics à bigorneaux..... 204
Kit traiteur 170	Monferrina 55	 204	Pocheuses à œufs 173
	Mortier..... 88-113-146-216	 204	Poinçons à beurre..... 30
	Mortier et pilon..... 113-216	P 30	Poire à sauce 172
	Moufle anti-chaueur silicone..... 235	Palettes inox 141	Pilon pour chinois..... 146	Poivrière 206
 235	Palettes à beurre 30	Pilon pour hachoir 109	Pompe à jus 172
Lacet à farcir 172	Moufle de protection pour huîtres 235	Panières..... 203	Pilons à cocktails..... 216-217	Porte-bouteilles 197
Lame à scarifier 127	Moufle de protection pour huîtres 235	Paniers à bouteilles 197	Pilons à purée..... 19	Porte-carte 206
Laminaires à légumes..... 39	Moule à cake..... 125	Paniers à couverts 201-202	Pince à arêtes 112	Porte-clés..... 214
Lancette à huîtres..... 112	Moule à manqué..... 125	Paniers à friture..... 26	Pince à crustacés 205	Porte-épices 196
Lasagnes de légumes..... 39	Moule à muffins..... 125	Paniers à légumes 148-198-199	Pince à dresser 188	Porte-fiches 194
Légumes tournés..... 27	Moule à nid..... 27	Paniers à œufs 199-213	Pince à hors d'œuvre..... 187	Porte-menu 206
Liaison chaude (conteneurs et plaques)..... 183	Moules à aspics et à flans. 115	Paniers à rôtir 172	Pince à menu 206	Porte-œufs 213
Limonadier 220	Moules à beurre..... 29-30	Paniers à salade 148-198-199	Pince à pâte 127	Porte-revues..... 214
Livres cocktails..... 215	Moules à chaussons..... 124	Paniers cuit-vapeur ... 170-172	Pince à rôti..... 172	Porte-sacs..... 214
Livres d'accueil..... 214	Moules à chocolat..... 128	Paniers self-snacking 189-199	Pince à salade..... 187	Porte-serviettes..... 213
Livres sculpture sur fruits et légumes/glace 51	Moules à pâtisserie..... 125	Papiers à friture 26	Pince à spaghetti 187	Porte-toasts 206
Louche à pizza 64	Moules à ravioli..... 63-124	Papier paraffine steak hachés. 111	Pince à sushi..... 188	Portionneur à camembert 107
Louches à fondue 171	Moules individuels... 115-125 111	Pince à thé..... 189	Portionneur à gâteaux..... 128
Lunch box 196	Moulin à herbes 88	Parts de gâteaux 128	Pince de cuisine..... 187	Portionneur à riz..... 188
Lyre à génoise..... 128	Moulins à céréales 31	Passe-sauce 145	Pince de précision 188	Portionneuse à glace 188
Lyres 106	Moulins à coulis 28	Passoire 28-145-146	Pince de service..... 187	Poster La cuisine..... 207
	Moulins à farine..... 120	Passoire à cocktails..... 216	Pince feu de chêne 187	Pot à lait 30
	Moulins à grains..... 31	Passoire à coulis 28	Pince porte-fiches..... 194	Pot à ustensiles..... 196
	Moulins à légumes..... 16-17-18-19	Passoire professionnelle.. 146	Pince porte-plats 172	Potences..... 174-175
 16-17-18-19	Pastabike 62	Pinceau silicone..... 142	Pots gradués..... 156
	Moulins à muscade..... 31	Pèle-oranges..... 86	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Poussoir à saucisses..... 110
	Moulins à poivre & sel 31	Pèle-pommes..... 93-94	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse à canard..... 28
	Moulins à tomates 28	Peleur à tomates 87	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse à poulpe 112
	Mouvettes bois 140	Pelle professionnelle inox grande taille..... 147	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse à biscuits 124
	Multi coupe 3 en 1..... 72-73	Pelles à bonbons..... 142	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse demi-rondelle de citron 205-217
	Multi coupe..... 72-73	Pelles à farine 142	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse-agrumes de comptoir.. 221
	Nems de légumes 39	Pelles à frites 27	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse-agrumes électriques ... 221
	Nettoyage (carafes)..... 201	Pelles à friture 141	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse-agrumes manuel 205-216-221
	Nids à friture 27	Pelles à glace/glaçons..... 142	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse-ail 87-88
		Pelles à olives 142	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse-boîtes à air comprimé. 231
		Pelles à pizza..... 64	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse-boîtes manuel 231
		Pelles à snacker 141	Pinceaux à pâtisserie bois 142	Presse-bouteilles et canettes.. 231
	O	Perce-boîtes..... 215	Pinceaux à pâtisserie bois 142 231
	Outils bar et cocktails 215	Percolateurs..... 184	Pinceaux à pâtisserie bois 142	
	Outils de décoration 41-42-49		Pinceaux à pâtisserie bois 142	



Presse-citron à main..... 216	S 139	Technique décoration..... 51	Trousse sculpture 48-49
Presse-purées..... 19		Spatule monobloc 140	Technique sculpture 51	Tubes découpoirs 41
Protection boîtes d'hygiène... .. 232-233	Sacs sous vide..... 65-66-167	Spatule PEHD..... 139	Terrines..... 90-104-105-108-109-125	Turn'Up..... 41
Protège-doigts 235	Salière..... 206	Spatule professionnelle 139-140-141	Testeur de salinité 161	
Pushpan® 125	Saupoudreuses 120	Spatule silicone..... 139	Thé (boule) 189	
	Scarificateur..... 127	Spatule thermomètre 158	Thermomètres à infra-rouge 157	V
	Scelleuse sous vide..... 65-66-167	Spiral frit'n chips..... 37	Thermomètres à viandes..... 157-160	Vaporisateur 189
Q	Scie à glace 52	Spirales de légumes..... 38-42	Thermomètres boulangers..... 158-159	Verres doseurs..... 156
Quadrillage (pâte)..... 126	Sculpture fruits et légumes 48-49-50-51	Spray..... 189	Thermomètres charcutiers..... 158-159	Verseur 189-218-219
Quart de rondelles 82-217	Sculpture sur glace 52-53	Station café..... 184	Thermomètres confiseurs 158-159	Vide-pommes 76-77-78-93-94
Quartiers (œufs) 113	Seau à glace..... 207	Styler thaï 48	Thermomètres électroniques. 157	Volettes à pâtisserie 120
Quartiers fruits et légumes..... 72-73-76-77-78	Seau rafraîchisseur à vin.. 220	Support à boudin..... 111	Thermomètres en verre 158-159	
	Seau rafraîchisseur double paroi 220	Support à brochettes 174-175	Thermomètres frigo-congélateur..... 157-158-159-160	Z
	Séchoir à poches et douilles... .. 123	Support à œufs 213	Thermo-sonde de cuisson 157	Zesteur 42-98
R	Séchoirs à couteaux..... 234	Support à pichet 184	Tige guirlande..... 42	
Rack à verres 212	Séchoirs à pâtes..... 62	Support à planches..... 138	Tiges à farcir 41-42	
Racks... 194-195-196-197-212	Sectionneur fruits et légumes 73-74-77-78-79	Support à sacs 214	Tiges déco..... 42	
Racks à bouteilles 197	Self..... 189-199	Support à toasts 206	Timbales 188	
Racks à épices..... 196	Séparateur à œufs 115	Support de chinois..... 146	Tire-bouchon à pince 212-220	
Racks à vin 197	Seringue à pâtisserie 123	Support rouleau à pâtisserie 122	Tire-bouchons de comptoir 212	
Racks étagères..... 194-195	Serre-jambon..... 111	Support seau de champagne sur pied..... 207	Tire-bouchons muraux 212	
Racks plafonniers..... 194	Shakers 216	Support seau de table 207	Tire-bouchons muraux 212	
Raclette (pic pommes de terre) 176	Siphon à eau de Seltz 218	Support wok /cul de poule 148	Tire-bouchons sommelières..... 220	
Racloir pour planches 138	Siphons à chantilly..... 67	Supports à verres..... 212	Tire-joints 106	
Rafraîchisseur à vin 220	Snacking 189-199	Supports muraux pour boîtes d'hygiène..... 232-233	Toc (Œufs) 114	
Ramasse-miettes 200	Socle tournant pour plateau de fruits de mer..... 204	Supports plateaux de fruits de mer 204	Toqueur à œufs 114	
Range-bouteilles..... 197	Sommelier 212-219-220		Tour à légumes 38	
Range-couverts..... 201	Sondes de cuisson 157	T	Tranche-ananas 90-91	
Range-épices 196	Sonnette de comptoir..... 214	Tac Œufs 114	Tranche-avocat 81	
Range-planches 138	Soupière électrique 182	Tagliatelles de légumes..... 39	Tranche-légumes 38-39-72-73-80-81-83-95-96-97	
Râpe 95-96-97-98-99	Sous vide 65-66-166-167	Taille légumes..... 38-39-72-73-74-75-76-77-80-81-83-95-96-97-217	Tranche-pain..... 186	
Râpe 4 faces 98	Spaghetti (pince) 187	Taille légumes japonais..... 39	Tranche-terrines..... 90-104-105-106	
Râpe à chou 96	Spatule à beurre..... 30	Taille crayon à légumes 42	Tranches (fromage, foie gras, terrines, buches, beurre...)..... 104-105-106	
Râpe à muscade 98	Spatule à chocolat 141	Tamis 120-145	Trancheur électrique 83-93	
Râpe / rasoir à truffes ... 97-98	Spatule à crêpes 141-143	Tamiseur à farine 120	Trancheur vertical..... 72-73	
Rasoir à copeaux 97	Spatule à délayer 139	Tampers lettres/chiffres.. 124	Trempe (chocolat). 121-128	
Râteau à crêpes 143	Spatule à moutarde..... 206	Tapette à insectes..... 235		
Rayonnage..... 195	Spatule à pâtisserie .. 140-141	Tapis de bar 213		
Reconstituteur à steak 111	Spatule à snacker..... 141	Technique cocktails..... 215		
Retire-bouchons 220	Spatule ajourées..... 141			
Roquefortaise 106	Spatule composite..... 139			
Rouet (le) 38	Spatule coudée..... 141			
Rouleau à pâtisserie 122	Spatule en bois 140			
	Spatule haute température			



1,2,3	Bread knives..... 186	Champagne bucket stand..... 207	Cookie cutters 124	Decorating tips 123
7 sides vegetable shape ... 27	Bread slicers for sandwiches 186	Champagne whisk 218	Cookie plates 124	Decorating tubes dryer .. 123
	Brush for can opener cog-wheels..... 228	Chargers (cream and soda).. .. 67-218	Cookie press..... 124	Decoration lessons and technique..... 51
	Brushes (pastry)..... 142	Château cutting machine.. 27	Cooking probe..... 157	Decoration sets..... 41-42-49
	Brushes (cleaning)..... 87-200-228	Check holders 194	Corers 41-76-77-86-88-89-90-91-92-93-94	Decoration tools..... 48-49
A	Butter churn..... 29	Cheese box..... 195	Coring tool for tomatoes.. 92	Dehydrators 36
Airtight storage 65-66-166-167	Butter cutters 106-107	Cheese cutters 107	Cork lifter 220	Diamond-shaped roller (for dough) 126
Alcohol dispensers 218	Butter moulds 29-30	Cheese dish cover 107	Corkscrew (clamp fixation)... .. 212	Dicers..... 72-73-74-79
Alligator 75-81	Butter spatulas..... 30	Cheese grater..... 99	Corkscrew (Waiter's corkscrew)..... 220	Digital thermometers..... 157-160
Ampia (Marcato) 59	Butter stamps..... 30	Cheese scraper..... 107	Corkscrew (wall mounting)... .. 212	Dipping (chocolate). 121-128
Apple corer 41-76-77-78-93-94	Butter tasting spoon..... 30	Cheesewire 30-106	Coulis sieve 28	Dish covers..... 235
Apple peeler 93-94		Chef Combi Cooker™..... 168-169-170	Crab cracker 205	Dish drains 200
Apple wedgers and slicers... .. 76-77-78-93-94	C	Chef in Casa 54	Crab fork 204	Dish holder..... 172
Atlas (Marcato) 58	Cabbage slicer..... 97	Chef's tongs 188	Cream whipper chargers .. 67	Dish warmers 182
Automatic funnel 123	Cake coolers..... 121	Cherry stoner 91	Crab cracker 205	Double wall wine bucket 220
Avocado slicer..... 81	Cake cutters 128	Stoners..... 91	Cream whipper chargers .. 67	Dough cutting wheels. 62-64
	Cake display stand..... 195	Candy scoops 142	Crepe brûlée torch 143	Dough dividers 62-64-126
B	Cake pan 125	Chinese fondue ladders .. 171	Crepe spatula 141-143	Dough scraper..... 64-126
Bag dispenser..... 103	Cake portions 128	Chinois 145-146	Crepe spreader 143	Draining plate 120
Bag of chips..... 26	Call bell 214	Chips cutters 22-23-24-25	Crinkle blade knife 42	Draining rack (for knives) 234
Bain-Marie . 65-166-167-182	Camembert cheese box.. 195	Chips paper..... 26	Croissants baskets..... 203	Draining rack (for piping bags and decorating tubes) 123
Baker's blades 127	Can openers (electrical) 226-227	Chips scoop..... 27	Croissants cutters..... 126	Dryer for decanter..... 201
Baker's thermometer 158-159	Can openers (manual)..... 229-230	Chisel 48-52	Crumb scoop..... 200	Duck press..... 28
Balloon whisks 144	Can openers (pneumatic).... .. 228	Chocolate forks 128	Culinary design 41	Dumpling maker..... 124
Bar and cocktail tools..... 215	Can piercer..... 215	Chocolate makers..... 184	Culinary torch 143	DVD (F&V carving)..... 51
Bar mat 213	Can press (manual) 231	Chocolate moulds 128	CUPdeCORER..... 41	
Barman decoration case. 215	Can press (with compressed air) 231	Chocolate spatulas..... 141	Curling cutter 42	E
Baskets..... 148-172-189-198-199-201-202-203	Can turning disc (for electric can openers) 228	Chocolate cutters..... 134-135-136-137	Cut resistant glove 235	Egg baskets 199-213
Baster..... 172	Candy thermometer..... 158-159	Chopping boards 138	Cutlery baskets..... 201-202	Egg cooker 171
BBQ forks 160-176	Cap for champagne bottle.... .. 219	Chopping knife 88	Cutlery drainer 201	Egg crackers 114
BBQ grills 177	Caps dispenser..... 232	Citrus fruit slicers 72-73-76-77-80-81-82-83-217	Cutters (shapes for fruit and vegetable) ... 43-44-45-46-47	Egg cups..... 206
BBQ potato holder 176	Cartridges (for whippers and Soda siphons)..... 67-218	Citrus reamer 216	Cutters 22-23-24-25-72-73-74-79	Egg holder..... 170
Beater 21-87-129	Carving knife 48	Cling film cutter and paper cutters boxes..... 231	Cutters (tubes) 41	Egg knocker..... 114
Beechwood spatulas 140	Carving lessons and technique..... 48-51	Cocktail Master 215	Cutters and pusher..... 41	Egg poacher 173
Bent blade spatula 141	Carving tools case (F&V) 48-49	Cocktail sieve 216	Cutting (cheese, foie gras, terrines,...) 104-105-106-107	Egg separator 115
Bird nest fryer 27	Caterer thermometer..... 158-159	Cocktail techniques 215	Cutting blade for cling film 231	Egg stands..... 213
Blade racks..... 234	Catering kit 170	Coconut cracker 92	Cutting boards 138	Egg top cutter 114
Boiler 184	Cauliflower corer..... 91	Coffee dispenser 184-213	Cutting boards racks..... 138	Egg wedgers and slicers 77-113
Books (carving lessons) 48-51	Cereal mill..... 31	Coffee stand 184	Cutting boards scraper ... 138	Eggshell remover 114
Books (cocktails) 215	Chafing dish 168-182	Coffemakers 184		Electric grater..... 99
Books (lobby) 214	Chainmail gloves 235	Cocktail decoration case 215		Electric meat mincer / meat grinder 99-108
Bottle-openers 212		Cocktail pestle 216-218		Electric orange juicers.... 221
Bottle-press..... 231		Colander 28-145-146		Electric slicers 83-93
Bottle-racks 195		Cold storage (temperature control) ... 157-158-159-160	D	Electric soup warmer 182
Bottles carrier 197		Composite material spatulas 139	Decanter cleaning balls .. 201	Electronic scales..... 154-155
Bowls 148		Condiment dispenser 189	Deco-pin 42	Electronic thermometers 157-161
Bowl scrapers..... 140		Conical strainers..... 145-146	Decorating and icing syringe 123	Espumas..... 67
Bread baskets..... 203		Containers (vacuum) 183	Decorating knives..... 41-42	Eutectic plate 183
Bread slicers..... 186				



F

Film cutters 231
Film dispenser 231
Finguer guard 235
Fireplace grill 176
Fish bone tweezers 112
Fish grills 177
Fish scaler 112
Flour scoops 142
Flour sifters 120
Flowers (made of vegetable) 41-42-78
Fly swatter 235
Foil cutter 220
Fondue ladders 171
Food dehydrators 36
Food Designer 41
Food mill 16-17-18-19
Forks (oysters) 112
French-fries in a serving cone 26
French-fries cutters 22-23-24-25
French-fries scoop 27
Fruit and vegetable carving tools 48-49-50
Fruit and vegetable scoops set 41
Fruit and vegetable wedgers 72-73-76-77-78
Fruit baskets 198
Fry dripping tray 27
Frying baskets 26
Frying pans stand 195
Frying skimmer (rectangular, XXL) 147
Frying skimmers 147
Funnel with filter 220

G

Garland-pin 42
Garlic peeler 87
Garlic scraper 98
Gaz chargers 67-218
Girolle (rolling cheese scraper) 107
Glass clip 189
Glass dryer 212-213
Glass racks 212
Glass rimmer 215
Glove dispensers 233

H

GN container (transportation) 168-170-183
Graduated Measuring jugs 156
Grain mill 31
Graters 98
Grill brush 200
Grills 176-177
Guitars 104-105
Guitars (mini) 81
HACCP 135-136-157-234
HACCP chopping boards 134-135-136
HACCP knife racks 234
Half slices 82-93-94-217
Ham holder 111
Hamburger paper 111
Hamburger press 111
Hamburger spatulas 141
Hamburger turner 141
Handbag holders 214
Hanger bar 194
Hanging racks 194
HD500 Polyethylene cutting boards 134-135-137
HD500 Polyethylene spatulas 139
Healthy cooking 166-167-168-169-170
Heat resistant glove 235
Heat resistant spatulas 139
Herb bowl 172
Herb mill 88
Hooks 195-214
Hot chain food management 183
Hygiene box holders 232-233

I

Ice bucket 207
Ice carving saw 52-53
Ice carving tools 52-53
Ice chisels 52-53
Ice cream scoop 188
Ice crushers 212-213
Ice pick 52-53
Ice scoops 142
Icing tubes 123
Imperia 95-96-97-235

J

Incurved parer 48
Infra red thermometers 157
Infuser (tea/spices) 189
Isothermal containers 183
Isothermal vacuum pots 185

K

Jam funnel 28
Japanese vegetable slicers 39
Jar opener 106
Jiggers 218
Juice extractor 28
Juicer (fruits) 28
Juicers (citrus) 205-216-221
Julienne 38-39-95-96-97-98
Julienne grater 98

L

Kayser 67
Key holders 214
Key rings 214
Kitchen tongs 187
Kitchen Torch 143
Kneader 54-55-57-61-129
Knives 48-176-234
Knives racks 234
Knives standing blocks 234

M

Ladle (pizza) 64
Lattice cutter 126
Lemon slicer 72-73-76-77-80-81-82-83-217
Lemon squeezer 205
Lemon stripper 42
Lettuce cutter 79
Lid drainer 200-201
Lid rack 201
Loaf pan 125
Lobster cracker 205
Lobster peeler 204
Lunch box 196

Mango slicer 88-89-90-91
Mango splitter 88-89-90-91
Marcato 58-61-62
Mashers 19
Mask dispensers 233
Mayonnaise churn 213
Measuring jugs 155-156-218
Measuring pourers 218-219
Measuring spoon 155
Meat mincer / meat grinder 88-108
Meat tenderizer 111
Meat thermometers 157-160
Mechanical scales 156
Melon baller 41
Melon peeler 86
Menu clip 206
Mincers 88
Mixers 20-21-113-129
Mixing bowls 148
Molecular gastronomy 155
Monferrina 55
Mortar and pestle 113-216
Moulds (pastry) 115-125
Muffin pan 125
Multi blade scissors 88
Multi cutter 3 in 1 72-73
Mushroom brush 87
Mustard spatula 206

N

Napkin dispenser 213
Nespresso capsule holder 213
Newspaper sticks 214
Nipper 187
Nipper 187
Note paper holder 194
Nut cracker 92
Nutmeg graters 98
Nutmeg mill 31
Nutritional scale 161

O

Octopus press 112
Olive pike 92
Olive scoops 142
Olive stoner 91
One-piece flexible spatula 140
Onion peeler 86
Onion slicers and dicers 75-78-81

Orange juicers 221
Orange peeler 86
Orders holders 194
Oval aspic moulds 115
Oyster glove 235
Oyster knife 112

P

Pancake spatula 141-143
Pancake spreader 143
Paper caps dispensers 232-233
Paper cutters 231
Paper dispenser 103-231
Paper filters for coffeemaker 184
Paper roll cutter 103-231
Parer 48
Parmesan cheese grater 98-99
Pasta dryer 62
Pasta machines 54-55-56-57-58-59-60-61-62
Pasta mixer 54-55-57-61-129
Pasta moulds 63
Pastabike 62
Pastry brushes 142
Pastry Mixing bowls 148
Pastry moulds 115-125
Pastry spatulas 140-141
Pastry trays 121
Pastry pin 123
Pastry wheels 62-64-126
Pâté slicer 90-104-105-106
Pâtés 90-104-105-108-109-125
Peas sheller 86
Peelers 84-85-86-87-93-94
Pepper mill 31
Pepperpot 206
Percolator 184
Perforated spatulas 141
Pestle and mortar 146-216-217
Pestle for meat grinder 109
Pestle for sieve 146
Pickle slicer 41
Pickle tongs 187
Pie crimper 127
Pie 88-89-90-91
Pineapple corer 88-89-90



Pineapple Scoop 86
Pineapple slicers 90-91
Pineapple top and tail cutters 90
Pipe juice extractor 216
Piping bag dryer 123
Piping nozzles 123
Piston funnel 123
Pizza cutters 64
Pizza ladle 64
Pizza lifter 64
Pizza slicers 64
Pizza screen 64
Plancha scraper 141
Plane for polyethylene cutting boards 134-135-136-137
Plastic bag dispenser 103
Plate dressing 188-189
Plate presentation 188-189
Platter stand 204
Plum stoner 91
Pocket scale 155
Polyethylene cutting boards 136
Portioner (rice, semolina, ...) 188
Poster «La Cuisine» by Roger Blachon 207
Potato holder for peeling 176
Potato masher 19
Poultry scissors 111
Pourers 189-218-219
Probes 157-158-160
Professional can openers 229-230
Professional scales 154
Professional spatulas 139-140-141
Professional whisks 144
Protecting gloves 235
Pushpan® 125

Q - R

Quarter of slice 82-217
Racks 195-212
Radish decorer 41
Radish flowers 41
Ravioli machines 56-58-59-60-61-63
Ravioli moulds 63-124
Regina (Marcato) 61
Rice bowl 172
Rice cooker 171
Ricer 19

Ring puller 106
Roast tongs 172
Roasting basket 172
Rolling mill for vegetable 38
Rolling pin stand 122
Rolling pins 122
Roquefort cheese slicer 106
Rotating platter stand 204

S

Salad basket 148-198-199
Salad tongs 187
Salt and pepper 206
Salt measurement 161
Salt mill 31
Salt shaker 206
Sauce strainer 145-146
Sausage fillers 110
Sausage stand 111
Scales 154-155-156-161
Scallop knife 112
Scarifying blades 127
Scissors 88-111
Scoops (ice, candy, flour, olives ...) 142
Scraper 200
Scraper for polyethylene cutting boards 138
Scraping spatula 128
Scrubbing brush 200
Sculpture (on fruit and vegetable) 48-49-50-51
Sculpture (on ice) 52-53
Sea urchin shears 112
Seafood tray 112-204
Sealers (vacuum) 65-66-167
Seasoning 189
Self-service baskets 189-199
Service tongs 187
Serving frying baskets 26
Shakers 216
Sharperner (mini) 50
Sharpening stone 50
Shellfish cracker 205
Shellfish fork 204
Shellfish scraper 204
Shelves 194-195
Shrimp peeler 204
Sieve strainer 28-145-146
Sieves 120-145-146
Sifters 120
Silicone spatulas 139
Silicone spoons 139

Skewer holder 174-175
Skewers 174-175
Skimmer (rectangular, XXL) 147
Skimmers 147
Slicers (cheese, foie gras, pâtés, cakes, ...) 104-105-106
Slicers (citrus fruit) 72-73-76-77-80-81-82-83-217
Slices 72-73-80-81-82-83-93-94-95-96-97-98-217
Slices (eggs) 113
Slicing machines 81-104-105
Slow cooker 168-169-170
Snacking baskets 189-199
Snail fork 205
Snail pincer 205
Snail plate 205
Soda chargers 218
Soda siphon 218
Soup warmers 182
Sous-vide bags 65-66-167
Sous-vide cooking 65-66-166-167
Spaghetti measure 62
Spaghetti tongs 187
Spatulas 139-140-141-143
Spätzle grater 64-65
Spice infuser 189
Spice racks 196
Spiked rollers 126
Spirals (fruit and vegetable) 38-42
Sponge cake cutters 128
Spray 50-188
Stamps (letters and figures) 124
Stand for sieve 146
Stand for wok / mixing bowls 148
Stand mixer 129
Steamer 168-169-170-171-172
Steaming baskets 170-171-172
Sterilizer blades rack 234
Stick blenders 20-21
Stick slicers 22-23-24-25-72-73-74
Stirrer 216
Stirring spoon 113
Stoppers 219
Stoppers & Pourers 189-218-219

T

Strainers 145-146
Strawberry huller 92
Striating tool 42
Strip cutters 38
Strip slicers 38-39-42
Stuffing lace 172
Stuffing pin 40-41
Sugar bowl 213
Sugar shakers 120
Sushi / sashimi tongs 188
Slices (eggs) 113
Slicing machines 81-104-105
Slow cooker 168-169-170
Snacking baskets 189-199
Snail fork 205
Snail pincer 205
Snail plate 205
Soda chargers 218
Soda siphon 218
Soup warmers 182
Sous-vide bags 65-66-167
Sous-vide cooking 65-66-166-167
Spaghetti measure 62
Spaghetti tongs 187
Spatulas 139-140-141-143
Spätzle grater 64-65
Spice infuser 189
Spice racks 196
Spiked rollers 126
Spirals (fruit and vegetable) 38-42
Sponge cake cutters 128
Spray 50-188
Stamps (letters and figures) 124
Stand for sieve 146
Stand for wok / mixing bowls 148
Stand mixer 129
Steamer 168-169-170-171-172
Steaming baskets 170-171-172
Sterilizer blades rack 234
Stick blenders 20-21
Stick slicers 22-23-24-25-72-73-74
Stirrer 216
Stirring spoon 113
Stoppers 219
Stoppers & Pourers 189-218-219

U - V

Utensil pot 169
V shaped decorating knife 41
Vacuum bags 65-66-166-167
Vacuum containers 183

Vacuum cooking 65-66-167
Vacuum flasks 185
Vacuum sealers 65-66-167
Vegetable baskets 148-198-199
Vegetable brushes 87
Vegetable cutters and slicers 38-39-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-83-95-96-97
Vegetable grills 177
Vegetable mill 16-17-18-19
Vegetable nets 39
Vegetable peelers 84-85
Vegetable sharpeners 42
Vegetable slicers 38-39-72-73-80-81-83-93-95-96-97
Vegetable spring rolls 39
Vegetable strip cutters 38-39-41-42
Vegetarian lasagne 39
Vertical slicer 72-73
Visitors' kit dispensers 233

W - Z

Waiter's corkscrew 220
Water ovens 65-166-167-182
Water-boiler 184
Waterproof scales 154-156
Wedges (eggs) 113
Wedges (fruit and vegetable) 72-73-76-77-78
Whipper and Soda chargers 67-218
Whippers 67
Whisks 20-21-113-129-144
Wire bucket holder 207-220
Wire cooler bucket 220
Wire filter 220
Wire foil cutter 220
Wire racks 197
Wire waiter 212-219-220
Winkle pins 204
Wire (for cutting cheese, foie gras, ...) 106
Wire cheese cutter 106
Wire butter cutter 30
Wooden chopping boards 138
Wooden spatulas 140-143
Wooden spoons 140
Zester 42-98



A

Abre cocos.....	92
Abre huevos	114
Abrelatas eléctricos ..	226-227
Abrelatas manuales ..	229-230
Abrelatas neumático	228
Abrelatas profesionales	229-230
Abridor de huevos.....	114
Abridor de tarros.....	106
Abridores.....	212
Accesorios para emplatar.....	188-189
Afilador (mini)	50
Al vacío.....	65-66-166-167
Aliño	189
Alligator.....	75-81
Ampia (Marcato)	59
Aprieta jamón.....	111
Arañas.....	147
Arroz.....	188
Atlas (Marcato).....	58
Azucarero de bola.....	213

B

Balanza de bolsillo.....	155
Balanza nutricional.....	161
Balanzas profesionales con columnas.....	154
Balanzas electrónicas de cocina.....	155
Balanzas electrónicas impermeables.....	154
Balanzas electrónicas profesionales.....	154
Balanzas mecánicas.....	156
Balanzas mecánicas impermeables.....	156
Bandeja con rejilla.....	121-189
Bandeja giratoria para abrelatas eléctricos.....	228
Bandejas de marisco.....	112-204-205-212-213
Baño maría ..	65-166-167-182
Barra colgante	194
Barreños.....	148
Base rejilla pizza	64
Baso giratorio para bandejas de mariscos.....	204
Batidor 20-21-88-113-129-144	

C

Batidor (llavero)	214
Batidor para cava	218
Batidora de inmersión ..	20-21
Batidora manual mayonesa	113
Batidora mezcladora.....	129
Batidores20-21-87-113-129-144	
Batidores para claras.....	144
Batidores profesionales... 144	
Billas vertedoras.....	189-218-219
Bloques cuchillos.....	234
Bloques de cuchillos HACCP... ..	234
Bloques porta-cuchillos... 234	
Bol mezclador.....	129-148
Bola para arroz	172
Bola para especias....	172-189
Bola para hierbas.....	172-189
Bola para té	172-189
Bola para hierbas.....	172
Bola para té	172-189
Bolitas limpiadoras para decantadores.....	201
Bolsas para envasar al vacío	65-66-166-167
Bomba de caldo.....	172
Boquillas pasteleras.....	123
Brocha silicona	142
Brochas pasteleras de madera	142
Brochetas.....	174-175
Brochetas de patatas fritas 37	

para abrelatas eléctricos .	228
Cepillo para tablas de cortar PE.....	138
Cepillos para verduras.....	87
Cesta botellas	197
Cesta para cocción al vapor	170-172
Cesta rustidora	172
Cestas de freír una ración..	26
Cestas en forma de gallina y soporte huevos.....	199-213
Cestas lechuga.....	148-198-199
Cestas para freír	26
Cestas para frutas.....	198-203
Cestas para pan y bollería 203	
Cestas snacking	189-199
Chafing dish eléctrico 168-182	
Chef Combi Cooker™	168-169-170
Chef in Casa	54-55-56
Chifras y letras de molde .	124
Chinos.....	145-146
Chocolateras.....	184
Chuchilla para ostra ..	112-235
Chuchilla para vieiras 112-235	
Cinzeladores.....	48
Clarificador de huevos.....	115
Cobertura de chocolate	121-128-141
Cocción al vacío	65-66-166-167
Cocedor de arroz	171
Cocedor de huevos... 171-173	
Cocedor de vapor.....	168-169-170-171-172
Cocedor para cocción lenta.....	166-167-168-169-170
Cocedor porta-huevos 171-173	
Cocina sana	166-167-168-169-170
Cocktail Master.....	215
Coctelera	215-216
Colador para coctel	216
Coladores.....	28-145-146
Coladores chinos con tamiz fino	145
Coladores y chinos 28-145-146	
Colgador de bolso.....	214
Colgadores	195-214
Colgadores de bolso	214
Comida para llevar.....	189
Conservación al vacío	65-66-166-167

D

Contenedores isotérmicos	183
Cordón para aves.....	42-172
Corta lechuga	79
Corta limones	72-73-76-77-80-81-82-83-217
Corta naranjas	72-73-76-77-80-81-82-83
Cortabagua.....	186
Cortador de avocado	81
Cortador de cebollas	74-75-78-81
Cortador de erizo de mar .	112
Cortador de frutas y verduras en secciones ..	72-73-76-77-78
Cortador de mangos.....	88-89-90-91
Cortador de pan	186
Cortador de pastel.....	128
Cortador de pepinillos.....	41
Cortador de piña 88-89-90-91	
Cortador de rábanos en flor	41
Cortador de roquefort.....	106
Cortador de terrinas	90-104-105-106
Cortador de tortillas	128
Cortador de verduras	38-39-72-73-74-75-76-77-80-81-82-83-91-93-95-96-97-217
Cortador de verduras japoneses	39
Cortador eléctrico	83-93
Cortador en dados	22-23-24-25-72-73-74-75-79
Cortador ondulado	42
Cortador vertical	72-73
Cortadora de masa	62-64
Cortadora multifunción «3 en 1»	72-73
Cortadoras de cítricos.....	72-73-76-77-80-81-82-83-217
Cortadoras de pan.....	186
Cortadoras de tomates.....	72-73-76-77-80-81-83
Cortadoras en bastoncillos	22-23-24-25-72-73-74-75
Cortadoras en secciones (frutas y verduras).....	72-73-76-77-78
Cortadores.....	43-44-45-46-47-124
Cortadores de huevos	77-113-114
Cortadores de manzanas.....	76-77-78-93-94



Deshuesador de ciruelas ...	91
Deshuesador de olivas.....	91
Diseño culinario.....	40-41
Dispensador de bebida....	184
Dispensador de café.....	184
Dispensador de capsulas Nespresso	213
Dispensador de papel 103-231	
Dispensador de papel 103-231	103-231
Dispensador de film	103-231
Dispensador para bolsas de plástico	103
Divisores de pasta...62-64-126	
dosificador.....	156
DVD de escultura de verduras y frutas	51

E

Embudo	123
Embudo con filtro.....	220
Embudo para mermelada..	28
Embudo para vino	220
Embutidoras	110
Emulsiones	67
Enfriador de vino.....	220
Envasadora al vacío	65-66-166-167
Escalfadoras de huevos ...	173
Escamador de pescado....	112
Escultura de frutas y verduras	48-49-50-51
Escultura de hielo.....	52-53
Escurre-platos.....	200
Escurreverduras. 148-198-199	
Escurridor de cubiertos	201-202
Escurridor para decantadores	201
Escurridor para fritura	27
Espatula alta temperatura 139	
Espátula cortapasta	64-126
Espatula de goma flexible 140	
Espatula de inox	141
Espatula de madera	140
Espatula de material compuesto.....	139
Espatula de pastelería	140-141
Espatula de polietileno....	139
Espatula de silicona	139
Espatula monobloque 139-140	
Espatula para chocolate ..	141

F

Fiambrera	196
Filtros para cafetera de buffet	184
Flores con rábanos	41
Flores con verduras ..41-42-78	
Food Designer™	40-41
Fuente para cristalización en almibar	120
Gancho de suspension para llave	214

G

Gancho de suspension para llave	214
---------------------------------------	-----

Ganchos «S».....	195
Gastronomía molecular... 155	
Guante anti-cortes.....	235
Guante cota de malles.....	235
Guante de protección contra el calor.....	235
Guitarra con cuchillas.....	81
Guitarras	104-105

M

Maletín decoración para barman.....	215
Maletín para bartender....	215
Maletines de decoración	48-49
Mandolinas.....	95-96-97
Mangas de decoración....	123
Manopla de protección ...	235
Manopla de protección para ostras.....	235
Mantequera.....	29
Maquina de pasta.....	54-55-56-57-58-59-60-61-62
Maquina de ravioli.....	56-58-59-60-61-63
Máquina para ablandar la carne.....	111
Hilo para cortar mantequilla... ..	30
Hilo para cortar queso.....	106
Hilos cortaqueso.....	106
Hortalizas torneadas.....	27
Hueveras.....	206

I - J - K

Impería	54-55-56-57-59-60-62-63
Jarras isotérmicas de servicio	185
Jarras isotérmicas dosificadoras.....	185
Jarras medidoras.....	156
Jeringas de pastelería.....	123
Kayser.....	67
Kit catering.....	170

L

Lasaña de verduras.....	38-39
Lavar decantadores	201
Lechera	30
Libros de escultura de frutas y verduras.....	51-215
Libros.....	51-214-215
Libros de cócteles.....	215
Llavero.....	214
Maletín decoración para barman.....	215
Maletín para bartender....	215
Maletines de decoración	48-49
Mandolinas.....	95-96-97
Mangas de decoración....	123
Manopla de protección ...	235
Manopla de protección para ostras.....	235
Mantequera.....	29
Maquina de pasta.....	54-55-56-57-58-59-60-61-62
Maquina de ravioli.....	56-58-59-60-61-63
Máquina para ablandar la carne.....	111
Hilo para cortar mantequilla... ..	30
Hilo para cortar queso.....	106
Hilos cortaqueso.....	106
Hortalizas torneadas.....	27
Hueveras.....	206

P

Moldes para tartitas..	115-125
Moldes ravioli con placas... 63	
Moldes tarta.....	125
Molinillo finas hierbas y perejil.....	88
Molinillos de pimientas.....	31
Molinillos para nuez moscada	31
Molino de trigo.....	31
Molinos de cereales.....	31
Molinos para tomates.....	28
Monferrina	54-55
Mortero con maceta. 113-216	
Pala para freír.....	141
Pala para girar los crepes 141-143	
Palas para golosinas.....	142
Palas para harina.....	142
Palas para hielos.....	142
Palas para olivas.....	142
Palas para patatas fritas....	27
Palas pizza.....	64
Papel de freír.....	26
Papel parafinado hamburguesa	111
Parrilla para brasa.....	176
Parrillas para barbacoas... 177	
Parrillas para pescados.....	177
Pasapurés	16-17-18-19
Pastabike.....	62
Pelador de ajos.....	87
Pelador de cebollas.....	86
Pelador de guisante.....	86
Pelador de naranjas.....	86
Pelador de piñas	86-88-89-90-91
Pelador de tomates.....	87
Pelador doble	87
Pelador para gambas.....	204
Pelador/descorazonador de melon	86
Pelador/descorazonador de piñas	86-88-90-91
Peladores.....	84-85-86-87-88-89-90-91-93-94
Peladores de manzanas... 93-94	
Peladores de verduras... 86-87	
Pellicza cuchara a helado.. 188	
Perforador latas.....	215
Pica bigaros.....	204
Picadora.....	99-108



Picadora eléctrica.....	99-108	Prensa latas.....	231	Rascador para trufas.....	97	Soplete de cocina.....	143	Tenedores para chocolate	128					
Picadoras de hielo.....	212-213	Prensa latas a aire comprimi-	do.....	231	Retirador de enganche para	fresas.....	92	Tenedores para ostras 112						
Pico a hielo.....	52-53	Prensa para pato.....	28	Retirador de enganche para	tomates.....	92	Termómetro electrónico	sonda.....						
Pie soporte para wok / bol re-	dondo	148	Prensa para pulpo.....	112	Ribeteador de vasos.....	215	157-158-160						
Piedra afiladora.....	50	Prensa-cookies.....	124	Rodajas	72-73-80-81-82-83-93-94-	95-96-97-98-104-105-113-217	Rodajas (huevos).....	113	Termómetro infrarrojo.....	157				
Pimienta	31-206	Prensador de ajo	87-88	Rodajas (queso, foie gras, ter-	rinas, mantequilla.....	104-105	Rodillos para rombos.....	126	Termómetro para carne.....					
Pincho para olivas.....	92	Prensagrosellas.....	28	Rodillos cortadores de cru-	sanes.....	126-127	Rodillos de repostería.....	122	Termómetro para congelador.....					
Pincho para pasta	126-127	Prensalatas manual.....	231	Rodillos para envasar al vacío.	65-66-166-167	Rouet (cortador de verduras)	38	Termo-tenedor bbq...	160				
Pincho patata.....	176	Protección cajas dispensado-	ras.....	232-233	Quesera para ralladora « gi-	rolle	107	Rack de copas.....	212	Terrinas.....				
Pinza de precisión	187-188	Protección para dedos anti-	corte.....	235	Rack de tapaderas.....	201	Rack para copas y tapete de	barra.....	212-213	Tijera hojas múltiples.....	88			
Pinza de servicio.....	187	PushPan®.....	125	Rack para tapaderas.....	201	Racks de copas y tapete de	barra.....	212-213	Rallador de limón.....	42-98	Tijeras.....	88-111		
Pinza diseño de hoja de roble	187	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	Tijeras para aves.....	111	
Pinza exprimelimon (¼ limón)	205	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	Torta Victorina (cortador)	128
Pinza menú	206	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	Turn'Up.....	41	
Pinza menú y pizarras.....	206	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	104-105-106-125	
Pinza para asado.....	172	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	Tijera para aves.....	111	
Pinza para caracoles de bor-	goña.....	205	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	Tirador de corcho.....	220
Pinza para crustáceo.....	205	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	134-137-138	
Pinza para disponer ..	187-188	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza para emplatar..	187-188	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza para encurtidos	187	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza para ensalada.....	187	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza para espaguetis.....	187	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza para espinas.....	112	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza para hors d'oeuvre..	187	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza para pasta.....	127	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza para sushi.....	188	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza para té	189	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza porta fichas.....	194	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pinza porta fuente.....	172	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pisión para coladores chino	146	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pisión para picadora manual	109	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pisones prensa-purés.....	19	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pisión de madera	109-146-216	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Pizza (cucharón)	64	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Placa eutéctica.....	183	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Placa para polvorones.....	124	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Plancha (espátula rascador	para plancha).....	141	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138
Plato para caracoles grandes	o almejas rellenas.....	205	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138
Porcionador de arroz.....	188	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Porta fichas.....	194	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Portabotellas.....	197	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Portabotellas.....	197	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Portabotellas.....	197	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Porta-brochetas.....	174-175	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Porta-tostadas.....	206	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Poster «La cuisine».....	207	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Prensa botellas y latas.....	231	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	
Prensa hamburguesa.....	111	Rack de copas.....	212	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rack para tapaderas.....	201	Rallador de queso.....	98-99	138	

Q - R

S

T

V



La passation d'une commande implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes Conditions Générales de Vente et notamment la reconnaissance de la **clause de réserve de propriété**.
Les présentes Conditions Générales de Vente forment le **socle unique de la négociation commerciale**.

CLAUSE N°1 : OBJET

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux acheteurs dont le métier est la revente et l'installation de matériels auprès d'une clientèle finale de professionnels du CHR (artisans de métiers de bouche, collectivités, restaurants, hôtellerie), dans le cadre de la vente des collections de produits de la société TELLIER S.A.S., intégrant les marques LT, Louis Tellier, Combrichon.

CLAUSE N°2 : ACCEPTION DES COMMANDES

Toutes les commandes sont enregistrées sans engagement de livraison.
Nos expéditions à destination de la France métropolitaine seront effectuées Franco de port pour les livraisons d'un montant net, supérieur ou égal à € 600 H.T. En cas d'indisponibilité d'un ou plusieurs articles, notamment de nouveautés, les reliquats de commandes inférieurs à 200 € net H.T. ne pourront être livrés en franco de port. Ils devront être joints à une nouvelle commande afin d'atteindre un montant net de 200 € H.T. Nos expéditions à destination de l'étranger, des DOM-TOM et de la Corse se feront départ Argenteuil (EXW Argenteuil).

CLAUSE N°3 : PRIX

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la date de livraison convenue. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes, matériel emballé. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA, de **l'éco-participation* ou de la contribution environnementale**** le cas échéant et des frais de transport applicables au jour de la commande.

La société TELLIER S.A.S. s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment sans préavis.
Dans le cas où les prix devraient être modifiés entre le moment de l'enregistrement de la commande et celui de la livraison, la société TELLIER S.A.S. s'engage à prévenir l'acheteur. Les conditionnement et emballages mentionnés dans ce tarif sont donnés à titre indicatif. Nous nous réservons le droit de modifier les unités de conditionnement et les packagings en fonction de nos fabrications. Tout emballage ou conditionnement spécifique fera l'objet d'une facturation complémentaire.

* éco-participation et ** contribution environnementale : voir **clause n°12**

CLAUSE N°4 : RABAIIS ET RISTOURNES

Les prix du tarif Professionnel sont bruts. Les revendeurs et installateurs professionnels bénéficient d'une remise habituelle confirmée par une lettre de conditions particulières, cette remise professionnelle tenant compte de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

CLAUSE N°5 : ESCOMPTE

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

CLAUSE N°6 : CONDITIONS DE REGLEMENT (Articles L.441-6 et D.441-5 du Code de commerce, Loi n° 2001-420 du 15/05/2001 et directive européenne n° 2000/35 CE du 29/06/2000).

Les premières affaires sont payables d'avance sur pro-forma ou en contre-remboursement par chèque ou virement SEPA.
Après ouverture de compte validé par notre service financier, nos factures sont payables à 30 jours fin de mois par prélèvement SEPA ou LCR magnétique directe.
En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises après la date d'échéance figurant sur la facture, l'acheteur doit verser à la société TELLIER une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal. Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de l'échéance.
Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.
En cas de retard de paiement, et en complément des intérêts de retard, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € sera appliquée. Si ces frais excèdent 40 € ils pourront être facturés sur production des justificatifs.

CLAUSE N°7 : RESILIATION

Nous nous réservons formellement le droit de résilier les marchés de commandes en cas de non-paiement, même d'une seule échéance, quels que soient l'empêchement ou le motif de celui-ci, sans que cette résiliation n'empêche la société Tellier d'exercer une revendication de sa clause de réserve de propriété.

CLAUSE N°8 : RESERVE DE PROPRIETE

Conformément à la loi du 25/01/1985, modifiée par la loi du 01/07/1996, la société TELLIER S.A.S. conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'un redressement

ou d'une liquidation judiciaire, la société TELLIER S.A.S. se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées.

CLAUSE N°9 : EXPEDITION / CONTROLE DE LA LIVRAISON

La livraison est effectuée
- soit par enlèvement de la marchandise (par l'acheteur ou son transporteur),
- soit par transporteur au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.
Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.
Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à l'allocation de dommages et intérêts, ni à l'annulation de la commande.
Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur, quel que soit le mode de transport, que le port soit franco ou facturé.

Lors de la livraison, un contrôle de l'état des marchandises par l'acheteur est impératif. En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur doit formuler toutes les réserves nécessaires sur le document de décharge du transporteur à réception desdites marchandises et les communiquer immédiatement à la société TELLIER S.A.S. Ces réserves doivent être, en outre, confirmées par écrit dans les trois jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR adressé au transporteur (art. 105 du Code de commerce).
Si le chauffeur ne peut assister au contrôle, l'acheteur est tenu de l'indiquer sur le bon de transport en mentionnant la raison. Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage » ... ou toute autre mention ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes en regard de la législation.

CLAUSE N°10 : RETOUR DE MARCHANDISES

Aucun retour n'est accepté sans accord écrit préalable de TELLIER S.A.S. Toute demande de retour doit être formulée par écrit.
Aucun retour n'est accepté en port dû.
Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :
- être dans son emballage d'origine,
- ne pas avoir été utilisée,
- être en parfait état,
- comporter l'ensemble des documents fournis (notice ...).
Les frais de transport aller & retour sont à la charge du client. Les commandes spéciales ne sont pas reprises.
Les articles en bois (planchettes à découper, spatules...) ne sont ni repris ni échangés.
Pour tout retour ou reprise à la demande du client, un abattement de 15% est appliqué pour Frais de gestion.
D'éventuels frais pour remise en état peuvent être comptés quel que soit le motif du retour.

CLAUSE N°11 : GARANTIE

Les produits du présent catalogue - à l'exception des articles en bois, en céramique ou en verre - sont garantis par TELLIER S.A.S. contre tout défaut de fabrication ou de matière, sur présentation d'un justificatif pendant 1 an à partir de la date d'achat.
La garantie s'applique, hors pièces d'usure telles que lame, fil, molette ..., pour des conditions normales d'utilisation et d'entretien.
Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat de chocs, de surcharge, d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation, de nettoyage et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée.
Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni les cas suivants :
- surchauffe, exposition prolongée à la flamme
- taches, décolorations ou rayures intérieures ou extérieures
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre et...
- immersion d'un produit non adapté, entrée de poussière, d'insectes dans le produit,
- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique
- usage professionnel ou sur un lieu de travail

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Les garanties des produits des marques de la société TELLIER S.A.S n'affectent ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement (en France garantie légale de conformité visée par les articles L.211-4, L.211-5 et L.211-12 du Code de la Consommation ainsi que de la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil), qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit.
TELLIER S.A.S. ne saurait être tenu pour responsable d'une mauvaise description de ses produits par le distributeur.

CLAUSE N°12 : TRAITEMENT DES DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) : Dispositions applicables en France

Métropolitaine et DOM-TOM

Conformément au décret n°2005-829 du 20/07/2005 relatif aux DEEE complété par le décret n° 2012 – 617 du 2/05/2012 et le décret n° 2014 – 928 du 23/8/2014, TELLIER S.A.S. est enregistrée au registre national des producteurs d'équipements électriques et électroniques (ADEME).

*** DEEE dits « ménagers » :**

Suite à l'évolution de la législation, le petit matériel électrique et électronique susceptible d'être également utilisé par les ménages sera soumis à la législation des DEEE ménagers à compter du 1/01/2015, y compris dans le cadre de la vente entre professionnels : Arrêté du 8 octobre 2014 modifiant l'arrêté du 13 juillet 2006 pris en application de l'article 2 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets qui en sont issus : « Sans préjudice de l'article L. 2224-14 du code général des collectivités territoriales, les déchets d'équipements électriques et électroniques d'origine commerciale, industrielle, institutionnelle et autre qui, en raison de leur nature et de leur quantité, sont similaires à ceux des ménages et les déchets provenant d'équipements électriques et électroniques qui sont susceptibles d'être utilisés à la fois par les ménages et par des utilisateurs autres que les ménages relevant, jusqu'au 14 août 2018, d'une autre catégorie que les catégories 5 et 11 de l'article R. 543-172-II du code de l'environnement et à partir du 15 août 2018, d'une autre catégorie que les catégories 3 et 7 de l'article R. 543-172-II du code de l'environnement, sont considérés comme des déchets d'équipements électriques et électroniques ménagers au sens de l'article R. 543-173 du code de l'environnement, à compter du 1er janvier 2015. »

Le distributeur est tenu de **reprendre ou faire reprendre gratuitement l'appareil usagé** rapporté par l'utilisateur lors de l'achat d'un équipement neuf.
Le distributeur est également tenu d'**informer les consommateurs** du coût de gestion des DEEE, en affichant le montant de la contribution visible qui doit apparaître clairement sur la facture de vente.

Les contributions DEEE du petit matériel figurant sur le présent tarif correspondent au barème en vigueur auprès de l'éco-organisme au 1/01/2015, qui est susceptible d'évoluer en cours d'année. Nous vous recommandons d'observer toute évolution des barèmes et des montants indiqués sur nos factures. L'acquiescement de cette éco-contribution par le distributeur et l'utilisateur permet la prise en charge par l'éco-organisme des EEE en fin de vie par apport volontaire du détenteur à un point de collecte ou par enlèvement (à la charge du détenteur en cas de volume inférieur à 500 kg ou à 2,5 m³).

**** DEEE dits « professionnels » :**

Tellier S.A.S. assure par la filiale VALORESTOPRO gérée par l'éco-organisme Ecologic la collecte, le recyclage et la valorisation des déchets des équipements électriques et électroniques dédiés à un usage exclusivement professionnel (ex : ouvre-boîtes électriques, moulins électriques).

Ecologic prenant également en charge toutes les responsabilités administratives et réglementaires (Bordereau de Suivi des Déchets, certification de destruction...)
Le détenteur d'un EEE professionnel en fin de vie – qu'il soit revendeur, installateur ou utilisateur – est tenu de contacter l'éco-organisme Ecologic : par internet sur **www.e-dechet.com** ou par téléphone au **+33 (0) 1 30 57 79 14**, afin d'organiser son traitement par apport volontaire du détenteur à un point de collecte Ecologic ou par enlèvement (à la charge du détenteur en cas de volume inférieur à 500 kg ou à 2,5 m³).

Le distributeur est tenu d'**informer** par tous moyens appropriés les utilisateurs et les détenteurs d'EEE professionnels sur les solutions d'enlèvement et de traitement des DEEE mis en place par TELLIER S.A.S. (article R. 543-195 III. du code de l'environnement).
Un utilisateur ou le détenteur qui se défait d'un EEE professionnel et qui ne souhaite pas bénéficier des solutions d'enlèvement et de traitement mises en place, est tenu de transmettre à l'ADEME et au producteur de l'EEE les informations utiles à l'observation et au traitement de ces DEEE. (Décret n° 2014-928 du 19 août 2014 -article R. 543-199).
Les coûts de gestion des DEEE professionnels font l'objet d'une **contribution environnementale** figurant sur le présent tarif.

CLAUSE N°13 : FORCE MAJEURE

La responsabilité de la société TELLIER S.A.S. ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

CLAUSE N°14 : JURIDICATION COMPETENTE

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français. À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de Poitiers.

Les photos, renseignements, descriptifs, désignations... figurant dans le présent document sont donnés à titre indicatif. Nous nous réservons le droit d'apporter toute modification jugée nécessaire.



Placing an order implies unreserved acceptance by the purchaser of these Sale Terms & Conditions and the **reservation of ownership clause**.

All trade negotiations are **based exclusively on these Sale Terms & Conditions**.

CLAUSE 1: OBJECT

These Sale Terms & Conditions apply to purchasers retailing and installing equipment for CHR end-users (trades associated with human food, canteens, restaurants, hotels), with regard to the sale of collections of TELLIER S.A.S. products, incorporating the LT, Louis Tellier and Combrichon brands.

CLAUSE 2: ACCEPTANCE OF ORDERS

All orders are registered without any undertaking as to delivery.

Shipment to metropolitan France will be Carriage Free for deliveries of a net value of at least €600 ex-VAT. Should any article, including a new article, be unavailable, remains of orders of a net value of under €200 net ex-VAT cannot be delivered carriage free. They must be added to a new order to amount to a net value of €200 ex-VAT.

Shipment to foreign countries, French Overseas Counties and Territories (DOM-TOMs) and Corsica starts from Argenteuil (EXW Argenteuil).

CLAUSE 3: PRICES

The prices of goods sold are those in force on the agreed date of delivery. They are expressed in euros ex-VAT for packaged products. They will therefore be increased by the current rate of VAT, **the eco-participation*** (French recycling tax) or **environmental contribution****, as appropriate, and transport costs applicable on the date of the order. TELLIER S.A.S. is entitled to alter its price-lists at any time without notice.

Where the price has to be altered between registration of the order and delivery, TELLIER S.A.S. undertakes to inform the purchaser.

Packaging and presentation referred to in this price-list are for information only. We reserve the right to alter packaging and presentation units according to our products.

Any specific packaging or presentation will be invoiced additionally.

*** eco-participation and ** environmental contribution: see clause 12**

CLAUSE 4: REBATES AND DISCOUNTS

Prices in the Trade price-list are gross. Trade retailers and installers benefit from a regular discount confirmed by a special terms letter, this trade discount, taking account of the purchaser's payment for certain services.

CLAUSE 5: DISCOUNT

There will no discount for early payment.

CLAUSE 6: PAYMENT TERMS (Articles L.441-6 and D.441-5 of the French Commercial Code, French law no. 2001-420 of 15/05/2001 and European Directive no. 2000/35 EC of 29/06/2000).

Initial orders are payable in advance on pro-forma or COD by cheque or SEPA bank credit transfer.

After the opening of an account confirmed by our financial department, our invoices are payable at 30 days from the end of the month by SEPA direct debit or magnetic direct bill of exchange.

In the event of default in full or partial payment for goods after the due date stated on the invoice, the purchaser shall pay TELLIER default interest of 3 times the official interest rate. The official interest rate concerned is that in force on the date of default. This penalty is based on the total, including VAT, of the outstanding sum and runs from the due date for the price without the need for any prior formal notice to pay.

In the event of delay in payment, in addition to default interest, fixed recovery compensation of €40 will be applied. If these costs exceed €40, they may be invoiced on production of supporting documents.

CLAUSE 7: TERMINATION

We formally reserve the right to terminate order agreements in the event of non-payment, even of a single instalment, whatever the impediment or grounds therefor, without such termination preventing TELLIER from making a claim under its reservation of ownership clause.

CLAUSE 8: RESERVATION OF OWNERSHIP

Pursuant to the French law of 25/01/1985, as amended by the law of 01/07/1996, TELLIER S.A.S. retains the ownership of the goods sold until full payment of the price, in principal and incidentals. If the purchaser is in receivership or compulsory liquidation, TELLIER S.A.S. reserves the right to claim the goods sold and unpaid for, in the collective procedure.

CLAUSE 9: SHIPMENT / INSPECTION ON DELIVERY

Delivery is effected either:

- by collection of the merchandise (by the purchaser or its transporter); or

- by transporter to the place stated by the purchaser on the order form.

The delivery lead-time indicated on registration of the order is provided for information only and is not binding.

No reasonable delay in delivery of the products may therefore give rise to damages for the purchaser nor to cancellation of the order.

Transport risks shall be fully borne by the purchaser, whatever the mode of transport, carriage free or invoiced. On delivery, the purchaser must inspect the condition of the goods. If any goods are missing or have deteriorated in transport, the purchaser shall state any reservations required on the transporter's unloading document on receipt of the said goods and shall immediately inform TELLIER S.A.S. These reservations must also be confirmed in writing in the three days following delivery, by receipted recorded delivery letter to the transporter (art. 105 of the French Commercial Code).

If the driver cannot attend the inspection, the purchaser is bound to note this on the transport docket, stating the reason. Notations such as: «subject to inspection», «subject to unpacking» or any other notation will not count as evidence of the existence of the damage and/or are insufficient in law to indicate the nature of the damage.

CLAUSE 10: RETURNS

No return is accepted without the prior agreement in writing of TELLIER S.A.S. Return requests must be made in writing.

No return is accepted carriage due.

To be accepted, any merchandise returned must:

- be in its original packaging;

- not have been used;

- be in perfect condition;

- include all the documents provided (notices, etc.).

The costs of return transport are payable by the client.

Special orders are not taken back.

Wooden articles (cutting boards, spatulas, etc.) are neither taken back nor exchanged.

For any return or repossession at the request of the client, a deduction of 15% is applied for management costs.

No reconditioning costs can be taken into account, whatever the grounds for the return.

CLAUSE 11: GUARANTEE

The products in this catalogue - except wooden, ceramic or glass articles - are guaranteed by TELLIER S.A.S. against any defect in manufacture or materials, on production of supporting documents, for 1 year from the date of purchase.

The guarantee applies, excluding wearing parts, such as blades, wire, cutting wheels, etc., for normal conditions of use and maintenance.

This guarantee does not cover damages resulting from impact, overloading, improper use, negligence, non-compliance with instructions for use, cleaning, maintenance or unauthorised modification or repair.

Similarly, it does not cover normal use of the product nor:

- overheating or prolonged exposure to flames;

- stains, discolouration or internal or external scratches;

- any accident associated with fire, flood, lightning, etc.;

- immersion of an unadapted product, entry of dust or insects into the product;

- use of water or unadapted consumables;

- scale (any descaling must comply with the instructions provided);

- damage or malfunction specifically due to use with a voltage or electric frequency not complying with those specified on the descriptive plate;

- professional or workplace use.

This guarantee does not cover packaging or transport problems during shipment of the product by its owner.

Guarantees for products of TELLIER S.A.S brands do not affect the consumer's local legal rights (in France, the legal guarantee of conformity, under articles L.211-4, L.211-5 and L.211-12 of the French Consumer Code and against latent defects under articles 1641 to 1649 of the French Civil Code), which cannot be excluded or restricted, nor the legal rights against a distributor from which a product was purchased.

TELLIER S.A.S. shall not be held liable for any inaccurate description of its products by the distributor.

CLAUSE 12: TREATMENT OF EEEW (Electric and Electronic Equipment Waste): Provisions applicable in Metropolitan France and DOM-TOMs

Pursuant to Decree no. 2005-829 of 20/07/2005 on EEEW completed by Decree no. 2012 – 617 of 2/05/2012 and Decree no. 2014 – 928 of 23/8/2014, TELLIER S.A.S. is registered in the French national register of electric and electronic equipment producers (ADEME).

*** «Household» EEEW:**

Pursuant to changes in the law, small electric and electronic equipment which may be used by households will be subject to EEEW household legislation from 1/01/2015, including in sales between traders:

The order dated 8 October 2014, amending that dated 13 July 2006 in application of article 2 of decree no. 2005-829 of 20 July 2005, concerning the composition of electric and electronic equipment and the elimination of such waste, provides:

«Without prejudice to article L. 2224-14 of the French General Code for territorial authorities, electric and electronic equipment waste of commercial, industrial, institutional and other origin which, in type and quantity, is similar to that for household use and the waste from such equipment which may be used both by households and other users coming within a category other categories 5 and 11 of article R. 543-172-II of the French Environment Code until 14 August 2018 and, from 15 August 2018, within a category other than categories 3 and 7 of article R. 543-172-II of the French Environment Code, are considered as household electric and electronic equipment waste, within the meaning of article R. 543-173 of the French Environment Code, as from 1 January 2015.»

The distributor is obliged to **repossess any used appliance** brought by the user on purchasing new equipment **or have it repossessed, without charge**.

The distributor is also obliged to **inform consumers** of the management cost of the EEEW, stating the amount of the visible contribution clearly on the sales invoice.

EEEW contributions for small equipment appearing on this price-list correspond to the scale in force with the eco-organisation as at 1/01/2015, which may change during the year. We advise you to take note of any change in the scales and the amounts stated on our invoices.

Payment of this **eco-contribution** by the distributor and user enables the eco-organisation to fund end-of-life EEEW by the user bringing it to a collection point or by collecting it (at the user's expense, for a volume below 500 kg or 2.5 m³).

**** «Trade» EEEW:**

The collection and recycling of EEEW exclusively for trade use (eg., electric tin openers and grinders) for Tellier S.A.S. is handled by **VALORESTOPRO**, managed by the Ecologic eco-organisation.

Ecologic also deal with all the administrative and regulatory requirements (Waste Monitoring form, destruction certificate, etc.).

The custodian of trade end-of-life EEEW – whether **retailer, installer or user – is obliged to contact the Ecologic** eco-organisation: by Internet at www.e-dechet.com or by telephone on +33 (0) 1 30 57 79 14, to organise its treatment, by the custodian bringing it to an Ecologic collection point or by collecting it (at the custodian's expense, for a volume below 500 kg or 2.5 m³).

The distributor is **obliged to inform** trade users and custodians of EEE, by any appropriate means, of the collection and treatment of EEEW arranged by Tellier S.A.S. (article R. 543-195 III of the French Environment Code).

A user or custodian discharging trade EEE, not requiring the collection and treatment arranged, is obliged to provide ADEME and the producer of the EEE with the information required for observation and treatment of this EEEW. (Decree no. 2014-928 of 19 August 2014 - article R. 543-199).

The management cost of trade EEEW is met through an **environmental contribution** shown on this price-list.

CLAUSE 13: FORCE MAJEURE

TELLIER S.A.S. shall not be liable for the non- or delayed performance of any of its obligations described in these Sale Terms & Conditions caused by an event of force majeure. For this purpose, force majeure means any external, unforeseeable and irresistible event within the meaning of article 1148 of the French Civil Code.

CLAUSE 14: JURISDICTION

Any dispute concerning the interpretation or execution of these Sale Terms & Conditions is subject to French law.

In default of amicable resolution, the dispute shall be brought before the Commercial Court of Pontoise.

Any photos, information, descriptions, etc. in this document are for information only. We reserve the right to make any modification we require.



La realización de un pedido implica la aceptación sin reservas de las presentes Condiciones Generales de Venta por el comprador y, en particular, el reconocimiento de la **cláusula de reserva de propiedad**.

Estas Condiciones Generales de Venta forman la **única base de la negociación comercial**.

CLÁUSULA Nº 1: OBJETO

Estas Condiciones Generales de Venta se aplican a los compradores cuya actividad es la venta y la instalación de equipos a una clientela final de profesionales de los cafés, hoteles y restaurantes (artesanos de actividades gastronómicas, colectividades, restaurantes, hostelería), en el marco de la venta de las colecciones de productos de la sociedad TELLIER S.A.S., que integra las marcas LT, Luis Tellier, y Combrichon

CLÁUSULA Nº 2: ACEPTACIÓN DE LOS PEDIDOS

Todos los pedidos se registran sin compromiso de entrega. Las expediciones a Francia metropolitana por un importe neto superior o igual a 600,00 €, IVA no incluido, estarán exentas de gastos de transporte. En caso de que uno o varios artículos, en particular novedades, no estén disponibles, si el importe neto del resto del pedido es inferior a 200,00 €, IVA no incluido, los gastos de envío no serán gratuitos. Se deberán adjuntar a otro pedido hasta alcanzar un importe neto de 200,00 €, IVA no incluido. Nuestras expediciones fuera de Francia, los Departamentos y Territorios de ultramar y Córcega se realizarán con salida de Argenteuil (EXW Argenteuil).

CLÁUSULA Nº 3: PRECIOS

Los precios de las mercancías vendidas son los vigentes el día de la fecha de entrega acordada. Se expresan en euros, IVA no incluido, con el material embalado. En consecuencia, se incrementarán con el tipo de IVA, **la eco-participación* o la contribución medioambiental**** y los gastos de transporte aplicables al día del pedido.

La sociedad TELLIER S.A.S. se reserva el derecho de modificar sus tarifas en cualquier momento sin previo aviso

En caso de que los precios debieran modificarse entre el registro del pedido y la entrega, la sociedad TELLIER S.A.S. se compromete a informar al comprador.

Los acondicionamientos y embalajes mencionados en esta tarifa se proporcionan a título indicativo. Nos reservamos el derecho de modificar las unidades de acondicionamiento y los packagings en función de nuestras fabricaciones.

Los embalajes o acondicionamientos específicos serán objeto de una facturación complementaria.

*** eco-participation and ** environmental contribution: see clause 12**

CLÁUSULA Nº 4: REBAJAS Y DESCUENTOS

Los precios de la tarifa Profesional son brutos. Los vendedores e instaladores profesionales se benefician de un descuento habitual confirmado por una carta de condiciones particulares, esta rebaja profesional tiene en cuenta la toma a cargo por el comprador de algunas prestaciones.

CLÁUSULA Nº 5: DESCUENTO

No se aplicará ningún descuento en caso de pago por adelantado.

CLÁUSULA Nº 6: CONDICIONES DE PAGO (Artículos L.441-6 y D.441-5 del Código de comercio, Ley nº 2001-420 de 15/05/2001 y directiva europea nº 2000/35 CE de 29/06/2000).

Los primeros pedidos se pagan por adelantado sobre factura pro forma o contra-reembolso por cheque o transferencia SEPA.

Después de apertura de cuenta validada por nuestro servicio financiero, nuestras facturas son pagaderas a 30 días fin de mes por cargo a cuenta SEPA o Letra de Cambio Magnética directa.

En caso de impago total o parcial de las mercancías después de la fecha de vencimiento que figura en la factura, el comprador deberá abonar a la sociedad TELLIER una penalización de demora igual al triple del tipo de interés legal. El tipo de interés legal adoptado es el vigente al día del vencimiento. Esta penalización se calcula sobre el importe, IVA incluido, de la suma restante debida, y contará desde la fecha de vencimiento del pago sin que sea necesaria ninguna intimación previa.

En caso de retraso en el pago, y como complemento de los intereses de demora, se aplicará una indemnización global por gastos de cobro de 40 €. Si estos gastos exceden los 40 € se podrán facturar con presentación de los justificantes.

CLÁUSULA Nº 7: RESCISIÓN

Nos reservamos formalmente el derecho de rescindir la tramitación de pedidos en caso de impago, incluso de un solo vencimiento, independientemente de los impedimentos o el motivo, sin que esta rescisión impida a la sociedad Tellier reivindicar su cláusula de reserva de propiedad.

CLÁUSULA Nº 8: RESERVA DE PROPIEDAD

De conformidad con la ley de 25/01/1985, modificada por la ley de 01/07/1996, la sociedad TELLIER S.A.S. conserva la propiedad de los bienes vendidos hasta el pago íntegro del precio, en principal y accesorios. A este título, si el comprador es objeto de un concurso o una liquidación judicial, la sociedad TELLIER S.A.S. se reserva el derecho de reivindicar, en el marco del procedimiento colectivo, las mercancías vendidas y pendientes de pago.

CLÁUSULA Nº 9: EXPEDICIÓN / CONTROL DE LA ENTREGA

La entrega se efectúa

- por recogida de la mercancía (por el comprador o su transportista),

- o por transportista en el lugar indicado por el comprador en la orden de pedido.

El plazo de entrega indicado durante el registro del pedido únicamente se facilita a título indicativo y no está garantizado de ningún modo. En consecuencia, todo retraso razonable en la entrega de los productos no podrá dar lugar, en beneficio del comprador, al pago de daños y perjuicios ni a la anulación del pedido. El comprador asume en su totalidad los riesgos de transporte, independientemente del modo en que se realice, con gastos de envío gratuitos o facturados.

En el momento de la entrega, es imprescindible que el comprador controle el estado de las mercancías. En caso de mercancías faltantes o deterioradas durante el transporte, el comprador debe formular todas las reservas necesarias en el documento de descarga del transportista a recepción de las mencionadas mercancías y comunicarlo inmediatamente a la sociedad TELLIER S.A.S. Además, estas reservas deben ser confirmadas por escrito en los tres días siguientes a la entrega, por correo certificado con acuse de recibo enviado al transportista (art. 105 del Código de comercio).

Si el conductor no puede asistir al control, el comprador está obligado a indicarlo en el albarán de transporte mencionando la razón. Según la legislación, las menciones del tipo: "a reserva de control", "a reserva de desembalaje" o cualquier otra mención que no permita probar la existencia del daño y/o indicar la naturaleza de la avería son insuficientes.

CLÁUSULA Nº 10: DEVOLUCIÓN DE LAS MERCANCÍAS

No se acepta ninguna devolución sin el acuerdo previo y por escrito de TELLIER S.A.S. Toda solicitud de devolución debe formularse por escrito.

No se acepta ninguna devolución en parte debido.

Para ser aceptada, toda mercancía devuelta debe:

- estar en su embalaje original,

- no haber sido utilizada,

- estar en perfecto estado,

- incluir todos los documentos proporcionados (instrucciones, etc.).

Los gastos de transporte ida y vuelta corren a cargo del cliente.

No se admite la devolución de los pedidos especiales.

No se admite la devolución ni el cambio de los artículos de madera (tablas para cortar, espátulas, etc.).

En toda devolución o recuperación a demanda del cliente, se aplica una deducción del 15% para gastos de gestión.

Eventualmente pueden cobrarse gastos de reparación independientemente del motivo de la devolución.

CLÁUSULA Nº 11: GARANTÍA

Los productos de este catálogo a excepción de los artículos de madera, cerámica o cristal están garantizados por TELLIER S.A.S. contra todo defecto de fabricación o de material, previa presentación de un justificante durante 1 año a partir de la fecha de compra.

La garantía se aplica, excluyendo piezas de desgaste como hoja, cable, rueda selectora, etc., en condiciones normales de utilización y mantenimiento.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de golpes, sobrecarga, utilización incorrecta, negligencia, incumplimiento de las instrucciones de utilización, de limpieza y de mantenimiento o una modificación o reparación no autorizada.

Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni los siguientes casos:

- recalentamiento, exposición prolongada a la llama

- manchas, decoloración o rayados interiores o exteriores

- todos los accidentes vinculados con fuego, inundación, rayo, etc.

- inmersión de un producto no adaptado, entrada de polvo o de insectos en el producto,

- utilización de agua o consumibles no adaptados

- calcificación (las descalcificaciones deben realizarse siguiendo las instrucciones del modo de empleo)

- daños o problemas de funcionamiento debidos específicamente a la utilización con un voltaje o frecuencia eléctrica no conformes a los especificados en la placa de características

- uso profesional o en un lugar de trabajo

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante la expedición del producto por su propietario.

Las garantías de los productos de las marcas de la sociedad TELLIER S.A.S no afectan a los derechos legales de los que se benefician localmente todos los consumidores (en Francia garantía legal de conformidad contemplada en los artículos L.211-4, L.211-5 y L.211-12 del Código de Consumo así como de la garantía legal de vicios ocultos contemplada en los artículos 1641 a 1649 del Código Civil), que no podrán ser excluidos o limitados, ni los derechos legales de un distribuidor al que se le hubiera comprado un producto.

TELLIER S.A.S. no podrá ser considerado responsable de una descripción incorrecta de sus productos por el distribuidor.

CLÁUSULA Nº 12: TRATAMIENTO DE LOS RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos): Disposiciones aplicables en Francia Metropolitana y los Departamentos y Territorios de Ultramar

De conformidad con el decreto n° 2005-829 de 20/07/2005 relativo a los RAEE completado por el decreto n° 2012 - 617 de 02/05/2012 y el decreto n° 2014-928 de 23/08/2014, TELLIER S.A.S. está inscrita en el registro francés de fabricantes de aparatos eléctricos y electrónicos (ADEME).

*** RAEE denominados "domésticos":**

De acuerdo con la evolución de la legislación, el pequeño material eléctrico y electrónico que puede utilizarse también en el hogar estará sometido a la legislación de los RAEE domésticos a partir del 01/01/2015, incluso en el marco de la venta entre profesionales:

Orden de 8 de octubre de 2014 que modifica la orden de 13 de julio de 2006 en aplicación del artículo 2 del decreto nº 2005-829 de 20 de julio de 2005 relativo a la composición de los aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de los residuos procedentes de ellos:

"Sin perjuicio del artículo L. 2224-14 del código general de las entidades territoriales, los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos de origen comercial, industrial, institucional y otros que, debido a su naturaleza y cantidad, son similares a los domésticos, y los residuos procedentes de aparatos eléctricos y electrónicos que puedan ser utilizados al mismo tiempo por los usuarios domésticos y no domésticos que pertenezcan, hasta el 14 de agosto de 2018, a otra categoría distinta de las categorías 5 y 11 del artículo R. 543-172-II del código de medio ambiente y, a partir del 15 de agosto de 2018, a otra categoría distinta de las categorías 3 y 7 del artículo R. 543-172-II del código de medio ambiente, se consideran residuos de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos en el sentido del artículo R. 543-173 del código de medio ambiente, a partir del 1 de enero de 2015."

El distribuidor está obligado a **recoger o hacer recoger gratuitamente el aparato usado** entregado por el usuario durante la compra de un aparato nuevo. El distribuidor también está obligado a **informar a los consumidores** del coste de gestión de los RAEE, mostrando el importe de la contribución visible que debe figurar de forma clara en la factura de venta.

Las contribuciones de los RAEE del pequeño material que figuran en esta tarifa corresponden al baremo en vigor en el eco-organismo al 01/01/2015, que puede variar durante el año. Le recomendamos que observe todo cambio de los baremos e importes indicados en las facturas.

El pago de esta **eco-contribución** por el distribuidor y el usuario permite que el eco-organismo se haga cargo de los AEE al final de su vida útil por aportación voluntaria del propietario a un punto de recogida o por retirada (a cargo del propietario en caso de volumen inferior a 500 kg o 2,5 m³).

**** RAEE denominados "profesionales":**

TELLIER S.A.S. garantiza, a través de la filial **VALORESTOPRO** gestionada por el eco-organismo Ecologic, la recogida, el reciclaje y la valorización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos dedicados a un uso exclusivamente profesional (ej.: abrelatas eléctrico, molinillos eléctricos).

Ecologic también asume todas las responsabilidades administrativas y regulatorias (Albarán de Seguimiento de los Residuos, certificación de destrucción, etc.).

El propietario de un AEE profesional al final de su vida útil –ya sea **vendedor, instalador o usuario** debe **ponerse en contacto** con el eco-organismo Ecologic: por Internet en www.e-dechet.com o **llamando al teléfono +33 (0) 1 30 57 79 14**



A series of horizontal dotted lines for writing notes.



TARIF PROFESSIONNEL FRANCE ET EXPORT . PROFESSIONAL PRICE LIST . TARIFA PROFESIONAL