

Manufacture



de Buyer

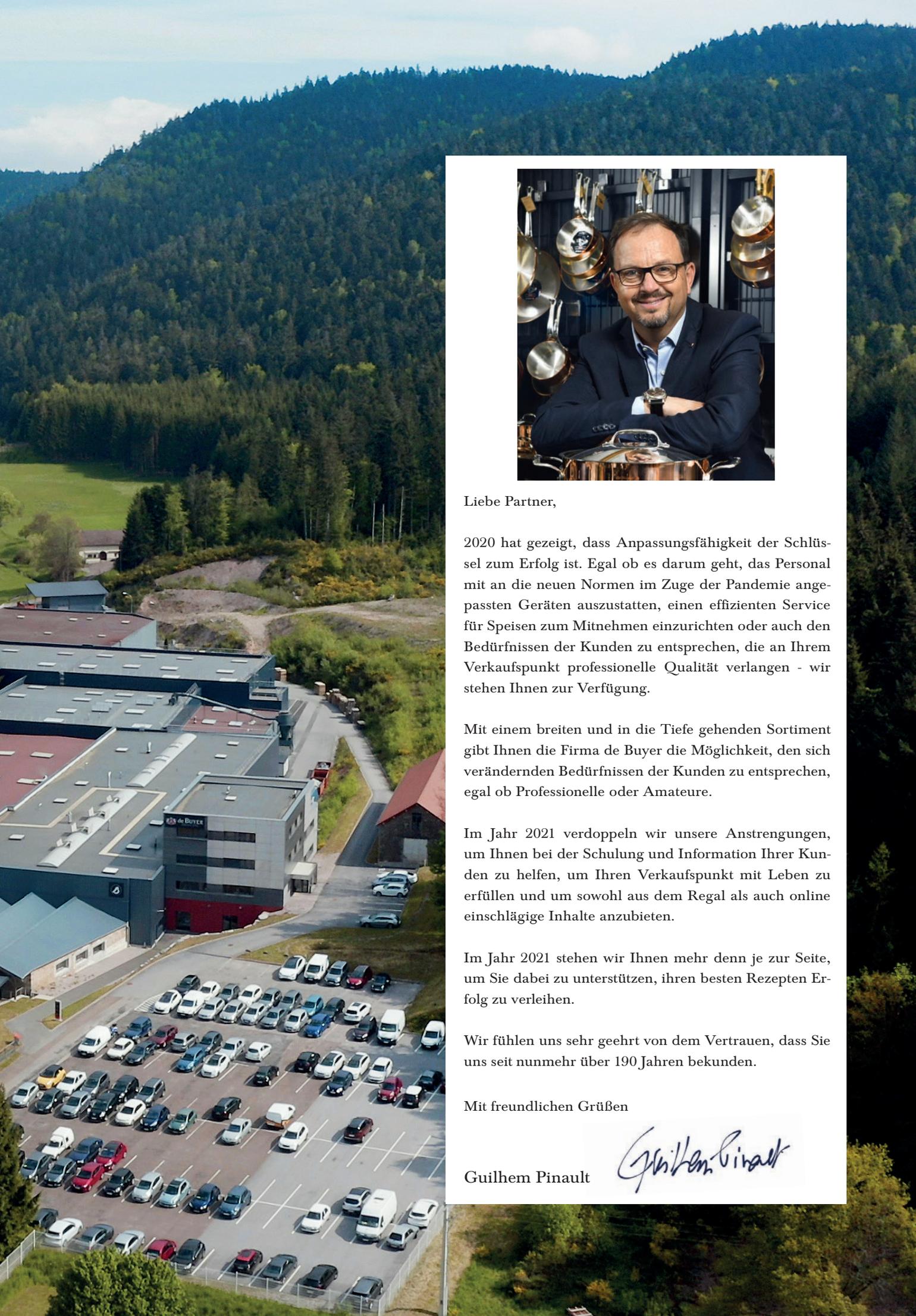
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret*

Preiseliste - 01/09/21
KOLLEKTION 2021







Liebe Partner,

2020 hat gezeigt, dass Anpassungsfähigkeit der Schlüssel zum Erfolg ist. Egal ob es darum geht, das Personal mit an die neuen Normen im Zuge der Pandemie angepassten Geräten auszustatten, einen effizienten Service für Speisen zum Mitnehmen einzurichten oder auch den Bedürfnissen der Kunden zu entsprechen, die an Ihrem Verkaufspunkt professionelle Qualität verlangen - wir stehen Ihnen zur Verfügung.

Mit einem breiten und in die Tiefe gehenden Sortiment gibt Ihnen die Firma de Buyer die Möglichkeit, den sich verändernden Bedürfnissen der Kunden zu entsprechen, egal ob Professionelle oder Amateure.

Im Jahr 2021 verdoppeln wir unsere Anstrengungen, um Ihnen bei der Schulung und Information Ihrer Kunden zu helfen, um Ihren Verkaufspunkt mit Leben zu erfüllen und um sowohl aus dem Regal als auch online einschlägige Inhalte anzubieten.

Im Jahr 2021 stehen wir Ihnen mehr denn je zur Seite, um Sie dabei zu unterstützen, ihren besten Rezepten Erfolg zu verleihen.

Wir fühlen uns sehr geehrt von dem Vertrauen, dass Sie uns seit nunmehr über 190 Jahren bekunden.

Mit freundlichen Grüßen

Guilhem Pinault

NEUE PRODUKTE



EDELSTAHL

ALCHIMY Seite 61



LE TUBE PRO Seite 143



ANTIHAFT



CHOC INTENSE Auswechselbar Seite 76



#OUTDOOR Seite 23

Plancha
Blaustahlpfannen
Utensilien BBQ



MÜHLEN



RUMBA aus Holz 18 cm Seite 104



BESUCHEN SIE UNS BEI DER **SIRHA** IN LYON VOM 29. MAI ZUM 2. JUNI

NACH UNTERSTÜTZUNG DES TEAMS FRANKREICHS
IM JAHR 2019, DE BUYER, OFFIZIELLER PARTNER DES
GROSSEN FINALES DES BOCUSE D'OR
01./02. JUNI 2021 IN LYON





STEIGERN SIE IHREN UMSATZ UND ERFÜLLEN SIE IHR GESCHÄFT MIT LEBEN: LERNEN SIE DEN KATALOG FÜR SCHULUNGEN UND MASTER CLASS KENNEN ZUM HERUNTERLADEN :



FÜR DIE WERBUNG IM GESCHÄFT STEHEN FÜR SIE HILFSMITTEL ZUR VERFÜGUNG:

- BESONDERE VERPACKUNG •
- REZEPTE •
- STIMMUNGSMOTIVE
- DIGITALSETS •



PÂTISSERIE



Perforierte Backformen ausEdelstahl
Seiten 175-176

SPEZIALANGEBOTE FÜR CATERING

Angebote von Produkten für jeden Bedarf stehen Ihnen zur Verfügung.



DIE BOX



#crepesparty
#steaklover
#brunchtime
Seiten 6-7

#homemadebread
#homebaking
Seiten 170-171



NEUE WEBSITE UND BLOG

DEBUYER.COM



Rezepte, Kniffe, Tipps, Infos und Berichte, um all Ihren Erwartungen und Wünschen zu entsprechen





ZEITLOSER STAHL

Die Pfanne aus Stahl entspricht der Pfanne, die sie schon von unseren Großmüttern benutzt wurde, zeitlos und unersetzlich, zum Braten bei hoher Temperatur, einfach, naturell und ohne Beschichtung. Wir pflegen und schützen sie mit Bienenwachs. Anschließend ist es Ihre Aufgabe, die Eisenpfanne einzubrennen, damit sie all ihre guten Eigenschaften entfaltet.

- 9 -

Stahl & Bienenwachs
MINERAL B

- 17 -

Stahl CARBONE PLUS

- 20 -

Blaustahl LA LYONNAISE

- 26 -

Blaustahl #OUTDOOR





Box #crepesparty

BOX #crepesparty

new 2021



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Preis €
5615.01		47,5	30	10	52,63

- Inhalt :
- Crepe-Stahlpfanne ø 26 cm mit Bienenwachsfergung und Griff aus Bandstahl
 - Crepe spatula aus Buchenholz
 - Silikonbürste



Box #steaklover

BOX Steak Lover



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
5610.03		47,5	30	10	2,85	73,72

- Inhalt :
- Stahlpfanne MINERAL B ø26cm mit Bienenwachsfergung und Griff aus Bandstahl
 - Pfeffermühle aus Buchenholz mit Stahlmahlwerk
 - Zange L.24 cm aus Edelstahl



Box #brunchtime

BOX #BRUNCHTIME



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
5612.01		47,5	30	10	1,93	57,90

- Inhalt :
- Stahlpfanne MINERAL B für 3 Blinis ø 10 cm mit Bienenwachsfergung und Griff aus Bandstahl
 - Schöpflöffel aus Edelstahl und Buchenholz
 - Crepe spatula aus Buchenholz



DIE WEISSEN

DIE BLAUEN

MINERAL B
· PRO ·

MINERAL B
· BOIS ·

MINERAL B

CarbonerFlux

OUTDOOR

La Lyonnaise

Kollektion

Tiefgezogenes
Material

Weißstahl

Gebälutes Stahlblech

Dicke

2,5 - 3 mm

2 mm

1 - 1,5 mm

Kochart

Anbraten / Grillen / Bräunen

Fürs Kochen Konzipiert



Endbearbeitung

Natürlicher Bienenwachsschutz



Leicht eingeeölt

Wärmequellen



Grifftyp, gekrümmt
nach französischer Art

Edelstahlguss

Bandstahl und Holz

Bandstahl oder
Bakelit Wechselgriff

Bandstahl

Befestigung vom
Griff oder Sockel



Vernietet +
Wärme Stop

Vernietet

Punktgeschweißt

Eignung für den
Backofen



Kurzzeitig :
10 Minuten bei 200° C

Spülmaschinenfestigkeit



Profil

Lyoner Form, aufgeweitet und gewölbt (fördert die Rotation der Speisen)

Durchmesser (cm)

20 - 32

12 - 40

12 - 50

14 - 45

Gewährleistung

Lebenslang

PCB (Verpackungseinheit)

1

1

1

3 - 5

3

10

PFANNE AUS STAHL MIT BIENENWACHSFERTIGUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATION SCHUTZ
- FÖRdert DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DEN HAFTSCHUTZ
- PFAO- und PTFE-frei GARANTIERT

Vernieteter Griff aus Gußedelstahl 2,5 bis 3 mm stark
Made in France

MINERAL B • PRO •

Für alle Kochplatten geeignet Zum Anbraten Grillen Bräunen



Pfanne MINERAL B PRO mit Griff aus Gußedelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5680.20		20	3,3	2,5	1,09	55,27
5680.24		24	3,5	2,5	1,44	63,65
5680.28		28	4	3	2,17	73,46
5680.32	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	2,9	89,23



MINERAL B
PFANNE AUS STAHL MIT BIENENWACHSFERTIGUNG
Vernieteter Griff aus Gussedelstahl
2,5 bis 3 mm stark
Für alle Kochplatten und Ofen

Runde tiefe Bratpfanne MINERAL B PRO mit Griff aus Gußedelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
5684.28		28	8,7	4	2,5	2,49	91,07



PFANNE B BOIS AUS STAHL MIT BIENENWACHSFERTIGUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATION SCHUTZ
- FÖRdert DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DEN HAFTSCHUTZ
- PFAO- und PTFE-frei GARANTIERT

Vernieteter Griff aus Bandstahl und Holz MIT BIENENWACHSFERTIGUNG
2,5 bis 3 mm stark

Made in France

Für alle Kochplatten geeignet Zum Anbraten Grillen Bräunen

Die Produkte "B Bois" werden ausschließlich von den verkörperten "Boutique"-
Einzelhändlern verkauft.

MINERAL B • BOIS •



Runde Bratpfanne MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5710.20		20	3,2	2,5	1,05	45,80
5710.24		24	3,5	2,5	1,41	54,77
5710.26		26	4	3	1,93	62,76
5710.28		28	4	3	2,18	68,89
5710.32	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	2,66	73,81

Runde tiefe Bratpfanne MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
5714.24		24	45,6	7,7	2,5	2,5	1,88	69,35

Runde Crepe-Pfanne MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5715.24		24	45,5	1,2	2,5	1,2	38,07

Pfanne für 3 Blinis MINERAL B BOIS

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
5712.03	3 Blinis ø 10 cm	27	2	1,2	50,31



Wok MINERAL B BOIS

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5718.28	Basis ø 8 cm	28	50,4	9	2	1,76	61,52
5718.32	Basis ø 8 cm	32	60,5	9,7	2	2,18	78,32
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5			0,14	11,29



Der Wok ist seit jeher das Allzweck-Küchengerät der asiatischen Küche - ideal für eine natürliche und schlankes Kochen, die nur wenig Fett verwendet und viel Wert auf den ursprünglichen Geschmack der Speisen legt. Dank 2 mm dickem Boden auch auf starken Wärmequellen verwendbar - für eine leicht verdauliche Küche.

Deckel aus Glas mit Knopf aus Buchenholz



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4111.20		20	7,5	0,4	26,99
4111.24		24	7,5	0,53	29,07
4111.28		28	7,5	0,7	30,08
4111.32		32	7,5	1	33,31

Geeignet für Wok und Sauteuse MINERAL B.



PFANNE AUS STAHL MIT BIENENWACHSFERTIGUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATION SCHUTZ
- FÖRDERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DEN HAFTSCHUTZ
- PFAO- und PTFE-frei GARANTIERT

Vernieteter Griff aus Bandstahl 2,5 bis 3 mm stark
Made in France

Für alle Kochplatten geeignet Zum Anbraten Grillen Bräunen

MINERAL B



Runde Bratpfanne MINERAL B

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5610.20		20	3,3	2,5	1	37,02
5610.24		24	3,5	2,5	1,39	44,98
5610.26		26	4	3	1,9	50,68
5610.28		28	4	3	2,15	62,54
5610.32	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	2,63	68,24
5610.36	Mit Stiel und Griff	36	5	3	3,53	91,71



Steak-Pfanne MINERAL B

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
5616.24		24	2,5	1,27	44,98
5616.28		28	2,5	1,63	62,54



Runde Bratpfanne "Grill" MINERAL B

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5613.26		26	4	2,5	1,37	56,85
5613.32		32	4,5	2,5	2,31	75,04



Runde tiefe Bratpfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
5614.24		24	7,8	2,5	2,5	1,85	62,54
5614.28		28	8,7	4	2,5	2,47	80,32
5614.32	Mit Stiel und Griff	32	9,6	5,5	2,5	3	91,71



Runde tiefe Bratpfanne MINERAL B mit 2 Griffen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
5654.24		24	7,8	2,5	2,5	1	62,54
5654.28		28	8,7	4	2,5	1,8	80,32
5654.32		32	9,6	5,5	2,5	2,26	91,71





Wok MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5618.24	Basis ø 8 cm	24	43,7	8	2	1,4	40,45
5618.28	Basis ø 8 cm	28	50,4	9	2	1,76	52,26
5618.32	Basis ø 8 cm	32	60,5	9,7	2	2	68,24
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5			0,14	11,29
5618.40	Basis ø 11 cm - Mit Stiel und Griff	40	69	10,4	2	2,75	71,67

Der Wok ist seit jeher das Allzweck-Küchengerät der asiatischen Küche - ideal für eine natürliche und schlanke Küche, die nur wenig Fett verwendet und viel Wert auf den ursprünglichen Geschmack der Speisen legt. Dank 2 mm dickem Boden auch auf starken Wärmequellen verwendbar - für eine leicht verdauliche Küche.

Wok MINERAL B mit 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Kg	Preise €
5619.28		28		9	1,75	65,97
5619.32		32		9,7	2	69,35
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5		0,14	11,29

Der Wok ist seit jeher das Allzweck-Küchengerät der asiatischen Küche - ideal für eine natürliche und schlanke Küche, die nur wenig Fett verwendet und viel Wert auf den ursprünglichen Geschmack der Speisen legt. Dank 2 mm dickem Boden auch auf starken Wärmequellen verwendbar - für eine leicht verdauliche Küche.

Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3429.14		14	0,24	22,32
3429.16		16	0,29	25,15
3429.18		18	0,35	26,97
3429.20		20	0,41	28,58
3429.24		24	0,58	30,70
3429.28		28	0,74	32,72
3429.32		32	1,1	34,85
3429.40		40	1,37	38,89

Omelettpfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
5611.24		24	3,8	1,35	44,98

Omelettpfanne, abgerundet, um ganz einfach die Omeletts wenden und sie leicht aus der Pfanne gleiten.



Paella-Pfanne MINERAL B mit 2 festen Griffen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5652.32		32	4,2	3	2,5	75,04

Runde Crepe-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5615.24		24	45,5	1,2	2,5	1,13	32,48
5615.26		26	47,8	1,3	2,5	1,33	46,14
5615.30		30	54,1	1,5	2,5	1,78	48,89

Runde Blinis-Pfännchen MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5612.12		12	24,1	1,8	2,5	0,43	5	18,77

Pfanne für 3 Blinis MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
5612.03	3 Blinis ø 10 cm	27	2	1,11	44,98



Poffertjes Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
5612.16		27	47,8	1,1	44,98

16 Poffertjes ø 4 cm

Rechteckige-Pfanne "Grill" aus Edelstahl mit 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
5640.02		38	26	2,5	2,49	97,40

Rechteckige Plancha mit 2 Griffen aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21	87,12

Ovale Bratplatte mit 2 festen Griffen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5651.36		36	24	4,8	2,5	2,26	97,40

STAHLPFANNE

2,5 bis 3 mm stark für Hochleistungskochplatten geeignet

Ideale Wärmeleitung

Vernieteter Stiel aus Bandstahl

Für alle Kochplatten geeignet, inklusive INDUKTION

Made in France

Zum Anbraten Grillen Bräunen

Carbone Plus



Runde "Lyonnaise" Bratpfanne aus schwerem Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5110.18		18	35,1	3	2,5	0,89	3	25,90
5110.20		20	36,8	3,2	2,5	1,03	3	28,43
5110.22		22	42	4	2,5	1,24	3	31,64
5110.24		24	44	3,5	2,5	1,31	3	32,85
5110.26		26	48,5	4	3	1,93	3	40,83
5110.28		28	50,5	4	3	2,1	3	43,30
5110.30		30	54	4,2	3	2,35	3	49,50
5110.32	Mit Stiel und Griff	32	60	4,5	3	2,71	3	53,23
5110.36	Mit Stiel und Griff	34	69,5	4,5	3	3,5	3	66,38
5110.40	Mit Stiel und Griff	38	73	5,3	3	4,11	3	82,46
5110.50	Mit Stiel und Griff	48	91	5,7	3	6,13	1	129,61

Die „Lyonnaise“-Pfanne hat einen hohen und bauchig gewölbten Rand. Dank dieser besonderen Form gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte.
Mit stabil vernietetem Bandstiel.
Ofen : 10 Minuten / 200°C.

Runde Bratpfanne - Mit Griff aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5130.20		20	36,6	3,2	2,5	1	3	34,52
5130.24		24	43,7	3,5	2,5	1,39	3	40,37
5130.28		28	51	4	3	2,12	3	51,37
5130.32		32	59,6	4,5	3	2,71	3	59,55

Ergonomisch-funktionaler und stabil vernieteter Rohrstiel aus Edelstahl - garantierter Hitzeschutz.
Für alle Herdarten inklusive Induktion.

Fischpfanne aus schwerem Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5111.36	Oval	36	26	4	2,5	2,3	3	60,18
5111.40	Oval	40	28	5	3	3,32	3	79,25

Die ovalen und rechteckigen Pfannen eignen sich ideal für ganze Fische.

Ovale Fischpfanne, Stahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5131.36		36	26	4,6	2,5	2,39	3	58,17

Ergonomisch-funktionaler und stabil vernieteter Rohrstoel aus Edelstahl - garantierter Hitzeschutz. Für alle Herdarten inkl. INDUKTIONSHERDE.

Crepe-Pfannen aus schwerem Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5120.18	2,5 mm stark	18	36,2	1,1	2,5	0,71	5	16,77
5120.20	2,5 mm stark	20	38,4	1,1	2,5	0,83	5	17,23
5120.22	2,5 mm stark	22	42,2	1,3	2,5	1,02	5	18,49
5120.24	2,5 mm stark	24	44,2	1,3	2,5	1,14	5	20,44
5120.26	2,5 mm stark	26	50,2	1,3	2,5	1,37	5	27,91
5120.30	2,5 mm stark	30	54,2	1,7	2,5	1,79	5	35,83

Stahlblech eignet sich ausgezeichnet für leckere, knusprige Crêpes. Dank des niedrigen Rands der Pfanne lassen sich Crêpes leicht wenden.

Blinis-Pfännchen aus schwerem Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5140.12	Blinis-Pfännchen	12	24	12,2	2	2,5	0,41	10	12,29
5141.03	3 blinis ø 10 cm	27	48		1,2	2	1,11	3	40,31

Mit diesen Pfannen lassen sich Blinis, eine russische Spezialität, aber ebenfalls Krapfen und Pfannkuchen zubereiten.



Bratpfanne aus schwerem Eisenstahl mit 2 Griffen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5113.24		24	4	2,5	1,2	3	33,36
5113.28		28	4,5	3	1,9	3	41,58
5113.32		32	5,5	3	2,4	3	51,45
5113.36		36	6	3	3	3	66,38
5113.40		40	6	3	3,78	3	81,72
5113.50		50	6	3	5,82	1	130,87

Diese sehr dicke Profi-Pfanne hat zwei stabil verschweißte Griffe. Sie ist äußerst vielseitig und ideal für die Zubereitung von Paella, da die Flüssigkeit dank der bauchigen Form schnell verdampft (Reduktion).

Die dicken Wände eignen sich für das Garen bei schwacher Hitze.

Gerundeter WOK aus Stahl - 1,5 mm stark - Für Wok-Induktionplatte geeignet



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5114.35		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3	75,05
3122.00		24		3,65	1	0,25	1	34,85

Runde Pfanne "Grill" - mit Stiel aus Bandstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5530.26		26	48	4,3	2,5	1,42	3	36,58
5530.30		30	54	4,5	2,5	1,74	3	48,98



Rechteckige-Pfanne "Grill" - mit stiel aus Bandstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5540.38		38	26	2,5	2,52	3	93,66

Frittiertopf gewölbt, ohne Korb



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
5050.28		28	33,8	8	4	1,5	1,01	34,11
5050.32		32	38,9	9,3	6	1,5	1,29	42,78
5050.36		36	39,8	10,5	8,8	1,5	2,25	54,44
5050.40		40	42,5	13,1	12,2	1,5	2,86	65,12
5050.45		45	45,3	14,5	17,3	1,5	3,42	84,99
5050.50		50	50,3	16,4	23,5	1,5	4,35	111,00

Dank seiner guten Wärmeleitfähigkeiten eignet sich Stahlblech ausgezeichnet zum Fritieren. Die „letzte Rettung“, wenn die elektrische Friteuse einmal ausgefallen ist. Für seltenere Zubereitungsverfahren ebenfalls sehr nützlich. Der Fritierkorb muss gesondert bestellt werden.

Verzinnter Korb, gewölbt



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
5051.28N (1)		25,3	6,3	0,17	44,23
5051.32N (1)		29,5	8,7	0,25	49,03
5051.36N (1)		32,6	9,3	0,26	52,98
5051.40N (2)		39	12,4	0,5	66,47
5051.45N (2)		43	15	0,69	77,39
5051.50N (2)		46,5	17	0,74	91,19

Der Korb liegt mit den Griffen auf dem Frittiertopf auf, wodurch die Speisen perfekt abtropfen. Achten Sie darauf, dass das Öl nicht bis an den Korb heranreicht. Dieser Korb ist besonders engmaschig, damit das Frittiergut nicht herausfällt. Loch 8 x 8 mm.

La Lyonnaise



STAHL

1 bis 1,5 mm stark für mittelkräftige Kochplatten geeignet
 Schnelle Erwärmung
 Verschweißter Stiel aus Bandstahl
 Für alle Kochplatten geeignet, außer INDUKTION
 Made in France

Zum Anbraten Grillen Bräunen

Runde "Lyonnaise" Bratpfanne



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5020.14		14	26,2	3,3	1	0,25	10	11,48
5020.18		18	34,9	3,6	1	0,38	10	15,04
5020.20		20	36,9	4	1	0,46	10	15,04
5020.24		24	41,2	4,5	1	0,6	10	17,44
5020.26		26	46,3	4,5	1	0,69	10	19,83
5020.28		28	49,3	4,7	1,2	0,93	10	25,13
5020.30		30	54,4	5	1,2	1,04	10	28,30
5020.32		32	55,5	5,5	1,2	1,15	5	28,75
5020.36		36	65,8	6	1,5	1,72	5	37,88
5020.40		40	69,1	6,5	1,5	2,09	5	46,35
5020.45		45	83,2	7,5	1,5	2,81	1	57,66

Die „Lyonnaise“ ist die traditionelle Pfanne unserer Großmütter. Der leichte Blaustahl eignet sich für weniger starke Wärmequellen. Die „Lyonnaise“-Pfanne hat einen hohen und bauchig gewölbten Rand. Dank dieser besonderen Form gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte. Mit verschweißtem Stiel.



Crepe-Pfanne, aus Blaustahl - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5303.18		18	36	1,5	2	0,58	10	13,48
5303.20		20	38	1,5	2	0,69	10	15,04
5303.22		22	41,8	1,5	2	0,8	10	16,27
5303.24		24	43,5	1,5	2	0,93	10	17,05

Blaustahl eignet sich ausgezeichnet für leckere, knusprige Crêpes. Dank des niedrigen Rands der Pfanne lassen sich Crêpes leicht wenden. Mit verschweißtem Stiel.

Satz von 10 Schutzhüllen aus Neopren für Bandstahlstiel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4636.00		20,5	13	5,5	0,26	80,93





#OUTDOOR

Zubereiten • Schneiden • Würzen • Marinieren
Grillen • Anbraten • Kochen
Fleisch • Fisch • Gemüse
Pizzas • Backen

Mit der warmen Jahreszeit wird die Küche gerne nach draußen verlegt. Plancha, Grill, Holzofen oder Brasero verleihen Gärten und Terrassen einen Hauch von Urlaubsstimmung. Zur Küche gehören immer auch Küchenutensilien, und auch im Außenbereich werden die Produkte von de Buyer allgemein geschätzt. Lernen Sie unsere Produktpalette kennen

-25 -
PLANCHA

-26 -
Pfannen aus Blaustahl

- 29 -
Utensilien



PIZZA PLANCHA BBQ # OUTDOOR GRIDDLE GRILL

CONCEPT #OUTDOOR : POS & Verpackung



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
20.500	Totem #OUTDOOR		54,5	159
20.504	Rezeptbuch #OUTDOOR			
POS-PAKET #OUTDOOR bestehend aus 4 Teilen: 20.501 + 2 x 20.502 + 20.503				
20.501	Display-Markierung	60		18
20.502	Fachverkleidung	40		3,5
20.503	Girlande			

DAS #OUTDOOR-KONZEPT: Bedingungen für die Bereitstellung auf Anfrage
 Besonderes Merchandising für die #OUTDOOR-Kollektion.
 Saisonale Werbung im Geschäft
 Besondere Verpackung - Rezepte - Stimmungsmotive -
 Digitalsets



Auf den folgenden Seiten bezeichnet dieses Symbol die Produkte mit OUTDOOR-Spezialverpackung



Die Pfannen und Sauteusen aus gebläutem Stahl

Die ideale Ausrüstung, um wie ein Chefkoch zu kochen und köstliche Grillgerichte mit dem Barbecue-Grill oder "a la Plancha" zu realisieren. Wenn Sie Lust auf ein deftiges Stück gegrilltes Rindfleisch haben, reichlich mit zerstoßenem Pfeffer überstreut oder mit sonnengereiftem, auf dem Grill gebräutem Gemüse, dann empfiehlt de Buyer für Sie die traditionelle Stahlpfanne.



Elektrische Plancha #OUTDOOR 60 X 40 cm, ohne Deckel

Gas Plancha #OUTDOOR 60 x 40 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Elektrischer Betrieb mit 220V Norm CE - Norm IPX4 für 6-10 Personen				
4420.00	Ohne Deckel	62	49	27	27

- Edelstahlgehäuse. Hochwertiges emailliertes Gusseisen 60x40 cm
- Leistungsstark durch 2 Heizstrahler mit unabhängiger Heizleistung. Thermostatgeregelte Heizstrahler (5,4 kW), regelbar von 50-300°C.

- Strapazierfähig: Spritzwasserbeständig, mit Gehäuse aus seidenmattem Edelstahl
- Versteckter Ablauf: Rechteckiger Auffangbehälter 9x12 cm mit "Push-Pull"-Öffnungssystem.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Norm CE - Norm IPX4 für 6-10 Personen				
4420.01		62	52	27	26,4
4420.02	Modell für Deutschland				

Butangas- oder Propangasbetrieb
Duo-Gehäuse aus Stahl und Edelstahl
CE-konform
Platte aus hochwertigem emailliertem Gusseisen - leicht zu reinigen
Leistungsstark: Edelstahl-Gasbrenner mit

Überhitzungsschutz durch Thermoelement
Bedienknöpfe mit integriertem Piezoanzünder
Versteckter Ablauf: Rechteckiger Auffangbehälter 9x12 cm mit "Push-Pull"-Öffnungssystem

Deckel für Plancha #OUTDOOR L. 60 cm

Hülle für Plancha #OUTDOOR L.60 cm ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4420.50	Edelstahl	61	47	16	5,6
4420.51	Epoxy	61	47	16	5,6

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4420.60		62	52	27	0,5

Servierwagen für Plancha #OUTDOOR



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4420.03		99	64	102	31,5

Obere Platte 87x54 cm
Obere Anrichte 87x27 cm mit Besteckhalter
2 Ablagefächer 43x36 cm
LEICHT ZU ÖFFNEN: Tür zur Verkleidung der Gasflasche mit "Push-Pull"-Öffnung durch leichten Druck auf die Tür
LEICHT ZU TRANSPORTIEREN: 2 Räder mit Zierkappe und 1 Griff
In der Duo-Version teilweise aus Edelstahl und teilweise aus schwarzem pulverbeschichtetem Stahl

PIZZA PLANCHA GRIDDLE BBQ # OUTDOOR

BLAUSTAHL - EXTRA-STARKE Qualität

2 mm stark für Mittelleistungskochplatten geeignet
 Ideale Wärmeleitung
 Geschweißter Stiel aus Bandstahl
 Für alle Kochplatten geeignet,
 inklusive INDUKTION (bei mäßiger Temperatur)
 Made in France

Zum Anbraten Grillen Bräunen



Runde Bratpfanne, aus Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5400.20		20	37	4,2	2	0,95	6	25,07
5400.24		24	43,5	4,5	2	1,26	6	27,74
5400.28		28	50	5	2	1,66	6	35,10
5400.32		32	56	5,5	2	2,1	3	41,11
5400.36		36	67	6	2	2,57	3	50,70
BLINIS PFANNCHEN								
5440.12		12	24	2	2	0,33	20	11,42

Die „Lyonnaise“-Form aus 2 mm dickem Blaustahl gewährleistet eine gute Wärmeverteilung. Dank dem hohen und bauchig gewölbten Rand gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte. Mit stabil vernietetem Flachstiel.



Bauerntopf aus Blaustahl - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q	Preise €
5414.20		20	39,5	6	1,7	2	1,19	3	29,97
5414.24		24	46,5	6,8	2,5	2	1,58	3	35,54
5414.28		28	51,5	7	4	2	1,96	3	42,90
5414.32	Mit Griff gegenüber Stiel	32	66,5	8	5,5	2	2,46	3	67,41



Runde gelochte Gemüsepfanne, aus Blaustahl - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5490.00	mit Stiel	28	2	1,3	3	40,00
5408.28	mit 2 Griffen	28	2	1,3	3	44,46

Gelocherte Kastanienpfanne mit Seitenbelüftung



Kastanienpfanne



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5493.28		28	4,7	1,1	0,91	10	25,07

Art.Nr.	Bezeichnung	Preise €
5490.28		19,22
5491.28		30,70

Kastanienpfanne mit seitlichen Luftlöchern für eine gute Wärmezirkulation: Dieses Modell eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Gas- und Induktionsherde. Der Rillenboden läßt die Maronen ausgezeichnet rösten.

Die Maronenpfanne mit gelochtem Boden ist ein traditionelles Küchengerät, das der Stabilität wegen aus Stahlblech gefertigt ist. Diese Maronenpfannen dürfen nur auf Glut verwendet werden.

Crepe-Pfanne, aus Blaustahl - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5303.18		18	36	1,5	2	0,58	10	13,48
5303.20		20	38	1,5	2	0,69	10	15,04
5303.22		22	41,8	1,5	2	0,8	10	16,27
5303.24		24	43,5	1,5	2	0,93	10	17,05



Blaustahl eignet sich ausgezeichnet für leckere, knusprige Crêpes. Dank des niedrigen Rands der Pfanne lassen sich

Crêpes leicht wenden. Mit verschweißtem Stiel.



Paella-Pfanne mit 2 Griffen aus Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5023.20		20			1		3	19,11
5023.28		28			1		3	24,06
Solange Vorrat reicht								
5023.34	6 Portionen	34	42	4,5	1,5	1,43	3	35,48
5023.37	8 Portionen	37	44,4	5	1,5	1,61	3	41,50
5023.42	12 Portionen	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3	48,74
5023.47	15 Portionen	47	55	6	1,5	2,64	3	58,82
5023.60	35 Portionen	60	68	6,5	1,5	3,91	1	114,19

Die Paella-Pfanne hat nicht nur eine typische Form, sondern ist darüber hinaus äußerst vielseitig; Sie eignet sich für den Herd, den

Backofen und - je nach Bedarf - auch für die Verwendung bei Tisch. Ihr mittelhoher Rand erleichtert die Zubereitung von Paella und anderen Gerichten.

Dreibeingestell aus verkromtem Stahl für Gasbrenner



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
0820.00N		59	55	66,5	2,17	72,45

Das Dreibein bietet eine ebene und stabile Fläche für den speziellen Gasbrenner „Paella“ zur Zubereitung von Paellas im Freien. Für alle Brennergrößen geeignet.

Gasbrenner aus Eisen, emailliert



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Kg	Preise €
0816.40N	Für Paella-Pfannen 60-100 cm	41	69	11,1	2,51	126,89
0816.50N	Für Paella-Pfannen 60-100 cm	50	84,2	12	3,19	138,92
0816.60N	Für Paella-Pfannen 60-100 cm	60	94,7	13	3,78	208,11

Gemäß den EG-Normen
Gasbrenner ohne Adapter geliefert
Standardgasbrenner mit einem Gasdruck von

Mit der Bestellung teilen Sie uns den Land mit

Dieser Gasbrenner verfügt über 2 regulierbare Rampen zur Verwendung mit Pfannen und anderen Gefäßen. Er ist überall einsetzbar und erfordert keine platzintensive oder kostspielige Ausrüstung. Er ist die ideale Ergänzung zur Paellapfanne für die Verwendung im Freien und für „improvisierte“ Küchen oder Buffets. Er wird mit Butan- oder Propangas betrieben.

Paella-Pfanne "Viva España" mit 2 roten Griffen, aus Stahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5026.24N	1 Portion	24	3,5	1	0,4	6	10,30
5026.28N	3 Portionen	28	3,7	1	0,51	6	12,21
5026.32N	5 Portionen	32	4	1	0,68	6	14,17
5026.36N	7 Portionen	36	4	1	0,97	6	16,35
5026.40N	9 Portionen	40	4,4	1	1,28	6	19,94
5026.46N	12 Portionen	46	5	1	1,9	4	26,49
5026.50N	14 Portionen	50	5	1	2,22	4	32,03
5026.60N	19 Portionen	60	5	1	4,09	4	51,91
5026.70N	25 Portionen	70	5	1	7	1	107,07
5026.80N	40 Portionen	80	5,2	1	9,3	1	146,22
5026.90N	50 Portionen - 4 Griffe	90	6,2	1,5	12	1	200,20

Diese Paellapfanne (Dicke: 10 bis 15/10°) hat die typisch spanische Form mit dem relativ niedrigen Rand. Der getriebene Boden verleiht

dieser Pfanne ihr einzigartiges Design.

KOBRA V AXIS : Gemüseschneider mit Schieber



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2011.01	Schwarz - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66	65,55
2011.41	Rot - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66	65,55
EINZELTEILE :						
2011.55	Schieber allein					15,05

WIRKUNGSVOLL - eine perfekte Schneide - Klinge in V-Zählung: die Klinge durchdringt das Produkt leicht.
 Schneidwinkel optimiert bei 19,3°. Sie schneidet leicht und perfekt alle Obst und Gemüse, auch die weichsten (Tomaten, Birnen usw.)

-PRAKTISCH & LEICHT Die Edelstahlrampe ermöglicht, dass die Lebensmittel gut gleiten und sich leicht bewegen lassen Einfache Einstellung der Schnitthöhe: das eingebaute Rad am Ende des Griffs ermöglicht die Einstellung der Dicke bis zu 5 mm
 -KOMPAKT Der Schieber kann zur leichten Ablage nach unten geklappt werden.
 -SICHER Schutzschieber. Stabilität beim Schnitt durch die Anti-Rutsch-FüÙe



Chefmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4280.15	L. 15 cm	28,6	4,9	2	0,16	63,98
4280.17	L. 17 cm	30	5,5	1,8	0,18	77,52

Serviermesser L. 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4285.14		26,7	2	3	0,14	51,91

Multifunktionsmesser, leichter und vielfältiger einsetzbar als ein großes Kochmesser.

Konische Küchenschüssel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3250.20		20	10	2	0,8	0,24	18,03
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4	22,78

Profi-Schüssel - sowohl hinsichtlich des Volumens als auch der Qualität und der Dicke des Edelstahls. Mit offenem gerolltem Rand: für die Handhabung ohne Verletzungsgefahr und eine einwandfreie Hygiene. In polierter Ausführung.

Rechteckige Fleischplatte, tief



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q	Preise €
3283.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10	31,21
3283.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10	34,85

Diese Platten aus Edelstahl sind besonders stoßfest in der Handhabung. In den gängigen Küchengrößen.



Universal-Büffetzange aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
4788.40N		40	0,5	0,2	12	8,19

Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4239.35		35	0,17	22,19



Grillspießen aus Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg	Preise €
3401.25	Satz von 10	25	2	0,01	10,30
3401.30	Satz von 10	30	2	0,01	10,96
3401.35	Satz von 10	35	2	0,01	10,96
3401.40	Satz von 10	40	2	0,02	11,46

Diese 25 bis 40 cm langen Edelstahl-Spieße leicht aufspießen. sind 2 mm dick und verformen sich nicht. Dank der scharfen Spitze lassen sich Speisen

Silikon pinsel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4807.25N		25	3	0,04	8,14

Temperatur bis 250 °C.





Dreieckspachtel mit abgechrägter Klinge FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4233.01	L. Klinge 8 cm	26,5	8	0,11	22,17



Aufgrund seiner besonderen Form eignet sich dieser Spachtel zum Reinigen von Gittern und Kochplatten. Dank der breiten und scharfen Kanten ebenfalls zum Verstreichen und Portionieren von Teig sowie zum Ablösen von Schokolade von Folien verwendbar.

Biegsamer Wender aus Edelstahl FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4235.00	L. Klinge 17 cm	31	7,8	0,1	25,00



Dieser Wender besteht aus geschmiedetem Edelstahl. Aufgrund seiner Biegsamkeit eignet er sich gut zum Wenden von Speisen.

Palette gewinkelt FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4232.00	L. Klinge 12 cm	30	9	0,14	25,65



Mit dieser Winkelpalette mit fester Klinge lassen sich Hacksteaks und andere Fleischstücke auf Bratplatten leicht wenden.

Streuer aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
4783.03N	Gewürzstreuer - Große Löcher 2,5 mm	7	10	0,31	0,14	6,72





Tortenring aus Edelstahl ø 8 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6	6,37

Pizza-Rädchen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
4970.10N		10	1	0,17	15,37

Rundes Pizzablech aus starkem Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5350.28		28	1	0,52	5	11,62

Gewürzmühle RUMBA 20 cm aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
C030.203232	Rot	20	0,35	47,77
C030.203333	Schwarz	20	0,35	47,77

Keramikmahlwerk

Tablett aus Edelstahl, 6 Zellen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3221.06	Mit 6 Zellen	40	30	1,6	0,8	0,7	42,93

Ideales Tablett zum Zubereiten und Trennen verschiedener Gerichte. Robuster, widerstandsfähiger und unverformbarer Edelstahl.
Glanz poliertes Finish. Hygienisch und langlebig.

Trinkbecher aus Edelstahl, Armee Modell



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q	Preise €
3979.00		13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10	24,75

Das Trinkgefäß gehört zur Biwak-Ausrüstung von Soldaten. Dieses Modell aus Edelstahl ist besonders stabil und hygienisch sowie leicht zu pflegen. Die beiden Griffe können platzsparend umgeklappt werden.

Feldflasche aus Kunststoff, Armee Modell



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Q	Preise €
4959.00	NATO Grün	13,2	8,1	22,8	1,3	0,14	20	34,85

Edelstahl-Räucherofen mit 2 Einschüben zum Kalt-oder Heissräuchern



Beim Räuchern werden Lebensmittel über längere Zeit dem Rauch von Holzfeuern ausgesetzt. Dies hat eine antiseptische Wirkung, verbessert ihre Haltbarkeit und verstärkt ihren Geschmack. Die Lebensmittel nehmen durch das Räuchern den Duft von Holz an. Zum Räuchern eignen sich besonders Fleisch (Steak, Kotelett, Filet usw.), Geflügel (Hähnchen, Ente usw.), Wurstware (in erster Linie Schinken, Speck, Wurst, Hartwurst, Kuttelwurst usw.) und Fisch (Lachs, Forelle, Aal, Makrele usw.).

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
3441.60		60	40			400,97
3441.00		31	31	20	7,3	328,76
	Aufbau :					
	- Räucherammergehäuse mit Deckel					
3441.93	Gitter aus Edelstahl					52,12
3441.91	Ofen					96,56
3441.90	Brennkammer					63,88
3441.92	Schlauch					32,12
	- Thermometer					
	- 1 Sack Räuchermehl 500 Gr.					
	- 2 abnehmbare Füße					
	Buchenräuchermehl:					
4441.01	0,5 kg.				0,51	8,34
4441.15	15 kg.				15,1	71,73





LEISTUNGSSTARKE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Antihafte

Unsere antihaftebeschichteten Produktreihen sind für das Kochen bei niedrigen Temperaturen zu empfehlen, und sie sorgen für sanftes und schonendes Kochen. Die Pfannen sind dick und mit Beschichtungen versehen, die keinerlei schädliche Stoffe enthalten und das Braten ohne Fett gestatten. Als Dank für den Erfolg verpflichtet sich der Buyer zu ihrer Rücknahme zum Recycling.

- 37 -

Aluminium-Druckguß INDUKTION
CHOC EXTREME

- 40 -

Geschmiedetes Aluminium INDUKTION
CHOC BBOIS & CHOC INTENSE

-44 -

Aluminium CHOC RESTO INDUCTION

-47 -

Aluminium CHOC

- 51 -

Aluminium CHOC ACCESS



ALUMINIUMGUSS		GESCHMIEDETES ALUMINIUM		ALUMINIUM			
Kollektion	CHOC EXTRÊME	CHOC B • BOIS •	CHOC INTENSE	CHOC RESTO	CHOC CLASSIC	CHOC ACCESS	
Dicke	7 mm	4 mm	4 mm	4 - 5 mm	3,3 - 5 mm	3 - 4 mm	
Kochart	Aufwärmen / Braten / Schmoren						
Fürs Kochen Konzipiert							
Beständigkeit der Antihafbeschichtung ohne PFOA und PFOS	EXTRA LANGE STRAPAZIERFÄHIG	DAUERHAFT STRAPAZIERFÄHIG	ULTRA STRAPAZIERFÄHIG	SEHR STRAPAZIERFÄHIG	STRAPAZIERFÄHIG		
Wärmequellen							
Boden des Kochgeschirrs	Geschweißte und verlötete Induktionsscheibe	Induktionsscheibe im Aluminium geschmiedete	Bienenwabe-geschmiedete Induktionsscheibe	Eloxierem Aluminium			
Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art	Edelstahlguss	Edelstahl Bandstahl	Bakelit Wechselgriff	Bandstahl			
Befestigung vom Griff oder Sockel	Vernietet + Wärme Stop	Vernietet					
Eignung für den Backofen	Max 250°C (ausgenommen Grill)	Max 250°C (ausgenommen Grill)	Kurzzeitig : 10 Minuten bei 200°C				
Spülmaschinenfestigkeit		Nur gelegentlich, um nicht die Antihaf-Eigenschaften zu beeinträchtigen.					
Durchmesser (cm)	18 - 36	20 - 36	20 - 32	20 - 36	12 - 40	20 - 40	
PCB (Verpackungseinheit)	1	1	1	3	3	3	

CHOC EXTREME

- Echter Aluminium-Druckguss garantiert Robustheit.
- Antihafbeschichtung der neuesten Generation, PFOA und PFOS frei garantiert.
- Extrem hart: aufgespritztes PTFE zur Verstärkung der Basis für eine längere Lebensdauer.
- Gesundes, diätfreundliches Kochen.
- Ergonomischer Stiel aus Edelstahlguss.
- Dicker Magnetboden, speziell für Induktion geeignet.

CHOC EXTRÊME



für alle Hitzequellen, inklusiv Induktion



Runde Antihaf-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Gußedelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8300.20		20	40	4,5	3	0,8	80,03
8300.24		24	46,5	4,5	3	1,16	102,61
8300.28		28	54	4,5	3	1,45	125,20
8300.32		32	63	4,5	3	2,27	137,15



CHOC EXTREME ist aus druckgegossenem Aluminium gefertigt und mit einer hochwertigen Anti-Haftbeschichtung ausgestattet. Sie bietet damit höchste Verformungsfestigkeit, Wärme-Schockfestigkeit und Stoßfestigkeit. Sie eignet sich ideal für die gängige Küche, da der dicke Boden (7 mm) unerwünschte Reaktionen wegen hoher Hitze vermeidet.

Runde Antihaft-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8310.20		20	4,2	3	0,8	79,26
8310.24		24	4,2	3	1,2	101,62
8310.28		28	4,6	3	1,8	123,99
8310.32		32	4,6	3	2	135,82
8310.36	mit Stiel und Griff	36	4,6	3	2,5	147,55

CHOC EXTREME ist aus druckgegossenem Aluminium gefertigt und mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Sie bietet damit höchste Verformungsfestigkeit, Wärme-Schockfestigkeit und Stoßfestigkeit. Sie eignet sich ideal für die

gängige Küche, da der dicke Boden (7 mm) unerwünschte Reaktionen wegen hoher Hitze vermeidet.

Runde Antihaft-Kasserolle CHOC EXTREME mit Stiel aus Gußedelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8309.00	Solange Vorrat reicht	18	9	1	1	109,55

Antihaft-Sauteuse CHOC EXTREME mit Stiel aus Gußedelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
8304.20		20		6,2	1,5	3	0,95	97,68
8304.24		24	47,2	6	2,5	3	1,45	125,20
8304.28		28	53,5	6	3,5	3	1,71	148,99

Sauteuse mit Antihaft-Beschichtung - abrieb- und reibungsbeständig. Diese Sauteuse ist ideal für das Garen bei schwacher Hitze.
Für alle Herdarten inkl. INDUKTIONSHERDE.

Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3429.16		16	0,29	25,15
3429.20		20	0,41	28,58
3429.24		24	0,58	30,70
3429.28		28	0,74	32,72
3429.32		32	1,1	34,85
3429.36		36	1,2	37,07

Tortenform für Apfelkuchenspezialität Tatin - Antihaft-Aluminium CHOC EXTREME Induktion



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
8320.24		24	5	0,82	78,63
8320.28		28	5,5	1,2	101,42

Diese Backform mit dicken Wänden für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ist ideal für die Spezialität „Tarte Tatin“, da sich der Karamell direkt in der Backform auf dem Herd (alle Arte von Herden inklusive Induktion.) zubereiten läßt. Sobald der Karamell fertig ist, einfach die Äpfel und den Teig darauf legen und die Form in den Ofen schieben.



Runder Bratentopf mit Glasdeckel - CHOC EXTREME



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
8311.20		20	27	8,5	2,8	3	1,37	108,08
8311.24		24	33,5	9,5	4,7	4	1,76	142,20
8311.28		28	37	10	7	4	2,45	169,49

Wok mit 2 Griffen CHOC EXTREME



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8317.00	Wok	32		11	3	1,62	135,48
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5			0,14	11,29

Niederer Bratentopf ohne Glasdeckel - CHOC EXTREME



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8313.20		20	27	6	3	0,96	85,34
8313.24		24	31	6	4	1,28	113,17
8313.28		28	35	6,5	4	1,74	147,18
8313.32		32	40,5	7,5	4	2,16	169,49
8313.36		36		8,5	4	2,75	204,04

In dem niederen Bratentopf mit 2 Griffen bräunt das Gargut schnell. Er wird wie eine Sauteuse verwendet, ist jedoch praktischer in der Handhabung und erfordert im Schrank und auf der Kochfläche weniger Platz.

Satz von 10 Paar Schutzhüllen aus Neopren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4636.10	Kleines Modell 7 cm	24	14,5	6	0,36	117,02
4636.20	Großes Modell 11 cm Für ø36 cm	24	14,5	6	0,44	123,65

Geeignet für die Griffe von Töpfen CHOC EXTREME

PFANNE CHOC B BOIS AUS ALUMINIUM

Vernieteter Griff aus Bandstahl und Holz MIT BIENENWACHSFERTIGUNG
 Der Schmiedeprozess der Herstellung macht das Aluminium härter und strapazierfähiger.
 Diese hochwertige PTFE-Beschichtung behält ihre Antihafteigenschaften längere Zeit, für
 gesundes und einfaches Kochen mit weniger Fett. Garantiert PFOA- und PFOS-frei. Diese
 extradicke verstärkte Antihaftebeschichtung der neuesten Generation wird für eine
 unvergleichliche Effizienz und eine hohe Abriebfestigkeit aufgebracht.



Made in France

Für alle Kochplatten geeignet. 10 min/200°C max. im Backofen.

Die Produkte "B Bois" werden ausschließlich von den verkörperten "Boutique"-
 Einzelhändlern verkauft.



Runde Antihafte-Pfanne Choc B BOIS

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8780.20		20	36,7	3,2	4	0,81	68,71
8780.24		24	44	3,7	4	1,06	75,51
8780.28		28	50	4	4	1,34	81,49
8780.32		32	57	4,5	4	1,73	88,05



Pfanne CHOC B BOIS aus starkem Aluminium mit PTFE Überzug
 ohne PFOA
 für bessere Beständigkeit gegen Reibung und gegen Hitze.
 Schwarze Innen- und Außenbeschichtung
 Vernieteter Griff aus Bandstahl und Buchenholz.
 Mit magnetischer Boden. Für alle Kochplatten inklusive Induktion.
 Backen im Ofen: 10 Minuten bei 200 ° C möglich.
 Ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.

Antihaft-Sauteuse CHOC B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8788.24		24	4	1,28	96,50
8788.28		28	4	1,55	108,57

Deckel aus Glas mit Knopf aus Buchenholz



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4111.20		20	7,5	0,4	26,99
4111.24		24	7,5	0,53	29,07
4111.28		28	7,5	0,7	30,08
4111.32		32	7,5	1	33,31

Für alle Pfannen der Reihe CHOC B BOIS geeignet.

Runde Crepe-Pfanne CHOC B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8785.26		26	4	0,87	78,79
8785.30		30	4	1,19	80,32

PFANNE CHOC INTENSE AUS ALUMINIUM

Diese Modellreihe im schicken Industriedesign verbindet ein tiefes Schwarz mit Edelstahl. Der Schmiedeprozess der Herstellung macht das Aluminium härter und strapazierfähiger. Eine extradicke verstärkte Antihafbeschichtung der neuesten Generation wird für eine unvergleichliche Effizienz und eine hohe Abriebfestigkeit aufgebracht.

Diese hochwertige PTFE-Beschichtung behält ihre Antihaf-Eigenschaften längere Zeit, für gesundes und einfaches Kochen mit weniger Fett.

Garantiert PFOA- und PFOS-frei.

Geeignet für Kochfelder aller Art und Backofen.

Easy to clean.

Made in France

**CHOC
INTENSE**



Runde Antihaf-Pfanne CHOC INTENSE mit Griff aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8760.20		20	4	0,65	66,22
8760.24		24	4	0,9	72,83
8760.28		28	4	1,19	78,38
8760.32		32	4	1,44	84,99

Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3429.20		20	0,41	28,58
3429.24		24	0,58	30,70
3429.28		28	0,74	32,72
3429.32		32	1,1	34,85

Für alle Pfannen der Reihe CHOC INTENSE geeignet.



Antihaft-Sauteuse CHOC INTENSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8768.24		24	4	1,18	84,99
8768.28		28	4	1,45	92,31

Runde Crepe-Pfanne CHOC INTENSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8765.26		26	4	0,84	72,83
8765.30		30	4	1,11	78,85



CHOC INTENSE Antihafreihe ist in einer abnehmbaren Version erhältlich
siehe Seite 76



DISPLAY PODIUM CHOC Retail ref 10.8300

für Reihen
CHOC EXTREME / CHOC B BOIS / CHOC INTENSE
Dim. 30,5 x 29,5 x ht 47 cm
Für ø 24 cm geeignet

**CHOC RESTO INDUCTION
ANTIHAFT-PFANNE AUS STARKEM ALUMINIUM
MIT INDUKTION-BODEN**

ALUMINIUM 5 MM stark =
Temperaturanstieg bessere Wärmebeständigkeit und
gleichmäßiger
geschmiedeter Boden = perfekte Wärmeverteilung

CHOC-Antihaftbeschichtung ohne PFOA , ohne PFOS
für bessere Beständigkeit gegen Reibung und gegen Hitze
Vernieteter Griff aus Bandstahl
Alle Kochplatten



ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.



Runde Antihaf-Pfanne CHOC Resto INDUCTION aus Aluminium

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8480.20		20	36,7	3	5	0,78	45,40
8480.24		24	43,5	3,5	5	1,03	59,37
8480.28		28	50	3,8	5	1,31	66,59
8480.32		32	55,6	4,5	5	1,7	78,58
8480.36		36	66	4,7	5	2,45	98,96



Die hochwertige Antihafbeschichtung aus angereicherterem PTFE-Kunststoff verleiht dieser Profi-Pfanne aus Aluminium CHOC RESTO INDUCTION eine größere Kratzfestigkeit als einer herkömmlichen antihafbeschichteten Pfanne. Der stabil vernietete Flachstiel ist mit einem hitzefesten Epoxidharz beschichtet. „Lyonnais“-Form. Für alle Herdarten.

Runde Bratpfanne CHOC Resto Induction mit rotem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
Roter Griff für Rotfleisch							
8450.20		20	36,7	3	5	0,78	45,40
8450.24		24	43,5	3,5	5	1,03	59,37
8450.28		28	50	3,8	5	1,31	66,59
8450.32		32	55,6	4,5	5	1,7	78,58

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Bratpfanne Choc Recto Induction mit grünem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
Grüner Griff für Gemüse							
8460.20		20	36,7	3	5	0,78	45,40
8460.24		24	43,5	3,5	5	1,03	59,37
8460.28		28	50	3,8	5	1,31	66,59
8460.32		32	55,6	4,5	5	1,7	78,58

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Bratpfanne CHOC Resto Induction mit gelbem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
Gelber Griff für Weißfleisch							
8470.20		20	36,7	3	5	0,78	45,40
8470.24		24	43,5	3,5	5	1,03	59,37
8470.28		28	50	3,8	5	1,31	66,59
8470.32		32	55,6	4,7	5	1,7	78,58

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Bratpfanne CHOC Resto Induction mit blauem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
Blauer Griff für Fisch							
8440.20		20	36,7	3	5	0,78	45,40
8440.24		24	43,5	3,5	5	1,03	59,37
8440.28		28	50	3,8	5	1,31	66,59
8440.32		32	55,6	4,5	5	1,7	78,58

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Antihaft-Crepe-Pfanne CHOC Resto Induction



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8485.26		26	4	0,8	55,07
8485.30		30	4	1	70,20



Ovale Fischpfanne CHOC Resto Induction



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8481.36		36	26	4,3	5	1,7	111,41

Ovale Fischpfanne CHOC Resto Induction



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8481.01	Pfanne ohne Deckel	36	26	4,3	5	1,75	111,41
8481.00	Pfanne mit Deckel	36	26	4,3	5	2,6	156,47



PFANNE AUS STARKEM ALUMINIUM
ANTIHAFT - Profi-Qualität 5-schichten PTFE Überzug
 CHOC-Antihaftbeschichtung ohne PFOA
 Gerillter Boden
 Vernieteter Griff aus Bandstahl
 Alle Kochplatten außer Induktion

Choc



ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.

Runde Bratpfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
8180.20		20	36,7	3	4	0,61	3	27,73
8180.24		24	43,5	3,5	4	0,83	3	33,90
8180.26		26	48	3,7	4	0,95	3	36,87
8180.28		28	50	3,8	4	1,03	3	40,28
8180.30		30	54	4,5	4	1,21	3	43,69
8180.32		32	55,6	4,5	4	1,31	3	45,89
8180.36		36	66	4,7	5	2,03	3	67,90
8180.40		40	70	5,3	5	2,36	3	76,48

Diese antihafbeschichtete Pfanne eignet sich zum Verfeinern von Fertiggerichten und zur Zubereitung von empfindlichem Bratgut. Die „Lyonnaise“-Pfanne hat einen hohen und bauchig gewölbten Rand. Dank dieser besonderen Form gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte. Mit stabil vernietetem Flachstiel.

Bratpfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
8181.36	Ovale Fischpfanne	36	26	4,3	5	1,61	3	80,34
8181.40	Ovale Fischpfanne	40	28	4,5	5	1,95	3	98,05
8184.38	Rechteckige Fischpfanne	38	26	4,2	5	1,87	3	114,34

Die ovalen und rechteckigen Pfannen eignen sich für ganze Fische. Die antihafbeschichtete Pfanne ist ideal für die Zubereitung von empfindlichem Bratgut wie Fisch. Mit stabil vernietetem Flachstiel.

Paella-Pfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8183.36		36	47	4,7	5	1,84	95,08
8183.40		40	51	5,2	5	2,16	103,67

Diese Paellapfanne ist äußerst vielseitig: Sie eignet sich für den Herd, den Backofen und - je nach Bedarf - auch für die Verwendung bei Tisch. Diese Pfanne hat einen mittelhohen Rand und erleichtert die Zubereitung von Paella und anderen Gerichten.

Blinis-Pfännchen CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
8140.12		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10	20,25
8140.14		14	26	1,7	4	0,24	10	22,56

Mit diesen Pfannen lassen sich Blinis, eine russische Spezialität, aber ebenfalls Krapfen und Pfannkuchen zubereiten. Mit stabil vernietetem Flachstiel.



Crepe-Pfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
8185.22		22	42	1,5	3,3	0,6	10	24,32
8185.26		26	45	1,5	3,3	0,7	10	28,94
8185.30		30	54	1,5	3,3	0,8	5	33,46

Die antihafbeschichtete Crêpe-Pfanne hat optimale Gleiteigenschaften; die Crêpes lassen sich leicht wenden und gleiten problemlos aus der Pfanne. Mit stabil vernietetem Flachstiel.

Konische Antihaf-Sauteuse CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8188.20		20	35,8	6,5	4	0,9	45,23
8188.24		24	43	6,5	4	1,2	49,30
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27	60,64
8188.32		32	55,6	7,8	5	1,97	86,72

Die konische Sauteuse eignet sich ausgezeichnet zum Reduzieren, da der kleine Boden die rasche Erwärmung und der große Durchmesser das Verdampfen beim Umrühren fördern. Mit Schüttrand und abgerundeten Kanten.

Antihaf-Wok CHOC - ø 32 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
8187.32		32	62,5	9	3,5	4	1,3	98,05

Der Wok ist seit jeher das Allzweck-Küchengerät der asiatischen Küche - ideal für eine natürliche und schlanke Küche, die nur wenig Fett verwendet und viel Wert auf den ursprünglichen Geschmack der Speisen legt.

Rechteckige Bratplatte aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
7664.30		30	30	6,5	4	1,9	88,07
7664.35		35	25	6,5	4	1,81	92,21
7664.40		40	32	8	4	2,6	106,61
7664.50		50	40	8	4	6,61	137,51

PROFI-PFANNE aus antihafbeschichtetem Aluminium
Mehrfach-PTFE-Beschichtung

**Vernieteter Stahlflachstiel mit farbiger
Epoxidbeschichtung
Lebensmittelsicherer Wahrung
des Aromas sämtlicher Lebensmittel**

CHOC-Antihafbeschichtung ohne PFOA, ohne PFOS

Gerillter Boden

Vernieteter Griff aus Bandstahl

Alle Kochplatten außer Induktion

ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.



Runde Bratpfanne CHOC mit rotem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
Roter Griff für Rotfleisch							
8050.20		20	3	4	0,6	3	27,42
8050.24		24	3,5	4	0,9	3	33,51
8050.28		28	4	4	1,1	3	39,82
8050.32		32	4,5	4	1,6	3	45,37

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die

Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Runde Bratpfanne CHOC mit gelbem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
Gelber Griff für Weißfleisch							
8070.20		20	3	4	0,6	3	27,42
8070.24		24	3,5	4	0,9	3	33,51
8070.28		28	4	4	1,1	3	39,82
8070.32		32	4,5	4	1,6	3	45,37

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die

Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Runde Bratpfanne CHOC mit blauem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
Blauer Griff für Fisch							
8040.20		20	3	4	0,6	3	27,42
8040.24		24	3,5	4	0,9	3	33,51
8040.28		28	4	4	1,1	3	39,82
8040.32		32	4,5	4	1,6	3	45,37

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die

Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Runde Bratpfanne CHOC mit grünem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
Grüner Griff für Gemüse							
8060.20		20	3	4	0,6	3	27,42
8060.24		24	3,5	4	0,9	3	33,51
8060.28		28	4	4	1,1	3	39,82
8060.32		32	4,5	4	1,6	3	45,37

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die

Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.



RUNDE PFANNE AUS ALUMINIUM

ANTIHAFT - 5-schichten PTFE Überzug

CHOC-Antihafbeschichtung ohne PFOA, ohne PFOS

Vernieteter Griff aus Bandstahl



Alle Kochplatten außer Induktion

ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.



Bratpfanne CHOC Access



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
8030.20		20	37	3	3	0,47	3	22,52
8030.24		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3	26,26
8030.28		28	49,5	4	3,3	0,93	3	29,77
8030.32		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3	33,73
8030.36		36	65	4,5	4	1,66	3	55,80
8030.40		40	70	5,2	4	2,05	3	63,50

Die antihafbeschichtete Pfanne CHOC Access heizt sich schnell auf. Sie bietet alle Vorzüge der „Lyonnaise“-Form und ist mit hochwertigem PTFE CHOC beschichtet, das optimale Antihaf- und Gleiteigenschaften gewährleistet. Mit stabil vernietetem Stiel.

Wender für Antihafpfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Q	Preise €
4813.01N		28	6,5	0,03	5	4,65

Dieser flexible Wender aus Nylon mit abgerundeten Kanten wird für die Verwendung mit der CHOC Serie empfohlen, da er die Antihaf-Versiegelung nicht beschädigt. Hitzebeständig.

Satz von 10 Schutzhüllen aus Neopren für Bandstahlstiel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4636.00		20,5	13	5,5	0,26	80,93



EDELSTAHL, EIN GROSSER KLASSIKER

Kochgeschirr aus Edelstahl, das sind unverzichtbare Utensilien, die in allen Küchen zu finden sind. Leicht zu pflegen, gesund und dauerhaft, das Material hat viele gute Eigenschaften. Besonders zu erwähnen ist die mehrfach beschichtete AFFINITY-Reihe, mit guter Reaktivität und hervorragender Hitzeverteilung.

- 56 -

Mehrlagiges Edelstahl-Material
AFFINITY

- 61 -

Mehrlagiges Edelstahl-Material
ALCHIMY

- 65 -

Edelstahl MILADY

- 67 -

Edelstahl PRIM'APPETY





DIE MEHRSCHICHTBÖDEN

DIE SANDWICHBÖDEN

Kollektion	5 ply		3 ply		MILADY	TWISTY	PRIM·APPETY
	AFFINITY		ALCHIMY				
Dicke	2,3 - 2,7 mm	2,3 - 2,7 mm	2,3 - 2,7 mm	0,6 - 0,8 mm	0,8 - 1 mm		
Kocharten				Bräunen / Blanchieren / Braten			
Fürs Kochen Konzipiert							
Endbearbeitung	Hochglanzpoliert	Gebürstet	Hochglanzpoliert				
Wärmequellen							
Boden des Kochgeschirrs	Mehrschichtboden	Mehrschichtboden	Mehrschichtboden	Dicker Sandwichboden (7 mm)			Wärmeverteiler Sandwichboden (47 mm)
Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art	Edelstahlguss	Edelstahlguss	Abgedichtetes Edelstahlrohr	Edelstahlguss	Bakelit Wechselgriff		Edelstahlrohr
Befestigung von Griff oder Sockel			Vernietet				Punktgeschweißt
Wärme Stop							
Eignung für den Backofen							
Spülmaschinenfest							
Ausgussrand							
Durchmesser (cm)	9 - 32	14 - 32	14 - 28	12 - 50			
PCB (Verpackungseinheit)	1	1	1	1	1		1

AFFINITY

Innovatives, hochleitendes Material aus rostfreiem mehrlagigem Stahl - 5 Lager :

- SCHNELLER TEMPERATURANSTIEG
- ENERGIESPAREND UND VITAMINE BLEIBEN ERHALTEN
- PERFEKTER HEIZKREIS UND GLEICHFÖRMIGES GAREN

BLOCKBAUWEISE - in einem Stück hergestellt
 Robuster Boden - Formbeständig - Von 2,3 bis 2,7 mm stark
 Griffe aus Gussedelstahl
 Für alle Kochplatten inklusive Induktion und Ofen
 Made in France

AFFINITY



**Kochweltmeisterschaft
 Bocuse d'Or**
 Der Chefkoch Davy Tissot,
 Sieger des Bocuse d'Or Frankreich 2019,
 französischer Kandidat für den Bocuse
 d'Or 2021



Kasserolle Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
OHNE DECKEL							
3706.14		14	7	1,2	2,3	0,73	104,91
3706.16		16	8	1,8	2,3	0,95	116,46
3706.18		18	9	2,5	2,3	1,12	131,67
3706.20		20	10	3,4	2,3	1,38	148,49
3706.24		24	13	5,8	2,3	2,4	164,10
3706.01	3 Kasserollen ø16/18/20 cm				2,3	3,5	395,20
MIT DECKEL							
3746.16		16	8	1,8	2,3	0,91	146,47
3746.18		18	9	2,5	2,3	1,32	163,09
3746.20		20	10	3,4	2,3	1,38	182,35

Innovatives, hochleitendes Material aus rostfreiem mehrlagigem Stahl : SCHNELLER TEMPERATURANSTIEG - ENERGIESPAREND UND VITAMINE BLEIBEN ERHALTEN - PERFEKTER HEIZKREIS UND GLEICHFÖRMIGES GAREN -BLOCKBAUWEISE - in einem Teil hergestellt - Robuster Boden - Formbeständig.

Gerade Sauteuse Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3730.16		16	6	1	2,3	0,85	113,42
3730.20		20	6,5	1,7	2,3	1,16	141,80
3730.24		24	7	3	2,7	1,54	172,21
3730.28		28	7,5	4,6	2,7	2	205,66



Konische Sauteuse Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3736.20		20	6,5	1,7	2,3	0,92	132,68
3736.24		24	7	3	2,3	1,34	141,80

Antihaft-Pfanne Affinity



Pfanne ganz aus Edelstahl Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3718.20		20	35,3	3	2,7	0,71	133,69
3718.24		24	42	3,5	2,7	1,1	143,83
3718.28		28	48	4	2,7	1,35	172,21
3718.32		32	55,4	4,5	2,7	1,72	191,47

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3724.20		20	4	2,7	0,69	105,31
3724.24		24	4	2,7	1,1	121,13
3724.28		28	4,5	2,7	1,34	137,75
3724.32		32	5	2,7	1,71	165,12

Wok Affinity mit 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3743.32		32		12	4	2,7	1,9	225,93
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5				0,14	11,29
	Glasdeckel für Wok Affinity :							
	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	32					1,1	34,85
	Glasdeckel mit Griff aus Bakelit	32		7,5			1,1	29,07



Mini-Bratentopf Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3740.10	Solange Vorrat reicht	10	17	3,8	2,2	0,29	49,26

Niederer Bratentopf mit Deckel Affinity



Konischer Bratentopf mit 2 Edelstahl-Griffen und Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3741.20		20	6,3	1,7	2,3	1,15	164,10
3741.24		24	7	3	2,7	1,98	205,66
3741.28		28	7,5	4,6	2,7	2	247,22

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
3745.28		28	10	4,9	2,45	257,96

Bratentopf mit Deckel Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3742.16		16	9	1,8	2,3	1,01	157,01
3742.20		20	11	3,4	2,3	1,7	195,12
3742.24		24	13	5,4	2,3	2,33	239,11
3742.28		28	15	10,4	2,7	3,64	276,21

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3675.24		24	0,66	36,60

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz paßt auf Töpfe von den Reihen aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpften Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.



Ovaler Bratentopf Affinity mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3726.30		30	22	13	6,5	2,3	3,6	302,97

Ovale Fischpfanne Affinity L. 32 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3719.32	Antihaft-Edelstahl	32	23	4,8	2,7	1,36	230,59

Deckel ganz aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
3709.14N		14	1	0,24	27,40
3709.16N		16	1	0,28	29,99
3709.18N		18	1	0,33	31,41
3709.20N		20	1	0,39	34,46
3709.24N		24	1	0,51	40,56
3709.28		28	1	0,65	52,87

Der gewölbte Deckel aus Edelstahl paßt auf alle Elemente der Affinity Serie, außer Pfanne.

Bratplatte Affinity mit 2 festen Griffen aus Gußedelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3	214,78

FRENCH COLLECTION AFFINITY

Innovatives, hochleitendes Material aus rostfreiem mehrlagigem Edelstahl

Griffe aus Gußedelstahl in Form von Pariser Denkmälern
 Stärkegarantie: die Niete der Griffe und Stiele der FRENCH COLLECTION Produkte sind gemäß der Aufbautechnik der 'Iron Lady'



Für alle Kochplatten inklusive Induktion und Ofen

FRENCH COLLECTION AFFINITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
KASSEROLLE							
Bis Lagerfehlbestand							
3751.14		14	7,5	1,2	2,3	0,8	115,14
3751.16		16	8	1,8	2,3	0,95	125,64
3751.20		20	10	3,4	2,3	1,38	152,06
KONISCHE SAUTEUSE							
Solange Vorrat reicht							
3753.24		24	8	3	2,3	1,34	145,74

Stärkegarantie: die Niete der Griffe und Stiele der FRENCH COLLECTION Produkte sind gemäß der Aufbautechnik der 'Iron Lady'

FRENCH COLLECTION AFFINITY - Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
DECKEL					
Solange Vorrat reicht					
3754.14		14	1	0,25	28,56
3754.16		16	1	0,27	31,14
3754.18		18	1	0,32	32,76
3754.20		20	1	0,38	35,94

ALCHIMY

Kochgeschirr aus mehrschichtigem dickem Edelstahl - 3 Schichten

Dauerhaftes und strapazierfähiges Produkt in Profi-Qualität
 Leitermaterial: auf allen Wärmequellen reaktiv und wirtschaftlich

- Homogene Hitze
- Stromsparend
- Gute Beherrschung des Kochvorgangs

Sichere und feste Handhabung, liegt gut in der Hand
 Griffe aus widerstandsfähigen, formbeständigen Edelstahldrähten
 Griffe stabil vernietet
 Stiel aus geschlossenem, abgedichteten Edelstahlrohr, gekrümmt nach französischer Art

ALCHIMY

Praktisch zu verwenden

Geeignet für alle Herdarten + INDUKTION und für den Backofen
 Gebürstet



Made in France



Kasserolle Alchimy

new
2021



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3601.14		14	1	2,3	0,7	89,89
3601.16		16	1,5	2,3	0,85	99,99
3601.18		18	2	2,3	1,03	110,09
3601.20		20	2,5	2,3	1,21	120,19
3601.24		24	5	2,3	1,66	130,29
3601.03				2,3	3,12	





Gerade Sauteuse Alchimy

**new
2021**



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
3602.24		24	2,7	1,15	130,29
3602.28		28	2,7	1,72	150,49

Konische Sauteuse Alchimy

**new
2021**



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
3603.16		16	2,3		99,99
3603.24		24	2,3	1,17	120,19

Pfanne ganz aus Edelstahl Alchimy

**new
2021**



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
3604.20		20	2,7	0,68	89,89
3604.24		24	2,7	0,94	99,99
3604.28		28	2,7	1,16	110,09
3604.32		32	2,7	1,44	130,29





Bratentopf ohne Deckel Alchimy

**new
2021**

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	Kg	Preise €
3605.16		16	1,5	0,77	110,09
3605.20		20	2,5	1,12	130,29
3605.24		24	5	1,54	150,49
3605.28		28	7	2,19	160,59



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3675.24		24	0,66	36,60



Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz paßt auf Töpfe von den Reihen aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpften Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.

Wok Alchimy

new
2021

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3608.32		32		4,5	2,7	1,53	170,69
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5			0,14	11,29



Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3429.14		14	0,24	22,32
3429.16		16	0,29	25,15
3429.18		18	0,35	26,97
3429.20		20	0,41	28,58
3429.24		24	0,58	30,70
3429.28		28	0,74	32,72
3429.32		32	1,1	34,85



Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3509.14		14	0,13	9,22
3509.16		16	0,16	10,23
3509.18		18	0,18	11,24
3509.20		20	0,21	12,91
3509.24		24	0,3	14,99
3509.28		28	0,43	17,27
3509.32		32	0,66	21,17

Der Deckel passt auf alle Elemente der PRIMARY Serie.

Reihe aus Edelstahl MILADY
Profi-Qualität

- Ergonomischer Stiel aus Edelstahlguss
- Aufgesetzter Magnetboden, für alle Herdarten einschließlich Induktion.
- Gleichmäßige Verteilung der Hitze über den ganzen Boden
- Glänzende polierte Oberfläche

MILADY



Bratentopf MILADY mit Glasdeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3427.20	Bratentopf MILADY mit Glasdeckel	20	10	3	0,8	1,7	116,35
3427.24	Bratentopf MILADY mit Glasdeckel	24	12	5,4	0,8	2,19	145,64
3427.28	Bratentopf MILADY mit Glasdeckel	28	14	8	0,8	2,86	174,83

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3675.24		24	0,66	36,60

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz paßt auf Töpfe von den Reihen aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpften Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.

Pfanne MILADY aus Edelstahl mit Gußedelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3412.24		24	4,8	1,2	0,8	1,24	90,60
3412.28		28	5,3	1,8	0,8	1,64	101,91

Stielkasserolle MILADY aus Edelstahl mit Gußedelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3410.14		14	7	1,2	0,8	0,64	56,16
3410.16		16	8	1,6	0,8	0,7	67,47
3410.18		18	9	2,2	0,8	0,89	79,18
3410.20		20	10	3	0,8	1,1	90,60
3410.03	Satz von 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm					3,15	189,07
3410.04	Satz von 4 Kasserollen ø 14-16-18-20 cm					0,8	3,83 228,66

Reihe aus Edelstahl mit magnetischem Boden. Profi-Qualität . Für Kochen auf allen Wärmequellen inklusiv Induktion. Genieteteter Griff aus Gußedelstahl. Für jede Kochplatte inklusiv Induktion.



Sauteuse MILADY aus Edelstahl mit Gußedelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3411.24		24	8	3	0,8	1,1	113,22

Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3429.14		14	0,24	22,32
3429.16		16	0,29	25,15
3429.18		18	0,35	26,97
3429.20		20	0,41	28,58
3429.24		24	0,58	30,70
3429.28		28	0,74	32,72



PRIM'APPETY

Kochgeschirr aus Edelstahl PRIM'APPETY
 Magnetischer Wärmeleiter Boden
 Jede Art von Kochplatten inklusive INDUKTION
 Verschweißte Beschläge - Ausgießkanten - Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl



Stielkasserolle Prim'Appety mit Edelstahl-Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3501.04	4 Kasserollen ø 14-16-18-20 cm				0,8	3,3	121,39
3501.12		12	6	0,7	0,8	0,44	22,64
3501.14		14	7	1	0,8	0,6	25,32
3501.16		16	7,5	1,6	0,8	0,7	27,50
3501.18		18	9	2,2	0,8	0,9	32,56
3501.20		20	9	3	0,8	1,07	36,11
3501.24		24	11	5,4	0,8	1,55	44,31
3501.28	Mit Stiel und Griff	28	13	8	0,8	2,4	62,90

Runde Bratpfanne Prim'Appety mit Edelstahl-Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3504.20		20	5	0,6	1,12	37,73
3504.24		24	5	0,6	1,35	41,22
3504.28		28	5	0,8	1,45	50,08
3504.32	Mit Stiel und Griff	32	6,5	0,8	2,5	70,14



Konische Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff

Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3503.16		16	6	0,8	0,65	24,71
3503.18		18	6,5	0,8	0,85	26,74
3503.20		20	7	0,8	1,1	32,97
3503.24		24	8	0,8	1,3	42,89
3503.28		28	10	0,8	1,5	56,72

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3502.20		20	6	0,8	1	31,60
3502.24		24	6	0,8	1,2	37,73
3502.28		28	6	0,8	1,4	50,54

Bratentopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3505.20		20	10	3,1	0,8	1,16	38,74
3505.24		24	12	5,4	0,8	1,66	48,06
3505.28		28	14	8,6	0,8	2,13	64,97
3505.32		32	16	13,5	0,8	3,2	83,56
3505.36		36	18	18,3	0,8	4	121,79
3505.40		40	20	25	1	5,7	148,23
3505.45		45	22,5	33	1	7,6	178,21
3505.50		50	25	43,4	1	8,9	235,43



Hohe Kochtopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3506.20		20	13	4	0,8	1,26	42,23
3506.24		24	14,5	6,6	0,8	1,8	50,08
3506.28		28	18	11,1	0,8	2,3	68,72
3506.32		32	20	16,1	0,8	3,8	98,04
3506.36		36	22	22,4	0,8	4,5	131,11
3506.40		40	25	31,4	1	6	158,56
3506.50		50	30	58,9	1	9,2	248,45

Gemüsetopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3507.20		20	20	6,25	0,8	1,7	51,15
3507.24		24	24	11	0,8	2,1	65,58
3507.28		28	28	17	0,8	2,9	101,74
3507.32		32	32	25	0,8	4,4	133,79
3507.36		36	36	36	0,8	5,1	168,28
3507.40		40	40	45	1	6,4	193,70
3507.45		45	45	69	1	9	243,69
3507.50		50	50	100	1	11	480,46

Dampfeinsatz aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3675.24		24	0,66	36,60

Für die Reihe PRIM'APPETY geeignet.

Deckel aus Edelstahl Prim'Appety



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3509.14		14	0,13	9,22
3509.16		16	0,16	10,23
3509.18		18	0,18	11,24
3509.20		20	0,21	12,91
3509.24		24	0,3	14,99
3509.28		28	0,43	17,27
3509.32		32	0,66	21,17
3509.36		36	0,8	23,45
3509.40		40	0,96	26,74
3509.45		45	1,12	31,50
3509.50		50	1,8	40,82

Der Deckel passt auf alle Elemente der PRIMARY Serie.

Gerundeter WOK aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3122.36		36	63,5	9,5	1,5	1,3	123,27

1,5 mm stark - Für Wok-Induktionplatte geeignet

Ständer aus Edelstahl für gerundeten WOK



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3122.00		24	3,65	1	0,25	34,85

Für flache Standard-Induktionkochplatte

Fischkessel Induktion aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3449.62N	Mit Edelstahlgriffen - L. 60 cm	60	16,5	9,5	0,8	1,92	121,22



Der Fischkessel ist nach wie vor unverzichtbar für die einwandfreie Zubereitung von ganzen Fischen. Mit dem Gitter lässt sich der Fisch herausnehmen, ohne zu zerbrechen. Für alle Herdarten inkl. Induktionsherde.

Bain-Marie mit Stiel, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3111.12		12	11,5	1,3	0,8	0,42	31,11
3111.14		14	14	2,1	0,8	0,51	37,98
3111.16		16	16	3,2	0,8	0,73	43,58
3111.18		18	18	4,6	0,8	0,86	58,78
3111.20		20	20	6,3	0,8	1	68,12

Der Wasserbadbehälter ist aus Edelstahl. Dank seiner Form lässt er sich zum Erwärmen von Milch, Schokolade, Soßen usw. in einen Wasserbehälter (Kasserolle) hängen. Der Deckel wird separat verkauft

Bain-Marie mit 2 festen Griffen, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3390.14		14	12	1,7	0,8	0,49	49,44
3390.16		16	13	2,5	0,8	0,59	51,51
3390.20		20	16,5	5	0,8	0,91	63,98
3390.24		24	20	8	0,8	1,28	81,05
3390.28		28	23	14	0,8	1,72	99,89
3390.32	Solange Vorrat reicht	32	27	22	0,8	2,28	139,89

Topf mit Griffen aus Edelstahl zur sicheren Lagerung von Nahrungsmitteln. Er kann ebenfalls als Wasserbad verwendet werden.

Bain-Marie aus Edelstahl mit Doppelwand



Im Zwischenraum dieses doppelwandigen Wasserbads aus Edelstahl wird Wasser erhitzt. Für die Verwendung bei schwacher Hitze zum Schmelzen von Schokolade und zum Warmhalten von Soßen. Dank dem Stiel praktisch zu handhaben. Für alle Wärmequellen (inkl. Induktion) geeignet.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3437.16N	Für Wasser als Temperatur-Regler	16	12,5	1,5	1	0,97	55,15

CUISINE BOX PRO - Silikonbehälter für Dampfgaren im Ofen



Die „Cuisine Box“ von de Buyer aus Silikon ermöglicht das gesunde und schnelle Dampfgaren im Ofen oder in der Mikrowelle, bei dem die Lebensmittel ihren Eigengeschmack bewahren (Gemüse, Fisch, helles Fleisch, Früchte). Das innovative Design optimiert den Garprozess und macht die Benutzung kinderleicht.

- Sicherer Verschluss
- Griffe für leichte und sichere Handhabung
- Ausguss für den Garsaft
- Gute Stabilität dank der Verstärkungen

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
1988.20	Solange Vorrat reicht	19	12	3,8	0,75	0,17	21,13



KOCHGESCHIRR DIE AUSWECHSELBAREN

Kochen, Schmoren, Anbraten

Im Handumdrehen von einer Produktreihe zu einer anderen wechseln!

3 Produktreihen, 3 Materialien, 3 Verwendungszwecke,
ein einziger Griff - praktisch, bequem und ergonomisch

- 74 -

Edelstahl TWISTY

- 76 -

Antihaft CHOC INTENSE

- 77 -

Stahl MINERAL B





Kochgeschirr aus Edelstahl TWISTY
Abnehmbarer Griff oder 2 Silikon-Aufsteckgriffe -
Magnetischer Wärmeleiterboden INDUKTION
 Gute Wärmeleitung an der gesamten Bodenfläche
 Abgerundete Kanten Perfekte Sauberkeit und einfache Pflege
 Hochwertige, hochglanzpolierte Oberfläche
Für alle Kochplatten inklusive Induktion und Ofen

Abnehmbarer Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
8359.00	Schwarz	0,12	21,53
8359.20	Grün	0,12	21,53
8359.30	Orange	0,12	21,53
8359.40	Rot	0,12	21,53

Griff für die 3 Reihen geeignet :
 - Edelstahl TWISTY
 - Antihaft CHOC INTENSE
 - Stahl MINERAL B

Stielkasserolle TWISTY ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3491.14		14	7	1,2	0,8	0,44	51,22
3491.16		16	8	1,6	0,8	0,53	55,43
3491.18		18	9	2,2	0,8	0,72	58,51
3491.20		20	10	3	0,8	0,85	68,98
3491.24		24	12	5,4	0,8	1,28	95,16
3491.28		28	14	8	0,8	1,95	134,57
3491.03	Satz von 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm Ohne Griff					0,8	2,49 138,06
3491.04	Satz von 4 Kasserollen ø 14-16-18-20 cm mit schwarzen Silikongriffen und Stiel					0,8	3,11 196,78



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3675.24		24	0,66	36,60

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Das verleiht einen tollen Glanz.
 Dieser Dampfeinsatz paßt auf Töpfe von den Reihen aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpften Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen.



Sauteuse TWISTY aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3495.24		24	8	3	0,8	0,98	111,48

Pfanne TWISTY aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3493.24		24	4,8	1,2	0,8	0,88	82,63
3493.28		28	5,3	1,8	0,8	1,22	107,37

Deckel aus Glas



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4112.14		14	6,3	0,24	17,59
4112.16		16	6,3	0,3	18,25
4112.18		18	6,3	0,35	19,26
4112.20		20	6,8	0,41	20,32
4112.24		24	7,5	0,58	21,79
4112.28		28	7,5	0,74	27,60

Satz von 2 abnehmbaren Griffen aus Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
8360.00	Schwarz	0,04	14,36



Kochgeschirr mit abnehmbarem Griff

CHOC INTENSE - Antihaftrreihe mit abnehmbarem Griff

Geeignet für Kochfelder aller Art und Backofen.
Made in France

CHOC INTENSE



Antihaftpfanne CHOC INTENSE ohne Griff

new
2021



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8740.20		20	4	0,6	62,44
8740.24		24	4	0,8	70,71
8740.28		28	4	1,1	76,61
8740.32		32	4	1,3	82,51

Pfanne aus druckgegossenem Aluminium gefertigt und mit einer hochwertigen Anti-Haftbeschichtung ausgestattet. Sie bietet damit höchste Verformungsfestigkeit,

Wärme-Schockfestigkeit und Stoßfestigkeit.

Antihaftsauteuse CHOC INTENSE ohne Griff

new
2021



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8748.24		24	4	1	82,51
8748.28		28	4	1,3	89,59



Antihaft-Crepe-Pfanne CHOC INTENSE ohne Griff

new
2021



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8745.26		26	4	0,73	64,80
8745.30		30	4	1	76,61





MINERAL B
 Reihe aus Stahl mit abnehmbarem Griff
 Für alle Kochplatten inklusive Induktion und Ofen

Abnehmbarer Griff Soft Touch

Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
8359.00	Schwarz	0,12	21,53
8359.20	Grün	0,12	21,53
8359.30	Orange	0,12	21,53
8359.40	Rot	0,12	21,53



Pfanne aus stahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
5630.20		20	2,5	0,86	36,93
5630.24		24	2,5	1,23	44,88
5630.28		28	3	1,93	62,40

Sauteuse aus stahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
5634.24		24	7,8	2,5	2,5	1,72	62,40

Crepe-Pfanne aus stahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5635.26		26	1,3	2,5	1,24	48,30



de Buyer

MADE IN FRANCE

de Buyer

DIE SPITZENLEISTUNG DES KUPFERS

Kupfer ist in der Küche ein unschlagbares Material und wird von Küchenprofis und anspruchsvollen Amateuren sehr geschätzt. Seine Wärmeleitfähigkeit wirkt schnell und gleichmäßig auf das gesamte Produkt. Kupfer ist ideal für Einkochprozesse aller Art und für empfindliche Kochvorgänge. Die Körper der Utensilien bestehen aus zwei zusammengewalzten Schichten, 90% Kupfer und 10% Edelstahl. Nach altbewährten Methoden von Hand poliert glänzt das Kupfer, um Ihren Tisch ein Dekor sanfter und beruhigender Wärme zu verleihen.

- 80 -

Kupfer Edelstahl Induktion
PRIMA MATERA
mit Gußedelstahlgriffen

- 84 -

Kupfer Edelstahl Induktion
PRIMA MATERA
mit Gußeisengriffen

- 86 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Gußedelstahlgriffen

- 90 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Gußeisengriffen

- 92 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Messinggriffen



INOUCIVRE INDUKTION

- Außenseite aus Kupfer = ausgezeichnete Wärmediffusion
- Innenseite aus Edelstahl = tadellose Hygiene und problemlose Pflege
- Ergonomischer vernieteter Gußedelstahlstiel
- Für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion
- Made in France

PRIMA MATERA



Kasserolle mit magnetischem Boden INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6206.14		14	7,3	1,2	2	1,06	263,26
6206.16		16	8,3	1,8	2	1,37	326,43
6206.18		18	9,3	2,5	2	1,66	399,20
6206.20		20	10,5	3,3	2	2,06	460,91
6206.24		24	12,4	6	2	2,75	603,73

Diese Kasserolle mit einem magnetischen Boden vereint die Kocheigenschaften des Kupfers mit der Möglichkeit, sämtliche Wärmequellen, einschließlich der Induktionstechnik zu nutzen. Ergonomisch geformte Stiel aus stabil vernietetem Gußedelstahl.

Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6230.16		16	5,5	1	2	1,13	297,50
6230.20		20	5,8	1,8	2	1,48	385,97
6230.24		24	6,6	3	2	2,06	468,39



Runde Pfanne mit magnetischem Boden INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
6224.20		20	4	2	1,3	317,85
6224.24		24	4	2	1,41	367,08
6224.28		28	4	2	1,86	408,44
6224.32		32	5,5	2	2,38	612,92

Konische Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6236.20		20	7,2	1,7	2	1,32	359,21
6236.24		24	8,2	3,1	2	2,75	442,03

Diese Sauteuse mit ihrer bauchig gewölbten Form ist Ideal für das Einkochen von Braten- und Garsäften. Aus diesem Grund gehört sie den Utensilien, die von Küchenprofis am liebsten geschätzt werden.

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
3709.14N		14	1	0,24	27,40
3709.16N		16	1	0,28	29,99
3709.18N		18	1	0,33	31,41
3709.20N		20	1	0,39	34,46
3709.24N		24	1	0,51	40,56
3709.28		28	1	0,65	52,87

Der gewölbte Deckel aus Edelstahl passt auf alle Elemente der PRIMA MATERA Serie, außer Pfanne.



Gemüsetopf mit magnetischem Boden INDUKTION mit Edelstahldeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6244.20		20	18	5,7	2	3,1	631,55

Dieser unverzichtbare Kochtopf ist das ideale Küchenutensil für die Zubereitung traditioneller Familiengerichte (Bouillabaisse, Eintopf, Couscous, Gemüsesuppe,...).

Hoher Kochtopf mit magnetischem Boden INDUKTION mit Edelstahldeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6243.24		24	16,5	7,5	2	3,6	696,85



Niederer Bratentopf mit Edelstahldeckel



Konischer Bratentopf mit 2 Edelstahl-Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6241.20		20	6	1,8	2	1,9	420,61
6241.24		24	6,8	3,1	2	2,51	527,27
6241.28		28	9,2	4,9	2	3,12	701,14

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6232.28	Mit Edelstahldeckel geliefert	28	10	4,9	2	3,12	639,03

Wie bei den anderen Komponenten aus dem Sortiment INOCUIVRE INDUCTION verfügt der Bratentopf aus einer Kombination aus Kupfer und Edelstahl über einen magnetischen Boden und lässt sich mit sämtlichen Wärmequellen, einschließlich Induktionsherden verwenden.

Bratentopf mit magnetischem Boden INDUKTION, Edelstahlgriffen und -Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6242.16		16	8,8	1,8	2	1,54	425,97
6242.20		20	10,3	3,3	2	2,21	532,62
6242.24		24	12,3	5,4	2	3,22	677,56
6242.28		28	13,5	8	2	4,07	799,21

Wie bei den anderen Komponenten aus dem Sortiment INOCUIVRE INDUCTION verfügt der Bratentopf aus einer Kombination aus Kupfer und Edelstahl über einen magnetischen Boden und lässt sich mit sämtlichen Wärmequellen, einschließlich Induktionsherden verwenden.

WOK mit 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6247.32	Boden ø 10 cm	32		12,5	4	2	2,5	613,32
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5				0,14	11,29
3429.32	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	32					1,1	34,85

Pflege :

- **Kupfer-Außenseite:** die Farbe wechselt bei Kontakt mit Wärmequellen die Farbe. Will man sie wieder zum Glänzen bringen, so ist die spezielle Kupfer-Politur zu verwenden.
- **Edelstahl-Innenseite:** Pflege mit Schwamm und Geschirrspülmittel
- Falls Ihnen Speisen in Ihrer Inocuvre-Kasserolle anbrennen, so lassen Sie sie ½ Tag lang mit Wasser und Geschirrspülmittel einweichen.
- Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, wird jedoch für Küchenhelfer mit Griffen aus Gusseisen wegen des Oxydationsrisikos nicht empfohlen.

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3675.24		24	0,66	36,60

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen... Diese Dampfeinsätze passen auf Töpfe aus Kupfer. Mit diesem Dampfeinsatz ist Dämpfen im Handumdrehen geschehen. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpften Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.

KUPFER EDELSTAHL INDUKTION

- Außenseite aus Kupfer = ausgezeichnete Wärmediffusion
- Innenseite aus Edelstahl = tadellose Hygiene und problemlose Pflege
- Ergonomischer vernietetes Gußeisenstiel
- Für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion
- Made in France

PRIMA MATERA



Kasserolle mit magnetischem Boden INDUKTION - Gußeisengriff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Preise €
6306.14		14	7,3	1,2	2	289,62
6306.16		16	8,3	1,8	2	359,21
6306.18		18	9,3	2,5	2	435,61



Diese Kasserolle ist ein unverzichtbarer Helfer in professionellen Küchen. Sie eignet sich besonders gut zum Reduzieren (Einkochen von Soßen usw.). Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Stiel aus Gußeisen.

Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION - Gußeisengriff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Preise €
6330.24		24	6,6	3	2	512,27





Konischer Bratentopf mit Kupferdeckel INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Preise €
6332.28		28	10	4,9	2	697,91

Konische Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION - Gußeisengriff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Preise €
6336.20		20	7,2	1,7	2	391,73



Diese Sauteuse mit ihrer bauchig gewölbten Form ist Ideal für das Einkochen von Braten- und Garsäften und aus diesem Grund oft eines der liebsten Utensilien von Küchenprofis.

Runde Pfanne mit magnetischem Boden INDUKTION - Gußeisengriff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Preise €
6324.24		24	4	2	403,09
6324.28		28	4	2	447,38
6324.32		32	5,5	2	654,03



Bratentopf mit Deckel mit magnetischem Boden INDUKTION mit Gußeisengriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Preise €
6342.16		16	8,8	1,8	2	468,39
6342.20		20	10,3	3,3	2	584,03
6342.24		24	12,3	5,4	2	747,80
6342.28		28	13,5	8	2	872,44

In dem Kochtopf mit hohen Wänden lassen sich Speisen bei schwacher Hitze garen, Wasser und Gemüse kochen usw., ohne daß die Feuchtigkeit entweicht. Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil vernieteten Gußeisengriffen.

INOUCUIVRE

- Außenseite aus Kupfer = ausgezeichnete Wärmediffusion
- Innenseite aus Edelstahl = tadellose Hygiene und problemlose Pflege
- Ergonomischer vernieteter Gußedelstahlstiel
- Für alle Wärmequellen, außer Induktion
- Made in France

INOUCUIVRE



Kasserolle aus Kupfer-Edelstahl mit Gußedelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6406.14		14	7,8	1,2	1,5	0,63	164,38
6406.16		16	9	1,8	1,5	0,97	206,85
6406.18		18	10	2,5	1,5	1,37	242,10
6406.20		20	10,7	3,3	1,5	1,9	312,90

Pfanne aus Kupfer-Edelstahl mit Gußedelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
6424.20		20	3,5	2	0,95	183,72
6424.24		24	3,7	2	1,3	218,46
6424.28		28	3,6	2	1,55	262,10
6424.32		32	5	2	2,2	428,19

Solange Vorrat reicht

Sauteuse aus Kupfer-Edelstahl mit Gußedelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6430.16	Sauteuse vertikal	16	5,8	1	1,5	0,75	170,08
6430.20	Sauteuse vertikal	20	6,5	1,8	1,5	1,08	234,12
6430.24	Sauteuse vertikal	24	7,5	3	2	2	316,69
6436.20	Konische Sauteuse	20	7,2	1,7	1,5	1,32	266,69
6436.24	Konische Sauteuse	24	7,5	3,1	2	1,8	311,43

Wok aus Kupfer-Edelstahl mit Gußedelstahlgriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6440.32	Wok	32		12	4	2	2,4	451,67
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5				0,14	11,29
3429.32	Glasdeckel für den Wok.	32					1,1	34,85

Niederer Bratentopf mit Gußedelstahlgriffen mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6441.20		20	6,2	1,8	1,5	1,5	263,11
6441.24		24	7	3	2	2,38	355,97
6441.28		28	9	4,9	2	3,36	476,77

Bratentopf mit Gußedelstahlgriffen mit Deckel

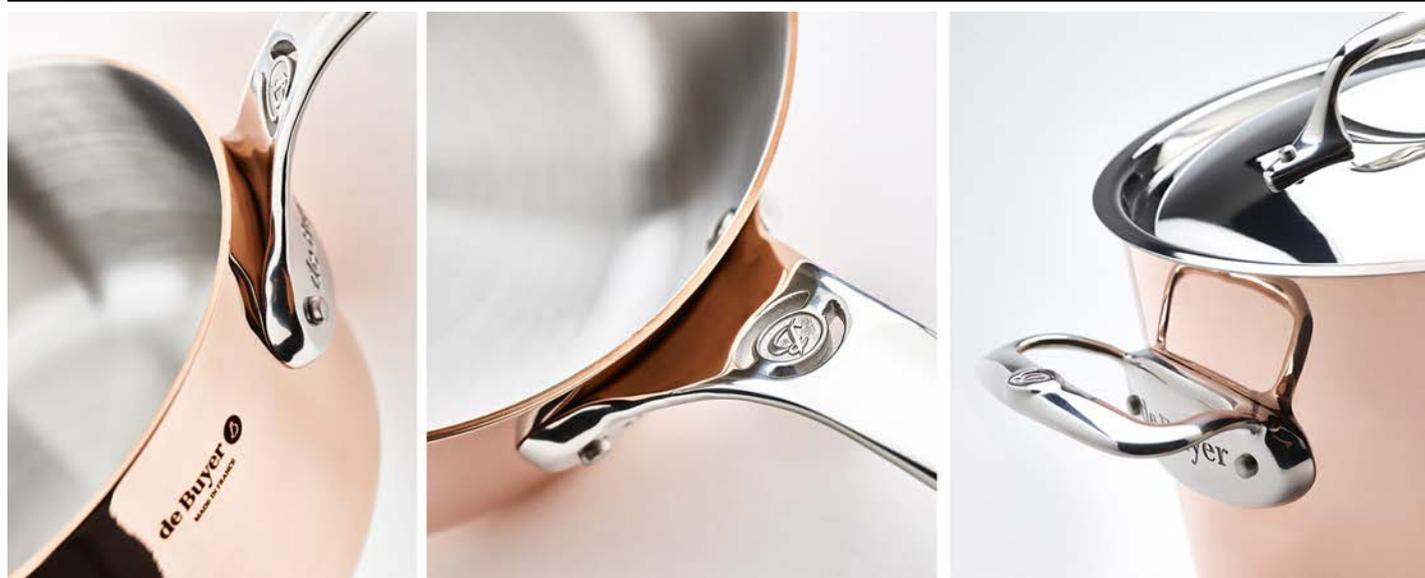


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6442.16		16	9	1,8	1,5	1,28	230,99
6442.20		20	11	3,3	1,5	2,23	342,95
6442.24		24	12	5,4	2	3,25	421,12
6442.28		28	13,5	8	2	3,96	549,89

Gemüsetopf mit Gußedelstahlgriffen mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6444.20		20	18	5,7	2	3	453,24



Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
3709.14N		14	1	0,24	27,40
3709.16N		16	1	0,28	29,99
3709.18N		18	1	0,33	31,41
3709.20N		20	1	0,39	34,46
3709.24N		24	1	0,51	40,56
3709.28		28	1	0,65	52,87

Der gewölbte Deckel aus Edelstahl passt auf alle Elemente der Serie, außer Pfanne.

Ovaler Bratentopf mit Gußedelstahlgriffen und mit Deckel- 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6426.30	Bratentopf mit Deckel	30	22	13	6,5	2	3,6	557,67

Ovale Fischpfanne L. 32 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
6425.32		32	23	4,8	2	1,81	337,24
	Solange Vorrat reicht						

Runde Blinis-Pfännchen - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
6424.10		10	2	0,26	82,52
	Solange Vorrat reicht				

Bratplatte aus Kupfer Edelstahl mit 2 festen Griffen aus Gußedelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
6427.35	Bratplatte	41	27	8	2	2,2	337,69





Kasserolle mit Gußeisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6460.01						8,28	1008,99
6460.12		12	7	0,8	1,5	0,77	153,27
6460.14		14	7,5	1,2	1,5	1,23	178,06
6460.16		16	9	1,8	1,5	1,3	204,73
6460.18		18	9	2,5	1,5	1,61	233,71
6460.20		20	10,8	3,3	1,5	1,96	243,16

Diese Kasserolle ist ein unverzichtbarer Helfer in professionellen Küchen. Sie eignet sich besonders gut zum Reduzieren (Einkochen von Soßen usw.). Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Stiel aus Gußeisen.

Sauteuse und Pfanne mit Gußeisengriff, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6464.16	Konische Sauteuse	16	6	0,9	1,5	0,9	183,82
6464.20	Konische Sauteuse	20	7	1,7	1,5	1,38	231,09
6464.24	Konische Sauteuse	24	8	2,9	2	1,93	330,88
6462.16	Sauteuse vertikal	16	5,5	1	1,5	0,84	188,97
6462.20	Sauteuse vertikal	20	6	1,8	1,5	1,45	217,96
6462.24	Sauteuse vertikal	24	7	3,1	2	2,15	314,62
6462.28	Sauteuse vertikal	28	8,5	4,9	2	2,85	430,16
6465.20	Pfanne	20	3,4		2	1,04	189,07
6465.24	Pfanne	24	4,2		2	1,48	236,34
6465.28	Pfanne	28	3,6		2	1,7	304,62
6465.32	Pfanne	32	5		2	2,44	472,68

Die Sauteusen und die Bratpfannen mit besonders dicken Wänden sind unverzichtbare Helfer in professionellen Küchen. In der Sauteuse mit vertikalem Rand bräunt das Bratgut schnell, die konische Sauteuse eignet sich zum Reduzieren, zum Fritieren, Braten, Flambieren. Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Stiel aus Gußeisen.

Deckel mit Gußeisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
6463.12		12	1,2	0,17	79,79
6463.14		14	1,2	0,21	82,82
6463.16		16	1,2	0,27	89,89
6463.18		18	1,2	0,35	91,91
6463.20		20	1,2	0,41	99,99
6463.24		24	1,2	0,68	126,25
6463.28		28	1,2	0,8	160,59

Das Deckelinnere ist aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Griff aus Gußeisen.



Bratentopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6466.16		16	8,8	1,8	1,5	1,5	323,20
6466.20		20	10,5	3,3	1,5	2	372,69
6466.24		24	12,5	5,4	2	3,24	554,49
6466.28		28	13,5	8	2	4,05	685,79

In dem Kochtopf mit hohen Wänden lassen sich Speisen bei schwacher Hitze garen, Wasser und Gemüse kochen usw., ohne daß die Feuchtigkeit entweicht. Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil vernieteten Gußeisengriffen.

Hoher Kochtopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6467.24		24	18,5	7,5	2	3,67	530,25

Gemüsetopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6468.20		20	18,5	5,7	2	2,9	524,19

INOUIVRE



INOUIVRE Kupfer 90% - Edelstahl 10%
Ergonomischer vernieteter Messinggriffen
Für alle Wärmequellen, außer Induktion



Kasserolle mit Messinggriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6445.01	Satz von 5 - ø12-20					4,83	1030,20
6445.10		10	5,2			0,33	108,17
6445.12		12	6	0,8	1,5	0,5	156,50
6445.14		14	7	1	1,5	0,63	183,82
6445.16		16	8,5	1,6	1,5	0,8	207,96
6445.18		18	9	2,5	1,5	0,99	240,53
6445.20		20	10	3,5	1,5	1,21	251,04

Diese Kasserolle ist besonders für die Verwendung bei Tisch und zum Flambieren oder einfach als Innendekoration für die Küche geeignet. Sie kann ebenfalls mit weniger starken Wärmequellen

verwendet werden. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen.

Sauteuse mit Messinggriff, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6448.16		16	5	1	1,5	0,75	194,32
6448.20		20	6	1,8	1,5	0,94	228,97
6448.24		24	6,5	3	2	1,81	398,09

In der Sauteuse mit geradem Rand bräunt das Bratgut schnell. Sie eignet sich ideal zum Servieren und Flambieren. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernietetem Messingstiel.

Bratpfanne mit Messinggriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
6450.13	Kleine Pfanne	9,3	13	3,2		0,47	136,35
6450.20		20		3	2	0,91	189,07
6450.24		24		4	2	1,3	242,65
6450.28		28		4,5	2	1,82	301,49

Diese Pfannen aus Kupfer und Edelstahl eignen sich perfekt zum Frittieren und Braten auf weniger starken Wärmequellen sowie zum Flambieren. In elegantem Design für die Verwendung bei Tisch. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und deshalb pflegeleicht -

braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernietetem Messingstiel.

WOK mit Messinggriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
6432.32		30,9	8,5	2	2,25	472,68
3429.32	Coperchio vidrio per wok:	32			1,1	34,85

Der Wok ist seit jeher das Allzweck-Küchengerät der asiatischen Küche - ideal für eine natürliche und schlanke Küche, die nur wenig Fett verwendet und viel Wert auf den ursprünglichen Geschmack der Speisen legt. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und

deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernietetem Stiel.

Runde Servierpfanne mit 2 Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
6449.12		12	2	2	0,34	126,05
6449.16		16	3	2	0,55	155,44
6449.20		20	3	2	0,78	189,07
6449.24		24	4,2	2	1,23	231,09

Diese runde Pfanne wird vorwiegend für die Zubereitung von Eiern, Gratins oder auch Crème Brûlée verwendet. In elegantem Design für die Verwendung bei Tisch. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit

stabil vernieteten Messinggriffen.



Ovale Pfanne mit 2 Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
6451.32		32	23	4,5	1,5	1,02	336,13
6451.36		36	26,2	4,5	1,5	1,2	346,63

Diese Pfanne eignet sich ideal zum Servieren und Flambieren. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und folglich pflegeleicht - macht Verzinnen überflüssig. Mit stabil vernieteten Messinggriffen. Nicht direkt auf eine Wärmequelle benutzen.

Niederer Bratentopf mit Deckel, Messinggriffe



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6446.20		20	6	1,8	1,5	1,44	351,88
6446.24		24	7	3,2	2	2,48	519,95
6446.28		28	9	5,5	2	3,37	641,80

In dem Bratentopf mit 2 Griffen bräunt das Gargut schnell. Er wird verwendet wie eine Sauteuse, ist jedoch praktischer in der Handhabung und erfordert im Schrank und auf der Kochfläche weniger Platz. Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil

vernieteten Griffen.

Runder Bratentopf mit Deckel und Messinggriffen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6447.10	Kleiner Bratentopf mit Deckel	10	5,5			0,48	162,81
6447.16		16	8	1,6	1,5	1,04	288,86
6447.20		20	10	3,5	1,5	1,59	367,64
6447.24		24	11,5	5,2	2	3,13	527,32



Dieser Topf hat ein elegantes Design für die Verwendung bei Tisch. Er kann ebenfalls mit weniger starken Wärmequellen verwendet werden. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernieteten Griffen.

Deckel mit Messinggriff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
6454.09		9		0,09	39,39
6454.10		10		0,1	59,59
6454.12		11,5	1,2	0,17	69,69
6454.14		13,5	1,2	0,21	89,89
6454.16		15	1,2	0,29	99,99
6454.18		17	1,2	0,36	83,93
6454.20		19,5	1,2	0,42	110,09
6454.24		23,5	1,2	0,62	120,19
6454.28		27	1,2	0,82	149,68



Das Deckelinnere ist aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Griff.

Mini Utensilien mit Messinggriffen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
6453.09	Kasserole mit Deckel	9		4,5	0,3	0,21	120,80
	Kasserole ohne Deckel						
6445.09		9		4,5	0,3	0,2	110,09
6445.10		10		5,2		0,33	108,17
6450.13	Kleine Pfanne	9,3	13	3,2		0,47	136,35
6447.10	Kleiner Bratentopf mit Deckel	10		5,5		0,48	162,81



Die kleine Kasserolle eignet sich perfekt zum Servieren von Soßen. In elegantem Design. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und folglich pflegeleicht - macht Verzinnen überflüssig. Mit stabil vernietetem Messingstiel.



Marmeladentopf



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6200.38N	Marmeladentopf, glatt	38	15	9	1,2	1,5	130,78
6202.40N	Marmeladentopf, extra-schwer 2 mm, glatt	40	14,4	12	1,7	3,4	330,88

Diese traditionellen Kupfertöpfe werden zum Aufkochen von Zucker und Früchten für die Herstellung von Marmelade, Gelee und zum Einmachen von Früchten verwendet. Mit stabil vernieteten Griffen aus Gußeisen.

Gezackte Kuchenform "Canelés Bordelais" aus verzinnem Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
verzinnem Kupfer							
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,01	14,96
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,03	15,97
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05	17,04

Mit diesen traditionellen Backformen lassen sich die berühmten „Canelés Bordelais“ herstellen. Das Kupfer gewährleistet eine perfekte Wärmeleitung, bewirkt so die Karamellisierung und ein hervorragendes Aroma.

Schlagschüssel aus Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
6580.20	Mit Ring-Griff	20	1,2	0,91	105,55
6580.26N	Mit Ring-Griff	26	1,2	1,06	
6580.32	Mit Ring-Griff	32	1,2	1,63	218,58
6581.20	Mit 2 Griffen	20	1,2	1,1	147,71
6581.26	Mit 2 Griffen	26	1,2	1,41	171,92
6581.32	Mit 2 Griffen	32	1,2	1,8	272,87

Die halbkugelförmigen Schüsseln aus massivem Kupfer sind traditionelle Profi-Küchenhelfer. Diese Schüsseln eignen sich perfekt zum Schlagen von Eischnee.

Pflegepaste für Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	Kg	Q	Preise €
4200.01N	150 ml	0,15	0,24	6	19,87

Um die Utensilien wieder glänzend zu machen : waschen Sie zuvor Ihr Metallgerät. Schrubben Sie das Gerät mit einem mit Pflegepaste imprägnierten feuchten Schwamm ab. Spülen Sie es mit heißem Wasser ab und trocknen Sie es vollkommen ab.



DIE GEWÜRZMÜHLEN

Die Firma de Buyer und ihre Mühlen Die Geschichte der gelungenen Umsetzung eines Projekts

Seit 200 Jahren wird die Fertigung der Firma de Buyer von der Leidenschaft für die Kochkunst und vom Sinn für in- und ausländische Gastronomie geprägt. Ihr Know-how in der Konzeption und Herstellung hochwertiger Koch- und Backutensilien erfüllt die Anforderungen der professionellen Köche und der Liebhaber des Hausgemachten.

Auf diese Weise schuf sie ihr eigenes Universum der Kochkunst, und es war nur natürlich, dass sie ihre Kollektion mit Pfeffermühlen, Salzmühlen und sonstige Gewürzmühlen ergänzen wollte.

Vor allem ist die Firma de Buyer jedoch eine Manufaktur, die schöpferisch konzipiert, innovativ ist, und ihr Know-how und ihre Erfahrung zur Fertigung ihrer Produkte einsetzen will. Das Unternehmen praktiziert gelebte Tradition und hat seine handwerkliche Seele, seine Gründlichkeit und seinen Sinn für ordentlich erledigte Arbeit behalten.

Die Firma de Buyer wollte schon immer ihre eigene Mühlenkollektion anbieten.

Zur Realisierung von einer solchen Kollektion wandte sich de Buyer an Marlux. Die beiden Unternehmen teilen die gleichen Werte, mit der Seele des Handwerkers und mit Sinn für ordentlich erledigte Arbeit. Das Familienunternehmen Marlux wurde 1875 gegründet und erhielt das Prädikat des Unternehmens gelebter Tradition, sein Name wurde zu einem unumgänglichen Bestandteil der Historie der französischen Mühlenfertigung. 1972 revolutionierte es die Welt der Gewürze dadurch, dass es eine Muskatmühle erfand und seine Mühlen selbst für die bedeutendsten Tafeln ein Muss sind, dank der Qualität seiner auf eigenen Maschinen gefertigten Pfeffer- und Salzmahlwerke. Das große Abenteuer der Gewürze begann für de Buyer im Jahr 2015, und ab 2016 wurden die ersten Mühlen hergestellt.

Dank ihrer Beherrschung der verschiedenen Materialien konnte die Firma de Buyer die Mühlen mit neuen Stahl- und Keramikmechanismen signieren. Heute ist der Herstellungsprozess der Mühlen Teil der CSR-Politik der Firma: die Holzmühlen sind aus Buche aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und erhielten die Zertifizierung **Origine France Garantie** (garantiert französischer Herkunft).

Die Gewürze sind Zutaten, die sich nicht vom Geschmack trennen lassen; fachgerecht gemahlen entfalten sie sich, und ein jeder kann seine bestmögliche Abstimmung der Aromen orchestrieren.



MÜHLE

MECHANISMUS

AUS HOLZ

AUS ACRYL

	PFEFFER	SALZ	MUSKAT	GEWÜRZE
Konzipiert für	Runder Pfeffer aller Art Kein Salz	Nur grobes Kochsalz Kein feuchtes Salz	Nur Muskat	Großvolumige Pfeffer- und Beersorten, Kochsalz, Herbes de Provence, kümmelartige Körner, Mohn oder Sesam, Fleur de Caviar (getrockneter, mahlfähiger Kaviar) usw.
Mechanismus	Stahlmechanismus	Edelstahlmechanismus	Edelstahlmechanismus	Großer Universalmechanismus
Material	Hochwertiger behandelter und gehärteter Stahl	Edelstahl der Qualität 18/10	Edelstahl	Keramik
Aussehen des Mechanismus				
Einstellung des Mahlguts	 Knopf oben	 Knopf oben		 Knopf oben
Schaft	Vermickelter Stahl	Edelstahl	Edelstahl	Aluminium
Gewährleistung	Lebenslang			
Höhe der Mühlen (cm)	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40 - 70	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40	10	7 - 10 - 14 - 18 - 21 - 25 7 - 11 - 14 - 18



KOLLEKTION B BOIS

Møhlen B BOIS mit Korpus und Deckel aus Buchenholz, mit Bienenwachs behandelt.

Die Produkte "B Bois" werden ausschlieÙlich durch unseren "Boutique"-Einzelhändler verkauft.



Gewürzmøhle aus Holz 'B BOIS' BOOGIE 7 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
	PFEFFERMÜHLE				
P292.071111	Stahlmechanismus	7	9	0,15	31,31
	SALZMÜHLE				
S392.071111	Edelstahlmechanismus	7	9	0,15	31,31
	GEWÜRZEMÜHLE				
C092.071111	Keramikmechanismus	7	9	0,14	31,31

Pfeffermøhle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. ORIGINE FRANCE GARANTIE.
 Salzmøhle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmøhlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

Gewürzmøhle aus Holz 'B BOIS' RUMBA 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
	PFEFFERMÜHLE				
P230.141111	Stahlmechanismus	4,5	14	0,15	26,46
	SALZMÜHLE				
S330.141111	Edelstahlmechanismus	4,5	14	15	26,46
	GEWÜRZEMÜHLE				
C030.141111	Keramikmechanismus	4,5	14	0,15	26,46

Pfeffermøhle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
 Salzmøhle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie. ORIGINE FRANCE GARANTIE.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmøhlen (weißes Salz, graues Salz,

Gewürzmøhle aus Holz 'B BOIS' RUMBA 20 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
	PFEFFERMÜHLE				
P230.201111	Stahlmechanismus	6,4	21	0,33	42,32
	SALZMÜHLE				
S330.201111	Edelstahlmechanismus	6,4	21	0,33	42,32
	GEWÜRZEMÜHLE				
C030.201111	Keramikmechanismus	6,4	21	0,33	42,32

Pfeffermøhle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. ORIGINE FRANCE GARANTIE.
 Salzmøhle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmøhlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)



Collection
Java



BV Cert. 6034661



Das Modell **JAVA** ist eine traditionsgeprägte Mühle; das Holz ist in 4 natürlichen und klassischen Farbtönen erhältlich, je nach den Modellen:

Helles Holz, dunkles Holz, mattes Weiß und mattes Schwarz.

Erhältlich als 14-25 cm hohe Pfeffermühle, Salzmühle und Gewürzmühle.

Erhältlich als 14-40 cm hohe Pfeffer- und Salzmühle.

Das 70 cm hohe Modell gibt es nur als Pfeffermühle.

Holzmühlen mit der Zertifizierung **ORIGINE FRANCE GARANTIE**.

Mühle aus Holz JAVA 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
P245.140101	Hell	14	0,13	26,56
P245.140202	Dunkel	14	0,13	26,56
P245.140303	Mattweiß	14	0,13	29,69
P245.140404	Matt schwarz	14	0,13	29,69
SALZMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
S345.140101	Hell	14	0,12	26,56
S345.140202	Dunkel	14	0,12	26,56
S345.140303	Mattweiß	14	0,12	29,69
S345.140404	Matt schwarz	14	0,12	29,69
GEWÜRZEMÜHLE				
KERAMIKMECHANISMUS				
C045.140101	Hell	14	0,13	26,56
C045.140202	Dunkel	14	0,13	26,56
C045.140303	Mattweiß	14	0,13	29,69
C045.140404	Matt schwarz	14	0,13	29,69

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Grob mahlende Pfeffermühle JAVA STEAK



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
M245.140404	Matt schwarz	14	0,13	30,10

Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Mühle JAVA 14 cm aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
P245.143131	Weiss	14	0,13	29,69
P245.143232	Rot	14	0,13	29,69
P245.143333	Schwarz	14	0,13	29,69
P245.143434	Maulwurf grau	14	0,13	29,69
P245.143636	Gelb	14	0,13	29,69
SALZMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
S345.143131	Weiss	14	0,12	29,69
S345.143232	Rot	14	0,12	29,69
S345.143333	Schwarz	14	0,12	29,69
S345.143434	Maulwurf grau	14	0,12	29,69
S345.143636	Gelb	14	0,12	29,69
GEWÜRZEMÜHLE				
KERAMIKMECHANISMUS				
C045.143131	Weiss	14	0,13	29,69
C045.143232	Rot	14	0,13	29,69
C045.143333	Schwarz	14	0,13	29,69
C045.143434	Maulwurf grau	14	0,13	29,69
C045.143636	Gelb	14	0,13	29,69

Mühle aus Holz JAVA 18 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
P246.180101	Hell	18	0,2	30,70
P246.180202	Dunkel	18	0,2	30,70
P246.180303	Mattweiß	18	0,2	33,84
P246.180404	Mattschwarz	18	0,2	33,84
SALZMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
S346.180101	Hell	18	0,2	30,70
S346.180202	Dunkel	18	0,2	30,70
S346.180303	Mattweiß	18	0,2	33,84
S346.180404	Mattschwarz	18	0,2	33,84
GEWÜRZEMÜHLE				
KERAMIKMECHANISMUS				
C046.180101	Hell	18	0,2	30,70
C046.180202	Dunkel	18	0,2	30,70
C046.180303	Mattweiß	18	0,2	33,84
C046.180404	Matt schwarz	18	0,2	33,84

Mühle aus Holz JAVA 21 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
P247.210101	Hell	21	0,24	33,84
P247.210202	Dunkel	21	0,24	33,84
P247.210303	Mattweiß	21	0,24	36,97
P247.210404	Matt schwarz	21	0,24	36,97
SALZMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
S347.210101	Hell	21	0,22	33,84
S347.210202	Dunkel	21	0,22	33,84
S347.210303	Mattweiß	21	0,22	36,97
S347.210404	Matt schwarz	21	0,22	36,97
GEWÜRZEMÜHLE				
KERAMIKMECHANISMUS				
C047.210101	Hell	21	0,24	33,84
C047.210202	Dunkel	21	0,24	33,84
C047.210303	Mattweiß	21	0,24	36,97
C047.210404	Matt schwarz	21	0,24	36,97

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,
 Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Mühle aus Holz JAVA 25 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
P249.250101	Hell	25	0,3	41,51
P249.250202	Dunkel	25	0,3	41,51
P249.250303	Mattweiß	25	0,3	45,25
P249.250404	Matt schwarz	25	0,29	45,25
SALZMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
S349.250101	Hell	25	0,27	41,51
S349.250202	Dunkel	25	0,27	41,51
S349.250303	Mattweiß	25	0,27	45,25
S349.250404	Matt schwarz	25	0,3	45,25
GEWÜRZEMÜHLE				
KERAMIKMECHANISMUS				
C049.250101	Hell	25	0,3	41,51
C049.250202	Dunkel	25	0,3	41,51
C049.250303	Mattweiß	25	0,3	45,25
C049.250404	Matt schwarz	25	0,3	45,25

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,
 Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Pfeffer/Salzmühle aus Holz JAVA 30 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
P253.300101	Hell	30	0,56	55,05
P253.300202	Dunkel	30	0,56	55,05
P253.300303	Mattweiß	30	0,56	58,18
P253.300404	Matt schwarz	30	0,56	58,18
SALZMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
S353.300101	Hell	30	0,56	55,05
S353.300202	Dunkel	30	0,56	55,05
S353.300303	Mattweiß	30	0,56	58,18
S353.300404	Matt schwarz	30	0,56	58,18

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Pfeffer/Salzmühle aus Holz JAVA 40 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
P251.400101	Hell	40	0,93	73,33
P251.400202	Dunkel	40	0,93	73,33
SALZMÜHLE				
S351.400101	Hell	40	0,93	73,33
S351.400202	Dunkel	40	0,89	73,33

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Pfeffermühle aus Holz JAVA 70 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
P256.700101	Hell	70	2	207,96
P256.700202	Dunkel	70	2	207,96

Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie



Collection Rumba



BVCert. 6054661



Mühle aus Holz RUMBA 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
P230.140101	Hell	14	0,14	26,56
P230.140202	Dunkel	14	0,14	26,56
P230.140303	Mattweiß	14	0,14	29,69
P230.140404	Mattschwarz	14	0,14	29,69
SALZMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
S330.140101	Hell	14	0,14	26,56
S330.140202	Dunkel	14	0,14	26,56
S330.140303	Mattweiß	14	0,14	29,69
S330.140404	Mattschwarz	14	0,14	29,69
GEWÜRZEMÜHLE				
KERAMIKMECHANISMUS				
C030.140101	Hell	14	0,15	26,55
C030.140202	Dunkel	14	0,15	26,56
C030.140303	Mattweiß	14	0,15	29,69
C030.140404	Mattschwarz	14	0,15	29,69

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.

Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,

Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Mühle aus Holz RUMBA 18 cm

new
2021



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Preise €
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P230.180101	Hell	18	30,20
P230.180202	Dunkel	18	30,20
P230.180303	Mattweiß	18	32,83
P230.180404	Mattschwarz	18	32,83
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S330.180101	Hell	18	30,20
S330.180202	Dunkel	18	30,20
S330.180303	Mattweiß	18	32,83
S330.180404	Mattschwarz	18	32,83
GEWÜRZEMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C030.180101	Hell	18	30,20
C030.180202	Dunkel	18	30,20
C030.180303	Mattweiß	18	32,83
C030.180404	Mattschwarz	18	32,83

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.

Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,

Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Mühle aus Holz RUMBA 20 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
P230.200101	Hell	20	0,34	42,52
P230.200202	Dunkel	20	0,34	42,52
SALZMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
S330.200101	Hell	20	0,34	42,52
S330.200202	Dunkel	20	0,34	42,52
GEWÜRZEMÜHLE				
KERAMIKMECHANISMUS				
C030.200101	Hell	20	0,35	42,52
C030.200202	Dunkel	20	0,35	42,52

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Pfeffer/Salzmühle RUMBA 20 cm aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
P230.203131	Weiss	20	0,34	47,77
P230.203232	Rot	20	0,34	47,77
P230.203333	Schwarz	20	0,34	47,77
P230.203434	Maulwurf grau	20	0,34	47,77
P230.203636	Gelb	20	0,34	47,77
SALZMÜHLE				
STAHLMECHANISMUS				
S330.203131	Weiss	20	0,32	47,77
S330.203232	Rot	20	0,32	47,77
S330.203333	Schwarz	20	0,32	47,77
S330.203434	Maulwurf grau	20	0,32	47,77
S330.203636	Gelb	20	0,32	47,77
GEWÜRZEMÜHLE				
KERAMIKMECHANISMUS				
C030.203131	Weiss	20	0,35	47,77
C030.203232	Rot	20	0,35	47,77
C030.203333	Schwarz	20	0,35	47,77
C030.203434	Maulwurf grau	20	0,35	47,77
C030.203636	Gelb	20	0,35	47,77

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.

Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Collection Paso



Mühle aus Holz PASO 10 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
	PFEFFERMÜHLE			
	STAHLMECHANISMUS			
P240.100101	Hell	10	0,11	19,70
P240.100202	Dunkel	10	0,11	19,70
P240.100303	Mattweiß	10	0,11	21,31
P240.100404	Matt schwarz	10	0,11	21,31
	SALZMÜHLE			
	STAHLMECHANISMUS			
S340.100101	Hell	10	0,09	19,70
S340.100202	Dunkel	10	0,09	19,70
S340.100303	Mattweiß	10	0,09	21,31
S340.100404	Matt schwarz	10	0,09	21,31
	GEWÜRZEMÜHLE			
	KERAMIKMECHANISMUS			
C040.100101	Dunkel	10	0,11	19,70
C040.100202	Schwarz	10	0,11	19,70
C040.100303	Mattweiß	10	0,11	21,31
C040.100404	Matt schwarz	10	0,11	21,31

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,
 Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Salzstreuer aus Holz PASO 10 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
M340.100101	Hell	8,8	0,05	14,95
M340.100202	Dunkel	8,8	0,05	14,95



Collection Manivelle



Gewürzmühle aus Holz BOOGIE 7 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
PFEFFERMÜHLE					
Stahlmechanismus					
P292.070101	Hell	9	7	0,15	31,11
P292.070202	Dunkel	9	7	0,15	31,11
SALZMÜHLE					
Edelstahlmechanismus					
S392.070101	Hell	9	7	0,15	31,11
S392.070202	Dunkel	9	7	0,15	31,11
GEWÜRZMÜHLE					
Keramikmechanismus					
C092.070101	Hell	9	7	0,14	31,11
C092.070202	Dunkel	9	7	0,14	31,11

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,
 Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Muskatnussmühle SOKO mit Mahlwerk aus Stahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
M516.100101	Hell	10	0,13	28,99
M516.100202	Dunkel	10	0,13	24,85



Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie

Collection Exclusive

Pfeffer/Salzmühle aus Holz POGO



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
P222.110606	Pfeffermühle	11	0,11	41,51
S322.110606	Salzmühle	11	0,09	41,51

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Pfeffer/Salzmühle aus Holz VALSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
	PFEFFERMÜHLE			
P224.110671	matt schwarz	11	0,18	79,59
	SALZMÜHLE			
S324.110671	matt schwarz	11	0,16	79,59

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Pfeffer/Salzmühle aus Holz JOTA



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
	PFEFFERMÜHLE			
P223.120101	Hell	12	0,24	51,91
P223.120606	Ebenholzfarbe	12	0,24	51,91
	SALZMÜHLE			
S323.120101	Hell	12	0,21	51,91
S323.120606	Ebenholzfarbe	12	0,21	51,91

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Pfeffer/Salzmühle aus Holz SPRINGAR



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
	PFEFFERMÜHLE			
P227.130670	Ebenholzfarbe	13	0,12	40,30
	Solange Vorrat reicht			
	SALZMÜHLE			
S327.130670	Ebenholzfarbe	13	0,16	40,30
	Solange Vorrat reicht			

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.



Collection Hip Hop

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
	Møhle leer geliefert			
C086.118301	Hell	11	0,09	20,71
C086.118302	Dunkel	11	0,09	20,71

Keramikmøhlwerk mit 4 Møhlgraden

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm - Deckel aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
	Møhle leer geliefert		
C086.118331	Weiss	0,09	21,31
C086.118332	Rot	0,09	21,31
C086.118333	Schwarz	0,09	21,31
C086.118334	Maulwurf grau	0,09	21,31
C086.118336	Gelb	0,09	21,31

Keramikmøhlwerk mit 4 Møhlgraden

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
	Møhle leer geliefert			
C086.118383		11	0,09	22,32

Keramikmøhlwerk mit 4 Møhlgraden

Collection Transparence

Gewürzermøhle BOOGIE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
C092.078382	Møhle leer geliefert			7	0,18	25,86
C192.048382	Staz von 4 Møhlen C092.078382 Møhle leer geliefert	28	7	9	0,77	83,73

Keramikmahlwerk mit 4 Mahlgrößen

Gewürzermøhle TANGO 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
C087.148383	Møhle leer geliefert	14	0,18	29,69

Keramikmahlwerk mit 4 Mahlgrößen

Møhle MAMBO 18 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
C084.188383	Møhle leer geliefert	20	0,23	30,10

Keramikmahlwerk mit 4 Mahlgraden



SCHNEIDEN

Mandoline und Messer

der Erfolg der ersten Mandoline beruhte auf ihrem vollständig neuen Charakter, der Schnelligkeit, Präzision, leichte Benutzung, Dauerhaftigkeit und Sicherheit vereinte. Neue Modelle entstehen, aber ihre Konzeption beruht weiter auf den grundlegenden Fertigungsprinzipien.

Die von de Buyer gefertigten Mandolinen verfügen über das Label

«Origine France Garantie»
(garantiert französischer Herkunft).

- 114 -

Mandoline REVOLUTION

Mandoline VANTAGE

Mandoline VIPER

Mandoline ACCESS
Mandoline SWING PLUS

- 124 -

Mini-Gemüseschneider KOMI
Gemüseschneider KOBRA

- 126 -

Ausstecher, Tomatenschneider

- 128 -

Messer & Schärfer



DIE MANDOLINEN

DIE KLEINE MANDOLINEN

Kollektion	La Mandoline REVOLUTION	Vantage »	VIPER MANDOLINE	La Mandoline ACCESS	Swing PLUS	KOBRA ^{19.3}	Komi
							
	2012.01	2017.00	2016.00	2014.00	2015.03 / 2015.23 / 2015.43	2011.01 / 2011.21 / 2011.41	2018.00
Die Art der Schnitte :	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Glatte Scheiben 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Geriffelte Scheiben 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Julienne-Stifte  2 - 4 und 10 mm Version « MASTER » 2 - 3 - 4 - 5 - 7 und 10 mm	✓	✓	✓	✓	4 - 10 mm 2 - 7 mm	✓	✓ 2 - 4 mm
• Waffelscheiben 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Würfel und Rauten 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Art der Klinge	V	V		Rechts		V	35°-Winkels
Dicke (mm)	0 - 10	1 - 10	1 - 8	0 - 10			
Mit einklappbarem Fuß hinten	✓	✓	✓	✓	✓		
Gravity Rohrschieber + Stempel 	✓	✓	✓	✓	✓		
Langer Schutz	✓	✓					
Farben					● ● ●	● ● ●	
PCB (Verpackungseinheit)	1	1	1	1	1	1	1



ZUBEHÖR SCHEIBEN

GRAVITY

EIN HELFER ZUM SCHNEIDEN VON LANGEN
UND DÜNNEN GEMÜSEN.
SCHNELL, MÜHELOS, ABFALLFREI
UND SICHER.
DAS SET BESTEHT AUS EINEM
ROHRSCIEBER UND EINEM STEMPEL



Passt auf alle Gleiter der
de Buyer Mandolinen (*nicht für
KOBRA oder KOMI geeignet*)



2015.84 Set Gravity
Rohrschieber und Stempel

B
e
i
s
p
i
e
l
e

LANGES GEMÜSE



Gurke, Karotte, Zucchini, ...

KLEINE FRÜCHTE & GEMÜSE



Kirschtomaten, Schalotten, Radieschen, Pilze ...



LA MANDOLINE REVOLUTION

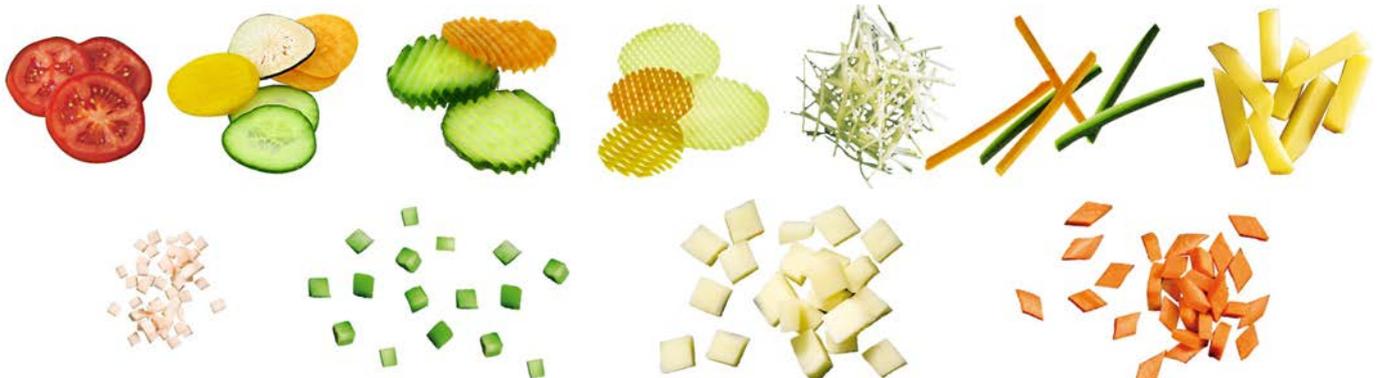


La Mandoline REVOLUTION



Schnittmöglichkeiten : Würfel, Rauten, Glatte oder geriffelte Scheiben, Julienne-Stifte, Waffelscheiben. Verstellbar bis zu einer Stärke von 10 mm. Auch hochfeine Schnitte sind möglich. Der Wagen und sein Schutzstößel aus Edelstahl mit Rotationskontrollsystem zur Erleichterung der Schnitte. Horizontale Klinge mit Mikrozahseite zum Schneiden von Obst und Gemüse mit weicher Haut und fester Schale. Zum Beispiel für Tomaten, Orangen usw. und eine geriffelte Seite für den Waffelschnitt. Integriertes Würfelschnittsystem 3 Julienne-Schneidkämme (zu 2, 4 oder 10 mm) mit ihrer abnehmbaren Aufbewahrungsbox sind unter dem Gerät untergebracht.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preis €
2012.01	Komplette Mandoline-Schneider mit Wagen und Chassis mit 2 horizontalen Klingen (glatt und 3 Julienne Klingen 2-4-10 mm Schieber aus Edelstahl mit Rotationskontrollsystem	39,5	19,5	14	1,54	209,02



La Mandoline REVOLUTION MASTER mit Schieber aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2012.41	Komplette Mandoline-Schneider mit Wagen	39,5	19,5	14	2,38	317,65



REVOLUTION MASTER mit :
 - Schieber aus Edelstahl mit Rotationskontrollsystem
 - 6 Julienne Klingen 2-3-4-5-7-10 mm im Ablagekasten
 - LANGER SCHIEBER AUS KUNSTSTOFF
 - Antihaft-Auflageplatte
 - Doppelklingen - Glatt / Gewellt
 - Hinterer Fuß mit Kappe

Die Mandoline MASTER verfügt über die gleichen Funktionen wie die Mandoline REVOLUTION Standard, Gleiteigenschaften und Design sind verbessert:
 - Wabenstruktur der Auflagefläche mit Spezialgleitbeschichtung zur Verbesserung der Gleiteigenschaften während der Schnittbewegungen.
 - Für einen verbesserten Halt sind die beiden hinteren Füße mit 2 Verstärkungen aus Edelstahlguß versehen.

- mit einem EXTRALANGEN SCHIEBER geliefert : für das Schneiden von langem Gemüse und zur Herstellung von Riesen-Pommes-Frites
 - mit 6 JULIENNE Schneidkämmen geliefert (2-3-4-5-7 und 10 mm)



La Mandoline REVOLUTION : Ersatzteile



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
2012.56	Rotationskontrollsystem (Wagen und Schutzschieber)			0,62	50,40
2012.57	Schieber allein			0,5	31,31
2012.55	Langer Schutzschieber aus Kunststoff			0,24	40,10
2000.97	Fuß vorn	12	11,5	0,12	8,09
Für REVOLUTION & REVOLUTION MASTER					
2012.98	Hinterer Fuß REVOLUTION MASTER				12,13
2000.89	Satz von 2 Flügelmuttern				2,53

Schneidehilfe GRAVITY

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2015.84	GRAVITY Sehen Sie Seite 105	5	10,5	14,5	0,18	20,50



Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsen. Schnell, mühelos, abfallfrei und sicher. Passt auf alle Gleiter der de Buyer Mandolinen, ausgenommen Kobra und Komi. Das Set besteht aus einem Rohrschieber und einem Stempel

La Mandoline REVOLUTION - Ersatzteile

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
2015.95	Doppelklingen - Mikro-gewellt / Gewellt	15,5	3,2	0,5	0,03	31,41
Senkrechte Klingen Julienne :						
2012.91	JULIENNE 2 mm				0,02	21,11
2012.92	JULIENNE 4 mm				0,02	21,11
2012.93	JULIENNE 10 mm				0,02	21,11
2012.94	JULIENNE 3 mm				0,02	21,11
2012.95	JULIENNE 5 mm				0,02	21,11
2012.96	JULIENNE 7 mm				0,02	21,11
2012.88	Schachtel für 3 Julienne Klingen				0,04	3,54
2012.89	Ablagekasten - Leer					10,21



LA MANDOLINE VANTAGE

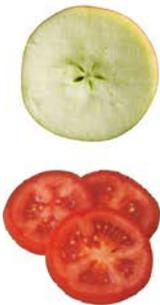


La Mandoline VANTAGE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2017.00	Komplette VANTAGE Gemüseschneider - Klinge in V-Zählung - 4 Julienne Klingen 2-4-7-10 mm - Glatter V-Messerschutz - Aufbewahrungsbox - LANGER SCHIEBER AUS KUNSTSTOFF	50	15	20	1,83	201,50

- Rahmen aus Edelstahl mit integriertem V-Messer und einklappbarem Stützfuß hinten.
- Verstellbare glatte Halterung mit einer Dicke von 1 bis 10 mm.
- 4 Kämme für den Julienne-Schnitt 2 - 4 - 7 und 10 mm.
- Glatter V-Messerschutz zur Aufbewahrung der Mandoline.
- Behälter für die Aufbewahrung der Julienne-Kämme.
- Gemüse-/Obstschlitten
- Ergonomischer Schieber.



La Mandoline VANTAGE - Ersatzteile 2017.00



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
2017.91	Julienne 2 mm	0,03	26,66
2017.92	Julienne 4 mm	0,03	18,43
2017.93	Julienne 7 mm	0,03	17,42
2017.94	Julienne 10 mm	0,03	15,35
2017.89	Behälter (leer)	0,27	29,34
2017.59	Schieber	0,13	26,26
2017.90	Schlitten	0,05	21,11
2017.86	V-Messerschutz	0,01	7,73

La Mandoline VANTAGE - Langer Schuttschieber



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2017.55	Langer Schutz-Schieber aus Kunststoff	17,2	13	6,8	0,27	40,10

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2015.84	GRAVITY Sehen Sie Seite 105	5	10,5	14,5	0,18	20,50

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsen. Schnell, mühelos, abfallfrei und sicher. Passt auf alle Gleiter der de Buyer Mandolinen, ausgenommen Kobra und Komi. Das Set besteht aus einem Rohrschieber und einem Stempel.



LA MANDOLINE VIPER



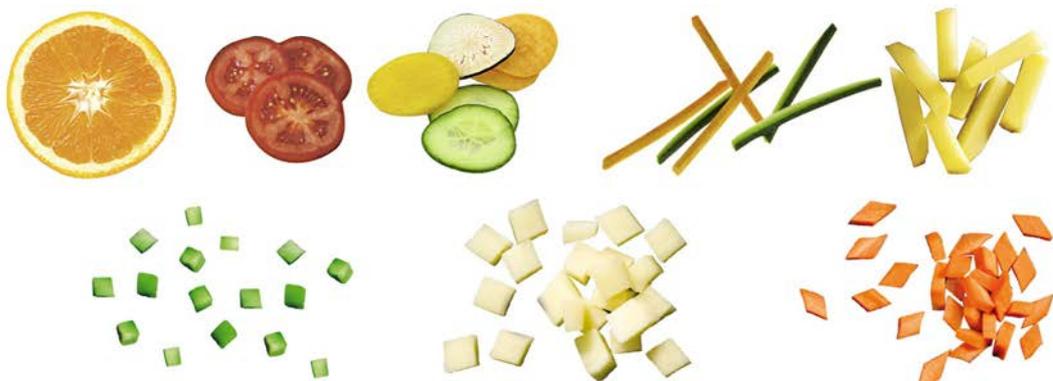
VIPER Mandoline



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2016.00	Komplette VIPER Gemüseschneider mit horizontaler Klinge & 2 Julienne 4 & 10mm	44	18,5	15	1,36	156,50

V-förmige Klinge: zum präzisen und einfachen Schneiden aller Früchte- und Gemüsearten, sogar sehr weiche.
 Rädchen zur schnellen Einstellung der gewünschten Schnittdicke. Dicke von 1 bis 8 mm.
 Mit ergonomischem Schieber mit Handschutz und Drehkontrolle und integriertem Systemmechanismus zum Würfelschneiden.

- Mit :
- einklappbarem Fuß hinten.
 - zwei Julienne-Platten - 4 und 10 mm
 - eine Aufbewahrungsbox
 - ein Schlitten zum Einlegen von Obst/Gemüse



Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2015.84	GRAVITY Sehen Sie Seite 105	5	10,5	14,5	0,18	20,50

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsen. Schnell, mühelos, abfallfrei und sicher. Passt auf alle Gleiter der de Buyer Mandolinen, ausgenommen Kobra und Komi. Das Set besteht aus einem Rohrschieber und einem Stempel.

La Mandoline VIPER - Ersatzteile



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2016.96	Gestell für horizontales Schneiden	26	12	0,09	0,18	36,97
2016.92	Gestell für Julienne Schneiden 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11	15,66
2016.94	Gestell für Julienne Schneiden 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12	15,66

La Mandoline VIPER - Ersatzteile



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2016.59	Schutzschieber	25,2	12	17,5	0,12	31,82
2016.90	Wagen	26	12	2,5	0,55	12,88



LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS aus Edelstahl



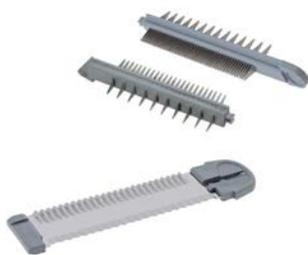
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2014.00	Komplette Mandoline mit Chassis und Wagen	44,5	18	23	1,45	131,20
	mit horizontaler Doppeltklingen (glatt und gewellt) und Doppeltklingen Julienne (4 und 10 mm)					

ROBUST & PROFESSIONNELL: Aus Edelstahl und Kunststoff. Schneidblätter aus rostfreiem Edelstahl.
 WIRKSAM: Schlitten mit beträchtlichem Fassungsvermögen. Mögliche Schnitthöhe von 0,5 mm bis ungefähr 10 mm. Einfache Höheeinstellung
 KOMPAKT: klappbar und platzsparend.
 Einfaches Einstellsystem für die Klingen : sie lassen sich vollkommen sicher von den Seiten aus einlegen. Keine Ermüdungserscheinungen dank des ergonomischen Schiebers.

Einfache Pflege. Spülmaschinenfest.
 SICHER dank des Schiebers. Stabil und sichere Handhabung dank der rutschfesten Füße.
 MULTIFUNKTIONAL: Glatte und geriffelte Scheiben. Waffel Scheiben. Julienne-Stifte.
 Klingen :
 • 1 horizontale Doppeltklinge - glatt und gewellt -
 • 1 Julienne Doppeltklinge 4/10 mm



Ersatzteile für LA MANDOLINE ACCESS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
2015.92	Doppeltklingen Julienne - 4 und 10 mm				0,26	18,03
2015.93	Doppeltklingen Julienne - 2 und 7 mm mit der Aufbewahrungsbox				0,09	33,89
2015.95	Doppeltklingen - Mikro-gewellt / Gewellt	15,5	3,2	0,5	0,03	31,41
2017.90	Schlitten				0,05	21,11
2014.59	Schieber					26,26

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2015.84	GRAVITY Sehen Sie Seite 105	5	10,5	14,5	0,18	20,50

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsen. Schnell, mühelos, abfallfrei und sicher. Passt auf alle Gleiter der de

Buyer Mandolinen, ausgenommen Kobra und Komi. Das Set besteht aus einem Rohrschieber und einem Stempel.

LA MANDOLINE SWING PLUS



La Mandoline SWING PLUS



ROBUST & PROFESSIONNELL: Aus Edelstahl und Kunststoff. Schneidplatten aus rostfreiem Edelstahl.
WIRKSAM: Schlitten mit beträchtlichem Fassungsvermögen. Präzise Höheeinstellung dank der Kurbel. Mögliche Schnitthöhe von 0,5mm bis ungefähr 10 mm.
KOMPAKT: klappbar und platzsparend.
 Einfaches Einstellsystem für die Klingen : sie lassen sich vollkommen sicher von den Seiten aus einlegen.
 Einfache Höheeinstellung. Keine Ermüdungserscheinungen dank des ergonomischen Schiebers. Einfache Pflege. Spülmaschinenfest.
SICHER dank des Schiebers. Stabil und sichere Handhabung dank der rutschfesten Füße.
MULTIFUNKTIONAL: Glatte und geriffelte Scheiben. Waffel Scheiben. Julienne-Stifte.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
2015.03	Komplette Mandoline mit Chassis und Wagen mit horizontaler Doppeltklingen (glatt und gewellt) und Doppeltklingen Julienne (4 und 10 mm) Schwarz	40	20	1,19	99,99
2015.23	Grün	40	20	1,19	99,99
2015.43	Rot	40	20	1,19	99,99

Ersatzteile für LA MANDOLINE SWING PLUS



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
2015.59	Schutz-Schieber aus Kunststoff	0,22	26,26
2015.90	Wagen für 2015.59	0,6	21,11

Ersatzteile für LA MANDOLINE SWING PLUS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
2015.92	Doppeltklingen julienne - 4 und 10 mm						0,26	18,03
2015.93	Doppeltklingen Julienne - 2 und 7 mm mit der Aufbewahrungsbox						0,09	33,89
2015.95	Doppeltklingen - Mikro-gewellt / Gewellt		15,5	3,2		0,5	0,03	31,41
2015.84	GRAVITY Sehen Sie Seite 105	5		10,5	14,5		0,18	20,50

LA MANDOLINE KOBRA



**Mandolinenhobel KOBRA V AXIS
mit "Click Express" System**

Schnelle Einstellung der Schneidestärke, sicher und effizient
Schneidet Scheiben von extra fein bis zu 5mm Stärke

KOBRA V AXIS : Gemüseschneider mit Schieber

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2011.01	Schwarz - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66	65,55
2011.41	Rot - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66	65,55
EINZELTEILE :						
2011.55	Schieber allein					15,05
2011.90	Kit Ersatzteile KOBRA					6,46



WIRKUNGSVOLL - eine perfekte Schneide - Klinge in V-Zählung: die Klinge durchdringt das Produkt leicht. Schneidwinkel optimiert bei 19,3°. Sie schneidet leicht und perfekt alle Obst und Gemüse, auch die weichesten (Tomaten, Birnen usw.)

PRAKTISCH & LEICHT Die Edelstahlrampe ermöglicht, dass die Lebensmittel gut gleiten und sich leicht bewegen lassen Einfache Einstellung der Schnitthöhe: das eingebaute Rad am Ende des Griffs ermöglicht die Einstellung der Dicke bis zu 5 mm

KOMPAKT Der Schieber kann zur leichten Ablage nach unten geklappt werden.

SICHER Schutzschieber. Stabilität beim Schnitt durch die Anti-Rutsch-FüÙe





Mini-Gemüseschneider KOMI



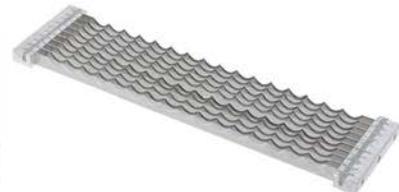
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2018.00	Kompletter Gemüseschneider mit Wagen mit 2 Julienne-Klingen	27	11,2	3,3	0,38	40,34
EINZELTEILE:						
2018.90	Schieber					6,07
2018.92	Julienne 2 mm					10,01
2018.93	Julienne 4 mm					7,99
2018.95	Klinge					10,01

Ultrakompakter Gemüseschneider mit waagerechter Klinge und 2 Julienne-Kämmen zu 2 und 4 mm.
 Für Scheiben und Julienne-Schnitt.
 Schnitthöhe 0-5 mm, Skala für leichte Einstellung
 Effizient: hervorragende Schnittleistung dank des 35°-Winkels
 Sicherer, gefahrloser Schnitt dank des ergonomischen durchsichtigen Schuttschiebers; Haltenadeln halten das Produkt beim Schneiden.
 Kompakt: die Aufbewahrungsbox mit den 2 Julienne-Kämmen und der Schieber werden zum Aufbewahren auf der Rückseite des Gemüseschneiders aufgesteckt.





Tomatenschneider aus Edelstahl - Scheiben 5,5 mm breit



Für 10 Schnitten \varnothing 5,5 mm.

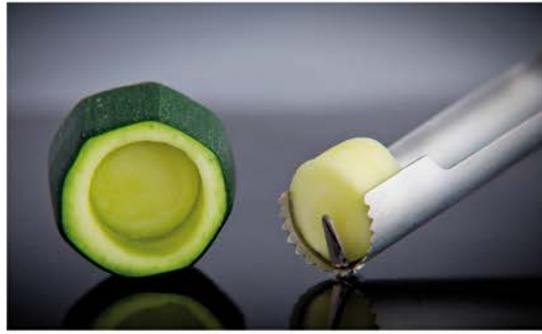
Mit dem Tomatenschneider lassen sich reife Tomaten, aber auch Zitrusfrüchte (Zitronen, Orangen, Kiwi usw.) schneiden.

Aufgrund der horizontalen Anordnung geht kein Saft verloren.

Für eine gute Haftung auf der Arbeitsfläche sind die Füße mit Saugnapfen versehen.

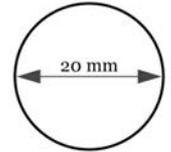
Das Gerät ist ganz aus Edelstahl.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preis €
2005.00	Tomatenschneider	42,5	20	18	5,5	493,87
2005.10	Ersatzklingen	24,5	7	0,14		110,20



Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 12 mm - Orange

Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 20 mm - Grün



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
2612.01	L. Rohr 90 m - in Grade eingeteilt	2,5	19,7	0,04	20,71

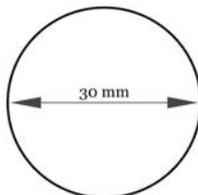
Manuelles Gerät zum Ausstechen des Kerns oder zum Entfernen des Fruchtfleisches von Obst und Gemüse durch Handumdrehen. Vielseitig: für mehrere Arten Obst und Gemüse geeignet (Tomaten, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gurke, Zwiebel, Möhre, Kohlrabi, Chicorées usw.)
Zum Entstielen, Aushöhlen und Füllen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
2612.02	L. Rohr 112 m - in Grade eingeteilt	3	24,6	0,08	26,51

Manuelles Gerät zum Ausstechen des Kerns oder zum Entfernen des Fruchtfleisches von Obst und Gemüse durch Handumdrehen.

Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 30 mm - Rot

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
2612.03	L. Rohr 112 m - in Grade eingeteilt	25	0,1	31,11



Manuelles Gerät zum Ausstechen des Kerns oder zum Entfernen des Fruchtfleisches von Obst und Gemüse durch Handumdrehen. Vielseitig: für mehrere Arten Obst und Gemüse geeignet (Tomaten, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gurke, Zwiebel, Möhre, Kohlrabi, Chicorées usw.)
Zum Entstielen, Aushöhlen und Füllen

MESSER NACH ABENDLÄNDISCHER ART

De Buyer hat die Konzepte der französischen und der japanischen Messerschmiede analysiert. Das Resultat war ziemlich eindeutig: japanische Messer verfügen über einen perfekten Schnitt, und die französischen Messer zeichnen sich durch ihre Solidität aus. Um etwas Besonderes zu bieten, entschied sich de Buyer dafür, bei der Konzeption ihrer beiden Messerprogramme beide wesentlichen Aspekte zu kombinieren.



FK1

FIBRE KARBON 1

De Buyer hat die Carbonfaser-Kollektion FIBRE KARBON 1 geschaffen, um die anspruchsvollsten Küchenchefs mit hochwertigen, zuverlässigen und originellen Produkten zufriedenzustellen. Der stabile und ausgewogene High-Tech-Griff wurde mit mehreren Carbonfaserschichten unter Druck geformt und bringt Komfort und Effizienz. Die Klingen sind entsprechend der Tradition des Westens extrem hart, und entsprechend der japanischen Tradition von hervorragender Schärfe; eine perfekte Begegnung zwischen den beiden Welten, die führend bei Messern sind.
Edelstahl X50CrMoV15 aus einem Stück = robust und widerstandsfähig

Japanischer Messer FIBRE KARBON 1 - L. 26 CM



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4270.26		41,5	1,85	6	0,46	356,73

Klinge aus Edelstahl X50CRMOV15: robust und langlebig. Ergonomischer Griff aus Carbonfaser: leicht und stark

Chefmesser FIBRE KARBON 1 - L. 22 CM



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4271.22		36,5	1,86	6,1	0,35	236,04

Klinge aus Edelstahl X50CRMOV15: robust und langlebig. Ergonomischer Griff aus Carbonfaser: leicht und stark

Japanische Chefmesser FIBRE KARBON 1 - L. 23 CM



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4271.24		35,5	1,88	6,8	0,4	238,11

Klinge aus Edelstahl X50CRMOV15: robust und langlebig. Ergonomischer Griff aus Carbonfaser: leicht und stark

Serviermesser FIBRE KARBON 1 - L. 18 CM



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4275.18		30	16,3	3,14	0,17	166,35

Klinge aus Edelstahl X50CRMOV15: robust und langlebig. Ergonomischer Griff aus Carbonfaser: leicht und stark

Multifunktionsmesser, leichter und vielfältiger einsetzbar als ein großes Kochmesser.

Multifunktionsmesser FIBRE KARBON 1 - L.11 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4272.11		22,9	1,63	2	0,14	144,58

Klinge aus Edelstahl X50CRMOV15: robust und langlebig. Ergonomischer Griff aus Carbonfaser: leicht und stark. Zum Schälen, Schneiden, Ausschneiden von Auswüchsen oder Keimen usw.

FK2

Perfekter Schnitt Langlebig und funktional Klinge aus deutschem Edelstahl X50CrMoV15
Fester Griff aus Carbonfaser-Polymer mit einem Gegengewicht System



- **Material für höchste Ansprüche:** Klinge aus deutschem Stahl X50CrMoV15 (1.4116). Hart für dauerhaft perfekten Schnitt.
- **Feine Klingenform:** feinere Abschrägung als bei herkömmlichen Klingen, für effizienteren Schnitt.
- **Stabil und dauerhaft:** Dicker Beschlag und stabiler Erl aus einem Stück mit widerstandsfähigem Griff aus Carbonfaser-Verbundkunststoff
- **Dynamik des Griffs:** Ergonomischer Griff mit rutschfester Handhabung
- **System zur Gleichgewichtskorrektur:** um das für Sie passende Gleichgewicht zwischen Klinge und Griff herzustellen, hinten aufschrauben und Gegengewichtsscheiben entnehmen.
- **Made in France**



Chefmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4281.21	L. 21 cm Solange Vorrat reicht	36	2,2	6	0,28	77,67

Chefmesser SANTOKU L. 17 cm



Chefmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4281.17		32,4	2,2	5,4	0,26	76,46

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4280.15	L. 15 cm	28,6	4,9	2	0,16	63,98
4280.17	L. 17 cm	30	5,5	1,8	0,18	77,52

Kleiner Multifunktionsmesser L. 9 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4282.09		21,7	2	2,3	0,12	41,11

Zum Schälen, Schneiden, Ausschneiden von Auswüchsen oder Keimen usw.

Serviermesser L. 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4285.14		26,7	2	3	0,14	51,91

Multifunktionsmesser, leichter und vielfältiger einsetzbar als ein großes Kochmesser.

Präzisions carving knife mit kurzer und flexibler Santoku Klinge L.16 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4287.16		27,5	2	0,14	55,05

Ideal geeignet zum perfekten Tranchieren von feinen, kleinen Scheiben Fisch und Fleisch.

Schneidemesser mit flexibler Klinge Santoku 30 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Preise €
4287.30		42,5	2	2,6	76,46

Dieses Messer ist optimal für das Schneiden von schönen Filets aus Fisch und Fleisch. Die Klinge ist recht lang, eher schmal und gibt

nach, um flexibel schneiden zu können. Die Klinge bietet dem Schneidgut besonders wenig Widerstand.



Fisch - Filetmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4283.16	L. 16 cm Solange Vorrat reicht	30,9	2,2	2,3	0,2	62,12
4283.18	L. 18 cm Solange Vorrat reicht	28,5			0,14	62,12

Fisch - Filetmesser FK2 18 cm: Ein spezielles Messer mit einer feinen, flexiblen und spitzen Klinge. Perfekt zum Herausschneiden von Fischfilets, für präzise Schnitte und zum Entfernen kleiner Gräten.

Knochenmesser L. 13 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4284.13	Solange Vorrat reicht	27,8	2,2	1,8	0,19	60,10



Speziell zum Herausschneiden von Knochen aus rohem Fleisch.

Schneidemesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4285.21	L. 21 cm Solange Vorrat reicht	35,8	2	4	0,26	66,56
4285.26	L. 26 cm Solange Vorrat reicht	40,6	2,2	4	0,28	77,67

Besonders konzipiert für das Tranchieren von Braten, Schinken usw. in feine Scheiben. Die Klinge bietet dem Schneidgut besonders wenig Widerstand. Auch zum Schneiden von Kuchen geeignet.

Brotmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4286.26	L. 26 cm Solange Vorrat reicht	40,5	2,2	3,9	0,28	77,77



Schärfer High Tech Pro ' DIAMOND CAMS'



DIAMOND CAMS™
PRO KNIFE SHARPENER

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4290.01		10,5	20	7,5	0,2	47,37

Ein einfacher und effizienter Messerschärfer:
Fahren Sie mit der Klinge im Diamond Cams™ von vorn nach hinten, bis sie wieder scharf ist! Die Nocken mit zwei Funktionen des Diamond Cams™ sorgen für einwandfreies Schleifen und Schärfen.
• Für das tägliche Schärfen sanfte Durchgänge

durchführen.
• Bei abgestumpften Messern die Durchgänge kräftiger und tiefer auf dem Diamantteil der Nocken durchführen.

Schärfer high tech TRIUM



TRIUM™

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4290.02		12	6,7	5,7	0,33	58,84

Der Messerschärfer TRIUM™ Diamond Cams Pro verleiht Messern aller Art leicht und schnell einwandfreie Schärfe. Die Nocken Diamond Cams, für die ein Patent beantragt wurde, bestimmen beim Schleifen den genauen Schnittwinkel der Klinge: einfach die Klinge zwischen den Nocken nach unten und nach hinten führen,

um eine fein geschliffene Abschrägung zu erhalten.
Er verfügt über 2 Einschnitte:
1- Grobkörniges Schleifen für abgestumpfte Klingen
2- Zweistufiger Einschnitt für feines Schärfen und Schleifen zwischen den Diamond Cams™ (Patent beantragt).

Schärfer QUINTUM



QUINTUM™

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4291.00		45	3	0,32	71,73

Professioneller Wetzstahl für das Schleifen & Schärfen in 5 Etappen.
Schneller, einfacher und effizienter als herkömmliche Wetzstahl- und Schleifsteintechnologien.
1- Verfügt über 'Diamonds Camstm' (Patent beantragt) auf dem Stiel, für komplettes

Schleifen abgenutzter Klingen.
2- 4 Etappen für feineres Schleifen auf dem Wetzstahl: 2 diamantbeschichtete Seiten und 2 Seiten aus hartem Chrom, jede mit einem präzisen Schleifwinkel.

Tranchier-und Schneidebrett aus Polyäthylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4920.60N	Weiß	60	40	2	3,9	62,38

Schneidbretter aus Polyethylen sind hygienischer als Holzbretter, da das Material keine Poren hat.

Tranchierbretter-Träger aus Edelstahl für 6 Bretter



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1	43,62

In diesem praktischen Brettständer lassen sich nach dem Spülen verschiedene Schneidbretter abstellen. Die gewünschten Bretter sind stets schnell zur Hand



WICHTIGE UTENSILIEN

Von der Schüssel über den Schneebesen bis zum Schaber, die Utensilien von de Buyer sind als natürliche Verlängerung der Hand konzipiert. Sie bieten Ergonomie und bequeme Benutzung. Ein Schwerpunkt sind die Trichter mit Kolben und die Küchenspritze Le Tube, beide exklusiv von de Buyer, mit dem Label «Origine France Garantie» (garantiert französischer Herkunft).

- 136 -

Utensilien aus Edelstahl
Automatische Garnierer
LE TUBE

- 146 -

Kleingeräte, Rührbesen,
Paletten

- 159 -

Utensilien für Meeresfrüchte

- 161 -

Utensilien für Pizza

- 163 -

Thermometer



Konische Küchenschüssel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3250.16		16	9	1	0,8	0,19	14,44
3250.20		20	10	2	0,8	0,24	18,03
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4	22,78
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56	26,97
3250.32		32	14	8	1	0,74	36,31
3250.36		36	15	11,5	1,2	1,1	42,12
3250.40		40	17,5	16	1,2	1,42	53,98
3250.44	Hasta que se agoten los stocks	44	19	20,5	1,2	1,63	88,38

Profi-Schüssel - sowohl hinsichtlich des Volumens als auch der Qualität und der Dicke des Edelstahls. Mit offenem gerolltem Rand: für die Handhabung ohne Verletzungsgefahr und eine einwandfreie Hygiene. In polierter Ausführung.

Runde Schlagschüssel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3372.16N		16	1	0,7	0,23	18,45
3372.20		20	2,1	0,7	0,35	29,64
3372.24		24	3,6	0,7	0,49	38,38
3372.30		30	7	0,7	0,7	47,77
3371.35		35	11,2	0,8	1,01	61,91
3371.40		40	16,8	0,8	1,35	84,79
	Ringstand für Schlagschüssel					
3379.00	Für ø 20 - 24 cm			1	0,11	16,56
3379.01	Für ø 30-35-40 cm			1	0,18	24,85

Das Besondere bei diesem Modell ist die gleichmäßig runde Form. Mit offenem gerolltem Rand - für die Handhabung ohne Verletzungsgefahr und eine einwandfreie Hygiene. In polierter Ausführung. Die Schlagschüssel eignet sich ausgezeichnet für Eischnee, da beim Schlagen dank der Form das Einbringen von Luft gefördert wird.

Runde Schlagschüssel aus Edelstahl und Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3373.16		16	1	0,7	0,24	26,29
3373.20		20	2,1	0,7	0,37	35,59
3373.24		24	3,6	0,7	0,5	44,23
3373.30		30	7	0,7	0,73	55,61

Runde Schlagschüssel aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
4530.17		17,5	8	1	0,08	4,65
4530.23		23	10,5	2,5	0,16	6,07
4530.27		27,5	12	4,5	0,2	6,72
4530.32		32	14,5	6	0,26	9,91
4530.36		36	16	9	0,3	10,92
4530.40		40	18	13	0,4	15,97
4530.90	Satz von 6 Schlagschüsseln von 1L. bis 13 L.				1,4	47,97

Rechteckige Fleischplatte, tief



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q	Preise €
3283.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10	31,21
3283.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10	34,85
3280.35		35	27	4,6	3,6	1	0,97	10	43,58
3280.40		42	32	5	4,9	1	1,24	5	49,44
3280.45		45	34	5	6,5	1,2	1,86	5	80,65

Diese Platten aus Edelstahl sind besonders stoßfest in der Handhabung. In den gängigen Küchengrößen.

Konisches Gemüsesieb mit Ringfuß und 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3930.24		23,5	32	11,5	1	0,54	63,98
3930.32		29,4	39,5	14,4	1	0,8	84,79
3930.36		33	44,5	15,5	1,2	1,21	99,59
3930.40		36,5	49	17	1,2	1,47	106,45
3930.44		40	53,4	19	1,2	1,83	119,74
3930.48		44,6	58	19,3	1,2	2,14	157,91

Dieser Sieb aus Edelstahl (Dicke: 12/10°) ist äußerst stabil und stoßfest. Höhe Qualität

Sieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3232.24	Konisches Sieb mit Griff (1)	23,5	45	11	1	0,57	80,65
3232.28	Konisches Sieb mit Griff (1)	27	54	12	1	0,76	92,06
3240.24	Halbrundes Sieb (2)	24	31,5	12	0,8	0,69	84,79

Sieb aus Edelstahl. In 3 verschiedenen Modellen. Die Sieber mit Stiel und Haken lassen sich zum Abseihen auf ein Gefäß stellen aufgesetzt. Löcher ø 3 mm

Küchenspitzsieb "Chineser" - Perforierung 1,5 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3350.10N (1)		10	7,1	0,4	0,08	13,90
3350.14N (2)		14	10,5	0,4	0,15	14,96
3350.18N		18,5	16	0,4	0,31	21,53
3350.20N		20	18	0,4	0,38	22,60
3350.23N		23	20,5	0,4	0,45	27,35
3350.26N		27	23	0,4	0,71	57,22
3354.01	Stand für Spitzsieb Für ø 14/18/20 cm	15	6	0,17	26,26	

Sortiment mit verschiedenen Größen aus dickem, sehr robustem Edelstahl. Mit dem Haken gegenüber dem Stiel läßt sich das Spitzsieb in eine Kasserolle hängen. Das Spitzsieb kann auf den Ständer des Fondanttrichters gestellt werden, damit der Inhalt nicht ausläuft.



Konditor-Spitzsieb mit Mikro-Lochungen 0,8 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3351.21		21	20,5	1	0,46	53,58
3351.23		23	22	1	0,56	62,32
3354.01	Stand für Spitzsieb Für ø 19/21	15	6	0,17	26,26	

Das Besondere an dem Konditor-Spitzsieb aus Edelstahl, das wie ein Küchenspitzsieb aussieht, sind die Mikro-Perforationen, die ihm zusätzlich zu den Eigenschaften eines normalen Siebs weitere Vorteile verleihen: Hygiene, Stabilität und Sicherheit. Dieses Sieb in

Profi-Qualität ist besonders stabil. Leicht zu reinigen.



Stößel für Küchenspitzsieb aus Buchenholz



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
3350.90		25,5	5	0,19	20,57

Haarsieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3352.20N		20	44	18	0,6	0,48	77,24

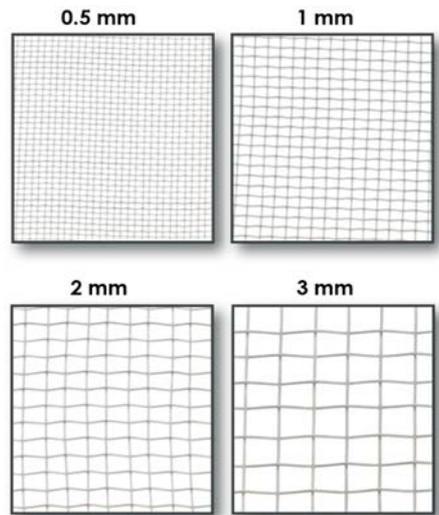
Mit dem Haken und der Auflagekralle lässt sich dieses Sieb auf runde Behälter auflegen. Gitternetz mit Maschendurchmesser 0,27mm.

Tiefes Haarsieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Kg	Preise €
3352.22		22	45	23	0,57	95,79

Mehlsieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
4605.21	3 mm/2mm/1 mm/0,5mm	20	0,37	34,53

Mehlsieb aus Edelstahl N° 20 - Loch 0,8 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4604.16		16	5,5	0,11	15,37
4604.21		21	6	0,19	23,20
4604.30		30	7	0,31	31,44

Küchensieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
3242.10N		10	25,5	0,08	7,73
3242.12N		12	32,5	0,11	9,81
3242.14N		14	35	0,13	11,22
3242.16N		16	37	0,2	13,29
3242.18N		18	40	0,22	15,37

Edelstahlgeflecht

Streuer aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
4782.00N	Zuckerstreuer mit Netz (Deckel) (1)	7	13	0,5	0,17	13,29
4782.01N	Zuckerstreuer mit Netz (Deckel)	7	10	0,31	0,14	8,19
4783.00N	Zuckerstreuer - Kleine Löcher (2) 1,5 mm	7	13	0,5	0,17	8,19
4783.02N	Zuckerstreuer - Kleine Löcher 1,5 mm	7	10	0,31	0,14	6,72
4783.01N	Gewürzstreuer - Große Löcher (3) 2,5 mm	7	13	0,5	0,17	8,19
4783.03N	Gewürzstreuer - Große Löcher 2,5 mm	7	10	0,31	0,14	6,72

Der Streuer mit Metallgeflecht eignet sich ausgezeichnet zum Bestäuben mit Puderzucker. Er hat einen Deckel mit Bajonetverschluss.

Passiergerät und Roste aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Kg	Preise €
2004.00N	Profi-Passiergerät N° 5 ohne Roste	37	41	38,5	3,1	459,40
2004.10N	Rost ø 1 mm für Passiergerät N° 5					186,13
2004.15N	Rost ø 1,5 mm für Passiergerät N° 5					139,21
2004.20N	Rost ø 2 mm für Passiergerät N° 5					139,21
2004.30N	Rost ø 3 mm für Passiergerät N° 5					139,21
2004.40N	Rost ø 4 mm für Passiergerät N° 5					186,13
2007.00N	Passiergerät N°3 mit 3 Rosten 1,5 mm - 2,5 mm und 4 mm	31			3	292,79



In diesem Passiersieb aus Edelstahl lassen sich Püree, Kompott, Suppe, Fischsuppe usw. zubereiten. Drei Siebeinsätze mit verschiedenen Perforationsgrößen sind erhältlich.

Graduierter Eimer mit Ringfuß



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3276.12N	ø unten 21; ø oben innen 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34	166,56

Eimer aus Edelstahl für sämtliche Lebensmittel und Flüssigkeiten. Mit Maßeinteilung in Litern innen genannt.

Eimer, ohne Ringfuß



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3274.12N	Mit Gradeinteilung - Innen ø 29 cm	31	27	12	1,5	1,2	116,42

Eimer aus Edelstahl für sämtliche Lebensmittel und Flüssigkeiten. Mit Maßenteilung in Litern innen (außer 7-Liter-Modell).

Messbecher mit Ringfuß und Ausgießer, graduiert



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3565.05N		10	10,5	0,5	0,3	0,14	19,11
3565.10N		13,5	14	1	0,3	0,24	26,69
3565.15N		14	15	1,5	0,3	0,33	42,82
3565.20N		16	18,5	2	0,3	0,41	50,45
Kleiner Messbecher ohne Ringfuß, graduiert							
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03	5,66
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07	9,91

Messbecher aus Edelstahl als nützlicher Helfer zur einfachen und zügigen Abmessung von Flüssigkeiten. Aufgrund des Ausgießers und des Griffs praktisch in der Handhabung.

Schaufel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3271.20	Mehlschaufel mit Griff 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41	82,77
3271.24	Mehlschaufel mit Griff 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53	92,11

Diese Löffel aus Edelstahl gewährleisten eine einwandfreie Hygiene. Mit verschweißtem Edelstahlgriff.

Mehlschaufel aus Polypropylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg	Preise €
4370.02N		26	0,25	0,04	6,72
4370.05N		32	0,5	0,07	8,19
4370.09		39	0,9	0,12	12,03

Dieser äußerst praktische Messlöffel ist aus Polypropylen.

Graduierter Messbecher aus Polypropylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Liter	Kg	Preise €
4021.05N		14	0,5	0,05	6,07
4021.10N		17	1	0,1	10,31
4021.20N		21,5	2	0,2	15,97
4021.30N		24	3	0,3	37,66
4021.50N		27	5	0,4	55,61

Maßeinteilung in Litern und Millilitern. Mit Ausgießer und Griff. Für Temperatur von 0°C bis 125 °C geeignet.

Satz von 4 Messbechern aus Edelstahl 60/80/125/250 ml



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
4827.02		0,4	12,28

Satz von 4 Meßlöffeln aus Edelstahl : 1/2,5/5,15 ml



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
4827.01		0,08	8,19

Eisportionierer aus Gußaluminium, mit speziellem eutektischem griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Q	Preise €
4815.00N	Eiskugel 4,5 cm	18	4,5	0,11	5	12,13

Beim Ausstechen von Eiskugeln verteilt der eutektische Griff die Körperwärme auf den gesamten Löffel. Hierdurch lassen sich die Kugeln besser ausstechen. Nicht in der Geschirrspülmaschine spülen.

Eisportionierer aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	Kg	Preise €
4826.05N	P. : 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15	16,38
4826.04N	P. : 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15	14,96
4826.03N	P. : 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14	13,29

Trichter



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
3357.12	Trichter mit Filter	11,6	12,9	0,13	33,87
3357.20	Trichter mit Filter	19,5	20,7	0,31	51,56
3356.12N		11,6	12,9	0,13	17,44
3356.20N	Trichter ohne Filter	19,5	20,7	0,24	35,59
3357.01	Trichterfilter komplett aus Edelstahl			0,02	17,57

Diesen Trichter aus Edelstahl gibt es mit Filter (Art.-Nr. 3357) oder ohne Filter (Art.-Nr. 3356). Das Modell mit dem abnehmbaren Filter gewährleistet vollkommene Hygiene. Dieser Filter passt genau auf den Trichter mit der Art.-Nr. 3356.

Marmelade-Trichter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
3356.00	ø von 3,5 bis 6 cm	0,23	33,51



AUTOMATISCHE GARNIERER von de Buyer

Füllen, Anrichten, Gießen, Garnieren, Dekorieren

Für Catering, Gemeinschaftsküchen, Bäckereien, Konditoreien, Gaststätten

	3353	3354.12	3354.02	3354.52	3358.01
					
Volumen	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Tülle	ø 7 mm bis max. 80°C	3 Auslaufmaße ø 8 mm und Tüllen ø 4 & 6 mm	3 Auslaufmaße ø 8 mm und Tüllen ø 4 & 6 mm	3 Auslaufmaße ø 15 mm und Tüllen ø 5 & 10 mm	2 mitgelieferte Tüllen U8 & D8 Tüllen nach Wahl
Einsatzbereiche: für jede Konsistenz der richtige Trichter					
	DÜNNFLÜSSIG	FLÜSSIG	FLÜSSIG	DICKFLÜSSIG SCHAUMIGE	SEHR DICKFLÜSSIG
Süße/ gesalzene Sauce	✓	✓	✓	✓	
Heißes Gelee		✓	✓	✓	
Heißes Fruchtgelee		✓	✓	✓	
Crème/ dickflüssiger Coulis				✓	
Sirup (heiß)		✓	✓	✓	
Likör	✓	✓	✓		
Mousses/ Entremets				✓	
Kuchenteig					✓
Zubereitung für Finan- ciers, Madeleines, Cakes					✓
Konfitüre				✓	
Brandteig					✓
Schokoladen- Moelleux				✓	✓
Genoise					✓
Heißer Karamel		✓	✓	✓	
Joconde-Biskuitteig				✓	
Vanillecreme					✓
Quark- Früctemus				✓	



BV Cert. 6034661



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE Küchenspritze



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
3358.01	Mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8 + 2 Deckel + kit 3358.94 ANBAUTEILE - Separat erhältlich	38,4	10,5		0,75	0,44	81,18
3358.92	2 Deckel für den Behälter					0,05	7,17
3358.93	2 Deckel mit Loch für den Behälter					0,05	7,17
3358.75	Ersatzbehälter + 2 Deckel ref.3358.92	19,6	8,54		0,75	0,13	13,64
3358.95	AUFSTELLER LE TUBE mit: - 8 Küchenspritzten "Le Tube" 3358.01 - 9 Sätze von 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 Ersatzbehälter 3358.75 Sehen Sie die Tritan Tüllen Seiten 207-211	50	39	150		15,62	849,41

Zum einfachen Dosieren von Teig-, Creme- und Schaumzubereitungen.
Zum Garnieren, Füllen und Verzieren. Für einfaches, schnelles, präzises und sorgfältiges Arbeiten.
Lässt sich bequemer füllen als der Spritzbeutel.

Mit Rädchen für einfache Druckeinstellung zum Erhalt der gewünschten Dosiermenge. Abnehmbare und austauschbare Tülle.
DE BUYER - KONZEPTION

Box LE TUBE PRO



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
3358.02	LE TUBE PRO : - Küchenspritze - 4 Ersatzbehälter 0.75L - 12 Tüllen: 3 runde Tülle ø6-11-13 mm 3 Sterntüllen B8-C8-E8 / 2 Sterntüllen PF10-PF14 1 St Honoré / 1 Sternbandtülle 1 Garniertülle ø 6 mm 1 Garniertülle ø 10 mm	47	30	10	1,82	138,88

spezielle Kekse Kit mit 13 Scheiben für LE TUBE

Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
3358.94	Deckel für Scheibe + 13 Scheiben + 2 Deckel ref.3358.92	0,17	20,10



Mit dem perforiertem Deckel und
13 Dekorscheiben aus Edelstahl
+ 2 Deckel Ref. 3358.92



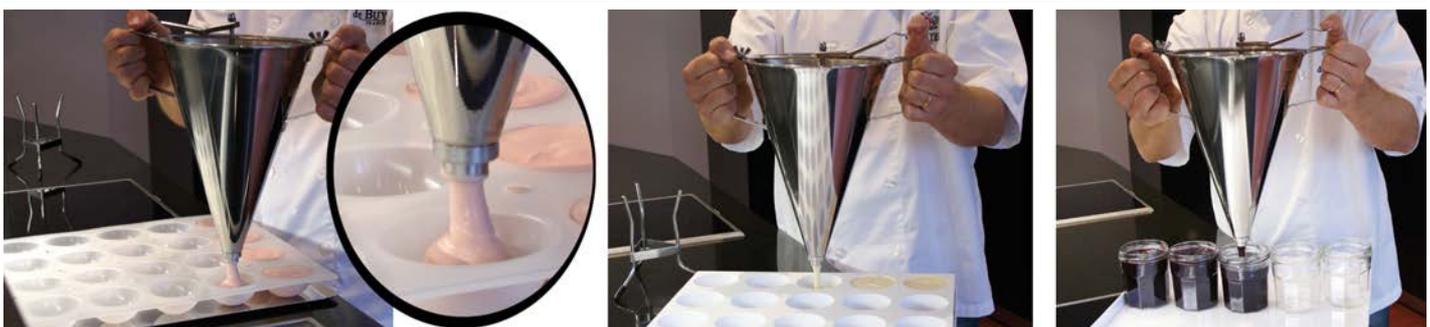
Automatischer Fondanttrichter KWIK MAX aus Edelstahl -für Schaum- 3,3 L.



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
3354.52	Mit Stand Profi-Modell Ø 15 - 10 und 5 mm	20	30	38	3,3	0,95	189,83
EINZELTEILE :							
3354.51	Stand allein						26,26
3354.79	Mechanismus						48,33

Ideal für schaumige Zubereitungen wie Mousse, Saucen, Karamell, Gelees oder dickflüssige Coulis, Nuss- oder Mandelbiskuit, Schokoladenkuchen usw.
Mit 2 Abnehmbaren Düsen aus Edelstahl, um Auslauf zu regulieren. 3 Auslaufmaße Ø 5-10-15 mm

Großer Durchmesser der integrierten Düse - Ø 15 mm - damit die Luftmolekülen nicht zerstört werden und die Zubereitungen ihren schaumigen Aspekt beibehalten: CREMIGKEIT BLEIBT ERHALTEN.
Die 2 Griffe ermöglichen eine gute Verteilung der Masse und eine leichte Handhabung. Ständer aus Edelstahl.



Automatischer Fondanttrichter KWIK PRO mit 3 Auslaufmaßen



Komplett aus Edelstahl, inkl. Muttern, Flügelmuttern, Feder - vollkommen hygienisch. In der geschlossenen Position vollkommen dicht: für Creme, Soßen, Likör usw. Ein nützlicher Helfer für Küche und Konditorei: Zum Anrichten von Soße und Gelee auf Tellern und Platten, zum Füllen kleiner Quiches und Blinipfännchen oder von Schokoladenmuscheln mit Alkohol usw.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3354.00	1,9 L. Ohne Stand	19	18	1,9	1	0,61	152,36
3354.02	1,9 L. Mit Stand	19	18	1,9	1	0,78	177,71
3354.10	1,5 L. Ohne Stand	17,5	16,5	1,5	1	0,55	135,90
3354.12	1,5 L. Mit Stand	17,5	16,5	1,5	1	0,72	162,66
3354.01	Stand für Spitzsieb		15		6	0,17	26,26
ERSATZTEILE FÜR DEN TRICHTER :							
3354.92	Hutmutter in der Mitte						5,06
3354.93	Flügelmutter						5,06
3354.94	Feder						1,21
3354.95	Satz Spritzdüsen (2 Stück) - 4 und 6 mm						24,67
3354.89	Mecha.1,5 L(Kolben,Querstrebe,Hebel,Feder)						30,30
3354.99	Mecha.1,9 L(Kolben,Querstrebe,Hebel,Feder)						46,25



KWIK - Automatischer Mini-Fondanttrichter aus Edelstahl - 0,8 L.



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3353.00	Schwarz	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	55,55
3353.20	Grün	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	55,55
3353.30	Orange	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	55,55
3353.40	Rot	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	55,55
3353.60	Fushia	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	55,55
ERSATZTEILE FÜR DEN TRICHTER :									
3353.96	kit Tülle Nuss Siphon								8,74
3353.95	Tülle								3,74
3353.94	Feder								1,21

Trichter und Mechanismus aus Edelstahl. Ergonomischer Polyamid Handgriff
PROFESSIONELLE QUALITÄT
 Ständer aus Edelstahldraht und Silikon-beschichteter Stellfläche. Daher rutschfest und stabil auf allen Arbeitsflächen
 Ausgestattet mit einer ø 7 mm Düse.
 Inhalt 0,8 Liter. Kapazität an kleine Mengen angepasst.
 Leichte Handhabung - Bequeme Nutzung.
 Ermöglicht mehrere Trichter als Saucenspender für unterschiedliche Saucen z. B. bei Buffets.

Innovatives System: Dosierung durch den Handgriff: je stärker der Druck auf den Handgriff, desto größer die ausfließende Menge an Saucen.
 Das unerlässliche Gerät beim Kochen und Backen für:
 Garnieren von Saucen im Teller, Dekoration von Dessert-Tellern, Gießen von Gelee in eine Schale,
 Füllen von kleinen Quiches, Gießen des Teigs in Blinipfännchen, Dosierung zum Befüllen von Verrine-Gläschen mit Alkohol, Sahne usw.

Utensil Buche natur, mit Bienenwachs behandelt.
 Die Produkte "B Bois" werden ausschließlich durch "Boutique"-Einzelhändler verkauft.



Holzschäber B BOIS

Holzspachtel mit Schragkanten B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4870.25		25	0,02	3,13
4870.30		30	0,03	3,18
4870.35		35	0,05	4,20
4870.40		40	0,07	4,50

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4872.25		25	5	0,5	0,02	3,13
4872.30		30	5	0,5	0,02	3,18
4872.35		35	5,5	0,7	0,03	4,20
4872.40		40	6	0,7	0,05	4,50

Holzlöffel B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4871.20		20	4,5	1,5	0,02	3,18
4871.25		25	4,5	1,5	0,02	3,24
4871.30		30	5	1,5	0,03	3,29
4871.35		35	5,5	1,5	0,05	4,25
4871.40		40	6	1,5	0,07	4,60

Spitzer Holzlöffel B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4874.00	Speziell für Soße	30	5	1,5	0,04	3,39
4874.01	Speziell für Risotto	30	5	1,5	0,03	3,49

Breiter Wender B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4875.30		30	8	2	0,05	5,31

Crepe Holzspatula B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4873.00		30	4,5	0,5	0,02	3,39

Runder Holzteigverteiler B BOIS



Holzteigverteiler B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4873.01		20,5	16	1,5	0,01	3,29

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4873.02		20	16	3	0,02	3,29

Satz von 10 Mini-Spachteln B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4873.04		14	4	0,08	7,03

Salad Besteck aus Holz B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4876.00		25	5,5	1,5	0,05	5,31

Zange aus Holz B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4876.01		21	5	3	0,03	6,37



Kleingeräte B BOIS aus Edelstahl - Nostalgie Finish - mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
2701.00	Gelochter Löffel	33,5	6,5	0,1	16,73
2701.01	Löffel	33,5	6,5	0,1	16,73
2701.02	Schöpflöffel	34	9	0,15	16,73
2701.03	Kartoffelstampfer	29	7,5	0,14	16,73
2701.04	Schaumlöffel	36,5	11	0,15	16,73
2701.05	Backschaufel	35	8	0,13	16,73

Griff aus Buchenholz mit Bienenwachs.

Kleingeräte B BOIS aus Edelstahl - Nostalgie Finish - mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
2701.06	Gelochte Backschaufel	35	8	0,11	16,73
2701.07	Biegsamer Wender	30	8	0,07	16,73
2701.08	Tortenheber	27,5		0,07	16,73
2701.09	Spaghettilöffel	33	7	0,11	16,73
2701.10	Fleischgabel	32	3,5	0,08	16,73

Griff aus Buchenholz mit Bienenwachs.

Wandleiste aus Edelstahl mit 8 abnehmbaren Hacken



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
4720.00		44	2,4	2,5	0,36	35,99

Drahtschaumlöffel, extra-stark aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
2601.12N	L. Stiel 34 cm	12	34	0,24	17,04
2601.14N	L. Stiel 35 cm	14	48	0,27	19,51
2601.16N	L. Stiel 36 cm	16	38	0,29	23,61
2601.18N	L. Stiel 41,5 cm	18	56	0,35	28,76
2601.20N	L. Stiel 43,5 cm	20		0,38	31,44
2601.22N	L. Stiel 45 cm	22	64	0,41	33,92

Mit dem Drahtschaumlöffel läßt sich Gargut von der Garflüssigkeit abschöpfen.



Fleischgabel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
3170.40	L. Stiel 30 cm Solange Vorrat reicht	38	4,5	1,5	0,17	26,77
3170.50	L. Stiel 38 cm Solange Vorrat reicht	48	4,5	1,5	0,21	28,79

Schwere Ausführung, Edelstahl. Diese Fleischgabeln sind in einem Stück gefertigt - für garantierte Stabilität. Sehr stabiler Griff und ergonomische Form; der Daumen passt in den Haken - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand.

Fugenloser Schöpflöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3021.06	L. Stiel 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1	8,24
3021.08	L. Stiel 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15	10,56
3021.10	L. Stiel 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24	13,29
3021.12	L. Stiel 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29	15,37
3021.14	L. Stiel 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48	25,68
3021.16	L. Stiel 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49	30,43
3021.20	L. Stiel 51,5 cm	20	72	9,7	2,06	1,5	0,71	49,99

Diese Schöpfkellen sind in einem Stück gefertigt - für garantierte Stabilität. Mit breitem, festem Griff. Der Daumen passt in die ergonomische Form - liegt selbst bei fettigen oder feuchten

Händen gut in der Hand. Deshalb keine Ermüdungserscheinungen vorgebeugt. Dank der Griffneigung für alle, sogar für tiefe Gefäße geeignet.

Fugenloser Schaumlöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg	Preise €
3041.08	L. Stiel 28 cm	8	34,5	1,2	0,1	8,24
3041.10	L. Stiel 32 cm	10	41,3	1,2	0,14	10,56
3041.12	L. Stiel 35 cm	12	44,5	1,2	0,18	12,28
3041.14	L. Stiel 43 cm	14	53,5	1,2	0,26	15,37
3041.16	L. Stiel 43 cm	16	55,5	1,2	0,31	17,54
3041.18	L. Stiel 43 cm	18	57	1,5	0,39	29,37
3041.20	L. Stiel 51,5 cm	20	67,5	1,5	0,48	37,00

Die Schaumlöffel sind in einem Stück gefertigt - garantierte Stabilität. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Mit dem Schaumlöffel lässt sich Gargut an der Oberfläche der Garflüssigkeit abnehmen.

Schöpfkelle mit Ausgießer, fugenlos (einteilig) aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3021.66	L. Stiel 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1	11,02

Ausführung. Aus Edelstahl. Diese Schöpfkellen sind sämtlich in einem Stück gefertigt - für garantierte Stabilität. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Der Soßenlöffel mit Ausgießer ist ein unverzichtbarer Küchenhelfer zum Anrichten von Soßen, Servieren von Sangria oder anderen Getränken - und das, ohne zu tropfen.

Fugenloser Gießlöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
3982.10	GERADE - L.Stiel 28 cm	37	6,6	1,2	0,14	11,42
3983.10	QUER - L. Stiel 28 cm	36	6,4	1,2	0,14	11,42

Die Soßenlöffel sind in einem Stück gefertigt. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Zum Aufnehmen von Bratensaft, Fischsud etc. und zum Übergießen beim Braten und Backen.

Fugenlose Backschaufel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
Gelocht						
3984.10	L. Stiel 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18	15,37
3984.12	L. Stiel 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22	17,54
Ungelocht						
3985.10	L. Stiel 35 cm	44	9,8	1,2	0,17	15,37
3985.12	L. Stiel 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23	17,54

Die Backschaufeln sind in einem Stück gefertigt - für garantierte Stabilität. Sehr stabiler Griff und ergonomische Form; der Daumen paßt in den Haken - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand.

Omeletten Wender aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
3294.30		30	28	1,2	0,79	28,33

Dieser praktische Omelett-Wender wird für Bratplatten verwendet.

Utensilien aus Edelstahl - Höhe Qualität
Dicke des Griffs 2,5 mm
 Robust - Ergonomische Form - Mit Haken
 Maß auf dem Griff eingraviert

Schöpflöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3130.06		6	33,5	0,05	2,5	0,14	10,56
3130.08		8	39	0,13	2,5	0,22	12,28
3130.10		10	44,5	0,25	2,5	0,31	15,37
3130.12		12	50	0,45	3	0,45	18,45
3130.14		14	52,5	0,67	3	0,55	30,84
3130.16	Solange Vorrat reicht	16	58	1	3	0,68	35,28

Schwere Ausführung aus Edelstahl. Mit breitem, festem Griff. Der Daumen passt in die ergonomische Form - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand. Hierdurch wird

Ermüdungserscheinungen vorgebeugt. Dank der Griffneigung für alle, selbst für tiefe Gefäße geeignet.

Schaumlöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg	Preise €
3150.08		8	40	2,5	0,2	9,91
3150.10		10	45	2,5	0,25	10,97
3150.12		12	50	3	0,36	14,36
3150.14		14	53	3	0,43	18,15
3150.16	Solange Vorrat reicht	16	58,5	3	0,51	21,13

Schwere Ausführung aus Edelstahl. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Mit dem Schaumlöffel lässt sich Gargut an der Oberfläche der Garflüssigkeit abnehmen.

Gießlöffel aus Edelsathl



Art.Nr.	Bezeichnung	Bcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3143.10		10	0,06	2,5	0,31	13,65
3144.10		10	0,06	2,5	0,31	13,65

Schwere Ausführung aus Edelstahl. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Zum Aufnehmen von Bratensaft, Fischsud etc. und zum Übergießen beim Braten und Backen.

Backschaufel gelocht aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
3141.10		10	2,5	0,31	17,69

Schwere Ausführung aus Edelstahl. Sehr stabiler Griff und

ergonomische Form; der Daumen paßt in den Haken - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand.

Backschaufel ungelocht aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
3142.10		10	2,5	0,31	17,69

Schwere Ausführung aus Edelstahl. Sehr stabiler Griff und

ergonomische Form; der Daumen paßt in den Haken - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand

Schöpflöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	St.mm	Kg	Q	Preise €
3136.08	Schöpflöffel Pizza mit flachem Boden (1) L. Stiel 28 cm (145 ml)	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5	29,34
3135.04	Mini-Schöpflöffel für Liqueur, rund (2) L. Stiel 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5	11,51
3134.06	Kleiner Schöpflöffel mit Ausgießer (3) L. Stiel 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5	18,48

Mit verschweißtem Stiel. Die Soßenlöffel mit Ausgießer eignen sich ideal zum Glasieren, zum Servieren von Soßen, Likör usw. Der Soßenlöffel für Pizza fasst 145 ml, d.h. die Standardmenge an Tomatensoße für eine Pizza. Dank dem geraden Boden lässt sich die Soße gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen.

Servierlöffel, Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	Kg	Preise €
2140.00	ungelocht	33	0,08	5,06
2140.10	gelocht	33	0,08	5,06

Wender für Antihafpfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Q	Preise €
4813.01N		28	6,5	0,03	5	4,65

Dieser flexible Wender aus Nylon mit abgerundeten Kanten wird für die Verwendung mit der CHOC Serie empfohlen, da er die Antihaf-Versiegelung nicht beschädigt. Hitzebeständig.

Zangengriff für heiße Platten oder Behälter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Q	Preise €
3339.00N		19	3	0,15	5	26,44

Solange Vorrat reicht
Mit dieser besonders soliden Zange lassen sich heiße Platten und Teller sicher und ohne Verbrennungsgefahr handhaben.



Spaghetti-Zange aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
4816.21N		20	0,5	0,06	5	7,13

Mit dieser Spaghetti-Zange mit Federeffekt lassen sich Spaghetti problemlos servieren. Sie eignet sich ebenfalls zum Servieren von geraspelter Rohkost.

Universal-Büffetzange aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4789.00		30	0,13	19,41
	Solange Vorrat reicht			

Mit Silikon-beschichteten Spitzen. Einstellbarer Abstand

Universal-Büffetzange aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
4788.24N		24	0,5	0,12	12	5,06
4788.30N		30	0,5	0,15	12	6,72
4788.40N		40	0,5	0,2	12	8,19

Das große Modell ist sehr praktisch für Koch-, Grill- und Barbecue-Stationen.

Grillspießen aus Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg	Preise €
3401.25	Satz von 10	25	2	0,01	10,30
3401.30	Satz von 10	30	2	0,01	10,96
3401.35	Satz von 10	35	2	0,01	10,96
3401.40	Satz von 10	40	2	0,02	11,46

Diese 25 bis 40 cm langen Edelstahl-Spieße sind 2 mm dick und verformen sich nicht. Dank der scharfen Spitze lassen sich Speisen leicht aufspießen.



Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4239.15		16	0,02	7,13
4239.30		30	0,08	18,05
4239.35		35	0,17	22,19

Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4238.15		16	0,02	7,13
4238.25	L. Klinge 25 cm	25,5	0,05	10,92
4238.30		30	0,08	18,05

Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4237.20		20	0,03	16,38

Der UNIVERSALSCHNEEBESEN

Mischen, Schlagen, Auflockern, Emulgieren...

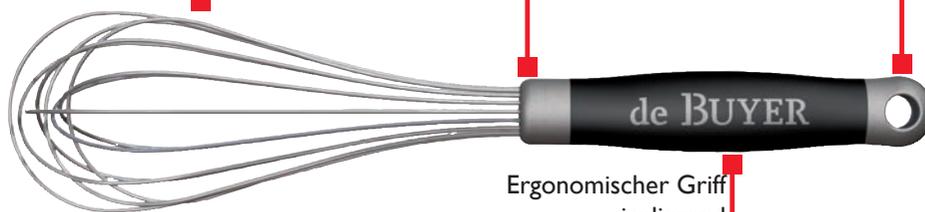
Das unentbehrliche Utensil zum Kochen und Backen:
Den Universalschneebeesen von de Buyer gibt es in 7 Größen
für all Ihre Rezepte:

Saucen, Emulsionen, Eischnee, Cremes, Kuchenteig...

Hochwertige, nicht
herausziehbare
Federstahldrähte

Perfekte Hygiene:
sterilisierbar,
spülmaschinenfest

Loch: leichtes Aufhängen
und Abtropfen



Ergonomischer Griff
isolierend

SOLIDE
PROFESSIONELL ERGONOMISCH

TPE-umspritzt
(thermoplastische Elastomere)



Polypropylen

Göma
Fouet Universel



Rutschfester Griff mit kurvigem
Design, damit der Schneebeesen
nicht in den Behälter fällt.



Optimiertes Greifen
in beiden Richtungen.



- 2610.20 Universalschneebeesen mit schlankem Griff L 20 cm. Ideal für kleine Töpfe und Saucen
- 2610.25 Universalschneebeesen mit schlankem Griff L 25 cm
- 2610.30 Universalschneebeesen mit schlankem Griff L 30 cm

*Die kleinsten, 25 und 30cm langen Schneebeesen haben einen anderen, schlanken Griff,
für beliebiges Greifen, auch für kleine Hände.*

- 2610.35 Universalschneebeesen L.35 cm
- 2610.40 Universalschneebeesen L.40 cm
- 2610.45 Universalschneebeesen L.45 cm
- 2610.50 Universalschneebeesen L.50 cm

EI-SCHNEEBESEN

- 2611.35 Ei-Schneebeesen L.35 cm
- 2611.45 Ei-Schneebeesen L.45 cm



Zum Standard-Haushaltsgebrauch
wählen Sie Utensilien (Rührbesen / Palette) Länge 35 cm maximal



Rührbesen aus Edelstahl GÖMA



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
2610.20		22,43	5	0,06	16,38
2610.25		26,5		0,08	20,12
2610.30		32		0,14	23,61
2610.35				0,6	25,28
2610.40		41,5		0,19	28,76
2610.45		46,5		0,23	32,50
2610.50		50		0,25	36,60

Universal-Schneebeesen : die unverzichtbare Utensilie zum Kochen und Backen für Speisen aller Art: Soßen, Emulsionen, Cremes, Kuchenteig.
Widerstandsfähige Profiqualität
- Fest sitzende Drähte aus Federstahl
- Ergonomischer rutschfester Griff.

Schaumbeesen mit Kunststoffgriff GÖMA



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
2611.35		35	0,18	27,75
2611.45		45	0,23	33,92

Dieser breite Schneebeesen ist speziell für das Schlagen von Eischnee konzipiert.



Gummi-Schaber-Palette, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4891.24N	L. Stiel 18 cm	29	0,07	5,21
4891.34N	L. Stiel 24 cm	37,3	0,1	6,87
4891.42N	L. Stiel 30 cm	43	0,11	7,89

Mit diesem weichen Gummischaber lassen sich Behälter in allen Formen problemlos und vollständig ausschaben.

Gummi-Schaber Palette - Hitzebeständig bis +260°C - Kunststoffgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4740.24N		25	0,08	15,42
4740.34N		35	0,11	20,57
4740.42N		45	0,13	23,30



Rührlöffel aus "Polyglass" - Hitzebeständig bis 220 °C



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Q	Preise €
4745.25		25	0,04	6	3,49
4745.30		30	0,05	6	4,40
4745.35		35	0,06	6	4,85
4745.40		40	0,08	6	6,72
4745.45		45	0,1	6	8,85
4745.50		50	0,12	6	10,62

Utensilien aus Edelstahl

Robuste und widerstandsfähige Klinge aus gehärtetem Edelstahl DIN1.4021
 Polierte Oberfläche: ermöglicht das Verteilen und verhindert Korrosion.

Flexible Klinge für präzises Arbeiten.

Ergonomischer Griff aus glasfaserverstärktem Polyamid mit einer Anti-Rutsch-Textur.
 Spülmaschinenfest.

MADE IN FRANCE



Streichpalette FKOfficium , gewinkelt



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4231.15	L. Klinge 15 cm	33,5	3,5	0,12	21,01
4231.20	L. Klinge 20 cm	38,5	3,5	0,13	24,44
4231.25	L. Klinge 25 cm	43,5	3,5	0,15	25,65
4231.30	L. Klinge 30 cm	48,5	3,5	0,16	29,24

Mit dieser Winkelpalette läßt sich Teig leicht verteilen und glätten.



Streichpalette FKOfficium mit Kunststoffgriff

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4230.15	L. Klinge 15 cm	29	3,5	0,11	21,01
4230.20	L. Klinge 20 cm	34	3,5	0,12	24,44
4230.25	L. Klinge 25 cm	39	3,5	0,13	25,65
4230.30	L. Klinge 30 cm	44	3,5	0,14	29,24



Diese flache, oben abgerundete Palette eignet sich ideal zum Dekorieren von Konditoreiprodukten.

Mini Streichpalette FKOfficium , gewinkelt

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4231.08	Spitze Klinge 8 cm	21	2	0,04	18,08
4231.09	Abgerundete Klinge 9 cm	22	2	0,04	18,69
4231.12	Abgerundete Klinge 12 cm	25	2,4	0,05	19,90



Biigsamer Wender aus Edelstahl FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4235.00	L. Klinge 17 cm	31	7,8	0,1	25,00



Dieser Wender besteht aus geschmiedetem Edelstahl. Aufgrund seiner Biigsamkeit eignet er sich gut zum Wenden von Speisen.

Dreieckspachtel mit abgeschrägter Klinge mit Kunststoffgriff FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4233.01	L. Klinge 8 cm	26,5	8	0,11	22,17



Aufgrund seiner besonderen Form eignet sich dieser Spachtel zum Reinigen von Gittern und Kochplatten. Dank der breiten und scharfen Kanten ebenfalls zum Verstreichen und Portionieren von Teig sowie zum Ablösen von Schokolade von Folien verwendbar.

Palette gewinkelt FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4232.00	L. Klinge 12 cm	30	9	0,14	25,65
4232.01	Geschlitzt - L. Klinge 12 cm	30	9	0,12	27,32



Mit dieser Winkelpalette mit fester Klinge lassen sich Hacksteaks und andere Fleischstücke auf Bratplatten leicht wenden.

Servierpalette FKOfficium, gewinkelt

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4236.00		26,5	5	0,07	23,89
4236.01	Geschlitzt	26,5	5	0,06	24,44



Biskuitsäge FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
4234.25	L. Klinge 25 cm	39,5	3,5	2	0,14	28,79
4234.35	L. Klinge 35 cm	50	3,5	2	0,16	29,90



Mit der Tortensäge lassen sich Tortenböden zum Dekorieren mit Krems usw. horizontal gleichmäßig und ohne Bruchstellen durchschneiden.



Spezialset für Krebstiere



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4683.90	Box enthält : - Meeresfrüchte Schere - 4-teiliges Set Meeresfrüchtégabeln - Austernmesser	30	20	3,5	0,42	53,53

Wesentliche Utensilien gesammelt in einer praktischen und eleganten Box.



Meeresfrüchte Schere



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11	18,45

Schneidet harte Krustentierschalen, ohne das Fleisch zu beschädigen, keine Schalesplitter.
Ideal für Hummer, Krabben, Langusten und Scampi.
Patentiert.
Große Griffe - Gute Griffigkeit für alle Hände integrierte Zange

Abnehmbare Klingen aus Edelstahl zum einfachen Reinigen

4-teiliges Set Meeresfrüchtegabeln

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4687.00		21	1,8	0,01	21,58



Kleine und große Gabeln zum einfachen Entnehmen von Fleisch aus der Schale.
Ergonomisches Design für gute Griffbarkeit.
Ideal für Krabben, Langusten und Hummer.

Austernmesser mit Klinge aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4683.00		15,7	4,5	2	0,06	9,25



Robuste, spitze, kurze, scharfe Klinge aus extra hartem Edelstahl 420 2CR14 um den Muskel der Auster leicht zu schneiden.
Sicherer, ergonomischer, rutschfester Griff aus fiberglasverstärktem Nylon.
Geeignet für gelegentlichen oder professionellen Gebrauch.

Austern Handschuh



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
	extra großes Modell - Silikon					
4682.20	Für Rechtshänder Handschuh für die linke Hand	23	17	2	0,14	20,57
4682.21	Für Linkshänder Handschuh für die rechte Hand	23	17	2	0,14	20,57

Die Austern Handschuhe ermöglichen das Halten von Austern beim Öffnen. Sie bieten keinen totalen Schutz, wenn das Austernmesser von der Auster abrutscht.





Pizza-Rädchen aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
4970.10N		10	1	0,17	15,37



Schöpflöffel Pizza mit flachem Boden aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	St.mm	Kg	Q	Preise €
3136.08	Schöpflöffel Pizza mit flachem Boden (1 L. Stiel 28 cm (145 ml))	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5	29,34



Mit verschweißtem Stiel. Der Soßenlöffel für Pizza fasst 145 ml, d.h. die Standardmenge an Tomatensoße für eine Pizza ø 31 cm. Dank dem geraden Boden lässt sich die Soße gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen.

Rundes gelochtes Pizzablech aus Aluminium

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
7350.23		23	0,06	4,67
7350.28		28	0,07	6,79
7350.31		31	0,09	7,27
7350.33		33	0,1	9,27
7350.38		38	0,14	9,82
7350.43		43	0,15	11,82
7350.48		48	0,21	14,55



Sehen Sie die Reihe von runden Blechen Seiten 197-198

Runde Pizzaschaufel aus Aluminium mit Holzgriff



Pizzaschaufel aus Edelstahl, um Pizzas im Ofen zu drehen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
7291.40		40	162	0,93	53,48

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
3293.31	Pizzaschaufel aus Edelstahl, quadratisch L. Stiel 96 cm	128	31	1,2	1,35	81,31

Die rechteckigen Pizzaschaufeln aus Edelstahl sind widerstandsfähig und verformen sich nicht. Mit Rohrgriff. Dank des langen Griffs ist auch der hintere Teil des Ofens zugänglich.

Runde Pizzaschaufel aus Edelstahl , um Pizzas im Ofen zu drehen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg	Preise €
3290.31	Pizzaschaufel - L. Stiel 96 cm	31	114	1,2	1,18	71,00

Mit Rohrgriffen aus Edelstahl. Dank des langen Griffs ist auch der hintere Teil des Ofens zugänglich.

Quadratischer Pizzaschaufel aus Aluminium - Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg	Preise €
7293.31		31	1,5	0,89	64,79



Harte Bürste und Kratzeisen für Ofen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4875.70		71	11,5	5	0,28	64,79

Graduierter Sirup-Messgerät aus Glas

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4591.00N	Von 1100 zu 1400 g/l graduiert	14	0,19	22,19



Diese Zucker-Prober von Profi-Ausführung ist besonders zur Herstellung von Confiture, Gelee, Liqueur, usw. geeignet. Er hat 2 Skalen : eine in Gred-Baumé (15-40° Baumé), die andere in g/ml (1100-1400 g/ml).

Kleine Präzisionswaage mit Deckel von 0 bis 500 Gramm

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13	57,63



Accurate Messtechnik mit lid. Präzision 0.1 gr. Perfekt für Gewürze. Funktion für Tara und Taste Auto und OFF. 2 Batterien 1,5V sind beigefügt.

Zuckerthermometer - von +80°C bis + 200°C

Zuckerthermometer - von +80°C bis + 200°C graduert



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
4884.01N		0,2	27,5	0,1	53,53

Zuckerthermometer graduert, mit Metallschutzfassung. Dieses Thermometer ist für Konditorei- und Konfektbereich geeignet. Es ist nicht mit Quecksilber gefüllt, aber mit einer weniger toxischen Füllung. Es ist für eine

Teileintauchtiefe kalibriert. Die Schutzfassung kann bei +100°C sterilisiert werden. Das komplette Thermometer in seiner Schutzfassung ist spülmaschinenfest.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
4884.00N	Hülle aus Polyamid	0,35	27,5	0,07	27,35

Dieses Thermometer ist für Konditorei- und Konfektbereich geeignet. Es ist nicht mit Quecksilber gefüllt, aber mit einer weniger toxischen Füllung. Es ist für eine Teileintauchtiefe kalibriert. Die Schutzfassung kann bei +100°C

sterilisiert werden. Das komplette Thermometer in seiner Schutzfassung ist spülmaschinenfest. Graue Polyamidhülle und Blisterverpackung. Kann aufgehängt werden.

Edelstahl Backofenthermometer von +50°C bis 300°C

Art.Nr.	Bezeichnung	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4885.01		6	7	0,54	17,44



Zum Überprüfen der Backofentemperatur während des Backens. Leichte Reinigung mit Wasser und Seife.

Kleiner Thermometer aus Kunststoff - von -40°C bis +40°C graduiert

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4761.00N		13,5	2,4	0,13	0,01	2,78



Dieses Thermometer mit einer Maßeinteilung von -40 bis +40 °C eignet sich besonders zum Tiefkühlen. Der Thermometerkörper ist aus Kunststoff und die Temperatur leicht abzulesen.

Elektronisches Thermometer mit Sonde und Minuterie

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4885.00N	bis 250°C	7	6	1,8	1	0,54	66,52



Dieses Thermometer hat eine 1 Meter lange Metallschnur . Die Sonde kann im Ofen, Frittierpfanne usw. gelassen werden, um die Temperatur der Nahrungsmittel beim Kochen zu sehen. Die Sonde und Schnur sind aus Edelstahl hergestellt. Das Thermometer hat eine Minuterie und eine Alarmanlage, die klingelt, wenn das Gericht bereit ist.

Elektronisches Thermometer für Fleisch -50°C bis +200 °C

Thermometer für Foie Gras und Schinken -30°C bis 100°C



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4881.00N		20	0,06	38,67

Art.Nr.	Bezeichnung	Bcm	Liter	Kg	Preise €
4882.01		0,6	24	0,02	12,49

Dieses Thermometer ist geeignet, um Ihnen beim Kochen die Temperatur der Fleische zu lesen. Die Sonde hat eine Spitze und dringt einfach durch den Fleisch durch. Nicht im Ofen oder im Mikrowellenherd anwenden. Wasserdicht.

THERMO CONNECT PRO : Set Thermometerset mit Sensor

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
4885.30	Set Thermo Connect Pro: mit box und Sensor	16,5	15	5	0,15	466,63
4885.31	Sensor Thermo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05	213,37



Thermo- und Hygrometer für Distanz- und Raumtemperatur. (Kabel 1,5 Meter) Datenabruf über Internet, E-Mail und Mobiltelefon. Bedienanleitung in deutscher Sprache.

Infrarot Thermometer von -38°C bis 365a°C



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4881.10		18,5	8	0,17	130,47

Auto Off Funktion.
Hintergrundbeleuchtung Temperaturanzeige in °C und °F.
mit Gürteltasche und 2 Batterien 1,5 V.

Mechanischer Kurzzeitmesser mit Edelstahlgehäuse



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
4650.10		6	3,8	0,09	12,89

Kurzzeitmesser mit Magnet. Kurzzeitmesser für die Restzeitangabe in Rot Lauter Warnton.

Elektronischer Kurzzeitmesser -20 stunden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Preise €
4650.00N		50	60	16,38

Dieser Timer ist ein Count Down Messer bis zu 19 Stunden und 59 Minuten. Bestens geeignet zur Überwachung langer Garzeiten. Batteriebetrieben, Magnetisch.

KLEINGERÄTE

Tranchier- und Schneidbrett aus Polyäthylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4920.60N	Weiß	60	40	2	3,9	62,38

Schneidbretter aus Polyethylen sind hygienischer als Holzbretter, da das Material keine Poren hat.

Tranchierbretter-Träger aus Edelstahl für 6 Bretter



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1	43,62

In diesem praktischen Brettständer lassen sich nach dem Spülen verschiedene Schneidbretter abstellen. Die gewünschten Bretter sind stets schnell zur Hand.

Heizgelee für Brenner.



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Q	Preise €
4409.01N	Satz von 2 Dosen 80 Gr.	9			2		0,2	6	6,07
4409.02N	Dose 200 g	8,5			5		0,25	1	1,97
4409.52N	Schachtel mit 72 Dosen 200 G.							1	128,40
4409.05N	Flasche 1 Liter				23,5	1	1	12	6,47
4409.04	Eimer 4 kg		26	18,5			4	4	26,69

Dieses Heizgelee für Brenner ist geruchlos und weist dieselben Heizeigenschaften auf wie Flüssigalkohol, ist jedoch sicherer.

Schnurrolle Rotifil



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4337.01	Satz von 10 Rollen 45 Gr. Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45	26,29
4338.01	Rolle 1 kg Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1	52,47

KLEINGERÄTE

Pflegepaste



Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	Kg	Q	Preise €
4200.01N	Pflegepaste KUPFER 150 ml	0,15	0,24	6	19,87

Mit dieser Paste kann man die Utensilien wieder glänzend machen. Die Benutzung ist ganz einfach : waschen Sie zuvor Ihr Metallgerät. Streichen Sie das Gerät mit einem mit Pflegepaste impregnierten feuchten Schwamm ab. Spülen Sie es mit heißem Wasser ab und trocknen Sie es vollkommen ab.



Spenderbox mit 10 Neopren-Hitzeschutzlappen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4636.10	Kleines Modell 7 cm	24	14,5	6	0,36	117,02
4636.20	Großes Modell 11 cm	24	14,5	6	0,44	123,65

Passend für die Henkel von Kochtöpfen und Schmorpfannen.

Spenderbox mit 10 Neopren-Hitzeschutzhülsen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4636.00		20,5	13	5,5	0,26	80,93

Passend für die Griffe aus Bandstahl



Made in France
GEBER
KARL
1850

BACKEN: EINE KUNST & EINE WISSENSCHAFT

Beim Backen kann man der Kreativität freien Lauf lassen und verschiedene Kombinationen testen. Unser Material wurde dafür entwickelt, Präzision und Ästhetik zu gewährleisten. Zahlreiche bekannte Meisterkonditoren, Weltmeister und Meister mit dem Titel «Meilleur Ouvrier de France» beteiligen sich an der Entwicklung neuer, innovativer, technischer und leistungsstarker Utensilien.

- 172 -

Backformen
aus Edelstahl und Stahl

- 186 -

Rahmen aus Edelstahl

- 197 -

Runde Bleche

- 199 -

Backbleche, Backmatte

204 -

Ausstecher, Teigrollen

- 206 -

Utensilien für Schokolade und Zucker

- 208 -

Tüllen & Spritzbeutel





Box #homemadebread

Box #HOMEMADEBREAD



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4713.00		47,5	30	10	1,24	40,40

- Inhalt:
- Gelochtes Wellenblech zum Backen von 2 'Baguette', Antihafstahl
 - Rechteckige Formaus Antihafstahl
 - Bäckermesser, um den Teig von Brot vor dem Backen einzuritzen
 - Teigschaber aus Kunststoff



Box #homebaking

Box #HOMEBAKING die Torten



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
3030.00		47,5	30	10	1,53	52,15

- Inhalt:
- Gelochter geriffelter Tortenring ø 24 cm - Ht 3 cm
 - Rundes Blech aus Blaustahl ø 28 cm
 - Runder Gitter aus Edelstahl ø 28 cm
 - Tortenheber aus Edelstahl und Griff aus Buchenholz

Box #HOMEBAKING Kuchen und Torten



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4713.03		47,5	30	10	1,56	45,46

- Inhalt:
- Quadratische Antihaf-Tortenform aus Stahl L.23 cm
 - Rechteckige Antihaf-Backform aus Stahl
 - Quadratische Antihaf-Backform aus Stahl L.22,5 cm - Ht 5 cm



Jonathan Mougel MOF Konditoren 2019

"Seit dem Anfang meiner beruflichen Laufbahn war die Verwendung von Produkten der Firma De Buyer ein Muss. Hervorragend ihr Know-how zur Stillung meines Wissensdurstes. Mit der Zeit sind wir gewachsen und teilen die gleichen Ambitionen für Forschung und Innovation. Die Firma de Buyer versteht es, meine Ideen mit Leben zu erfüllen. Eine beständige Unterstützung bis hin zur Erlangung meines Titels "Meilleur Ouvrier de France" Konditoren des Jahres 2019".
Jonathan Mougel

Mit Hilfe von unserer Kollektion von Backformen und Tortenringen hat J. Mougel Süßspeisen und ein anderes Backwerk entwickelt und hergestellt. Lernen Sie auf den folgenden Seiten seine Kreationen kennen!



Für die Werbung im Geschäft stehen für Sie Hilfsmittel zur Verfügung:

- Stimmungs
- motive
- Rezepte
- Besondere Verpackung
- Digitalsets

Demontierbare Rinne aus Edelstahl mit 2 abnehmbaren Enden - L. 30 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
3206.30	Rund 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6	25,71
3206.04	Rund 4 cm In einem Dekorkarton.	4	30	4,4	4	0,21	24,24
3205.30	Quadratisch 8 cm		30	6,5	6,5	0,66	27,43
3205.04	Quadratisch 4 cm In einem Dekorkarton.		30	4	4		22,52
3204.30	Dreieckig		30	8	6,5	0,55	25,71



4 Relief-Folien für die Verzierung von Baumstämmen und kalten Süßspeisen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
	Für 3206.30 geeignet				
4343.00		30	18,5	0,1	15,57

Die Relief-Folie aus Kunststoff wird in Formen für Baumstämme oder andere Süßspeisen, die gestürzt werden sollen, gelegt. Die Form wird kalt gestellt, und nach dem Stürzen verleiht das Dekor Ihren süßen Kreationen und Baumstämmen eine ganz besondere Note.
MADE IN FRANCE



Runde Rinne mit 2 abnehmbaren Enden - Profi Größe



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3206.80		50	8	6,5	1	0,85	36,47



Sie eignen sich ausgezeichnet für Terrinen (1 oder 2 Geschmacksrichtungen), Baumstämme, Biskuit-Rollen, usw. Die sehr glatten Wände erleichtern das Ausformen. Mit abnehmbaren Endstücken.

**FABIEN PAIRON - MOF Metzger/ Caterer
Lehrkraft an der Hotelfachschule Lausanne**



Herr Paireon hat eine Fleischpastetenform der neuen Generation erdacht, gezeichnet und daran gearbeitet:

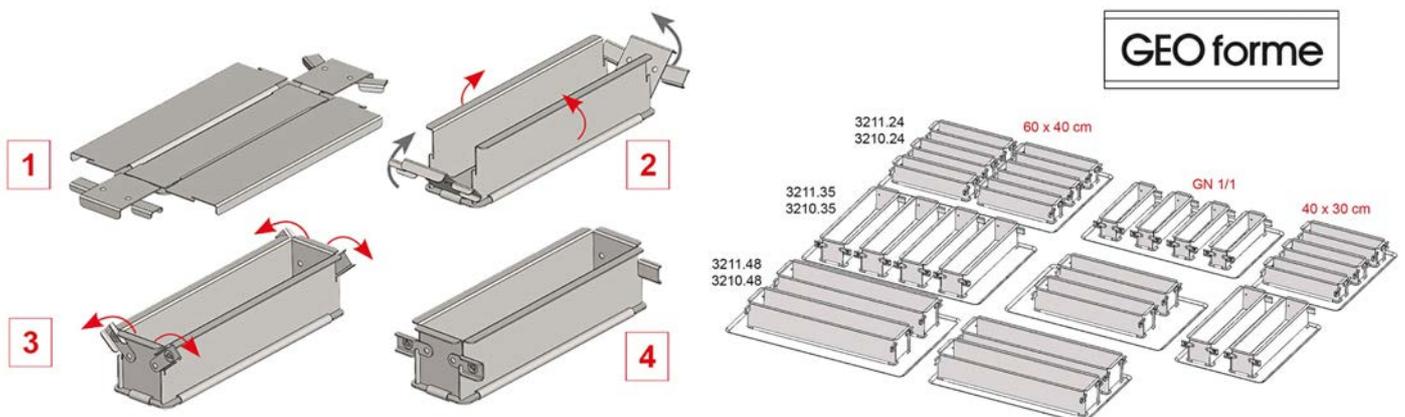
- Praktisch, funktionell und effizient.
- Leicht mit Teig zu füllen, zu garnieren, auszuformen, instandzuhalten und zu lagern.
- Eine Mehrzweckform (Fleischpastete, gesalzene und süße Cakes, Toastbrot, Gewürzbrot usw.)
- Entwicklung, Konzeption und Herstellung in Frankreich durch De Buyer.

Faltbare Backform aus Edelstahl GEOFORME



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
PERFORIERT:							
3210.24		24	5	6		0,55	91,97
3210.35		35	7	7,5		0,93	115,57
3210.48	Nur Profi-Größe	48	9	8,5		1,28	134,22
GLATT:							
3211.24		24	5	6	0,7	0,7	75,83
3211.35		35	7	7,5	1,8	1,14	80,30
3211.48	Nur Profi-Größe	48	8	8,5	3,6	1,56	87,50

Das perforierte Modell erlaubt sogar das Kochen des Teigs.
Perfekt für Pasteten, aber auch geformte Brote, spezielle Brote, Brioche Wurst, Lebkuchen oder gesalzene oder süße Kuchen.
Vielleicht mit Kochpapier für einige Pasta auskleiden.



Perforierte Backformen aus Edelstahl

Robuster Edelstahl in Profiqualität.
 Für kaltem oder heißem Gebrauch.
 Perfekt gleichmäßiges Backen dank den Perforationen ø 2 mm.
 Abnehmbarer Boden für einfaches Entformen
 Bequeme Reinigung. Spülmaschinengeeignet.

Made in France

Form mit einer Antihaft-Backtrennfolie geliefert.
 Gemäß der Form zugeschnitten Backtrennfolie.
 200 Mal wiederverwendbar. Temperaturbeständigkeit von -170 ° C bis + 260 ° C
 Abnehmbar : möglich entweder die Form allein oder mit der Backtrennfolie zu verwenden.

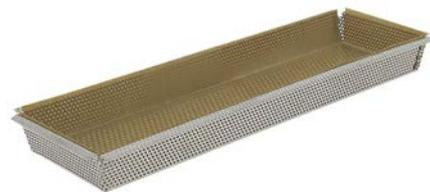


Für die Werbung im Geschäft stehen für Sie Hilfsmittel zur Verfügung:

- Stimmungsmotive
- Rezepte
- Besondere Verpackung
- Digitalsets



Rechteckiges Tortenform und 2 Antihaft-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
3212.35		35	10,5	3,5	0,09	55,50



Kuchenform aus Edelstahl und 2 Antihft-Backtrennfolien

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
3213.24		24	6,5	0,69	66,62



Perfekt für Käsekuchen, Brötchen oder Pasteten.

Geriffeltes rundes Tortenform aus Edelstahl und 2 Antihft-Backtrennfolien

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
3214.28		28	2,5	0,52	59,97



JÉRÔME LANGILLIER, Konditormeister

Weltmeister 2009
 Internationaler Berater
 Mitglied des Organisationsausschusses der Konditor-
 Weltmeisterschaft
 Gründungsmitglied der International Desserts Academy

Lernen Sie die Backformen des Konzepts von J. Langillier kennen



Rohrförmige Edelstahlforml und Antihaft-Backtrennfolie - Konzept Jérôme Langillier



Kombination von einer Edelstahlform und mit Backuntergrund
 Backform: Robuster Edelstahl in Profiqualität. Mit den abmontierbaren Enden leicht zu montieren und zu demontieren.
 Nicht haftende Backunterlage, 200 Mal wiederverwendbar. Gemäß der Form zugeschnitten.
 Leichtes Hineingießen und Ausformen der Zubereitungen. Kein Ablösen der Ränder mit einem Schaber.
 Gewinn an Zeit und Produktivität.
 Verwendung für gesalzene oder süße Zubereitungen, kalt oder heiß: von -170° bis 260°C.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
Mit abnehmbaren Enden							
3203.20	Form L.20 cm und Backtrennfolie Solange Vorrat reicht	4,5	20		0,8	0,25	45,46
4344.30	Backtrennfolie für 3203.20		20	15,1		0,01	9,91
3203.30	Form L.30 cm und Backtrennfolie	4,5	30		0,8	0,33	53,30
4344.31	Backtrennfolie für 3203.30		30	15,1		0,01	11,42



Backform aus Edelstahl und Antihaft-Backtrennfolie - Konzept J. Langillier



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3208.23	Backform und Backtrennfolie Mit abnehmbaren Enden	23	5,5	5	0,8	0,34	39,29
4344.40	Backtrennfolie für 3208.23 von - 170°C bis + 260 °C		35	15,5		0,01	9,91

Backform: Robuster Edelstahl in Profiqualität. Mit den abmontierbaren Enden leicht zu montieren und zu demontieren.
 Nicht haftende Backunterlage, 200 Mal wiederverwendbar. Gemäß der Form zugeschnitten.
 Leichtes Hineingießen und Ausformen der Zubereitungen.

Kein Ablösen der Ränder mit einem Schaber.

Backform aus Edelstahl und Antihaft-Backtrennfolie - Konzept Jérôme Langillier



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3202.04	Backform und Backtrennfolie Mit abnehmbaren Enden	30	4	6	0,8	0,45	46,82
4344.20	Backtrennfolie für 4344.20 von - 170°C bis + 260 °C	44	17			0,01	11,42

Rohrförmige Edelstahlform und Backunterlage - Konzept Jérôme Langillier : Kombination von einer Edelstahlform und von dem Backuntergrund
 Backform: Robuster Edelstahl in Profiqualität. Mit den abmontierbaren Enden leicht zu montieren und zu demontieren.
 Nicht haftende Backunterlage, 200 Mal wiederverwendbar. Gemäß der Form zugeschnitten.
 Leichtes Hineingießen und Ausformen der Zubereitungen. Kein Ablösen der Ränder mit einem Schaber.

Genoise-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4770.40		40	30	5	1	1,4	80,62
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85	89,87
4770.60		59	39	5	1	2,53	102,15

Diese Kuchenform mit geraden Rändern ist dicht und eignet sich für die Herstellung von Biskuit, Flans, Reiskuchen usw. Das Produkt aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und leicht zu pflegen.

Gezackte Kuchenform "Canelés aus Bordeaux" aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3065.35		3,5	4	0,8	0,03	8,10
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04	9,67
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06	11,29



Gezackte Kuchenform "Canelés aus Bordeaux" aus Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6820.35N	Verzinntes Kupfer	3,5	3,3	0,03	0,8	0,01	14,96
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,03	15,97
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05	17,04

Mit diesen traditionellen Backformen lassen sich die berühmten „Canelés Bordelaises“ herstellen. Das Kupfer gewährleistet eine perfekte Wärmeleitung, bewirkt so die Karamellisierung und ein hervorragendes Aroma.

Karamel-Krem-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q	Preise €
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6	7,99
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6	9,04
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6	10,14
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6	14,53

Die „Dariole“-Form ist aus sehr glattem Edelstahl, welches das Ausformen erleichtert; das Produkt sieht nach dem Ausformen sehr schön aus. Sie ist widerstandsfähig und verformt sich nicht. Die Form eignet sich perfekt für Karamel-Krem.

Halbrunde Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q	Preise €
3133.04N		4	2	0,02	1,2	0,02	10	4,02
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5	4,81
3133.08N		8	4	0,13	1	0,08	5	8,52
3133.10N		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5	11,34
3133.12		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3	13,06
3133.14N		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3	18,03
3133.16N		16	8	1	0,8	0,33	3	22,94
3133.18N		18	8,7	1,46	1,5	0,37	2	28,69
3133.20N		20	10	2,06	1,5	0,45	2	34,01

Die Halbkugel-Form ist aus sehr glattem Edelstahl, welches das Ausformen erleichtert; das Produkt (Kuchen, geeiste Süßspeisen, Eis) sieht nach dem Ausformen sehr schön aus. Sie ist widerstandsfähig und verformt sich nicht.

Charlotten-Form ohne Deckel aus Edelstahl - Profi-Qualität



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07	14,94
3125.10		9,7	6	0,4	0,13	28,06
3125.16		16	9	1,5	0,36	37,57
3125.18		17,7	10	2,1	0,43	39,71
3125.20		19,8	11	3	0,52	44,05

Die Charlotte-Form mit den hohen Rändern eignet sich vorzüglich für zahlreiche Zubereitungen: Charlotten, Pudding, Aspik, Eis usw. Mit den beiden Griffen leicht handhabbar. Edelstahl gewährleistet eine gute Wärmeleitung. Der Glasdeckel 3429 oder 4112 muß separat bestellt werden.

Antihaft-Backformen aus beschichtetem Stahl

Robuster Stahl. Gute Wärmeleitung und perfektes Backen.
 Antihaftbeschichtung ohne PFOA oder PFOS garantiert. Einfache Entformen und Reinigung.



Geriffeltes rundes Tortenform

Geriffeltes rundes Tortenform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4705.20		20	2	0,6	0,18	7,24
4705.24		24	2,8	0,6	0,32	9,42
4705.28		28	3	0,6	0,43	11,54
4705.32		32	3	0,6	0,56	13,26

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4706.20		19,8	2	0,6	0,21	12,20
4706.24		23	2,8	0,6	0,32	16,55
4706.28		28	3	0,6	0,47	21,56
4706.32		32	3	0,6	0,61	23,23

Geriffeltes rundes Tortenform für Fruchttorte

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4707.28		28	3	0,4	0,26	18,78



Geriffeltes rundes Tortenform mit erweitertem Rand

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4703.10		10	2	0,4	0,04	3,80
4703.12		12	2	0,4	0,05	4,45



Geriffeltes rechteckiges Tortenform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15	10,53
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32	15,44

Geriffeltes quadratisches Tortenform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25	13,82
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41	21,56

Charlotten-Form ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4719.18		18	10	0,23	16,55
3429.18	Glasdeckel für Charlotten-Form :	18		0,35	26,97

Quadratische Kuchenform



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Preise €
4700.22		22,5	22,5	5	15,24



Runde Kuchenform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4718.16		16	5	0,14	8,30
4718.20		20	5	0,2	10,43
4718.26		26	5	0,3	13,57

Runde Kuchenform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4717.20		20	3,7	0,6	0,17	6,68
4717.23		23	3,8	0,6	0,21	8,30
4717.28		28	5	0,6	0,32	9,42

Brioche Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4702.10		10	4,5	0,4	0,05	4,45
4702.22		22	8,3	0,4	0,24	9,42

Gugelhupf-Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4701.22		22	10	0,29	23,74



Satz von 4 gezackten Kuchenformen "Canelés aus Bordeaux"



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
4718.05		5,5	0,16	16,05

Blechformen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4843.00	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42	17,11
4710.12	12 Madeleines	26	20	1,4	0,4	0,2	16,55
4711.12	12 Törtchen ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35	16,55
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34	15,44
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4	16,55

Runde Kuchenform SAVARIN

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
4712.24		24	0,41	18,83



Springform SAVARIN mit abnehmbarem Rand - 2 Boden

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
4766.26		26	0,55	37,00



Kuchenform mit abnehmbarem Rand

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Q	Preise €
4844.20		20	6,7	0,27	3	12,76
4844.24		24	6,7	0,3	3	13,82
4844.26		26	6,7	0,33	3	14,38
4844.28		28	6,7	0,36	3	15,44





Backblech mit isolierendem Doppelboden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68	19,94

Rechteckige Form CAKE mit abgerundeten Ecken



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1	7,74
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23	13,26
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21	16,55

Rechteckige Form CAKE mit gefalteten Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24	24,30
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28	27,69

Gelochtes Wellblech zum Backen von 2 'Baguettes'



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26	16,15



Backformen aus Blaustahl
 Robuster Stahl. Ohne Beschichtung.
 Gute Wärmeleitung und perfektes Backen.



Kleine runde Tortenform aus Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5356.09		9	2	0,6	0,05	3,29
5356.11		11	2	0,6	0,07	3,29
5356.14		14	2	0,6	0,1	4,45
5356.17		17	3	0,6	0,16	6,02

Tortenform aus Blaustahl mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5357.24		24	2,5	0,6	0,34	5	25,43
5357.27		26,3	2,5	0,6	0,39	5	28,71
5357.30		29,2	2,5	0,6	0,44	5	33,16

Das Kuchenblech mit hohem Rand ist ideal für alle Arten von Quiches und Kuchen. Stahlblech ist ein sehr guter Wärmeleiter - für knusprige Gebäckböden. Das Modell ist leicht zu handhaben - für ein problemloses Ausformen.

Rechteckige Form CAKE aus Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5359.26		9	26	11	0,6	0,37	29,22

Wellenblech aus Blaustahl, zum Backen von Brot



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
5358.35		35	14	0,31	17,09





Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019

Gelochte Tortenringe mit vertikalem Rand - Rund



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
HÖHE 2 CM					
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,02	8,10
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,02	8,31
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,03	8,57
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,03	9,14
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,04	9,56
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,04	9,93
3099.06	37,7 cl	15,5	2	0,05	11,44
3099.07	53,7 cl	18,5	2	0,07	11,76
3099.08	66 cl	20,5	2	0,08	12,64
3099.09	94,2 cl	24,5	2	0,1	13,95
3099.10	127,6 cl	28,5	2	0,12	15,62
HÖHE 3,5 CM					
3098.01		5,5	3,5	0,04	11,29
3098.02		6,5	3,5	0,04	11,76
3098.03		7,5	3,5	0,05	12,38
3098.00		8,5	3,5	0,06	12,85
3098.04		10,5	3,5	0,07	13,48
3098.05		12,5	3,5	0,08	14,00
3098.06		15,5	3,5	0,1	16,09
3098.07		18,5	3,5	0,12	16,88
3098.08		20,5	3,5	0,13	18,03
3098.09		24,5	3,5	0,15	20,33
3098.10		28,5	3,5	0,18	22,05
3006.01	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05	8,10

in Zusammenarbeit mit der Schule Valrhona:
Perforierte Tortenringe für eine einwandfreie Ausführung der Tortenböden, mit gleichmäßiger Erhitzung, für gebräunten,

knusprigen Teig und schnelles Einfrieren. Die Löcher fördern den Luftkreislauf, für ein glattes, tadelloses Ergebnis.





Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019

Gelochte Tortenringe mit vertikalem Rand - Quadratisch



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
HÖHE 2 CM						
3099.19	Einzel. 10 cl	7	7	2	0,04	9,56
3099.20	Einzel. 20 cl	8	8	2	0,05	10,24
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12	13,48
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13	13,90
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15	14,53
3006.02	Stößel für Quadrat 8 cm	7,7		6,1	0,04	9,67
HÖHE 3,5 CM						
Bis Lagerfehlbestand						
3098.19		7	7	3,5	0,06	13,06
3098.20		8	8	3,5	0,06	14,11
3098.21		15	15	3,5	0,12	18,71
3098.22		20	20	3,5	0,16	20,38
3098.23		17,5	17,5	3,5	0,16	19,33

Gelochte Tortenringe mit rechtem, Höhe 2 cm mit vertikalem Rand - Herz



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
3099.50	9,5 cl	8	2	0,03	9,14
3099.51	20 cl	12	2	0,05	9,93
3099.52	40 cl	18	2	0,08	11,29
3099.53	60 cl	22	2	0,1	12,38

Gelochte Tortenringe, Höhe 2 cm mit vertikalem Rand - Hexagonal



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
Mit der Schule						
"Ecole Valrhona" entwickelt						
3099.60		11	11	2	0,04	9,14
Bis Lagerfehlbestand						
3099.61		22	22	2	0,1	14,53
3099.62		26,5	26,5	2	0,12	16,77
3099.63		31	31	2	0,14	18,60

Gelochte Tortenringe mit rechtem Rand - rechteckig



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
HÖHE 2 CM						
3099.30	10 cl - Kleiner Rahmen	12	4	2	0,09	10,66
3099.32	40 cl - 4 P.	25	8	2	0,1	16,67
3099.33	60 cl - 6 P.	28	11	2	0,12	18,86
HÖHE 3,5 CM						
3098.30		12	4	3,5	0,07	15,10

Gelochte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - LÄNGLICH



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2	0,06	12,38
3006.04	Stössel für 3037.14 & 3099.40	14	3,2	6,1	0,03	8,10
3099.42	40 cl	27	8	2	0,09	17,24
3099.43	60 cl	30	11	2	0,1	19,91

Gelochte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - CALISSON



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Preise €
3099.70	10 cl - Einzelform	12	5	2	9,41
3099.72	20 cl - 2 P. Solange Vorrat reicht	18	7,8	2	10,97
3099.73	40 cl - 4 P. Solange Vorrat reicht	25,5	11	2	11,39

Gelochte geriffelte Tortenringe, Höhe 3 cm mit rechtem Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Preise €
	RUND					
3030.20		20			3	17,14
3030.24		24			3	18,24
3030.28		28			3	19,91
3030.32		32			3	22,52
	QUADRAT					
3031.23			23	23	3	19,28
	RECHTECKIG					
3032.35			35	10	3	19,28

Gelochte Tortenringe, Höhe 2 cm, mit Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3093.06		6	2	0,4	0,02	9,77
3093.08		8	2	0,4	0,03	11,02
3006.01	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	8,10
3093.10		10	2	0,4	0,04	11,02
3093.22		22	2	0,4	0,1	15,62
3093.24		24	2	0,4	0,11	16,04
3093.26		26	2	0,4	0,12	17,29
3093.28		28	2	0,4	0,13	18,44

Tortenringe, Höhe 2 cm, mit Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3091.06N		6	2	0,4	0,02	4,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03	4,81
3006.01	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	8,10
3091.10N		10	2	0,4	0,04	4,81
3091.12N		12	2	0,4	0,04	4,81
3091.14N		14	2	0,4	0,05	5,23
3091.16N		16	2	0,4	0,06	5,23
3091.18N		18	2	0,4	0,07	5,85
3091.20N		20	2	0,4	0,08	6,27
3091.22N		22	2	0,4	0,09	6,27
3091.24N		24	2	0,4	0,1	6,95
3091.26N		26	2	0,4	0,11	7,99
3091.28N		28	2	0,4	0,12	7,99
3091.30N		30	2	0,4	0,13	9,04
3091.32N		32	2	0,4	0,14	9,72

Diese 2 cm hohen Tortenringe aus Edelstahl sind für die Herstellung von Torten konzipiert. Der Tortenring ist leichter zu handhaben als eine Form, da er auf einem Backblech weniger Platz

erfordert (es passen mehrere Ringe auf ein Blech). Außerdem lässt sich das Gebäck leicht aus dem Ring lösen.

Torteringe, Höhe 4,5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6	5,90
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6	5,90
3989.65		6,5	4,5	0,8	0,06	1	5,90
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6	5,90
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6	6,37
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6	6,37
3006.01	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1	8,10
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1	8,10
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1	9,72
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1	10,40
3989.16		16	4,5	1	0,18	1	10,92
3989.18		18	4,5	1	0,2	1	11,44
3989.20		20	4,5	1	0,22	1	12,64
3989.22		22	4,5	1	0,24	1	13,90
3989.24		24	4,5	1	0,27	1	14,53
3989.26		26	4,5	1	0,29	1	15,62
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1	16,67

Die 4,5 cm hohen Tortenringe eignen sich perfekt für geeiste Süßspeisen mit Mousse auf einem Biskuitboden.

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 6 cm

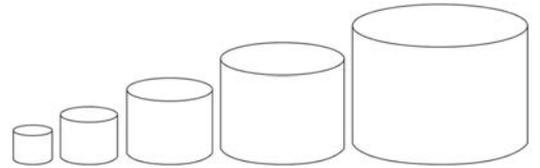


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3940.12		12	6	0,8	0,14	10,40
3940.14		14	6	0,8	0,16	10,92
3940.16		16	6	1	0,23	13,17
3940.18		18	6	1	0,26	14,53
3940.20		20	6	1	0,29	14,94
3940.22		22	6	1	0,32	16,67
3940.24		24	6	1	0,35	17,77
3940.26		26	6	1	0,39	17,77
3940.28		28	6	1,2	0,4	21,27
3940.30		30	6	1,2	0,51	21,79

Die 6 cm hohen Tortenringe eignen sich u.a. perfekt für Vacherin-Kuchen.



Höhe Torteringe aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12	13,90
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23	16,04
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39	19,54
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59	25,71
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82	31,09



Dehnbarer runder Riesenrahmen aus Edelstahl

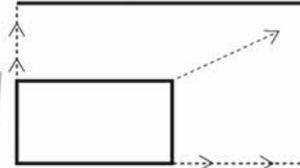


Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3040.03	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	3	0,8	0,15	26,55
3040.01	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	4,5	0,8	0,27	27,64
3040.02	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	6,5	0,8	0,37	32,97





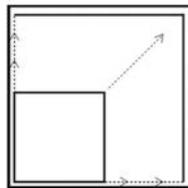
Quadratischer einstellbarer Edelstahlrahmen für Backwaren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3013.21	bis max. 40 x21 cm In einem Dekorkarton.	21,5	11,5	7,5	1	1,07	40,42
3013.43	bis max. 56x84 cm	43	29	5	1	1,29	75,62

Einstellung und Beibehaltung der Größe dank den Befestigungsgerben.
Einwandfreie Oberfläche der Zubereitungen dank der glatten Innenseite. Abgestuft.
Dicht auf einem flachen Backuntergrund.

Quadratischer einstellbarer Edelstahlrahmen für Backwaren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3013.16	bis max. 30 x30 cm In einem Dekorkarton.	16	16	5	1	0,57	31,88
3013.20	bis max. 37 x37 cm In einem Dekorkarton.	20	20	5	1	0,69	37,84
3013.30	bis max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82	53,83

Einstellung und Beibehaltung der Größe dank den Befestigungsgerben.
Einwandfreie Oberfläche der Zubereitungen dank der glatten Innenseite. Abgestuft.
Dicht auf einem flachen Backuntergrund.



Pâtisserie Rahmen aus Edelstahl, rechteckig



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3015.36	Für Blech 40x30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1	43,58
3015.49	Für GN	49	29	4,5	2,5		47,91
3015.35		57	37	3,5	2,5	1,12	54,34
3015.40		57	37	4	2,5	1,4	55,44
3015.45		57	37	4,5	2,5	1,6	57,58
3015.50		57	37	5	2,5	1,86	64,48
3018.40		57	9	4	2,5	1,04	42,74
3018.49	Solange Vorrat reicht Für GN 1/1	49	9	4,5	2,5		39,29

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 4,5 cm



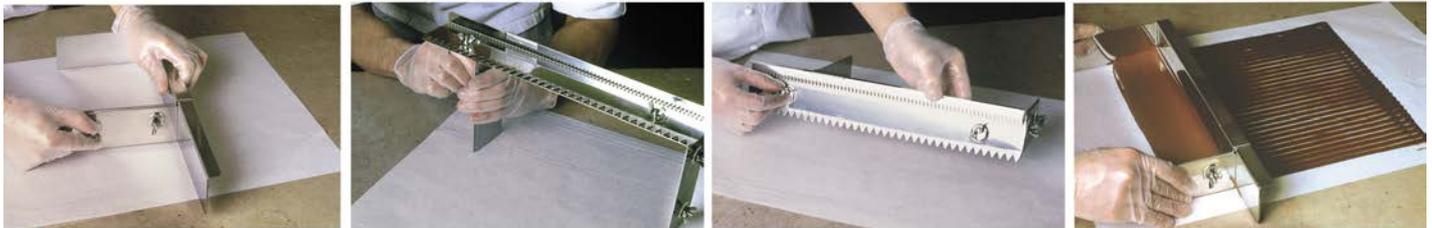
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3906.08	Quadratische form H.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1	15,62
3006.02	Stößel für Quadrat 8 cm	7,7		6,1		0,04	9,67
3906.12		12	12	4,5	1	0,17	17,77
3906.16		16	16	4,5	1	0,24	19,54
3906.20		20	20	4,5	1	0,29	21,27
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42	23,56
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49	25,29

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 2 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3905.08	Quadratische form H.2 cm	8	8	2	1	0,05	8,83
3006.02	Stößel für Quadrat 8 cm	7,7		6,1		0,04	9,67
3905.12		12	12	2	1	0,08	11,02
3905.16		16	16	2	1,2	0,19	13,17
3905.20		20	20	2	1,2	0,16	13,90
3905.24		24	24	2	1,2	0,19	16,04
3905.28		28	28	2	1,2	0,21	18,86

INDIVIDUALISIERUNG MÖGLICH Maßgeschneiderte Tortenringe erhältlich. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf



"Raplette"-Geräte zum Ebnen, Höhe und Weite verstellbar, aus Edelstahl 18/10



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3002.01	Mit abnehmbaren Dekorkämmen	40	17	6	1,5	0,92	259,97
3002.00	Ohne Dekorkämme	40	17	6	1,5	0,91	176,75
3002.99	Dekorkamm	40			1,5	0,22	83,12

Mit der „Raplette Pascal“ läßt sich Creme oder Schokolade im Handumdrehen glatt streichen. Das Besondere ist die Möglichkeit, die Höhe und die Breite einzustellen. So läßt sich eine sehr feine Schicht erzeugen. Der Kremeschaber verfügt über zwei Zahnmuster. Die Raplette eignet sich perfekt für die Herstellung von Schokoladeraspeln.

Rahmen "Herz"



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
3077.06	HÖHE 40 mm Herz ø 6 cm	6	4	0,8	0,06	6	13,90
3077.14	Rahmen "Herz" - ~rund, 14 cm	14	4	1	0,16	1	16,67
3077.16	Rahmen "Herz" - ~rund, 16 cm	16	4	1	0,18	1	17,77
3077.18	Rahmen "Herz" - ~rund, 18 cm	18	4	1	0,19	1	19,54
3077.22	Rahmen "Herz" - ~rund, 22 cm	22	4	1	0,23	1	22,52
3077.20	Rahmen "Herz" - ~rund, 20 cm	20	4	1	0,22	1	20,69
3077.24	Rahmen "Herz" - ~rund, 24 cm	24	4	1	0,24	1	24,24

Mit bedarfsspezifischer Materialstärke: der Tortenring aus Edelstahl behält seine Form auch bei häufiger Verwendung, ist jedoch nicht zu dick und sorgt für eine gute Wärmeleitung beim Backen.

Azetatrollen von 200 Metern - Um Kuchen einzuwickeln - 150 µ



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
042002	Höhe 40 mm	4	1,65	64,86
042003	Höhe 45 mm	4,5	1,8	71,07
042004	Höhe 50 mm	5	2,14	75,17
042005	Höhe 60 mm	6	2,17	83,41

Diese Bänder dienen zum Umwickeln der Tortenringe vor dem Füllen von Konditoreiprodukten. Die gefrorenen Produkte lassen sich anschließend leicht und ohne Beschädigung ausformen.

Zugeschnittene Stücke aus Polypropylen. Um Einzelkuchen einzuwickeln - 60 µ



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Hcm	Kg	Preise €
042011	Für Kuchen ø 65 mm und 40 mm hoch Paket von 500 Stück	21,5	4	0,23	26,29

Mit der Polypropylenfolie werden die Konditoreiformen ausgekleidet, damit die Produkte sich nach dem Kühlen leicht aus den Formen lösen lassen. Die zugeschnittenen Folien passen für die Fab/Rapid-Formen und andere Tortenringe und gewährleisten eine noch höhere Produktivität.

Zugeschnittene Stücke aus Polypropylen. Um Einzelkuchen einzuwickeln - 60 µ



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
042016	Satz von 100 Bändern für Kuchen ø 8mm max. In einem Dekorkarton.		27	4,5		0,06	12,74
042024	Rolle von 10 Metern Höhe 45 mm	5,2			4,5	0,03	7,84
042026	Höhe 60 mm	5,2			6	0,04	8,85

Mit der Polypropylenfolie werden die Konditoreiformen ausgekleidet, damit die Produkte sich nach dem Kühlen leicht aus den Formen lösen lassen.



Ovaler Rahmen aus Edelstahl



BV Cert. 0054661

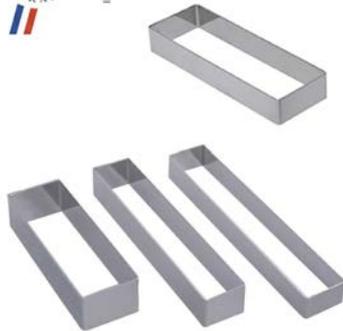


Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
Produktentwicklung MATHIEU BLANDIN							
Weltmeister 2013 PÂTISSERIE							
3037.14	Länglich Mathieu Blandin Mit der Schule "Ecole Valrhona" entwickelt	14,5	3,5	2	1	0,06	10,50
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06	12,38
3006.04	Stössel für 3037.14 & 3099.40	14	3,2	6,1		0,03	8,10

Rechteckiger Rahmen aus Edelstahl



BV Cert. 0054661



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03	10,92
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04	10,92
3943.11	Rechteckiger Rahmen aus Edelstahl	11,5	4	1,7		0,09	8,73
3943.12		12	4	3	1,2	0,09	11,44
3943.13		12	4	4	1,2	0,12	11,44
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09	12,64
3941.18		18	3	2	1,2	0,08	13,17

Kleiner quadratischer Rahmen und Stössel



BV Cert. 0054661



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3906.08	Quadratische form H.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1	15,62
3905.08	Quadratische form H.2 cm	8	8	2	1	0,05	8,83
3099.20	Einzel. 20 cl	8	8	2		0,05	10,24
3006.02	Stössel für Quadrat 8 cm	7,7		6,1		0,04	9,67

Kleiner Rahmen



BV Cert. 0054661



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
3938.40	Rund ø 60 mm - H. 40 mm	6			4	0,8	0,05	6	7,00
3939.06	Rund ø 65 mm - H. 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6	5,90
3096.01	Rund ø 45 - H. 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6	12,64
3069.06	Ovale ~ rund ø 60 mm	8	5,5	4,5	0,8	0,04	6	13,17	
3037.06	Länglich~ rund ø 60 mm	7,4	3,3	4,5	0,8	0,04	6	13,17	
3037.07	Länglich~ rund ø 70 mm	8,8	5,2	4,5	0,8	0,05	6	14,53	
3037.14	Länglich Mathieu Blandin	14,5	3,5	2	1	0,06	1	10,50	

Kleiner Rahmen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
3937.08	Klein = runder Rahmen ø 7,5 cm		9,4		4,5	0,8	0,08	6	7,42
3077.06	Herz ø 6 cm		6		4	0,8	0,06	6	13,90
3139.06	Kleiner Quadratischer Rahmen "Geo"		6	6	4	0,8	0,05	6	17,77
3027.08	Kleiner Rahmen		8	5	4	0,8	0,05	6	13,17

Rahmen aus Edelstahl "Calisson"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q	Preise €
	EINZEL .								
3076.11	Kleiner Rahmen "Calisson" L. 11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6	12,38
	Kuchen MIGNARDISE :								
3076.05	Kleiner Rahmen "Calisson" L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1	11,76

Stössel aus Edelstahl für kleine Rahmen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
3006.01	Stössel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4			6,1	0,05	8,10
3006.02	Stössel für Quadrat 8 cm		7,7		6,1	0,04	9,67
3006.04	Stössel für 3037.14 & 3099.40		14	3,2	6,1	0,03	8,10



Rundes Pizzablech aus starkem Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5350.20		20	1	0,26	5	7,52
5350.24		24	1	0,37	5	9,29
5350.26		26	1	0,43	5	11,06
5350.28		28	1	0,52	5	11,62
5350.32		32	1	0,65	5	14,09
5350.36		36	1,2	1	5	16,26
5350.40		40	1,5	1,2	5	20,86

Gelochtes Pizzablech aus starkem Blaustahl - Loch ø 10 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Q	Preise €
5353.24		24	0,32	5	10,50
5353.28		28	0,45	5	13,38
5353.32		32	0,59	5	15,00

Das Kuchenblech ist ideal für alle Arten von Quiches und Kuchen. Das Stahlblech ist ein sehr guter Wärmeleiter - für knusprige Gebäckböden. Dank dem perforierten Boden wird der Gebäckboden sehr knusprig. 1 mm stark



Pizzablech, gelocht, aus Aluminium - Loch ø 10 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
7366.24		24	0,7	1	0,11	5	11,76
7366.26		26	0,7	1	0,13	5	13,76
7366.28		28	0,7	1	0,15	5	16,67
7366.32		32	0,7	1	0,2	5	18,43

Das Kuchenblech mit den leicht hochgezogenen, niedrigen Rändern eignet sich perfekt für Pizza, Flammkuchen usw. Dank dem perforierten Boden wird der Gebäckboden sehr knusprig.

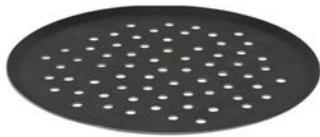
Rundes Pizzablech, Alu antihaft "CHOC"



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
8136.24	Rund	24	1	2	0,29	19,34
8136.28	Rund	28	1	2,3	0,41	23,76
8136.32	Rund	32	1	2,3	0,52	29,34

Dieses runde Aluminiumblech mit PTFE "Choc"-Beschichtung bietet vollständigen Anti-Haftschutz, ist widerstandsfähig und pflegeleicht. Mit leicht hochgezogenem Rand, damit der Teig nicht über die Form hinausläuft.

Rundes gelochtes Pizzablech, Alu antihaft "CHOC"



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Preise €
8137.28		28	2,3	0,36	26,13
8137.32		32	2,3	0,47	32,37

Das Kuchenblech mit den leicht hochgezogenen, niedrigen Rändern eignet sich perfekt für Pizza, Flammkuchen usw. Dank dem perforierten Boden wird der Gebäckboden sehr knusprig. Antihaft.

Tortenform für Apfelkuchenspezialität Tatin - Antihaft-Aluminium CHOC EXTREME Induktion

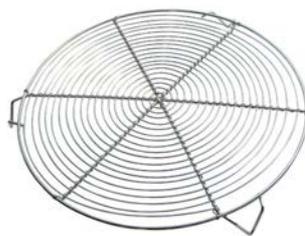


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
8320.24		24	5	0,82	78,63
8320.28		28	5,5	1,2	101,42

Diese Backform mit dicken Wänden für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ist ideal für die Spezialität „Tarte Tatin“, da sich der Karamell direkt in der Backform auf dem Herd (alle Arte von Herden inklusive Induktion.) zubereiten läßt. Sobald der Karamell fertig ist, einfach die Äpfel und den Teig darauf legen und die Form in den Ofen schieben.



Runder Gitter mit Füßen - Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
0237.28		28	1,5	0,15	13,04
0237.32		32	1,7	0,23	16,38

Zur Verwendung der Backbleche,
Backbasis und Arbeitsmatten
in einem Haushaltsofen,
wählen Sie die Größe 40 x 30 cm max.

Die Größen GN und 60 x 40 cm sind
für professionelle Backöfen geeignet.



Blech mit geraden Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
5362.40		40	30	2	1,2	1,57	28,63
5320.53	GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97	31,11
5362.60		60	40	2	1,2	2,58	40,45

Dieses Blech aus Schwarzblech ist ein guter Wärmeleiter. Schwarzblech eignet sich gut für Konditoreiprodukte, denn es lässt die Unterseite von Kuchen und Croissants nicht fleckig aussehen. Die Oberfläche des Blechs ist leicht rau und schafft so ein Luftkissen zwischen dem Backgut und dem Metall.

Blech mit schrägen Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
5321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5	16,61
5321.65	GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3	35,25
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5	17,57
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5	18,23

Dieses Blech aus Schwarzblech ist ein guter Wärmeleiter. Schwarzblech eignet sich gut für Konditoreiprodukte, denn es lässt die Unterseite von Kuchen und Croissants nicht fleckig aussehen. Die Oberfläche des Blechs ist leicht rau und schafft so ein Luftkissen zwischen dem Backgut und dem Metall.

Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
7362.60	Gerade	60	40	2	1,5	1,14	73,04

Dieses Aluminiumblech ist speziell für die Übertragung von Kälte in Eisschränken konzipiert.

Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
7360.40	Schräg	40	30	1	1,5	0,5	5	21,09
7360.53	Schräg	53	32,5	1	1,5	0,8	5	23,64
7360.60	Schräg	60	40	1	1,5	0,95	5	29,34



Perforiertes Backblech, ohne Ränder aus hartem Aluminium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Preise €
7368.30		30	20	1,5	20,61
7368.40		40	30	1,5	23,09
7368.53		53	32,5	1,5	33,58
7368.60		60	40	1,5	36,85



Perforiertes Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
7367.40	Perforiert ø 3 mm	40	30	1	1,5	0,5	5	25,58
7367.53	Perforiert ø 3 mm	53	32,5	1	1,5	0,6	5	37,34
7367.60	Perforiert ø 3 mm	60	40	1	1,5	0,72	5	38,07



Das perforierte Blech mit aufgestellten Kanten ist praktisch für die Verwendung in Umluftöfen – zum Beispiel zum Rösten von Mandeln.

Rechteckiges gelochtes Backblech, Alu antihaft "CHOC" (ø 3mm)

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Preise €
8162.40		40	30	2	36,85
8162.53		53	32,5	2	63,04
8162.60		60	40	2	63,59



Backblech mit schrägen Rändern, Alu 2 mm mit Antihafbeschichtung CHOC

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
8161.40	Rechteckiges Backblech	40	30	1	2	0,65	5	23,64
8161.60	Rechteckiges Backblech	60	40	1	2	1,3	5	39,34
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5	21,09
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5	53,58
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5	29,82



Diese antihafbeschichteten Backbleche aus Aluminium für den Backofen sind mit PTFE "Choc"-Beschichtung für optimalen Anti-Hafschutz beschichtet. Mit hochgezogenen Rändern, damit der Teig beim Backen nicht über das Blech hinausläuft.

Blech mit geraden Rändern aus Chromstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3320.53	GN 1/1	53	32,5	1,5	1	1,55	67,30
3360.40		40	30	1,5	1	1,12	58,00
3360.60		60	40	1,7	1	2,13	78,48



Dieses Blech mit geraden Rändern aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und pflegeleicht.



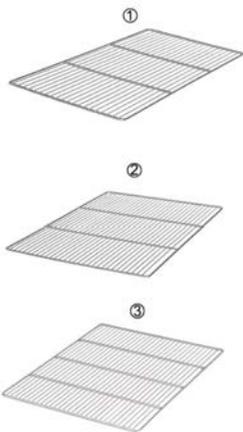
Blech mit schrägen Rändern aus Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
3321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5	36,47
3321.65	GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5	62,96
3361.40		40	30	1	1	0,9	5	26,39
3361.60		60	40	1	1	1,84	5	37,15

Dieses Blech aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und pflegeleicht.

Backgitter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
3330.53N	GN 1/1, 2 Stege (1)	53	32,5	2	0,57	5	18,18
3330.60N	60 x 40 cm, 2 Stege (2)	60	40	2	0,79	5	21,00
3330.65N	GN 2/1, 3 Stege (3)	65	53	3	1,7	5	40,81

Dieses Profi-Backgitter aus Edelstahl ist pflegeleicht. Die Längsstreben und der Rahmen sind 5 mm und die Querstreben 2 mm dick. Es ist sehr widerstandsfähig und verformt sich nicht.

Wellenblech für "Tuiles"-Gebäck aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3366.35	35 x 32 cm	2	0,6	1,02	95,25

Diese Bleche bestehen aus Edelstahl. Sie sind stabil, leicht zu handhaben und zu pflegen.



Antihaft-Backpapier - 100 % Natur



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
Professionelle Größen :						
4359.00	250 Blätter 60 x 40 cm	60	40	2	2,74	36,35
4358.00	250 Blätter GN 1/1	53	32,5	2	1,92	28,66
Kleine Größe :						
4357.00	Rolle l. 38 Cm x 8 M In einem Dekorkarton.				0,13	9,96

- Antihaft. kein Einfetten
 - Beidseitig verwendbar
 - Ungebleicht.
 Naturbraun : Natürlich & ökologisch. Zum Backen aller Arten von Backwaren, Brote oder besondere Backprodukte, frisch oder tiefgefroren bis zu 220°C (Ofen und mikrowellengeeignet).
 100% Naturfaser. Zertifiziert 100% PEFC* (stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern) - Kein PFOA vorhanden.

Antihaft-Backtrennfolie



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Kg	Q	Preise €
von - 170°C bis + 260 °C							
Professionelle Größen :							
4344.08N	60 x 40 cm - 0,08 mm stark		60	40	0,03	10	12,54
4344.13N	60 x 40 cm - 0,13 mm stark		60	40	0,05	10	15,67
Kleine Größe :							
In einem Dekorkarton.							
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01	1	7,23
4344.02	Rund ø 26 cm	26			0,01	1	7,23

Dieses Backtuch besteht aus Glasfaser mit PTFE-Beschichtung und bietet deshalb perfekten Anti-Haftschutz. Es kann mehr als 200 Mal verwendet werden. Es ist sehr preisgünstig und vielseitig einsetzbar.

Silikonbackmatte



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4931.40N		40	30	0,1	20,02
4931.58N	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21	23,66
4931.51N	GN 1/1	51,5	31	0,14	20,52

Diese Backmatte ist vollständig mit Silikon beschichtet und bietet deshalb vollkommenen Anti-Haftschutz. Sie wird anstelle von Backpapier verwendet - für durchschnittlich 1000 Durchgänge durch den Ofen.

Maximale Temperatur: 280 °C (536 °F).
 Diese Matte lässt sich auch als Unterlage zum Kühlen und Tiefkühlen verwenden.
 Leicht zu reinigen.





Gelochte Silikon beschichtete Backmatte "AIRMAT"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4938.40		40	30	0,06	15,67
4938.58		58	38	0,11	24,06
4938.51		51	31	0,09	20,93

Perfekt für das Backen von Brandteig, Brotteig und süßen Teigen. Ideal für Tiefkühlteige.
 Diese Matte lässt sich auch als Unterlage zum Kühlen und Tiefkühlen verwenden.
 Temperatur : von -55°C bis +280°C.

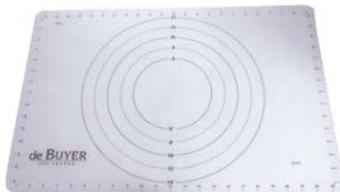
Belüftung der Matte für gleichmäßiges Kochen und knusprige Teigböden.
 Doppelseitig mit Silikon beschichtet: antihaft. Das Einfetten ist nicht erforderlich.

Antihaft-Silikonbackmatte mit Markierungen zum Makronbacken



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Preise €
	ø 15 und 35 mm -40°C / + 230°C					
4935.40	44 Markierungen	40	30	0,8	0,16	19,82
4935.60	88 Markierungen	60	40	0,8	0,21	25,83

Antihaft-Silikonarbeitsmatte mit Markierungen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4937.60		60	40	0,36	42,31

Backwarenplatte aus Edelstahl, mit rundem Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
	GANZ AUS EDELSTAHL						
3201.24		24	19	0,8	0,31	5	17,57
3201.31		31	24	0,8	0,5	5	19,85



Dosen mit 9 Ausstechern



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
4308.00	Ungezackt - Rund ø 2-10 cm	0,23	29,82
4307.00	Gezackt - Rund ø 2-10 cm	0,22	29,82
4304.30	Quadratisch -L.1,8 bis 9,5 cm	0,27	29,82

Box mit Ausstechern Höhe 35 mm aus glasfaserverstärktem Polyamid - Extra harte Qualität - Perfekte Hygiene - Sterilisierbar - max. 160 ° C

Dosen mit 9 runden Ausstechern aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	St.mm	Kg	Preise €
3323.00N	Glatt ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,44	57,48
3324.00N	Geriffelt ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,46	65,57

Diese runden Profi-Teigausstecher aus Edelstahl 18/10 sind sehr stabil und verformen sich nicht. Mit einem Durchmesser zwischen 3 und 11 cm erfüllen sie alle Bedürfnisse, und in ihrer Box hat man sie stets schnell zur Hand.

Teigrollen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
4840.01N	Teigrolle aus Buchenholz	5	50	0,72	15,67



Rollen aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
Gitterschneider					
4361.00N		4,5	5	0,07	12,64
4361.01N		4,5	10	0,14	12,64
Teigstuffer					
4362.00N		6,5	5	0,07	12,64
4362.01N		6,5	10	0,14	12,64

Mit den Gitterschneidern lassen sich Dekors in den Teig drücken. Nach der Verwendung der Schneider muss der Teig nur noch auseinandergezogen werden, um ein vollkommen gleichmäßiges Gittermuster zu erhalten. Mit einer Stipprolle lassen sich Teigbänder gleichmäßig und schnell einstechen.



Satz von 10 Wegwerf-Bäckerklingen (um Brot einzuritzen)



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4670.03N	Gelb - Fest Klingen	13	0,01	63,84
4670.05N	Blau- Beiderseitige Klingen	14	0,01	52,07

Mit den Bäckermessern wird der Teig von Brot vor dem Backen eingeritzt. Die scharfen Klingen gewährleisten eine gute Schnittqualität.

Teigschaber



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
3300.12	Teigschaber gerade aus Edelstahl, steif	12	9	2,5	1	0,18	1	14,44
3301.12	Teigschaber rund aus Edelstahl, steif	12	9	2,5	1	0,14	1	14,44
3302.11N	Biegsamer Teigschaber gerade, Stahl	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12	9,96
3302.12N	Biegsamer Teigschaber abgerundet, Stahl	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12	9,96

Die steifen und biegsamen Teigschaber werden zum Abteilen des Teigs für Konditoreiprodukte, Brot, Pizza, aber auch zum Reinigen verwendet.

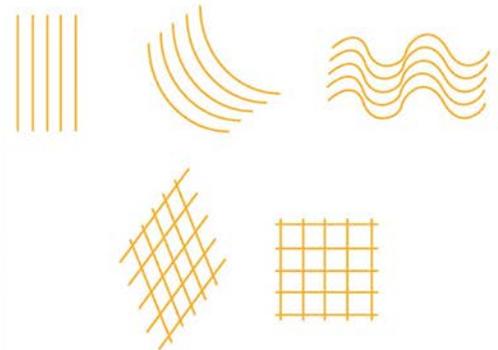
Teigschaber aus Kunststoff, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q	Preise €
4858.00N		15	11	2	0,02	5	1,77

T° max. 60 °C

Mit diesem Schaber lassen sich die Teigreste aus einem Behälter abschaben (abkratzen).



Teigschneider mit Rädchen



Mit diesem ausziehbaren Teigschneider mit mehreren Schneiderädchen lassen sich gleichzeitig mehrere gleichmäßige Streifen ausschneiden. Breite verstellbar.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4781.00N	mit 5 glatten Rädchen ø 5,5 cm 4 Streifen. Von 1 bis 11,5 cm breit	22,5	5,2	5,5	0,56	103,53
4781.01	Doppelt mit 5 glatten Rädchen + 5 geriffelten Rädchen ø 5,5 cm 4 Streifen. Von 1 bis 11,5 cm breit	27	7,8	5,5	0,97	132,95
4781.02	mit 6 glatten Rädchen ø 10 cm 5 Streifen. Von 1 bis 12,5 cm breit	27	6,4	10	0,98	176,02
	Solange Vorrat reicht					



Bain-Marie aus Edelstahl mit Doppelwand



Im Zwischenraum dieses doppelwandigen Wasserbads aus Edelstahl wird Wasser erhitzt. Für die Verwendung bei schwacher Hitze zum Schmelzen von Schokolade und zum Warmhalten von Soßen. Dank dem Stiel praktisch zu handhaben. Induktion.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
3437.16N	Für Wasser als Temperatur-Regler	16	12,5	1,5	1	0,97	55,15



Bonbon - Apparat aus Edelstahl zum automatischen Schokoladenüberziehen



BV/Cert. 00516601

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
3500.00		40	4,2	705,99
	Kreation von Pascal Brunstein			
	Ruban Bleu 1997			



Der Dragierkessel eignet sich für das Dragieren und das Überziehen von Trockenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse, usw.) mit Schokolade, Marzipan usw. In ihm lassen sich in 30 Minuten 6 bis 80 kg Süßwaren herstellen. Verbessertes Befestigungssystem. Der doppelwandige Kessel aus Edelstahl passt auf die Küchengeräte:

- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00



5 Kunststoffblätter aus Polyethylen für Schokoladenarbeit

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
042032		30	20	0,02



Nur für kalten Gebrauch.



Zuckerkasserolle aus Kupfer massiv mit Ausgießern und kaltem Edelstahlgriff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6572.20		20	11	3,4	2	1,8	273,61



Dieser Zuckertopf mit zwei Ausgießern (für Links- und Rechtshänder) verfügt über einen Stiel aus Edelstahl, der kalt bleibt, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden.

Marmeladentopf

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Preise €
6200.38N	Marmeladentopf, glatt	38	15	9	1,2	1,5	130,78
6202.40N	Marmeladentopf, extra-schwer 2 mm, glatt	40	14,4	12	1,7	3,4	330,88



Marmelade-Trichter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
3356.00	ø von 3,5 bis 6 cm	0,23	33,51

Zuckerthermometer - von +80°C bis +200°C gradiert

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Preise €
4884.01N		0,2	27,5	0,1	53,53



Dieses Thermometer mit einer Metallschutzfassung ist für Konditorei- und Konfektbereich geeignet. Es ist für eine

Teileeintauchtiefe kalibriert. Die Schutzfassung kann bei +100°C sterilisiert werden. Das komplette Thermometer in seiner Schutzfassung ist

Tritan-Tüllen

Farbe schwarz durchscheinend. Solide und aus einem Guss.
 Verstärkte Zähne für hochpräzises Arbeiten.
 Völlig glatte Konen garantieren hygienische Einsatzbedingungen.
 Mit ihrer Länge fügen sie sich leicht in den Spritzbeutel ein.
 Spülmaschinenfest. Anpassbar für LE TUBE von De Buyer.
MADE IN FRANCE

Broschüre Ref.QEC21.010



Lochtüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4151.03	ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01	2,12
4151.06	ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01	2,12
4151.08	ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01	2,12
4151.11	ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01	2,12
4151.13	ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01	2,12
4151.15	ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01	2,12
4151.18	ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01	2,12

Saint Honoré Tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01	2,12
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01	2,12

Mit dreieckiger Aussparung. Sie werden zum Verzieren von Saint-Honoré-Kuchen verwendet. Praktisch anstelle von Gabeln zu verwenden.



Sterntüllen 'PETIT FOUR' aus Tritan

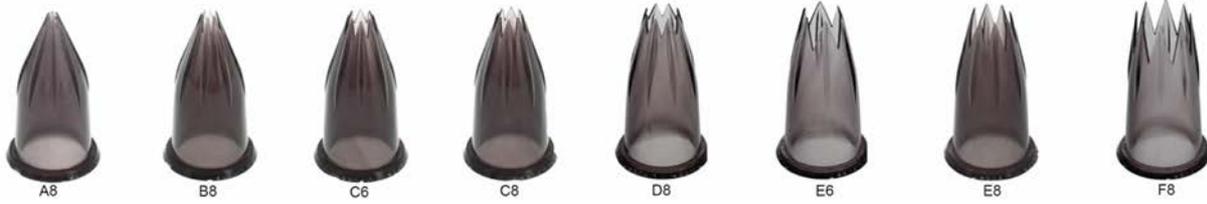


Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
4156.10	PF10 ø 10 mm	6	0,01	2,12
4156.14	F14 ø 14 mm	6	0,01	2,12
4156.18	PF18 ø 18 mm	6	0,01	2,12





Stern-tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4152.05	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01	2,12
4152.09	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01	2,12
4152.11	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01	2,12
4152.13	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01	2,12
4152.17	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01	2,12
4152.19	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01	2,12
4152.20	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01	2,12
4152.25	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01	2,12

Sternband-tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4153.08	8-zackig 19 x 2 mm	3,5	6	0,01	2,12

Sie haben eine glatte und eine gezahnte Kante und werden zum Verzieren von Baumstämmen verwendet.



Vermicelle-Tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4166.01	19 Löcher ø 3 mm	3,5	4,5	0,01	2,12



Blatt-Tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4168.02	F2	3,5	6	0,01	2,12



Garniertüllen aus Tritan

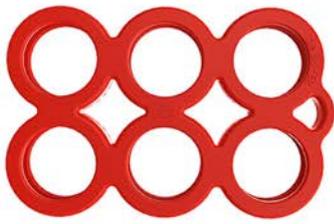
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4165.06	Garniertülle ø 6 mm	3,5	9	0,01	2,12
4165.10	Garniertülle ø 10 mm	3,5	9	0,01	2,12



Tüllen GEO aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4183.05	quadratisch 5 mm	3,5	6	0,01	2,12
4183.10	quadratisch 10 mm	3,5	6	0,01	2,12
4181.10	Dreieckig 10 mm	3,5	6	0,01	2,12
4182.12	rechteckig 12 x 6 mm	3,5	6	0,01	2,12
4180.14	Halbkugel ø 14 mm	3,5	6	0,01	2,12



6 Tritan-Tüllen mit weicher Halterung

6 Tritan-Tüllen mit weicher Halterung

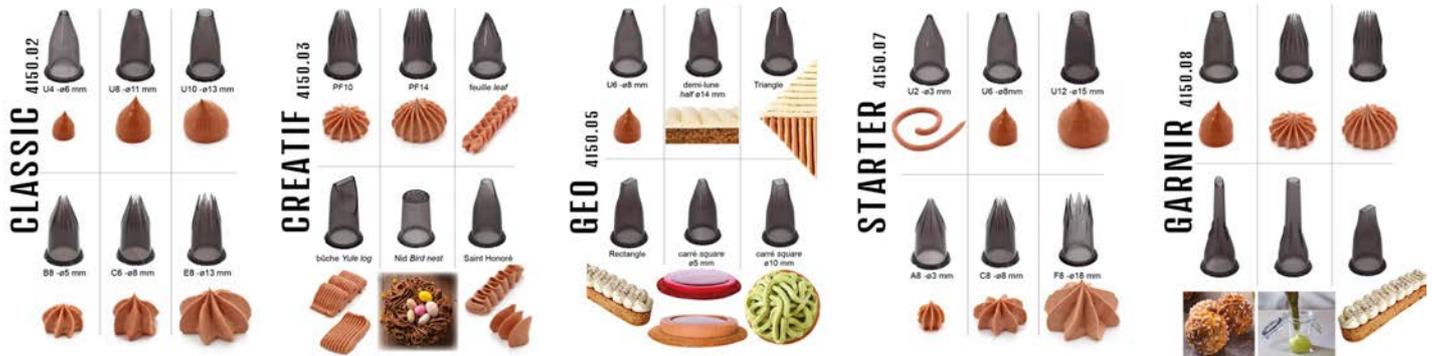


Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4150.10	6 Lochtüllen - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05	15,76

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4150.11	6 Sternlochtüllen B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05	15,76

Delivert mit der weichen Halterung für 6 Tritan-Tüllen aus TPE mit Aufhängeloch. Die Tüllen lassen sich leicht einstecken, herausziehen, reinigen, trocknen und aufbewahren. Keine Tülle geht verloren. Das Ganze ist für die Spülmaschine geeignet. Mehrere Halterungen mit Tüllen sind stapelbar, mit Raumersparnis und Schutz.

6 Tüllen aus Tritan und weicher Halterung für Tritan-Tüllen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4150.02	Set CLASSIC - 3 Lochtüllen ø 6-11-13 mm - 3 Sterntüllen B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05	15,76
4150.03	Set KREATIV - 2 Sterntüllen PF10 - PF14 / 1 Blatt-Tülle - 1 Sternbandtülle / 1 Vermicelle-Tülle / 1 St Honoré ø 9 mm	16,5	8,5	7	0,05	15,76
4150.05	Set GEO - 1 Lochtülle ø 8 mm - 5 GEO Tüllen: 2 Quadrat / Dreieck / Rechteck / Halbkugel	16,5	8,5	7	0,05	15,76
4150.07	Set STARTER - 3 Lochtüllen ø 3-8-15 mm - 3 Sterntüllen A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05	15,76
4150.08	GARNIERSET - 1 Lochtülle ø 11 mm / 2 Sterntüllen PF10 - PF14 - 2 Garniertüllen ø 6-10 mm / 1 GEO rechteckige Tülle	16,5	8,5	7	0,05	15,76

Delivert mit der weichen Halterung für 6 Tritan-Tüllen aus TPE mit Aufhängeloch. Die Tüllen lassen sich leicht einstecken, herausziehen, reinigen, trocknen und aufbewahren. Keine Tülle geht verloren. Das Ganze ist für die Spülmaschine geeignet. Mehrere Halterungen

mit Tüllen sind stapelbar, mit Raumersparnis und Schutz.

REF 4150.09



Satz von 12 Tüllen aus Tritan mit 2 weichen Halterungen für Tritan-Tüllen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4150.04	SET MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 Lochtüllen ø 6-11-13 mm - 3 Sterntüllen B8-C6-E8 - 2 Sterntüllen PF10 - PF14 / 1 Blatt-Tülle - 1 Sternbandtülle / 1 Vermicelle-Tülle / 1 St Honoré ø 9 mm	21	12,5	7	0,1	30,91
4150.09	SET mit : - 4 Lochtüllen U4-6-8-12 - 4 Sterntüllen n° C6 - C8 - D8 - E6 - 1 Blatt-Tülle - 1 Sternbandtüllen mit 8 Zähnen - 2 St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1	30,91



Alle Tritantüllen von de Buyer passen auf LE TUBE Ref. 3358.01 und 3358.02

LE TUBE: Küchenspritze



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
3358.01	Mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8 + 2 Deckel + kit 3358.94	38,4	10,5		0,75	0,44	81,18
	ANBAUTEILE - Separat erhältlich						
3358.92	2 Deckel für den Behälter					0,05	7,17
3358.93	2 Deckel mit Loch für den Behälter					0,05	7,17
3358.75	Ersatzbehälter + 2 Deckel ref.3358.92 + 2 Deckel ref.3358.92	19,6	8,54		0,75	0,13	13,64
3358.95	AUFSTELLER LE TUBE mit: - 8 Küchenspritzten "Le Tube" 3358.01 - 9 Sätze von 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 Ersatzbehälter 3358.75	50	39	150		15,62	849,41

Zum einfachen Dosieren von Teig-, Creme- und Schaumzubereitungen.
Zum Garnieren, Füllen und Verzieren. Für einfaches, schnelles, präzises und sorgfältiges Arbeiten.
Lässt sich bequemer füllen als der Spritzbeutel.

Mit Rädchen für einfache Druckeinstellung zum Erhalt der gewünschten Dosiermenge. Abnehmbare und austauschbare Tülle.
DE BUYER - KONZEPTION

Box LE TUBE PRO



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
3358.02	LE TUBE PRO : - Küchenspritze - 4 Ersatzbehälter 0.75L - 12 Tüllen: 3 runde Tülle ø6-11-13 mm 3 Sterntüllen B8-C8-E8 / 2 Sterntüllen PF10-PF14 1 St Honoré / 1 Sternbandtülle 1 Garniertülle ø 6 mm 1 Garniertülle ø 10 mm	47	30	10	1,82	138,88

spezielle Kekse Kit mit 13 Scheiben für LE TUBE



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
3358.94	Deckel für Scheibe + 13 Scheiben + 2 Deckel ref.3358.92	0,17	20,10

Mit dem perforiertem Deckel und
13 Dekorscheiben aus Edelstahl
+ 2 Deckel Ref. 3358.92



U2 - ø3mm



U3 - ø4mm



U4 - ø6mm



U5 - ø7mm



U6 - ø8mm



U7 - ø10mm



U8 - ø11mm



U10 - ø13mm



U11 - ø14mm



U12 - ø15mm



U14 - ø18mm



U15 - ø20mm



Lochtüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
2111.02N		0,2	5	0,01	3,18
2111.03N		0,3	5	0,01	3,18
2111.04N		0,4	5	0,01	3,18
2111.05N		0,5	5	0,01	3,18
2111.06N		0,6	5	0,01	3,18
2111.07N		0,7	4,5	0,01	3,18
2111.08N		0,8	4,5	0,01	3,18
2111.09N		0,9	4,5	0,01	3,18
2111.10N		1	5,4	0,01	3,18
2111.11N		1,1	5	0,01	3,18
2111.12N		1,2	5	0,01	3,18
2111.13N		1,3	5	0,01	3,18
2111.14N		1,4	5	0,01	3,18
2111.15N		1,5	5,4	0,01	3,18
2111.16N		1,6	5,3	0,01	3,18
2111.17N		1,7	5,3	0,01	3,18
2111.18N		1,8	5	0,01	3,18
2111.20N		2	5	0,01	3,18
2111.22N		2,2	4,9	0,01	3,18
2111.24N		2,4	4,5	0,01	3,18

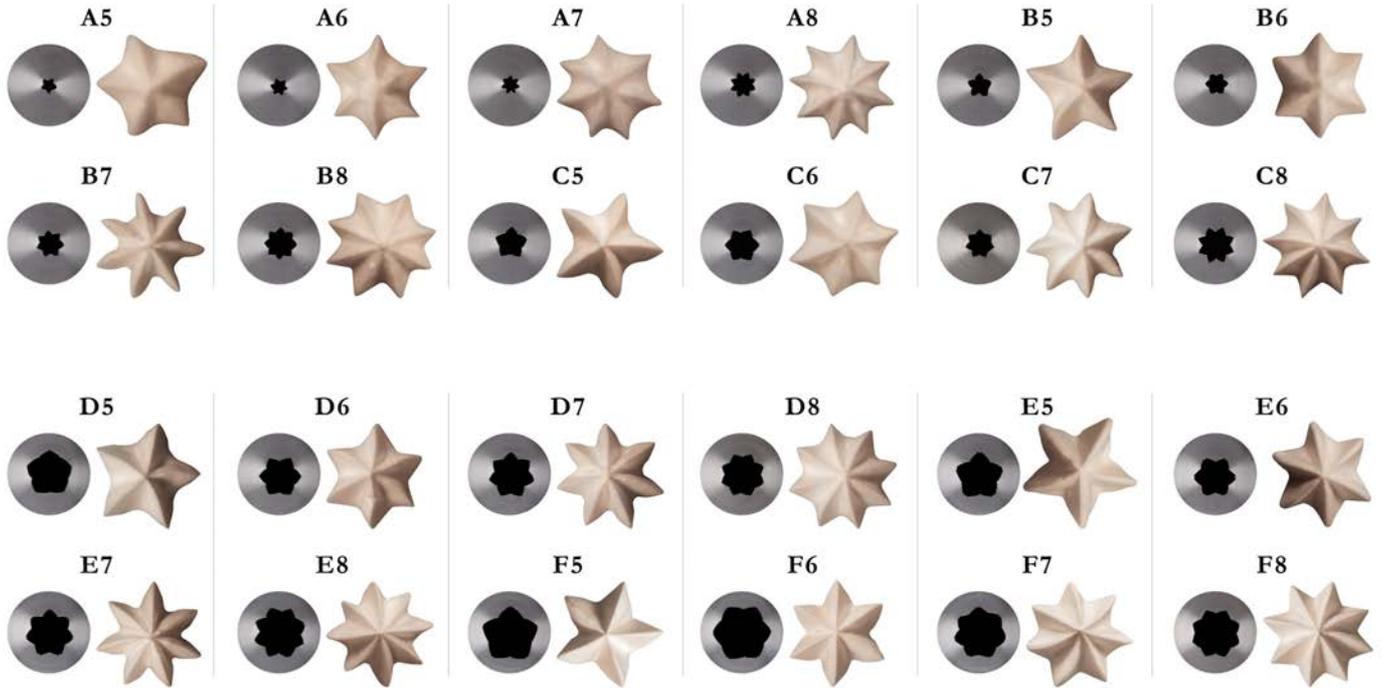
Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Sterntüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
2112.02N	A5	0,3	0,01	3,18
2112.03N	A6	0,3	0,01	3,18
2112.04N	A7	0,35	0,01	3,18
2112.05N	A8	0,5	0,01	3,18
2112.06N	B5	0,5	0,01	3,18
2112.07N	B6	0,5	0,01	3,18
2112.08N	B7	0,6	0,01	3,18
2112.09N	B8	0,7	0,01	3,18
2112.10N	C5	0,7	0,01	3,18
2112.11N	C6	0,7	0,01	3,18
2112.12N	C7	0,7	0,01	3,18
2112.13N	C8	0,9	0,01	3,18

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Stern-tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
2112.14N	D5	1,1	0,01	3,18
2112.15N	D6	1,1	0,01	3,18
2112.16N	D7	1,1	0,01	3,18
2112.17N	D8	1,1	0,01	3,18
2112.18N	E5	1,3	0,01	3,18
2112.19N	E6	1,3	0,01	3,18
2112.20N	E7	1,3	0,01	3,18
2112.21N	E8	1,3	0,01	3,18
2112.22N	F5	1,8	0,01	3,18
2112.23N	F6	1,8	0,01	3,18
2112.24N	F7	1,8	0,01	3,18
2112.25N	F8	1,8	0,01	3,18

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Band-tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01	3,79
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01	3,79
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01	3,79
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01	3,79



Sternbandtüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
2113.06N	6-zackig	2,5	4	0,01	3,18
2113.08N	8-zackig	3	4,5	0,01	3,18

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie haben eine glatte und eine gezahnte Kante und werden zum Verzieren von Baumstämmen verwendet.

Sultantüllen aus Edeltah Ht 4,5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
2118.31	Lochtülle	4,5	0,01	7,33
2118.12	Sterntülle	4,5	0,01	7,33

Große Sultantüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
2118.01	Kegel überschreit	6,3	0,03	18,55
2118.02		6,3	0,03	18,55

ø oben: - äußerer Kegel ø35 mm
 - innerer Kegel ø21 mm
 ø Basis 55 mm



Kleine Sultantülle aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
2118.03	ø 7 mm - 12 Zähne	1,8	2,85	0,01	3,18

Saint Honoré Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
2115.20N		0,9	5	0,01	3,18
2115.25N		1,1	5	0,01	3,18
2115.30N		1,3	5	0,01	3,18
2115.35N		1,5	5	0,01	3,18
2115.40N		1,6	5	0,01	3,18

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Mit dreieckiger Aussparung. Sie werden zum Verzieren von Saint-Honoré-Kuchen verwendet. Praktisch anstelle von Gabeln zu verwenden.

Blatt-Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
2128.02N		6	0,01	3,18

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Rosentüllen aus Edelstahl - 8 strahlig



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
2129.08N		0,8	5	0,01	3,18
2129.09N		0,9	5	0,01	3,18
2129.11N		1,1	5	0,01	3,18
2129.14N		1,4	5	0,01	3,18
2129.16N		1,6	5	0,01	3,18

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Vermicelle-Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
2126.00N	7 Löcher ø 1,3 mm	1,3	3,95	0,01	3,18
2126.01	9 Löcher ø 3 mm	1,9	3,95	0,01	3,18

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Vermicelle-Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Preise €
2126.02		3,1	3,18

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

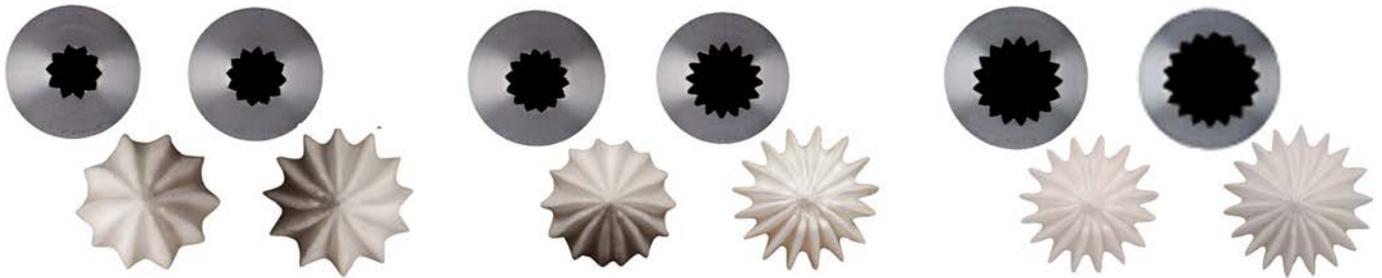
Tüllen aus Edelstahl - Dekor Spirale 8 strahlig



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Preise €
2119.13		1,3	4,15	3,18

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Sterntüllen 'PETIT FOUR' aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
2116.07	ø 7 mm - 10 Zähne	4,8	0,05	3,18
2116.08	ø 8 mm - 12 Zähne	4,3	0,07	3,18
2116.10	ø 10 mm - 14 Zähne	5	0,01	3,18
2116.14	ø 14 mm - 16 Zähne	5,5	0,01	3,18
2116.16	ø 16 mm - 17 Zähne	5,3	0,08	3,18
2116.17	ø 17,5 mm - 18 Zähne	4,8	0,05	3,18

Edelstahl Kugel Dekortülle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Preise €
2120.20	Kugel Dekortülle mit feinen Streifen	2,5	0,01	4,80
2120.21	Kugel Dekortülle mit breiten Streifen	2,5	0,01	4,80

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°241 - N°242



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Preise €
2120.01	N°241	2,67	3,85	3,18
2120.02	N°242	2,67	3,85	3,18

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°243 - N°244



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Preise €
2120.03	N°243	2,67	3,85	3,18
2120.04	N°244	2,67	3,85	3,18

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°246 - N°247



Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°257 - N°248



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Preise €
2120.05	N°246	2,67	3,85	3,18
2120.06	N°247	2,67	3,85	3,18

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Preise €
2120.08	N°248	2,67	3,85	3,18
2120.07	N°257	2,67	3,85	3,18

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Kremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Garniertüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
2125.06	Garniertülle ø 6 mm	8,2	0	5,56
2125.03	Satz von 3 Garniertüllen ø 4-6-8 mm		0,01	15,37

Satz von 5 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
2114.05	Satz von 5 Tüllen: - 2 Lochtüllen ø 8 und 2 mm - 1 Sternbandtüllen mit 8 Zähnen 1 Garniertülle ø 6 mm - 1 Sterntülle C6	0,06	18,80

Satz von 6 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
2114.00N	Satz von 6 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl	0,04	18,45

Display mit Tüllen aus Edelstahl und Zubehören



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2130.03	Display mit Video und Broschüren	52,5	30	48	4,1	920,01
	50 Modellen von Tüllen aus Edelstahl (insgesamt 241 Tüllen) und Zubehör.					
	Fragen Sie uns nach der Zusammensetzung.					
	Mit Akku-Videobildschirm					

MEGA PASTRY BOX: Satz von 172 Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2130.02	35 Verschiedene Tüllen in 5 Ex. (ausser 2120.20x2)	30,5	21,5	8	1,55	530,78
	- 7 Lochtüllen					
	- 6 Sterntüllen					
	- 2 St Honoré ø 11 mm - ø 15 mm					
	- 2 Sternbandtüllen					
	- 2 Sterntüllen "Petits Fours" ø 8 mm - ø 14 mm					
	1 Garniertülle ø 6 mm					
	- 2 Vermicelle-Tüllen					
	- 2 Rosentüllen					
	- 1 Bandtülle					
	- 1 Kugel Tülle					
	- 8 russische Blumentüllen					
	- 1 Spirale Tülle					

MAXI PASTRY BOX: Satz von 120 Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2130.01	24 verschiedene Tüllen in 5 Ex.	28	18,5	8	1,22	379,13

PASTRY BOX: Satz von 60 Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2130.00	Solange Vorrat reicht	17,5	12,9	7,6	0,6	183,50

Adapter für Tüllen aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
2114.11	Adapter für Tüllen ø 35 mm	5,8	0,02	3,24
2114.12	Adapter für Tüllen ø 25 mm	5,7	0,03	3,79
2114.21	Adapter für Tüllen ø 20 mm	3	0,02	2,22
2114.13	Satz von 3 Adaptern für Tüllen ø 35/25/20 mm		0,1	9,25

Satz von 26 kleinen Tüllen aus Edelstahl zum Dekorieren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2114.20		19,2	14	4,8	0,27	39,08

Satz von 35 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
2114.10		30	24	6,3	0,87	94,88

Spritzbeutel aus Nylon



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4859.34		34	0,01	6,27
4859.46		46	0,01	9,40

Diese Spritzbeutel sind besonders weich und für Profi-Benützung geeignet.



Spritzbeutel aus Baumwolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Q	Preise €
4856.25N	25 cm	25	0,04	6	6,07
4856.30N	30 cm	30	0,04	6	6,72
4856.35N	35 cm	35	0,05	6	7,13
4856.40N	40 cm	40	0,06	6	7,73
4856.45N	45 cm	45	0,07	6	8,75
4856.50N	50 cm	50	0,11	6	9,25
4856.60N	60 cm	60	0,16	6	12,13
4347.05N	Satz von 5 Spritzbeuteln 30/35/40/45 und 50 cm		0,13	1	44,23

Diese Spritzbeutel sind besonders weich und für Profi-Benützung geeignet. Sie haben eine Halterung, aber keinen Saum. Sie sind gefüttert und wasserdicht.

Spritzbeutel aus Polyurethane



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4347.35		35	20	0,02	18,65

Spritzbeutel aus Polyurethane + 2 Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4347.03	Spritzbeutel L.35 cm Lochtülle ø 10 mm Sternfülle C6	24	4	4	0,06	22,44

Rolle von 20 Wegwerf-Spritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4348.02	In einem Dekorkarton.	4	23	4	0,14	10,31

Die Einweg-Spritzbeutel werden wie die Nylon-Spritzbeutel verwendet, müssen jedoch nicht gereinigt und gepflegt werden. Mit verstärkten Kanten. T° 70°C max.

Rolle von 100 blauen Wegwerf-Spritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg	Preise €
4349.55		55	1,7	1,35	28,00

Rolle in einer Spenderbox

Rolle von 100 Wegwerf-Spritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg	Preise €
4348.30N	30 cm lang	30	0,25	0,6	22,60
4348.40N	40 cm lang	40	0,5	0,95	23,20
4348.45N	45 cm lang	45	0,75	1	25,68
4348.50N	50 cm lang	50	1,25	1,2	27,35
4348.01N	55 cm lang	55	1,7	1,35	28,00

Die Einweg-Spritzbeutel werden wie die Nylon-Spritzbeutel verwendet, müssen jedoch nicht gereinigt und gepflegt werden. Mit verstärkten Kanten. T° 70°C max. Rolle in einer Spenderbox

Verteilerkasten von Wegwerfspritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Preise €
4346.45N		45	1	51,46

Die Einwegspritzebeutel sind praktisch und brauchen keine Pflege. Sie sind aus durchsichtigem Polypropylen, sind ganz hygienisch und sind in einem Verteilerkasten vorgestellt. 90 Mikron.

Satz von 8 Clip TWIXIT aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
4336.00	3 Größen L. 13 / 10 / 5 cm	0,1	5,66

Spritzbeutel-Absetzständer, Polypropylene



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
4347.10N		19,5	23	0,12	21,53

Mit diesem Spritzbeutel-Absetzständer aus Polypropylen kann man den eingefüllten Spritzbeutel stellen. Er bleibt dann immer verfügbar.

Konische Formen für Hörnchen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg	Preise €
3006.25		2,5	9	0,3	0,01	2,82
3006.30		3	12	0,3	0,01	3,40
3006.35		3,5	14	0,3	0,02	3,92

Mit dieser konischen Form lassen sich „Füllhörner“ aus Blätterteig herstellen.

Rohrformen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Q	Preise €
3000.04	Champagner-Korke od. Champignon Rohrform	4	4	0,06	5	11,39
3005.02	Käseroulé-Rohrform	2,1	10	0,05	5	6,90

Diese Rohrformen aus Edelstahl sind besonders widerstandsfähig (15/10° dick) und pflegeleicht. Mit ihnen lassen sich Feinkost-Produkte (Käserollen, Mini-Soufflés usw.) herstellen.

Rohrformen für Creme aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg	Preise €
3007.25		2,5	10	0,3	0,01	3,40

Hiermit lässt sich Blätterteiggebäck formen, das anschließend mit süßen oder salzigen Füllungen garniert wird.

Befeuchtungsflasche



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
044085N	Befeuchtungsflasche (ersetzt den Pinsel)	8	29	1	0,11	24,87

Die Befeuchtungsflasche aus Kunststoff verfügt über einen perforierten Verschluss zum Tränken von Gebäck.

Backpinsel mit Holzgriff - Naturborsten



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4805.01N	Satz von 2 Backpinseln 30 mm	23	3	0,4	6,72
4805.02N	Satz von 2 Backpinseln 40 mm	24	4	0,6	7,13

Der Backpinsel dient zum Bestreichen von Hefeteig mit Eigelb und zum Überziehen von Desserts. Er kann auch zum Befeuchten der Wände des Zuckertopfs verwendet werden.



Silikon pinsel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
4807.00N		19,5	3	0,02	6,72
4807.25N		25	3	0,04	8,14
4807.50N		25	6	0,05	9,96

Temperatur bis 250 °C.

Dicker Backpinsel aus Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
4807.60N		25	4	3	0,07	13,90

Temperatur bis 250°C.

Küchen-Brenner



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg	Preise €
2040.00N	Ohne Gas	15,7	0,17	36,60

Dieser Brenner ist ein unverzichtbares Utensil beim Karamellisieren von Crème brûlée, Flan, Kuchen mit Meringue-Überzug, Tarte Tatin, auch beim Schmelzen von Käse, Bräunen von Fleisch,... und selbst beim

Heimwerken. Mit seinem Piezo-Zündknopf und der regulierbaren Flammenstärke ist er sehr einfach und sicher in der Handhabung. Mit Butangas (Feuerzeuggas) zu verwenden.

Eisen zum bräunen, Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
3052.15	Eisen zum Karamellisieren abmontierbar Mit Hahn Soudogaz X2000 (ohne Geruch, ohne Rauch)	1,1	270,58
3052.16	Eisen allein, für Hahn X2000	0,5	51,41

Bis Lagerfehlbestand

Der Karamell-Aufsatz ist das Edelstahlelement, das auf dem Gasbrenner befestigt wird und die Speisen vor der Flamme schützt. Bei direkter Karamellisierung von Crème Brûlée, italienischen Meringen usw.kann die Flamme giftig und die Speisen nicht

karamellisiert, sondern verbrannt schmecken lassen. Er ist stabil, platzsparend im Vergleich zu elektrischen Geräten.



SILIKON- BACKFORMEN

Die Backform Elastomoule von de Buyer mit ihrem patentierten Silikon-schaum bleibt richtungsweisend im Bereich der professionellen Silikonbackformen. Ein universelles und unverzichtbares Hilfsmittel für Kreationen aller Art, sei es heiß, kalt, gefroren, süß oder gesalzen.

-228 -
ELASTOMOULE

-233 -
MOUL'FLEX PRO

-235 -
MOUL'FLEX



Flexible Form aus Silikonschaum

Patentiertes Profisystem

Backen und Einfrieren von -70° bis + 300°C.

Hervorragende Wärmeleitung - Karamellisierung des Safts und gleichförmiges Backen.

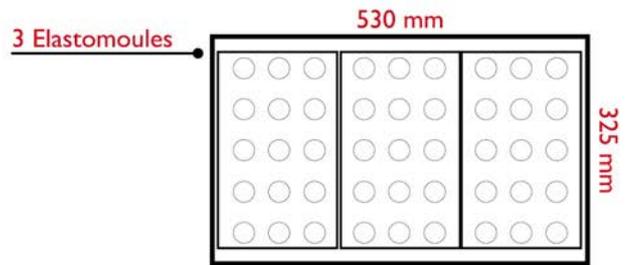
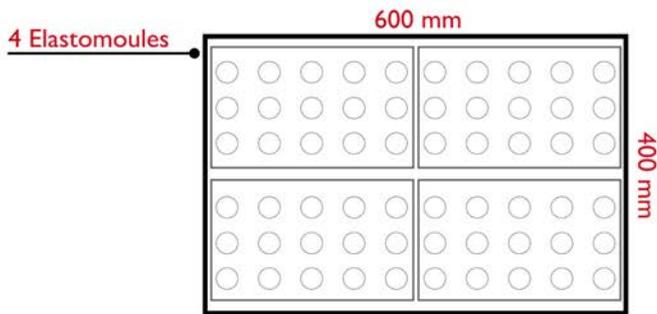
Mit Rezeptblatt (von Bäckern mit Auszeichnung oder von Backweltmeistern erstellt)

Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTO MOULE



BV Cert. 6034661



Elastomoule - 40 mini-Zylinder ø 27,5 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1873.01	300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26	46,26

Silikon-Miniformen ELASTO MOULE - Halbkugeln - 1,2 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1850.01	30x20 cm - 24 Gebäcke	3	1,8	0,11	46,26
1850.21	21 x17,6 cm - 20 Gebäcke	3	1,8	0,1	25,65

Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamellisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die kleinen Halbkugeln eignen sich ausgezeichnet für Schokoladenkonfekt, Süßwaren, Fruchtgeleeprodukte.

Elastomoule - 20 MINI "Cake"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1868.01	Blech 300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26	46,26



Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - 48 Halbkugeln - ø 25 mm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1866.01	300 x 176 mm 4 cl	2,5	1	0,15	46,26



Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - "Financier" - 4,2 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1875.21	21 x 17,6 cm - 6 Gebäcke	9,5	4,4	1,2	0,1	25,65



Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, lässt Mini-Financiers rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamellisierung in den Formen ein unvergleichliches Aroma.

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - Mini-"Financier" - 1,05 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1852.01D	1,05 cl 30 x 20 cm - 25 Gebäcke	4,9	2,6	1,1	0,14	46,26
1852.21D	210 x 176 mm - 15 Gebäcke	4,9	2,6	3	0,1	25,65



Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, lässt Mini-Financiers rundum gleichmäßig bräunen und verleiht

ihnen dank der Karamellisierung in den Formen ein unvergleichliches Aroma.

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - Gebäcke "Muffins" ø 45 / 38 mm - 3,9 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1858.01D	30 x 20 cm - 15 Gebäcke 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24	46,26
1858.21D	21 x 17,5 cm - 9 Gebäcke	4,5	21	17,6	3	0,17	25,65



Antihaftbackmatte aus Silikon. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, lässt Mini-Muffins und

anderes Gebäck rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamellisierung ein unvergleichliches Aroma. Die klaren Kanten verleihen den Produkten ein schönes Aussehen.



Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - Runde Mini-Törtchen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
	Ø 45 mm- 0,95 cl				
1853.01D	30 x 20 cm - 24 Gebäcke	4,5	1,1	0,15	46,26
1853.21D	21 x 17,6 cm - 12 Gebäcke	45	1,1	0,1	25,65
	Ø 50 mm - 1,9 cl				
1859.01D	30 x 20 cm - 15 Gebäcke	5	1,5	0,14	46,26

Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamelisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die Elastomoule-Matten für Mini-Törtchen eignen sich ausgezeichnet für süße oder salzige Delikatessen.

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - Gebäcke "Muffins" 'Pomponnette' ø 46/30 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1862.21	23,5 x 17,6 cm - 12 Gebäcke	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13	25,65

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE- Mini-madeleine - 0,64 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1851.01D	30 x 20 cm - 30 Gebäcke	4	3	1,1	0,13	46,26
1851.21D	21 x 17,6 cm - 20 Gebäcke	4	3	1,1	0,1	25,65

Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung

läßt Mini-Madeleines rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamelisierung in den Formen ein unvergleichliches Aroma.

Elastomoule - 8 MINI "Brioche" KUCHEN

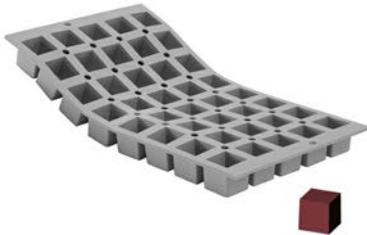


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1845.01	8 Gebäcke ø 60/31 mm	6	2,8	0,16	46,26



Elastomoule - 40 mini Würfel 25 mm

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25	46,26



Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - "Bordelais" geriffeltes Gebäck - 1,9 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1856.01D	30 x 17,6 cm, 28 Gebäcke - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31	46,26
1856.21D	21 x 17,5 cm - 20 Gebäcke 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22	25,65



Bei den Formen der Serie Elastomoule R'SYSTEM Mini-Bordelais handelt es sich um einen NEUEN Formentyp mit Perforation

zwischen den Vertiefungen, durch die eine bessere Wärmekonvektion - und damit ein perfekter Backvorgang - auf der gesamten Formplatte sichergestellt wird.

ELASTOMOULE - PORTIONEN "Bordelais" geriffeltes Gebäck - 8,2 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1834.01D	30 x 20 cm - 8 Gebäcke 8,2 cl	5,5	5	0,3	46,26
1834.21D	21 x 17,6 cm - 6 Gebäcke	5,5	5	0,17	25,65



Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamelisierung aufgrund der perfekten

Wärmeleitfähigkeiten. Die Elastomoule-Matte verleiht den Portion-Bordelais die selben Eigenschaften und das selbe Aroma wie die berühmten gerillten Kupferformen.

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE PORTION Madeleine - 3 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1832.01D	30 x 20 cm - 9 Gebäcke 3 cl	8	4,5	1,7	0,14	46,26
1832.21D	21 x 17,6 cm - 8 Gebäcke	8	4,5	1,8	0,1	25,65



Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung,

läßt Madeleines rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamelisierung ein unvergleichliches Aroma.

Elastomoule - PORTION Cake / Brötchen - 10,5 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1831.01D	30 x 20 cm - 9 Gebäcke 10,5 cl	9	4,8	3	0,26	46,26
1831.21D	21 x 17,5 cm - 6 Gebäcke	9	4,8	3	0,11	25,65

Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule CAKE-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, läßt Kuchen und kleine Brote rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamelisierung ein unvergleichliches Aroma.

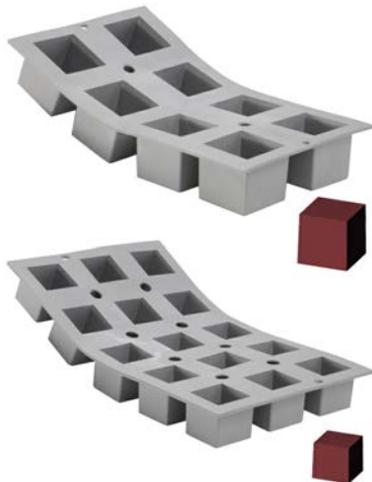
ELASTOMOULE - PORTIONEN "Muffins" ø 74 / 54 mm - 9,5 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1833.01D	30 x 20 cm - 6 Gebäcke 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16	46,26
1833.21D	21 x 17,6 cm - 4 Gebäcke	7,4	21	17,6	3	0,11	25,65

Antihafbackmatte aus Silikon. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, läßt Muffins und anderes Gebäck rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamelisierung ein unvergleichliches Aroma. Die klaren Kanten verleihen den Produkten ein schönes Aussehen.

ELASTOMOULE CUBE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1836.01	8 Gebäcken 11,5 cl.	5	5	5	0,34	46,26
1861.01	15 Gebäcken 4 cl	3,5	3,5	3,5	0,28	46,26

Glatte Matte ELASTOMOULE- 10 mm hoch



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1800.55		55,5	36	1	0,3	114,23

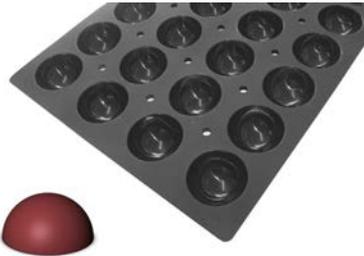
Backmatte mit Dekor aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamelisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die Backmatte ohne Dekor eignet sich für Karamell- und Fruchtgeleeproducte usw., die mit der Schneideharfe geschnitten werden.

Moul'flex Pro



MOUL'FLEX PRO
PROFESSIONALE SILIKON-FORMEN
Lebensmittelsicher und
mit ausgezeichneten Antihaft-Eigenschaften
Von -40° bis + 300°C

MOUL'FLEX PRO - Halbkugeln



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1704.60	28 Gebäcke 8,4 cl	7	3,5	0,67	75,77
1704.53	18 Gebäcke	7	3,5	0,4	59,70

Silikon-Miniformen MOUL'FLEX PRO - mini cake



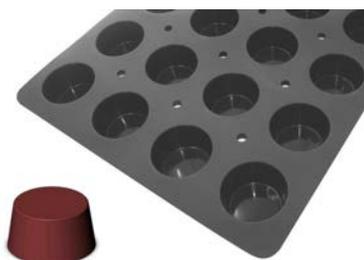
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1701.53	20 Gebäcke 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5	59,70
1701.60	30 Gebäcke Bis Lagerfehlbestand	9,7	4,8	3	0,75	74,31

MOUL'FLEX PRO - Portionen "Madeleine"



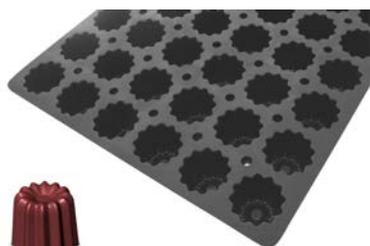
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1707.60	44 Gebäcke 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68	75,77

Silikon-Miniformen MOUL'FLEX PRO - Portionen "Muffins"



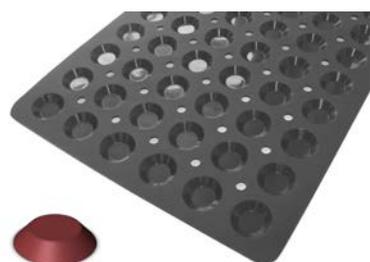
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1710.60	24 Gebäcke 12,2 cl	6,8	3,5	0,74	75,77
1710.53	24 Gebäcke	6,8	3,5	0,54	59,70

MOUL'FLEX PRO - Portionen "Bordelais" geriffeltes Gebäck



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1708.60	54 Gebäcke	5,5	4,7	1	74,31
	8,2 cl				
	Solange Vorrat reicht				

Silikon-Miniformen MOUL'FLEX PRO - mini-Törtchen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1711.60	60 Gebäcke	4,1	0,8	0,58	74,31
	0,95 cl				
	Solange Vorrat reicht				



MOUL'FLEX SILIKON-FORMEN

Flexible antihaftbeschichtete Form
 Reines getrocknetes Lebensmittelsilikon, 100% Platinium
 Backen (Ofen oder Mikrowelle), im Bain-Marie und Einfrieren
 von -40° bis +280°C.
 Leichtes Ausformen Spülmaschinengeeignet.

MOUL'FLEX - Silikon-Formen - 7 Formen "Finanzier"

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1976.03	295 x 173 mm - Schwarz	9,5	4,5	1,2	0,09	18,55



MOUL'FLEX - Silikon-Formen - 25 Formen Mini-"Finanzier"

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Preise €
1976.02	17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15	18,55



MOUL'FLEX - Silikon-Formen - "Bordelais" geriffelte Mini-Formen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1977.01	17,5x30cm- 28 Mini "Bordelais"-SCHWARZ 1,9 cl	3,5	3,5	0,21	25,12



MOUL'FLEX - Silikon-Formen - 8 "Bordelais" geriffelte Formen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1968.01	17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16	18,55



MOUL'FLEX - Silikon-Formen - 8 großen konischen Formen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1997.01	17,5x30 cm - Schwarz	5,1	5,9	0,13	18,20
	9,2 cl				
	Bis Lagerfehlbestand				



MOUL'FLEX - 15 Silikon-Formen Halbrund ø 4 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1961.02	17,5x30	4	2	0,1	18,55
	2 cl				



MOUL'FLEX - Silikon-Formen Halbrund ø 7 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1961.01	17,5 x 30 cm - 6 Formen - SCHWARZ	7	3,4	0,1	18,55
	8,9 cl				



Diese Palette aus flexiblen MOUL'FLEX Silikonformen besteht aus einer großen Auswahl an Backblechen und Formen, mit denen sich süße und salzige, heiße, kalte und auch Eisspezialitäten zubereiten lassen.

MOUL'FLEX - Silikon-Formen 6 Muffins

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1962.01	17,5x30 cm	7,2	3	0,11	18,55
	9,7 cl				



MOUL'FLEX eignet sich sowohl für den Backofen als auch für die Tiefkühltruhe und ist auch ideal für die Zubereitung im Wasserbad. Aus Silikon mit Anti-Haftschutz:

Die Formen müssen nicht eingefettet werden und lassen sich leicht ausformen und reinigen.



MOUL'FLEX - Silikon-Formen - Kleine Brioche

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1964.01	17,5 x 30 cm - 6 Brioche - SCHWARZ	8	3,5	0,11	18,55
	9,5 cl				



Vor der ersten Verwendung: - Die MOUL'FLEX Form mit Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen. - Die Form beim ersten Gebrauch mit ein wenig geschmolzener Butter oder Öl bestreichen. Bei späterem Gebrauch muss die Form nicht mehr gefettet werden.

MOUL'FLEX - Silikon-Formen - Mini-Törtchen ø 5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1975.01	17,5 x 30 cm 15 Törtchen-SCHWARZ 1,9 cl	5	1,5	0,1	18,55

MOUL'FLEX - Silikon-Formen Madeleine



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1966.01	17,5 x 30 cm -9 Madeleine-SCHWARZ 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1	18,55

MOUL'FLEX - Silikon-Formen - Mini-Madeleine



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1994.01	17,5 x 30 cm - 30 Gebäcke - Schwarz 0,63 cl	4	3	1,1	0,09	18,55

MOUL'FLEX - Silikon-Formen - Savarin



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Preise €
1963.01	17,5 x 30 cm - 6 Savarin Formen 7 cl Solange Vorrat reicht	7,2	2,3	0,14	18,20

Hiermit können Sie schöne Savarins oder auch Formkuchen aus Aspik oder Fischmousse zubereiten.

MOUL'FLEX - Silikon-Formen - Rechteckige Cake Formen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1976.01	17,5 x 30 cm - 9 Cake - SCHWARZ 9 cl	9	4,8	3	0,19	18,55

MOUL'FLEX - Silikon-Formen - 8 ovale Formen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1971.01	17,5x30cm 9,7 cl Solange Vorrat reicht	6,5	4,1	3,4	0,16	18,20

MOUL'FLEX - Rechteckige Silikon-Form CAKE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
1984.24	SCHWARZ	24	10,5	6,5	1,4	0,16	25,28

In dieser Form lassen sich salzige und süße Kuchen, Terrinen usw. herstellen.

MOUL'FLEX - Runde Tortenform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg	Preise €
1990.24		24	4,2	1,9	0,17	22,60

MOUL FLEX - Tour



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg	Preise €
1989.00		26,4	16	5	0,16	25,28

MOUL'FLEX - 6 kleine runde Silikon-Formen Muffins



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg	Preise €
1985.05	ø 5 cm Solange Vorrat reicht	0,03	10,11



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN VON „DE BUYER INDUSTRIES“ - Fassung 2021

„Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle von unserem Unternehmen abgeschlossenen Verkäufe und können weder rückgängig gemacht noch einseitig geändert werden, und zwar ungeachtet der Klauseln, die auf den Dokumenten des Käufers erscheinen, insbesondere seiner Allgemeinen Einkaufsbedingungen, gegenüber denen diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen Vorrang haben und die Grundlage für Verhandlungen gemäß den Bestimmungen des Artikels L. 441-6 des französischen Handelsgesetzbuches bilden.“

1- DOKUMENTE

Alle Texte, Informationen, Merkmale oder fotografische Reproduktionen, die in unseren Preislisten, Katalogen oder Dokumentationen enthalten sind, dienen nur als Richtwerte und sind ohne Gewähr. Bei Ungenauigkeiten können sie in keinem Fall unsere Haftung auslösen. Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

2- BESTELLUNGEN

Bestellungen werden erst dann als endgültig betrachtet, wenn sie schriftlich bestätigt worden sind. Im Falle einer Knappheit reagiert das Unternehmen DE BUYER auf Bestellungen nach dem Prinzip der Reihenfolge der Bestelleingänge und im Rahmen der verfügbaren Mengen.

Eine vom Kunden gewünschte Änderung oder Stornierung einer Bestellung von Katalogprodukten kann nur berücksichtigt werden, wenn sie mindestens fünf (5) Werktage vor Versand der Katalogprodukte schriftlich eingegangen ist.

Das Unternehmen DE BUYER behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, die es für notwendig hält, und die in seinen Prospekten oder Katalogen beschriebenen Modelle ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

3- PREISE

Die für den Käufer geltenden Preise verstehen sich in Euro, ohne Mehrwertsteuer, einschließlich Verpackung, mit Ausnahme von Sonderverpackungen, die zusätzlich berechnet werden, netto, ohne Transport.

Die Preise sind unverbindlich und können jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden. Die Abrechnung erfolgt zu dem am Tag der Bestellbestätigung gültigen Preis.

4- RABATT

Der Kunde kann aufgrund der an einem einzigen Ort und Zeitpunkt erworbenen oder gelieferten Mengen oder aufgrund der Regelmäßigkeit seiner Bestellungen eine Preisminderung erhalten.

5- BESCHAFFUNG, ONLINE-VERTRIEB

Der Online-Vertrieb darf nur mit Produkten des Herstellerunternehmens erfolgen. Der Zweck des Online-Vertriebs besteht darin, die Produkte nur an den Endverbraucher oder an zugelassene Händler zu vertreiben, die Mitglieder des selektiven Vertriebsnetzes des Unternehmens sind.

Der Käufer verzichtet daher ausdrücklich auf den Verkauf der Produkte an nicht zugelassene Wiederverkäufer, Grossisten oder Händler. Dies stellt eine wesentliche Vertragspflicht dar, ohne deren Vorliegen die Parteien keinen Vertrag abgeschlossen hätten.

Der Vertrieb der Produkte über eine Website unterliegt einem selektiven Vertriebsvertrag.

Der selektive Vertriebsvertrag der Website bzw. die Ablehnung der Zulassung wird dem Käufer innerhalb von dreißig (30) Werktagen nach Erhalt eines vollständigen Antrags auf Zulassung übermittelt.

Die Zulassung zum Verkauf der Produkte über eine Website wird dem Käufer für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab Vertragssunterzeichnung erteilt und verlängert sich stillschweigend um einen weiteren Zeitraum von einem (1) Jahr, sofern sie nicht von einer der Parteien unter Einhaltung einer Frist von drei (3) Monaten vorzeitig gekündigt wird.

Für den Fall, dass der Käufer auf der Website gegen eine seiner Verpflichtungen aus dem Vertrag verstößt und diese Versäumnisse nicht innerhalb von einem (1) Monat nach einem Aufforderungsschreiben des Unternehmens per Einschreiben mit Rückschein, in dem er aufgefordert wird, Abhilfe zu schaffen, behebt, wird der Vertrag automatisch aufgelöst.

Der Käufer verpflichtet sich im Rahmen des Online-Vertriebs, die Produkte mit größtmöglicher Sorgfalt im Internet zu verkaufen und die gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen, und zwar insbesondere :

- die Produkte nur an Endverbraucher im Einzelhandel zu verkaufen und nur auf die üblichen Anfragen dieser Käuferkategorie zu reagieren;

- zu jeder Zeit über einen ausreichenden Lagerbestand unter angemessenen Bedingungen zu verfügen, um die Nachfrage der Verbraucher nach Produkten zu decken, und anderfalls die Produkte aus dem Angebot zu entfernen, falls keine Lagerbestände vorhanden sind, um die Nachfrage zu befriedigen, wobei die Lagerbedingungen in der Zulassung festgelegt sind;

- die Verbraucher entsprechend den verfügbaren Beständen innerhalb der Höchstgrenze von zwei (2) Einheiten derselben Referenz pro Bestellung zu beliefern;

- den Kunden über die üblichen Lieferzeiten, die nicht mehr als acht (8) Werktage ab dem Datum der Internetbestellung betragen dürfen, sowie über das Bestehen eines Widerrufsrechts zu informieren;

- die Zahlungs-, Liefer- und Durchführungsbedingungen sowie die Gültigkeit des Angebots und des Preises anzugeben.

Mit dem Online-Vertrieb verpflichtet sich der Käufer, die spezifischen Gesetze für den Verkauf über das Internet und die allgemein geltenden Vorschriften einzuhalten. Er verpflichtet sich, dem Verbraucher transparente Angebote zu unterbreiten, ihn zu beraten und zu unterstützen und einen Kundendienst bereitzustellen.

6- ZAHLUNG

- Für Frankreich gültig:

Unsere Rechnungen sind innerhalb von dreißig (30) Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Bei Barzahlungen, d. h. innerhalb von maximal zehn (10) Tagen nach Rechnungsdatum, hat der Kunde die Möglichkeit, einen Rabatt von null Komma fünf Prozent (0,50 %) abzuziehen. Über den von uns genehmigten und jederzeit änderbaren ausstehenden Rechnungsbetrag hinaus sind unsere Rechnungen im Voraus zahlbar.

- Für den Export gültig:

Die ersten Bestellungen sind im Voraus zu bezahlen. Alle anderen Zahlungsarten dürfen erst nach Vorlage der üblichen Geschäfts- und Bankreferenzen durchgeführt werden und bedürfen der Zustimmung unserer Kreditversicherungsgesellschaft. Anschließend sind unsere Rechnungen innerhalb von dreißig (30) Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

Sämtliche Steuern, Zölle, Abgaben oder andere Leistungen, die nach französischen Vorschriften oder denen eines Import- oder Transitlandes zu zahlen sind, müssen vom Kunden getragen werden.

- Für Frankreich und für den Export gültig:

Bestellungen für Sonderanfertigungen nach Plan sind zu einem Drittel (1/3) ihres Betrages im Voraus zu zahlen.

Bei Nichteinhaltung einer Zahlungsfrist und bei verspäteter Zahlung werden alle geschuldeten Beträge sofort fällig und alle noch ausstehenden Bestellungen ausgesetzt.

Darüber hinaus ist der Käufer gemäß den Bestimmungen des Artikels L. 441-10 des französischen Handelsgesetzbuches von Rechts wegen zur Zahlung von Vertragsstrafen verpflichtet, die anhand der fälligen Beträge berechnet werden, und zwar unter Anwendung eines Zinssatzes, der dem Dreifachen (3) des am Tag der Fälligkeit geltenden gesetzlichen Zinssatzes zuzüglich 10 % entspricht. Gemäß Artikel L. 441-10 Abs. 5 und Artikel D. 441-5 des französischen Handelsgesetzbuches ist ab dem ersten Tag des Verzuges von Rechts wegen eine pauschale Entschädigung für Beitreibungskosten in Höhe von vierzig (40) Euro durch den Käufer fällig. Sind die angefallenen Beitreibungskosten höher, kann das Unternehmen unter Vorlage eines Nachweises eine zusätzliche Entschädigung verlangen.

Liegt das auf der Rechnung angegebene Zahlungsziel aufgrund einer besonderen Vereinbarung über dem in den Allgemeinen Verkaufsbedingungen angegebenen Zeitraum, so ist das in der Rechnung angegebene Datum maßgeblich.

Alle oben genannten Bedingungen unterliegen den von den Kreditversicherungsgesellschaften gewährten Garantien.

Im Falle einer Nichtzahlung innerhalb von achtundvierzig (48) Stunden nach einer erfolglos gebliebenen Aufforderung per Einschreiben mit Rückschein wird der Verkauf von Rechts wegen aufgelöst, wenn wir dies für angemessen halten. Außerdem können wir im Rahmen einer einstweiligen Verfügung die Rückgabe der Produkte verlangen, unbeschadet etwaiger anderer Schadenersatzansprüche. Die Auflösung betrifft nicht nur die fragliche Bestellung, sondern auch alle früheren unbezahlten Bestellungen, ungeachtet dessen, ob sie geliefert oder in der Lieferphase sind und ob ihre Zahlung fällig ist oder nicht.

Bei Zahlung durch Handelspapiere gilt die nicht erfolgte Rückgabe des Papiers innerhalb der gesetzlichen Fristen als Annahmeverweigerung, was einer Nichtzahlung gleichkommt. Eine Verschlechterung der Zahlungsfähigkeit des Kunden kann eine Forderung von Garantien oder Vorauszahlungen vor Ausführung der erhaltenen Bestellungen rechtfertigen. Unter keinen Umständen dürfen Zahlungen ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Unternehmens DE BUYER ausgesetzt oder in irgendeiner Weise verrechnet werden.

7- VERSAND- UND VERPACKUNGSKOSTEN, VERSICHERUNG, LIEFERUNG

Auch bei frachtfreien Sendungen reisen die Waren stets auf Gefahr und Risiko des Käufers. Dieser ist zuständig für die Überprüfung der Ware bei der Ankunft und gegebenenfalls für die Ausübung eines Rechtsbehelfs per Einschreiben mit Rückschein gegenüber den Spediteuren, die allein für Beschädigung, Diebstahl, Verlust oder Verzögerung verantwortlich sind.

Der Käufer ist insbesondere verpflichtet, den offensichtlichen Zustand der Ware bei der Lieferung zu überprüfen. Im Hinblick auf die festgestellten Verluste und Schäden hat der Käufer seine Ansprüche gemäß den Artikeln L 133-3 ff. des französischen Handelsgesetzbuches innerhalb von drei Tagen nach erfolgter Lieferung per Einschreiben mit Rückschein an den Spediteur zu richten, mit Kopie an das Unternehmen DE BUYER. Bei Nichteinhaltung dieser Formalitäten durch den Käufer kann keine Reklamation anerkannt werden.

Unsere Lieferzeiten dienen nur der Information und beginnen erst nach der verbindlichen und endgültigen Bestellung. Das Unternehmen DE BUYER ist bestrebt, diese einzuhalten. Verzögerungen rechtfertigen in keiner Weise eine vollständige oder teilweise Stornierung der Bestellung und verleihen kein Recht auf Einbehaltung oder Schadenersatz.

Das Unternehmen DE BUYER haftet in keinem Fall für direkte oder indirekte Schäden jedweder Art, die sich aus der Überschreitung von Lieferfristen ergeben können.

Das Risiko des Verlusts oder der Beschädigung der Produkte sowie das Haftungsrisiko im Zusammenhang mit der Existenz oder Verwendung der Produkte gehen unmittelbar nach dem Versand auf den Kunden über. Der Kunde verpflichtet sich daher, alle erforderlichen Versicherungen abzuschließen, um die Produkte gegen sämtliche Risiken, insbesondere gegen Brand, Diebstahl und Wasserschäden, abzusichern.

Mangels besonderer Versandvorschriften des Kunden kann DE BUYER den Transport durch einen Spediteur seiner Wahl durchführen lassen, ohne dass dadurch seine Haftung ausgelöst wird.

Darüber hinaus werden im Falle einer Arbeitsunterbrechung aufgrund höherer Gewalt, wie nachstehend definiert, die Verträge ausgesetzt und wir von unserer Haftung entbunden.

8- REKLAMATIONEN UND WARENRÜCKSENDUNGEN

Wir akzeptieren keine eigenmächtigen Rücksendungen. Rücksendungen von Waren werden nur nach schriftlicher Genehmigung durch uns akzeptiert und müssen frachtfrei versendet werden. Sie erstrecken sich nur auf Waren, die innerhalb der letzten zwanzig (20) Werktage geliefert wurden. Nach Analyse und Entscheidung unserer Qualitätsabteilung geben sie Anlass zu einem Ersatz des von DE BUYER als fehlerhaft befundenen Produkts oder zu einer Gutschrift, die entsprechend dem Netto-Rechnungspreis ausgestellt wird.

Für Warenrücksendungen aufgrund eines Fehlers des Kunden im Hinblick auf die bestellte Menge oder den Bestellcode (die Referenznummer, die in der Bestellung angegeben ist, wird als Nachweis herangezogen), werden dreißig (30%) Prozent des Kaufwerts der zurückgesandten Ware für Wiedereinlagerungskosten und Versandkosten, die von DE BUYER für den Versand der Ware gezahlt wurden, nach Überprüfung der Produkte auf Menge und Qualität in Abzug gebracht.

Einschränkungen: Von einer Rücknahme ausgeschlossen sind:

- beschädigte Produkte, die unter ungünstigen Bedingungen verwendet oder gelagert wurden, oder die unnormal und unsachgemäß verwendet wurden;

- Sonderanfertigungen und -bestellungen sowie Produkte „außerhalb des Katalogs“.

Jede Art von Reklamation ist innerhalb einer Frist von höchstens acht (8) Werktagen nach Erhalt der Lieferung per Einschreiben mit Rückschein anzuzeigen.

Im Falle einer Reklamation zu einem Artikel beschränkt sich unsere Haftung auf den Ersatz des defekten Teils oder Artikels, ohne dass dabei ein Anspruch auf Schadenersatz, unter welchen Umständen und aus welchem Grund auch immer, besteht. Die Kosten für den Versand der Teile oder Artikel sowie für die Rücksendung defekter Teile oder Artikel sind vom Käufer zu tragen.

9- NUTZUNGSBESTIMMUNGEN FÜR MARKEN UND WERBETRÄGER

Das Unternehmen besitzt alle Rechte an geistigem und gewerblichem Eigentum für Produkte, die unter seiner Marke und/oder einer anderen vom Unternehmen verwendeten Marke verkauft werden. Die zwischen dem Unternehmen und dem Käufer bestehenden Geschäftsbeziehungen räumen dem Käufer kein Recht an Werbeträgern, Marken oder anderen unverwechselbaren Unternehmenssymbolen ein. Die Verwendung dieser Elemente durch den Käufer bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Unternehmens.

Der Einsatz dieser Werbeträger, Marken und Symbole durch den Käufer auf Geschäftsdokumenten, insbesondere in Werbeanzeigen, Katalogen, Prospekten, Branchenverzeichnissen usw., bedarf der vorherigen und ausdrücklichen Zustimmung des Unternehmens DE BUYER.

Im Falle eines Fehlverhaltens des Käufers bei der Vervielfältigung oder Verwendung eines dieser Elemente ist das Unternehmen DE BUYER berechtigt, eine Entschädigung für den entstandenen Schaden zu verlangen.

Es ist dem Käufer untersagt, ohne ausdrückliche vorherige Zustimmung des Unternehmens DE BUYER Werbeaktionen (Ausverkauf, Rabatte, Sonderangebote usw.) für Produkte durchzuführen, die unter der Marke des Unternehmens DE BUYER bereitgestellt werden. Der Verkauf von gefälschten Waren und/oder Waren, deren Ähnlichkeit mit denen des Unternehmens DE BUYER (Produkte, Verpackung, Marke, Logos usw.) zu Verwechslungen beim Verbraucher führen kann, ist verboten.

Das Unternehmen DE BUYER behält sich das Recht vor, die technischen Eigenschaften der bereitgestellten Produkte ohne vorherige Benachrichtigung des Käufers zu ändern.

Die Nichteinhaltung der vorstehenden Bestimmungen kann, nach Ermessen des Unternehmens DE BUYER, zur Aussetzung der Lieferungen, zur Infragestellung des Vertrages und/oder zu Schadenersatzforderungen führen.

10- HERSTELLERGARANTIE

Die Produktgarantie beträgt ein (1) Jahr ab Lieferdatum.

- Sie gilt für Produkte, die unter normalen und angemessenen Einsatzbedingungen verwendet werden und bei denen von unserer Qualitätsabteilung ein Herstellungsfehler festgestellt wird;

- Sie gilt nicht für beschädigte Produkte, die unter ungünstigen Bedingungen verwendet oder gelagert wurden, oder die unnormal und unsachgemäß verwendet wurden;

- Sie gilt nicht für sichtbare Mängel.

Um seine Rechte geltend zu machen, muss der Käufer, unter Gefahr des Verlusts seiner Rechtsansprüche, das Unternehmen DE BUYER innerhalb einer Frist von einem (1) Jahr ab dem Datum der Entdeckung des Mangels schriftlich über das Vorliegen der Mängel informieren.

Das Unternehmen DE BUYER ersetzt die Produkte oder Teile im Rahmen der Garantie bzw. lässt sie reparieren, sofern sie von seiner Qualitätsabteilung als defekt erachtet werden. Der Austausch defekter Produkte oder Teile verlängert nicht die Dauer der vorstehend beschriebenen Garantie.

Sonderanfertigungen nach vom Käufer zur Verfügung gestellten Modellen oder Zeichnungen unterliegen im Hinblick auf Patentrechtsverletzung der alleinigen Verantwortung des Käufers.

Um die Qualität unserer Produkte ständig zu verbessern, behalten wir uns das Recht vor, an unseren Produkten alle Änderungen vorzunehmen, die wir für notwendig halten.

11- VERTRAGSSTRAFE

Der Käufer verpflichtet sich gemäß Artikel 1231-5 des französischen Zivilgesetzbuches zur Zahlung einer pauschalen Entschädigung in Höhe von fünfzehn (15%) Prozent ohne Mehrwertsteuer des Vertrages, falls er einer der ihm obliegenden Verpflichtungen nicht nachkommt. Die Strafe ist unteilbar und steht dem Unternehmen DE BUYER zu, auch wenn letzteres die Auflösung des Vertrages verlangt. Diese Klausel hindert das Unternehmen DE BUYER nicht daran, vor Gericht Ersatz für alle durch die Nichterfüllung verursachten Schäden zu verlangen, wenn diese nachweislich den Betrag der Strafklausel übersteigen.

12- EIGENTUMSVORBEHALT

Im Falle der Nichtzahlung des gesamten oder eines Teils des Bestellpreises durch den Kunden behält sich das Unternehmen DE BUYER bis zur vollständigen Zahlung ein Eigentumsrecht an den verkauften Produkten vor, das ihm gestattet, die betreffenden Produkte wieder in Besitz zu nehmen. Eine vom Kunden geleistete Vorauszahlung stellt dem Unternehmen DE BUYER als Pauschalentschädigung zu, unbeschadet etwaiger weiterer Ansprüche, die ihm daraus gegenüber dem Kunden entstehen können. Daher erfolgt der Eigentumsübergang der Produkte zugunsten des Käufers erst nach vollständiger Zahlung des Preises durch den Käufer, und zwar unabhängig vom Zeitpunkt der Lieferung der betreffenden Produkte.

13- HÖHERE GEWALT

Das Unternehmen wird automatisch von seinen Verpflichtungen entbunden, wenn die Zahlungsbedingungen vom Käufer nicht eingehalten werden oder wenn ein Fall höherer Gewalt vorliegt bzw. Ereignisse eintreten, wie beispielsweise: Arbeitskonflikt, Voll- oder Teilstreik im Unternehmen oder bei dessen Lieferanten, Dienstleistern, Spediteuren, Poststellen, öffentlichen Diensten, Nichtverfügbarkeit von Rohstoffen oder Energie, zwingende Anordnung der Behörden (Einfuhrverbot, Embargo), Betriebsunfälle, Maschinenaustausch, Explosion, Epidemie, Krieg, bewaffneter Konflikt, Anschläge, Erdbeben, Beschlagnahme, Brand, Flut, Werkstatt-Unfälle, Ausfall oder Versagen eines Lieferanten oder Subunternehmers. Das Unternehmen hat den Käufer rechtzeitig über Fälle oder Ereignisse höherer Gewalt zu informieren.

14- VERARBEITUNG PERSONENBEZOGENER DATEN

Das Unternehmen DE BUYER, das für die Datenverarbeitung verantwortlich ist, verarbeitet personenbezogene Daten von Angestellten und/oder Mitarbeitern seiner Kunden im Rahmen der Geschäftsbeziehung mit Kunden zum Zwecke der Verhandlung, Ausführung, Verwaltung, Nachverfolgung, Vorbereitung und Versendung von Bestellungen, Rechnungsstellung, Buchhaltung und Beitreibung sowie der Zusage von Geschäfts- und/oder Werbeinformationen.

Gemäß den Bestimmungen des französischen Datenschutzgesetzes („Loi Informatique et Libertés“) und der Europäischen Datenschutzgrundverordnung (auch „DSGVO“ genannt) haben diejenigen Personen, deren Daten verarbeitet werden, ein Recht auf Zugang, Berichtigung, Löschung, Minimierung sowie gegebenenfalls ein Recht auf Übertragbarkeit der sie betreffenden personenbezogenen Daten.

Die betroffenen Personen haben außerdem das Recht, allgemeine und spezifische Richtlinien zu formulieren, in denen festgelegt wird, wie die oben genannten Rechte nach ihrem Tod ausübt werden sollen.

Laut den gesetzlich und den in der DSGVO vorgesehenen Bestimmungen können Personen, sofern die Rechtsgrundlage für die Verarbeitung das berechtigte Interesse des Unternehmens darstellt, auch aus Gründen, die sich auf ihre besondere Situation beziehen (berechtigte Gründe), die Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten ablehnen, es sei denn, das Unternehmen weist nach, dass zwingende und berechtigte Gründe für eine solche Verarbeitung vorliegen, die Vorrang vor den Interessen, Rechten und Freiheiten der betroffenen Person haben.

Zur Ausübung dieser Rechte oder bei Fragen zur Verarbeitung von Daten können die betroffenen Personen uns unter folgender Adresse kontaktieren: info@debuyer.com

Die betroffenen Personen sind berechtigt, eine Beschwerde bei der zuständigen Datenschutzbehörde in Frankreich, der „Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés“ („CNIL“), einzureichen.

Weitere Informationen finden Sie in unser DATENSCHUTZRICHTLINIE, die auf Anfrage erhältlich ist.

15- STREITBEILEGUNG UND RICHTSSTAND

DAS HANDELSGERICHT EPINAL (Departement 88, Frankreich) IST ALLEIN ZUSTÄNDIG, auch im Falle einer Gewährleistungsklage oder bei mehreren Beklagten. Es gilt ausschließlich französisches Recht. Die französische Fassung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen hat Vorrang vor der englischen Fassung.

Für die Bezahlung unserer Rechnungen:

Bank CIC F--70 000 VESOUL

IBAN: FR76 3008 7331 8200 0212 9910 108

BIC: CMCIFRPP

Bank KOLB SA F-86500 MIRECOURT

IBAN : FR76 1325 9023 2010 2718 0020 048

BIC : KOLBFR21 - SWIFT : NORDFRP

ALPHABETISCHES INDEX

A		Eisportionierer	141
Alkoholgelee	166	Elastomoule	228-232
Ausstecher	204	F	
Ausstecher Corer	127	Fischkessel	70
Austernmesser	160	Fischpfanne	46, 47, 59
B		Flamenküche Schaufel	162
Bäckerklingen	204	Flasche	224
Backgitter	198, 201	Fleischgabel	149
Backpapier	202	Form	176, 179, 181-185, 224
Backpinsel	30, 224, 225	Form, Silikon	228-238
Backwarenplatte	203	Fritiertopf	20
Bain-marie	70, 71	G	
Bain-marie (mit Doppelwand)	206	Gemüseschneider	116, 117, 118, 120, 122, 123, 124, 125
Besen	155	Gemüsetopf	69, 82, 88, 91
Biskuitsäge	158	Gewürzemühle	32, 99, 107, 110, 111
Blätter für schokolade	207	Gießlöffel	150, 151, 152
Blech	184, 185	Grillspieß	30, 153
Bleche	199, 200, 201	H	
Bleche aus Edelstahl	201	Handschuhe	21, 39, 51, 160, 167
Blinis-Pfanne	11, 15, 16, 48, 89	Hummergäbelchen	160
Bonbonmacher	206	K-L	
Bratentopf, Antihaf	39	Karamellisierung Eisen	225
Bratentopf, Edelstahl	58, 63, 65, 68	Kasserollette	94
Bratentopf, Kupfer	83, 85, 87, 91	Kasserolle, Antihaf	38
Bratentopf, oval	59, 88	Kasserolle, Edelstahl	56, 60, 61, 66, 67, 74
Bratplatte	16, 48, 60, 89	Kasserolle, Kupfer	80, 84, 86, 90, 92
Brenner	28	Kochtopf	69, 82, 91
C		Korb	20
Canelés-Form	95, 178	Küchenschüssel	29, 136
Charlotten-Form	179, 181	Küchensieb	139
Crepe-Pfanne, Stahl	10, 15, 18, 21, 27, 77	LE TUBE	143, 144, 213
Crepe-Pfanne, Antihaf	41, 43, 45, 48, 76	M	
D		Marmeladentopf, Kupfer	95
Dachrinnen	172, 173	Maronenpfanne	27
Dampfkocher	59, 63, 65, 69, 74, 83	Mehlschafel	140
Dariole	179	Messer	129-132
Deckel	59, 60, 64, 69, 88, 90, 94	Minuterie	165
Deckel aus Glas	11, 14, 38, 41, 42, 64, 66	MOUL'FLEX	235-238
Dreibein	28	MOUL'FLEX PRO	233, 234
Dreieckspachtel	31, 158	Muskatmühle	107
E			
Eierplatte	93		
Eimer	139, 140		

O

Omelettenwender	150
Ovale Platte	93

P

Palette	157
Passiergerät	139
Pâtisserie Rahmen	192
Pfännchen «Triblinis»	18
Pfanne, Stahl	6-21, 26-28, 77
Pfanne, Antihaft	37-51, 76
Pfanne, Edelstahl	57,58,62,66,67,75
Pfanne, Kupfer	81,85,86
Pfeffermühle	99-111
Pflegepaste	95, 167
Pinzette	30, 147, 152, 153
Pizza Schaufel	162
Pizzablech	161, 180, 181, 185 197, 198
Pizza-Rädchen	32, 161
Plancha	16, 19, 25
Platte	30, 137

R

Rahmen	178, 190-196
Raplette-Geräte zum Ebnen	193
Räucherofen	33
Reagenzglas	163
Reliefblech	173
Rohrform	224
Ruban	194

S

Salzstreuer	106
Sauteuse, Stahl	9, 10, 13, 77
Sauteuse, Antihaft	38, 41, 43, 48, 76
Sauteuse, Edelstahl	56, 57, 62, 66, 68, 75
Sauteuse, Kupfer	80, 81, 84, 85, 87, 90, 92
Schärfer	133
Schaumlöffel	149, 150, 151
Schere	159
Schlagschüssel	136
Schneidebrett	133, 166
Schneider-Tomaten	126
Schnur	166
Schöpflöffel	149, 150, 151, 152
Selbstbedienungsplatte	33

Sieb	137, 138
Silikonbackmatte	202, 203
Silikonform	228, 229, 230, 231, 232
Spitzsieb	137, 138
Spritbeutel-Absetzständer	223
Spritbeutel	222, 223
Ständer für wok	70
Stößel	138, 232
Streuer	31, 139

T

Teigrädchen	204, 205
Teigrolle	204
Teigschaber	205
Thermometer	163, 164, 165
Thermometer mit Sonde	164
Tortenform	175, 176, 180, 185
Tortenrahmen	186, 187, 188, 189, 190
Tranchierbretter-Träger	133, 166
Trichter	141, 144, 145, 207
Trichterfilter	141
Trinkbecher	33
Tüllen	208- 216

W

Waage	163
Wandleiste	149
Wender	146, 147, 150, 151, 152, 156, 157, 158
Wok, Stahl	11, 14, 19
Wok Antihaft	39, 48
Wok Edelstahl	57, 64, 70
Wok cuivre	83, 87, 93

Z

Zange	152
Zuckerkasserolle	207
Zucker-Thermometer	163, 207

Fotos : Eric Marin - Bella Karragiannidis
de Buyer Industries - Studio Julien Bouvier - Lézards'Création

Dank an die Firmen Atelier TB, Bragard, Febvay France, Garnier-Thiebaut, REVOL

NUMERISCHES INDEX

Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite
0237	198	1962	236	2125	219	3122	19, 70	3302	205	3501	67	3939	195	4272	129
042002	194	1963	237	2126	217	3125	179	3320	200	3502	68	3940	191	4275	129
042003	194	1964	236	2128	217	3130	151	3321	201	3503	68	3941	195	4280	29, 131
042004	194	1966	237	2129	217	3133	179	3323	204	3504	67	3942	195	4281	130, 131
042005	194	1968	235	2130	220	3134	152	3324	204	3505	68	3943	195	4282	131
042011	194	1971	238	2140	152	3135	152	3329	11, 14, 39,	3506	69	3979	33	4283	132
042016	194	1975	237	2601	149	3136	152, 161		57, 64, 83,	3507	69	3982	150	4284	132
042024	194	1976	235, 237	2610	155	3139	196	3330	201	3509	64, 69	3983	150	4285	29, 131, 132
042026	194	1977	235	2611	155	3141	151	3339	152	3565	140	3984	150	4286	132
042032	207	1984	238	2612	127	3142	151	3350	137, 138	3601	61	3985	150	4287	131
044085N	224	1985	238	2701	148	3143	151	3351	137	3602	62	3989	32, 190	4290	133
0816	28	1988	71	3000	224	3144	151	3352	138	3603	62	4021	140	4291	133
0820	28	1989	238	3002	193	3150	151	3353	145	3604	62	4111	11, 41	4304	204
1701	233	1990	238	3005	224	3170	149	3354	137, 144,	3605	63	4112	57, 75	4307	204
1704	233	1994	237	3006	186-188	3201	203		145	3608	64	4140	133, 166	4308	204
1707	233	1997	236		190-196	3202	178	3356	141, 207	3675	59, 63, 65,	4150	211, 212	4336	223
1708	234	20	24	3007	224	3203	177	3357	141		69, 74, 83	4151	208	4337	166
1710	233	2000	117	3013	192	3204	172	3358	143, 144,	3706	56	4152	209	4338	166
1711	234	2004	139	3015	192	3205	172		213	3709	59, 81, 88	4153	209	4343	173
1800	232	2005	126	3018	192	3206	172, 173	3360	200	3718	57	4155	208	4344	177, 178,
1831	232	2007	139	3021	149, 150	3208	177	3361	201	3719	59	4156	208	202	
1832	231	2011	29, 124	3027	196	3210	174	3366	201	3724	57	4165	210	4346	223
1833	232	2012	116, 117	3030	171, 189	3211	174	3371	136	3726	59	4166	209	4347	222, 223
1834	231	2014	122	3031	189	3212	175	3372	136	3727	60	4168	209	4348	222, 223
1836	232	2015	117, 119,	3032	189	3213	176	3373	136	3730	56	4180	210	4349	223
1845	230		121-123	3037	195	3214	176	3379	136	3736	57	4181	210	4357	202
1850	228	2016	120, 121	3040	191	3221	33	3390	70	3740	58	4182	210	4358	202
1851	230	2017	118, 119,	3041	150	3232	137	3401	30, 153	3741	58	4183	210	4359	202
1852	229		122	3052	225	3240	137	3410	66	3742	58	4200	95, 167	4361	204
1853	230	2018	125	3065	178	3242	139	3411	66	3743	57	4230	157	4362	204
1856	231	2040	225	3069	195	3250	29, 136	3412	66	3745	58	4231	157	4370	140
1858	229	2111	214	3076	196	3271	140	3427	65	3746	56	4232	31, 158	4409	166
1859	230	2112	214, 215	3077	194, 196	3274	140	3429	14, 38, 42,	3751	60	4233	31, 158	4420	25
1861	232	2113	216	3091	190	3276	139		57, 64, 66, 83, 87	3753	60	4234	158	4441	33
1862	230	2114	219, 221	3093	190	3280	137	3437	71, 206	3754	60	4235	31, 158	4530	136
1866	229	2115	216	3095	179	3283	30, 137	3441	33	3905	193, 195	4236	158	4591	163
1868	228	2116	218	3096	195	3290	162	3449	70	3906	193, 195	4237	153	4604	138
1869	231	2117	215	3098	186- 188	3293	162	3491	74	3912	191	4238	153	4605	138
1873	228	2118	216	3099	186- 189,	3294	150	3493	75	3930	137	4239	30, 153	4636	21, 39, 51,
1875	229	2119	217		195	3300	205	3495	75	3937	196	4270	129	167	
1961	236	2120	218, 219	3111	70	3301	205	3500	206	3938	195	4271	129	4650	165

Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite
4670	204	4826	141	5141	18	5714	10	6454	94	8309	38	P224	108		
4682	160	4827	141	5303	21, 27	5715	10	6460	90	8310	38	P227	108		
4683	159, 160	4840	204	5320	199	5718	11	6462	90	8311	39	P230	99		
4685	159	4843	183	5321	199	6200	95, 207	6463	90	8313	39		104, 105		
4687	160	4844	183	5350	32, 197	6202	95, 207	6464	90	8317	39	P240	106		
4700	181	4856	222	5353	197	6206	80	6465	90	8320	38, 198	P245	100, 101		
4701	182	4858	205	5356	185	6224	81	6466	91	8359	74, 77	P246	101		
4702	182	4859	222	5357	185	6230	80	6467	91	8360	75	P247	102		
4703	181	4870	146	5358	185	6232	82	6468	91	8440	45	P249	102		
4705	180	4871	146	5359	185	6236	81	6572	207	8450	45	P251	103		
4706	180	4872	146	5362	199	6241	82	6580	95	8460	45	P253	102		
4707	180	4873	147	5363	199	6242	83	6581	95	8470	45	P256	103		
4708	181	4874	147	5400	26	6243	82	6820	95, 178	8480	44	P292	99, 107		
4709	181	4875	147, 162	5408	27	6244	82	7291	162	8481	46	S322	108		
4710	183	4876	147	5414	26	6247	83	7293	162	8485	45	S323	108		
4711	183	4881	164, 165	5440	26	6306	84	7350	161	8740	76	S324	108		
4712	183	4882	164	5490	27	6324	85	7360	199	8745	76	S327	108		
4713	170, 171, 184	4884	163, 207	5491	27	6330	84	7362	199	8748	76	S330	99		
		4885	163, 164	5493	27	6332	85	7366	197	8760	42		104, 105		
4714	184	4887	163	5530	19	6336	85	7367	200	8765	43	S340	106		
4715	184	4891	156	5540	19	6342	85	7368	200	8768	43	S345	100, 101		
4716	184	4920	133, 166	5610	7, 12	6406	86	7664	48	8780	40	S346	101		
4717	182	4931	202	5611	15	6424	86, 89	8030	51	8785	41	S347	102		
4718	182	4935	203	5612	7, 15, 16	6425	89	8040	49	8788	41	S349	102		
4719	181	4937	203	5613	13	6426	88	8050	49	C030	32, 99	S351	103		
4720	149	4938	203	5614	13	6427	89	8060	49		104, 105	S353	102		
4740	156	4959	33	5615	6, 15	6430	87	8070	49	C040	106	S392	99, 107		
4745	156	4970	32, 161	5616	13	6432	93	8136	198	C045	100, 101				
4761	164	5020	20	5618	14	6436	87	8137	198	C046	101				
4766	183	5023	28	5619	14	6440	87	8140	48	C047	102				
4770	178	5026	28	5630	77	6441	87	8161	200	C049	102				
4781	205	5050	20	5634	77	6442	87	8162	200	C084	111				
4782	139	5051	20	5635	77	6444	88	8180	47	C086	110				
4783	31, 139	5110	17	5640	16	6445	92, 94	8181	47	C087	111				
4788	30, 153	5111	18	5651	16	6446	93	8183	47	C092	99, 107, 111				
4789	152	5113	19	5652	15	6447	94	8184	47	C192	111				
4805	224	5114	19	5654	13	6448	92	8185	48	M245	101				
4807	30, 225	5120	18	5680	9	6449	93	8187	48	M340	106				
4813	51, 152	5130	17	5684	9	6450	92, 94	8188	48	M516	107				
4815	141	5131	18	5710	10	6451	93	8300	37	P222	108				
4816	152	5140	18	5712	11	6453	94	8304	38	P223	108				

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - version 2021

«Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par notre société et ne peuvent être ni annulées, ni modifiées unilatéralement quelles que soient les clauses pouvant figurer sur les documents de l'acheteur, et notamment ses conditions générales d'achat sur lesquelles les présentes conditions générales de vente prévalent et constituent le socle de la négociation conformément aux dispositions de l'article L.441-6 du Code de commerce.»

1- DOCUMENTS

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

2- COMMANDES

Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit. En cas de situation de pénurie, la société DE BUYER répondra aux commandes en fonction de leur ordre d'arrivée et dans la mesure de ses disponibilités.

Toute modification ou résolution de commande de produits catalogue demandée par le client ne peut être prise en considération que si elle est parvenue par écrit au moins cinq (5) jours ouvrés avant l'expédition des produits catalogue.

La société DE BUYER se réserve le droit d'apporter à tout moment toute modification qu'elle juge utile à ses produits et de modifier sans avis préalable les modèles définis dans ses prospectus ou catalogues.

3- PRIX

Les prix du tarif applicable à l'acheteur s'entendent en Euro, H.T., emballage compris, sauf pour les emballages spéciaux taxés en sus, nets, transport non compris.

Les prix sont donnés sans engagement de notre part et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis. La facturation s'effectue selon le tarif en vigueur à la date de confirmation de commande.

4- REMISE

Le client pourra bénéficier de réduction de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois et un seul lieu, ou de la régularité de ses commandes.

5- APPROVISIONNEMENT, COMMERCIALISATION EN LIGNE

La distribution en ligne doit être approvisionnée exclusivement en Produits auprès de la société fabricante. La distribution en ligne a pour but de commercialiser les Produits qu'au consommateur final ou à des distributeurs agréés membres du réseau de distribution sélectif de la société.

L'acheteur s'interdit expressément en conséquence de vendre les Produits à des revendeurs non agréés, grossistes ou négociants, obligation essentielle du contrat sans laquelle les parties n'auraient pas contracté.

La commercialisation des Produits au moyen d'un site Internet est soumise à un Contrat de distribution sélective.

Le Contrat de distribution sélective du site Internet ou le refus d'agrément sera communiqué à l'acheteur dans un délai de trente (30) jours ouvrés suivant la réception d'un dossier complet de demande d'agrément.

L'agrément pour la vente des Produits par l'intermédiaire d'un site Internet est accordé à l'acheteur pour une durée d'un (1) an à compter de la signature du Contrat et se renouvellera par tacite reconduction pour une nouvelle période d'un (1) an, sauf dénonciation préalable par l'une ou l'autre des parties, moyennant le respect d'un préavis de trois (3) mois.

En cas de manquement de l'acheteur sur le site en ligne à l'une des quelconques obligations lui incombant au titre du Contrat, et s'il ne met pas fin aux dits manquements dans un délai d'un (1) mois suivant une lettre de mise en demeure de la société par courrier recommandé avec accusé de réception lui demandant d'y remédier, le contrat sera résilié de plein droit.

L'acheteur en distribuant en ligne s'engage à apporter les meilleurs soins à la vente des Produits sur Internet, à se conformer aux exigences légales et notamment à :

- Ne vendre les Produits qu'au consommateur final au détail, et à ne répondre qu'à des demandes normales de cette catégorie d'acheteur ;

- Disposer en permanence d'un stock suffisant conservé dans des conditions adaptées pour faire face aux demandes de Produits des consommateurs, et à défaut retirer les Produits de l'offre en l'absence de stocks permettant de répondre à la demande, les conditions de stock étant défini dans l'agrément ;

- Livrer les consommateurs en fonction des stocks disponibles dans la limite de deux (2) unités d'une même référence par commande ;

- Indiquer les délais habituels de livraison au client, qui ne doivent pas excéder huit (8) jours ouvrés à compter de la commande par Internet, ainsi que l'existence de son droit à rétractation ;

- Indiquer les modalités de paiement, de livraison et d'exécution ainsi que la validité de l'offre et du prix.

L'acheteur en distribuant en ligne s'engage à respecter la législation spécifique à la vente sur Internet et à la réglementation applicable en général. Il s'engage à faire des offres transparentes au consommateur, apporter conseil et assistance au consommateur, et à avoir un service après-vente.

6- REGLEMENT

- Applicable pour la France :

Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte. Pour les règlements comptants, à savoir reçus sous les dix (10) jours maximum de la date de facture, le client a la possibilité de déduire un escompte de zéro unité et cinq dixièmes pourcent (0.50%). Au-delà de l'en-cours de facturation autorisé par nous, et modifiable à tout moment, nos factures sont payables par avance.

- Applicable pour l'Export :

Les premières commandes sont payables par avance. Tout autre mode de paiement ne peut intervenir qu'après remise des références commerciales et bancaires d'usage, et reste sujet à l'accord de notre société d'assurance-crédit. Par la suite, nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte.

Tout impôt, taxe, droit ou autre prestation à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge du client.

- Applicable pour la France et l'Export :

Les commandes résultant d'une fabrication spéciale, réalisées sur plan, seront payables d'avance pour un tiers (1/3) de leur montant à titre d'acompte.

En cas de non-respect d'une échéance et de retard de paiement, toutes les sommes dues deviennent immédiatement exigibles et toutes les commandes en cours sont suspendues.

De plus, au regard des termes de l'article L.441-10 du Code de commerce, l'acheteur est redevable de plein droit de pénalités calculées sur les montants dus par l'application d'un taux égal à trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur au jour de son exigibilité augmenté de 10%. En vertu de l'article L.441-10 al 5 du Code de commerce et en application de l'article D.441-5 du Code de commerce, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de quarante (40) Euros est due de plein droit par l'acheteur dès le premier jour de retard. Si les frais de recouvrement exposés sont supérieurs, une indemnisation complémentaire sur justification pourra être demandée par la société.

Si, suite à un accord particulier, la date de paiement mentionnée sur la facture est postérieure au délai indiqué dans les conditions générales de vente, c'est la date portée sur la facture qui est prise en compte.

Toutes les conditions précitées s'entendent sous couvert des garanties accordées par les assurances crédit.

En cas de défaut de paiement, quarante-huit (48) heures après une mise en demeure adressée par LRAR restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit si bon nous semble et nous pourrions demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause, mais aussi, toutes les commandes payées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échoué ou non.

Au cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet dans les délais légaux, sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. Toute détérioration du crédit du client pourra justifier l'exigence de garanties ou d'un règlement par avance, avant exécution des commandes reçues. En cas de tels paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans un accord écrit et préalable de la société DE BUYER.

7- PORT ET EMBALLAGE, ASSURANCE, LIVRAISON

Même pour les envois FRANCO, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur à qui il appartient de vérifier les marchandises à l'arrivée, et d'exercer s'il y a lieu tous recours, par lettre recommandée avec accusé de réception, contre les transporteurs, qui sont seuls responsables des avaries, vols, pertes, ou retards.

L'acheteur est spécialement tenu de vérifier l'état apparent des marchandises lors de la livraison. S'agissant des pertes et avaries constatées, l'acheteur doit adresser ses réclamations au transporteur conformément aux articles L 133-3 et suivants du code de commerce, par lettre recommandée avec A.R, dans les 3 jours de la livraison, avec copie à la Société DE BUYER. Aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée en cas de non-respect de ces formalités par l'acheteur.

Nos délais de livraison sont donnés à titre indicatif seulement et ne courent qu'après la commande ferme et définitive. La société DE BUYER s'efforce de les respecter. Les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation totale ou partielle de la commande, ni donner droit à retenue ou à paiement de dommages intérêts.

La société DE BUYER ne sera en aucun cas responsable des dommages directs et indirects, quels qu'ils soient, pouvant résulter du dépassement des délais de livraison.

Les risques de perte ou de détérioration des produits et tout risque de responsabilité lié à l'existence ou l'utilisation des produits se transmettent au client dès leur expédition. Le client s'engage donc à souscrire toute assurance pour couvrir les produits contre tout risque notamment d'incendie, de vol, et dégâts des eaux.

À défaut d'instructions d'expédition particulières par le client, DE BUYER pourra faire effectuer le transport par le transporteur de son choix sans que sa responsabilité puisse être engagée.

En outre, en cas d'interruption du travail pour cas de force majeure tels que définis ci-après, les marchés sont suspendus et notre responsabilité dérogée.

8- RECLAMATIONS ET RETOUR DE MARCHANDISE

Nous n'acceptons aucun retour d'office. Les retours de marchandises ne sont autorisés qu'après acceptation écrite de notre part, et circuleront FRANCO. Ils ne porteront que sur des marchandises livrées depuis moins de vingt (20) jours ouvrés. Ils donneront lieu, après analyse et décision de notre service qualité, à un remplacement du produit reconnu défectueux par DE BUYER ou à un avoir qui sera délivré par rapport au prix net facturé.

Pour tout retour de marchandises dû à une erreur du client quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre faisant foi), nous effectuerons une décade de trente pourcent (30%) de la valeur d'achat de la marchandise retournée pour frais de restockage et frais de port payés par DE BUYER lors de l'expédition de la marchandise, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Restrictions : Dans tous les cas ne seront pas repris :

- Les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée ;
- Les fabrications et commandes spéciales, et produits « hors catalogues ».

Tout type de réclamation devra être signalé par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de huit (8) jours ouvrés après la date de livraison.

En cas de réclamation sur des articles, notre responsabilité est limitée au remplacement de la pièce ou de l'article défectueux, sans qu'il y ait lieu d'accorder, en aucun cas et pour quelque raison que ce soit, une indemnité quelconque. Les frais d'envoi des pièces ou articles, et de retour des pièces ou articles défectueux sont à la charge de l'acheteur.

9- CONDITIONS D'UTILISATION DES MARQUES ET DES SUPPORTS PUBLICITAIRES

La société est titulaire de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle et industrielle couvrant les produits vendus sous sa marque et/ou toute autre marque utilisée par la société. Les relations commerciales établies entre la société et l'acheteur ne donnent aucun droit à l'acheteur sur les supports publicitaires, marques ou tout autre signe distinctif de la société. Tout usage par l'acheteur de ces éléments doit obtenir l'approbation préalable et écrite de la société.

L'usage par l'acheteur de ces supports publicitaires, marques et signes distinctifs sur des documents commerciaux notamment publicités, catalogues, prospectus, répertoires professionnels, etc., est soumis à l'accord préalable et exprès de la société DE BUYER.

En cas de faute de l'acheteur dans la reproduction ou l'utilisation de l'un de ces éléments, la société DE BUYER sera en droit de réclamer le dédommagement du préjudice subi.

L'acheteur s'interdit de procéder à des opérations promotionnelles (soldes, discounts, promotion...) sur les produits fournis sous la marque de la société DE BUYER sans l'accord exprès et préalable de cette dernière. Toute vente de marchandises contrefaites et/ou dont la ressemblance avec ceux de la société DE BUYER (produit lui-même, conditionnement, marque, logos...) serait susceptible d'entraîner une confusion dans l'esprit du public est prohibée.

La société DE BUYER se réserve la possibilité de faire évoluer les caractéristiques techniques des produits fournis sans en informer au préalable l'acheteur.

Le non-respect des dispositions ci-dessus pourra entraîner, au choix de la société DE BUYER, la suspension des livraisons, la remise en cause du contrat et/ou une indemnisation du préjudice subi.

10- GARANTIE DE FABRICATION

La garantie des produits est d'un (1) an à compter de la date de livraison.

- Elle s'applique aux produits utilisés dans des conditions normales et appropriées d'utilisation et pour lesquelles un défaut de fabrication est constaté par notre service Qualité ;

- Elle ne s'applique pas pour les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée et les fabrications spéciales ;

- Elle ne joue pas pour les vices apparents.

Afin de faire valoir ses droits, l'acheteur devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer la société DE BUYER, par écrit, de l'existence des vices dans un délai d'un (1) an à compter de la date de découverte du vice.

La société DE BUYER remplacera ou fera réparer les produits ou pièces sous garantie jugés défectueux par son service qualité. Le remplacement des produits ou pièces défectueux n'aura pas pour effet de prolonger la durée de la garantie ci-dessus fixée.

Les articles spéciaux réalisés suivant des modèles ou dessins fournis par l'acheteur exercent la seule responsabilité de l'acheteur en matière de brevets et de contrefaçon.

Soucieux d'en améliorer la qualité nous nous réservons le droit d'apporter à nos articles toutes modifications que nous jugerions nécessaires.

11- CLAUSE PENALE

L'acheteur s'engage à verser, à titre de clause pénale, conformément à l'article 1231-5 du Code civil, une indemnité forfaitaire de quinze pourcent (15%) HT du contrat, pour le cas où il n'exécute pas l'une quelconque des obligations mises à sa charge. La pénalité est indivisible et acquise à la société DE BUYER quand bien même ce dernier solliciterait la résolution du contrat. La présente clause n'interdit pas à la société DE BUYER de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

12- RESERVE DE PROPRIETE

En cas de défaut de paiement par le client de tout ou partie du prix de la commande, la société DE BUYER se réserve, jusqu'au complet paiement, un droit de propriété sur les produits vendus, lui permettant de reprendre possession desdits produits. Tout acompte versé par le client restera acquis à la société DE BUYER à titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre du client. En conséquence, le transfert de propriété des produits, au profit de l'acheteur, ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de livraison desdits produits.

13- FORCE MAJEURE

La société est libérée de plein droit de ses obligations si les conditions de paiement n'ont pas été observées par l'acheteur ou en présence d'un cas de force majeure ou d'événements assimilés tels que : conflit du travail, grève totale ou partielle dans la société ou ses fournisseurs, prestataires de services, transporteurs, postes, services publics, suspension ou arrêt d'activité des transporteurs, indisponibilité d'énergie, pénurie de matières premières ou d'emballages, injonction impérative des pouvoirs publics (interdiction d'importer, embargo, confinement, restrictions de circuler, mesures sanitaires...), accidents d'exploitation, bris de machines, explosion, guerre, conflit armé, attentat, tremblement de terre, réquisition, incendie, inondation, accidents d'outillage, défaillance ou carence d'un fournisseur ou sous-traitant, pandémie ou épidémie connue ou non au jour de la conclusion du contrat, maladie des salariés, mesures sanitaires exceptionnelles impactant la production. La société tiendra l'acheteur informé, en temps opportun, des cas ou événements de force majeure ou assimilés.

14- TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

La société DE BUYER, responsable de traitement, met en œuvre des traitements de données personnelles des salariés et/ou des collaborateurs de ses clients dans le cadre de la relation commerciale avec les clients ayant pour finalités la négociation, l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement ainsi que l'envoi d'informations commerciales et/ou publicitaires.

Dans les conditions définies par la Loi « Informatique et Libertés » et le Règlement européen sur la protection des données (également désigné « RGPD »), les personnes dont les données sont traitées disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de minimisation et, le cas échéant, un droit de portabilité des données personnelles les concernant.

Les personnes concernées disposent également du droit de définir des directives générales et particulières définissant la manière dont elles entendent que soient exercés les droits mentionnés ci-dessus, après leur décès.

Dans les conditions prévues par la loi et le RGPD, si la base légale pour le traitement est l'intérêt légitime de la société, sauf pour la société à démontrer l'existence de motifs impérieux et légitimes pour ce traitement qui prévalent sur les intérêts, droits et libertés de la personne concernée, les personnes peuvent également, pour des raisons tenant à leur situation particulière (motif légitime), s'opposer au traitement des données les concernant.

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur les traitements de données, les personnes concernées peuvent s'adresser à : info@debuyer.com

Les personnes concernées disposent du droit d'introduire une réclamation auprès de l'autorité de contrôle compétente en France, à savoir la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).
Pour plus d'informations, vous êtes invités à vous reporter à la POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES, disponible sur demande.

15- REGLEMENT DES LITIGES ET JURIDICTION

LE TRIBUNAL DE COMMERCE D'EPINAL (88 France) EST SEUL COMPETENT, y compris en cas de recours en garantie ou de pluralité des défendeurs. Seule la loi française est applicable. La version française de ces conditions générales de vente prévaut sur la version en anglais.

Pour le paiement de nos factures :

Banque CIC F-70 000 VESOUL
IBAN : FR76 3008 7331 8200 0212 9910 108
BIC : CMCIFRPP

Bank KOLB SA F-88500 MIRECOURT
IBAN : FR76 1325 9023 2010 2718 0020 048
BIC : KOLBFR21 - SWIFT : NORDFRPP

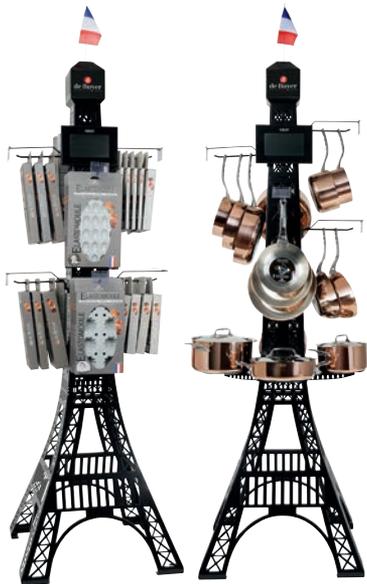
VERKAUFSTÄNDER

EIFFELTUM-STÄNDER

Ein origineller Hingucker zum Schmücken der Boutique. Bringen Sie das «Made in France» zur Geltung!

Der Eiffelturm-Ständer ist mit 4 Seiten erhältlich, mit abnehmbaren Tablets und Haken, nach Wahl zur Aufnahme der Kollektionen:

- PRIMA MATERA
- AFFINITY
- ALCHIMY / MILADY
- ELASTOMOULE
- MINERAL B
- B BOIS



EIFFELTUM 4 SEITEN 5000.09
60 x 60 cm Ht 200 cm -
Optional: Videobildschirm 5000.96

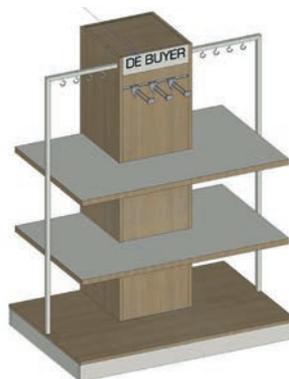


DISPLAY HOLZ UND WEISSE FARBEN

Elegant und praktisch für den Aufbau einer Ecke der Marke de Buyer für eine High-End-Präsentation.



Wand-Display 5000.20
90 x 47,5 cm H. 210 cm
4 einstellbare Regale - 15 abnehmbare Haken
Ausgestattet mit einer Schublade auf Rädern
LED Beleuchtung (Transfo 230/12V 60 W)



Zentral-Display 5000.25
118 x 78 cm Ht 155 cm - 2 Seiten
auf Rädern
Mit 3 abnehmbaren Haken - Einstellbare Regale



Gitter-Display REF. 5000.00
255 cm hoch - 130 cm breit - 60 cm tief.
Gewicht : 68 kg - Mögliche Belastung: 500 kg.
Standardhaken: L 27 cm, ø 8 mm

Erkundigen Sie sich bei der Exportabteilung unter welchen Bedingungen Sie einen Aufsteller bekommen können



de Buyer Industries
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com
SIRET 403 467 574 00014 TVA FR68 403 467 574

