

МИР



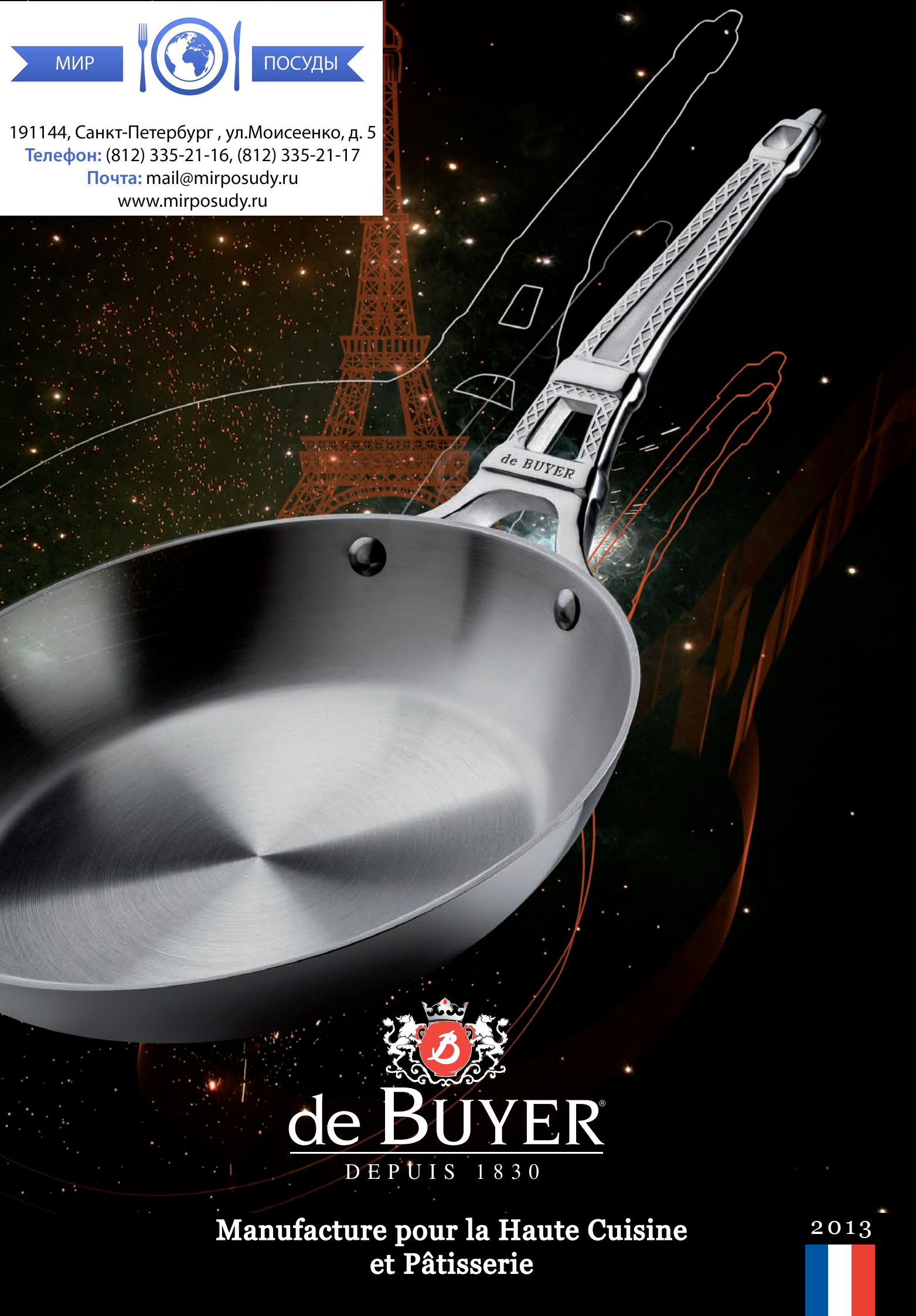
ПОСУДЫ

191144, Санкт-Петербург, ул. Моисеенко, д. 5

Телефон: (812) 335-21-16, (812) 335-21-17

Почта: mail@mirposudy.ru

www.mirposudy.ru



de BUYER®

DEPUIS 1830

Manufacture pour la Haute Cuisine
et Pâtisserie

2013



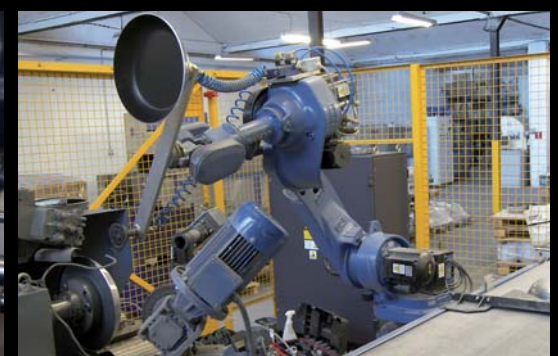
Depuis 1830...

L'entreprise de Buyer, située en France dans les Vosges est une entreprise familiale créée en 1830. Elle imagine et fabrique des ustensiles de cuisine et de pâtisserie pour les Professionnels des Métiers de Bouche et la haute gastronomie. A travers un savoir-faire issu de plus de 180 ans d'expérience dans la transformation des métaux, l'entreprise propose aujourd'hui plus de 2000 produits et exporte dans plus de 95 pays à travers le monde. De Buyer est reconnu comme la marque leader dans le domaine de la création de nouveaux produits et elle dépose des dizaines de brevets chaque année.

Le savoir-faire et l'excellence de la manufacture De Buyer a été souligné par l'obtention du label EPV 'Entreprise du Patrimoine Vivant', distinction décernée par l'Etat français.

Les ustensiles de Buyer sont appréciés des Professionnels et la société travaille en partenariat avec de nombreuses écoles de formation, telles que l'Institut Paul Bocuse, l'Ecole Nationale de la Pâtisserie, l'Ecole de Cuisine Alain Ducasse, l'école Ferrandi et bien d'autres encore.

Les produits de Buyer sont aujourd'hui accessibles aux particuliers exigeants, passionnés de cuisine



terre-de-luxe.fr
Manufactures
Lorraines d'Exception

Since 1830...

De Buyer, based in the Vosges, France, is a family company created in 1830. It designs and manufactures cooking and pastry utensils for restaurant trades and top-of-the-range gastronomy. Thanks to more than 180 years of experience in working metal, today, the company offers more than 2,000 products and exports to more than 95 countries around the world. De Buyer is recognized as a leading brand in the creation of new products and submits dozens of patents every year. De Buyer's expertise and excellence has been rewarded with an EPV (Living Heritage Company) label, a distinction awarded by the French government. De Buyer's utensils are greatly appreciated by Professionals and the company works in partnership with many training centres, such as the Institut Paul Bocuse, the Ecole Nationale de la Pâtisserie, the Ecole de Cuisine Alain Ducasse, the Ecole Ferrandi and many more. Now, De Buyer's products are also available to demanding private individuals who love cooking.

Sommaire / Content



LES 'AMOVIBLES' / THE 'REMOVABLE' LINES..... Pages 4-6



FONTE D'ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIVE / NONSTICK
CAST ALUMINIUM Pages 7-9



BATTERIE DE CUISINE INOX / STAINLESS STEEL COOK-
WARE **AFFINITY**® Pages 10-11

FRENCH COLLECTION Pages 12-14

GAMME INOX/ST/STEEL COOKWARE **APPETY**® Page 15

CUISINE BOX PRO Page 15

INOUIVRE INDUCTION / COPPER STAINLESS STEEL..... Pages 16-19



ACIER / STEEL Pages 20-23

WOK SELECTION Page 24

CREPES SELECTION Page 24

USTENSILES CUISINE / COOKING UTENSILS Pages 25-27



CONCEPT CORE UNIVERSAL® Pages 28-29

KWIK® Page 30

LES COUTEAUX / KNIVES Pages 31-35



PÂTISSERIE Pages 36-45

LE TUBE® Page 38

ELASTMOULE® Pages 46-48

MOUL FLEX® Pages 49-51



FAUCHON® Pages 52-53

KOBRA® Pages 54-55

LA MANDOLINE SWING® Pages 56-57

LA MANDOLINE VIPER® Pages 58-59

LA MANDOLINE ULTRA® Pages 60-61



 = produits DE BUYER vendus aux USA
products available in the USA

EXCLUSIVITE DE BUYER

LES 'AMOVIBLES'

The 'REMOVABLE' lines

3 GAMMES / 3 lines

- TWISTY
- CHOC INDUCTION
- MINERAL B ELEMENT



3 MATIÈRES / 3 materials

- INOX/STAINLESS STEEL
- FONTE ALUMINIUM/CAST ALUMINIUM
- MINERAL B ELEMENT



3 UTILISATIONS / 3 USES

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

QUEUE AMOVIBLE TOUCHER VELOURS /
REMOVABLE "SOFT TOUCH" HANDLE

8359.00

Noir/Black

8359.20

Vert/Green

8359.30

Orange

8359.40

Rouge/Red

1 SEULE QUEUE / 1 HANDLE



4

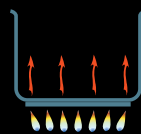


Gamme amovible INOX STAINLESS STEEL removable line



Gamme en acier inoxydable professionnel
Fond diffuseur triple - Parfaite diffusion
de la chaleur sur tout le fond INDUCTION
Bord verseur

2 possibilités de montures amovibles : queue
enlevable Soft Touch ou le lot de 2 anses clipsa-
bles en silicone. 4 coloris disponibles.



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

EXEMPLE DE COMPOSITION /
EXAMPLES OF COMPOSITION :



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



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



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



**CASSEROLE FAITOUT SANS GARNITURES /
PAN WITHOUT HANDLE**

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

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

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

**LOT DE 3 CASSEROLES/
FAITOUTS**

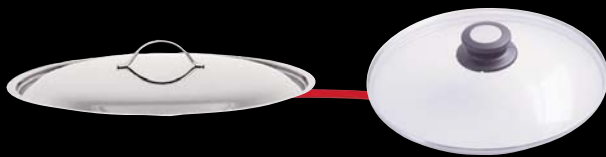
SET OF 3 PANS

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



**LOT DE 4 CASSEROLES/FAITOUTS
+ QUEUE AMOVIBLE NOIRE
+ 1 PAIRE DE CLIPS SILICONE NOIRE /
SET OF 4 PANS + 1 BLACK HANDLE
+ 2 BLACK SILICONE KNOBS**

3491.04 ø14, 16, 18, 20 cm



COUVERCLE INOX / STAINLESS STEEL LID

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

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

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



**PASSOIRE POUR CUIT-VAPEUR/
COUSCOUSSIER/ COLANDER
FOR STEAM COOKER**

3496.20	ø20 cm
3496.24	ø24 cm

EXEMPLE DE COMPOSITION

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



**SAUTEUSE BOMBÉE SANS GARNITURES /
ROUNDED SAUTÉ-PAN
WITHOUT HANDLE**

3495.24	ø24 cm
---------	--------



**POÊLE /PLAT INOX ANTI-ADHÉSIF
SANS GARNITURES / NON-STICK
FRYPAN WITHOUT HANDLE**

3494.24	ø24 cm
3494.28	ø28 cm



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

3493.24	ø24 cm
3493.28	ø28 cm



**ANSES CLIPSABLES SILICONE
SILICONE CLIPSABLE HANDLES
LOT DE 2 ANSES /
SET OF 2 HANDLES**

8360.00	Noir/Black
8360.20	Vert/Green
8360.30	Orange
8360.40	Rouge/Red



**QUEUE AMOVIBLE TOUCHER
VELOURS / REMOVABLE "SOFT
TOUCH" HANDLE**

8359.00	Noir/Black
8359.20	Vert/Green
8359.30	Orange
8359.40	Rouge/Red

Choc®

Induction

Gamme amovible ANTI-ADHESIF
NON-STICK removable line



FONTE D'ALUMINIUM COULÉE

Idéale pour mijoter
Excellent répartiteur de chaleur
Anti-adhésif qualité supérieure garanti sans PFOA
Tous feux

CAST ALUMINIUM

Perfect for simmering.
Excellent heat transmission
High quality non-stick coating
guaranteed without PFOA
For all heat sources



POÊLE RONDE Sans queue /
ROUND FRYPAN without handle

8353.20 ø20 cm
8353.24 ø24 cm
8353.28 ø28 cm
8353.32 ø32 cm

SAUTEUSE sans queue /
SAUTÉ-PAN without handle

8352.20 ø20 cm
8352.24 ø24 cm
8352.28 ø28 cm

POÊLE OVALE sans queue /
OVAL FISH FRYPAN without handle

8355.36 L. 36 cm x 26 cm



QUEUE AMOVIBLE TOUCHER VELOURS / REMOVABLE "SOFT TOUCH" HANDLE

Compatible pour les 3 gammes 'Amovibles' / suitable for the 3 'removable' lines
TWISTY / CHOC INDUCTION / MINERAL B ELEMENT

8359.00 Noir/Black
8359.30 Orange

8359.20 Vert/Green
8359.40 Rouge/Red

6

MINERAL

B ELEMENT

Gamme amovible ACIER
STEEL removable line



ACIER 100% NATUREL

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

100% NATURAL STEEL

guaranted without coating
Organic beeswax finish
Perfect for sealing, browning and frying
For all heat sources



POÊLE À FRIRE RONDE Sans queue /
ROUND FRYPAN without handle

5630.20 ø20 cm
5630.24 ø24 cm
5630.28 ø28 cm

POÊLE PAYSANNE sans queue /
COUNTRY FRYPAN without handle

5634.24 ø24 cm

POÊLE À CRÊPE sans queue /
CREPE PAN without handle

5635.26 ø26 cm

Choc EXTREME

NEW



ANTI-ADHESIF RENFORCÉ

garanti sans PFOA
Dureté extrême
Fonte d'aluminium coulée sous pression
Queue en bakélite ergonomique, touché velours
Excellent répartiteur de chaleur - Idéale pour mijoter
Tous feux dont induction

IMPROVED NON STICK COATING

Highest quality PTFE - PFOA free
Extremely hard
Heavy duty pressure cast aluminium
'Soft Touch' ergonomic bakelite handle
Excellent heat transmission, perfect for simmering
All heat sources including induction

7

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

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



PTFE haute qualité dernière génération = ULTRA RESISTANT
Highest quality nonstick coating = ULTRA RESISTANT

Fond magnétique INDUCTION épaisseur 7 mm = INDEFORMABLE
Magnetic bottom INDUCTION 7-mm thick = UNDISTORTABLE



POÊLE RONDE ROUND FRYPAN

8312.20	ø20 cm	Ep/th. 2,2 mm
8312.24	ø24 cm	Ep/th. 3 mm
8312.28	ø28 cm	Ep/th. 3 mm
8312.32	ø32 cm	Ep/th. 3 mm



Choc[®]

Induction



FONTE D'ALUMINIUM COULÉE

Qualité professionnelle
Idéale pour mijoter
Excellent répartiteur
de chaleur
Anti-adhésif de qualité supérieure
garanti sans PFOA

CAST ALUMINIUM

Professional quality
Perfect for simmering
Excellent heat transmission
High quality non-stick coating
guaranteed without PFOA.



CASSEROLE / SAUCEPAN

8339.16 ø 16 cm *casserole saucière*
avec bec verseur/ *Saucepan with spout*
8339.18 ø 18 cm
8339.20 ø 20 cm



POÊLE À POISSONS OVALE "OVAL FISH FRYPAN"

8349.36N L.36 x 26 cm



POÊLE "GRILL" CARRÉE "GRILL" SQUARE PAN

8348.28N L. 29 cm



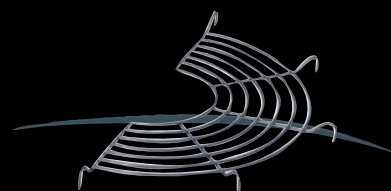
WOK WOK

8346.32N ø 32 cm L. 57 cm



POÊLE À PAELLA "PAELLA PAN"

8347.32N ø 32 cm



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

3329.10

VÉRITABLE FONTE
D'ALUMINIUM ÉTUDIÉE
POUR L'INDUCTION !
A NON-STICK CAST
ALUMINIUM PAN FOR
INDUCTION HOBS !



Véritable fonte d'aluminium
coulée sous pression
+ Fond épaisseur 7 mm
= INDÉFORMABLE
Real pressure cast aluminium
+ 7-mm bottom thickness
= UNDISTORTABLE

Fond magnétique = INDUCTION
Magnetic base = INDUCTION

Queue ergonomique toucher
velours = CONFORT
"Soft Touch" ergonomic handle
= COMFORT



Anti-adhésif de qualité supérieure
dernière génération
= RÉSISTANCE A L'ABRASION
EXCELLENT GLISSING
The very latest high quality non-stick
coating
= RESISTS TO SCRATCHINGS



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

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



POÊLE RONDE /
ROUND FRYPAN

8342.20N ø20 cm
8342.24N ø24 cm
8342.28N ø28 cm
8342.32N ø32 cm



SAUTOIR 2 ANSES sans couvercle
SAUTÉ-PAN WITH 2 HANDLES

8343.16 ø16 cm **NEW**
8343.20N ø20 cm
8343.24N ø24 cm
8343.28N ø28 cm
8343.32N ø32 cm
8343.36N ø36 cm

NEW



SAUTEUSE sans couvercle
SAUTÉ-PAN without glass lid

8344.20N ø20 cm
8344.24N ø24cm
8344.28N ø28 cm



COUVERCLE EN VERRE cerclé inox
Passe au four jusqu'à 200°C /
GLASS LID T° resistant until 200°C/392°F

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

NEW



9



COQUELLE avec couvercle verre
STEW PAN with glass lid

8341.16N ø16 cm 8341.24N ø24 cm
8341.20N ø20 cm 8341.28N ø28 cm

NEW



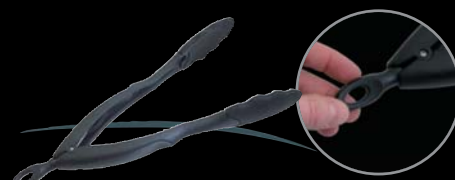
MARMITE avec couvercle verre
STOCKPOT with glass lid

8338.20 ø20 cm ht. 16,5 3,5 L.
8338.24 ø24cm ht. 16,5 5,5 L.



PLAQUE PLANCHA à 2 anses
PLANCH PAN with 2 handles
avec bec verseur pour récupérer les jus de
cuisson/with spout to drain off cooking juices
8348.00 carrée/square 24 x 24 cm
8348.01 rectangle 25 x 33 cm

ACCESSOIRES
ACCESSORIES



PINCE CAFETERIA EN PLASTIQUE
NOIR – EMBOUTS SILICONES –
ECARTEMENT RÉGLABLE / UTILITY
TONG MADE OF PLASTIC AND NON-
SLIP SILICONE ENDS – ADJUSTABLE
GRIP

4789.00 L.30 cm Permet de retourner les pièces de viande sans les piquer et sans endommager l'anti-adhésif.



AFFINITY

AUTHENTICITÉ

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

DESIGN & ERGONOMIE

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

QUALITÉ PROFESSIONNELLE & ROBUSTESSE

Matière multicouches et multimatériaux de 2 à 2,8 mm d'épaisseur. Alliance d'acier inoxydable et d'aluminium. Assurant une cuisson ultra-rapide et homogène. Préservation des vitamines assurée.

TOUS FEUX ET INDUCTION

Entretien facile. Passe au lave-vaisselle.

AUTHENTIC

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

ERGONOMIC

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

PROFESSIONAL QUALITY & ROBUST

From 2 to 2,8 thick multilayer and multimaterial. Composite material made of stainless steel and aluminium. For an ultra-fast and homogeneous cooking.

ALL HEAT SOURCES INCLUDING INDUCTION

Easy cleaning. Dishwasher safe.

10



CASSEROLE / SAUCEPAN



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



SAUTEUSE DROITE / STRAIGHT SAUTÉ-PAN



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



SAUTEUSE BOMBÉE / ROUNDED SAUTÉ-PAN



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



POÊLE À FRIRE RONDE / ROUND FRYING PAN



3724.20 ø20 cm Ht 4 cm
3724.24 ø24 cm Ht 4 cm
3724.28 ø28 cm Ht 4,5 cm
3724.32 ø32 cm Ht 4,5 cm



POÊLE RONDE ANTI-ADHÉSIVE / NON-STICK FRYPAN



3718.20 ø20 cm Ht 4 cm
3718.24 ø24 cm Ht 4 cm
3718.28 ø28 cm Ht 4,5 cm
3718.32 ø32 cm Ht 4,5 cm



COUVERCLE / LID EP/TH. 1 MM



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



FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEW PAN WITH LID 

3742.20 ø20 cm Ht 11 cm
 3742.24 ø24 cm Ht 13 cm
 3742.28 ø28 cm Ht 15 cm



SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTÉ-PAN WITH LID 

3741.24 ø24 cm Ht 7,5 cm

NEW



WOK A 2 ANSES / WOK WITH 2 HANDLES 

3743.32 ø32 cm 4 L.

CUISSON ULTRA-RAPIDE

Les 3 couches extérieures (inox - inox ferritique - inox) composent un matériau ultra réactif, qui assure une montée très rapide en température et un arrêt instantané de la cuisson hors du feu.

- => CUISSON PARFAITEMENT MAITRISÉE
- => VITAMINES PRÉSERVÉES
- => ÉNERGIE ÉCONOMISÉE

ULTRA-FAST COOKING

Thanks to its 3 outer layers (st/steel - magnetic st/steel - st/steel), the material is ultra-reactive: the Affinity line preheats and heats quickly and the cooking stops instantaneously when the heat source is stopped.

- => PERFECT CONTROL OF THE COOKING
- => VITAMINES SAVING
- => ENERGY SAVING

CUISSON HOMOGENÈME

Afin d'assurer une répartition homogène de la chaleur dans tout le récipient, 3 couches du matériau Affinity sont composées d'aluminium. Ceci est essentiel pour les plats mijotés et les sauces. Une condition essentielle au respect des Saveurs.

HOMOGENEOUS COOKING

Thanks to its 3 inner layers made of aluminium, the cooking is homogeneous. The Affinity line ensures a better heat distribution in the pan. The dish is cooked regularly and uniformly without overheating the bottom of the pan. Essential for the taste and flavours of your meals.



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

LES MINIS / MINI LINE



MINI SAUTOIR SANS COUVERCLE / MINI- STEW PAN WITHOUT LID 

3740.10 ø10 cm Ep/th. 2.2 mm



MINI COCOTTE AVEC COUVERCLE / MINI COCOTTE WITH LID 

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



CASSEROLETTE / MINI SAUCEPAN 

3706.09 ø9 cm Ep/th. 2.2 mm

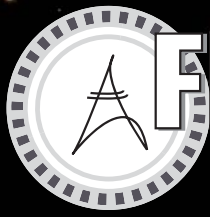


MINI POËLE / MINI FRYPAN 

3724.10 ø10 cm Ep/th. 2.2 mm



 = Products available in the USA



FRENCH COLLECTION

NEW

J
DESIGN



12

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

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

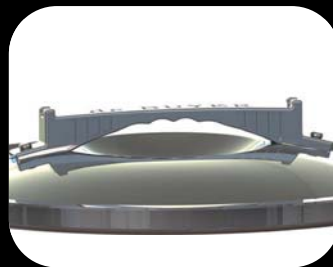
The French Collection – Celebrated landmarks bring memories to life every time you use your cookware ‘made in France’ The handles are inspired by Parisian monuments and bring design along with ergonomomy.



La Tour parisienne
pour la queue
for the pan handle



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



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



Clin d’oeil supplémentaire à la ‘Tour Eiffel’, le rivetage des montures de la French Collection est identique à la technique d’assemblage de la Dame de Fer, garantie de robustesse.

As a guarantee of strength, the riveting technique in the handles of the de Buyer French Collection is the same as the assembly of metal parts in the famous French « Iron Lady ».

La French Collection se décline en 3 matières / 3 materials are available :

- FRENCH COLLECTION ‘MONT BLEU’ Inox multicouches /stainless steel
- FRENCH COLLECTION ‘La Parisienne’ Aluminium anti-adhésif /non stick
- FRENCH COLLECTION ‘B ELEMENT’ Acier /steel



MONT BLEU



FRENCH COLLECTION MONT BLEU

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

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



13



**POÊLE À FRIRE RONDE /
 ROUND FRYING PAN**



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

POÊLE À BLINIS / BLINIS PAN

3750.12 ø12cm Ht 2 cm

**CASSEROLE /
 SAUCEPAN**



3751.14 ø14 cm Ht 7,5 cm 1,2 L.
 3751.16 ø16 cm Ht 9 cm 1,8 L.
 3751.18 ø18 cm Ht 10 cm 2,5 L.
 3751.20 ø20 cm Ht 11 cm 3,4 L.

COUVERCLE / LID



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



**SAUTEUSE BOMBÉE /
 ROUNDED SAUTÉ-PAN**



3753.24 ø24 cm Ht 8 cm 3 L.



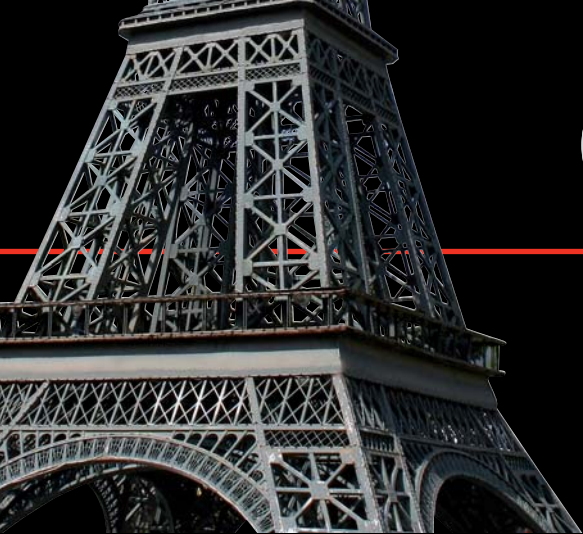
**FAITOUT AVEC COUVERCLE /
 STEWPAN WITH LID**



3752.24 ø24 cm Ht 13 cm

**PRÉSENTOIR /
 DISPLAY
 FRENCH
 COLLECTION
 REF : 5000.09**
 Avec écran video
 With video screen





FRENCH COLLECTION

NEW

FRENCH COLLECTION

B ELEMENT



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

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

**POÊLE À FRIRE RONDE /
ROUND FRYING PAN**



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



**POÊLE À BLINIS /
BLINIS PAN**



5670.12 ø 12 cm

14

FRENCH COLLECTION
La Parisienne



Aluminium épais
Anti-adhésif multicouches
haute qualité - sans PFOA
Montures en fonte d'inox
Tous feux sauf induction

Stark aluminium
Multilayer high quality
non-stick coating without PFOA
Cast stainless steel handles
On all hotplates except induction



**POÊLE À FRIRE RONDE /
ROUND FRYING PAN**



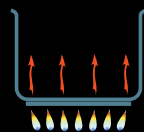
8190.20 ø20 cm Ht 4 cm
8190.24 ø24 cm Ht 4 cm
8190.28 ø28 cm Ht 4,5 cm





APPETY - INOX STAINLESS STEEL

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



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



LOT DE 4 CASSEROLES TOUT INOX
SET OF 4 STAINLESS STEEL
SAUCEPANS
INDUCTION
3468.08N ø 14-16-18 & 20 cm
queue en tube inox soudée / *Welded*
stainless steel handle



FAITOUT AVEC COUVERCLE-TOUT
INOX / STAINLESS STEEL STEWPAN
WITH LID INDUCTION
3454.24N ø 24 cm Ht 12 cm 5,3 L.
3454.28N ø 28 cm Ht 14 cm 8 L.
3454.32N ø 32 cm Ht 16 cm 13,5 L.
3454.36N ø 36 cm Ht19 cm 18,3 L.



MARMITE AVEC COUVERCLE TOUT
INOX / STAINLESS STEEL STOCKPOT
WITH LID - INDUCTION
3456.24N ø 24 cm Ht 24 cm 11 L.
3456.28N ø 28 cm Ht 28 cm 17 L.
3456.32N ø 32 cm Ht 32 cm 26 L.
3456.36N ø 36 cm Ht36 cm 37 L.

15

CUISINE
box PRO

COFFRET SILICONE / SILICONE BOX

1988.20Capacité/capacity 2 p. - 0,75 L.

Pour cuisson au four traditionnel et micro ondes
For cooking in traditional oven and microwaves
-60° à +260° C / -76° to +500° F

Manipulation facile et sûre grâce aux poignées / *Safe and easy lifting thanks to the handles*
Couvercle intégré / *Integrated lid*
Fond rainuré pour surélever le produit / *Grooved bottom*
Bec verseur pour vider les jus de cuisson / *Spout to drain off cooking juices*
Bon maintien grâce aux renforts / *Excellent support thanks to springs*



DESIGN

PRIMA MATERA®

INOCUIVRE INDUCTION 90%Cu



16

PRIMA MATERA

**LA SEULE VRAIE GAMME CUIVRE AU MONDE
COMPATIBLE INDUCTION**

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

Finition poli brillant

Fond spécial INDUCTION en inox ferro-magnétique

Pour toutes sources de chaleur

Queue et anses ergonomiques rivetées en fonte d'inox

WORLDWIDE UNIQUENESS

COPPER COOKWARE NOW INDUCTION READY

90% COPPER- 10% STAINLESS STEEL

2-mm thick copper stainless steel - Gloss polished

Special innovative ferro-magnetic bottom

for all hotplates including INDUCTION

Riveted ergonomic handles made of cast st/steel.

POURQUOI LE CUIVRE ?

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

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

LE CUIVRE INOX

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

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

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

WHY COPPER ?

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

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

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

COPPER STAINLESS STEEL

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

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



CASSEROLE / SAUCEPAN



- 6206.14 ø14 cm
- 6206.16 ø16 cm
- 6206.18 ø18 cm
- 6206.20 ø20 cm
- 6206.24 ø24 cm



SAUTEUSE À QUEUE DROITE / STRAIGHT SAUTÉ-PAN



- 6230.16 ø16 cm
- 6230.20 ø20 cm
- 6230.24 ø24 cm



SAUTEUSE À QUEUE - BOMBÉE / ROUNDED SAUTÉ-PAN



- 6236.20 ø 20 cm
- 6236.24 ø 24 cm



SAUTOIR BOMBÉ À 2 ANSES / ROUNDED SAUTÉ-PAN WITH 2 HANDLES



- 6232.28 ø28 cm



FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEW PAN WITH LID



- 6242.20 ø20 cm
- 6242.24 ø24 cm
- 6242.28 ø28 cm



SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTÉ-PAN WITH LID



- 6241.24 ø24 cm
- 6241.28 ø28 cm

NEW



WOK A 2 ANSES / WOK WITH 2 HANDLES



- 6247.32 ø32 cm 4 L.



POÊLE / FRYPAN



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



COUVERCLE INOX / STAINLESS STEEL LID



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



PÂTE À POLIR / COPPER CLEANER

- 4200.01N 150 ml



ino cuivre®



Excellente diffusion de la chaleur
grâce à la jupe extérieure en cuivre
Entretien facile grâce à l'inox intérieur
Qualité professionnelle
Épaisseur 2 mm - 90% de cuivre / 10% inox
Queues et anses ergonomiques rivetées en fonte d'inox
ou en fonte d'acier ou en bronze
Pour tous feux, excepté l'induction

*Excellent heat diffusion thanks to the copper outside
Ease of use and hygiene thanks to the st/steel inside
Professional quality
Thickness 2 mm
Copper layer = 90% / Stainless steel layer = 10%
Ergonomic riveted handles made of cast stainless steel
or cast iron or bronze
For all heat sources except induction*

18

MONTURES EN FONTE D'INOX / CAST STAINLESS STEEL HANDLE



CASSEROLE / SAUCEPAN

6406.14 ø14 cm
6406.16 ø16 cm
6406.18 ø18 cm
6406.20 ø20 cm
6406.24 ø24 cm



**SAUTEUSE À QUEUE - BORD
DROIT / STRAIGHT SAUTÉ-PAN**

6430.16 ø16 cm
6430.20 ø20 cm
6430.24 ø24 cm



POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN

6424.24 ø24 cm
6424.28 ø28 cm



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

6436.20 ø20 cm



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

6442.20 ø20 cm
6442.24 ø24 cm



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

6441.24 ø24 cm



**COUVERCLE INOX /
STAINLESS STEEL LID**

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

**INOUIVRE:
3 FINITIONS
POSSIBLES**
nous consulter
pour découvrir
les gammes
complètes
3 choices for
handles
Consult us



Fonte d'inox
Cast st/steel



Fonte d'acier
Cast steel



Laiton doré
Brass

**Pour cuisiner avec les gammes
INOUIVRE sur INDUCTION**



**DISQUE MAGNÉTIQUE RELAIS POUR
INDUCTION / MAGNETIC DISK FOR
COOKING ON INDUCTION HOBS.**

Disque inox sans queue / st/steel disk base
without handle

4182.18 ø 18 cm

Queue amovible / Removable handle
8359.00 noire /black



PÂTE À POLIR / COPPER CLEANER

4200.01N 150 ml



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

6450.13 ø13 cm Ep/th. 2 mm



**MINI FAITOUT EN CUIVRE INOX AVEC
COUVERCLE - MONTURES BRONZE /
ST/STEEL COPPER MINI-STEW PAN WITH
LID WITH BRONZE HANDLE**

6447.10 ø10 cm Ep/th. 1,2mm



**MINI CASSEROLE EN CUIVRE INOX
AVEC QUEUE EN BRONZE /
ST/STEEL COPPER MINI-SAUCEPAN
WITH BRONZE HANDLE**

6445.10 ø10 cm Ep/th. 1,2mm

**MONTURES
EN FONTE D'ACIER
CAST IRON HANDLE**



CASSEROLE / SAUCEPAN

6460.12 ø12 cm 6460.20 ø20 cm
6460.14 ø14 cm 6460.24 ø24 cm
6460.16 ø16 cm 6460.28 ø28 cm
6460.18 ø18 cm



**SAUTEUSE A QUEUE – BORD
DROIT / STRAIGHT SAUTE-PAN**

6462.20 ø20 cm
6462.24 ø24 cm
6462.28 ø28 cm



**SAUTEUSE A QUEUE – BOMBÉE /
CONICAL SAUTE-PAN**

6464.16 ø16 cm
6464.20 ø20 cm
6464.24 ø24 cm



POELE RONDE / ROUND FRYPAN

6465.22 ø22 cm
6465.26 ø26 cm
6465.30 ø30 cm



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

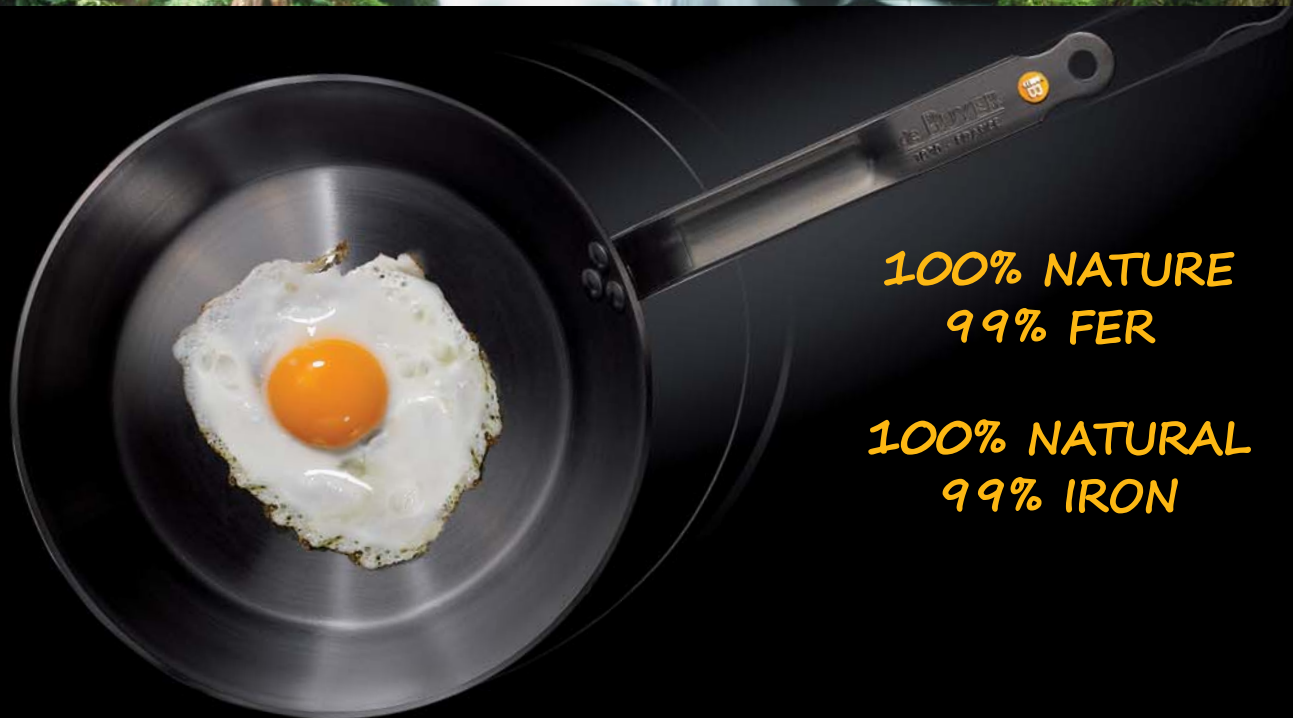
6466.24 ø24 cm
6466.28 ø28 cm



COUVERCLE / LID

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

MINERAL B ELEMENT



100% NATURE
99% FER

100% NATURAL
99% IRON

20

MINERAL B ELEMENT A LA CIRE D'ABEILLE WITH ORGANIC BEE WAX FINISH

FINITION CIRE D'ABEILLE BIOLOGIQUE

- L'abeille représente la vie et ses productions possèdent de grandes vertus naturelles. La cire d'abeille apporte une protection naturelle anti-oxydation.
- Ce qui favorise le culottage,
- Et améliore l'anti-adhérence.

FER = MATÉRIAU MINÉRAL 100% NATUREL

- Garanti sans PTFE, ni PFOA
- Processus de fabrication respectueux de l'environnement.
- Produit écologique, recyclable et durable.

PRÉSERVE VOTRE SANTE

- La viande cuit dans son jus = vitamines et apports nutritifs conservés.

CUISSON DE QUALITE

- Haute température : idéal pour Saisir, Dorer, Griller.
- Pour des mets tendres et savoureux, un meilleur Goût.

TRADITIONNELLE

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

CULOTTAGE

- Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson.
- Plus elle est noire, moins elle attache.

POUR TOUS LES FEUX Y COMPRIS L'INDUCTION.

ORGANIC BEE WAX FINISH

- Bees produce by-products that are well known in nature. DeBuyer discovered that bee wax is an excellent option to protect their pans against oxidation.
- Bee wax helps in the seasoning process.
- Bee wax improves the nonstick quality.

IRON=100 % NATURAL MINERAL MATERIAL

- Guaranteed without PTFE and PFOA. No chemicals added.
- Environment safe production.
- Ecological, recyclable, and good for the environment.

HEALTH

- Allows for high heat which seals quickly keeping vitamins and nutrients in food.

COOKING QUALITY

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

TRADITIONAL

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

SEASONING

- The more the pan is used, the better the performance.
- The darker it becomes the better it is for natural nonstick properties.

FOR ALL HOTPLATES INCLUDING INDUCTION.



POÊLE RONDE / ROUND FRYING PAN

- 5610.20 ø20 cm Ep/th. 2,5 mm
- 5610.24 ø24 cm Ep/th. 2,5 mm
- 5610.26 ø26 cm Ep/th. 3 mm
- 5610.28 ø28 cm Ep/th. 3 mm
- 5610.32 ø32 cm Ep/th. 3 mm
- 5610.36 ø36 cm Ep/th. 3 mm
Avec anse face à la queue
With 2 handles



POÊLE GRILL RONDE / ROUND GRILL FRYING PAN

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



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

- 5614.24 ø24 cm Ep/th. 2,5 mm
- 5614.28 ø28 cm Ep/th. 2,5 mm
- 5614.32 ø32 cm Ep/th. 2,5 mm
Avec anse face à la queue
With 2 handles



POÊLE À CRÊPES / CREPE PAN

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



POÊLE À BLINIS / BLINIS PAN

- 5612.12 ø12 cm Ep/th. 2,5 mm



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

Pour cuisson sur braise - ne passe pas dans un four ménager / for cooking on hot coals / not suitable in domestic oven
5664.40 L. 42,5 x 34 cm Ep/th. 2 mm



POÊLE TRIBLINIS / 3-BLINIS PAN

- 5612.03 ø 27 cm Ep/th. 1 mm
Pour/for 3 blinis ø 10 cm
Permet la réalisation de blinis, beignets ou pancakes / To make blinis as well as fritters and pancakes.



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

- 5651.36 L. 36 cm Ep/th. 2,5 mm
x 26 cm x Ht 4,8 cm
Spécial four ménager / adapted to domestic oven.
Idéal sur tous les feux pour la cuisson des poissons entiers / Perfect for cooking whole fishes on all hotplates

PRÉSENTOIR / DISPLAY MINERAL B ELEMENT

REF : 5000.08
Avec écran video
With video screen



ACIER STEEL



ACIER STEEL

Épaisseur / Thickness 2-3 mm

22

Tôle Blanche
Qualité lourde professionnelle
Tous feux dont **INDUCTION**
Garanti sans revêtement

Heavy steel

For all heat sources including INDUCTION

Guaranteed with no coating



POÊLE RONDE
QUEUE FROIDE EN TUBE INOX /
ROUND FRYING PAN WITH
STAINLESS STEEL COLD HANDLE

5130.20	ø20 cm	Ep/th. 2,5 mm
5130.24	ø24 cm	Ep/th. 2,5 mm
5130.28	ø28 cm	Ep/th. 3 mm
5130.32	ø32 cm	Ep/th. 3 mm



PLAQUE RECTANGULAIRE - 2 ANSES
E - BORDS ÉVASÉS
RECTANGULAR "GRILL TOP" TRAY

5521.37	37,5x27,5 cm	Ep/th. 4 mm
5521.58	58 x 35 cm	Ep/th. 4 mm

La Plancha



POÊLE GRILL RECTANGULAIRE
- 2 ANSES INOX /
RECTANGULAR "GRILL" FRYING PAN
5540.02 L. 38 x 26 cm



POÊLE GRILL RECTANGULAIRE -
QUEUE FEUILLARD /
RECTANGULAR "GRILL" FRYING PAN
5540.38 L. 38 x 26 cm

ACIER STEEL **Epaisseur / Thickness 1-1,5 mm**

TÔLE D'ACIER BLEUE

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

BLUE STEEL

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



POÊLE À FRIRE RONDE/ROUND FRYPAN

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



POÊLE À PAELLA /PAELLA PAN

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



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

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



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

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



POÊLE À MARRONS TOUS FEUX / CHESTNUT PAN ALL HEAT SOURCES

5293.28 ø28 cm



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

5290.28
5291.28 Long. manche/ L. handle 70 cm

ACCESSOIRES ACCESSORIES



BOÎTE DE 10 MANCHONS DE PROTECTION THER- MIQUE EN NEOPRENE / BOX OF 10 NEOPRENE HANDLE GLOVE FOR THERMIC PROTECTION

4636.00 L. 20 cm Adapté aux queues feuillard

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



PINCE CAFETERIA EN INOX STAINLESS STEEL UTILITY TONG

4788.24N L.24 cm
Permet de retourner les pièces de viande sans les piquer

LE CULOTTAGE SEASONING

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



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



WOK SELECTION

NEW



WOK CUIVRE PRIMA MATERA / COPPER ST/STEEL WOK

6247.32 ø 32 cm 4 L.
cuivre inox INDUCTION



NEW



WOK INOX AFFINITY / WOK WITH 2 HANDLES

3743.32 ø32 cm 4 L.
inox INDUCTION



**WOK A QUEUE ANTI-ADHESIF CHOC INDUCTION
NON STICK WOK CHOC INDUCTION**

8346.32 ø 32 cm L. 57 cm

WOK EN ACIER / STEEL WOK

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

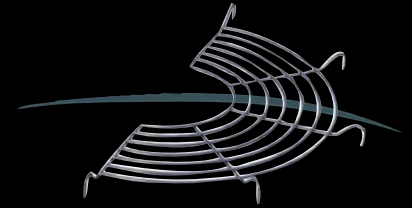
5030.24 ø24 cm
5030.28 ø28 cm
5030.32 ø32 cm Anse face à la queue
5030.40 ø40 cm Anse face à la queue

WOK EN ACIER À 2 ANSES INOX / STEEL WOK WITH 2 ST/STEEL HANDLES

5032.28 ø28 cm Ep/th. 2 mm

COUVERCLE EN VERRE POUR WOK / GLASS LID FOR WOK

4112.24 ø 24 cm
4112.28 ø28 cm



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

3329.10



WOK ARRONDI INOX POUR PLAQUE A INDUCTION SPECIALE WOK / ST/STEEL WOK SPECIAL INDUCTION COOKER

Queue tube inox rivetée / Riveted stainless steel tube handle



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

WOK EN TÔLE BLANCHE SPECIAL PLAQUE A INDUCTION / STEEL WOK SPECIAL INDUCTION COOKER

Queue en acier feuillard rivetée / Riveted steel handle

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

SUPPORT POUR WOK DEMI-SPHERIQUE / STAND FOR HEMISPHERICAL WOK



3122.00 ø 24 cm
convient pour les woks arrondis /suitable for woks 3122.36 & 5114.35. Permet une utilisation sur plaque à induction plate standard.

CRÊPES SELECTION



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

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



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

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



POÊLE À CRÊPES EN FER MINERAL B ELEMENT /MINERAL B ELEMENT IRON CREPE PAN

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



SPATULE EN BOIS spéciale CRÊPES / WOODEN SPATULA special for CREPES

4809.36 L. 36 cm



=Products available in the USA

COMPLEMENT CUISINE COOKING



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

8140.12 ø 12 cm
Ne convient pas sur induction/not for induction



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

8183.40 ø 40 cm 10 parts/portions
Ne convient pas sur induction/not for induction



PLAT À RÔTIR EN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF AVEC POIGNÉES INCORPORÉES / ALUMINIUM NON STICK ROASTING PAN BLENDED HANDLES

8126.40 40 x 32 x Ht 8 cm



DISQUE MAGNÉTIQUE RELAIS POUR INDUCTION / MAGNETIC DISK FOR COOKING ON INDUCTION HOBS.

Disque inox sans queue / st/steel disk base without handle

4182.18 ø 18 cm

Queue amovible / Removable handle
8359.00 noire /black



POISSONNIÈRE COMPLÈTE / FISH KETTLE

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



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

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

FUMOIR SMOKING OVEN



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

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

3441.00 PETIT MODELE enceinte de fumage/smoking chamber 31 x 31 x 20 cm avec 2 grilles inox 27 x 30 cm/with st/steel 2 grids 27 x 30 cm

3441.60 GRAND MODELE enceinte de fumage/smoking chamber ht 20 cm avec 2 grilles inox 60 x 40 cm/ with 2 st/steel grids 60 x 40 cm

SCIURE DE HÊTRE POUR FUMAGE / BEECH SAWDUST FOR FOOD SMOKING

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

4441.01 Sachet de 500 grammes / Bag 500 gr.

4441.15 Sac de 15 kg / Bag 15 Kg.

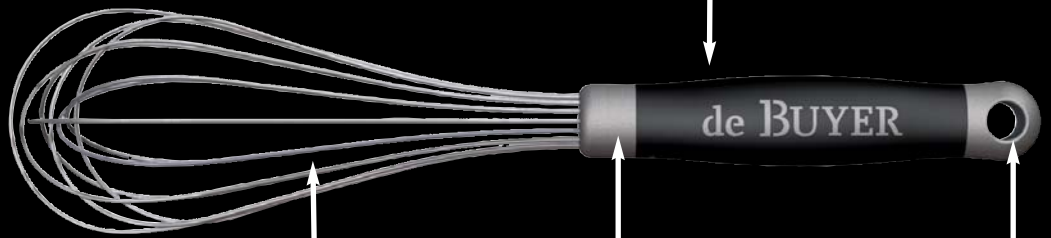
L'ustensile indispensable en cuisine, pâtisserie ou boulangerie : le fouet de Buyer de qualité professionnelle adapté à toutes vos préparations : sauces, émulsions, blancs en neige, crèmes, pâtes à gâteaux...

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

PRISE EN MAIN SÛRE ET AGRÉABLE

Manche ergonomique confort anti-glisse en polypropylène revêtu de TPE
Ergonomic comfortable anti-slip handle made of polypropylen with a TPE coating

Manche isolant ANTI-BACTERIE
Isolating and ANTI-BACTERIAL handle




FILS INOX QUALITÉ RESSORT indémanchables
Stainless steel wires - Spring quality - Do not loosen from handle


HYGIËNIQUE stérilizable /
Perfectly watertight & hygienic - Can be sterilized

RANGEMENT PRATIQUE avec son trou d'accroche
Easy to hang with its hole


LE FOUET DE BUYER / THE WHISK DE BUYER



2610.25 L. 25 cm - manche affiné / with slim handle 

2610.30 L. 30 cm - manche affiné / with slim handle 

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

2610.35 L. 35 cm 

26

USTENSILES ACIER INOXYDABLE STAINLESS STEEL UTENSILS



POCHON / LADLE
Louchette / Mini ladle
3130.06 ø 6 CM
Louche / Ladle
3130.08 ø 8 cm

USTENSILES
QUALITÉ SUPÉRIEURE
Épaisseur du manche = 2,5 mm
Robuste - Forme ergonomique
Dimension et/ou litrage gravé sur le manche - Avec crochet



ÉCUMOIRE / SKIMMER
3150.08 ø 8 CM
3150.10 ø 10 cm

HEAVY DUTY UTENSILS
Handle thickness = 2,5 mm
Professional and robust
Ergonomic shape
Diameter and/or liter engraved on the handle



CUILLÈRE À ARROSER DROITE / STRAIGHT BASTING SPOON
3143.10 L. 10 CM



CUILLÈRE À ARROSER BEC DE CÔTÉ / SIDE BASTING SPOON
3144.10 L. 10 CM



SPATULE / SPATULA
3142.10 L. 10 CM

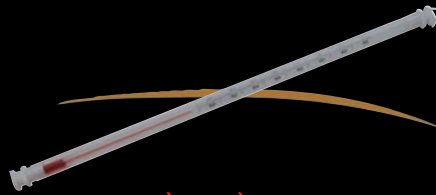


SPATULE PERFORÉE / PERFORATED SPATULA
3141.10 L. 10 CM



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

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



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

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



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

4885.00N de +50 à +180°C
from + 50 to + 180 °C

**QUALITE PRO
HEAVY DUTY**

**PINCE À SERVIR
« CAFÉTÉRIA » EN INOX /
ST/STEEL UTILITY TONG**

4788.24N L. 24 cm
4788.30N L. 30 cm **NEW**



**PINCE CAFETERIA EN PLASTIQUE
NOIR – EMBOUTS SILICONÉS –
ECARTEMENT RÉGLABLE /
UTILITY TONG MADE OF PLASTIC
AND NON-SLIP SILICONE ENDS –
ADJUSTABLE GRIP**

4789.00 L.30 cm



**PINCE À SPAGHETTI INOX/
ST/STEEL SPAGHETTI TONG**

4816.21N L. 20 cm



**BARRE DE SUSPENSION INOX
8 CROCHETS / ST/STEEL RACK FOR
UTENSILS WITH 8 HOOKS**

4720.00N



ALCOOL GÉLIIFIÉ / ALCOHOL GEL

4409.01N Lot de 2 dosettes 80 gr.
Set of 2 measures 80 gr.



**GRENOUILLE SILICONE / SILICONE
DISH GRIP**

4638.00N rouge / red
4638.01N noire / black



**PÂTE À POLIR 150 ML /
METAL CLEANER 150 ML**

4200.01N cuivre / copper cleaner
4200.02N argent / silver cleaner
4200.03N inox / st/steel cleaner



**PLANCHE À DÉCOURER
EN POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLENE CUTTING BOARD**

4921.40N 400 x 250 mm



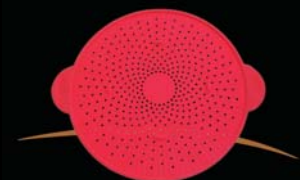
**CHALUMEAU DE CUISINE /
KITCHEN BLOWTORCH**

2040.00N



**FOUET DE CUISINE SILICONE -
FILS INOX SOUPLES REVÊTUS
SILICONE - ROUGE /
SILICONE KITCHEN WHISK WITH SILI-
CONE COATED SUPPLE STAINLESS
STEEL WIRES - RED**

2609.23 L. 23 cm *Disponible jusqu'à épuisement
des stocks/Available still stocks last.*
2609.28 L. 28 cm



**COUVERCLE ANTI-PROJECTION
SILICONE – RÉSISTANT
HAUTE-TEMPÉRATURE - ROUGE /
SILICONE SPATTER GUARD – HIGH-
TEMPERATURE RESISTANT - RED**

4121.28 ø 28,5 cm



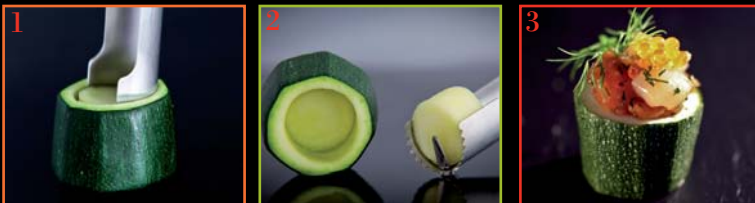
28

UNIVERSAL CORE CONCEPT **EVIDEUR UNIVERSAL**
UNIVERSAL CORER

Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain.
 Universel : pour de multiples fruits/légumes (tomate, pomme de terre, pomme, poire, fraise, concombre, oignon, carotte, navet, endive,...)
 Plusieurs fonctions possibles :

Manual extractor that cores and tops and tails fruits and vegetables cleanly.
Universal : suitable for various fruits/vegetables (tomato, potato, apple, pear, strawberry, cucumber, onion, carrot, turnip, chicory...)
Multifunctions :

FARCIR
STUFFING



EVIDER
HOLLOWING OUT



EQUEUTER
REMOVING STALK



PRISE EN MAIN SÛRE ET AGRÉABLE

Manche ergonomique confort anti-glisse en polypropylène revêtu de TPE
Ergonomic comfortable anti-slip handle made of polypropylen with a TPE coating

Manche isolant ANTI-BACTERIE
Isolating and ANTI-BACTERIAL handle

GRADUATION
en cm et en pouces pour repérer la profondeur /
Graduated tube
in centimeters and in inches

LAME TRCHANTE & RESISTANTE
en acier spécial coutellier
Sharp and resistant blade made of special cutlery st/steel

TRANCHANT PARFAIT
du bord cranté pour couper sans écraser
Perfectly sharpened serrated edge to cut without mashing the fruits/vegetables

TUBE EN ACIER INOXYDABLE
Stainless steel tube

RANGEMENT PRATIQUE
avec son trou d'accroche
Easy to hang with its hole



CORER ORANGE

ø 13 mm

L. tube 90 mm - L. totale 196 mm

2612.01 Unité/Unit
dans boîte décor / in decor box



CORER VERT

ø 20 mm

L. tube 112 mm - L. totale 246,5 mm

2612.02 Unité/Unit
dans boîte décor / in decor box



CORER ROUGE

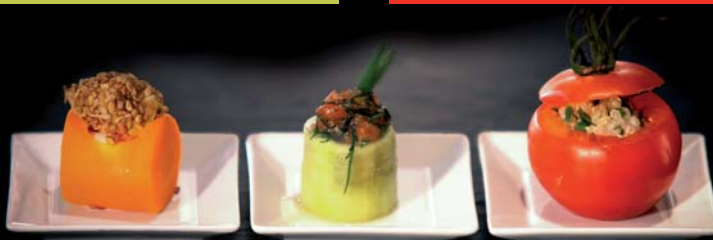
ø 30 mm

L. tube 112 mm - L. totale 246,5 mm

2612.03 Unité/Unit
dans boîte décor / in decor box



29



PRESENTOIR DE COMPTOIR COUNTER DISPLAY UNIVERSAL CORE CONCEPT



Assortiment de 18 Corers ø13/20/30 mm sur un présentoir PLV carton avec 3 broches/Assortment of 18 Corers on a cardboard counter display with 3 hooks

L. 29 cm x 20 cm x Ht 35 cm

2612.12 Composition de base :

6 Corers 2612.01 ø 13 mm

6 Corers 2612.02 ø 20 mm

6 Corers 2612.03 ø 30 mm



=Products available in the USA



DESIGN
J



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

Inox et matière plastique - Qualité PRO
Buse ø 7 mm - Débit réglable
Fourni avec un support stable et anti-dérapant en fil inox et un revêtement silicone.
Entièrement démontable pour un nettoyage complet. Passe au lave-vaisselle.

*Stainless steel and plastic material
Heavy duty - Outlet ø 7 mm - Adjustable flow.
The legs of the st/steel wire stand are silicone coated for perfect non-slip stability.
Can be dismantled for full cleaning.
Dishwasher safe.*

30

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



0,8 L. : IDEAL FOR SMALL QUANTITIES
EASY HANDLING
ADJUSTABLE FLOW WITH PRESSURE ON THE
HANDLE
COMPACT FOR PRACTICAL STORAGE



OUTIL UNIVERSEL & INDISPENSABLE EN CUISINE COMME EN PÂTISSERIE :

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

UNIVERSAL KITCHEN AND BAKERY TOOL FOR :

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



MINI-ENTONNOIR A PISTON AUTOMATIQUE / MINI AUTOMATIC PISTON FUNNEL WITH STAND

3353.00 Noir/black 

3353.20 Vert/green

3353.30 Orange

3353.40 Rouge/Red

3353.60

Fushia **NEW**



NEW



DAI SENSEI

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

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



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

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

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



The Dai Sensei knife (literally 'Grand Master'), first knife developed by De Buyer with master knife engineer Mark Henry, is a real work of engineering art in homage to centuries of Japanese blade mastery. Engineered with high technology in Japan and France by the masters in their fields, the Dai Sensei is much more than a simple kitchen utensil: this knife will excite the most demanding of blade connoisseurs and all lovers of fine artisanal work.

EDITION LIMITÉE

31

**COUTEAU JAPONAIS / JAPANESE KNIFE
DAI SENSEI**

4260.00

L. 26,5 CM



=Products available in the USA

FIBRE KARBON 1

NEW



32

FIBRE KARBON 1

COUTEAUX KNIVES

FIBRE KARBON FEVER !

De Buyer a créé la collection Fibre Karbon 1 pour satisfaire les Chefs les plus exigeants en leur assurant qualité, fiabilité et originalité. Le manche high tech solide et équilibré, moulé par compression avec de multiples couches de fibre de carbone, apporte confort et efficacité. Les lames sont extrêmement dures selon la tradition occidentale et parfaitement tranchantes selon la tradition japonaise; c'est la rencontre parfaite des deux mondes de référence en matière de coutellerie.

De Buyer created the Fibre Karbon 1 collection for the most demanding of professional chefs with high quality tools. The high tech handle, compression moulded with multiple layers of carbon fibre, is light and extremely strong, making it perfectly balanced and pleasant to hold. Blades are very strong in the European tradition, and very sharp in the Japanese tradition – the perfect blend of both cutlery worlds.

MANCHE FIBRE DE CARBONE

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



ACIER INOXYDABLE

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



COUTEAU JAPONAIS / JAPANESE KNIFE

Résultat de la fusion d'un couteau de chef français pour préparer de la viande ou des légumes et d'un couteau japonais à un seul biseau, au tranchant incomparable adapté à la découpe du poisson.
Resulting from the fusion of a French Chef knife to prepare meat and vegetables, and a Japanese single bevel sashimi knife for the finest of slicing.

4270.26

L. 26 CM



COUTEAU DE CHEF / CHEF KNIFE

Couteau de chef traditionnel, idéal pour ciseler les herbes, couper des légumes ou trancher du poisson et de la viande.
Resulting from the fusion of a French Chef knife to prepare meat and vegetables, and a Japanese single bevel sashimi knife for the finest of slicing.

4271.22

L. 22 CM



COUTEAU DE CHEF JAPONAIS / JAPANESE CHEF KNIFE

Avec sa lame avant-gardiste à alvéoles inspirée des lames traditionnelles japonaises, ce couteau de chef réduit de façon significative les frictions à la coupe et se montre idéal pour toutes les coupes.
Like a traditional French Chef blade, but more advanced: thinner and sharper cutting edge and scallops for less cutting efforts. Perfect for all cuts.

4271.24

L. 24 CM

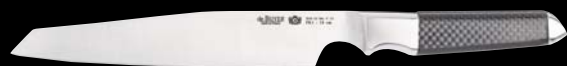


COUTEAU SANTOKU / SANTOKU KNIFE

« santoku » signifie littéralement « trois bonnes choses » en rapport avec les tâches habituellement réalisées en cuisine, à savoir: trancher, découper, hacher.
The Santoku knife with scalloped blade is perfect for a broad range of uses: slicing, chopping, mincing of meat and vegetables.

4271.19

L. 19 CM



COUTEAU DE SERVICE / UTILITY KNIFE

Couteau universel avec une lame japonaise, utile pour toutes les petites découpes ou l'épluchage.
Between the small office knife and the chef knife, it is ideal for many small cutting tasks.

4275.18

L. 18 CM



COUTEAU D'OFFICE/ PARING KNIFE

Un petit couteau de service performant pratique pour éplucher et couper les fruits et légumes ou comme couteau à steak.
A high performance small utility knife or steak knife.

4272.11

L. 11 CM



=Products available in the USA

FK2

FK2

Les couteaux de la gamme FK2 ont un tranchant parfait et sont à la fois résistants et fonctionnels ; ils s'avèrent être des outils de qualité pour tous les Chefs et cuisiniers amateurs passionnés. En plus des lames traditionnelles, la gamme de couteaux FK2 propose des formes innovantes pour des utilisations précises.

COUTEAUX KNIVES

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

ACIER INOXYDABLE

Acier allemand X50CrMoV15 (1.4116). Dur pour un tranchant parfait et durable.

STAINLESS STEEL

German X50CrMoV15 (1.4116) stainless steel alloy - Hard for edge retention and tough for edge durability.

**SOLIDE ET ROBUSTE
SOLID AND STRONG**

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

EQUILIBRAGE

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

REBALANCE SYSTEM

Find your ideal balance with the innovative adjustable counterweight

**MANCHE SOLIDE
EN POLYMÈRE
FIBRE DE CARBONE**

ergonomique
et dynamique
bonne prise en main
anti-glisse

**DURABLE
CARBON FIBRE
COMPOSITE HANDLE**

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

**GEOMETRIE UNIQUE DE
LA LAME**

Combinaison unique entre la fine lame japonaise et le couteau de chef français. Lame tranchante, robuste et durable.

**UNIQUE
BLADE GEOMETRY**

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





COUTEAU DE CHEF FRANÇAIS
FRENCH CHEF KNIFE

4281.21 L. 21 cm
4281.26 L. 26 cm



COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE

4281.17 L. 17 cm



COUTEAU DE CHEF ASIATIQUE
ASIAN CHEF KNIFE

4280.15 L. 15 cm



COUTEAU A FILET
FILLET KNIFE

4283.16 L. 16 cm



COUTEAU A DESOSSER
BONING KNIFE

4284.13 L. 13 cm



COUTEAU DE SERVICE
UTILITY KNIFE

4285.14 L. 14 cm



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

4282.09 L. 9 cm



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

4285.16 L. 16 cm



COUTEAU DE DECOUPE
CARVING SWORD

4285.26 L. 26 cm



COUTEAU A PAIN
BREAD KNIFE

4286.26 L. 26 cm



15-20 CAM
AIGUISEUR MANUEL HIGH TECH PRO/
HIGH TECH PRO MANUAL KNIFE SHARPENER

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

4290.01 20 x 10,5 x 7,5 cm Angle 15°-20°
fine convex

Résultat de plusieurs années de recherche et développement en ingénierie mécanique, cet aiguiser 15-20 Cam redonne un tranchant parfait et légèrement convexe à tous les biseaux. Il suffit de glisser une lame vers le bas et vers l'arrière entre les solides cames en acier recouvertes de poudre de diamant. L'opération est à répéter jusqu'à ce que la lame soit aussi tranchante qu'un rasoir.

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

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

Resulting from many years of mechanical engineering R&D, the de Buyer 15-20 Cam sharpener generates perfectly shaped and fine slightly convex edge bevels every time. Simply swipe any blade down and back through the highly engineered diamond-coated solid steel cams until the edge is razor sharp. Two stages in one: swipe light and shallow for everyday honing, and hard and deep for edge resharpener, including complete regrinding of old blades. More accurate than manual steel and stone methods because human error is eliminated with the accurate angle control of the sharpening/honing cams. Patents pending.



PREPARATION



LOT DE 4 CUILLÈRES-MESURES INOX/
SET OF 4 ST/STEEL MEASURING
SPOONS

4827.01 1 - 1,5 - 5 - 15 ml



LOT DE 4 MESURES INOX/ SET OF 4
ST/STEEL MEASURING CUPS

4827.02 60-80-125-250 ml
1/4 cup-1/3 cup-1/2 cup-1 cup



MESURE GRADUÉE INOX /
ST/STEEL GRADUATED MEASURING JUG
3565.10N 1 L.

**QUALITE LOURDE
HEAVY DUTY**



PASSOIRE ARRONDUE TOUT INOX À
2 ANSES ET PIED
S/STEEL ROUNDED COLANDER
WITH 2 HANDLES AND BOTTOM

3240.24 ø24 cm Ep/th. 0,8 mm



CHINOIS EN INOX /
ST/STEEL CHINESE STRAINER

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



CHINOIS-ÉTAMINE EN INOX -
MAILLE À TROU Ø1,4 MM /
STAINLESS STEEL FRAME MUSLIN
STAINER - HOLES 1,4 MM

3352.20N ø20 cm

NEW



PASSE BOUILLON EN INOX
ST/STEEL STRAINER

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

36

**LEGERE & RESISTANTE
LIGHT & ROBUST**



NEW

BASSINE CONICO-SPHÉRIQUE TOUT
INOX / ST STEEL CONICAL/
HEMISPHERICAL BOWL

3370.20 ø20 cm 2,1 L.
3370.24 ø24 cm 3,6 L.
3370.30 ø30 cm 7 L.



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

3354.12 1,5 L.




TAMIS A FARINE TOUT INOX /
STAINLESS STEEL FLOUR SIEVE

4604.21 ø21 cm



BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE TOUT
INOX / STAINLESS STEEL
HEMISPHERICAL BOWL

3372.24 ø24 cm 






BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE INOX AVEC
FOND SILICONE ANTI-DÉRAPANT -
GRADUATION INTÉRIEURE / GRADUATED
HEMISPHERE MIXING BOWL - ST. STEEL /
NON-SKID SILICONE BOTTOM

3373.16 ø16 cm 1 L.
3373.20 ø20 cm 2,1 L.
3373.24 ø24 cm 3,6 L.
3373.30 ø30 cm 7 L.



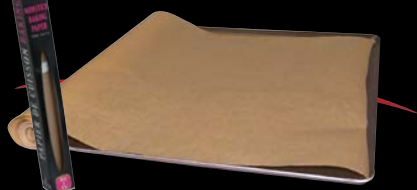
BASSINE CONIQUE INOX /
STAINLESS STEEL CONICAL BOWL

3250.20 ø20 cm 
3250.24 ø24 cm 
3250.28 ø28 cm 

Supports de cuisson



JETABLE



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

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



ECONOMIQUE

UTILISATION 200 X



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

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



STANDARD

TAPIS SILICONÉ /
BAKING NON-STICK SILICONE MAT
T° jusqu'à 200°C (until +400°F)

4931.40N 40 x 30 cm

LES SPECIALISTES



TAPIS PÂTISSIER EN SILICONE
AVEC REPÈRES DE CUISSON /
SILICONE PASTRY MAT WITH
MARKS

-60° à +260° C / -76° to +500° F

4934.40 40 x 30 cm Ep. 1,5mm

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

Anti-adhérent au recto / anti-dérappant au verso
Parfait pour la cuisson des cookies, pâtes à choux, petits gâteaux.
Bonne transmission thermique. Bonne tenue sur une grille sans déformation.

Non-stick recto/non-skid verso. Perfect to cook cookies, small cakes, etc.
Good heat spreading. Do not distort on a grid thanks to its thickness.



TAPIS PÂTISSIER SPECIAL MACARONS EN SILICONE ANTI-ADHÉRENT AVEC REPÈRES DE CUISSON
NON-STICK SILICONE MACAROONS MAT WITH MARKS

4935.40 40 x 30 cm Ep. 0,8mm

pour 44 macarons ø 35 mm
for 44 macarons ø 35 mm

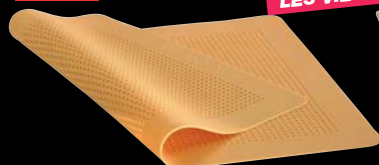
-40° à +230° C / -40° to +446° F

Idéal pour calibrer parfaitement les coques avec la poche à douille. Le petit cercle ø15 mm permet de bien positionner la douille au centre pour des macarons parfaits. L'épaisseur du silicone assure une bonne transmission thermique adaptée à la cuisson des coques de macarons.

Perfect to realize regular macarons. The small circles ø 15 mm help to place the pastry bag in the centre and realize perfect macarons.

NEW

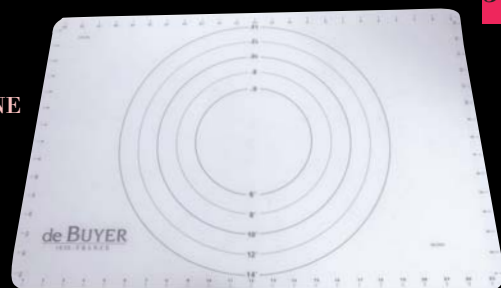
IDEAL POUR
LES VIENNOISERIES



GRAND FORMAT

TAPIS DE PREPARATION
ANTI-ADHERENT SILICONE
AVEC MARQUAGES /
SILICONE BAKING
MAT WITH MARKS

4937.60 60 X 40 cm
Ep. 1,5mm



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

Graduations en cm et pouces / graduated in cm and inches

Parfait pour étaler la pâte à tarte avant de chemiser.

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

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

TAPIS PÂTISSIER EN SILICONE AVEC PERFORATIONS /
SILICONE PASTRY MAT WITH PERFORATIONS

-60° à +260° C / -76° to +500° F

4933.40 40 x 30 cm Ep. 1,2mm

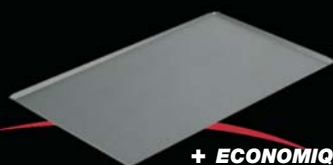


CUISSON PARFAITE ET UNIFORME

Les perforations de 2.5 mm sur toute la surface permettent une parfaite transmission de la chaleur, le fond des préparations ne sue pas, il respire, ce qui permet une cuisson uniforme, aussi bien dessus que dessous. Idéal pour la réalisation de viennoiseries, cookies, petits fours, pains, pizzas, fonds de tartes et de biscuits.

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

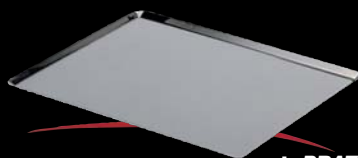
PLAQUE DE CUISSON POUR FOUR MÉNAGER BAKING TRAY FOR DOMESTIC OVEN



+ ECONOMIQUE

PLAQUE RECTANGULAIRE
ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM /
NON-STICK ALUMINIUM
RECTANGULAR PASTRY TRAY

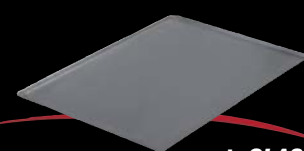
8161.35 35 x 32,5 cm
8161.40 40 x 30 cm



+ PRATIQUE

PLAQUE RECTANGULAIRE INOX /
STAINLESS STEEL
RECTANGULAR PASTRY TRAY

3361.40 40 x 30 cm



+ CLASSIQUE

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

5363.40 40 x 30 cm



=Products available in the USA

LeTUBE



LE TUBE

PISTON À PÂTISSERIE PASTRY PRESSURE SYRINGE

Dose facilement les pâtes, les crèmes, mousses
Pour garnir remplir et décorer
Travail facile, rapide, précis et soigné
Plus facile à remplir que la poche pâtissière

Effortless dosing of pastes, creams, mousses
For garnishing, filling and decorating
Simple, fast, accurate and delicate work
Easier to fill than a pastry bag

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

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



NEW



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

3358.00
livré avec douille unie 8 mm et douille cannelée
D8 ø 8 mm - 8 dents/delivered with 1 plain nozzle 8
mm and 1 fluted nozzle D8 ø 8 mm- 8 teeth

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

3358.75 gradué en cl et en oz /
graduated in cl and oz.
avec couvercles hermétiques pour stocker
une autre préparation / with hermetically-sea-
ling lids for storing other preparations

ASSORTIMENT DE 6 DOUILLES
SET OF 6 NOZZLES POLYCARBONATE
pour multiples utilisations adaptables au piston
à pression LE TUBE / for various uses - Suitable for
the pressure piston LE TUBE.

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

Pastry Box



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

Douilles à soudure étanche - Bord roulé: s'adaptent à toutes les poches pâtisseries. Conditionnées dans boîte distributrice.

Watertight welding - Rolled edge: suitable for all piping bags.

2130.00

Composition:

Douilles unies / Plain nozzles
pour décor et remplissage des corps creux.
for cream decoration and to fill hollows.

2111.06N	ø 6 mm	5
2111.08N	ø 8 mm	5
2111.10N	ø 10 mm	5
2111.12N	ø 12 mm	5
2111.14N	ø 14 mm	5

Douilles cannelées / Fluted nozzles
pour décor de crème /for cream decoration.

2112.05N	A8-ø 5 mm	5
2112.11N	C6-ø 7 mm	5
2112.15N	D6-ø 11 mm	5
2112.17N	D8-ø 11 mm	5
2112.21N	E8-ø 13 mm	5

Douille St Honoré / St Honoré nozzle
pour garnir de crème le gâteau St Honoré / to dress Saint Honoré cakes

2115.25N	ø 11 mm	5
----------	---------	---

Douille à bûche / Nozzle for Yule log
pour les décors de crème sur les bûches de Noël
/ for cream decoration on Yule log.

2113.08N	8 dents/teeth	5
----------	---------------	---



DOUILLES INOX UNIES / ST/STEEL PLAIN NOZZLES

2111.06N	ø 6 mm
2111.08N	ø 8 mm
2111.10N	ø 10 mm
2111.12N	ø 12 mm
2111.14N	ø 14 mm

DOUILLES INOX CANNELÉES/ST/STEEL FLUTED NOZZLES

2112.05N	A8-ø 5 mm
2112.11N	C6-ø 7 mm
2112.15N	D6-ø 11 mm
2112.17N	D8-ø 11 mm
2112.21N	E8-ø 13 mm

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

2113.08N	8 dents/teeth
----------	---------------

DOUILLES INOX SAINT HONORÉ ST/STEEL NOZZLE LOG

2115.25N	ø 11 mm
----------	---------




LOT DE 6 DOUILLES PLASTIQUE/ SET OF 6 PLASTIC NOZZLES

4863.01N



LOT DE 5 POCHE EN COTON SET OF 5 COTTON PASTRY BAGS

4347.05N L. 30, 35, 40, 45, 50 cm 

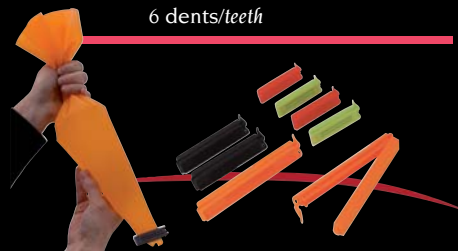
LOT DE 6 DOUILLES INOX / SET OF 6 ST. STEEL NOZZLES

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



LOT : POCHE PATISSIERE EN POLYURTHANE + 2 DOUILLES INOX / SET : POLYURTHANE PASTRY BAG + 2 ST/STEEL NOZZLES

4347.03 poche/bag L. 35 x 20 cm
+ douille unie/plain nozzle
+ douille cannelée/star nozzle
6 dents/teeth



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

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



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

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



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

4347.10N ø 19,5 CM HT 23 CM



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

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



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

8137.28 ø28 cm
8137.32 ø32 cm



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

8136.24 ø24 cm 8136.28 ø28 cm
8136.32 ø32 cm



TOURTIÈRE CANNELEE EN TÔLE BLEUE / STEEL FLUTED PIE PAN

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



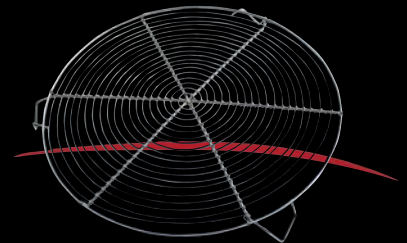
GOUTTIÈRE À TUILE ET PAIN / LONG MOULD FOR "TILES" AND BREAD

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



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

4670.03N Lot de 10/set of 10



GRILLE RONDE NICKELÉE AVEC PIEDS / ROUND TINNED GRATE WITH FEET

0237.28 ø 28 cm
0237.32 ø 32 cm



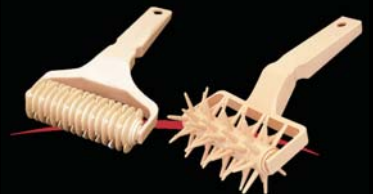
SAUPOUDREUSE INOX A TOILE METALLIQUE / SUGAR DREDGER, STAINLESS STEEL HEIGHT

4782.01N Ht 8,5 cm ø 7 cm



ROULEAU A PATISSERIE BOIS, HÊTRE / ROLLING PIN, BEECH

4840.01N L. 50 cm



ROULEAU LOSANGE / CUTTING WHEEL FOR GRATING PASTRY

4361.00N
ROULEAU PIQUE-PÂTE / SPIKED ROLLER
4362.00N

INDUCTION



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

8350.24 ø24 cm
8350.28 ø28 cm



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

8237.20 ø20 cm
8237.24 ø24 cm
8237.28 ø28 cm
8237.32 ø32 cm



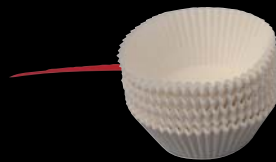
POUSOIR À FONCER DOUBLE EN HÊTRE POUR TARTELETTES / DOUBLE-ENDED MOULDING STAMP FOR TARTLETS

1899.02N Pour tartelettes / For tartlets
ø 4 & 5 cm



MOULE 12 MUFFINS ANTI-ADHÉSIF, ACIER REVÊTU / MOULD FOR 12 MUFFIN FORMS NON-STICK STEEL

4843.00 ø 53/78mm - Ht 2,8 mm



100 MOULES À MUFFINS JETABLES EN PAPIER / 100 MUFFIN PAPER BAKING MOULDS

T° jusqu'à 220°C (until +428°F)
4356.00 ø bas 53 mm - Ht 32 mm



MOULE À CAKE ACIER REVÊTU ANTI-ADHÉSIF / RECTANGULAR MOULD CAKE, NON-STICK STEEL

4878.25 25 x 11 x 6 cm



MOULE À SAVARIN DÉMONTABLE, ACIER REVÊTU ANTI-ADHÉSIF / SAVARIN MOULD WITH REMOVABLE PARTS, NON-STICK STEEL

4766.26 ø26 cm



MOULE À MANQUÉ DÉMONTABLE, ACIER REVÊTU ANTI-ADHÉSIF / DISMONTABLE ROUND PASTRY MOULD, NON-STICK STEEL

4844.24 ø24 cm

4844.26 ø26 cm

4844.28 ø28 cm



PINCEAU SILICONE / SILICONE BRUSH

4807.00N L. 19,5 cm l. 3 cm

4807.25N L. 25 cm l. 3 cm

4807.50N L. 25 cm l. 6 cm



RACLETTE-CORNE COUPE PATE / SUPPLE SCRAPER

4858.00N



SPATULE MARYSE PATISSERIE / RUBBER FLEXIBLE SCRAPPING SPATULA

4891.24N L. 24 cm



SPATULE MONOBLOC HAUTE TEMPÉRATURE / HIGH TEMPERATURE RESISTANT SPATULA

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



PALETTE-SPATULE DROITE INOX PATISSIERE / PASTRY SPATULA STAINLESS STEEL

4793.25N L. 25 cm



SPATULE EN POLYGLASS / POLYGLASS SPATULA

4745.30 L. 30 cm

Résistante à 220° C / Resists to t° up to 220°C



CUILLERE PORTIONNEUSE A GLACE
MANCHE EUTECTIQUE /
ICE CREAM SCOOP, WITH MERCURY
HANDLE SYSTEM
4815.00N



CUILLERE PORTIONNEUSE A GLACE
EN INOX / ST/STEEL ICE CREAM SCOOP
4826.03N ø 5 cm - portion 40ml



CÔNE EN INOX POUR CORNET /
ST/STEEL HORN CORE
3006.30 ø 3 cm L. 12 cm
3006.35 ø 3,5 cm L. 14 cm

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



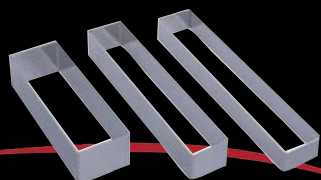
MOULE DEMI-SPHÉRIQUE /
HEMISPHERICAL DOME MOULD

3133.10N ø10 cm Inox / St/steel



MOULE PYRAMIDE /
PYRAMID MOLD

3023.12N 12 x 12 cm Inox / St/steel



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

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



POUSOIR UNIVERSEL INOX
ST/STEEL UNIVERSAL PUSHER

Utilisation dans les cercles individuels ronds
ø 8 cm, triangles, carrés. Idéal pour former
parfaitement vos préparations.

3006.00

La gouttière inox est parfaite pour la
réalisation de terrines (viandes, pois-
sons, légumes), de biscuits roulés, de
bûches, de glaces, etc.



L. 30 cm

GOUTTIÈRE RONDE DÉMONTABLE
EN INOX / ST/STEEL ROUND LONG
MOULD FOR YULE LOG

3206.30 L.30 cm x 8 cm - Ht 6,5 cm
La paroi lisses et les embouts démonta-
ble permettent un démoulage facile.

42



MOULE A CHARLOTTE EN INOX /
ST/STEEL CHARLOTTE MOULD
Bord haut - Avec 2 poignées pour un démoulage facile
- sans couvercle.

3125.16 ø 16 cm ht 9 cm 1,5 L.
3125.18 ø 18 cm ht 10 cm 2,1 L.

Entremets



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

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

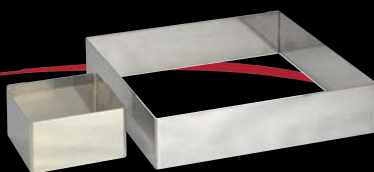
- Individuel / individual :
- 3989.06 ø 6,5 cm (Ht 4 cm)
3989.07 ø 7 cm
3989.08 ø 8 cm
3989.10 ø10 cm

3989.16 ø16 cm
3989.20 ø20 cm
3989.24 ø24 cm



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

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



CARRÉS A ENTREMETS EN INOX/
STAINLESS STEEL SQUARE PASTRY
FORM - Ht 4,5 cm

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



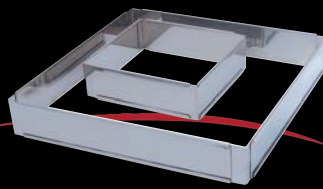
TRIANGLES À ENTREMETS EN INOX /
STAINLESS STEEL SQUARE PASTRY
FORM - HT 4,5 CM

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



CERCLE INOX EXTENSIBLE - HT 4,5 CM
ST/STEEL EXTENSIBLE RING

3040.01 de ø 18 à 36 cm - Gradué
Inox ressort - forme ronde parfaite
from ø 18 to 36 cm - Graduated



CADRES À ENTREMETS CARRÉS EXTENSIBLES EN INOX / SQUARE ST/STEEL EXPANDABLE FRAMES

3014.16 16x16x ht 5 cm(maxi 30x30 cm)
3014.30 30x30xht 5 cm(maxi 57x57 cm)



CADRE À ENTREMETS RECTANGULAIRES EXTENSIBLES EN INOX / RECTANGULAR ST/STEEL EXPANDABLE FRAMES

3014.21 21,5x11,5xx ht 7,5 cm (maxi 40x21 cm)
3014.43 43x29xht 5 cm(maxi 56x84 cm)

Tartes



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

3093.06 ø 6 cm
3093.08 ø 8 cm
3093.10 ø 10 cm
3093.22 ø 22 cm
3093.26 ø 26 cm
3093.28 ø 28 cm

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



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

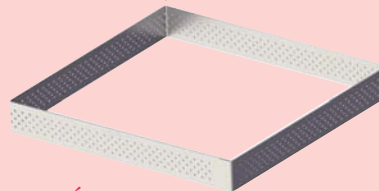
3091.06 ø 06 cm - Individuel
3091.10 ø 10 cm - Individuel
3091.20 ø 20 cm
3091.24 ø 24 cm
3091.28 ø 28 cm

Cercles perforés

Créés en partenariat avec l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées. Created in partnership with the "Ecole du Grand Chocolat Valrhona", these new tart rings with small holes enable an uniform baking of the pie/tart edges. The right edge allows an easy removal and a perfect pastry rim.

Ecole du Grand Chocolat Valrhona

l'école
VALRHONA
東京



CERCLE A TARTE PERFORÉ EN INOX / ST/STEEL PERFORATED TART RING
HT 2 CM - EPAISSEUR/THICKNESS 0,8 MM

ROND /ROUND

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

CARRE /SQUARE

3099.20 L. 8 cm
3099.21 L.15 cm
3099.22 L.20 cm

RECTANGLE

3099.30 12 x 4 cm



NEW



CERCLE HAUT À PAIN SURPRISE EN INOX - HT 20 CM / 12-CM HIGH
ST/STEEL RING FOR "PAIN SURPRISE"

3912.20 ø 20 x Ht 12 cm
Fourni avec recette/
delivered with recipe



LOT DE 100 BANDES PRÉDÉCOUPÉES en polypropylène pour chemiser les cercles jusqu'au ø 8 cm / SET OF 100 POLYPROPYLENE STRIPS for lining small pastry rings maxi ø8cm

042016 L.27 cm Ht 4,5 cm



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

042032 30 x 20 cm

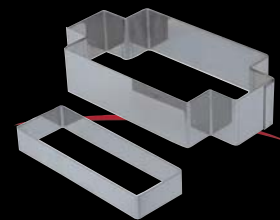


**PRESENTOIR DE COMPTOIR
SPECIAL CERCLES À PÂTISSERIE / COUNTER DISPLAY
FOR PASTRY RINGS**

REF. 3900.00N

Composition :

- 3989.08 60 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 ø 8 cm
- 3989.06 10 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 ø 6 cm
- 3989.10 6 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 ø 10 cm
- 3989.07 6 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 ø 7 cm
- 3906.08 4 cercles carrés inox / stainless steel pastry square rings - L. 8cm
- 3091.10 4 cercles à tarte inox / stainless steel pastry tart rings - Ht 2cm ø 10cm
- 3943.12 4 rectangles inox / stainless steel rectangular rings - 12x4cm ht 3cm
- 3006.35 4 moules coniques inox / stainless steel conical moulds - L. 14cm
- 3989.05 4 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 ø 5 cm
- 3006.00 4 tassoirs pour cercles / stainless steel pusher for rings
- 3937.08 4 triangles inox / stainless steel triangular rings - L. 94mm ht 4.5cm
- 3942.16 4 rectangles inox 16X3cm ht 2.5cm
- 042016 Lot de 100 bandes de prédécoupés / polypropylene strips for rings



KIT FRANCK MICHEL

Franck Michel MOF 2004
Champion du monde de pâtisserie 2006
kit en inox pour la réalisation rapide et facile de tartellettes rectangulaires / stainless steel kit to make quickly rectangular tartlets.

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

44



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

6200.38N ø 38 cm Ep/T_h 1 mm



**THERMOMÈTRE À SUCRE /
CANDY THERMOMETER**

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

Bain-Marie



CUISEUR BAIN MARIE EN INOX / BAIN-MARIE ST/STEEL COOKER
Sur tous feux y compris l'induction / For all heat sources including induction hobs

3437.16N 1,5 L

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

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

Découpoir Cutter



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

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



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

3323.00N ø 3 à/to 11 cm



BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS
CANNELÉS EN INOX / 9 ROUND FLU-
TED ST/STEEL CUTTERS

3324.00N ø 3 à/to 11 cm

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS

en plastique alimentaire extra-dur
(polyamide renforcé de fibre de verre)
Hauteur 35 mm - Solides et résistants
Monobloc : pas de soudure.
Entretien facile. Passent au lave vaisselle.
Rebords arrondis



BOITE DE 9 RONDS UNIS /
9 ROUND PLAIN CUTTERS

4308.00 ø 2 à/to 10 cm



BOITE DE 9 RONDS CANNELÉS
9 ROUND FLUTED CUTTERS

4307.00 ø 2 à/to 10 cm

BOX OF CUTTERS

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



BOITE DE 9 CARRÉS UNIS
9 SQUARE PLAIN CUTTERS

4304.30 L. 2,8 à/to 9,8 cm



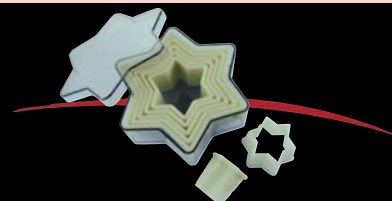
BOITE DE 7 COEUR UNIS /
7 PLAIN CUTTERS "HEART"

4301.00



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

4304.60 5 branches



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

4304.50 6 branches



Kits Les indispensables de la Pâtisserie The Pastry Essentials

KIT N° 1

Kit composé de / composed by :

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

4856.01 sous boîte décor/under decor package

KIT N° 2

Kit composé de / composed by :

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

4856.02 sous boîte décor/under decor package

ELASTOMOULE®



ELASTOMOULE®

SOUPLE ET ANTI-ADHÉSIF

Mousse de silicone alimentaire pur étuvé
+ poudre de métal

Cuisson au four et congélation de -70° à +300°C

Transmission rapide et uniforme de la chaleur

Système breveté

Caramélisation des sucs assurée

Démoulage facile.

NON-STICK SUPPLE TRAY

Pure foodgrade silicone foam + metal powder

Oven cooking and freezing

from -70° to +300°C (-90°F to 580°F)

Quick and homogeneous heat transmission

Patented system

for a better caramelization of juices
and better taste

Perforations R'System® :

Pour une meilleure circulation du chaud et du froid

Cuisson homogène de tous les produits.

sur toute la plaque

Perfect heat convection Homogeneous cooking

on the whole tray



46



6 Meilleurs Ouvriers de France pâtisiers et/ou Champion du Monde de Pâtisserie ont mis leur talent au service des Elastomoules et nous proposent pour chaque moule une recette de pâtisserie classique revisitée de manière originale.

1 fiche-recette est fournie avec chaque moule.

6 MOF Pastry and/or World Champions realize their original pastry recipes in the Elastomoule moulds.

1 recipe card supplied with each Elastomoule.



Elastomoule
COLONNE / COLUMN
Ht 180 x 60 cm

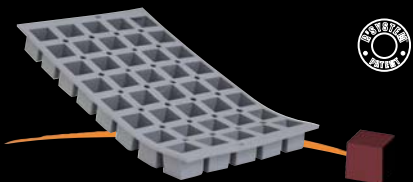
REF: 1900.01B



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

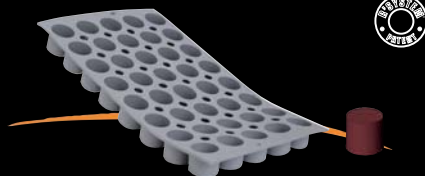


Elastomoule
Petit format
small size
21 x 17,6 cm
REF. xxxx.21



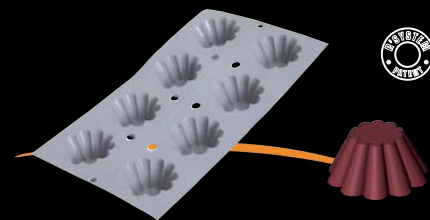
MINI CUBES / MINI CUBES

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



MINI CYLINDRES / MINI CYLINDERS

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



MINI BRIOCHES / MINI BRIOCHES

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

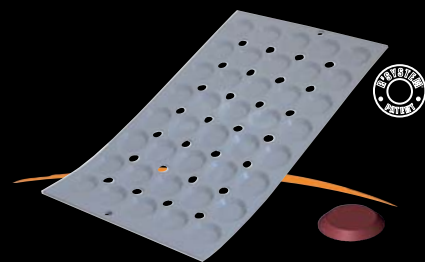


NEW



ELASTO MOULE CROQUANT

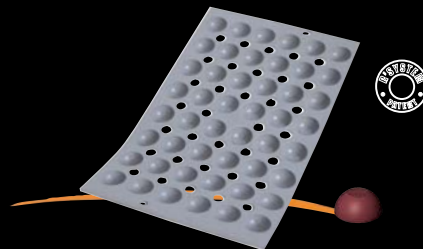
1874.01 8 formes/moulds 4/4
4,85 cl



MINI TARTELETTES / MINI TARTLETS

ø 30 mm H. 4 mm

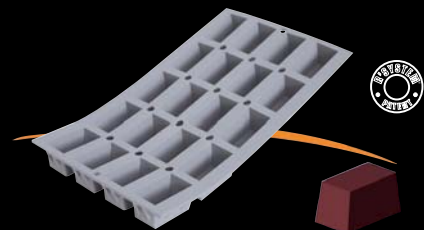
1867.01 30x17,6 cm - 40 pcs



**MINI DEMI SPHERES - FOND PLAT /
MINI HEMISPHERES - FLAT BOTTOM**

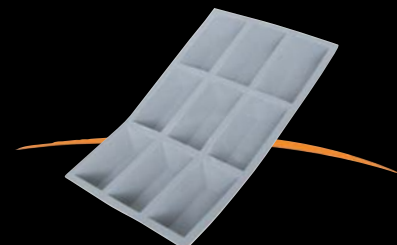
ø 25 mm H. 10 mm

1866.01 30x17,6 cm - 48 pcs



MINI CAKE / MINI CAKES


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

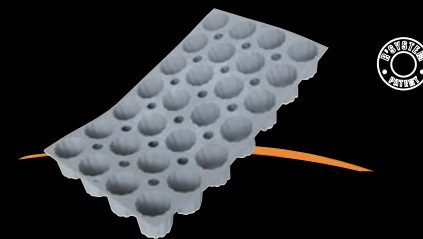


PORTIONS CAKE / PORTIONS CAKES

90 x 48 mm H. 30 mm


1831.01D 30x17,6 cm - 9 pcs

1831.21D 21x17,6 cm - 6 pcs 

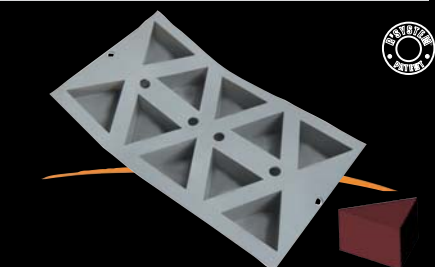


**MINI-CANELÉS BORDELAIS /
MINI-BORDELAIS FLUTED CAKES**

ø 35 mm H. 35mm

1856.01D 30x17,6 cm - 28 pcs 

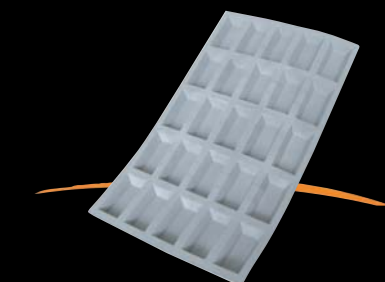
1856.21D 21x17,6 cm - 20 pcs



TRIANGLES / TRIANGLES

66 X 57 mm H. 35 mm


1843.01 30x17,6 cm - 10 pcs

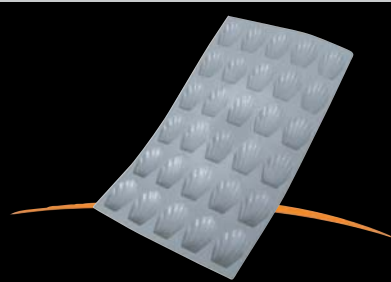


MINI-FINANCIERS / MINI-FINANCIERS

49 x 26 mm - H. 11 mm

1852.01D 30x17,6 cm - 25 pcs


1852.21D 21x17,6 cm - 15 pcs 

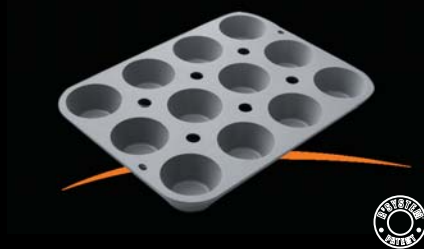


MINI MADELEINE / MINI-MADELEINES


40 x 30 mm - H. 11 mm

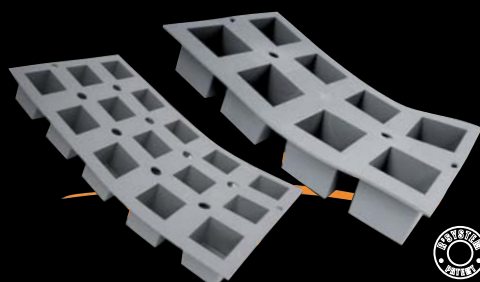
1851.01D 30x17,6 cm - 30 pcs

1851.21D 21x17,6 cm - 20 pcs 



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

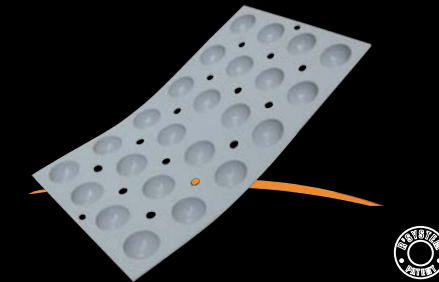
1862.21 ø 46/30 mm H. 24 mm 



ELASTO MOULE CUBE

1861.01 15 petits cubes - L. 35 mm - 4 cl

1836.01 8 cubes - L. 50 mm - 11.5 cl

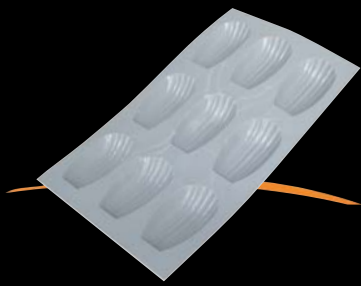


**MINI DEMI-SPHÈRES /
MINI HEMISPHERICAL MOULDS**

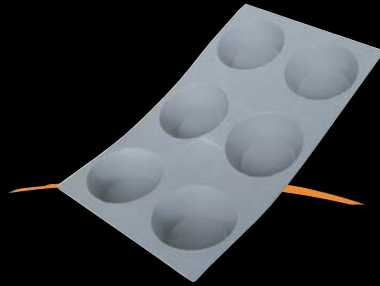
ø 30 mm H. 17 mm

1850.01 30x17,6 cm - 24 pcs

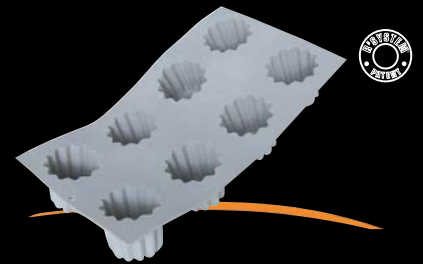




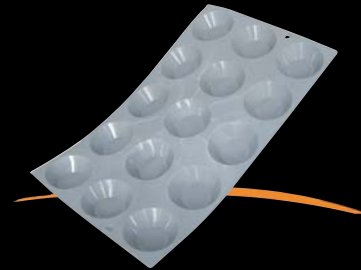
PORTIONS MADELEINES /
80 x 45 mm H. 18 mm
1832.01D 30x17,6 cm - 9 pcs
1832.21D 21x17,6 cm - 8 pcs



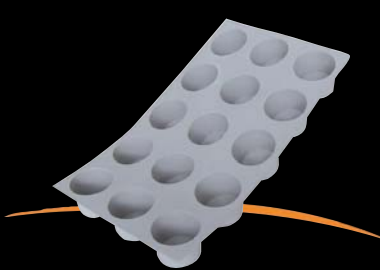
PORTIONS MUFFINS /
ø 74 mm H. 30 mm
1833.01D 30x17,6 cm - 6 pcs
1833.21D 21x17,6 cm - 4 pcs



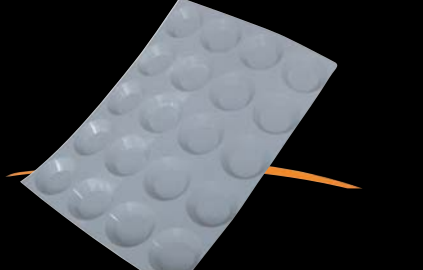
PORTIONS CANELÉS /
BORDELAIS FLUTED CAKES
ø 55 mm H. 50 mm
1834.01D 30x17,6 cm - 8 pcs
1834.21D 21x17,6 cm - 6 pcs



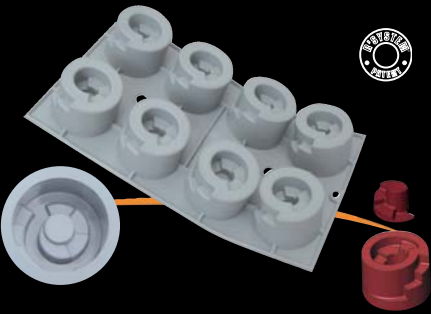
TARTELETTES RONDES /
ROUND TARLETS
ø 50 mm
1859.01D 30x17,6 cm - 15 pcs



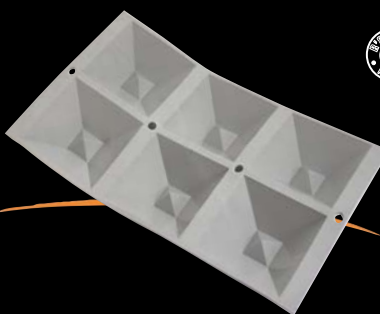
MINI-MUFFIN / MINI-MUFFINS
ø 45 mm H. 30 mm
1858.01D 30x17,6 cm - 15 pcs
1858.21D 21x17,6 cm - 9 pcs



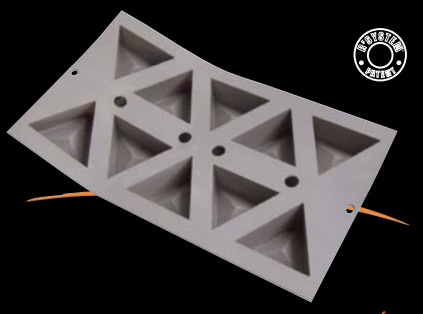
MINI-TARTELETTES / MINI-TARTLETS
ø 45 mm H. 11 mm
1853.01D 30x17,6 cm - 24 pcs
1853.21D 21x17,6 cm - 12 pcs



8 CYLINDRES "ESCALIER"
8 CYLINDERS "STAIRS"
1844.01 ø 60 mm x Ht 50 mm



PORTIONS 6 PYRAMIDES INVERSÉES
6 INVERTED PYRAMIDS
1841.01 8 x 8 x Ht 3,5 cm • 10,5 cl



PORTIONS 10 TRIANGLES INVERSÉS
10 INVERTED TRIANGLES
1840.01 6,6 x 5,7 x Ht 3,5 cm • 5,6 cl

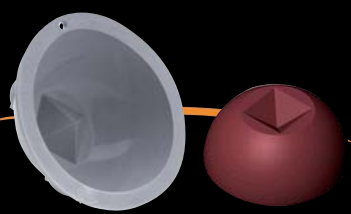
Les modèles avec une partie rentrante dans le moule sont plus particulièrement adaptés pour les préparations froides (mousses, crèmes, flans, aspics, etc.) et permettent de créer des décors originaux.

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

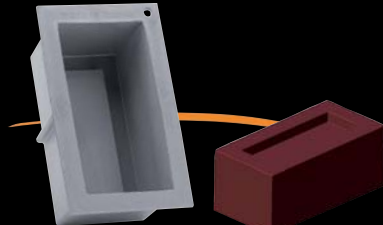
ELASTOMOULE® Single

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

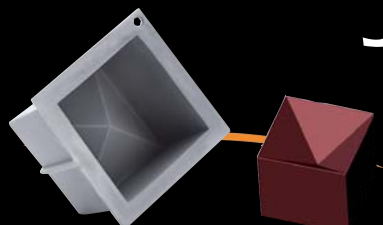
Original shapes for these individual moulds, suitable for all types of preparations Hot, Cold Sweet, Savory. Perfectly shaped with neat edges



DEMI-SPHÈRE /
HEMISPHERICAL MOULD
1872.00 ø 95 mm - 20 cl
moule individuel avec
pyramide rentrante



BRIQUE / BRICK
1871.00 100x50x50 mm - 23 cl
moule individuel avec
partie rentrante



CUBE / CUBE
1870.00 L. 65 mm - 23 cl
moule individuel avec
pyramide rentrante

DESIGN

= Products available in the USA

Moul'flex®

MOUL'FLEX

Plaque/tray 17,5 x 30 cm

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

*Non-stick supple mould
 made of pure foodgrade
 silicone - Black colour
 Easy removal*

Oven cooking (traditional and microwaves), bain-marie cooking and freezing from -40° to +280°C (-40°F to 530°F)



12 MOULES "TRADITION 1900" / 12
 "TRADITION 1900" MOULDS
 Ø 30/40 MM HT 40 MM
 1967.01 Plaque 276 x 176 mm



8 GRANDS CÔNES / 8 BIG CONES
 Ø 55 MM HT 60 MM
 1997.01



24 PETITS CÔNES DECOR / 24
 SMALL CONES DECOR
 Ø 34 MM HT 31 MM
 1997.03



POMPONNETTES RONDES /
 ROUND "POMPONNETTE" CAKES

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



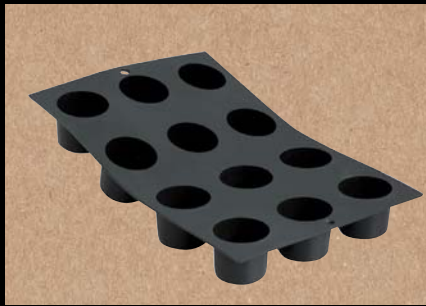
18 MINI-SAVARINS RONDS / 18 SMALL
 ROUND SAVARINS
 Ø 41 MM - HT 12 MM

1963.02



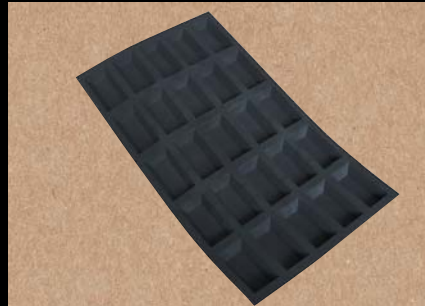
MINI-SAVARINS / SMALL SAVARINS

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



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

1960.01 Plaque 276 x 176 mm



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

1976.02



7 GRANDS FINANCIERS / 7 LARGE
FINANCIER RECTANGULAR CAKES
95 X 42 X HT 10 MM

1976.03 Plaque 295 x 173 mm



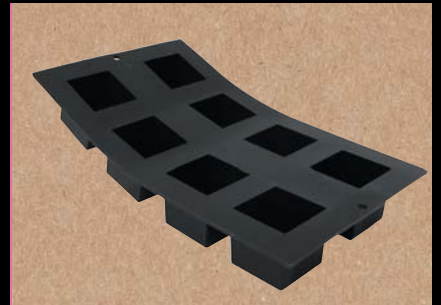
6 DEMI-SPHÈRES /
6 HEMISPHERES Ø 7 CM

1961.01



6 MUFFINS / 6 MUFFINS Ø 7,2 CM

1962.01



8 CUBES 45 mm

1996.01



6 BRIOCHES /
6 FLUTED BRIOCHES Ø 8 CM

1964.01



6 TARTELETTES /
6 ROUND TARTLETS Ø 8,5 CM

1978.01



8 TARTELETTES /
8 ROUND TARTLETS Ø 6,5 CM

1965.01



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

1966.01



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

1979.01



8 CANELÉS BORDELAIS /
8 "BORDELAIS" FLUTED CAKES Ø 5,5 CM

1968.01



6 PYRAMIDES /
6 PYRAMIDS 7 X 7 CM

1969.01



8 CŒURS /
8 "HEARTS" 6,5 X 6 CM

1970.01

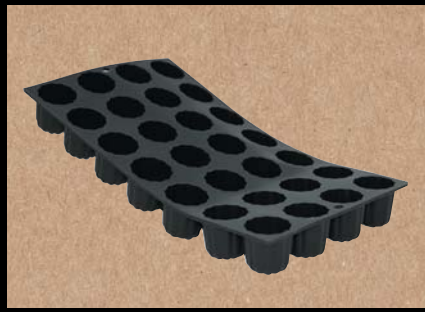


8 CAKES OVALES /
8 OVAL CAKES 6,5 X 4 CM

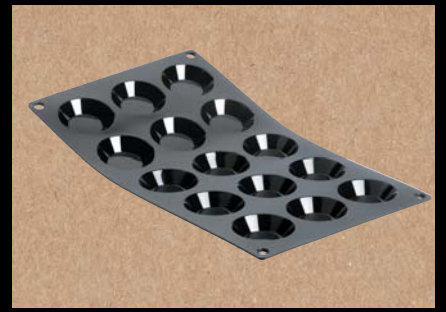
1971.01



9 MINI-CAKES /
9 MINI-CAKES 8 X 3 CM
1976.01



28 MINI-CANELÉS Ø 3,5 CM
28 MINI-"BORDELAIS" FLUTED CAKES
1977.01



15 TARTELETTES /
15 MINI-TARTLETS Ø 5 CM
1975.01



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



MOULE À CAKE /
CAKE MOULD 24 X 10,5 CM
1984.24



TOURTIÈRE CANELÉE /
FLUTED PIE PAN
1980.28 ø28 cm



MOULE À SAVARIN /
SAVARIN MOULD Ø 24 CM
1983.24



TOURTIÈRE RONDE / ROUND PIE PAN
1990.20 ø 20 cm
1990.24 ø 24 cm
1990.26 ø 26 cm



MOULE CŒUR /
"HEART" MOULD
1981.22



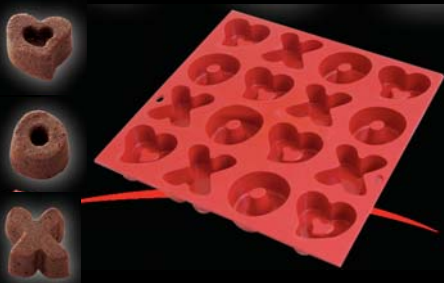
MOULE RECTANGULAIRE /
RECTANGULAR MOULD
1982.28 28,5x25xHt 4 cm



NEW
MOULE 'LA TOUR' / 'TOWER' MOULD
1989.00 26,4 x 16 x Ht 5 cm - 0,8 L.



MOULE À TARTELETTE /
TARTLETS MOULD
1980.08 ø8 cm
1980.10 ø10 cm
1980.12 ø12 cm



16 PETITS GÂTEAUX X O CŒUR /
16 SMALL CAKES X O HEART
1949.00 Plaque / Tray 21 x 21 cm



LOT DE 6 MOULES CUP CAKES EN SILICONE / SET OF 6 SILICONE CUP CAKES MOULDS

1985.05 ø 5 cm - Ht 2,4 cm
1985.07 ø 7 cm - Ht 3,2 cm

Idéal pour les muffins, cakes salés ou sucrés,
pannacottas, moelleux chocolat, crèmes ren-
versées,... / Perfect for muffins, savory or sweet
cakes, pannacottas, chocolate cakes, custards,...





52

PÂTISSERIE & TRAITEUR, COULEUR FAUCHON

MOULE ROSE MAGENTA
aux couleurs de la marque FAUCHON
> Livré avec deux recettes
des Chefs FAUCHON,
une sucrée et une salée.
Souple et Anti-adhésif
Démoulage facile
Silicone alimentaire pur étuvé
Cuisson au four, au bain-marie
et congélation de -40° à +260°C
Plaque 17,5 x 30 cm

PINK FAUCHON MOULD
> Delivered with two recipes
from FAUCHON'S own Chefs,
savory and sweet.
Non-stick supple mould
made of pure foodgrade silicone
Oven or bain-marie cooking and freezing
from -40° to +260°C (-40°F to 500°F)
Easy removal
Tray 17,5 x 30 cm



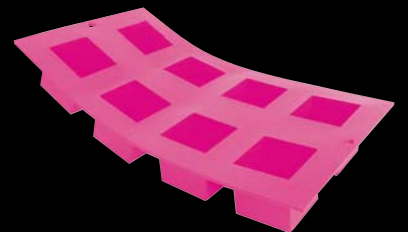
**FAUCHON
COLONNE /
COLUMN**
Ht 180 x 60
cm
1950.00F



**9 MADELEINES /
9 MADELEINES**
1950.02 7,5 x 4,5 cm UC : 6 pcs



**6 MUFFINS /
6 MUFFINS**
1950.01 ø7,2 cm UC : 6 pcs



**8 CUBES /
8 CUBES**
1950.16 4,5 cm UC : 6 pcs



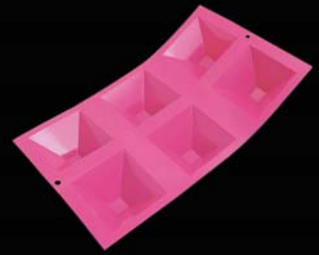
9 MINI-CAKES /
9 MINI CAKES

1950.04 8 x 3 cm UC : 6 pcs



15 TARTELETTES /
15 MINI-TARTLETS

1950.10 ø4,5 cm UC : 6 pcs



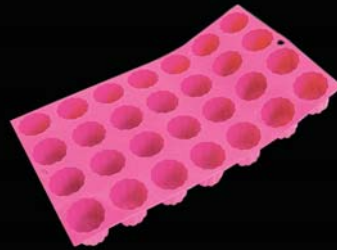
6 PYRAMIDES /
6 PYRAMIDS

1950.09 7 x 7 cm UC : 6 pcs



30 MINI-MADELEINES /
30 MINI-MADELEINES

1950.05 4 x 3 cm UC : 6 pcs



28 MINI-CANELÉS BORDELAIS /
28 MINI-BORDELAIS FLUTED CAKES

1950.07 ø3,5 cm UC : 6 pcs



6 BRIOCHES /
6 FLUTED BRIOCHES

1950.06 ø8 cm UC : 6 pcs



MOULE CAKE /
CAKE MOULD

1950.11 24 x 10,5 cm UC : 6 pcs



8 PETITS CŒURS /
8 SMALL HEARTS

1950.03 6,5 x 6 cm UC : 6 pcs



MOULE CŒUR /
"HEART" MOULD

1950.12 21,8 x 20,8 cm UC : 6 pcs

LE PETIT CŒUR POUR 2 /
SMALL HEART FOR 2

1950.14 16 x 16 x 4 cm UC : 6 pcs



8 CANELÉS /
8 BORDELAIS CAKES

1950.08 ø5,5 cm UC : 6 pcs



PLAQUE DE 20 MINI-CŒURS /
TRAY WITH 20 MINI-HEARTS

1950.15 3 x 3 x 1,5 cm UC : 6 pcs



COFFRET "CŒUR" FAUCHON /
"HEART" BOX

1950.22 UC : 1 pc
1 Plaque de 8 Petits Cœurs / 1 Grand moule Cœur / 4 recettes FAUCHON
8 small Heart-shaped moulds / Big Heart-Shaped mould / 4 corresponding recipe cards



54 Le COUPE-TRANCHE par DE BUYER *The slicer by de Buyer*

PROFESSIONNEL

En acier inoxydable et polymères composite.
Lame de qualité professionnelle fabriquée à Thiers.
Technique inspirée de notre modèle professionnel.

EFFICACE – un tranchant parfait

PROFESSIONAL

Stainless steel and composite polymers - Blade produced in Thiers, the French famous town specialized in professional cutlery.

Technique inspired from our professional model
EFFICIENT – perfect cutting edge



TRANCHANT PARFAIT

grâce à la lame en V et son angle de coupe à 19,3°

Perfect cut

Thanks to the V-blade and its angle 19,3°

RÉGLAGE PRÉCIS

jusqu'à 5 mm avec la mollette

Precise thickness adjustment

until 5 mm thick



MICRO-DENTELURES

Tranche facilement les fruits/légumes les plus mous ou à peau

Micro-serration

Easy cut of all fruits/vegetables also those with skin, even the softest ones.

PRISE EN MAIN SÛRE

grâce à la poignée ergonomique anti-glisse en silicone

Ergonomic nonslip handle

Manuel d'utilisation inclus


Owners' manual included

ENCOMBREMENT MINIMUM LORS DU RANGEMENT
EASY STORAGE WITH A MINIMUM SPACE



POUSOIR PROTECTEUR
PROTECTIVE PUSHER



COUPE-TRANCHE KOBRA 19,3° V COMPLET AVEC POUSSOIR
COMPLETE SLICER KOBRA 19,3° V WITH PUSHER 

- 2011.00 Noir / Black
- 2011.10 Blanche / White
- 2011.20 Vert / Green
- 2011.40 Rouge/ Red
- 2011.50 Rose fushia / Pink



 = Products available in the USA

La Mandoline Swing

DESIGN



LA MANDOLINE SWING

ROBUSTE ET PROFESSIONNELLE

Conception et design par le bureau R&D de Buyer

En inox et polymères composites Lames et peignes en acier coutellier.

COMPACTE Pied arrière repliable pour le rangement

PRATIQUE Simplicité de réglage de la hauteur de coupe

EFFICACE / EFFICIENT

Coupe facile et nette. Large contenance de la trémie

MULTIFONCTIONS

Rondelles lisses ou ondulées, coupes Juliennes, coupe gauffrée.

Réglage précis de la hauteur de coupe jusqu'à une épaisseur de 10 mm.

SÛRE Chariot et poussoir protecteur fournis

ROBUST AND PROFESSIONAL

Designed and conceived by de Buyer R&D

Mandoline made of stainless steel and polymer composite

Blades made of high-quality cutlery stainless steel

COMPACT Easy to handle - Folding upper foot for storage

PRACTICAL Easy inserting of the blades on the side

EFFICIENT Easy and precise cut Large capacity of the receptacle

MULTICUTS Julienne cuts, waffle cut, slice or crinkle cuts.

Precise and easy thickness adjustment until a 10-mm thickness.

SAFE Slider and protective pusher included

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

Système de double lame et double peigne :

un seul accessoire offre 2 utilisations :

- lame lisse et lame ondulée
- double Peigne Julienne

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

Double-blades system :

one single accessory for 2 uses :

- Straight blade and serrated blade
- double Julienne blade

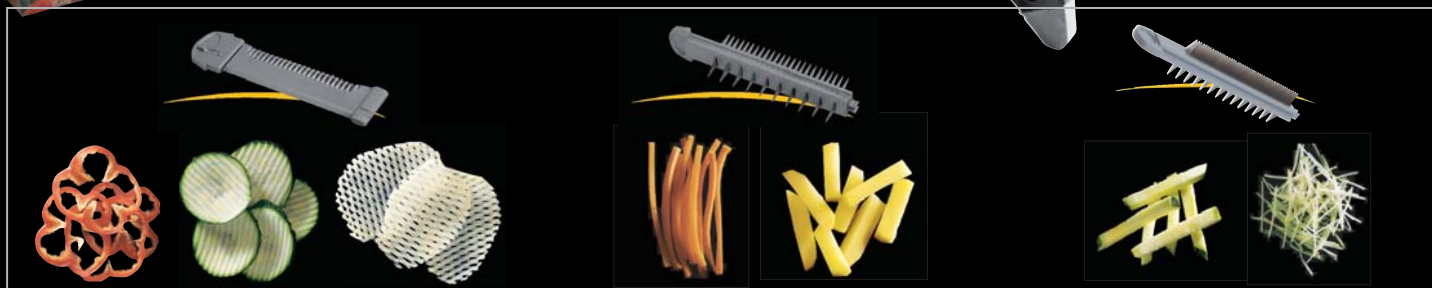
Easy inserting of the blades on the side

Pied anti-dérapant / Nonslip safety feet

Rampe gauffrée pour un glissement parfait / Stick resistant guide plate for smooth motion

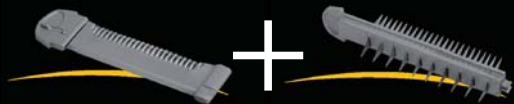
Manuel d'utilisation et DVD inclus
Owners' manual and DVD included

56





**MANDOLINE SWING COMPLÈTE AVEC CHARIOT ET POUSSOIR /
COMPLETE MANDOLINE SWING WITH SLIDER AND PUSHER**



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

- | | | |
|---------|-------------------|--|
| 2015.00 | Noir/black | |
| 2015.20 | Vert/green | |
| 2015.30 | Orange | |
| 2015.40 | Rouge/red | |
| 2015.60 | NEW Fushia | |



Livrée avec 1 double lame horizontale (lisse et ondulée) et 2 double-peignes Julienne 4-10 mm et 2-7 mm dans leur boîte de rangement / Delivered with 1 double horizontal blade (straight and serrated) and 2 double Julienne blades 4-10 mm and 2-7 mm in their storage box.

- | | |
|---------|-------------------|
| 2015.01 | Noir/black |
| 2015.21 | Vert/green |
| 2015.31 | Orange |
| 2015.41 | Rouge/red |
| 2015.61 | NEW Fushia |



La Mandoline ^{Slicing} PRO

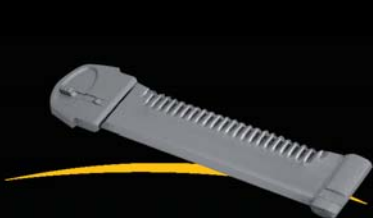
AVEC PROTECTION ANTI-BACTERIENNE
ANTIMICROBIAL PROTECTION

2015.51 Grise/grey

La protection anti-microbienne empêche la prolifération de bactéries. Intégrée pendant le processus de fabrication, cette technologie ne remplace pas les nettoyages habituels, mais elle fournit une protection anti-bactérienne continue garantissant une meilleure hygiène.

The antimicrobial protection is built-in to products during manufacturing to provide continuous antimicrobial product protection.

**ACCESSOIRES
Accessories**



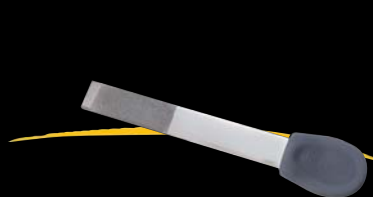
Double lame horizontale (lisse et ondulée) / Double horizontal blade (straight and serrated)

2015.96



Double-peigne Julienne 4 - 10 mm / Double Julienne blade 4 - 10 mm

2015.92



Aiguseur "Diamond" en inox pour lames de mandoline/ "Diamond" st/steel sharpener for Mandoline blades

2012.80



Double-peigne Julienne 2 - 7 mm / Double Julienne blade 2 - 7 mm

2015.93

livrée dans boîte de rangement pour 2 double-peignes / 2015.93 delivered with the storage box for 2 double Julienne blades.



PRÉSENTOIR/DISPLAY

2015.99

670 x 270 x 1650 mm
Cont: 8 Mandolines

19.3° VIPER[®]

MANDOLINE

J
DESIGN



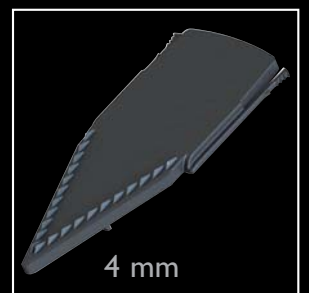
LA MANDOLINE VIPER

58



la plus compacte
la plus facile
la plus efficace

*ultra-compact
ever easier
ultra-effective*



TRANCHES,
CUBES,
LOSANGES
JULIENNES

SLICE,
DICE,
DIAMOND
JULIENNE





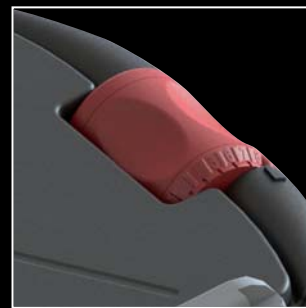
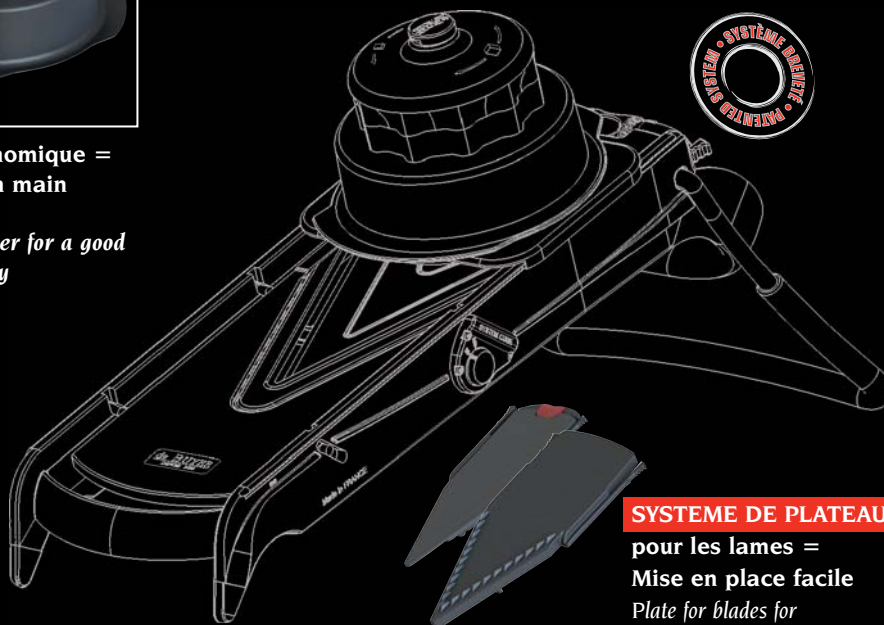
poussoir équipé du **CONTRÔLE DE ROTATION**
= des coupes cubes et losanges
plus faciles et régulières
Pusher equipped with the rotation control system = regular
and easy dice and diamond cuts

poussoir ergonomique =
bonne prise en main

SÉCURITÉ

Ergonomic pusher for a good
grip and security

**Manuel
d'utilisation &
DVD inclus
Owners' manual
& DVD included**



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



SYSTEME DE PLATEAU
pour les lames =
Mise en place facile
Plate for blades for
easy and fast setting



TRANCHANT PARFAIT

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



SYSTEME CUBE

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



BOÎTE DE RANGEMENT

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

LA MANDOLINE VIPER / COMPLETE MANDOLINE VIPER

REF. 2016.00

Composition :

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

Composition :

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



PRÉSENTOIR/DISPLAY
Cont.: 8 Mandolines VIPER
REF 2016.99
dim.67x30x164 cm

= Products available in the USA

La Mandoline

ULTRA

DESIGN



Rampe alvéolée pour un **MEILLEUR GLISSING**
Stick resistant guide plate for smooth motion

SYSTÈME DE DOUBLE LAME
un seul accessoire offre 2 utilisations :
• Lame lisse et lame ondulée
Mise en place facile
Double-blades system :
one single accessory for 2 uses :
• Straight blade and serrated blade

SÉCURITÉ TOTALE et
bonne prise en main grâce
au poussoir ergonomique
TOTAL SAFETY and easy to grip thanks to the ergo-
nomic pusher

60

TRANCHE,
COUPE
GAUFRÉE &
ONDULÉE
CUBE,
LOSANGE,
JULIENNE

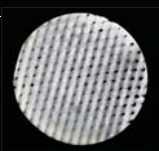
SLICE,
SERRATED &
WAFFLE CUT
DICE,
DIAMOND
JULIENNE



RANGEMENT COMPACT
Support de lames Julienne
encastré sous le châssis :
aucun accessoire perdu ou mal rangé.
COMPACT STORAGE
The stand for the Julienne blades
is fitting under the body :
the accessories are always properly stored.

Pied repliable anti-
dérapant / Nonslip
safety foot - folding

**mécanisme
COUPE-CUBE
intégré
Integrated
CUBE SYSTEM**



2 mm



Salpicon

4 mm



Brunoise


10 mm



Matignon




LA MANDOLINE ULTRA STANDARD / STANDARD MANDOLINE ULTRA

REF. 2012.00 



- 1 double lame horizontale : lisse et ondulée
- 3 peignes Julienne : 2 mm / 4 mm / 10 mm
- poussoir plastique et chariot
- 1 double horizontale blade - straight and serrated
- 3 Julienne blades 2, 4 and 10 mm
- Plastic pusher and slider

LA MANDOLINE ULTRA 2.0 'DELUXE' AVEC CONTRÔLE DE LA ROTATION / WITH ROTATING CONTROL SYSTEM


REF. 2012.30 



- Rampe avec revêtement spécial pro glisse
- 1 double lame horizontale SANTOKU: lisse et ondulée
- 3 peignes Julienne : 2 mm / 4 mm / 10 mm + boîte de rangement
- Système contrôle de la rotation: ensemble chariot avec butée + poussoir inox avec encoches
- Special 'pro slide' coating on the upper plate
- 1 double horizontale blade SANTOKU - straight and serrated -
- 3 Julienne blades 2, 4 and 10 mm + storage box
- Rotating control system: slider with stop and st/steel pusher with notches.

La Mandoline ^{DeLuxe}
ULTRA

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

REF. 2012.40 



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

La Mandoline ^{Master}
ULTRA


ACCESSOIRES Accessories



Peignes Julienne / Julienne blades

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



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



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



Poussoir plastique / plastic Pusher
2015.59




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



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



ENSEMBLE POUSSOIR EXTRA-LONG
Pour les fruits ou légumes longs. Pour les coupes allongées. Frites géantes - Bâtons de carottes - Chips de courgettes - Tagliatelles de légumes, - etc.
EXTRA-LONG PUSHER for long vegetables
Perfect for long fruit and vegetables and very long cutting shapes. Extra large chips - carrots sticks - Zucchini crisps - Tagliatelles of potatoes, cucumber or zucchini - etc.
2012.55 

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

2012.89 livrée vide/delivered empty














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

CUBES/DICES LOSANGES/DIAMONDS

10 mm 7 mm 4 mm 2 mm

10 mm 4 mm 2 mm

													
---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

REF	2016.00	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-----	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

IPER

MANDOLINE



REF	2012.00	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-----	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

La Mandoline

ULTRA

Poussoir polymères / Plastic pusher
3 lames/blades Julienne



REF	2012.30	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-----	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

La Mandoline

deluxe
ULTRA

Poussoir inox avec contrôle de la rotation
Steel pusher with rotating control system
3 lames/blades Julienne



REF	2012.40	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-----	---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

La Mandoline

Water
ULTRA

Version Deluxe 2.0 + poussoir long/long
pusher + 6 Julienne 2/3/4/5/7/10mm
+ aiguiser/sharpenner



REF	2015.00	2015.20	2015.30	2015.40	2015.60	2015.01	2015.21	2015.31	2015.41	2015.61			
-----	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	--	--	--

La Mandoline

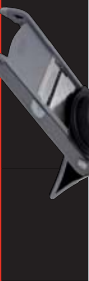
Swing



Version avec 1 double Julienne
with 1 double Julienne
4/10 mm

Version avec 2 double
Julienne (with 2 doubles
Julienne
4/10 mm
2/7 mm

REF	2015.51	2011.00	2011.10	2011.20	2011.40	2011.50	2015.01	2015.21	2015.31	2015.41	2015.61		
-----	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	--	--



Mandoline Swing PRO
avec protection anti microbienne
with antimicrobial protection

REF	2011.00	2011.10	2011.20	2011.40	2011.50								
-----	---------	---------	---------	---------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--

KOBRA

slicer



MADE IN
FRANCE



Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présentés dans ce catalogue ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.
 All texts, information, characteristics and photographs in this catalogue are for information only and are not warranted. We disclaim liability in event of inaccuracy thereof. We reserve the right to make any changes thereto without prior notice.

REF.	Page	REF.	Page	REF.	Page	REF.	Page
0237	40	2609	27	4121	27	5291	23
0816	23	2610	26	4129	38	5293	23
1831	47	2612	29	4182	19/25	5303	24
1832	48	3006	42	4200	17/19/27	5356	40
1833	48	3014	43	4260	31	5357	40
1834	48	3023	42	4270	33	5358	40
1836	47	3040	43	4271	33	5363	37
1840	48	3091	43	4272	33	5521	22
1841	48	3093	43	4275	33	5540	22
1843	47	3099	43	4280	35	5610	21
1844	48	3122	24	4281	35	5612	21
1845	47	3125	42	4282	35	5612	21
1850	47	3130	26	4283	35	5613	21
1851	47	3133	42	4284	35	5614	21
1852	47	3141	26	4285	35	5615	21/24
1853	48	3142	26	4285	35	5630	6
1856	47	3143	26	4286	35	5634	6
1858	48	3144	26	4301	45	5635	6
1859	48	3150	26	4304	45	5651	21
1861	47	3150	26	4307	45	5664	21
1862	47	3206	42	4308	45	6200	44
1866	47	3240	36	4336	39	6206	17
1867	47	3242	36	4344	37	6224	17
1868	47	3250	36	4347	39	6230	17
1869	47	3314	45	4348	39	6232	17
1870	48	3323	45	4356	41	6236	17
1871	48	3324	45	4357	37	6241	17
1872	48	3329	8/24	4361	40	6242	17
1873	47	3350	36	4362	40	6247	17/24
1874	47	3352	36	4409	27	6406	18
1899	40	3353	30	4441	25	6406	19
1949	51	3354	36	4604	36	6424	18
1950	52/53	3358	38	4636	23	6430	18
1960	50	3361	37	4638	27	6436	18
1961	50	3370	36	4670	40	6441	18
1962	50	3372	36	4720	27	6442	18
1963	49	3373	36	4740	41	6445	19
1964	50	3437	44	4745	41	6447	19
1965	50	3441	25	4766	41	6450	19
1966	50	3449	25	4782	40	6462	19
1967	49	3454	15	4788	23/27	6463	19
1968	50	3456	15	4789	9/27	6464	19
1969	50	3459	5	4793	41	6465	19
1970	50	3468	15	4807	41	6466	19
1971	50	3491	5	4809	24	7664	25
1975	51	3493	5	4815	42	8126	25
1976	50	3494	5	4816	27	8136	40
1976	51	3495	5	4826	42	8137	40
1977	51	3496	5	4827	36	8140	25
1978	50	3565	36	4840	40	8161	37
1979	50	3706	10/11	4843	41	8183	25
1980	51	3709	10/17/18	4844	41	8185	24
1981	51	3718	10	4856	45	8190	14
1982	51	3724	10/11	4858	41	8237	40
1983	51	3730	10	4863	39	8312	7
1984	51	3736	10	4878	41	8338	9
1988	15	3740	11	4882	27	8339	8
1989	51	3741	11	4884	44	8341	9
1990	51	3742	11	4885	27	8342	9
1994	51	3743	11/24	4891	41	8343	9
1996	50	3750	13	4921	27	8344	9
1997	49	3750	14	4931	37	8346	8/24
1999	49	3751	13	4933	37	8347	8
2011	55	3752	13	4934	37	8348	8
2012	61	3753	13	4935	37	8348	9
2015	57	3754	13	4937	37	8349	8
2016	59	3900	44	5020	23	8350	40
2040	27	3905	42	5023	23	8352	6
2111	39	3906	42	5030	24	8353	6
2111	39	3912	43	5032	24	8355	6
2112	39	3937	42	5050	23	8359	5/6/19/25
2113	39	3941	42	5051	23	8360	5
2113	39	3942	42	5114	24	042016	43
2114	39	3943	42/44	5130	22	042032	43
2115	39	3989	42	5290	23		
2130	39	4112	5/9/24				

LES PRÉSENTOIRS / THE DISPLAYS



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

3900.00 Assortiment de cercles-tasseur-film.
Selection of rings-film-pusher.
voir page 44 / see page 44



**PRESENTOIR DE COMPTOIR
COUNTER DISPLAY**

UNIVERSAL CORE CONCEPT
L. 29 cm x 20 cm x Ht 35 cm

2612.12 Composition de base :
6 Corers 2612.01 ø 13 mm
6 Corers 2612.02 ø 20 mm
6 Corers 2612.03 ø 30 mm



**PRESENTOIR SPECIAL PÂTISSERIE /
PASTRY DISPLAY**
REF. 5000.B4

**PLV DE COMPTOIR
INFO PRODUITS
PRODUCT INFORMATION**

24 x 16 cm



3706.98 AFFINITY
3706.98 CHOC INDUCTION
02.2012 LA MANDOLINE ULTRA
3491.98 TWISTY



**KAKÉMONOS
MINERAL B**

10.5603 60 X 40 cm
RECTO VERSO
avec 2 oeillets pour accroche



**PLV RAPPEL DE MARQUE
DE BUYER**

Plaque inox à poser
St/steel plate brand recall

10.0002 9 x 7 cm



**ELASTOMOULE
COLONNE / COLUMN**

1900.01B
Ht 180 x 60 cm

**FAUCHON
COLONNE / COLUMN**

1950.00F
Ht 180 x 60 cm

LES PRÉSENTOIRS / THE DISPLAYS



PRÉSENTOIR 2 m
Fourni complet avec étagères et crochets
Étagères amovibles
Éclairage fronton et étagères (220 V)
DISPLAY 2 m
delivered with 2 removable shelves and hooks.
Lighted (220 V)

5000.B3
100 x 40 x HT 200 cm

Nous consulter pour connaître les conditions de mise en dépôt des présentoirs.

Consult us to know the conditions to have a display at disposal in your shop.



**PRÉSENTOIR /DISPLAY
FRENCH COLLECTION**
REF : 5000.09

Encombremment au sol
60 x 60 cm - Ht 2 m
Avec écran video / With video screen



**PRÉSENTOIR/DISPLAY
La Mandoline VIPER**
2016.99



**PRÉSENTOIR/DISPLAY
La Mandoline SWING**
2015.99

**PRÉSENTOIR
MINERAL
B ELEMENT**
REF : 5000.08
Encombremment au sol
64 x 64 cm
Livré avec :
- video
-leaflets

**MINERAL DISPLAY
Column**
Delivered with :
- video
- Leaflets



**PRÉSENTOIR/DISPLAY
La Mandoline ULTRA**
2012.99

PROform

Arts de la table • Design • Décoration



LA PÂTISSERIE COMME UN PRO

Lorsque les ustensiles de pâtisserie pour professionnels passent dans la cuisine de monsieur tout le monde, cela donne **Le Tube**, une innovation du fabricant français De Buyer. Finies les manipulations hasardeuses avec les poches pâtissières grâce à cet ustensile particulièrement facile à utiliser. Son réservoir transparent se remplit aisément et la poignée ergonomique actionne le piston d'une simple pression. Autre plus value technique, une molette de réglage détermine la dose exacte pour des préparations précises. Très simple alors de dresser des petits fours sur une plaque, de remplir les alvéoles d'un moule à pâtisserie ou de doser des mousses dans des verrines. D'autant plus facile que Le Tube est doté de deux douilles pour encore plus de fantaisie. À noter qu'il est également prévu des réservoirs de rechange vendus séparément pour un stockage de plusieurs préparations au frais.

DE BUYER Série « Fibre », Karbon 1



Version monobloc

Beau design et légèreté

- Santoku (trancheur) : 175 €
- Couteau d'office : 139 €
- Couteau universel : 99 €
- Couteau de chef : 175 €

Cette première gamme de couteaux de cuisine, déclinée par un spécialiste de l'équipement professionnel.

Les questions à se poser avant de choisir (et nos réponses !)

■ **Dépassée, la tôle d'acier ?** Compatible avec l'induction, elle est de retour en cuisine. Sain, inusable et bon marché, ce matériau sans revêtement, et donc sans produit chimique, n'a pas son pareil pour saisir et griller, car il chauffe vite et supporte de hautes températures. Seul inconvénient, il doit être "culotté" pour ne plus attacher.

■ **Attachante, la fonte ?** Généralement émaillée, la fonte d'acier ne raye pas les plaques en vitrocéramique ou à induction. Inaltérablement, elle assure une cuisson parfaite et saisissez vos légumes.

Grills

Cuisson saine assurée, saveur



1 Le plus robuste

Cuisine Actuelle
Découvrez bien plus que des recettes

4 Le plus épuré



TAVOLA

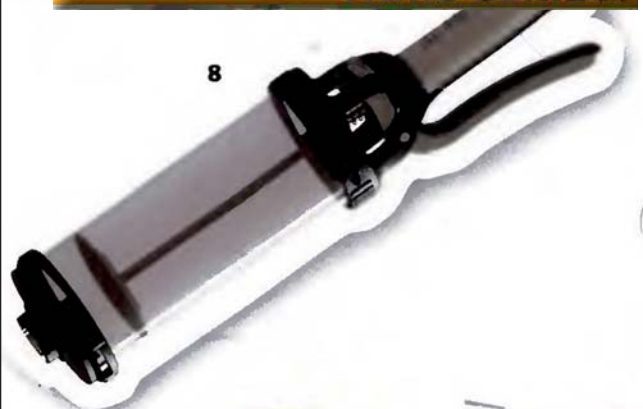


Heiss: Eisenpfanne Mineral B von de Buyer

Eine Eisenpfanne von de Buyer gehört mit zum Besten. Das 1830 gegründete französische Unternehmen stellt Pfannen aus gewalztem Eisen her, die sich für alle Herdarten eignen. Eisen ist ein 100 % natürliches mineralisches Material und wird bei de Buyer in umweltfreundlichen Herstellungsverfahren zu hochwertigen Pfannen verarbeitet. Die Schutzbehandlung erfolgt auf biologischer Bienenwachsbasis und es werden keine chemischen Zusatzstoffe verwendet. Die Pfanne «Mineral B Element» wird sehr heiss, brät die Lebensmittel schnell an, sodass Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. Je mehr die Pfanne benutzt wird, desto besser gart sie.
www.debuyer.com

100 recettes de saison
Régal
HORS-SÉRIE

8



De Buyer international

« Ce qui plaît aux hommes chez nous, c'est la gamme de poêles Minérale B Element, qui se sont dotés récemment d'une poignée amovible. De Buyer est le seul fabricant à faire de la tôle, qui représente une grosse part de marché. C'est le produit idéal pour griller, saisir et dorer, et elle est surtout destinée à cuire la viande dans un premier temps. Son seul défaut : elle est lourde et rouille à la longue, ce qui n'enlève pas sa qualité pour la cuisson. Mais comme aujourd'hui les hommes cuisinent de plus en plus, et notamment la viande, ils sont attirés par ce type de produit venant de l'univers professionnel. La clientèle qui achète cette poêle en tôle est plutôt « bobo », écologiste, et elle tient compte de l'aspect santé ou de la préservation du goût des aliments ».



Romain Duron

"What men like with us is the range of Minérale B Element pans which has recently added removable handles. De Buyer is the only manufacturer to make sheet metal, which represents a big share of the market. It is the ideal product to grill, seal, brown, and it is essentially intended for cooking meat first. Its only drawback: it is heavy and it does get rusty in the long run, which does not alter the quality of the cooking. But since today men cook more and more often, and especially meat, they are attracted by this type of product originating from the professional world. Customers who buy this sheet pan are rather "bobo", eco-friendly and always take into account the health side or the preservation of the taste of the food".

Table & cadeau

L'art de vendre, du culinaire à la déco

De Buyer

Lancement de la ligne French Collection composée de casseroles, sauteuses, faitouts et poêles à queues, anses et pontets à l'effigie des monuments parisiens. Elle se divise en deux gammes : Mont Bleue, soit des casseroles, poêles, sauteuses et faitouts en inox multicouches et La parisienne, qui compte trois poêles en aluminium avec un revêtement anti-adhésif multicouche.

Prix de vente conseillé : poêles (ø 28 cm) 119 €, (ø 24 cm) 125 €, faitout avec couvercle (ø 24 cm) 209€, casseroles (ø 14 cm) 99 €, (ø 18 cm) 115 €, (ø 20 cm) 129 €.



avec une décoration empreinte supplémentaire.

SAVEURS



- est le nom savant... 3/ C'est de saison Cette année, les soupes se dégustent façon take away à la maison ou au bureau. Onctueuses et généreuses, elles font la part belle aux légumes et aux associations gourmandes. Serez-vous plutôt tomate mascarpone, petit pois ricotta, courgette fromage frais, poireon touche de crème ou carotte cumin ? *My Soupe, Sobobo, 2,80 € (340ml).*
- 4/ 95 % d'ingrédients naturels Ce...
- 5/ Baux souvenirs Isabelle, vigneronne, s'est improvisée cantinière à l'heure des vendanges, pour nourrir ses employés saisonniers. En sortant de table et avant de retourner au travail, il n'était pas rare qu'on lui demande de noter sur un papier la recette du plat du jour. De ces échanges est né ce joli livre qui, outre les recettes d'Isabelle, offre un...
- 6/ Happening Les moulins à sel et poivre ne restent plus dans la cuisine. Tournez-les et regardez la mosaïque de couleurs évoluer sous vos yeux. *Moulins avec mécanisme en céramique, Remember, 39€ les 2 (16 x 4,5 cm).*
- 7/ Ustensile capital La tour Eiffel est à portée de main avec cette poêle en Inox multicouches. *French collection Mont Bleu, De Buyer, 95 € (ø 28 cm).*
- 8/ Tout en un Dans cette boîte à surprise se cache un pilon. un bol...

KOCHSCHULE

Die neue Lust am Kochen!

im Soehnle-Onlineshop unter <http://shop.soehnle.de> für 39,99 Euro erhältlich.



Dosieren, füllen und garnieren

Mit Le Tube bietet de Buyer ein Gerät an, das einen Spritzbeutel in all seinen Anwendungsgebieten ersetzen kann. Im Gegensatz zu diesem Küchenklassiker ist Le Tube jedoch auch für ungeübtere Hobbyköche und -konditoren sofort benutzbar. Behälter befüllen, gewünschte Tülle einsetzen und Menge per Drehregler einstellen, und los geht's. In optionalen Ersatzbehältern mit luftdichtem Deckel lassen sich Cremes auch komfortabel aufbewahren. Mit gut 100 Euro ist der Alleskönner allerdings auch erheblich teurer als ein herkömmlicher Spritzbeutel. (www.debuyer.fr)

Aujourd'hui en France

La mandoline qui « joue » dans tous les sens

Amis musiciens, une mandoline, c'est aussi un instrument de cuisine qui sert à couper fin et régulier. Une planche munie d'une lame sur laquelle on glisse les légumes pour en faire des tranches. Le fabricant lorrain De Buyer va plus loin que son dernier modèle



Maxi



Garnir, décorer... La poch à douille, pas simple à maîtriser mais indispensable. En silicone, elle est plus facile à manier et à laver ! Poch silicone + 2 douilles, De Buyer...

AVANT-APRÈS RELOOKONS NOS BASIQUES! DECORATION

ELLE DÉCO IDÉES CUISINES F





Elle n'est pas seulement une des plus belles merveilles du monde. Mais également une femme merveilleuse. Pour nous, c'est l'emblème de notre Made in France.

"This is not only one of the most beautiful wonders of the world, she is also a wonderful woman... for us, she stands for everything that our Made in France label represents."

DE BUYER INDUSTRIES

FAYMONT - BP 70002

F-88340 LE VAL D'AJOL

TEL: +33 (0)3 29 30 66 12

Fax: +33 (0)3 29 30 60 03

www.debuyer.com

info@debuyer.com

RC EPINAL B - SIRET 403 467 574 00014



de BUYER®

DEPUIS 1830