

Manufacture



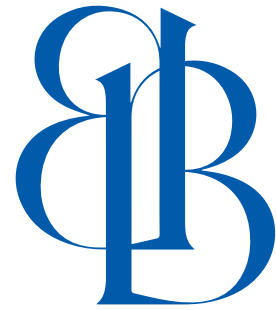
de Buyer
D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret*



SORTIMENT 2024

In einer Küche gibt es den Koch. Aber allein kann er nichts ausrichten. Um ihn herum hat er eine Brigade: ein eingespieltes Team aus starken Persönlichkeiten, die sich gegenseitig bereichern, um gemeinsam eine außergewöhnliche Küche zu kreieren. Wir kennen uns in dieser Welt bestens aus und haben deshalb die Brigade de Buyer gegründet, ein internationales Team, das Premium-Markenprodukte rund um die Ausstattung von Küche und Backstube für Profis und Endverbraucher entwickelt und herstellt. Wir vereinen komplementäre Marken, die Sie beim Gelingen Ihres Lieblingsrezeptes unterstützen. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly sind allesamt Ihre Trümpfe bei der Förderung einer innovativen, engagierten und stets schmackhaften Küche. Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches und glorreiches Jahr mit La Brigade de Buyer.



LA BRIGADE DE BUYER

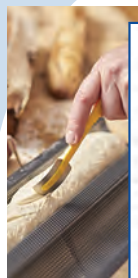


Vielen Dank.

Guilhem Pinault
Vorsitzender
La Brigade de Buyer



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELON
DUMAS - SABATIER



N2J



Französische Fertigung von Koch-und Backutensilien

194 Jahre Geschichte

1830 2024

Le Val d'Ajol
Vosges (88)



25 000 m²
2 000 Produkte
49 Patente

200 Angestellte



Frankreich » 190



USA » 6



D.A.CH » 4

UNSERE ERFAHRUNG



INNOVATION



FRANZÖSISCHES DESIGN UND
FRANZÖSISCHE HERSTELLUNG



HANDWERKLICHE UND
INDUSTRIELLE ERFAHRUNG



KONTROLLE DER
MATERIALIEN

Internationale Präsenz
94 LÄNDER



UNSERE RSE-VERPFLICHTUNGEN

1

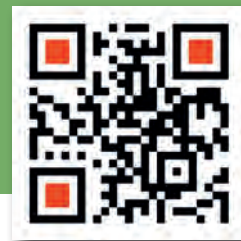
Die Auswirkungen unseres Tuns und unserer Produkte auf die Umwelt reduzieren

2

Eine Kultur des Wohlbefindens / des Respekts der Mitarbeiter und der Kundenzufriedenheit entwickeln

3

Unsere Berufe verantwortungsvoll ausüben



UNSERE WERTE

AUTHENTIZITÄT, SOLIDARITÄT, EHRGEIZ,
LEIDENSCHAFT, ENGAGEMENT



Gütesiegel
« Entreprise du Patrimoine Vivant »

de Buyer, an der Seite der Küchenchefs PARTNERSCHAFTEN



TEAM FRANCE BOCUSE D'OR & BOCUSE D'OR WINNERS

Wir sind seit 2019 Partner des Bocuse d'Or Team France und unterstützen das Team auch 2024. Angeführt wird es von Paul Marcon, dem neuen Kandidaten, der Frankreich beim Bocuse d'Or im Finale im Januar 2025 vertreten wird.

Wir waren 2021 und 2023 Partner der Bocuse d'Or-Meisterschaft und sind ab Januar 2024 Partner der Vereinigung Bocuse d'Or Winners, in der alle Köche vertreten sind, die beim Bocuse d'Or-Wettbewerb Gold-, Silber- oder Bronzemedailles gewonnen haben.

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM FRANCE



de Buyer, Partner der Chefkochverbände



DIE PARTNERSCHAFT MIT GAULT & MILLAU

Die Gault & Millau Tour ist elf französischen Regionen gewidmet, wobei die talentiertesten Chefköche ausgezeichnet und ihre Restaurants, ihre Kochkunst, ihr Service und ihr Know-how zur Geltung gebracht werden.

Die Stiftung Gault & Millau Jeunes Talents ist ein Stipendium für Ausrüstung und Rohstoffe für die talentiertesten jungen Köchen, damit sie ihr eigenes Restaurant eröffnen können.

De Buyer stellt außerdem die berühmte gelbe Tafel her, die die Zugehörigkeit der Restaurants zur Auswahl von Gault & Millau anzeigt.



FRANZÖSISCHE DESSERTMEISTERSCHAFT

Seit 50 Jahren organisiert Cultures Sucre, der Branchenverband des Zuckerrüben- und Zuckersektors in Frankreich, der Informationen und Dokumentationen über Zucker im Rahmen eines bewussten Konsums bereitstellt, die französische Dessertmeisterschaft, bei der jedes Jahr Schüler und Konditorprofis ausgezeichnet werden.

Dieser Wettbewerb, dessen Prüfungen in Berufsbildungseinrichtungen stattfinden, ist ein Sinnbild für die seit langem geschiedeten Beziehungen zur Welt der Bildung. Er gilt heute als Referenzwettbewerb in der Welt der Gastronomieberufe aller Branchen.

De Buyer steht ihnen als Partner zur Seite.

Entdecken Sie
all unsere Partner
auf der Website





▶ MEHRLAGIGES EDELSTAHL-MATERIAL ALCHIMY

Bratentopf ø 24 - 28 cm Seite 54
Wok ø 28 cm Seite 55



▶ DIE ABNEHMBAREN LOOQ

EISENSTAHL MINERAL B LOOQ
Bauernpfanne ø 24 cm Seite 69

MEHRLAGIGES EDELSTAHL-MATERIAL
ALCHIMY LOOQ
Kasserolle ø 14 cm Seite 66
Sauteuse ø 24 cm Seite 67



▶ WOK EISENSTAHL MINERAL B

Mineral B BOIS ø 24 - 28 cm Seite 11
Mineral B ø 24 - 28 cm Seite 14



Neue konische
Form der Woks :
großes Volumen &
stabiler



▶ PERFORIERTE TORTENRINGE Höhe 45 MM

Für Tartes mit Puddingfüllung
oder Torten
ø 7,5 - 24 - 28 cm Seite 184



▶ BLAUSTAHL 2 mm BLUE CARBON

Mit geschweißtem Stiel
Bratpfanne, Bauernpfanne & Wok Seite 22





ZEITLOSER STAHL

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

- 9 -

Eisenstahl & Bienenwachs
MINERAL B

- 17 -

Eisenstahl CARBONE PLUS

- 21 -

Blaustahl BLUE CARBON

- 24 -

Blaustahl LA LYONNAISE





BOX Pizza



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4970.00		47,5	30	10	2

Inhalt :
 - 2 runde Bleche aus Blaustahl ø 28 cm für dünne Pizza
 - 2 runde gelochte Pizzableche ø 28 cm für dicke Pizza
 - Pizza-Rädchen mit Klinge aus Edelstahl ø10 cm
 - Flexibler Teigschaber

Die Profi-Koch-Rezepte und Tipps von Philippe Laruelle, Chefkoch, Schirmherr der Marke De Buyer

BOX #crepesparty



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
5615.01		47,5	30	10

Inhalt :
 - Crêpes-Pfanne ø 26 cm mit Bienenwachsversiegelung und Griff aus Bandstahl
 - Crepe Spatula aus Buchenholz
 - Silikonbürste





BOX Steak Lover



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

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

BOX #BRUNCHTIME



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

Inhalt :
 - Eisenstahl Bratpfanne MINERAL B für 3 Blinis ø 10 cm mit Bienenwachsversiegelung 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

CarbonePlus

BLUE
CARBON

La Lyonnaise

Serie	Weißstahl		Gebäläutes Stahlblech	
Tiefgezogenes Material	2,5 - 3 mm		2 mm	
Dicke	2,5 - 3 mm		1 - 1,5 mm	
Kochart	Anbraten / Grillen / Bräunen			
Fürs Kochen konzipiert				
Endbearbeitung	Natürliche Bienenwachsversiegelung 			
Wärmequellen				
Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art	Edelstahlguss	Bandstahl und Holz	Bandstahl oder Wechselgriff	Bandstahl
Befestigung vom Griff oder Sockel	 Vernietet + Hitzetop	Vernietet		Punktgeschweißt
Eignung für den Backofen		Kurzzeitig : 10 Minuten bei 200° C		 Kurzzeitig : 10 Minuten bei 200° C
Spülmaschineneignung				
Profil	Aufgeweitete und abgerundete Lyonnaise-Form (erleichtert das Wenden der Speisen)			
Durchmesser (cm)	20 - 32	12 - 40	12 - 50	14 - 45
Garantie	Lebenslang			
PCB (Verpackungseinheit)	1	1	3 - 5	10

PFANNE AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATIONSSCHUTZ
- ERLEICHTERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DIE ANTIHAFTWIRKUNG

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

*Für alle Kochplatten geeignet
Zum Anbraten Grillen Bräunen*

MINERAL B • PRO •



Bratpfanne MINERAL B PRO mit Griff aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5680.20		20	3,3	2,5	14	1,09
5680.24		24	3,5	2,5	17,5	1,44
5680.28		28	4	3	21	2,17
5680.32	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	23	2,9

MINERAL B
BRATPFANNE AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG
Vernieteter Griff aus Edelstahlguss
2,5 bis 3 mm stark
Für alle Kochplatten und Ofen

Bauernpfanne MINERAL B PRO mit Griff aus Edelstahlguß



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
5684.24		24	7,7	2,5	2,5	2
5684.28		28	8,7	4	2,5	2,49



Omelett-Pfanne MINERAL B PRO mit Griff aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
5681.24		24	2,5	1,5
5681.28		28	3	2,25

Omelett-Pfanne, abgerundet, um ganz einfach die Omeletts wenden zu können und sie leicht aus der Pfanne gleiten zu lassen

PFANNE B BOIS AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATIONSSCHUTZ
- ERLEICHTERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DIE ANTIHAFTWIRKUNG

Vernieteter Griff aus Bandstahl und Holz MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

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 physischen Einzelhändlern verkauft.

MINERAL B • BOIS •



Runde Bratpfanne MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5710.20		20	3,2	2,5	14	1,05
5710.24		24	3,5	2,5	17,5	1,41
5710.26		26	4	3	18,5	1,93
5710.28		28	4	3	21	2,18
5710.32	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	23	2,66



Bauernpfanne MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	ø Boden cm	Kg
5714.24		24	45,6	7,7	2,5	2,5	16,5	1,88

Runde Crêpes-Pfanne MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5715.24		24	45,5	1,2	2,5	21	1,2
5715.26		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,4

Pfanne für 3 Blinis MINERAL B BOIS



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

Konischer Wok MINERAL B BOIS

new 2024



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
5717.28		28	51,2	8	2,4	1,5	13,7	1,44
5717.32	Mit Stiel und Griff	32	63,6	9,15	3,7	1,5	15	1,81
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5					0,14

Dieser konische Wok mit seinem breiten Boden ist auf allen Herdarten besonders stabil und bietet ein großes Volumen. 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 1,5 mm dickem Boden auch auf starken Wärmequellen verwendbar - für eine leicht verdauliche Küche.

Deckel aus Glas mit Knauf aus Buchenholz



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4111.20		20	7,5	0,4
4111.24		24	7,5	0,53
4111.28		28	7,5	0,7
4111.32		32	7,5	1

Geeignet für Wok und Sauteuse MINERAL B.

PFANNE AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATIONSSCHUTZ
- ERLEICHTERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DIE ANTIHAFTWIRKUNG

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	Boden ø cm	Kg
5610.20		20	3,3	2,5	14	1
5610.24		24	3,5	2,5	17,5	1,39
5610.26		26	4	3	18,5	1,9
5610.28		28	4	3	21	2,15
5610.32	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	23	2,63
5610.36	Mit Stiel und Griff	36	5	3	26	3,53

Grill-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5613.26		26	4	2,5	18,5	1,37
5613.32		32	4,5	2,5	23	2,31

Steak-Pfanne MINERAL B

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5616.24		24	2,5	18	1,27
5616.28		28	2,5	21,3	1,63



Universal Edelstahldeckel für Pfannen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



Verstärktes Material für mehr Stabilität.
 Robust, aber nicht zu schwer
 Edelstahlgriff von de Buyer: einfach aufzunehmen und auf dem Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche.
 Hochglanzpolierte Oberseite.
 Made in France.



Bauernpfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
5614.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,85
5614.28		28	8,7	4	2,5	19,5	2,47
5614.32	Mit Stiel und Griff	32	9,6	5,5	2,5	22,5	3

Bauertopf MINERAL B mit 2 Griffen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
5654.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1
5654.28		28	8,7	4	2,5	19,5	1,8
5654.32		32	9,6	5,5	2,5	22,5	2,26





Konischer Wok MINERAL B mit Griff

new
2024



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
5617.28		28	51,5	8	2,4	1,5	13,7	1,41
5617.32	Mit Stiel und Griff	32	61,8	9,15	3,7	1,5	15	1,78
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5					0,14

Dieser konische Wok mit seinem breiten Boden ist auf allen Herdarten besonders stabil und bietet ein großes Volumen. 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 1,5 mm dickem Boden auch auf starken

Wärmequellen verwendbar - für eine leicht verdauliche Küche.

Wok MINERAL B



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

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



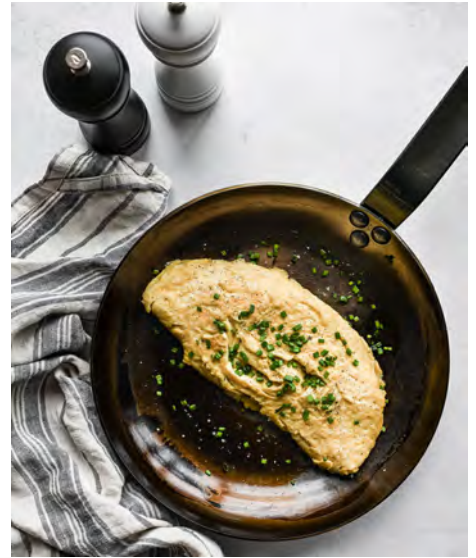
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3429.14		14	0,24
3429.16		16	0,29
3429.18		18	0,35
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1
3429.40	Solange Vorrat reicht	40	1,37

Omelett-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
5611.20		20	2,5	1,03
5611.24		24	2,5	1,35
5611.28		28	3	2,15

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



Runde Crêpes-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5615.24		24	45,5	1,2	2,5	21	1,13
5615.26		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,33
5615.30		30	54,1	1,5	2,5	25,5	1,78

Runde Blinis-Pfännchen MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
5612.12		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
5612.14		14	26	2,5	11,5	0,51	5



Poffertjes-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
5612.16		27	47,8	1,1

16 Poffertjes ø 4 cm

Pfanne für 3 Blinis MINERAL B

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



Rechteckige Pfanne "Grill" mit 2 Griffen aus Edelstahl



Rechteckige Plancha mit 2 Griffen aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
5640.02		38	26	2,5	2,49

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

Paella-Pfanne MINERAL B mit 2 festen Griffen aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5652.32		32	4,2	3	23	2,5



Ovale Bratplatte mit 2 festen Griffen aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5651.36		36	24	4,8	2,5	21	2,26



EISENSTAHLPFANNE

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	Boden ø cm	Kg	Q
5110.18		18	35,1	3	2,5	12	0,89	3
5110.20		20	36,8	3,2	2,5	14	1,03	3
5110.22		22	42	4	2,5	15,5	1,24	3
5110.24		24	44	3,5	2,5	17,5	1,31	3
5110.26		26	48,5	4	3	18,5	1,93	3
5110.28		28	50,5	4	3	20	2,1	3
5110.30		30	54	4,2	3	21,5	2,35	3
5110.32	Mit Stiel und Griff	32	60	4,5	3	23	2,71	3
5110.36	Mit Stiel und Griff	34	69,5	4,5	3	26	3,5	3
5110.40	Mit Stiel und Griff	38	73	5,3	3	30	4,11	3
5110.50	Mit Stiel und Griff	48	91	5,7	3	41	6,13	1

Die „Lyonnaise“-Bratpfanne 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	Boden ø cm	Kg	Q
5130.20		20	36,6	3,2	2,5	14	1	3
5130.24		24	43,7	3,5	2,5	17,5	1,39	3
5130.28		28	51	4	3	20	2,12	3
5130.32		32	59,6	4,5	3	23	2,71	3

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	Boden ø cm	Kg	Q
5111.36	Oval	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Oval	40	28	5	3	23	3,32	3

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

Ovale Fischpfanne aus Eisenstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
5131.36		36	26	4,6	2,5	21	2,39	3

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

Crêpes-Pfannen aus schwerem Eisenstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
5120.18	2,5 mm stark	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
5120.20	2,5 mm stark	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
5120.22	2,5 mm stark	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
5120.24	2,5 mm stark	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
5120.26	2,5 mm stark	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
5120.30	2,5 mm stark	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	5

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	Perso	Kg	Q
5140.12	Blinis-Pfännchen	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10

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

Bratpfanne aus schwerem Eisenstahl mit 2 Griffen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
5113.24		24	4	2,5	17,5	1,2	3
5113.28		28	4,5	3	20	1,9	3
5113.32		32	5,5	3	23	2,4	3
5113.36		36	6	3	26	3	3
5113.40		40	6	3	30	3,78	3
5113.50		50	6	3	41	5,82	1

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
5114.35		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
3122.00		24		3,65	1	0,25	1

Runde Pfanne "Grill" - mit Stiel aus Bandstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
5530.26		26	48	4,3	2,5	18,5	1,42	3
5530.30		30	54	4,5	2,5	21,5	1,74	3



Rechteckige Pfanne "Grill" - mit Stiel aus Bandstahl



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

Frittiertopf gewölbt, ohne Korb

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

Dank seiner guten Wärmeleitfähigkeiten eignet sich Stahlblech ausgezeichnet zum Fritieren. Die „letzte Rettung“, wenn die elektrische Friteuse einmal ausgefallen ist.

Für andere unvorhersehbare Verwendungen ebenfalls sehr nützlich.

Der Fritierkorb muss gesondert bestellt werden.

Korb aus Edelstahl , gewölbt, für Ref. 5050

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
5051.28N		27	7,5	0,26
5051.32N		30	9,2	0,31
5051.36N		34	10,3	0,34
5051.40N		38,5	12	0,42
5051.45N		43	14,5	0,5

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.





Pfanne aus Blaustahl
BLUE
CARBON



BLAUSTAHL

Pfannen aus gebläutem Stahlblech
 2 mm dick für eine perfekte Wärmeleitung
 Geschweißter Stiel aus behandeltem Bandstahl vor dem Verpacken
 geölt = Schutz vor Oxidation und Korrosion
 Thermische Behandlung von gebläutem Stahlblech
 = Hitzebeständigkeit
 Für alle Herdarten, inkl. Induktion bei mäßiger Temperatur und
 Backofen, geeignet
 Geeignet für das Garen auf Glut und auf der Plancha
 Made in France
 Zum Anbraten Grillen Bräunen



Bratpfanne BLUE CARBON, aus Blaustahl - 2 mm stark

new
2024



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
5200.20		20	35,9	3,85	2	0,86
5200.24		24	44		2	1,2
5200.26		26	46,6	4,8	2	1,37
5200.28		28	50,5		2	1,6
5200.32		32	54,9	5,8	2	1,96
ERWEITERUNGEN						
Deckel aus Edelstahl						
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34			0,8	0,61

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

Bauernpfanne aus Blaustahl BLUE CARBON - 2 mm stark

new
2024



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
5214.24		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58
5214.28		28	54,5	9	4	2	1,96

Konischer Wok BLUE CARBON aus Blaustahl mit Griff

new
2024



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5217.32	Mit Stiel und Griff	32	51,6	9,7	2	15	2,2
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5				0,14

Dieser konische Wok mit seinem breiten Boden ist auf allen Herdarten besonders stabil und bietet ein großes Volumen. 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.



Runde gelochte Gemüsepfanne, aus Blaustahl - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Q
5490.00	mit vernietetem Stiel Solange Vorrat reicht	28	2	1,3	3

Gelöcherte Maronipfanne mit Seitenbelüftung



Maronipfanne



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

Maronipfanne mit seitlichen Luftlöchern für eine gute Wärmezirkulation: Dieses Modell eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Gasherden und Induktion (bei mäßiger Temperatur).

ausgezeichnet rösten.

Der Rillenboden läßt die Maronen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5490.28		28	3,7	1	0,7	10
5491.28	Langer Stiel 70 cm Solange Vorrat reicht	28	3,7	1	1,24	10

Die Maronipfanne mit gelöchertem Boden ist ein traditionelles Küchengerät, das aus Stabilitätsgründen aus Stahlblech gefertigt ist. Diese Maronipfannen dürfen nur auf Glut verwendet werden. Geschweißter Griff.

Blinis-Pfännchen aus Blaustahl - 2 mm stark

new 2024



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5340.12		12	24	2	2	0,33	10

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

Crêpepfanne, aus Blaustahl - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5303.18		18	36	1,5	2	0,58	10
5303.20		20	38	1,5	2	0,69	10
5303.24		24	43,5	1,5	2	0,93	10

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



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
5020.14		14	26,2	3,3	1	0,25	10
5020.18		18	34,9	3,6	1	0,38	10
5020.20		20	36,9	4	1	0,46	10
5020.24		24	41,2	4,5	1	0,6	10
5020.26		26	46,3	4,5	1	0,69	10
5020.28		28	49,3	4,7	1,2	0,93	10
5020.30		30	54,4	5	1,2	1,04	10
5020.32		32	55,5	5,5	1,2	1,15	5
5020.36		36	65,8	6	1,5	1,72	5
5020.40		40	69,1	6,5	1,5	2,09	5
5020.45		45	83,2	7,5	1,5	2,81	1

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.

Satz von 10 Schutzhüllen aus Neopren für Bandstahlstiel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26



Paella-Pfanne mit 2 Griffen aus Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5023.20		20			1		3
5023.34	6 Portionen	34	42	4,5	1,5	1,43	3
5023.37	8 Portionen	37	44,4	5	1,5	1,61	3
5023.42	12 Portionen	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
5023.47	15 Portionen	47	55	6	1,5	2,64	3
5023.60	35 Portionen	60	68	6,5	1,5	3,91	1

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 verchromtem Stahl für Gasbrenner



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

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
0816.40N	Für Paella-Pfannen ø 50 cm	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Für Paella-Pfannen ø 70 cm	50	84,2	12	3,19
0816.60N	Für Paella-Pfannen ø 80-100 cm	60	94,7	13	3,78

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

Mit der Bestellung teilen Sie uns das 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
5026.24N	1 Portion	24	3,5	1	0,4	6
5026.28N	3 Portionen	28	3,7	1	0,51	6
5026.32N	5 Portionen	32	4	1	0,68	6
5026.36N	7 Portionen - Solange Vorrat reicht	36	4	1	0,97	6
5026.40N	9 Portionen	40	4,4	1	1,28	6
5026.46N	12 Portionen - Solange Vorrat reicht	46	5	1	1,9	4
5026.50N	14 Portionen	50	5	1	2,22	4
5026.60N	19 Portionen	60	5	1	4,09	4
5026.70N	25 Portionen	70	5	1	7	1
5026.80N	40 Portionen - Solange Vorrat reicht	80	5,2	1	9,3	1
5026.90N	50 Portionen - 4 Griffe	90	6,2	1,5	12	1

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.



De Bijl
1972

LEISTUNGSSTARKE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Unsere antihaftbeschichteten Produktserien sind für das Kochen bei niedrigen Temperaturen empfehlenswert, 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 ermöglichen. Gekrönt wird diese Eigenschaft damit, dass sich der Buyer verpflichtet, die Pfannen zu recyceln.

- 29 -

Aluminiumdruckguss INDUKTION
CHOC EXTREME

- 32 -

Geschmiedetes Aluminium INDUKTION
CHOC BBOIS & CHOC INTENSE

- 36 -

Aluminium CHOC RESTO INDUCTION

- 39 -

Aluminium CHOC CLASSIC

- 43 -

Aluminium CHOC ACCESS



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

CHOC EXTREME

- Echter Aluminiumdruckguss garantiert Robustheit.
- Antihafbeschichtung der neuesten Generation.
- 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, inklusive Induktion



Runde Antihaf-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahlguss

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8300.20		20	40	4,5	3	14	0,8
8300.24		24	46,5	4,5	3	16	1,16
8300.28		28	54	4,5	3	18,5	1,45
8300.32		32	63	4,5	3	22	2,27



CHOC EXTREME ist aus druckgegossenem Aluminium gefertigt und mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung ausgestattet. Sie bietet damit höchste Verformungsfestigkeit, Wärmeschockfestigkeit und Stoßfestigkeit. Sie eignet sich ideal für die gängige Küche, da der dicke Boden (7 mm) unerwünschte auf Grund von hoher Hitze verursachte Reaktionen vermeidet.

CHOC EXTREME Antihaf-Serie ist in einer abnehmbaren Version erhältlich
siehe Seite 68

Runde Antihaft-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8310.20		20	4,2	3	12,5	0,8
8310.24		24	4,2	3	16	1,2
8310.28		28	4,6	3	18,5	1,8
8310.32		32	4,6	3	22	2
8310.36	mit Stiel und Griff	36	4,6	3	23	2,5

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

die gängige Küche, da der dicke Boden (7 mm) unerwünschte auf Grund von hoher Hitze verursachte Reaktionen vermeidet.

Antihaft-Sauteuse CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
8304.24		24	47,2	6	2,5	3	16	1,45
8304.28		28	53,5	6	3,5	3	19,5	1,71

Sauteuse mit Antihaftbeschichtung - abrieb- und reibungsbeständig. Diese Sauteuse ist ideal für das Garen bei schwacher Hitze.

Für alle Herdarten inkl. Induktionsherde.

Tortenform für Apfelkuchenspezialität Tatin - Antihaft-Aluminium CHOC EXTREME Induktion



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Boden ø cm	Kg
8320.24		24	5	16	0,82
8320.28		28	5,5	18,5	1,2

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.



Kochtopf mit Glasdeckel - CHOC EXTREME



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
8311.20		20	27	8,5	2,8	3	14,5	1,37
8311.24		24	33,5	9,5	4,7	4	16,5	1,76
8311.28		28	37	10	7	4	18,5	2,45

Wok mit 2 Griffen CHOC EXTREME



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8317.00	Wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5				0,14

Niederer Bratentopf ohne Glasdeckel - CHOC EXTREME

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8313.20		20	27	6	3	12,5	0,96
8313.24		24	31	6	4	15,5	1,28
8313.28		28	35	6,5	4	19,5	1,74
8313.32		32	40,5	7,5	4	22	2,16
Solange Vorrat reicht							
8313.36		36		8,5	4	23	2,75
Solange Vorrat reicht							



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.



Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3429.16		16	0,29
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1
3429.36		36	1,2

Satz von 10 Paar Schutzhüllen aus Neopren

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



Geeignet für die Griffe von Töpfen der Serie 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 Antihaft-Eigenschaften für längere Zeit,
 für gesundes und einfaches Kochen mit weniger Fett.
 Diese extradicke verstärkte Antihaftbeschichtung 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 physischen Einzelhändlern verkauft.



Runde Antihaft-Bratpfanne Choc B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Ø Boden cm	Kg
8780.20		20	36,7	3,2	4	14	0,81
8780.24		24	44	3,7	4	16,6	1,06
8780.28		28	50	4	4	18	1,34
8780.32		32	57	4,5	4	20	1,73

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

Antihaft-Sauteuse CHOC B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
8788.24		24	4	16,6	1,28
8788.28		28	4	22	1,55



Deckel aus Glas mit Knauf aus Buchenholz



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4111.20		20	7,5	0,4
4111.24		24	7,5	0,53
4111.28		28	7,5	0,7
4111.32		32	7,5	1

Für alle Pfannen der Serie CHOC B BOIS geeignet.

Runde Crêpes-Pfanne CHOC B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8785.26		26	4	18	0,87
8785.30		30	4	22	1,19

PFANNE CHOC INTENSE AUS ALUMINIUM

Diese Modellserie 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 für lange Zeit, für gesundes und einfaches Kochen mit weniger Fett.

Geeignet für Kochfelder aller Art und Backöfen.
Leicht zu reinigen.
Made in France

**CHOC
INTENSE**



Runde Antihaf-Bratpfanne CHOC INTENSE mit Griff aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Ø Boden cm	Kg
8760.20		20	4	14	0,65
8760.24		24	4	16,6	0,9
8760.28		28	4	20,6	1,19
8760.32		32	4	22	1,44



Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1



Für alle Pfannen der Serie CHOC INTENSE geeignet.



Antihaf-Sauteuse CHOC INTENSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Ø Boden cm	Kg
8768.24		24	4	16,6	1,18
8768.28		28	4	22	1,45

Runde Crêpes-Pfanne CHOC INTENSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8765.26		26	4	18	0,84
8765.30		30	4	22	1,11



Die CHOC INTENSE Antihaf-Serie ist mit einer abnehmbaren Version erhältlich
siehe Seite 72



DISPLAY PODIUM CHOC Retail ref 10.8300

für Serien
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-BRATPFANNE AUS STARKEM ALUMINIUM
MIT INDUKTIONSBODEN**

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

CHOC-Antihaftbeschichtung
für bessere Beständigkeit gegen Reibung und gegen Hitze
Vernieteter Griff aus Bandstahl
Für alle Kochplatten geeignet

ideal zum Schmoren, Aufwärmen und Kochen delikater Gerichte.

**CHOC
RESTO INDUCTION**

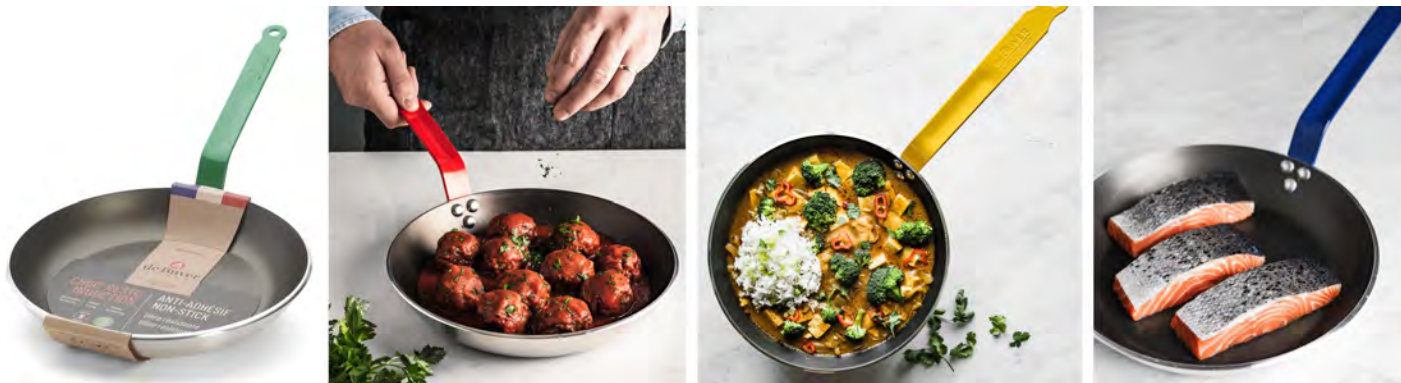


Runde Antihaf-Bratpfanne CHOC Resto INDUCTION aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8480.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8480.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8480.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8480.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7
8480.36		36	66	4,7	5	24	2,45

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. „Lyonnaise“-Form. Für alle Herdarten.



Runde Bratpfanne CHOC Resto Induction mit rotem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
Roter Griff für Rotfleisch							
8450.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8450.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8450.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8450.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

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	ø Boden cm	Kg
Grüner Griff für Gemüse							
8460.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8460.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8460.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8460.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

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	ø Boden cm	Kg
Gelber Griff für Weißfleisch							
8470.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8470.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8470.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8470.32		32	55,6	4,7	5	20	1,7

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	ø Boden cm	Kg
Blauer Griff für Fisch							
8440.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8440.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8440.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8440.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

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-Crêpes-Pfanne CHOC Resto Induction



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8485.26		26	4	18	0,8
8485.30		30	4	22	1



Ovale Fischpfanne CHOC Resto Induction



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8481.36		36	26	4,3	5	18	1,7



BRATPFANNE AUS STARKEM ALUMINIUM
ANTIHAFT - Profi-Qualität 5-facher PTFE Überzug
 CHOC-Antihaftbeschichtung
 Gerillter Boden
 Vernieteter Griff aus Bandstahl
 Alle Kochplatten außer Induktion

**CHOC
 CLASSIC**



ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.

Runde Bratpfanne CHOC



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

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
8181.36	Ovale Fischpfanne	36	26	4,3	5	1,61	3
8181.40	Ovale Fischpfanne	40	28	4,5	5	1,95	3
8184.38	Rechteckige Fischpfanne	38	26	4,2	5	1,87	3

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.

Crêpes-Pfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
8185.22		22	42	1,5	3,3	0,6	5
8185.26		26	45	1,5	3,3	0,7	5
8185.30		30	54	1,5	3,3	0,8	5

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

Blinis-Pfännchen CHOC



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

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



Konische Antihaf-Sauteuse CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
8188.24		24	43	6,5	4	1,2
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27

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.

Rechteckige Bratplatte aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
7664.30		30	30	6,5	4	1,9
7664.35		35	25	6,5	4	1,81
7664.40		40	32	8	4	2,6
7664.50		50	40	8	4	6,61

PROFI-BRATPFANNE aus antihaftbeschichtetem Aluminium
Mehrfach-PTFE-Beschichtung

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

CHOC-Antihaftbeschichtung S
Gerillter Boden
Vernieteter Griff aus Bandstahl
Alle Kochplatten außer Induktion

ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.

**CHOC
CLASSIC**

HACCP



Runde Bratpfanne CHOC mit rotem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Roter Griff für Rotfleisch						
8050.20		20	3	4	0,6	3
8050.24		24	3,5	4	0,9	3
8050.28		28	4	4	1,1	3
8050.32		32	4,5	4	1,6	3

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
Gelber Griff für Weißfleisch						
8070.20		20	3	4	0,6	3
8070.24		24	3,5	4	0,9	3
8070.28		28	4	4	1,1	3
8070.32		32	4,5	4	1,6	3

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
Blauer Griff für Fisch						
8040.20		20	3	4	0,6	3
8040.24		24	3,5	4	0,9	3
8040.28		28	4	4	1,1	3
8040.32		32	4,5	4	1,6	3

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
Grüner Griff für Gemüse						
8060.20		20	3	4	0,6	3
8060.24		24	3,5	4	0,9	3
8060.28		28	4	4	1,1	3
8060.32		32	4,5	4	1,6	3

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 AUS ALUMINIUM

ANTIHAFT - 5-facher PTFE Überzug

CHOC-Antihafbeschichtung

Vernieteter Griff aus Bandstahl

Alle Kochplatten außer Induktion

ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.

**CHOC
ACCESS**



Bratpfanne CHOC Access



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
8030.20		20	37	3	3	0,47	3
8030.24		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3
8030.28		28	49,5	4	3,3	0,93	3
8030.32		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3
8030.36		36	65	4,5	4	1,66	3
8030.40		40	70	5,2	4	2,05	3

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
4813.01N		28	6,5	0,03	5



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.

Set aus 10 Schutzhüllen aus Neopren für Stiel aus Bandstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26



Universal Edelstahldeckel für Pfannen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



Verstärktes Material für mehr Stabilität. Robust, aber nicht zu schwer. Edelstahlgriff von de Buyer: einfach aufzunehmen und auf dem Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche. Hochglanzpolierte Oberseite. Made in France.





EDELSTAHL, EIN GROSSER KLASSIKER

Edelstahl

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

- 48 -

Mehrlagiges Edelstahl-Material
AFFINITY

- 52 -

Mehrlagiges Edelstahl-Material
ALCHIMY

- 56 -

Edelstahl MILADY

- 58 -

Edelstahl PRIM'APPETY



DIE MEHRSCHICHTBÖDEN

DIE SANDWICHBÖDEN

5 ply

3 ply

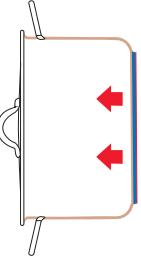
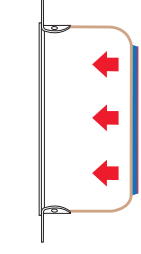
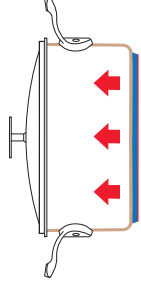
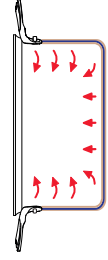
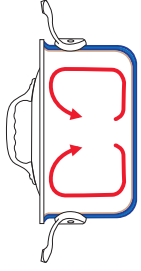
AFFINITY

ALCHIMY

MILADY

MILADY TWISTY

PRIM'APPETY



2,3 - 2,7 mm

2,3 - 2,7 mm

0,6 - 0,8 mm

0,8 - 1 mm

Kocharten
Bräunen / Blanchieren / Braten



Gebürstet

Hochglanzpoliert

Gebürstet

Wärmequellen



Boden des Kochgeschirrs

Mehrschichtboden

Dicker Sandwichboden (7 mm)

Wärmeverteilerder Sandwichboden (4-7 mm)

Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art

Abgedichtetes Edelstahlrohr

Bakelit Wechselgriff

Edelstahlrohr

Befestigung von Griff oder Sockel

Vernietet

Punktgeschweißt



Eignung für den Backofen



Spülmaschinenfest



Ausgangsrand



Durchmesser (cm)

9 - 32

14 - 32

14 - 28

12 - 50

PCB (Verpackungseinheit)

1

1

1

1

1



SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE

// AFFINITY

Seit der Auswahl Frankreichs für den Bocuse d'Or im Jahr 2019 begleitet de Buyer das Team Frankreich beim Finale des Bocuse d'Or, das alle zwei Jahre im Januar anlässlich der Sirha-Messe in Lyon stattfindet.

De Buyer stellt den Kandidaten und ihrem Team ein Materialpaket mit wichtigen Kochutensilien aus der AFFINITY-Serie zur Verfügung, damit sie sich auf den prestigeträchtigen Wettbewerb vorbereiten können.



Paul Marcon,
Kandidat Frankreich Bocuse
d'Or 2025 und sein Team



Davy Tissot,
Gewinner
Bocuse d'Or 2021



Naïs Pirollet,
Kandidatin Frankreich
Bocuse d'Or 2023
5. Platz



AFFINITY

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

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

BLOCKBAUWEISE - in einem Stück hergestellt

Robuster Boden - Formbeständig - Von 2,3 bis 2,7 mm stark

Griffe aus Edelstahlguss

Für alle Kochplatten inklusive Induktion und Ofen

Made in France

AFFINITY



Kasserolle Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
OHNE DECKEL							
3706.14		14	7	1,2	2,3	12	0,73
3706.16		16	8	1,3	2,3	13	0,95
3706.18		18	9	2,4	2,3	15,6	1,12
3706.20		20	10	3,3	2,3	17	1,38
3706.24		24	13	5,5	2,3	20,5	2,4
MIT DECKEL							
3746.16		16	8	1,3	2,3	13	0,91
3746.18		18	9	2,4	2,3	15,6	1,32
3746.20		20	10	3,3	2,3	17	1,38

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

Set aus 3 Kasserollen Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	St.mm	Kg
3706.01	3 Kasserollen ø16/18/20 cm	2,3	3,5



Gerade Sauteuse Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3730.16		16	6	1	2,3		0,85
3730.20		20	6,5	2,1	2,3	17	1,16
3730.24		24	7	3,2	2,7	20,5	1,54
3730.28		28	7,5	5	2,7		2

Konische Sauteuse Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3736.20		20	6,5	1,8	2,3	13	0,92
3736.24		24	7	2,8	2,3	17	1,34

Antihaft-Bratpfanne Affinity



Bratpfanne aus Edelstahl Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
3718.20		20	35,3	3	2,7	14	0,71
3718.24		24	42	3,5	2,7	17	1,1
3718.28		28	48	4	2,7	20	1,35
3718.32		32	55,4	4,5	2,7	23	1,72

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
3724.20		20	4	2,7	14	0,69
3724.24		24	4	2,7	17	1,1
3724.28		28	4,5	2,7	20	1,34
3724.32		32	5	2,7	23	1,71

Wok Affinity mit 2 Griffen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3743.32		32		12	5,5	2,7	9,5	1,9
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5					0,14
Glasdeckel für Wok Affinity : Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl								
3428.32		32						1,19



Servierpfanne Affinity mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3741.20		20	6,3	2,1	2,3		1,15
3741.24		24	7	3,2	2,7	20,5	1,98
3741.28		28	7,5	5	2,7		2

Konische Servierpfanne mit 2 Edelstahl-Griffen und Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Boden ø cm	Kg
3745.28		28	10	4,8	20,5	2,45

Kochtopf Affinity mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3742.16		16	9	1,7	2,3	13	1,01
3742.20		20	11	3,3	2,3	17	1,7
3742.24		24	13	5,5	2,3	20,5	2,33
3742.28		28	15	8,8	2,7	24	3,64

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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



Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

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

Bratplatte Affinity mit 2 festen Griffen aus Edelmetallguss



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



ALCHIMY

Kochgeschirr aus mehrlagigem dicken Edelstahl

3-lagig

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 Edelstahlröhren

Griffe stabil vernietet

Stiel aus geschlossenem, abgedichteten Edelstahlrohr, gekrümmt nach französischer Art

Praktisch zu verwenden

Geeignet für alle Herdarten + INDUKTION und für den Backofen

(bei Produkten mit Griff : maximal 200°C für 30 Minuten)

Gebürstet

Made in France

ALCHIMY



Kasserollen-Set Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
In einem Dekorkarton.					
3601.03	Satz von 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm	42	22,5	18,5	3,55
3601.06	Satz von 6 : 1 Kasserolle ø 16 cm / 2 Kochtöpfe ø20-24 cm 3 Deckel aus Edelstahl ø 16-20-24 cm	47	29,5		3,33
3601.08	Satz von 8 : 2 Kasserollen s ø 16-20 cm / 1 konische Sauteuse ø 16 cm / 1 Kochtopf ø 24 cm / 1 Pfanne ø 24 cm / 3 Glasdeckel ø 16-20-24 cm	50,5	31,5	22,5	7,3

Kasserolle Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Kg
3601.14		14	1,2	2,3	0,7
3601.16		16	1,7	2,3	0,85
3601.18		18	2,4	2,3	1,03
3601.20		20	3,3	2,3	1,21
3601.24		24	5,5	2,3	1,66





Gerade Sauteuse Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3602.24		24	7,7	3,1	2,3	1,15
3602.28		28	8,6	5	2,7	1,72

Konische Sauteuse Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Kg
3603.16		16	1,1	2,3	0,66
3603.20		20	1,8	2,3	0,86
3603.24		24	2,9	2,3	1,17

Bratpfanne aus Edelstahl Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3604.20		20	2,7	0,68
3604.24		24	2,7	0,94
3604.28		28	2,7	1,16
3604.32		32	2,7	1,44





Kochtopf Alchimy ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3605.16		16	8,6	1,7	2,3	12,8	0,77
3605.20		20	10,6	3,3	2,3	16,4	1,12
3605.24		24	12,4	5,5	2,3	20	1,54
3605.28		28	14,7	8,8	2,7	23,5	2,19

Niederer Bratentopf Alchimy ohne Deckel

new
2024



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3612.24		24	7,53	2,3	2,3	21,5	1,23
3612.28		28	8,6	3,8	2,7	25,5	1,63



Die Sautoir hat die gleichen Qualitäten wie eine Sauteuse mit geradem Rand und Stiel. Durch ihre zwei Griffe ist sie jedoch leichter zu handhaben. Außerdem ist sie weniger sperrig und kann leichter in den Backofen gestellt werden.

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

Wok Alchimy

new
2024



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3608.28		28	52,1	8,1	3	2,3	13,7	1,24
3608.32		32	55,3	9,3	5,5	2,7	15,5	1,53
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5					0,14

Glasdeckel für die Serie Alchimy, mit Edelstahlknopf



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3428.14		14	0,25
3428.16		16	0,31
3428.18		18	0,37
3428.20		20	0,44
3428.24		24	0,59
3428.28		28	0,93
3428.32		32	1,19

Dieser Deckel mit tiefer Edelstahleinfassung passt perfekt auf das Kochgeschirr der Serie ALCHIMY, außer auf Pfannen (Edelstahldeckel für Pfannen: Art.Nr. 3460). Der Deckel ist unverzichtbar, um kleine Gerichte auf

niedriger Flamme zu kochen oder Zubereitungen warmzuhalten, ohne sie auszutrocknen. Kann im Backofen verwendet werden.



Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3509.14		14	0,13
3509.16		16	0,16
3509.18		18	0,18
3509.20		20	0,21
3509.24		24	0,3
3509.28		28	0,43
3509.32		32	0,66

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

Serie 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



Kochtopf MILADY mit Glasdeckel und Edelstahlgussgriffen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3427.20	Kochtopf MILADY mit Glasdeckel	20	10	3	0,8	17,8	1,7
3427.24	Kochtopf MILADY mit Glasdeckel	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
3427.28	Kochtopf MILADY mit Glasdeckel	28	14	8	0,8	25	2,86



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



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

Bratpfanne MILADY aus Edelstahl mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3412.24		24	4,8	1,2	0,8	17,5	1,24
3412.28		28	5,3	1,8	0,8	21	1,64

Stielkasserolle MILADY aus Edelstahl mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3410.14		14	7	1,2	0,8	12	0,64
3410.16		16	8	1,6	0,8	14	0,7
3410.18		18	9	2,2	0,8	15,8	0,89
3410.20		20	10	3	0,8	17,8	1,1
3410.03	Satz von 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm						3,15
3410.04	Satz von 4 Kasserollen ø 14-16-18-20 cm				0,8		3,83

Serie aus Edelstahl mit magnetischem Boden. Profi-Qualität .
Für Kochen auf allen Wärmequellen inklusiv Induktion.
Genieteter Griff aus Edelstahlgruss. Für jede Kochplatte
inklusive Induktion.



Sauteuse MILADY aus Edelstahl mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3411.24		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3429.14		14	0,24
3429.16		16	0,29
3429.18		18	0,35
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74



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 Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3501.04	4 Kasserollen ø 14-16-18-20 cm				0,8	3,3
3501.12		12	6	0,7	0,8	0,44
3501.14		14	7	1	0,8	0,6
3501.16		16	7,5	1,6	0,8	0,7
3501.18		18	9	2,2	0,8	0,9
3501.20		20	9	3	0,8	1,07
3501.24		24	11	5,4	0,8	1,55
3501.28	Mit Stiel und Griff	28	13	8	0,8	2,4

Runde Bratpfanne Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3504.20		20	5	0,6	1,12
3504.24		24	5	0,6	1,35
3504.28		28	5	0,8	1,45
3504.32	Mit Stiel und Griff	32	6,5	0,8	2,5



Konische Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff

Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3503.16		16	6	0,8	0,65
3503.18		18	6,5	0,8	0,85
3503.20		20	7	0,8	1,1
3503.24		24	8	0,8	1,3
3503.28		28	10	0,8	1,5



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3502.20		20	6	0,8	1
3502.24		24	6	0,8	1,2
3502.28		28	6	0,8	1,4

Kochtopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3505.20		20	10	3,1	0,8	1,16
3505.24		24	12	5,4	0,8	1,66
3505.28		28	14	8,6	0,8	2,13
3505.32		32	16	13,5	0,8	3,2
3505.36		36	18	18,3	0,8	4
3505.40		40	20	25	1	5,7
3505.45		45	22,5	33	1	7,6
3505.50		50	25	43,4	1	8,9

Kochtopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3506.20		20	13	4	0,8	1,26
3506.24		24	14,5	6,6	0,8	1,8
3506.28		28	18	11,1	0,8	2,3
3506.32		32	20	16,1	0,8	3,8
3506.36		36	22	22,4	0,8	4,5
3506.40		40	25	31,4	1	6
3506.50		50	30	58,9	1	9,2

Gemüsetopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3507.20		20	20	6,25	0,8	1,7
3507.24		24	24	11	0,8	2,1
3507.28		28	28	17	0,8	2,9
3507.32		32	32	25	0,8	4,4
3507.36		36	36	36	0,8	5,1
3507.40		40	40	45	1	6,4
3507.45		45	45	69	1	9
3507.50		50	50	100	1	11

Dampfeinsatz aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Für die Serie PRIM'APPETY geeignet.

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3509.14		14	0,13
3509.16		16	0,16
3509.18		18	0,18
3509.20		20	0,21
3509.24		24	0,3
3509.28		28	0,43
3509.32		32	0,66
3509.36		36	0,8
3509.40		40	0,96
3509.45		45	1,12
3509.50		50	1,8

Der Deckel passt auf alle Elemente der PRIMARY Serie.

Gerundeter WOK aus Edelstahl



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

Ständer aus Edelstahl für gerundeten WOK



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

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 Saßen. Dank dem Stiel praktisch zu handhaben. Für alle Wärmequellen (inkl. Induktion) geeignet.

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

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
3441.60		60	40		
3441.00		31	31	20	7,3
	Aufbau :				
	- Räucherkeramergehäuse mit Deckel				
3441.93	Gitter aus Edelstahl				
3441.91	Ofen				
3441.90	Brennkammer				
3441.92	Schlauch				
	- Thermometer				
	- 1 Sack Räuchermehl 500 Gr.				
	- 2 abnehmbare Füße				
	Buchenräuchermehl:				
4441.01	0,5 kg.				0,51
4441.15	15 kg.				15,1



KOCHGESCHIRR DIE ABNEHMBAREN

Kochen, Schmoren, Anbraten

Im Handumdrehen von einer Produktserie zur nächsten wechseln!

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

- 65 -

DIE ABNEHMBAREN : EDELSTAHL- UND HOLZGRIFFE

Edelstahl ALCHIMY

Antihaft CHOC EXTREME

Stahl MINERAL B

- 70 -

DIE ABNEHMBAREN : BAKELIT- UND SILIKONGRIFFE

Edelstahl MILADY

Antihaft CHOC INTENSE

Stahl MINERAL B



KOCHGESCHIRN: DIE AUSWECHSELBAREN

DIE AUSWECHSELBAREN : EDELSTAHL- UND HOLZGRIFFE



LOQY

Abnehmbare Griffe



Edelstahlgruss; Robust und langlebig.
Nach französischer Art gebogen für eine ergonomische Handhabung. Liegt fest und sicher in der Hand. Automatische Verriegelung durch Absenken des Stiels, Entriegelung durch Druckknopf.

Buchenholz - Nieten aus Edelstahl.
Paarweiser verkauft.

Auf die Griffanschlüsse aufsteckbar, für sicheren Halt.
Made in France.



Silikon

Paarweiser verkauft.

Auf die Griffanschlüsse aufsteckbar, für sicheren Halt.



TWISTY

Abnehmbarer Griff aus Bakelit. In 4 Farben erhältlich.
Rutschfeste Oberfläche mit «Samteffekt». Ergonomisch.
Bleibt kühl. Liegt fest und sicher in der Hand.
Ver- und Entriegelung durch Drehverschluss.



DIE AUSWECHSELBAREN : BAKELIT- UND SILIKONGRIFFE

Serie

ALCHIMY

Material

Mehrlagiger Edelstahl
3-lagig

Endbearbeitung

Gebürstet

Griffanschlüsse

x 2
vernietet

Kochart

Bräunen. Blanchieren.
Braten.

Wärmequellen



CHOC EXTRÊME

Aluminiumguß

Extra langlebige
Antihafbeschichtung

x 2
vernietet

Aufwärmen. Schmoren.
Schonend garen

MINERAL B

Dicker Stahl
Weißstahl

Bienenwaxsschutz

x 2
vernietet

Anbraten. Grillen. Bräunen.

MILADY

Edelstahl
mit Sandwichboden
(7 mm)

Hochglanzpoliert

x 2
geschweißt

Bräunen. Blanchieren.
Braten.

CHOC INTENSE

Geschmiedetes Aluminium

Beständige
Antihafbeschichtung

x 1
vernietet

Aufwärmen. Schmoren.
Schonend garen

MINERAL B

Dicker Stahl
Weißstahl

Bienenwaxsschutz

x 1
vernietet

Anbraten. Grillen. Bräunen.



5 Töpfe
2 gerade Sauteusen
1 konische Sauteuse
2 runde Pfannen



2 konische Sauteusen
2 runde Pfannen



2 runde Pfannen
1 konische Sauteuse



6 Töpfe
1 konische Sauteuse
2 runde Pfannen



2 konische Sauteusen
4 runde Pfannen
2 Crêpe-Pfannen



1 konische Sauteuse
3 runde Pfannen
1 Crêpe-Pfanne

Spülmaschinenfestigkeit

Sortiment

Die berühmten Serien von de Buyer gibt es auch mit abnehmbaren Griffen:

- Edelstahl ALCHIMY LOQY
- Antihafbeschichtet CHOC EXTREME LOQY
- Eisenstahl MINERAL B LOQY



3 Materialien, die einander ergänzen, um stets das passendste Material zu bieten. Für jede Garmethode geeignet.

Kasserollen, Kochtöpfe, Pfannen, Sauteusen:
Das wesentliche Kochgeschirr ist vertreten, in einer ästhetischen Zusammenstellung mit hochwertigem Design, leistungsstark und ergonomisch wie eine Profi-Ausrüstung.

Einfache Handhabung, dank der beiden stabil vernieteten Griffanschlüsse. Ein neues und sicheres Aufhängesystem für intensiven Gebrauch.



Abnehmbarer Stiel LOQY aus Edelstahlguss

Set aus 2 abnehmbaren Griffen LOQY aus Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3660.00		0,2

Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3660.02		0,04

Robust und langlebig.
Gebogen nach französischer Art für bequemes Halten.
Liegt fest und sicher in der Hand.
Automatische Verriegelung durch Absenken des Stiels.

Entriegelung durch Druckknopf.

Abnehmbare Griffe werden paarweise verkauft.
Auf die Griffanschlüsse aufsteckbar.
Für einen sicheren Halt.
Made in France.



ALCHIMY

Kochgeschirr aus 3-lagigem dicken Edelstahl

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

- Homogene Hitze
- Stromsparend
- Gute Kontrolle des Kochvorgangs

Praktisch zu verwenden

Geeignet für alle Herdarten + INDUKTION und für den Backofen
Gebürsteter Edelstahl

Made in France

ALCHIMY



set 3661.03



Kasserolle ALCHIMY ohne Griff



Set 3661.02

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3661.14		14	7,4	1,2	2,3	0,54
3661.16		16	8,8	1,7	2,3	0,74
3661.18		18	9,6	2,4	2,3	0,91
3661.20		20	10,6	3,3	2,3	1,09
3661.24		24	12,5	5,5	2,3	1,5
3661.02	Set von 2 Kasserollen ø 16-20 cm + Griff 3660.00					2,1
3661.03	Set von 3 Kasserollen ø 16-20-24 cm + 2 Griffe 3660.02 + 3 Glasdeckel 3428 ø 16-20-24 cm					5

Griffe siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/ Henkel 3660.02). Separat zu bestellen. Der Deckel Art.Nr. 3428 mit tiefer Edelstahleinfassung passt perfekt auf die Kasserollen der Serie ALCHIMY.

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz passt auf Töpfe der Serien aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpfte Gemüse kurz in kaltem Wasser abschrecken.





Konische Sautreuse Alchimy ohne Griff

**new
2024**



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3664.24		24	8	2,9	2,3	1

Jedes Modell LOQY verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/Griffe 3660.02). Der Deckel Art.Nr. 3428 passt perfekt auf das gesamte Kochgeschirr der Serie ALCHIMY, außer auf Pfannen (Edelstahldeckel für Pfannen: Art.Nr. 3460).

Gerade Sautreuse Alchimy ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3662.24		24	7,7	3,1	2,3	1,2
3662.28		28	8,6	5	2,7	1,57

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/Griffe 3660.02). Der Deckel Art.Nr. 3428 passt perfekt auf das gesamte Kochgeschirr der Serie ALCHIMY, außer auf Pfannen (Edelstahldeckel für Pfannen: Art.Nr. 3460).

Glasdeckel für die Serie Alchimy, mit Edelstahlknauf



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3428.16		16	0,31
3428.18		18	0,37
3428.20		20	0,44
3428.24		24	0,59
3428.28		28	0,93

Dieser Deckel mit tiefer Edelstahleinfassung passt perfekt auf das Kochgeschirr der Serie ALCHIMY, außer auf Pfannen (Edelstahldeckel für Pfannen: Art.Nr. 3460). Der Deckel ist unverzichtbar, um kleine Gerichte auf niedriger Flamme zu kochen oder Zubereitungen warmzuhalten, ohne sie

auszutrocknen. Einfach aufzunehmen und auf dem Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche. Kann im Backofen verwendet werden.

Bratpfanne aus Edelstahl Alchimy ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
3663.24		24	2,7	17	0,81
3663.28		28	2,7	20	1

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/Griffe 3660.02).

CHOC EXTREME

- Robuster Aluminiumdruckguss
- Antihafbeschichtung der neuesten Generation.
- Extrem hart: aufgespritztes PTFE zur Verstärkung der Basis für eine längere Lebensdauer.
- Gesundes, diätfreundliches Kochen.
- Dicker Magnetboden, speziell für Induktion geeignet.

Für alle Hitzequellen, inklusive Induktion

Backofengeeignet (ohne Griffe - max. 250°C - außer Grill)

CHOC EXTREME



Runde Antihaf-Bratpfanne CHOC EXTREME ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Perso	Kg
8364.24		24	3	16,2	1
8364.28		28	3	18,5	1,28
Universal-Edelstahldeckel für Pfannen:					
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8		0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8		0,45

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02). und mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung versehen. Stoßfest, formbeständig und resistent gegenüber Temperaturschocks.

CHOC EXTREME wird aus druckgegossenem Aluminium gefertigt



Antihaf-Sauteuse CHOC EXTREME ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
8365.24		24	2,5	3	14,6	1,2
8365.28		28	3,5	3	18,7	1,52
Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl						
3429.24		24				0,58
3429.28		28				0,74

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02).

Sauteuse mit Antihaf-Beschichtung - abrieb- und reibungsbeständig. Diese Sauteuse ist ideal für das Garen bei schwacher Hitze.



**MINERAL B
BRATPFANNE AUS EISENSTAHL MIT
BIENENWACHSVERSIEGELUNG**

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATIONSSCHUTZ
- ERLEICHTERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DIE ANTIHAFTWIRKUNG

Für alle Herdarten geeignet
Für Backofen geeignet (ohne Griff)

Made in France
ORIGINE FRANCE GARANTIE

Zum Anbraten Grillen Bräunen

MINERAL B



Bauernpfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff

**new
2024**



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
5665.24		24	8	2,5	2,5	16,6	1,76
3429.24	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	24					0,58

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/
Griffe 3660.02).

Bratpfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5664.24		24	2,5	17,5	1,26
5664.28		28	3	20,5	1,91

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02).

Universal Edelstahldeckel für Pfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Verstärktes Material für mehr Stabilität.
Robust, aber nicht zu schwer.
Edelstahlgriff von de Buyer: einfach aufzunehmen und auf dem
Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche.
Hochglanzpolierte Oberseite.
Made in France.



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
8359.00	Schwarz	0,12
8359.40	Rot	0,12
8359.20	Grün	0,12
8359.30	Solange Vorrat reicht	
	Orange	0,12
	Solange Vorrat reicht	

Abnehmbarer Griff TWISTY aus Bakelit. In 4 Farben erhältlich.
 Rutschfeste Oberfläche mit "Samteffekt". Ergonomisch. Bleibt kühl.
 Liegt fest und sicher in einer Hand.
 Verriegelung und Entriegelung durch Drehen.

Griff für die 3 Serien geeignet :
 - Edelstahl MILADY
 - Antihaft CHOC INTENSE
 - Eisenstahl MINERAL B

Stielkasserolle TWISTY ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3491.14		14	7	1,2	0,8	12	0,44
3491.16		16	8	1,6	0,8	14	0,53
3491.18		18	9	2,2	0,8	15,8	0,72
3491.20		20	10	3	0,8	17,8	0,85
3491.24		24	12	5,4	0,8	19,5	1,28
3491.28		28	14	8	0,8	25	1,95
3491.03	Set aus 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm Ohne Griff				0,8		2,49
3491.04	Set aus 4 Kasserollen ø 14-16-18-20 cm mit schwarzen Silikongriffen und Stiel				0,8		3,11



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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



Sauteuse TWISTY aus Edelstahl



Bratpfanne TWISTY aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3495.24		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3493.24		24	4,8	1,2	0,8	17,5	0,88
3493.28		28	5,3	1,8	0,8	21	1,22

Deckel aus Glas



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4112.14		14	6,3	0,24
4112.16		16	6,3	0,3
4112.18		18	6,3	0,35
4112.20		20	6,8	0,41
4112.24		24	7,5	0,58
4112.28		28	7,5	0,74
4112.32		32	7,5	1,1

Set aus 2 abnehmbaren Griffen aus Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
8360.00	Schwarz	0,04



CHOC INTENSE - Antihaftserie mit abnehmbarem Griff

Geeignet für Kochfelder aller Art
Für Backofen geeignet (without Griff - 250°C max - ausser Grill)

**CHOC
INTENSE**



Antihaftpfanne CHOC INTENSE ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8740.20		20	4	14	0,6
8740.24		24	4	16,6	0,8
8740.28		28	4	20,6	1,1
8740.32		32	4	22	1,3

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

Wärme-Schockfestigkeit und Stoßfestigkeit.

Antihafsauteuse CHOC INTENSE ohne Griff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Boden ø cm	Kg
8748.24		24	16,6	1
8748.28		28	22	1,3
	Glasdeckel, Griff aus Edelstahl			
3429.24		24		0,58
3429.28		28		0,74



Antihaft-Crêpes-Pfanne CHOC INTENSE ohne Griff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Perso	Kg
8745.26		26	4	18	0,73
8745.30		30	4	22	1



Kochgeschirr mit abnehmbarem Griff

MINERAL B TWISTY MIT ABNEHMBAREM GRIFF



MINERAL B TWISTY BRATFANNE AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATION SCHUTZ
- FÖRDERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DEN HAFTSCHUTZ

Für alle Kochplatten geeignet
Für Backofen geeignet (without Griff)

Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Zum Anbraten Grillen Bräunen

Abnehmbarer Griff Soft Touch

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



Abnehmbarer Griff aus Bakelit. In 4 Farben erhältlich. Rutschfeste Oberfläche mit "Samteffekt". Ergonomisch. Bleibt kühl. Liegt fest und sicher in einer Hand. Verriegelung und Entriegelung durch Drehen.



Bratpfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff

Sauteuse aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5630.20		20	2,5	14	0,86
5630.24		24	2,5	17,5	1,23
5630.28		28	3	21	1,93

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
5634.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72
3429.24	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	24					0,58

Crêpes-Pfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5635.26		26	1,3	2,5	22,5	1,24



de Buyer

de Buyer

DIE SPITZENLEISTUNG DES KUPFERS

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

- 77 -

Kupfer Edelstahl Induktion
PRIMA MATERA
mit Edelstahlgussgriffen

- 81 -

Kupfer Edelstahl Induktion
PRIMA MATERA
mit Gußeisengriffen

- 83 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Edelstahlgussgriffen

- 86 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Gußeisengriffen

- 88 -

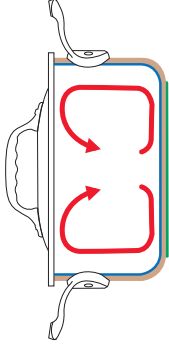
Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Messinggriffen



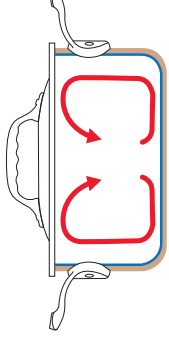
KUPFER - KOCHGESCHIRR

INDUKTION PRIMA MATERA

MASSIV KUPFER
90% Kupfer aussen und
10% Inox innen



KEINE INDUKTION INOUCIVRE



Serien

Tiefgezogenes
Material

Dicke

2 mm

1,2 - 2 mm

Kochart

Schmoren / Einkochen / Flambieren

Fürs Kochen
konzipiert



Endbearbeitung

Hochglanzpoliert

Wärmequellen



Boden des Kochgeschirrs

Gespritzter Edelstahl

Grifftyp, gekrümmt
nach französischer Art

Edelstahlguss

Stahlgussgriff

Edelstahlguss

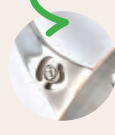
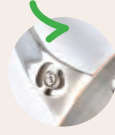
Stahlgussgriff

Messinggriff

Befestigung vom
Griff oder Sockel

Vernietet

Hitzestop



Eignung für den Backofen



Spülmaschinenfest



Durchmesser (cm)

14 - 32

9 - 36

10 - 32

PCB (Verpackungseinheit)

1

1

1

1

1

INOUCIVRE INDUKTION

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

PRIMA MATERA



Kasserolle mit magnetischem Boden INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6206.14		14	7,3	1,2	2	12	1,06
6206.16		16	8,3	1,8	2	13,5	1,37
6206.18		18	9,3	2,5	2	15,5	1,66
6206.20		20	10,5	3,3	2	17	2,06
6206.24		24	12,4	6	2	22	2,75

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 Edelstahlguss.

Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6230.16		16	5,5	1	2	13,5	1,13
6230.20		20	5,8	1,8	2	17,5	1,48
6230.24		24	6,6	3	2	22	2,06



Runde Bratpfanne mit magnetischem Boden INDUKTION

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
6224.20		20	4	2	13,5	1,3
6224.24		24	4	2	16,5	1,41
6224.28		28	4	2	20	1,86
6224.32		32	5,5	2	23	2,38



Konische Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6236.20		20	7,2	1,7	2	13	1,32
6236.24		24	8,2	3,1	2	16,3	2,75



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
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

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



Gemüsetopf mit magnetischem Boden INDUKTION mit Edelstahldeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6244.20		20	18	5,7	2	22	3,1

Dieser unverzichtbare Gemüsetopf 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	Boden ø cm	Kg
6243.24		24	17,2	7,5	2	22	3,6



Servierpfanne mit Edelstahldeckel



Konische Servierpfanne mit 2 Edelstahl-Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6241.20		20	6	1,8	2	17,5	1,9
6241.24		24	6,8	3,1	2	22	2,51
6241.28		28	9,2	4,9	2	25	3,12

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6232.28	Mit Edelstahldeckel geliefert	28	10	4,9	2	20,5	3,12

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

Kochtopf mit magnetischem Boden INDUKTION, Edelstahlgriffen und -deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6242.16		16	8,8	1,8	2	13,5	1,54
6242.20		20	10,3	3,3	2	17	2,21
6242.24		24	12,3	5,4	2	22	3,22
6242.28		28	13,5	8	2	25	4,07

Wie bei den anderen Komponenten aus dem Sortiment INOCUIVRE INDUKTION verfügt der Kochtopf sowohl über eine Kombination aus Kupfer und Edelstahl, als auch 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	Boden ø cm	Kg
6247.32	Boden ø 10 cm	32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm		34,5					0,14
3429.32	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	32						1,1

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
3675.24		24	0,66

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 vernieteter 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
6306.14		14	7,3	1,2	2
6306.16		16	8,3	1,8	2
6306.18		18	9,3	2,5	2

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
6330.24		24	6,6	3	2

Deckel mit Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
6463.14		14	1,2	0,21
6463.16		16	1,2	0,27
6463.18		18	1,2	0,35
6463.20		20	1,2	0,41
6463.24		24	1,2	0,68
6463.28		28	1,2	0,8

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



Konische Servierpfanne mit Kupferdeckel INDUKTION



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

Konische Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION - Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm
6336.20		20	7,2	1,7	2

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 Bratpfanne mit magnetischem Boden INDUKTION - Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm
6324.24		24	4	2
6324.28		28	4	2
6324.32		32	5,5	2

Kochtopf mit Deckel mit magnetischem Boden INDUKTION mit Gusseisengriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm
6342.16		16	8,8	1,8	2
6342.20		20	10,3	3,3	2
6342.24		24	12,3	5,4	2
6342.28		28	13,5	8	2

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.



INOUIVRE

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

INOUIVRE



Kasserolle aus Kupfer-Edelstahl

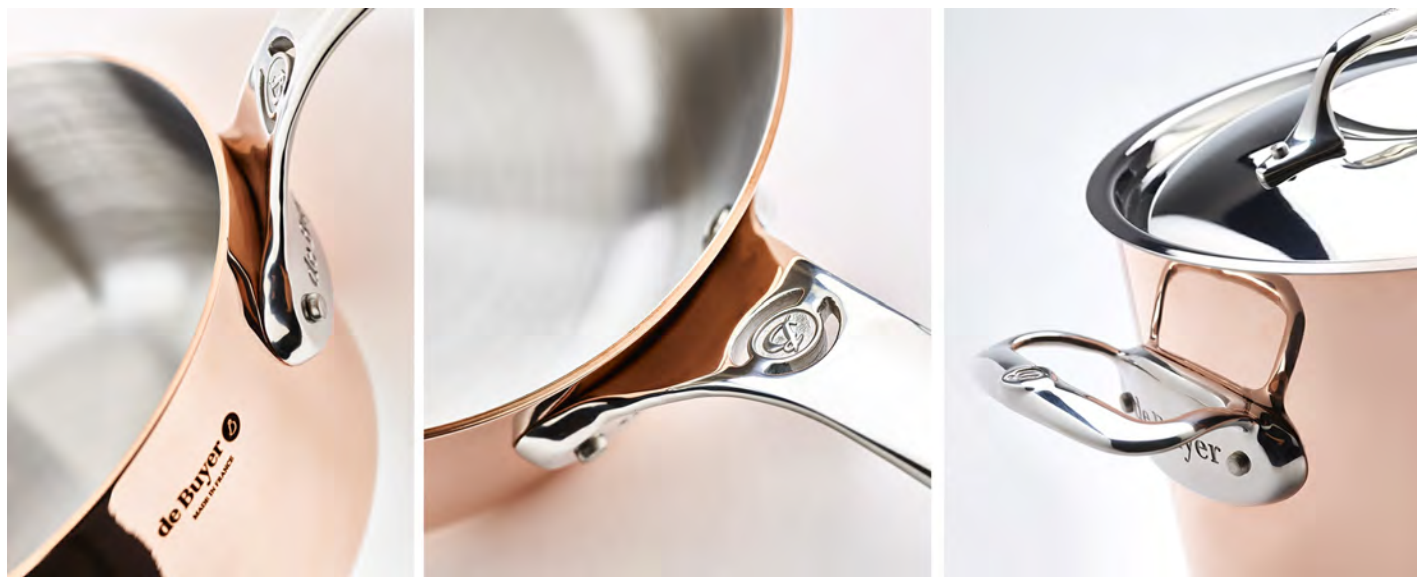
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6406.14		14	7,8	1,2	1,5	0,63
6406.16		16	9	1,8	1,5	0,97
6406.18		18	10	2,5	1,5	1,37
6406.20		20	10,7	3,3	1,5	1,9



Bratpfanne aus Kupfer-Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
6424.20		20	3,5	2	0,95
6424.24		24	3,7	2	1,3
6424.28		28	3,6	2	1,55





Sauteuse aus Kupfer-Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6430.16	Sauteuse vertikal	16	5,8	1	1,5	0,75
6430.20	Sauteuse vertikal	20	6,5	1,8	1,5	1,08
6430.24	Sauteuse vertikal	24	7,5	3	2	2
6436.20	Konische Sauteuse	20	7,2	1,7	1,5	1,32
6436.24	Konische Sauteuse	24	7,5	3,1	2	1,8

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

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

Servierpfanne mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6441.20		20	6,2	1,8	1,5	1,5
6441.24		24	7	3	2	2,38
6441.28		28	9	4,9	2	3,36

Kochtopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6442.16		16	9	1,8	1,5	1,28
6442.20		20	11	3,3	1,5	2,23
6442.24		24	12	5,4	2	3,25
6442.28		28	13,5	8	2	3,96

Bräter aus Kupfer-Edelstahl mit 2 festen Griffen aus Edeltahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
6427.35	Bräter	41	27	8	2	2,2





Kasserolle mit Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6460.01						8,28
6460.12		12	7	0,8	1,5	0,77
6460.14		14	7,5	1,2	1,5	1,23
6460.16		16	9	1,8	1,5	1,3
6460.18		18	9	2,5	1,5	1,61
6460.20		20	10,8	3,3	1,5	1,96

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 Bratpfanne mit Gusseisengriff, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6464.16	Konische Sauteuse	16	6	0,9	1,5	0,9
6464.20	Konische Sauteuse	20	7	1,7	1,5	1,38
6464.24	Konische Sauteuse	24	8	2,9	2	1,93
6462.16	Sauteuse vertikal	16	5,5	1	1,5	0,84
6462.20	Sauteuse vertikal	20	6	1,8	1,5	1,45
6462.24	Sauteuse vertikal	24	7	3,1	2	2,15
6462.28	Sauteuse vertikal	28	8,5	4,9	2	2,85
6465.20	Pfanne	20	3,4		2	1,04
6465.24	Pfanne	24	4,2		2	1,48
6465.28	Pfanne	28	3,6		2	1,7
6465.32	Pfanne	32	5		2	2,44

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
6463.12		12	1,2	0,17
6463.14		14	1,2	0,21
6463.16		16	1,2	0,27
6463.18		18	1,2	0,35
6463.20		20	1,2	0,41
6463.24		24	1,2	0,68
6463.28		28	1,2	0,8

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



Kochtopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6466.16		16	8,8	1,8	1,5	1,5
6466.20		20	10,5	3,3	1,5	2
6466.24		24	12,5	5,4	2	3,24
6466.28		28	13,5	8	2	4,05

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
6467.24		24	17,2	7,5	2	3,67
	Solange Vorrat reicht					

Gemüsetopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6468.20		20	18,5	5,7	2	2,9
	Solange Vorrat reicht					

INOUIVRE



INOUIVRE Kupfer 90% - Edelstahl 10%
Ergonomische vernietete Messinggriffe
Für alle Wärmequellen, außer Induktion



Kasserolle mit Messinggriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6445.10		10	5,2			0,33
6445.12		12	6	0,8	1,5	0,5
6445.14		14	7	1	1,5	0,63
6445.16		16	8,5	1,6	1,5	0,8
6445.18		18	9	2,5	1,5	0,99
6445.20		20	10	3,5	1,5	1,21

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
6448.16		16	5	1	1,5	0,75
6448.20		20	6	1,8	1,5	0,94
6448.24		24	6,5	3	2	1,81

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	Hcm	St.mm	Kg
6450.20		20	3	2	0,91
6450.24		24	4	2	1,3
6450.28		28	4,5	2	1,82

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.

Runde Servierpfanne mit 2 Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
6449.12		12	2	2	0,34
6449.16		16	3	2	0,55
6449.20		20	3	2	0,78
6449.24		24	4,2	2	1,23

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 Bratpfanne mit 2 Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
6451.32		32	23	4,5	1,5	1,02
6451.36		36	26,2	4,5	1,5	1,2

Diese Pfanne eignet sich ideal zum Servieren und Flambieren. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und folglich pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernieteten Messinggriffen.

Servierpfanne mit Deckel, Messinggriffe



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6446.20		20	6	1,8	1,5	1,44
6446.24		24	7	3,2	2	2,48
6446.28		28	9	5,5	2	3,37

Der Servierpfanne 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.

Kochtopf mit Deckel und Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6447.10	Kleiner Kochtopf mit Deckel	10	5,5			0,48
6447.16		16	8	1,6	1,5	1,04
6447.20		20	10	3,5	1,5	1,59
6447.24		24	11,5	5,2	2	3,13



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.

Mini Utensilien mit Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
6447.10	Kleiner Kochtopf mit Deckel	10	5,5		0,48
6453.09	Kasserole mit Deckel	9	4,5	0,3	0,21
	Kasserole ohne Deckel				
6445.09		9	4,5	0,3	0,2
6445.10		10	5,2		0,33

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

Deckel mit Messinggriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
6454.09		9		0,09
6454.10		10		0,1
6454.12		11,5	1,2	0,17
6454.14		13,5	1,2	0,21
6454.16		15	1,2	0,29
6454.18		17	1,2	0,36
6454.20		19,5	1,2	0,42
6454.24		23,5	1,2	0,62
6454.28		27	1,2	0,82

Das Deckelinnere ist aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Griff.

Universal Edelstahldeckel für Pfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Verstärktes Material für mehr Stabilität.
Robust, aber nicht zu schwer.
Edelstahlgriff von de Buyer: einfach aufzunehmen und auf dem Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche.
Hochglanzpolierte Oberseite.
Made in France.



Marmeladentopf



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

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
verzinntes Kupfer						
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,04
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

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
6580.20	Mit Ring-Griff	20	1,2	0,91
6580.26N	Mit Ring-Griff	26	1,2	1,06

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
4200.01N	150 ml	0,15	0,24	6

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



KOCHZUBEHÖR







94-95
Deckel

96
Dampfeinsatz

97
Schutz & Reinigung

ZUBEHÖR • DECKEL

LEGENDE DER TABELLE			Edelstahldeckel 3709 - Seiten 51, 78, 84	Deckel aus gebürstetem Edelstahl 3509 - Seiten 55, 60	Edelstahldeckel SPEZIELL FÜR PFANNEN 3460 - Seite 13
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Empfohlen ✓ Kompatibel 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundmaterial • Griffmaterial • Höhe der Einfassung 	Edelstahl	Edelstahl
STAHL	MINERAL B	Bauernpfannen und Woks			
	MINERAL B BOIS				
	MINERAL B PRO				
EDELSTAHL	AFFINITY	Alle Modelle außer Pfannen und Woks	✓	✓	
		Wok Ø 32 cm			
	ALCHIMY	Alle Modelle außer Pfannen und Woks	✓	✓	
	MILADY	Alle Modelle	✓	✓	
	PRIM' APPETY	Alle Modelle	✓	✓	
ANTIHAFT	CHOC EXTRÊME	Bratpfannen	✓		
		Sauteusen		✓	
		Wok Ø32 cm mit 2 Griffen		✓	
		Bratentopf mit 2 Griffen	✓	✓	
	CHOC B BOIS CHOC INTENSE	Bratpfannen und Sauteusen			
KUPFER	PRIMA MATERA (Edelstahlgriff)	Alle Modelle außer Pfannen	✓		
	PRIMA MATERA (Gusseisengriff)				
	INOCUIVRE (Edelstahlgriff)	Alle Modelle außer Pfannen	✓		
	INOCUIVRE (Gusseisengriff)				
	INOCUIVRE (Messinggriff)				
DAMPFEINSATZ 3675.24			✓	✓	
ALLE PRODUKTSERIEN		Pfannen Ø 20 - 32 cm			✓

<p>4112 Seite 71</p> 	<p>Glasdeckel 4111 Seiten 11, 33</p> 	<p>3429 Seiten 31, 34, 57</p> 	<p>Alchemy Glasdeckel 3428 Seiten 55, 67</p> 	<p>Kupferdeckel 6463 Seite 81, 86</p> 	<p>Kupferdeckel 6454 Seite 90</p> 
Glas	Glas	Glas	Glas	Kupfer	Kupfer
Bakelit schwarz	Holz	Edelstahl	Edelstahl	Gusseisen	Messing
Kurz	Kurz	Kurz	Tief	Tief	Tief
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
			✓		
✓	✓	✓	✓		
			✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
				✓	
				✓	
					✓
✓	✓	✓	✓		



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



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



Speiseglocke aus Edelstahl für Plancha, mit Knauf und Dampföffnung



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3374.30		32,5	15	0,7	0,78

Diese Glocke ist ideal für das Schmoren auf einer Plancha, zum Garen von Fleisch, Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten, Flans und Clafoutis.
 - das sanfte Garen vermeidet Verdunstung, erhält die Nährstoffe und entfaltet die Aromen.
 - gesunde Schonkost mit wenig Fett.
 Mit der Speiseglocke können Zubereitungen außerdem warmgehalten werden.
 Das Dampfaustrittsloch gewährleistet den Abbau des Drucks.

KOCHZUBEHÖR

Pflegepaste



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

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.



Heizgelee für Brenner.



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Q
4409.02N	Dose 200 g	8,5			5		0,25	1
4409.52N	Schachtel mit 72 Dosen 200 G.							1
4409.05N	Flasche 1 Liter				23,5	1	1	12
4409.04	Eimer 4 kg	26	18,5				4	4

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

Schnurrolle Rotifil



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

10 Schutzhüllen aus Neopren für Bandstahlstiel



Satz von 10 Paar Schutzhüllen aus Neopren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4636.10	Kleines Modell 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	Großes Modell 11 cm	24	14,5	6	0,44

Geeignet für die Griffe von Kochtöpfen und Sauteusen CHOC EXTREME





WICHTIGE UTENSILIEN

Von der Schüssel über den Schneebesen bis zum Schaber, die Utensilien von de Buyer sind als natürliche Verlängerung des Arms 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).

- 100 -

Utensilien aus Edelstahl

- 107 -

Automatische Garnierer
LE TUBE

-112 -

Kleingeräte, Rührbesen,
Paletten

- 125 -

Utensilien für Meeresfrüchte

- 126 -

Utensilien für Pizza

- 127 -

Thermometer



Konische Küchenschüssel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3250.16		16	9	1	0,8	0,19
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56
3250.32		32	14	8	1	0,74
3250.36		36	15	11,5	1,2	1,1
3250.40		40	17,5	16	1,2	1,42

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

Runde Schlagschüssel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Kg
3372.16N		16	1	0,7	0,23
3372.20		20	2,1	0,7	0,35
3372.24		24	3,6	0,7	0,49
3372.30		30	7	0,7	0,7
3371.35		35	11,2	0,8	1,01
3371.40		40	16,8	0,8	1,35

Ringstand für Schlagschüssel					
3379.00	Für ø 20 - 24 cm		1		0,11

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

Runde Schlagschüssel aus Edelstahl und Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Kg
3373.16		16	1	0,7	0,24
3373.20		20	2,1	0,7	0,37
3373.24		24	3,6	0,7	0,5
3373.30		30	7	0,7	0,73



Runde Schlagschüssel aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
4530.17		17,5	8	1	0,08
4530.23		23	10,5	2,5	0,16
4530.27		27,5	12	4,5	0,2
4530.32		32	14,5	6	0,26
4530.36		36	16	9	0,3
4530.40		40	18	13	0,4

Temp. - 50° C bis + 70° C.
Nicht in der Mikrowelle verwenden.

Bain-Marie mit Stiel, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3111.12		12	11,5	1,3	0,8	0,42
3111.14		14	14	2,1	0,8	0,51
3111.16		16	16	3,2	0,8	0,73
3111.18		18	18	4,6	0,8	0,86

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
3390.14		14	12	1,7	0,8	0,49
3390.16		16	13	2,5	0,8	0,59
3390.24		24	20	8	0,8	1,28
3390.20		20	16,5	5	0,8	0,91

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

Rechteckige Fleischplatte, tief



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q
3283.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10
3283.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10
3280.35		35	27	4,6	3,6	1	0,97	10
3280.40		42	32	5	4,9	1	1,24	5
3221.06	Mit 6 Zellen	40	30	1,6		0,8	0,7	1

Diese Platten aus Edelstahl sind besonders stoßfest in der Nutzung und in den gängigen Größen erhältlich.



Konisches Gemüsesieb mit Ringfuß und 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
3930.32		29,4	39,5	14,4	1	0,8
3930.40		36,5	49	17	1,2	1,47
3930.48		44,6	58	19,3	1,2	2,14

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

Sieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
3232.24	Konisches Sieb mit Griff	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Konisches Sieb mit Griff	27	54	12	1	0,76

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

Küchenspitzsieb "Chineser" - Perforierung 1,5 mm



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

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 Fondantrichters gestellt werden, damit der Inhalt nicht ausläuft.

Konditor-Spitzsieb mit Mikro-Lochungen 0,8 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3351.23		23	22	1	0,56
3354.01	Stand für Spitzsieb Für ø 19/21		15	6	0,17

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
3350.90		25,5	5	0,19

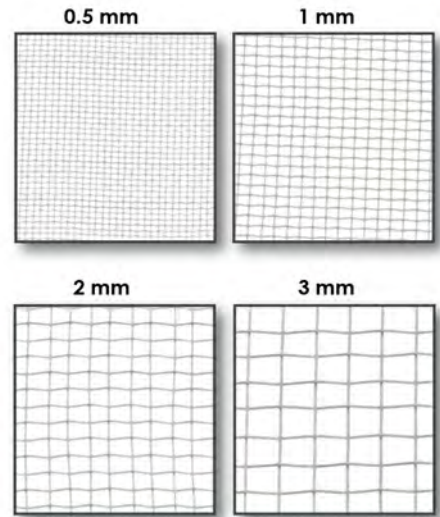
Haarsieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
3352.20N	18 cm hoch	20	44	18	0,6	0,48
3352.22	23 cm hoch - tief	22	45	23		0,57

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

Mehlsieb aus Edelstahl



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

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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4604.16		16	5,5	0,11
4604.21		21	6	0,19
4604.30		30	7	0,31

Küchensieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
3242.10N		10	25,5	0,08
3242.12N		12	32,5	0,11
3242.14N		14	35	0,13
3242.16N		16	37	0,2
3242.18N		18	40	0,22

Edelstahlgeflecht

Streuer aus Edelstahl



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

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

Passiergerät und Roste aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
2004.00N	Profi-Passiergerät N° 5 ohne Roste	37	41	38,5	3,1
2004.10N	Rost ø 1 mm für Passiergerät N° 5				
2004.15N	Rost ø 1,5 mm für Passiergerät N° 5				
2004.20N	Rost ø 2 mm für Passiergerät N° 5				
2004.30N	Rost ø 3 mm für Passiergerät N° 5				
2004.40N	Rost ø 4 mm für Passiergerät N° 5				
2007.00N	Passiergerät N°3 mit 3 Rosten 1,5 mm - 2,5 mm und 4 mm	31			3



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
3276.12N	ø unten 21; ø oben innen 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34

Eimer aus Edelstahl für sämtliche Lebensmittel und Flüssigkeiten. Mit Maßeinteilung in Litern im Inneren.

Eimer, ohne Ringfuß



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

Eimer aus Edelstahl für sämtliche Lebensmittel und Flüssigkeiten. Mit Maßeinteilung in Litern im Inneren (außer 7-Liter-Modell).

Messbecher mit Ringfuß und Ausgießer, graduert



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3565.05N		10	10,5	0,5	0,3	0,14
3565.10N		13,5	14	1	0,3	0,24
3565.20N		16	18,5	2	0,3	0,41
Kleiner Messbecher ohne Ringfuß, graduert						
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07

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
3271.20	Mehlschaufel mit Griff 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
3271.24	Mehlschaufel mit Griff 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

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

Mehlschaufel aus Polypropylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg
4370.02N		26	0,25	0,04
4370.05N		32	0,5	0,07
4370.09		39	0,9	0,12

Dieser äußerst praktische Messlöffel ist aus Polypropylen.

Graduierter Messbecher aus Polypropylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Liter	Kg
4021.05N		14	0,5	0,05
4021.10N		17	1	0,1
4021.20N		21,5	2	0,2
4021.30N		24	3	0,3
4021.50N		27	5	0,4

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

Trinkbecher aus Edelstahl, Armee Modell



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

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.

Set aus 4 Messbechern aus Edelstahl 60/80/125/250 ml



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4827.02		0,4

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

Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4827.01		0,08

Eisportionierer aus Aluminiumguss, mit speziellem eutektischem Griff



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

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
4826.05N	P. : 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
4826.04N	P. : 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
4826.03N	P. : 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14

Trichter



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3357.12	Trichter mit Filter	11,6	12,9	0,13
3357.20	Trichter mit Filter	19,5	20,7	0,31
3356.12N		11,6	12,9	0,13
3356.20N	Trichter ohne Filter	19,5	20,7	0,24
3357.01	Trichterfilter komplett aus Edelstahl			0,02

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.

Marmeladen-Trichter aus Edelstahl








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

AUTOMATISCHE GARNIERER von de Buyer

Füllen, Anrichten, Gießen, Garnieren, Dekorieren

Für Catering, Gemeinschaftsküchen, Bäckereien, Konditoreien, Gaststätten

	3353	3354.12	3354.02	3354.52	3358.00
					
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 Financiers, Madeleines, Cakes					✓
Konfitüre				✓	
Brandteig					✓
Schokoladen-Moelleux				✓	✓
Genoise					✓
Heißer Karamel		✓	✓	✓	
Joconde-Biskuitteig				✓	
Vanillecrème					✓
Quark-Früchtemus				✓	

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE Garnierspritze - das Grundpaket



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3358.00	LE TUBE mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8	0,44

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

Alle Tritantüllen von de Buyer passen auf LE TUBE - Sortiment Seite 210

LE TUBE Garnierspritze mit Keks-Kit



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
3358.01	Mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8 + 2 Deckel + kit 3358.94	38,4	10,5	0,75	0,68
	ERWEITERUNGEN				
3358.92	2 Deckel für den Behälter				0,05
3358.93	2 Deckel mit Loch für den Behälter				0,05
3358.75	Ersatzbehälter + 2 Deckel ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13

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

Alle Tritantüllen von de Buyer passen auf LE TUBE Sortiment Seite 210

Box LE TUBE PRO - Garnierspritze



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Garnierspritze - 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



LE TUBE Aufsteller



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3358.95	Aufsteller LE TUBE mit: - 8 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.01 - 9 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 Ersatzbehälter 3358.75	50	39	150	15,62
3358.96	Aufsteller LE TUBE mit: - 4 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.01 - 5 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.00 - 5 Ersatzbehälter 3358.75 - 3 x 3358.92 - 9 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
3358.97	Aufsteller LE TUBE mit: - 9 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 Ersatzbehälter 3358.75 - 3 x 3358.92 - 6 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	



Spezielles Keks-Kit mit 13 Scheiben für LE TUBE



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

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





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



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

Trichter und Mechanismus aus Edelstahl. Ergonomischer Polyamid Handgriff
PROFESSIONELLE QUALITÄT
 Ständer aus Edelstahlraht und silikonbeschichteter 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 Soßenspender für unterschiedliche Soßen z.B. bei Buffets.
 Innovatives System: Dosierung durch den Handgriff: je stärker der

Druck auf den Handgriff, desto größer die ausfließende Menge an Soßen.
 Das unerlässliche Gerät beim Kochen und Backen für:
 Garnieren von Soßen 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.



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 Blini-Pfännchen oder von Schokoladenmuscheln mit Alkohol usw.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3354.00	1,9 L. Ohne Stand	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	1,9 L. Mit Stand	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	1,5 L. Ohne Stand	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	1,5 L. Mit Stand	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Stand für Spitzsieb		15		6	0,17
ERSATZTEILE FÜR DEN TRICHTER :						
3354.92	Hutmutter in der Mitte					
3354.93	Flügelmutter					
3354.95	Satz Spritzdüsen (2 Stück) - 4 und 6 mm					
3354.89	Mecha.1,5 L(Kolben,Querstrebe,Hebel,Feder)					
3354.99	Mecha.1,9 L(Kolben,Querstrebe,Hebel,Feder)					



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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3354.52	Mit Stand Profi-Modell ø 15 - 10 und 5 mm	20	38	0,95
ERSATZTEILE :				
3354.51	Stand einzeln			
3354.79	Mechanismus			

Ideal für schaumige Zubereitungen wie Mousse, Soßen, 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 Luftmoleküle 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.

Utensilien aus Buche natur, mit Bienenwachs behandelt.
 Die Produkte "B Bois" werden ausschließlich durch physische Einzelhändler verkauft.



Holzschaber B BOIS

Holzspachtel mit schrägen Kanten B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4870.25		25	0,02
4870.30		30	0,03
4870.35		35	0,05
4870.40		40	0,07

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4872.25		25	5	0,5	0,02
4872.30		30	5	0,5	0,02
4872.35		35	5,5	0,7	0,03
4872.40		40	6	0,7	0,05

Holzlöffel B BOIS



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

Spitzer Holzlöffel B BOIS



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

Breiter Wender B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4875.30		30	8	2	0,05

Crêpe Holzspatula B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4873.00		30	4,5	0,5	0,02

Runder Teigverteiler aus Holz B BOIS



Teigverteiler aus Holz B BOIS



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

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

Satz von 10 Mini-Spachteln B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4873.04		14	4	0,08

Zange aus Holz B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4876.01		21	5	3	0,03



Kleingeräte B BOIS aus Edelstahl - nostalgischem Finish - mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
2701.00	Gelochter Löffel	33,5	6,5		0,1
2701.01	Gießlöffel	33,5	6,5		0,1
2701.02	Schöpflöffel	34	9	0,09	0,15
2701.03	Kartoffelstampfer	29	7,5		0,14
2701.04	Schaumlöffel	36,5	11		0,15
2701.05	Pfannenwender	35	8		0,13

Griff aus Buchenholz. Bienenwachs behandelt

Kleingeräte B BOIS aus Edelstahl - nostalgischem Finish - mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
2701.06	Gelochter Pfannenwender	35	8	0,11
2701.07	Biegsamer Wender	30	8	0,07
2701.08	Tortenheber	27,5		0,07
2701.09	Spaghettilöffel	33	7	0,11
2701.10	Fleischgabel	32	3,5	0,08

Griff aus Buchenholz. Bienenwachs behandelt.

Drahtschaumlöffel, extra-stark aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
2601.12N	L. Stiel 34 cm	12	34	0,24
2601.14N	L. Stiel 35 cm	14	48	0,27
2601.16N	L. Stiel 36 cm	16	38	0,29
2601.18N	L. Stiel 41,5 cm	18	56	0,35
2601.20N	L. Stiel 43,5 cm	20		0,38
2601.22N	L. Stiel 45 cm	22	64	0,41

Mit dem Drahtschaumlöffel lässt sich Gargut von der Garflüssigkeit abschöpfen.



Schöpflöffel aus Edelstahl



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

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.

Fugenloser Schöpflöffel aus Edelstahl



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

Diese Schöpflöffel 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. Hierdurch wird Ermüdungserscheinungen vorgebeugt. Dank der Griffneigung für alle, sogar für tiefe Gefäße geeignet.

Schöpflöffel mit Ausgießer, fugenlos (einteilig) aus Edelstahl



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

Ausführung. Aus Edelstahl. Diese Schöpflöffel sind 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 Schaumlöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg
3041.08	L. Stiel 28 cm	8	34,5	1,2	0,1
3041.10	L. Stiel 32 cm	10	41,3	1,2	0,14
3041.12	L. Stiel 35 cm	12	44,5	1,2	0,18
3041.14	L. Stiel 43 cm	14	53,5	1,2	0,26
3041.20	L. Stiel 51,5 cm	20	67,5	1,5	0,48

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.

Fleischgabel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
3170.50	L. Stiel 38 cm Solange Vorrat reicht	48	4,5	1,5	0,21

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.

Fugenloser Gießlöffel aus Edelstahl



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

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.

Fugenloser Pfannenwender aus Edelstahl



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

Die Pfannenwender 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.

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
3130.06		6	33,5	0,05	2,5	0,14
3130.08		8	39	0,13	2,5	0,22
3130.10		10	44,5	0,25	2,5	0,31
3130.12		12	50	0,45	3	0,45

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
3150.08		8	40	2,5	0,2
3150.10		10	45	2,5	0,25
3150.12		12	50	3	0,36
3150.16		16	58,5	3	0,51

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

Servierlöffel, Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	Kg
2140.00	ungelocht	33	0,08
2140.10	gelocht	33	0,08

Wender für Antihaft-Bratpfannen



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

Dieser flexible Wender aus Nylon mit abgerundeten Kanten wird für die Verwendung mit der CHOC Serie empfohlen, da er die

Antihaft-Versiegelung nicht beschädigt. Hitzebeständig.

Omelette Wender aus Edelstahl



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

Dieser praktische Omelett-Wender wird für Bratplatten verwendet.



Spaghetti-Zange aus Edelstahl



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

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

Universal-Büffetzange aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg	Q
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

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



Grillspieße aus Chromstahl



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

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
4238.15		16	0,02
4238.25	L. Klinge 25 cm	25,5	0,05
4238.30		30	0,08



Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4239.15		16	0,02
4239.30		30	0,08

Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Der UNIVERSALSCHNEEBESEN

Mixen, Schlagen, Auflockern, Emulgieren...

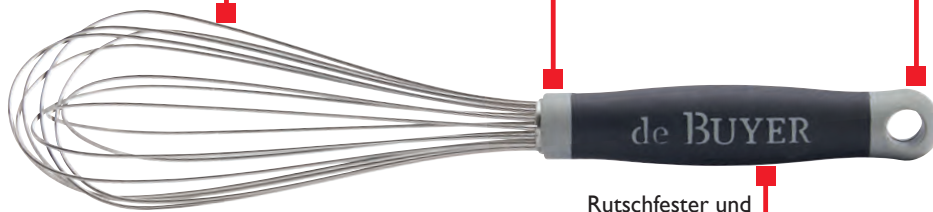
Das unentbehrliche Utensil zum Kochen und Backen:
Den Universalschneebeesen von de Buyer
gibt es in 7 Größen für all Ihre Rezepte:
Saucen, Emulsionen, Eischnee, Cremes, Kuchenteig...

Göma

Hochwertige, nicht
herausziehbare
Federstahldrähte

Perfekte Hygiene:
sterilisierbar,
spülmaschinenfest

Loch: leichtes Aufhängen
und Abtropfen



SOLIDE

PROFESSIONNELL ERGONOMISCH

Rutschfester und
ergonomischer Griff
isolierend

Polypropylen
TPE-umspritzt
(thermoplastische Elastomere)



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



Für den Standard-Haushaltsgebrauch
wählen Sie Utensilien (Rührbesen/Palette) mit einer Länge von maximal 35 cm



Rührbesen aus Edelstahl GÖMA



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
2610.20		22,43	5	0,06
2610.25		26,5		0,08
2610.30		32		0,14
2610.35				0,6
2610.40		41,5		0,19
2610.45		46,5		0,23
2610.50		50		0,25

Universal-Schneebeesen : das unverzichtbare Utensil 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
2611.35		35	0,18
2611.45	Solange Vorrat reicht	45	0,23

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



Gummischaber-Palette, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4891.24N	L. Stiel 18 cm	29	0,07
4891.34N	L. Stiel 24 cm	37,3	0,1
4891.42N	L. Stiel 30 cm	43	0,11

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

Gummischaber-Palette - Hitzebeständig bis +260°C - Kunststoffgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4740.24N		25	0,08
4740.34N		35	0,11
4740.42N		45	0,13



Teigschaber aus Kunststoff, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
4858.00N		15	11	2	0,02	5
	T° max. 60 °C					

Mit diesem Schaber lassen sich die Teigreste aus einem Behälter abschaben (abkratzen).

Rührlöffel aus Polyglas - Hitzebeständig bis 220 °C



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Q
4745.25		25	0,04	6
4745.30		30	0,05	6
4745.35		35	0,06	6
4745.40		40	0,08	6
4745.45		45	0,1	6
4745.50		50	0,12	6

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



Mini Streichpalette FKOfficiium , gewinkelt



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4231.08	Spitze Klinge 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Abgerundete Klinge 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Abgerundete Klinge 12 cm	25	2,4	0,05

Streichpalette FKOfficiium , gewinkelt



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4231.15	L. Klinge 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. Klinge 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. Klinge 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. Klinge 30 cm	48,5	3,5	0,16

Mit dieser Winkelpalette läßt sich Teig leicht verteilen und glätten.

Streichpalette FKOfficiium mit Kunststoffgriff



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

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

Bigsamer Wender aus Edelstahl FKOfficium



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

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
4233.01	L. Klinge 8 cm	26,5	8	0,11

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
4232.00	L. Klinge 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Geschlitzt - L. Klinge 12 cm	30	9	0,12

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
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Geschlitzt	26,5	5	0,06

Biskuitsäge FKOfficium



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

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



Austernmesser mit Klinge aus Edelstahl



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

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.

4-teiliges Set Meeresfrüchtégabeln



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

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



Meeresfrüchte Schere



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

Schneidet harte Krustentierschalen, ohne das Fleisch zu beschädigen, keine Schalensplitter. Ideal für Hummer, Krabben, Langusten und Scampi. Patentiert.

Große Griffe – Gute Griffigkeit für alle Hände, integrierte Zange
Abnehmbare Klängen aus Edelstahl zum einfachen Reinigen

Austern Handschuh



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

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

Austernmesser von der Auster abrutscht.



Pizza-Rad aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
4970.10N		10	1	0,17

Schöpflöffel Pizza mit flachem Boden aus Edelstahl



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

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
	Concept AIR SYSTEM		
7350.28		28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.43	Solange Vorrat reicht	43	0,15
7350.48		48	0,21

Sehen Sie die Serie von runden Blechen auf den Seiten

Runde Pizzaschaufel aus Aluminium mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
7291.40		40	162	0,93

Runde Pizzaschaufel aus Edelstahl



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

Harte Bürste und Kratzeisen für Ofen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28

Graduiertes Sirup-Messgerät aus Glas



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

Dieses Messgerät in Profi-Qualität 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
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13

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

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



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



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

Zuckerthermometer graduiert, mit Teilleintauchtiefe kalibriert. Die 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 Teilleintauchtiefe kalibriert. Die Schutzfassung kann bei +100°C sterilisiert werden. Das komplette Thermometer in seiner Schutzfassung ist spülmaschinenfest.

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

Dieses Thermometer ist für Konditorei- und Konfektbereich geeignet. Es ist nicht mit Quecksilber gefüllt, aber mit einer weniger toxischen Füllung. Es ist für eine Teilleintauchtiefe 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
4885.01		6	7	0,54

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

Kleines Thermometer aus Kunststoff - von -40°C bis +40°C graduert

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



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
4885.00N	bis 250°C	7	6	1,8	1	0,54



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 fertig 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
4881.00N		20	0,06

Art.Nr.	Bezeichnung	Bcm	Liter	Kg
4882.01		0,6	24	0,02

Dieses Thermometer ist geeignet, um Ihnen beim Kochen die Temperatur des Fleisches zu lesen. Die Sonde hat eine Spitze und dringt einfach durch das 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
4885.30	Set Thermo Connect Pro: mit box und Sensor	16,5	15	5	0,15
4885.31	Sensor Thermo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05



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
4881.10		18,5	8	0,17

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
4650.10		6	3,8	0,09

Kurzzeitmesser mit Magnet. Für die Restzeitangabe in rot ertönt ein lauter Warnton

Elektronischer Kurzzeitmesser -20 stunden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm
4650.00N		50	60

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



de Buyer 

DIE GEWÜRZMÜHLEN

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

Seit 200 Jahren wird die Produktion 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 selbstverständlich, dass sie ihre Serien mit Pfeffermühlen, Salzmühlen und weiteren 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 Mühlenserie anbieten.

Zur Realisierung von einer solchen Serie wandte sich de Buyer an Marlux. Die beiden Unternehmen teilen die gleichen Werte, mit der Seele des Handwerkers und mit Sinn für sorgfältige 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 vornehmen.

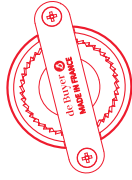









MÜHLE

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 Beeren sortimente, Kochsalz, Herbes de Provence, kümmelartige Körner, Mohn oder Sesam, Fleur de Caviar (getrockneter, mahlfähiger Kaviar) usw.
Mechanismus	Stahlmechanismus	Edelstahlmechanismus	Edelstahlmechanismus	Großer Universalmechanismus
Material	Hochwertig behandelter und gehärteter Stahl	Edelstahl der Qualität 18/10	Keramik	Keramik
Aussehen des Mechanismus				
Einstellung des Mahlguts	 Knopf oben	 Knopf oben	 Knopf oben	 Vierstufiges Rädchen unten
Schaft	Vernickelter Stahl	Edelstahl	Aluminium	Aluminium
Garantie	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



Serie B BOIS

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

Die Produkte "B Bois" werden ausschlieÙlich durch unsere physischen Einzelhändler verkauft.



Gewürzmøhle aus Holz 'B BOIS' BOOGIE 7 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	PFEFFERMÜHLE			
P292.071111	Stahlmechanismus	7	9	0,15
	Solange Vorrat reicht			
	SALZMÜHLE			
S392.071111	Edelstahlmechanismus	7	9	0,15
	Solange Vorrat reicht			
	GEWÜRZMÜHLE			
C092.071111	Keramikmechanismus	7	9	0,14

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
	PFEFFERMÜHLE			
P230.141111	Stahlmechanismus	4,5	14	0,15
	SALZMÜHLE			
S330.141111	Edelstahlmechanismus	4,5	14	15
	GEWÜRZMÜHLE			
C030.141111	Keramikmechanismus	4,5	14	0,15

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

Gewürzmøhle aus Holz 'B BOIS' RUMBA 20 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	Solange der Vorrat reicht			
	PFEFFERMÜHLE			
P230.201111	Stahlmechanismus	6,4	20	0,33
	SALZMÜHLE			
S330.201111	Edelstahlmechanismus	6,4	20	0,33
	GEWÜRZMÜHLE			
C030.201111	Keramikmechanismus	6,4	20	0,33

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



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
	PFEFFERMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
P245.140101	Hell	14	0,13
P245.140202	Dunkel	14	0,13
P245.140303	Mattweiß	14	0,13
P245.140404	Matt schwarz	14	0,13
	SALZMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
S345.140101	Hell	14	0,12
S345.140202	Dunkel	14	0,12
S345.140303	Mattweiß	14	0,12
S345.140404	Matt schwarz	14	0,12
	GEWÜRZMÜHLE		
	KERAMIKMECHANISMUS		
C045.140101	Hell	14	0,13
C045.140202	Dunkel	14	0,13
C045.140303	Mattweiß	14	0,13
C045.140404	Matt schwarz	14	0,13

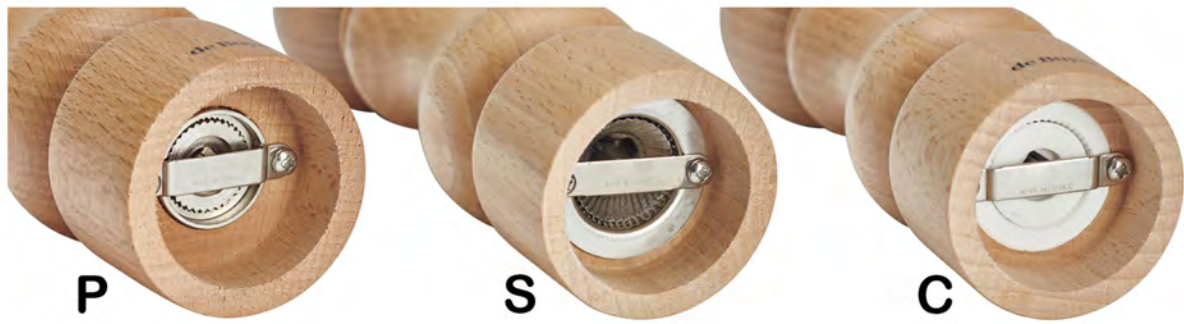
Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. ORIGINE FRANCE GARANTIE.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

Grob mahlende Pfeffermühle JAVA STEAK



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
M245.140404	Matt schwarz	14	0,13

Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Mühle JAVA 14 cm aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P245.143131	Weiss	14	0,13
P245.143232	Rot	14	0,13
P245.143333	Schwarz	14	0,13
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S345.143131	Weiss	14	0,12
S345.143232	Rot	14	0,12
S345.143333	Schwarz	14	0,12
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C045.143131	Weiss	14	0,13
C045.143232	Rot	14	0,13
C045.143333	Schwarz	14	0,13

Mühle aus Holz JAVA 18 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P246.180101	Hell	18	0,2
P246.180202	Dunkel	18	0,2
P246.180303	Mattweiß	18	0,2
P246.180404	Mattschwarz	18	0,2
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S346.180101	Hell	18	0,2
S346.180202	Dunkel	18	0,2
S346.180303	Mattweiß	18	0,2
S346.180404	Mattschwarz	18	0,2
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C046.180101	Hell	18	0,2
C046.180202	Dunkel	18	0,2
C046.180303	Mattweiß	18	0,2
C046.180404	Matt schwarz	18	0,2

Mühle aus Holz JAVA 21 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE STAHLMECHANISMUS			
P247.210101	Hell	21	0,24
P247.210202	Dunkel	21	0,24
P247.210303	Mattweiß	21	0,24
P247.210404	Matt schwarz	21	0,24
SALZMÜHLE STAHLMECHANISMUS			
S347.210101	Hell	21	0,22
S347.210202	Dunkel	21	0,22
S347.210303	Mattweiß	21	0,22
S347.210404	Matt schwarz	21	0,22
GEWÜRZMÜHLE KERAMIKMECHANISMUS			
C047.210101	Hell	21	0,24
C047.210202	Dunkel	21	0,24
C047.210303	Mattweiß	21	0,24
C047.210404	Matt schwarz	21	0,24

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
PFEFFERMÜHLE STAHLMECHANISMUS			
P249.250101	Hell	25	0,3
P249.250202	Dunkel	25	0,3
P249.250303	Mattweiß	25	0,3
P249.250404	Matt schwarz	25	0,29
SALZMÜHLE STAHLMECHANISMUS			
S349.250101	Hell	25	0,27
S349.250202	Dunkel	25	0,27
S349.250303	Mattweiß	25	0,27
S349.250404	Matt schwarz	25	0,3
GEWÜRZMÜHLE KERAMIKMECHANISMUS			
C049.250101	Hell	25	0,3
C049.250202	Dunkel	25	0,3
C049.250303	Mattweiß	25	0,3
C049.250404	Matt schwarz	25	0,3

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
PFEFFERMÜHLE			
P253.300101	Hell	30	0,56
P253.300202	Dunkel	30	0,56
P253.300303	Mattweiß	30	0,56
P253.300404	Matt schwarz	30	0,56
SALZMÜHLE			
S353.300101	Hell	30	0,56
S353.300202	Dunkel	30	0,56
S353.300303	Mattweiß	30	0,56
S353.300404	Matt schwarz	30	0,56

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
PFEFFERMÜHLE			
P251.400101	Hell	40	0,93
P251.400202	Dunkel	40	0,93
SALZMÜHLE			
S351.400101	Hell	40	0,93
S351.400202	Dunkel	40	0,89

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
P256.700101	Hell	70	2
P256.700202	Dunkel	70	2

Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie



Collection Rumba



BVCert. 6054661



Mühle aus Holz RUMBA 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P230.140101	Hell	14	0,14
P230.140202	Dunkel	14	0,14
P230.140303	Mattweiß	14	0,14
P230.140404	Mattschwarz	14	0,14
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S330.140101	Hell	14	0,14
S330.140202	Dunkel	14	0,14
S330.140303	Mattweiß	14	0,14
S330.140404	Mattschwarz	14	0,14
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C030.140101	Hell	14	0,15
C030.140202	Dunkel	14	0,15
C030.140303	Mattweiß	14	0,15
C030.140404	Mattschwarz	14	0,15

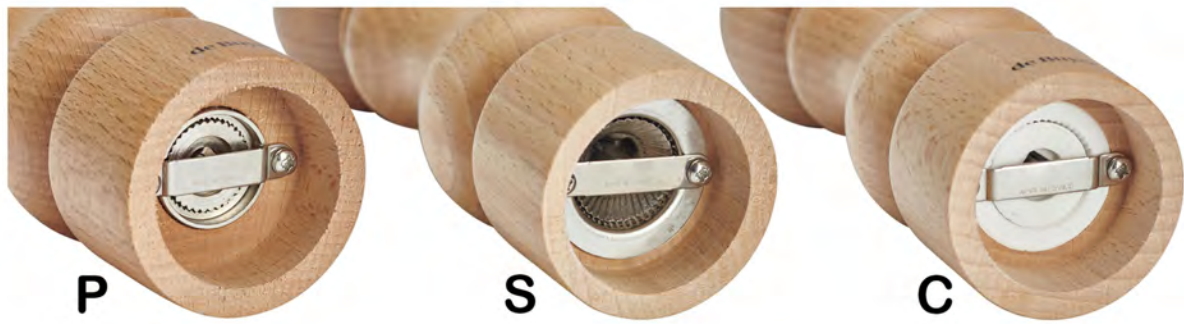
Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,
 Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Mühle aus Holz RUMBA 18 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm
PFEFFERMÜHLE		
STAHLMECHANISMUS		
P230.180101	Hell	18
P230.180202	Dunkel	18
P230.180303	Mattweiß	18
P230.180404	Mattschwarz	18
SALZMÜHLE		
STAHLMECHANISMUS		
S330.180101	Hell	18
S330.180202	Dunkel	18
S330.180303	Mattweiß	18
S330.180404	Mattschwarz	18
GEWÜRZMÜHLE		
KERAMIKMECHANISMUS		
C030.180101	Hell	18
C030.180202	Dunkel	18
C030.180303	Mattweiß	18
C030.180404	Mattschwarz	18

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 21 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P230.210101	Hell	21	0,34
P230.210202	Dunkel	21	0,34
P230.210303	Mattweiss	21	0,34
P230.210404	Mattschwarz	21	0,34
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S330.210101	Hell	21	0,34
S330.210202	Dunkel	21	0,34
S330.210303	Mattweiss	21	0,34
S330.210404	Mattschwarz	21	0,34
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C030.210101	Hell	21	0,35
C030.210202	Dunkel	21	0,35
C030.210303	Mattweiss	21	0,35
C030.210404	Mattschwarz	21	0,35



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
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P230.213232	Rot	21	0,34
P230.213333	Schwarz	21	0,34
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S330.213232	Rot	21	0,32
S330.213333	Schwarz	21	0,32
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C030.213232	Rot	21	0,35
C030.213333	Schwarz	21	0,35

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
	PFEFFERMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
P240.100101	Hell	10	0,11
P240.100202	Dunkel	10	0,11
P240.100303	Mattweiß	10	0,11
P240.100404	Matt schwarz	10	0,11
	SALZMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
S340.100101	Hell	10	0,09
S340.100202	Dunkel	10	0,09
S340.100303	Mattweiß	10	0,09
S340.100404	Matt schwarz	10	0,09
	GEWÜRZMÜHLE		
	KERAMIKMECHANISMUS		
C040.100101	Dunkel	10	0,11
C040.100202	Schwarz	10	0,11
C040.100303	Mattweiß	10	0,11
C040.100404	Matt schwarz	10	0,11

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.

Salzstreuer aus Holz PASO 10 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
M340.100101	Hell	8,8	0,05
M340.100202	Dunkel	8,8	0,05



Collection
Manivelle



Gewürzmühle aus Holz BOOGIE 7 cm



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

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
M516.100101	Hell	10	0,13
M516.100202	Dunkel	10	0,13



Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie

Collection Exclusive

Pfeffer-/Salzmühle aus Holz POGO



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
P222.110606	Pfeffermühle	11	0,11
S322.110606	Salzmühle	11	0,09

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
	PFEFFERMÜHLE		
P224.110671	Mattschwarz	11	0,18
	SALZMÜHLE		
S324.110671	Mattschwarz	11	0,16

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
	PFEFFERMÜHLE		
P223.120101	Hell	12	0,24
P223.120606	Ebenholz	12	0,24
	SALZMÜHLE		
S323.120101	Hell	12	0,21
S323.120606	Ebenholz	12	0,21

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
	Møhle leer geliefert		
C086.118301	Hell	11	0,09
C086.118302	Dunkel	11	0,09

Keramikmøhlwerk mit 4 Møhlgraden

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm - Deckel aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
	Møhle leer geliefert	
C086.118331	Weiss	0,09
C086.118332	Rot	0,09
C086.118333	Schwarz	0,09

Keramikmøhlwerk mit 4 Møhlgraden

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	Møhle leer geliefert		
C086.118383		11	0,09

Keramikmøhlwerk mit 4 Møhlgraden

Collection Transparence

Gewürzmøhle BOOGIE



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

Keramikhahlwerk mit 4 Mahlgrøßen

Gewürzmøhle TANGO 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
C087.148383	Møhle leer geliefert	14	0,18

Keramikhahlwerk mit 4 Mahlgrøßen

Gewürzmøhle MAMBO 18 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
C084.188383	Møhle leer geliefert	20	0,23

Keramikhahlwerk mit 4 Mahlgraden





SCHNEIDEN

Mandoline und Messer

Der Erfolg der ersten Mandoline beruhte auf ihrem vollständig neuen Charakter, der Schnelligkeit, Präzision, leichte Benutzung, Beständigkeit 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).

-150-

Mandoline REVOLUTION

Mandoline VANTAGE

Mandoline VIPER

Mandoline ACCESS
Mandoline SWING PLUS

-158-

Mini-Gemüseschneider KOMI
Gemüseschneider KOBRA

-160-

Ausstecher, Tomatenschneider

-162-









Messer & Schärfer



MANDOLINEN

DIE MANDOLINEN

DIE KLEINE MANDOLINEN

Serie	La Mandoline REVOLUTION	Vantage	VIPER MANDOLINE	La Mandoline ACCESS	Swing PLUS	KOBRA ¹⁹⁻³	Komi
Die Art der Schmitte :	2012.01	2017.00	2016.00	2014.00	2015.03 / 2015.23 / 2015.43	2011.01 / 2011.21 / 2011.41	2018.00
• Glatte Scheiben	 ✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Geriffelte Scheiben	 ✓		✓	✓			
• Julienne-Stifte	 ✓ 2 - 4 und 10 mm Version « MASTER » 2 - 3 - 4 - 5 - 7 und 10 mm	✓ 2 - 4 - 7 und 10 mm	✓ 4 - 10 mm	✓ 4 - 10 mm 2 - 7 mm	✓ 4 - 10 mm 2 - 7 mm	✓ 2 - 4 mm	✓
• Waffelscheiben	 ✓						
• Würfel und Rauten	 ✓		✓				
Art der Klinge	Rechts	V	V	Rechts	Rechts	V	35°-Winkels
Dicke (mm)	0 - 10	1 - 10	1 - 8	0 - 10	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
ROHRSCHEIBER UND EINEM STEMPEL

Beispiele

LANGES GEMÜSE



Gurke, Karotte, Zucchini, ...

KLEINE FRÜCHTE & GEMÜSE



Kirschtomaten, Schalotten, Radieschen, Pilze ...



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



2015.84 Set Gravity
Rohrschieber und Stempel



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
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



La Mandoline REVOLUTION MASTER mit Schieber aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2012.41	Komplette Mandoline-Schneider mit Wagen	39,5	19,5	14	2,38
	REVOLUTION MASTER mit :				
	- Schieber aus Edelstahl				
	mit Rotationskontrollsystem				
	- 6 Julienne Klingen 2-3-4-5-7-10 mm				
	im Ablagekasten				
	- LANGER SCHIEBER AUS KUNSTSTOFF				
	- Antihaf-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 Schneidkämme geliefert (2-3-4-5-7 und 10 mm)

La Mandoline REVOLUTION : Ersatzteile



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
2012.56	Rotationskontrollsystem (Wagen und Schutzschieber)			0,62
2012.57	Schieber einzeln			0,5
2012.55	Langer Schutzschieber aus Kunststoff			0,24
2000.97	Fuß vorn	12	11,5	0,12
	Für REVOLUTION & REVOLUTION MASTER			
2012.98	Hinterer Fuß REVOLUTION MASTER			
2000.89	Set aus 2 Flügelmuttern			

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsesorten. 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
2015.95	Doppelklingen - Mikro-gewellt / Gewellt	15,5	3,2	0,5	0,03
	Senkrechte Klingen Julienne :				
2012.91	JULIENNE 2 mm				0,02
2012.92	JULIENNE 4 mm				0,02
2012.93	JULIENNE 10 mm				0,02
2012.94	JULIENNE 3 mm				0,02
2012.95	JULIENNE 5 mm				0,02
2012.96	JULIENNE 7 mm				0,02
2012.88	Schachtel für 3 Julienne Klingen				0,04
2012.89	Ablagekasten - Leer				

LA MANDOLINE VANTAGE



La Mandoline VANTAGE



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

- 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
2017.91	Julienne 2 mm	0,03
2017.92	Julienne 4 mm	0,03
2017.93	Julienne 7 mm	0,03
2017.94	Julienne 10 mm	0,03
2017.89	Behälter (leer)	0,27
2017.59	Schieber	0,13
2017.90	Schlitten	0,05
2017.86	V-Messerschutz	0,01

La Mandoline VANTAGE - Langer Schutzschieber



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

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsesorten. 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
2016.00	Kompletter VIPER Gemüseschneider mit horizontaler Klinge & 2 Julienne 4 & 10mm	44	18,5	15	1,36

V-förmige Klinge: zum präzisen und einfachen Schneiden aller Früchte- und Gemüsearten, sogar sehr weiche.
 Rädchen zur schnellen Einstellung der gewünschten Schnittstärke. 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
 - einer Aufbewahrungsbox
 - einem Schlitten zum Einlegen von Obst/Gemüse



Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsesorten. 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
2016.96	Gestell für horizontales Schneiden	26	12	0,09	0,18
2016.92	Gestell für Julienne Schneiden 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
2016.94	Gestell für Julienne Schneiden 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

La Mandoline VIPER - Ersatzteile



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



LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2014.00	Komplette Mandoline mit Chassis und Wagen	44,5	18	23	1,45
	mit horizontaler Doppelklinge (glatt und gewellt) und Doppelklinge 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 Höheneinstellung.
 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 Doppelklinge - glatt und gewellt -
 • 1 Julienne Doppelklinge 4/10 mm



Ersatzteile für LA MANDOLINE ACCESS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
2015.92	Doppelklingen Julienne - 4 und 10 mm				0,26
2015.93	Doppelklingen Julienne - 2 und 7 mm mit der Aufbewahrungsbox				0,09
2015.95	Doppelklingen - Mikro-gewellt / Gewellt	15,5	3,2	0,5	0,03
2017.90	Schlitten				0,05
2014.59	Schieber				

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

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 Klängen : 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
2015.03	Komplette Mandoline mit Chassis und Wagen mit horizontaler Doppelklinge (glatt und gewellt) und Doppelklinge Julienne (4 und 10 mm) Schwarz	40	20	1,19
2015.23	Grün	40	20	1,19
2015.43	Rot	40	20	1,19

Ersatzteile für LA MANDOLINE SWING PLUS



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
2015.59	Schutz-Schieber aus Kunststoff	0,22
2015.90	Wagen für 2015.59	0,6

Ersatzteile für LA MANDOLINE SWING PLUS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
2015.92	Doppelklängen Julienne - 4 und 10 mm						0,26
2015.93	Doppelklängen Julienne - 2 und 7 mm mit der Aufbewahrungsbox						0,09
2015.95	Doppelklängen - Mikro-gewellt / Gewellt		15,5	3,2		0,5	0,03
2015.84	GRAVITY	5		10,5	14,5		0,18

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
2011.01	Schwarz - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66
2011.41	Rot - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66
ERSATZTEILE :					
2011.55	Schieber einzeln				
2011.90	Kit Ersatzteile KOBRA				



WIRKUNGSVOLL - eine perfekte Schneide - Klinge in V-Zählung: die Klinge durchdringt das Produkt leicht.
Schneidwinkel optimiert bei 19,3°. Sie schneidet leicht und perfekt jedes 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





Mini-Gemüseschneider KOMI



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2018.00	Kompletter Gemüseschneider mit Wagen mit 2 Julienne-Klingen	27	11,2	3,3	0,38
ERSATZTEILE:					
2018.90	Schieber				
2018.92	Julienne 2 mm				
2018.93	Julienne 4 mm				
2018.95	Klinge				

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.

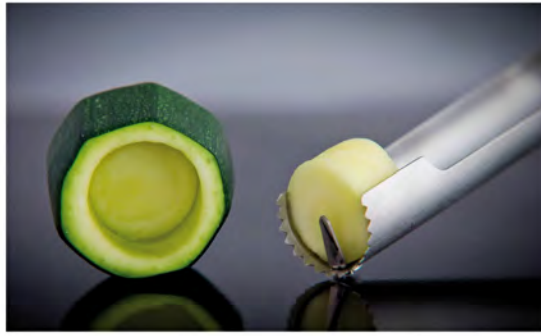
Mit dem Tomatenschneider lassen sich reife Tomaten, aber auch Zitrusfrüchte (Zitronen, Orangen, Kiwi usw.) schneiden.

Aufgrund der horizontalen Anordnung geht kein Saft verloren.

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

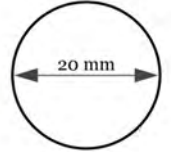
Das Gerät ist ganz aus Edelstahl.

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



Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 12 mm - Orange

Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 20 mm - Grün



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

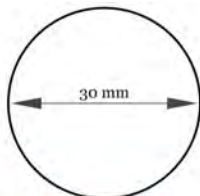
Manuelles Gerät zum Ausstechen des Kerns oder zum Entfernen des Fruchtfleisches von Obst und Gemüse durch Handumdrehen. Vielseitig: für mehrere Arten Obst und Gemüse geeignet (Tomaten, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gurke, Zwiebel, Möhre, Kohlrabi, Chicorées usw.)
Zum Entstielen, Aushöhlen und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

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

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
2612.03	L. Rohr 112 m - in Grade eingeteilt	25	0,1



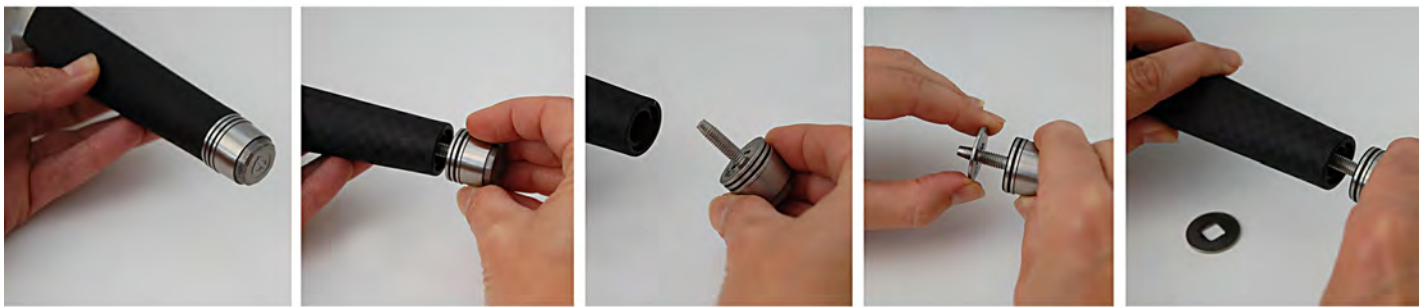
Manuelles Gerät zum Ausstechen des Kerns oder zum Entfernen des Fruchtfleisches von Obst und Gemüse durch Handumdrehen. Vielseitig: für mehrere Arten Obst und Gemüse geeignet (Tomaten, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gurke, Zwiebel, Möhre, Kohlrabi, Chicorées usw.)
Zum Entstielen, Aushöhlen und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

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). 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
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Chefmesser SANTOKU L. 17 cm



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

Chefmesser



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

Kleines Multifunktionsmesser L. 9 cm



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

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

Serviermesser L. 14 cm



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

Multifunktionsmesser, leichter und vielfältiger einsetzbar als ein großes Kochmesser.

Präzisions Tranchiermesser mit kurzer und flexibler Santoku Klinge L.16 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4287.16		27,5	2	0,14
	Solange Vorrat reicht			

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
4287.30		42,5	2	2,6

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 - Filetierreter



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

Fisch - Filetierreter 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
4284.13	Solange Vorrat reicht	27,8	2,2	1,8	0,19



Speziell zum Herausschneiden von Knochen aus rohem Fleisch.

Schneidmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4285.26	L. 26 cm Solange Vorrat reicht	40,6	2,2	4	0,28

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
4286.26	L. 26 cm Solange Vorrat reicht	40,5	2,2	3,9	0,28



Schärfer high tech TRIUM



TRIUM™

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

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).

Tranchier-und Schneidebrett aus Polyäthylen



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

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
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1

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



Bakery



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.

- 170 -

Backformen
aus Edelstahl und Stahl

- 183 -

Rahmen aus Edelstahl

-194 -

Runde Bleche
Backbleche, Backmatte

-204 -

Ausstecher, Teigrollen

- 206 -

Utensilien für Schokolade und Zucker

-209 -

Backpinsel

- 210 -

Tüllen & Spritzbeutel





Box #CAKEDESIGN



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
3989.00		47,5	30	10

Inhalt:
 - Tortenringe aus Edelstahl ø 20 cm - Ht 4,5 cm
 - Trennfolie für Tortenringe - kalt zu verwenden Ht 4,5 cm - L.10 m
 - Wiederverwendbarer flexibler Spritzbeutel L. 34 cm
 - 6 Tüllen mit Halterung:
 2 Lochtüllen ø 11/15 mm - St Honoré ø9 mm -
 2 Sterntüllen PF10/PF14 - Quadratisch 10 mm
 - Antihaf-Backpapier Rolle l. 38 cm x 8 m

Mit Rezepten von Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019 (Preisträger MOF Konditoren 2019)

Box #HOMEMADEBREAD



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4713.00		47,5	30	10	1,24

Inhalt:
 - Perforiertes Wellblech zum Backen von 2 'Baguette', Antihafstahl
 - Rechteckige Form aus Antihafstahl
 - Bäckermesser, um den Brotteig vor dem Backen einzuritzen
 - Teigschaber aus Kunststoff

Box #homebaking

Box #HOMEBAKING die Torten



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3030.00		47,5	30	10	1,53

- Inhalt:
- Gelochter geriffelter Tortenring ø 24 cm - Ht 3 cm
 - Rundes Blech aus Blaustahl ø 28 cm
 - Rundes 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
4713.03		47,5	30	10	1,56

- 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 Serie 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 unterstützende Werbematerialien zur Verfügung:

- Stimmungsmotive
- Rezepte
- Besondere Verpackungen
- Digital-Sets

Demontierbare Rinne aus Edelstahl mit 2 abnehmbaren Enden - L. 30 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3206.30	Rund 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Rund 4 cm In einem Dekorkarton.	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Quadratisch 8 cm		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Quadratisch 4 cm In einem Dekorkarton.		30	4	4	



4 Relief-Folien für die Verzierung von Baumstämmen und kalten Süßspeisen



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
	Für 3206.30 geeignet	
4343.00	30 x 18,5 cm	0,1
	In einem Dekorkarton.	

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
3206.80		50	8	6,5	1	0,85

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

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	Kg
	PERFORIERT - Concept de Buyer AIR SYSTEM				
3210.24	In einem Dekorkarton.	24	5	6	0,55
3210.35	In einem Dekorkarton.	35	7	7,5	0,93
3210.48	Nur Profi-Größe	48	9	8,5	1,28
	BACKTRENNFOLIEN :				
4344.21	Backtrennfolie für 3210.24				
4344.22	Backtrennfolie für 3210.35				
4344.23	Backtrennfolie für 3210.48				
	von - 170°C bis + 260 °C				

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.
 Gegebenenfalls mit Backpapier für einige Pasteten auskleiden.



- **Perforierte Backformen aus Edelstahl**
Für intensiven professionellen Einsatz ausgelegt.

Für kalte oder heiße Verwendung, ohne Temperaturbeschränkung.
Das Konzept AIR SYSTEM: die Perforierung \varnothing 2 mm lässt den Teig atmen.

- 15-25% Garzeiteinsparung
- für ein knuspriges, aromareiches Ergebnis,
- für klar gezeichnete Kanten und dekoratives Aussehen.

Sie garantiert schnelleres und gleichmäßiges Backen ohne Austrocknen des Teiges:
Demontierbar für einfaches Ausformen.

Made in France

Form mit einer Antihaft-Backtrennfolie geliefert.

Gemäß der Form zugeschnittene Backtrennfolie.

Bis zu 200 Mal wiederverwendbar. Temperaturbeständigkeit von -76°C bis $+260^{\circ}\text{C}$

Abnehmbar : Es ist möglich entweder die Form allein oder mit der Backtrennfolie zu verwenden.



- Perfekt kontrollierter Garprozess:
Knusprige und bis ins Innere gegarte Zubereitungen
- Kratzfest
- Nachhaltiges und umweltfreundliches Produkt
- Leicht zu reinigen



Runde Backform aus Edelstahl und 2 Antihaft-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3213.20		20	7,5	0,5
3213.24		24	7,5	0,69
BACKTRENNFOLIEN einzeln :				
4344.60	2 Backtrennfolien für 3213.20			0,03
4344.61	2 Backtrennfolien für 3213.24			0,04

Perfekt für Käsekuchen, Brötchen oder Pasteten.



Rechteckige Backform und 2 Antihalt-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3212.35		35	10,5	3,5	0,09
BACKTRENNFOLIEN einzeln :					
4344.51	2 Backtrennfolien für 3212.35				0,03

Geriffelte runde Backform aus Edelstahl und 2 Antihalt-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3214.24		24	2,5	0,4
3214.28		28	2,5	0,52
BACKTRENNFOLIEN einzeln :				
4344.71	2 Backtrennfolien für 3214.24			0,02
4344.72	2 Backtrennfolien für 3214.28			0,03



Rechteckige Backform aus Edelstahl und 2 Antihalt-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3215.15		15	8,6	7,5	0,31
3215.26		26	8,6	7,5	0,47
BACKTRENNFOLIEN einzeln :					
4344.41	2 Backtrennfolien für 3215.15				0,02
4344.42	2 Backtrennfolien für 3215.26				0,03



Gezackte Backform "Canelés Bordelaises" aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3065.35		3,5	4	0,8	0,03
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06

Gezackte Backform "Canelés Bordelaises" aus Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
Verzinntes Kupfer						
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,04
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

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.

Crème Caramel-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

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 Crème Caramel.

Halbrunde Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q
3133.04N	Solange Vorrat reicht	4	2	0,02	1,2	0,02	10
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5
3133.08N		8	4	0,13	1	0,08	5
3133.10N		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5
3133.12		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3
3133.14N		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3
3133.16N		16	8	1	0,8	0,33	3
3133.20N		20	10	2,06	1,5	0,45	2

Die Halbkugel-Form ist aus sehr glattem Edelstahl, welches das Ausformen erleichtert; das Produkt (Kuchen, geistete Süßspeisen, Eis) sieht nach dem Ausformen sehr schön aus. Sie ist widerstandsfähig und verformt sich nicht.

Charlotte-Form ohne Deckel aus Edelstahl - Profi-Qualität



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07
3125.16		16	9	1,5	0,36
3125.18		17,7	10	2,1	0,43

Die Charlotte-Form mit den hohen Rändern eignet sich vorzüglich für zahlreiche Zubereitungen: Charlotte, Pudding, Aspik, Eis usw. Mit den beiden Griffen leicht handhabbar. Edelstahl gewährleistet eine gute Wärmeleitung. Der Glasdeckel 3429 oder 4112 muß separat bestellt werden.

Konische Formen für Hörnchen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

Mit dieser konischen Form lassen sich „Füllhörner“ aus Blätterteig herstellen.

Rohrformen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Q
3000.04	Champagner-Korben od. Champignon Rohrform	4	4	0,06	5
3005.02	Käseroulé-Rohrform	2,1	10	0,05	5

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
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Hiermit lässt sich Blätterteiggebäck formen, das anschließend mit süßen oder salzigen Füllungen garniert wird.

Antihaft-Backformen aus beschichtetem Stahl
 Robuster Stahl. Gute Wärmeleitung und perfektes Backen.
 Antihaftbeschichtung. Einfache Entformung und Reinigung.



Geriffelte runde Backform

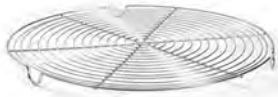
Geriffelte runde Backform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18
4705.24		24	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43
4705.32		32	3	0,6	0,56

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4706.28		28	3	0,6	0,47
4706.32		32	3	0,6	0,61

Rundes Gitter mit Füßen - Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Geriffelte runde Backform mit erweitertem Rand

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
4703.10		10	2	0,4	0,04
4703.12		12	2	0,4	0,05





Geriffelte rechteckige Backform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Geriffelte quadratische Backform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Umgekehrte Torten-/Kuchenform, speziell für Biskuit als Tortenboden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26

Ideal für Torten mit frischen Früchten. Diese geriffelte Form hat einen speziellen eingezogenen Boden, mit dem Sie einen Biskuitboden für Torten herstellen können: Nach dem Backen des Teigs wird der Boden umgedreht und die entstandene Vertiefung mit frischen Früchten und/oder Sahne belegt.



Charlotte-Form ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4719.18		18	10	0,23
3429.18	Glasdeckel für Charlotten-Form :	18		0,35

Quadratische Backform



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
4700.22		22,5	22,5	5

Runde Backform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

Runde Backform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
4717.20		20	3,7	0,6	0,17
4717.23		23	3,8	0,6	0,21
4717.28		28	5	0,6	0,32

Brioche-Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
4702.10		10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

Gugelhupf-Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4701.22		22	10	0,29



Set aus 4 gezackten Backformen "Canelés Bordelaises"



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Blechformen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
4710.12	12 Madeleines 7 x 4 x 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2
4711.12	12 Törtchen ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

Runde Backform SAVARIN



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41



Springform SAVARIN mit abnehmbarem Rand - 2 Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Backform mit abnehmbarem Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Q
4844.20		20	6,7	0,27	3
4844.24		24	6,7	0,3	3
4844.26		26	6,7	0,33	3
4844.28		28	6,7	0,36	3



Backblech mit isolierendem Doppelboden



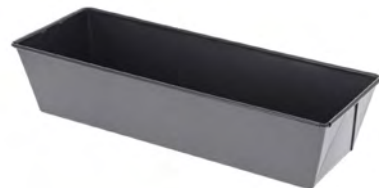
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Rechteckige Backform CAKE mit abgerundeten Ecken



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21

Rechteckige Backform CAKE mit gefalteten Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

Perforiertes Wellblech zum Backen von 2 'Baguettes'



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26



Tortenform für Apfelmuchenspezialität Tatin - Antihaft-Aluminium CHOC EXTREME Induktion



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Boden ø cm	Kg
8320.24		24	5	16	0,82
8320.28		28	5,5	18,5	1,2

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 Herdarten inklusive Induktion.) zubereiten lässt. Sobald der Karamell fertig ist, einfach die Äpfel und den Teig darauf legen und die Form in den Ofen schieben.

Aus Liebe zum Essen - Leckerer liegt in der Luft



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept





Concept AIR SYSTEM

Die Perforation lässt den Teig atmen.

Sie ermöglicht ein schnelleres und homogeneres Garen, ohne die Füllung auszutrocknen:

- für saubere, definierte Kanten und einen schönen Look
- für ein knuspriges und leckeres Ergebnis

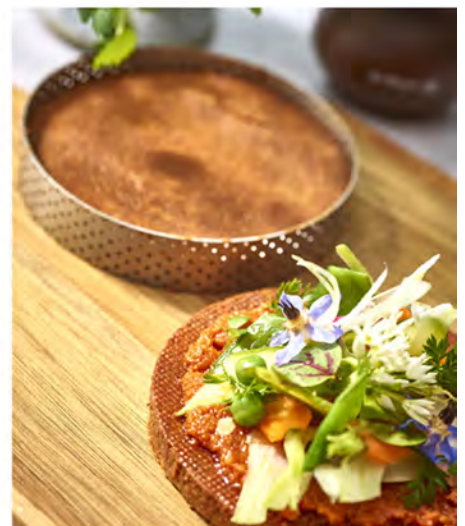
Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand - Rund



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
HÖHE 2 CM				
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,02
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,02
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,03
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,03
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,04
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,04
3099.06	37,7 cl	15,5	2	0,05
3099.07	53,7 cl	18,5	2	0,07
3099.08	66 cl	20,5	2	0,08
3099.09	94,2 cl	24,5	2	0,1
3099.10	127,6 cl	28,5	2	0,12
HÖHE 3,5 CM				
3098.01		5,5	3,5	0,04
3098.02		6,5	3,5	0,04
3098.03		7,5	3,5	0,05
3098.00		8,5	3,5	0,06
3098.04		10,5	3,5	0,07
3098.05		12,5	3,5	0,08
3098.06		15,5	3,5	0,1
3098.07		18,5	3,5	0,12
3098.08		20,5	3,5	0,13
3098.09		24,5	3,5	0,15
3098.10		28,5	3,5	0,18
3006.01	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

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.





Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand - Rund - Höhe 45 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
HÖHE 45 mm				
3097.03	1 P.	7,5	0,9	0,7
3097.08	4-6 P.	20	0,9	0,18
3097.09	6-8 P.	24	0,9	0,21

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.

Diese Höhe ist geeignet für Tartes mit Puddingfüllung oder Torten.



Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Quadratisch



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
HÖHE 2 CM					
3099.19	Einzel. 10 cl	7	7	2	0,04
3099.20	Einzel. 20 cl	8	8	2	0,05
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15

Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Herz



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3099.50	9,5 cl	8	2	0,03
3099.51	20 cl	12	2	0,05
3099.52	40 cl	18	2	0,08
3099.53	60 cl	22	2	0,1

Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - rechteckig



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
HÖHE 2 CM					
3099.30	10 cl - Kleiner Rahmen	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl - 4 P.	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl - 6 P.	28	11	2	0,12
HÖHE 3,5 CM					
3098.30		12	4	3,5	0,07

Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Länglich



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2	0,06
3099.42	40 cl	27	8	2	0,09
3099.43	60 cl	30	11	2	0,1

Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Calisson



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
3099.70	10 cl - Einzelform	12	5	2
3099.73	40 cl - 4 P.	25,5	11	2



Perforierte geriffelte Tortenringe mit rechteckigem Rand, Höhe 3 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm
	RUND				
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
	QUADRAT				
3031.23			23	23	3
	RECHTECKIG				
3032.35			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM

Perforierte Tortenringe Tortenringe mit Rand, Höhe 2 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3093.10		10	2	0,4	0,04
3093.22		22	2	0,4	0,1
3093.24		24	2	0,4	0,11
3093.26		26	2	0,4	0,12
3093.28		28	2	0,4	0,13



Tortenringe mit Rand, Höhe 2 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.07N		7	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3091.10N		10	2	0,4	0,04
3091.12N		12	2	0,4	0,04
3091.14N		14	2	0,4	0,05
3091.16N		16	2	0,4	0,06
3091.18N		18	2	0,4	0,07
3091.20N		20	2	0,4	0,08
3091.22N		22	2	0,4	0,09
3091.24N		24	2	0,4	0,1
3091.26N		26	2	0,4	0,11
3091.28N		28	2	0,4	0,12
3091.30N		30	2	0,4	0,13
3091.32N	Solange Vorrat reicht	32	2	0,4	0,14

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
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6
3006.01	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1
3989.16		16	4,5	1	0,18	1
3989.18		18	4,5	1	0,2	1
3989.20		20	4,5	1	0,22	1
3989.22		22	4,5	1	0,24	1
3989.24		24	4,5	1	0,27	1
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1

Die 4,5 cm hohen Tortenringe eignen sich perfekt für geestete Süßspeisen mit Mousse auf einem Biskuitboden.

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 6 cm

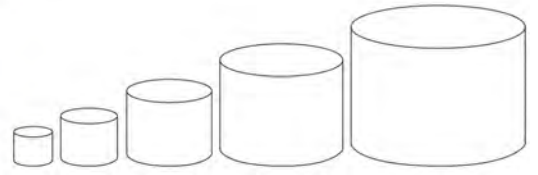


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39
3940.28		28	6	1,2	0,4
3940.30		30	6	1,2	0,51

Die 6 cm hohen Tortenringe eignen sich u.a. perfekt für Vacherin-Kuchen.



Hohe Torteringe aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82



Dehnbarer runder Riesenrahmen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	St.mm	Kg
3040.03	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	3	0,8	0,15
3040.01	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	4,5	0,8	0,27
3040.02	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	6,5	0,8	0,37



Quadratischer einstellbarer Edelstahlrahmen für Backwaren

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3013.21	bis max. 40 x21 cm 10-12 P. => 22-24 P. In einem Dekorkarton.	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43	bis max. 56x84 cm	43	29	5	1	1,29

Einstellung und Beibehaltung der Größe dank der 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
3013.16	bis max. 30 x30 cm 6-8 P. => 20-22 P. In einem Dekorkarton.	16	16	5	1	0,57
3013.20	bis max. 37 x37 cm 8-10 P. => 30-32 P. In einem Dekorkarton.	20	20	5	1	0,69
3013.30	bis max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Einstellung und Beibehaltung der Größe dank der 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
3015.36	Für Blech 40x30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
3015.35		57	37	3,5	2,5	1,12
3015.45		57	37	4,5	2,5	1,6



Torteringe aus Edelstahl, Höhe 4,5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3906.08	Quadratische Form H.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3906.12		12	12	4,5	1	0,17
3906.16		16	16	4,5	1	0,24
3906.20		20	20	4,5	1	0,29
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 2 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3905.08	Quadratische Form H.2 cm	8	8	2	1	0,05
3905.16		16	16	2	1,2	0,19
3905.20		20	20	2	1,2	0,16
3905.28		28	28	2	1,2	0,21

INDIVIDUALISIERUNG MÖGLICH Maßgeschneiderte Tortenringe erhältlich. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf

Genoise-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53

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.

Befeuchtungsflasche



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
044085N	Befeuchtungsflasche (ersetzt den Pinsel)	8	29	1	0,11

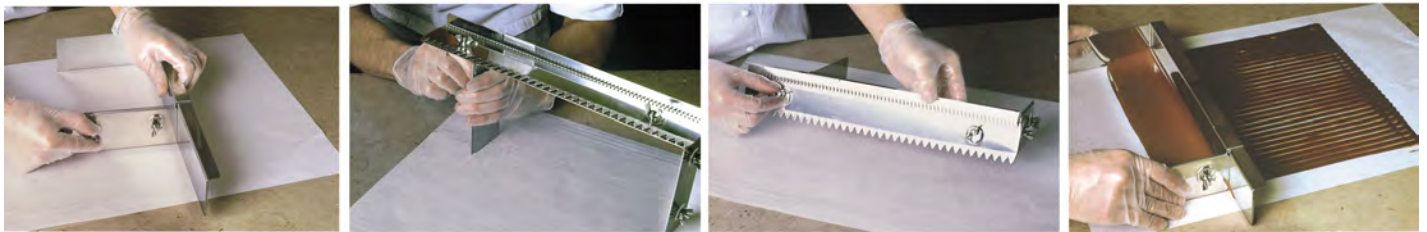
Die Befeuchtungsflasche aus Kunststoff verfügt über einen perforierten Verschluss zum Tränken von Gebäck.

"Raplette"-Geräte zum Ebenen, Höhe und Weite verstellbar, aus Edelstahl 18/10



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3002.01	Mit abnehmbaren Dekorkämmen	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Ohne Dekorkämme	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Dekorkamm	40			1,5	0,22

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 Creme-Schaber verfügt über zwei Zahnmuster. Die Raplette eignet sich perfekt für die Herstellung von Schokoladeraspeln.



Azetatrollen von 200 Metern - Um Kuchen einzuwickeln - 150 µ



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
042002	Höhe 40 mm	4	1,65
042003	Höhe 45 mm	4,5	1,8
042004	Höhe 50 mm	5	2,14

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 Kuchen einzuwickeln - 60 µ



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
042016	Satz von 100 Bändern für Kuchen ø 8mm max. In einem Dekorkarton.		27	4,5		0,06
042024	Rolle von 10 Metern Höhe 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Rolle von 10 Metern Höhe 60 mm	5,2			6	0,04

Mit der Polypropylenfolie werden die Konditoreiformen ausgekleidet, damit die Produkte sich nach dem Kühlen leicht aus den Formen lösen lassen.

Rahmen "Herz"



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
3077.06	HÖHE 40 mm Herz ø 6 cm	6	4	0,8	0,06	6
3077.14	Rahmen "Herz" - ~rund, 14 cm	14	4	1	0,16	1
3077.16	Rahmen "Herz" - ~rund, 16 cm	16	4	1	0,18	1
3077.18	Rahmen "Herz" - ~rund, 18 cm	18	4	1	0,19	1
3077.24	Rahmen "Herz" - ~rund, 24 cm	24	4	1	0,24	1

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.



Ovaler Rahmen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
	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
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06

Rechteckiger Rahmen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04
3943.12		12	4	3	1,2	0,09
3943.13		12	4	4	1,2	0,12
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09
3941.18		18	3	2	1,2	0,08

Kleiner quadratischer Rahmen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3906.08	Quadratische Form H.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	Quadratische Form H.2 cm	8	8	2	1	0,05
3099.20	Einzel. 20 cl	8	8	2		0,05

Rahmen aus Edelstahl "Calisson"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q
	EINZEL .							
3076.11	Kleiner Rahmen "Calisson" L. 11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
	Kuchen MIGNARDISE :							
3076.05	Kleiner Rahmen "Calisson" L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

Kleiner Rahmen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
3938.40	Rund ø 60 mm - H. 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Rund ø 65 mm - H. 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Rund ø 45 - H. 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3037.14	Länglich Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1
3077.06	Herz ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3139.06	Kleiner quadratischer Rahmen "Geo"		6	6	4	0,8	0,05	6

Stößel aus Edelstahl für kleine Rahmen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3006.01	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Backen

BENUTZERHANDBUCH BACKBLECHE

MATERIAL	BLAUSTAHL					ALUMINIUM					BESCHICHTETES ALUMINIUM				EDELSTAHL				
	Rechteckiges Backblech		Rundes Pizzablech		Spezielle Baguette Backbleche	Rechteckiges Backblech			Rundes Pizzablech, Gitter		Rechteckiges Backblech		Rundes Pizzablech		Rechteckiges Backblech			Spezielle Backblech Baguettes	
Form																			
Artikelnr.	5320.53	5321	5350	5353	5358.35	7362.60	7360	7367	7366	7350	8161	8162	8136	8137	3321	3320.53	3367.40	3366.03	
	5362	5363						7368							3361	3360			
Perforiert AIR SYSTEM <small>de Boyer Concept</small>				✓				✓	✓	✓	✓		✓				✓	✓	
Ränder	Gerade	Schräg	Schräg			Gerade	Schräg	Flach	Schräg	Flach	Schräg			Gerade	Schräg				
								Schräg											
Minimale Temperatur	15 °C					- 70 °C					- 18 °C				- 70 °C				
Maximale Temperatur	340 °C (hohe Temperatur ideal)					340 °C					230 °C Multikochen				340 °C (100C Ofen ideal)			340 °C	
Backofen	✓					✓					✓				✓				
Geschirrspüler						Gelegentlich, um Oberflächen nicht zu beeinträchtigen										✓			
Zu kombinieren mit	Backpapier					Silikonbackmatte Backpapier	Silikon- Backformen, Silikonbackmatte Backpapier	Silikonbackmatte, Backpapier											Backpapier oder Silikonmatte beim Kochen
Empfindliche Produkte											✓								
Einfrieren / Tiefkühlen / Lagern															✓	✓	✓		
FEUCHTE TEIGARTEN																			
• Biskuitmasse	✓	✓																✓	
• Ziegel, Katzensungen		✓				✓	✓				✓		✓					✓	
• Brandteig	✓	✓				✓	✓				✓	✓						✓	
• Macarons	✓	✓				✓	✓				✓	✓						✓	
GLIMMSTÄNGEL TEIGARTEN																			
• Obstkuchen, Tartelettes, Quiches		✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	✓						✓	
• Pizza		✓		✓				✓		✓	✓	✓	✓	✓				✓	
• Pasteten, Galettes		✓	✓	✓				✓			✓	✓	✓	✓				✓	
• Blätterteig	✓	✓	✓	✓						✓								✓	
• Brot und Feingebäck	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓						✓	
• Sandteig	✓	✓	✓							✓	✓	✓						✓	
• Tortenböden	✓	✓	✓					✓										✓	
Rösten (z.B. Trockenfrüchte)	✓					✓													



Rundes Pizzablech aus starkem Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Q
5350.24		24	1	0,37	5
5350.28		28	1	0,52	5
5350.32		32	1	0,65	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,2	5

Perforiertes Pizzablech aus starkem Blaustahl - Loch ø 10 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Q
Concept AIR SYSTEM				
5353.24		24	0,32	5
5353.28		28	0,45	5
5353.32		32	0,59	5

Das Blech ist ideal für alle Arten von Quiches und Kuchen. Stahlblech ist ein sehr guter Wärmeleiter für knusprige

Gebäckböden. Dank dem perforierten Boden wird der Gebäckboden sehr knusprig. 1 mm stark

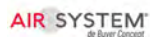


Perforiertes Pizzablech aus Aluminium - Loch ø 10 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Concept AIR SYSTEM						
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
Solange Vorrat reicht						
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

Das Blech 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"

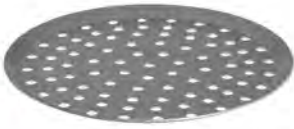
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
8136.28	Rund	28	1	2,3	0,41
	Solange Vorrat reicht				



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 perforiertes Pizzablech, Alu antihaft "CHOC"

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
8137.28		28	2,3	0,36
	Solange Vorrat reicht			



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 perforiertes Pizzablech aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
7350.28		28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.43	Solange Vorrat reicht	43	0,15
7350.48		48	0,21



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
5362.40		40	30	2	1,2	1,57
5362.60		60	40	2	1,2	2,58
5320.53	GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97

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
5321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5

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
7362.60	Gerade	60	40	2	1,5	1,14



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
7360.40	Schräg	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Schräg	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Schräg	60	40	1	1,5	0,95	5





Perforiertes Backblech, ohne Ränder aus hartem Aluminium



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm
Concept AIR SYSTEM				
7368.30		30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.60		60	40	1,5

Perforiertes Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Concept AIR SYSTEM							
7367.40	Perforiert ø 3 mm	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforiert ø 3 mm	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforiert ø 3 mm	60	40	1	1,5	0,72	5

Das perforierte Blech mit aufgestellten Kanten ist praktisch für die Verwendung in Umluftöfen – zum Beispiel zum Rösten von Mandeln.

Rechteckiges perforiertes Backblech, Alu antihaft "CHOC" (ø 3mm)



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm
Concept AIR SYSTEM				
8162.40		40	30	2
8162.53		53	32,5	2
8162.60		60	40	2

Backblech mit schrägen Rändern, Alu antihaft "CHOC" (ø 2mm)



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
8161.40	Rechteckiges Backblech	40	30	1	2	0,65	5
8161.60	Rechteckiges Backblech	60	40	1	2	1,3	5
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5

Diese antihafbeschichteten Backbleche aus Aluminium für den Backofen sind mit PTFE "Choc"-Beschichtung für optimalen Anti-Haftschutz beschichtet. Mit hochgezogenen Rändern, damit der

Teig beim Backen nicht über das Blech hinausläuft.

Blech mit schrägen Rändern aus Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
3321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
3321.65	GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
3361.40		40	30	1	1	0,9	5
3361.60		60	40	1	1	1,84	5

Dieses Blech aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und pflegeleicht.



Perforiertes Backblech, mit Rändern aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm
3367.40	Concept AIR SYSTEM	40	30	1	1



Das perforierte Blech mit aufgestellten Kanten ist praktisch für die Verwendung in Umluftöfen – zum Beispiel zum Rösten von Mandeln.



Perforiertes Backblech, mit Rändern aus Edelstahl - Für 3 Baguettes

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm
3366.03	Concept AIR SYSTEM	40	24,5	1



Blech mit geraden Rändern aus Chromstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3360.60		60	40	1,7	1	2,13



Dieses Blech mit geraden Rändern aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und pflegeleicht.

Backwarenplatte aus Edelstahl, mit rundem Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5

Genoise-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53

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.

Befeuchtungsflasche



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
044085N	Befeuchtungsflasche (ersetzt den Pinsel)	8	29	1	0,11

Die Befeuchtungsflasche aus Kunststoff verfügt über einen perforierten Verschluss zum Tränken von Gebäck.

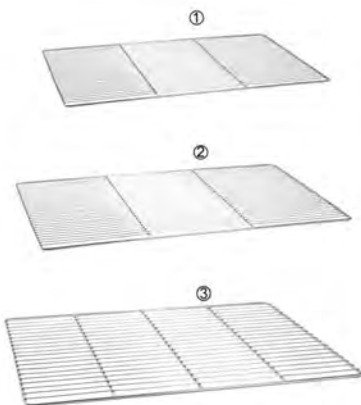
Tablett aus Edelstahl, 6 Zellen



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

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

Backgitter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
3330.53N	GN 1/1, 2 Stege (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	60 x 40 cm, 2 Stege (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1, 3 Stege (3)	65	53	3	1,7	5

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.

Rundes Gitter mit Füßen - Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Silikonbackmatte



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4931.40N		40	30	0,1
4931.58N	für Blech 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	für Blech GN 1/1	51,5	31	0,14

Diese Backmatte ist vollständig mit Silikon beschichtet und bietet deshalb vollkommenen Anti-Haftschutz. Sie wird anstelle von Backpapier verwendet - für durchschnittlich 1000 Durchgänge im Ofen.

Maximale Temperatur: 280 °C (536 °F).
Diese Matte lässt sich auch als Unterlage zum Kühlen und Tiefkühlen verwenden.
Leicht zu reinigen.



Perforierte, beschichtete Silikon-Backmatte "AIRMAT"



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58	Für Blech 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11
4938.51	Für Blech GN 1/1 Concept AIR SYSTEM	51,5	31	0,09

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 Backen von Makronen

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
	ø 15 und 35 mm -40°C / + 230°C				
4935.40	44 Markierungen	40	30	0,8	0,16



Antihaft-Silikonarbeitsmatte mit Markierungen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4937.60		60	40	0,36

Antihaft-Backtrennfolie



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Kg	Q
	von - 170°C bis + 260 °C					
	Professionelle Größen :					
4344.08N	60 x 40 cm - 0,08 mm stark		60	40	0,03	10
4344.13N	60 x 40 cm - 0,13 mm stark Solange Vorrat reicht		60	40	0,05	10
	Kleine Größe :					
	In einem Dekorkarton.					
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
4344.02	Rund ø 26 cm	26			0,01	1

Diese Backtrennfolie besteht aus Glasfaser mit PTFE-Beschichtung und bietet deshalb perfekten Antihaft-Schutz. Es kann mehr als 200 Mal verwendet werden. Es ist sehr kostengünstig und vielseitig einsetzbar.

Antihaft-Backpapier



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Professionelle Größen :				
4359.00	250 Blätter 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	250 Blätter GN 1/1	53	32,5	2	1,92
4357.00	Rolle l. 38 Cm x 8 M In einem Dekorkarton. Solange Vorrat reicht				0,13

- Antihaft. kein Einfetten
 - Beidseitig verwendbar
 - Ungebleicht.
 Naturbraun : Zum Backen aller Arten von Backwaren, Broten oder besonderen Backprodukten, frisch oder tiefgefroren bis zu 220°C (Ofen und mikrowellengeeignet).
 100% Naturfaser. Stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern

BACKEN BACKMATTEN

ANWENDUNG	REZEPTE	SILIKON-BESCHICHTETES BACKPAPIER	BACKTRENNFOLIE	MACARON-SILIKON-BACKMATTE	AIRMAT, BELÜFTETE SILIKON-BESCHICHTETE BACKMATTE	SILIKON-BESCHICHTETE BACKMATTE	ZUBEREITUNGS-MATTE
Artikelnr		4358 - 4359	4344	4935	4938	4931	4937.60
Anzahl von Verwendungen		1 - 2	200	1 000	1 000	1 000	1 000
Markierungen		Nein	Nein	Ja Ø 15 und 35 mm	Nein	Nein	Ja, cm und Zoll Ø 12-16-20-24-28-32 cm + Messskalen
Dicke		Extradünn	Dünn	Mitteldick	Dick und belüftet	Dick	Dick
Wärmeleitfähigkeit		Hervorragend	Sehr gut	Gut	Sehr gut	Gut	
Backergebnisse		++++	+++	++	++++	++	
Minimale Temperatur		- 70 °C	- 76°C	- 76°C	- 76°C	- 76°C	
Maximale Temperatur		220 °C	260 °C	260 °C	260 °C	260 °C	
Backofen		✓	✓	✓	✓	✓	
Mikrowelle		✓	✓	✓	✓	✓	
Gefrierschrank		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Geschirrspüler			✓	✓	✓	✓	✓
Hefeteig	Brot / Pizza	✓	✓	✓	✓	✓	
Gemüse	Gebackenes Gemüse	✓	✓	✓		✓	
Feuchte Teigarten	<ul style="list-style-type: none"> • Brandteig • Génoise, Biskuit • Gewürzbrot • Joconde-Biskuit • Ziegel • Macarons 	✓	✓	✓		✓	
Trockene Teigarten	<ul style="list-style-type: none"> • Sandteig • Mürbeteig • Pâte sucrée • Blätterteig • Blätterteig-Feingebäck (Croissants usw.) 	✓	✓	✓	✓	✓	
Dekorhörnchen		✓					
Arbeitsmatte	<ul style="list-style-type: none"> • Backen und Kochen • Schokolade • Zucker, Krokant • Unterlage für süße und gesalzene Gelees, Fruchtgelee usw. 	✓	✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓		✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓



Dosen mit 9 Ausstechern



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4308.00	Ungezackt - Rund ø 2-10 cm	0,23
4307.00	Gezackt - Rund ø 2-10 cm	0,22
4304.30	Quadratisch -L.1,8 bis 9,5 cm	0,27

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
3323.00N	Glatt ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Geriffelt ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,46

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
4840.01N	Teigrolle aus Buchenholz	5	50	0,72



Rollen aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
4361.00N	Gitterschneider	4,5	5	0,07
4362.00N	Stipprolle	6,5	5	0,07

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.



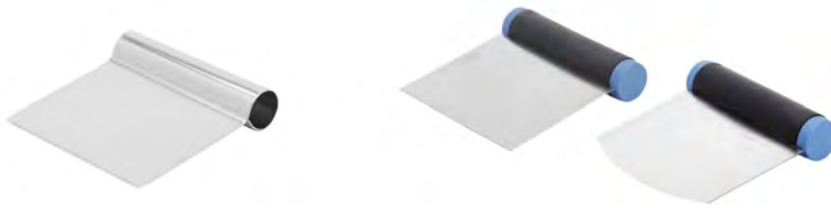
Set aus 10 Wegwerf-Bäckerklingen (um Brot einzuritzen)



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4670.03N	Gelb - Feste Klinge	13	0,01

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
3300.12	Teigschaber gerade aus Edelstahl, steif	12	9	2,5	1	0,18	1
3302.11N	Biegsamer Teigschaber gerade, Stahl	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Biegsamer Teigschaber abgerundet, Stahl	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

Die steifen und biegsamen Teigschaber werden zum Abteilen des Teigs für Konditoreiprodukte, Brot, Pizza, aber auch zum Reinigen verwendet.

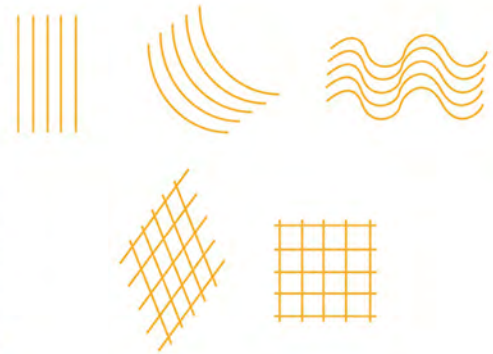
Teigschaber aus Kunststoff, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
4858.00N		15	11	2	0,02	5

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
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
4781.01	Doppelt Solange Vorrat reicht 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

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
3437.16N	Für Wasser als Temperatur-Regler	16	12,5	1,5	1	0,97



5 Kunststoffblätter aus Polyethylen für Schokoladenarbeit



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
042032	In einem Dekorkarton.	30	20	0,02

Nur für kalten Gebrauch.

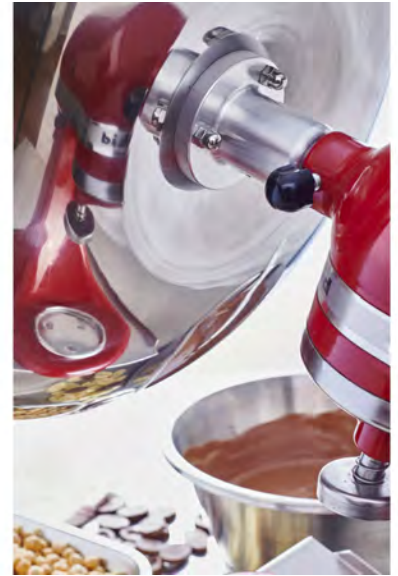


4 Relief-Folien für die Verzierung von Baumstämmen und kalten Süßspeisen



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4343.00	Für 3206.30 geeignet 30 x 18,5 cm In einem Dekorkarton.	0,1

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



Dragierkessel aus Edelstahl zum automatischen Schokoladenüberziehen



BV Cert. 6054661

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3500.00	Dragierkessel	40	4,2
	Kreation von Pascal Brunstein Ruban Bleu 1997		
	ERSATZTEILE:		
3500.01	Spannfutter einzeln		

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.
Lieferung mit Edelstahlsockel für Küchengerät
Der doppelwandige Kessel aus Edelstahl passt auf die Küchengeräte:
- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00

Zuckerkasserolle aus Kupfer massiv mit Ausgießern und kaltem Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8
	Solange Vorrat reicht					

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.

Zuckerthermometer mit Metallschutzfassung - von +80°C bis +200°C gradiert



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

Für Konditorei- und Konfektbereich geeignet. Es ist für eine Teileintauchtiefe kalibriert. Die Schutzfassung kann bei +100°C sterilisiert werden. Spülmaschinenfest.

Marmeladentopf



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

Marmeladen-Trichter aus Edelstahl



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

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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3354.52	Mit Stand Profi-Modell ø 15 - 10 und 5 mm	20	38	0,95
	ERSATZTEILE :			
3354.51	Stand einzeln			
3354.79	Mechanismus			

Ideal für schaumige Zubereitungen wie Mousse, Soßen, 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 Luftmoleküle 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.





Silikonpinsel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Temperatur bis 250 °C.

Dicker Backpinsel aus Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4807.60N		25	4	3	0,07

Temperatur bis 250°C.

Backpinsel mit Holzgriff - Naturborsten



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4805.01N	Set aus 2 Backpinseln 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Set aus 2 Backpinseln 40 mm	24	4	0,6

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.

Küchen-Brenner



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2040.00N	Ohne Gas	15,7	0,17

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.

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 & LE TUBE QCD33.5800



Lochtüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4151.03	ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
4151.06	ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
4151.08	ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
4151.11	ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
4151.13	ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01
4151.15	ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01
4151.18	ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01

Saint Honoré Tüllen aus Tritan

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01



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
4156.10	PF10 ø 10 mm	6	0,01
4156.14	F14 ø 14 mm	6	0,01
4156.18	PF18 ø 18 mm	6	0,01





Stern-tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4152.05	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01
4152.09	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01
4152.11	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.13	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.17	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01
4152.19	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.20	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.25	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01

Sternband-tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4153.08	8-zackig 19 x 2 mm	3,5	6	0,01

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
4166.01	19 Löcher ø 3 mm	3,5	4,5	0,01



Blatt-Tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01

Garniertüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4165.06	Garniertülle ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	Garniertülle ø 10 mm	3,5	9	0,01

Tüllen GEO aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4183.05	quadratisch 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	quadratisch 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	dreieckig 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	rechteckig 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
4180.14	Halbkugel ø 14 mm	3,5	6	0,01



6 Tritan-Tüllen mit weicher Halterung



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4150.10	6 Lochtüllen - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

6 Tritan-Tüllen mit weicher Halterung



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4150.11	6 Sternlochtüllen B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

Delivered with the soft holder for 6 Tritan tips made of TPE with a hanging hole. The tips can be easily inserted, pulled out, cleaned, dried and

stored. No tip is lost. The whole set is suitable for the dishwasher. Several holders with tips are stackable, saving space and protecting.

6 Tüllen aus Tritan und weicher Halterung für Tritan-Tüllen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4150.02	Set CLASSIC - 3 Lochtüllen ø 6-11-13 mm - 3 Sterntüllen B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
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
4150.05	Set GEO - 1 Lochtülle ø 8 mm - 5 GEO Tüllen: 2 Quadrat / Dreieck / Rechteck / Halbkugel	16,5	8,5	7	0,05
4150.07	Set STARTER - 3 Lochtüllen ø 3-8-15 mm - 3 Sterntüllen A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
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

Geliefert 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, für Raumsparnis und Schutz.

REF 4150.09



Set aus 12 Tüllen aus Tritan mit 2 weichen Halterungen für Tritan-Tüllen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
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
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

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE Garnierspritze - das Grundpaket



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3358.00	LE TUBE mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8	0,44

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

LE TUBE Garnierspritze mit Keks-Kit



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
3358.01	Mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8 + 2 Deckel + kit 3358.94	38,4	10,5	0,75	0,68

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
3358.02	LE TUBE PRO : - Garnierspritze - 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



LE TUBE Aufsteller



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3358.95	Aufsteller LE TUBE mit: - 8 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.01 - 9 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 Ersatzbehälter 3358.75	50	39	150	15,62
3358.96	Aufsteller LE TUBE mit: - 4 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.01 - 5 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.00 - 5 Ersatzbehälter 3358.75 - 3 x 3358.92 - 9 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
3358.97	Aufsteller LE TUBE mit: - 9 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 Ersatzbehälter 3358.75 - 3 x 3358.92 - 6 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	

Spezielles Keks-Kit mit 13 Scheiben für LE TUBE



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

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

Ersatzteile LE TUBE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
3358.75	Ersatzbehälter + 2 Deckel ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13
3358.92	2 Deckel für den Behälter				0,05
3358.93	2 Deckel mit Loch für den Behälter				0,05

U2 - ø3mm



U3 - ø4mm



U4 - ø6mm



U5 - ø7mm



U6 - ø8mm



U7 - ø10mm



U8 - ø11mm



U10 - ø13mm



U11 - ø14mm



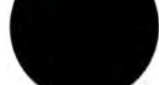
U12 - ø15mm



U14 - ø18mm



U15 - ø20mm



Lochtüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		1,4	5	0,01
2111.15N		1,5	5,4	0,01
2111.16N		1,6	5,3	0,01
2111.17N		1,7	5,3	0,01
2111.18N		1,8	5	0,01
2111.20N		2	5	0,01
2111.22N		2,2	4,9	0,01
2111.24N		2,4	4,5	0,01

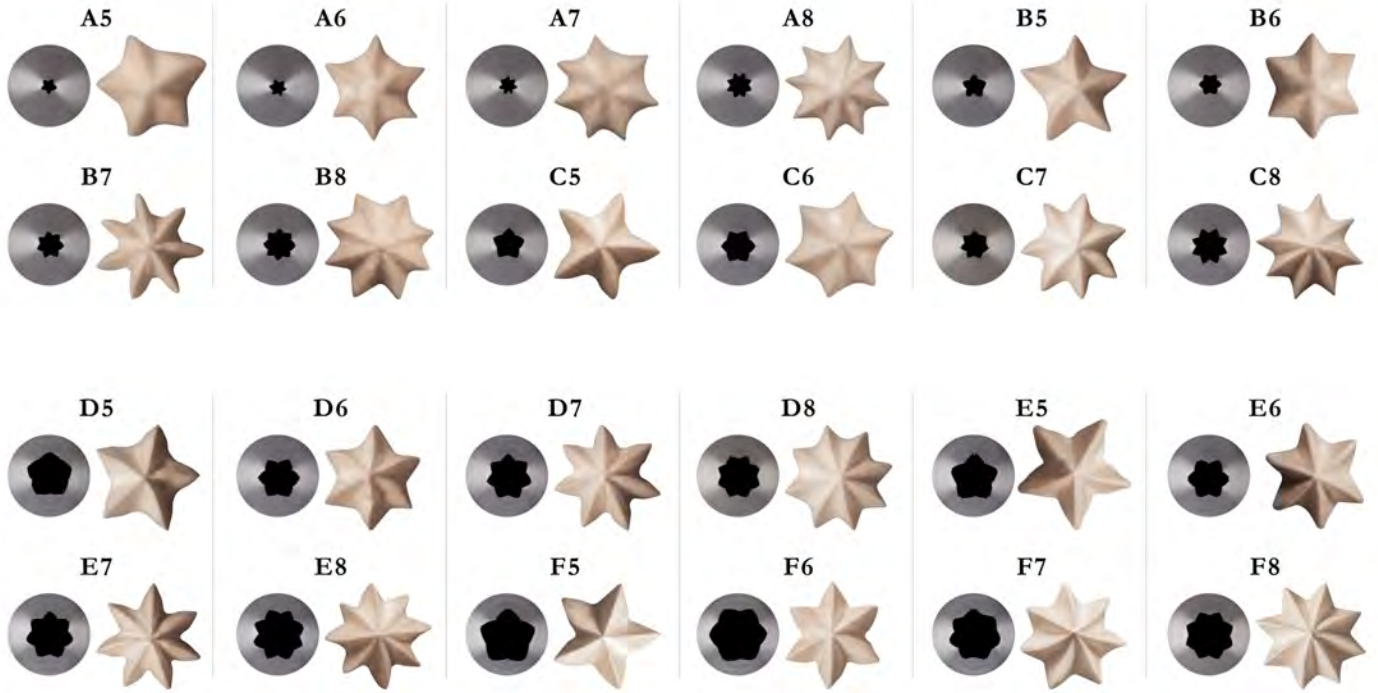
Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Sterntüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
2112.02N	A5	0,3	0,01
2112.03N	A6	0,3	0,01
2112.04N	A7	0,35	0,01
2112.05N	A8	0,5	0,01
2112.06N	B5	0,5	0,01
2112.07N	B6	0,5	0,01
2112.08N	B7	0,6	0,01
2112.09N	B8	0,7	0,01
2112.10N	C5	0,7	0,01
2112.11N	C6	0,7	0,01
2112.12N	C7	0,7	0,01
2112.13N	C8	0,9	0,01

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Stern-tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
2112.14N	D5	1,1	0,01
2112.15N	D6	1,1	0,01
2112.16N	D7	1,1	0,01
2112.17N	D8	1,1	0,01
2112.18N	E5	1,3	0,01
2112.19N	E6	1,3	0,01
2112.20N	E7	1,3	0,01
2112.21N	E8	1,3	0,01
2112.22N	F5	1,8	0,01
2112.23N	F6	1,8	0,01
2112.24N	F7	1,8	0,01
2112.25N	F8	1,8	0,01

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Band-tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01



Sternbandtüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2113.06N	6-zackig	2,5	4	0,01
2113.08N	8-zackig	3	4,5	0,01

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 H 4,5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2118.31	Lochtülle	4,5	0,01
2118.12	Sterntülle	4,5	0,01

Große Sultantüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2118.01	Kegel	6,3	0,03
2118.02		6,3	0,03

Ø oben: - äußerer Kegel ø35 mm
- innerer Kegel ø21 mm
Ø Basis 55 mm



Kleine Sultantülle aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2118.03	ø 7 mm - 12 Zähne	1,8	2,85	0,01

Saint Honoré Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2115.20N		0,9	5	0,01
2115.25N		1,1	5	0,01
2115.30N		1,3	5	0,01
2115.35N		1,5	5	0,01
2115.40N		1,6	5	0,01

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Mit dreieckiger Aussparung. Sie werden zum Verzieren von Saint-Honore-Kuchen verwendet. Praktisch anstelle von Gabeln zu verwenden.

Blatt-Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2128.02N		6	0,01

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Rosentüllen aus Edelstahl - 8 strahlig



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Vermicelle-Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2126.00N	7 Löcher ø 1,3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 Löcher ø 3 mm	1,9	3,95	0,01

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Vermicelle-Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm
2126.02		3,1

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

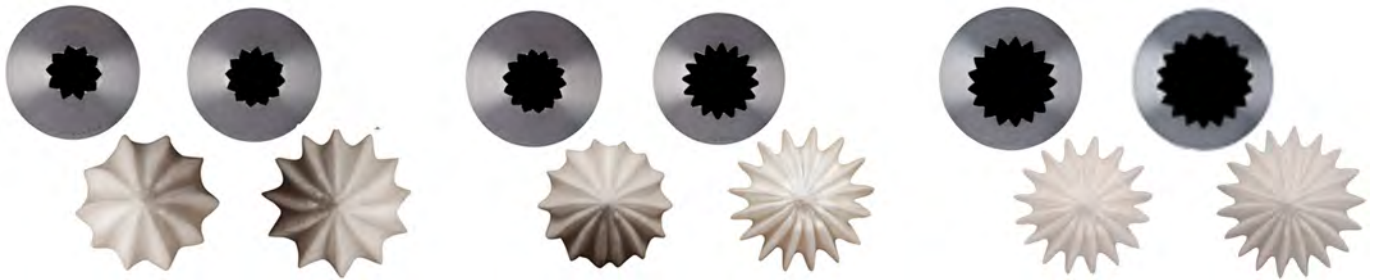
Tüllen aus Edelstahl - Dekor Spirale 8-strahlig



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2119.13		1,3	4,15

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Sterntüllen 'PETIT FOUR' aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 Zähne	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 Zähne	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 Zähne	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 Zähne	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 Zähne	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 Zähne	4,8	0,05

Edelstahl Kugel Dekortülle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
2120.20	Kugel Dekortülle mit feinen Streifen	2,5	0,01
2120.21	Kugel Dekortülle mit breiten Streifen	2,5	0,01



Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°241 - N°242



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°243 - N°244



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°246 - N°247



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°257 - N°248



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Garniertüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2125.06	Garniertülle ø 6 mm	8,2	0
2125.03	Set aus 3 Garniertüllen ø 4-6-8 mm		0,01

Set aus 5 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
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

Set aus 6 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
2114.00N	Satz von 6 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl	0,04

Display mit Tüllen aus Edelstahl und Zubehör



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2130.03	Display mit Video und Broschüren	52,5	30	48	4,1
	50 Tüllen-Modelle aus Edelstahl (insgesamt 241 Tüllen) und Zubehör.				
	Fragen Sie uns nach der Zusammensetzung.				
	Mit Akku-Videobildschirm				

MAXI PASTRY BOX: Set aus 120 Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2130.01	24 verschiedene Tüllen in 5 Ex.	28	18,5	8	1,22

Adapter für Tüllen aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2114.11	Adapter für Tüllen ø 35 mm	5,8	0,02
2114.12	Adapter für Tüllen ø 25 mm	5,7	0,03
2114.21	Adapter für Tüllen ø 20 mm	3	0,02
2114.13	Set aus 3 Adaptern für Tüllen ø 35/25/20 mm		0,1

Set aus 35 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Set aus 26 kleinen Tüllen aus Edelstahl zum Dekorieren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27



Spritzbeutel aus Nylon



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01

Diese Spritzbeutel sind besonders weich und für Profi-Benutzung geeignet.



Spritzbeutel aus Baumwolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Q
4856.30N	30 cm	30	0,04	6
4856.35N	35 cm	35	0,05	6
4856.40N	40 cm	40	0,06	6
4856.45N	45 cm	45	0,07	6
4856.50N	50 cm	50	0,11	6
4856.60N	60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Set aus 5 Spritzbeuteln 30/35/40/45 und 50 cm		0,13	1

Diese Spritzbeutel sind für Profi-Benutzung geeignet. Sie haben eine Halterung, aber keinen Saum. Sie sind gefüttert und wasserdicht.

Spritzbeutel aus Polyurethane



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4347.35		35	20	0,02

Spritzbeutel aus Polyurethane + 2 Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4347.03	Spritzbeutel L.35 cm Lochtülle ø 10 mm Sternfülle C6	24	4	4	0,06

Rolle mit 20 Wegwerf-Spritzbeuteln

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Kg
4348.02		4	23	4	0,14
	In einem Dekorkarton.				



Die Einweg-Spritzbeutel werden wie die Nylon-Spritzbeutel verwendet, müssen jedoch nicht gereinigt und gepflegt werden. Mit verstärkten Kanten. T° -18°C/ +70°C.

Rolle mit 100 blauen Wegwerf-Spritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

Rolle in einer Spenderbox

Rolle mit 100 Wegwerf-Spritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg
4348.40N	40 cm lang	40	0,5	0,95
4348.45N	45 cm lang	45	0,75	1
4348.50N	50 cm lang	50	1,25	1,2
4348.01N	55 cm lang	55	1,7	1,35

Die Einweg-Spritzbeutel werden wie die Nylon-Spritzbeutel verwendet, müssen jedoch nicht gereinigt und gepflegt werden. Mit verstärkten Kanten. T° -18° / +70°C max.

Rolle in einer Spenderbox

Verteilerkasten mit Wegwerfspritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4346.45N		48	26	1

Die Einwegspritzbeutel sind praktisch und brauchen keine Pflege. Sie sind aus durchsichtigem Polypropylen, sind ganz hygienisch und werden in einem Verteilerkasten bereitgestellt. 85 Mikron. Beständigkeit bis 80 °C für 5 Stunden.

Set aus 8 Clips TWIXIT aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4336.00	3 Größen L. 13 / 10 / 5 cm	0,1





SILIKON- BACKFORMEN

Die Backform Elastomoule von de Buyer mit ihrem patentierten Silikonschaum 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

-232 -
MOUL'FLEX PRO

233 -
MOUL'FLEX



Flexible Form aus Silikonschaum

Patentiertes Profisystem

Backen und Einfrieren von -70° bis + 300°C.

Hervorragende Wärmeleitung - Karamellisierung des Safts und gleichförmiges Backen.

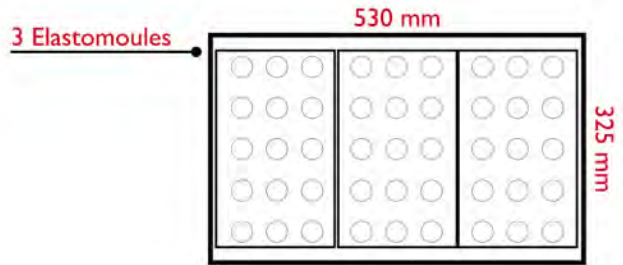
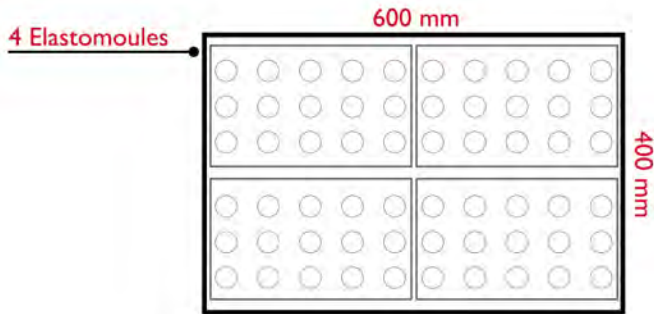
Mit Rezeptblatt (von Bäckern mit Auszeichnung oder von Backweltmeistern erstellt)

Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTOMOULE



BV Cert. 0151461



Elastomoule - 40 Mini-Zylinder ø 27,5 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1873.01	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - Halbkugeln - 1,2 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1850.01	Concept AIR SYSTEM 30 x 17,6 cm - 24 Gebäcke	3	1,8	0,11
1850.21	21 x 17,6 cm - 20 Gebäcke	3	1,8	0,1

Backmatte aus Silikon. Mit Antihalt-Beschichtung. 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
1868.01	Concept AIR SYSTEM Blech 300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26



Silikon-Miniformen ELASTO MOULE - "Financier" - 4,2 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1875.21	21 x 17,6 cm - 6 Gebäcke	9,5	4,4	1,2	0,1



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 ELASTO MOULE - Mini-"Financier" - 1,05 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	1,05 cl				
1852.01D	30 x 20 cm - 25 Gebäcke	4,9	2,6	1,1	0,14
1852.21D	210 x 176 mm - 15 Gebäcke	4,9	2,6	3	0,1



Backmatte aus Silikon. Mit Antihaf-Beschichtung. 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 ELASTO MOULE - "Muffins" ø 45 / 38 mm - 3,9 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1858.01D	30 x 20 cm - 15 Gebäcke 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
1858.21D	21 x 17,5 cm - 9 Gebäcke	4,5	21	17,6	3	0,17

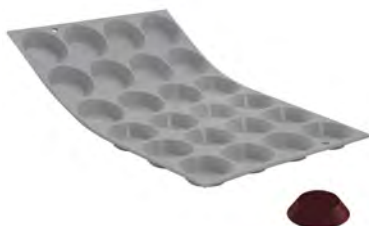


Antihafbackmatte aus Silikon. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, lässt Mini-Muffins und

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 ELASTO MOULE - Runde Mini-Törtchen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	ø 45 mm - 0,95 cl			
1853.01D	30 x 20 cm - 24 Gebäcke	4,5	1,1	0,15
1853.21D	21 x 17,6 cm - 12 Gebäcke	4,5	1,1	0,1



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 Elastomoule-Matten für Mini-Törtchen eignen sich ausgezeichnet für süße oder salzige Delikatessen.

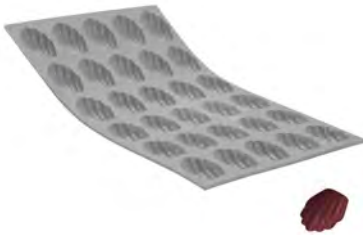
Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - "Muffins" 'Pomponnette' ø 46/30 mm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1862.21	23,5 x 17,6 cm - 12 Gebäcke	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13



Silikon-Miniformen ELASTOMOULE- Mini-Madeleine - 0,64 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1851.01D	30 x 20 cm - 30 Gebäcke	4	3	1,1	0,13
1851.21D	21 x 17,6 cm - 20 Gebäcke	4	3	1,1	0,1



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 - 40 Mini Würfel 25 mm

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25



Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - "Bordelais" geriffeltes Gebäck - 1,9 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1856.01D	30 x 17,6 cm, 28 Gebäcke - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
1856.21D	21 x 17,5 cm - 20 Gebäcke 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22



ELASTOMOULE - PORTIONEN "Bordelais" geriffeltes Gebäck - 8,2 cl

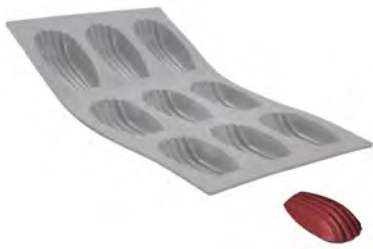
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1834.01D	30 x 20 cm - 8 Gebäcke 8,2 cl	5,5	5	0,3
1834.21D	21 x 17,6 cm - 6 Gebäcke	5,5	5	0,17



Backmatte aus Silikon. Mit Antihalt-Beschichtung. 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
1832.01D	30 x 20 cm - 9 Gebäcke 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
1832.21D	21 x 17,6 cm - 8 Gebäcke	8	4,5	1,8	0,1



Backmatte aus Silikon. Mit Antihaf-Beschichtung. 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
1831.01D	30 x 20 cm - 9 Gebäcke 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
1831.21D	21 x 17,5 cm - 6 Gebäcke	9	4,8	3	0,11



Backmatte aus Silikon. Antihaf-Beschichtung. 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
1833.01D	30 x 20 cm - 6 Gebäcke 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
1833.21D	21 x 17,6 cm - 4 Gebäcke	74	21	17,6	3	0,11



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
1861.01	Concept AIR SYSTEM 15 Gebäcken 4 cl	3,5	3,5	3,5	0,28



Glatte Matte ELASTOMOULE- 10 mm hoch

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3



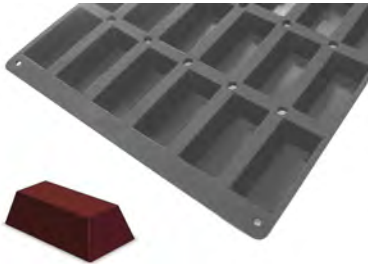
Backmatte mit Dekor aus Silikon. Mit Antihaf-Beschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamelisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die Backmatte ohne Dekor eignet sich für Karamell- und Fruchtgeleeprodukte usw., die mit der Schneidharfe geschnitten werden.

Moul'flex Pro



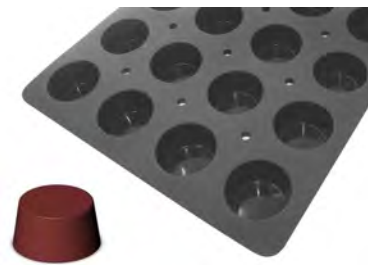
MOUL'FLEX PRO
PROFESSIONELLE SILIKON-FORMEN
 Lebensmittelsicher und
 mit ausgezeichneten Antihaft-Eigenschaften
 Von -40° bis + 300°C

Silikon-Miniformen MOUL'FLEX PRO - Mini Cake



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1701.53	20 Gebäcke 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5

Silikon-Miniformen MOUL'FLEX PRO - "Muffins"



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1710.60	24 Gebäcke 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	24 Gebäcke	6,8	3,5	0,54

MOUL'FLEX PRO - Halbkugeln



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1704.60	28 Gebäcke 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	18 Gebäcke	7	3,5	0,4

MOUL'FLEX PRO "Madeleine"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1707.60	44 Gebäcke 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68



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 - Silikonformen - 7 Formen "Financier"

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1976.03	295 x 173 mm - Schwarz	9,5	4,5	1,2	0,09



MOUL'FLEX - Silikonformen - Rechteckige Cake Formen

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1976.01	17,5 x 30 cm - 9 Cake - SCHWARZ 9 cl	9	4,8	3	0,19



MOUL'FLEX - Silikonformen - 25 Formen Mini-"Financier"

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
1976.02	17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15



MOUL'FLEX - Silikonformen - "Bordelais" geriffelte Mini-Formen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1977.01	17,5x30cm- 28 Mini "Bordelais"-SCHWARZ 1,9 cl	3,5	3,5	0,21



MOUL'FLEX - Silikonformen - 8 "Bordelais" geriffelte Formen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1968.01	17,5x30 cm	5,5	5	0,16
	8,2 cl			
	Solange der Vorrat reicht			



MOUL'FLEX - 15 Silikonformen Halbrund ø 4 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1961.02	17,5x30	4	2	0,1
	2 cl			



MOUL'FLEX - Silikonformen Halbrund ø 7 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1961.01	17,5 x 30 cm - 6 Formen - SCHWARZ	7	3,4	0,1
	8,9 cl			



Diese Bandbreite 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 - Silikonformen 6 Muffins

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1962.01	17,5x30 cm	7,2	3	0,11
	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 Antihaf-Schutz:

Die Formen müssen nicht eingefettet werden und lassen sich leicht ausformen und reinigen.



MOUL'FLEX - Silikonformen - Kleine Brioche

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1964.01	17,5 x 30 cm - 6 Brioche - SCHWARZ	8	3,5	0,11
	9,5 cl			



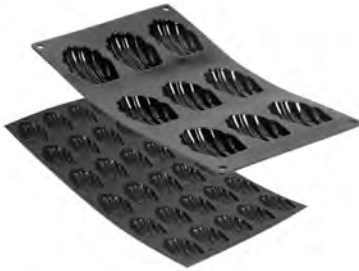
Vor der ersten Verwendung: - Die MOUL'FLEX Form mit Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen. - Die Form beim ersten Gebrauch mit ein wenig geschmolzener Butter oder Öl bestreichen. Bei späterem Gebrauch muss die Form nicht mehr gefettet werden.

MOUL'FLEX - Silikonformen - Mini-Törtchen ø 5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1975.01	17,5 x 30 cm 15 Törtchen-SCHWARZ 1,9 cl	5	1,5	0,1

MOUL'FLEX - Silikonformen Madeleine



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1966.01	17,5 x 30 cm - 9 Madeleines - SCHWARZ 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
1994.01	17,5 x 30 cm - 30 Mini-Madeleines - SCHWARZ 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

MOUL'FLEX - Runde Tortenform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
1990.24		24	4,2	1,9	0,17

MOUL'FLEX - Rechteckige Silikonformen CAKE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg
1984.24	SCHWARZ	24	10,5	6,5	1,4	0,16

In dieser Form lassen sich salzige und süße Kuchen, Terrinen usw. herstellen.

MOUL'FLEX - Tour



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - version 2024

« 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

Nos commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit par la société DE BUYER INDUSTRIES (Ci-après « DE BUYER »).

Le refus de confirmation de la commande n'a pas à être motivé par la société DE BUYER et pourra intervenir notamment en cas de commande pour un montant ou une quantité ou un délai de livraison anormal(e) par rapport aux usages dans la profession ou en comparaison à des commandes antérieures.

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 – MODIFICATION DES CONDITIONS ECONOMIQUES

3.1. 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 au jour de la date de livraison (initialement convenue) dès lors que ce tarif a été communiqué à l'acheteur par DE BUYER avant la date de commande par l'acheteur. A défaut, la facturation s'effectue selon le tarif en vigueur au jour de la confirmation de commande sous réserve que le tarif soit encore applicable au jour de la livraison (la confirmation de commande sera donc à considérer comme faite sous condition suspensive).

3.2.

Si, au cours de l'exécution d'une commande, la situation économique, politique, sanitaire ou les conditions de fabrication/production ou de commercialisation en vigueur au moment de sa conclusion, se trouvent(en) manifestement modifiées(s), en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits contractuels, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour la société DE BUYER, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équitable.

En cas d'impossibilité d'accord dans un délai de 2 mois à compter de la mise en œuvre de la présente clause, la commande pourra être résolue, par l'une des parties, 15 jours après l'envoi d'un courrier déclarant l'intention d'appliquer la présente clause adossée par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Le présent article déroge en conséquence à l'article 1195 du Code civil et écarte expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la renégociation des conditions de la commande.

L'exécution de la commande en cause sera suspendue pendant toute la durée de mise en œuvre de la présente clause.

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 ou encore au regard des accords particuliers convenus

5- COMMERCIALISATION EN LIGNE

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 ;

- 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 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 son non 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 impayées 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 délation du crédit du client pourra justifier l'exigence de garanties ou d'un règlement par avance, avant exécution des commandes reçues. En aucun cas les 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 confirmation de 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 de fabrication/production pour cas de force majeure tels que définis ci-après, les commandes sont suspendues 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 stockage 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, inappro-

priée :

- 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, expresse 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, expresse et écrite 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 préalable, expresse et écrite 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 ne joue que pour des produits régulièrement acquis et payés ;

- 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 engagent 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'exécuterait 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 PROPRIÉTÉ

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- EXCEPTION D'INEXECUTION - FORCE MAJEURE

13.1. La société DE BUYER est libérée de plein droit de ses obligations si les conditions de paiement n'ont pas été observées par l'acheteur.

13.2. Les parties ne pourront être tenues pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations, telles que décrites dans les présentes, à l'exception de l'obligation de paiement d'une somme d'argent, découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du Code civil.

Par force majeure, les parties entendent, outre les cas habituellement connus par la loi et la jurisprudence française, les événements suivants : conflit du travail, grève totale ou partielle dans la société ou ses fournisseurs, de prestataires de services, de transporteurs, des postes, des services publics, suspension ou arrêt d'activité des transporteurs, indisponibilité d'énergie difficulté ou impossibilité d'approvisionnement des matières premières ou des emballages/ fabrication/ de production/ de livraison des commandes, notamment en lien avec la hausse du coût des matières premières/ des emballages ou de l'augmentation des délais de livraison ou de pénurie des matières premières/des 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, inquisition, 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 fabrication/production.

La partie constatant l'événement devra sans délai informer l'autre partie de son impossibilité à exécuter son obligation et s'en justifier auprès de celle-ci. La suspension des obligations ne pourra en aucun cas être une cause de responsabilité pour non-exécution de l'obligation en cause, ni induire le versement de dommages et intérêts ou pénalités de retard.

L'exécution de l'obligation est suspendue pendant toute la durée de la force majeure si elle est temporaire et ne dépasse pas une durée de 90 jours calendaires. Par conséquent, dès la disparition de la cause de la suspension de leurs obligations réciproques, les parties feront tous leurs efforts pour reprendre le plus rapidement possible l'exécution normale de leurs obligations contractuelles. A cet effet, la partie empêchée avertira l'autre de la reprise de son obligation par LRAR ou tout acte extrajudiciaire.

Si l'empêchement est définitif ou dépasse une durée de 90 jours calendaires, la/les commandes sera/seront purement et simplement résolue(s), huit (8) jours après la réception d'un courrier notifié par LRAR et par la partie la plus diligente. Toutefois, ce courrier devra mentionner l'intention d'appliquer la présente clause.

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, de limitation 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- INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE DES DECHETS

15.1. RECYCLAGE DES EMBALLAGES MÉNAGERS

En application de l'article L.541-10-13 du Code de l'environnement, l'identifiant unique FR212339_01V/SBE attestant de l'enregistrement au registre des producteurs de la filière emballages a été attribué par SYDEREP (ADEME) à la société DE BUYER. Cet identifiant atteste de sa conformité au regard de son obligation d'enregistrement au registre des producteurs d'emballages et de la réalisation de ses déclarations de mises sur le marché auprès de CITEO.

15.2. RECYCLAGE DES PAPIERS GRAPHIQUES

En application de l'article L.541-10-13 du Code de l'environnement, l'identifiant unique FR212339_03MVKB attestant de l'enregistrement au registre des producteurs de la filière papiers graphiques a été attribué par SYDEREP (ADEME) à la société DE BUYER. Cet identifiant atteste de sa conformité au regard de son obligation d'enregistrement au registre des producteurs de papiers graphiques et de la réalisation de ses déclarations de mises sur le marché auprès de CITEO.

16 - 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 VESOU
IBAN : FR76 3008 7331 8200 0212 9910 108
BIC : CMCIFRPP

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN VON „DE BUYER INDUSTRIES“ – Fassung 2024

„Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle durch unser Unternehmen abgeschlossenen Verkäufe und können weder außer Kraft gesetzt noch einseitig geändert werden, und zwar ungeachtet jeglicher Klauseln auf den Dokumenten des Käufers und ungeachtet seiner allgemeinen Einkaufsbedingungen, gegenüber denen diese allgemeinen Geschäftsbedingungen Vorrang haben und gemäß Artikel L441-6 des französischen Handelsgesetzbuches die Grundlage für Verhandlungen bilden.“

A.1. DOKUMENTE

Alle Texte, Informationen, Merkmale oder fotografischen Reproduktionen in unseren Preislisten, Katalogen oder Dokumentationen dienen nur zur Orientierung und sind ohne Gewähr. Wir haften in keinem Fall für etwaige Ungenauigkeiten. Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen daran vorzunehmen.

2. BESTELLUNGEN

Bestellungen sind erst dann verbindlich, wenn das Unternehmen DE BUYER INDUSTRIES (nachfolgend «DE BUYER» genannt) sie schriftlich bestätigt hat. Das Unternehmen DE BUYER kann die Bestätigung einer Bestellung ohne Begründung ablehnen – insbesondere dann, wenn der Betrag, die Menge oder die Lieferfrist dieser Bestellung von den Gepflogenheiten in der Branche oder von früheren Bestellungen stark abweicht.

Bei Warenknappheit bearbeitet das Unternehmen DE BUYER die Bestellungen in der Reihenfolge, in der es sie erhalten hat, und im Rahmen der verfügbaren Mengen.

Eine vom Kunden gewünschte Änderung oder Stornierung einer Bestellung von Katalogprodukten ist nur möglich, wenn die Änderung oder Stornierung mindestens fünf (5) Werktage vor dem 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 – ÄNDERUNG DER WIRTSCHAFTLICHEN BEDINGUNGEN

3.1. Die für den Käufer geltenden Preise sind in Euro, ohne Mehrwertsteuer, einschließlich der Verpackung (außer Sonderverpackungen, die zusätzlich berechnet werden), netto und ohne Versandkosten angegeben.

Die Preise sind unveränderlich und können jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden. Die Rechnungsstellung erfolgt gemäß dem am Tag des zuerst vereinbarten Lieferdatums gültigen Preisliste, sofern DE BUYER dem Käufer diese Preisliste vor dem Datum der Bestellung übermittelt hat. Wenn nicht, erfolgt die Rechnungsstellung gemäß der am Tag der Bestellbestätigung gültigen Preisliste unter dem Vorbehalt, dass diese Preisliste am Tag der Lieferung noch gültig ist (die Bestellbestätigung ist daher als unter einer aufschiebenden Bedingung erfolgt zu betrachten).

3.2. Ändern sich im Laufe der Ausführung einer Bestellung die wirtschaftliche, politische oder gesundheitliche Situation oder die zum Zeitpunkt der Bestellung herrschenden Produktions- oder Vermarktungsbedingungen (insbesondere wegen eines Anstiegs der Rohstoffpreise, der den Markt für die vom Vertrag betroffenen Produkte spürbar beeinträchtigt, und generell im Falle einer erheblichen Änderung der zum Zeitpunkt der Bestellung geltenden wirtschaftlichen Bedingungen, durch die die Ausführung der Bestellung für das Unternehmen DE BUYER ungewöhnlich teuer werden könnte), so versuchen die Parteien gemeinsam, die Bedingungen dieser Bestellung in einer fairen Weise an die neue Situation anzupassen. Wenn nicht innerhalb von zwei Monaten nach Anwendung dieser Klausel eine Einigung erzielt werden kann, so kann eine der Parteien die Bestellung stornieren, und zwar 15 Tage nach Versand eines Schreibens, in dem die Absicht zur Anwendung dieser Klausel erklärt wird und das per Einschreiben mit Rückschein versandt wird. Dieser Artikel weicht folglich von Artikel 1195 des französischen Code civil ab und schließt ausdrücklich aus, dass ein Gericht angerufen werden kann, um den Vertrag anzupassen, falls die Neuverhandlung der Bedingungen der Bestellung scheitert. Die Ausführung der betreffenden Bestellung wird für die gesamte Dauer der Durchsetzung dieser Klausel ausgesetzt.

4. RABATT

Der Kunde kann aufgrund der an einem einzigen Ort und Zeitpunkt erworbenen oder gelieferten Mengen oder aufgrund der Regelmäßigkeit seiner Bestellungen oder aufgrund besonderer Vereinbarungen eine Preisermäßigung erhalten.

5. ONLINE-VERKAUF

Der Käufer verpflichtet sich im Rahmen des Online-Verkaufs, 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 andernfalls die Produkte aus dem Angebot zu entfernen, falls keine Lagerbestände vorhanden sind, um die Nachfrage zu decken;
- die Verbraucher entsprechend den verfügbaren Beständen innerhalb der Höchstgrenze von zwei (2) Einheiten derselben Referenz pro Bestellung zu beliefern;
- dem 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 nach dem Rechnungsdatum netto ohne Abzug zu bezahlen. Bei Barzahlungen, d. h. innerhalb von maximal zehn (10) Tagen nach dem Rechnungsdatum, hat der Kunde die Möglichkeit, einen Rabatt von null Komma fünf Prozent (0,5 %) 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. Jede andere Zahlungsweise darf erst nach Vorlage der üblichen Geschäfts- und Bankreferenzen verwendet werden und bedarf der Zustimmung unserer Kreditversicherungsgesellschaft. Anschließend sind unsere Rechnungen innerhalb von dreißig (30) Tagen nach dem Rechnungsdatum netto ohne Abzug zu bezahlen.

Der Kunde zahlt sämtliche Steuern, Zölle, Abgaben oder sonstigen Leistungen, die gemäß den französischen Vorschriften oder den Vorschriften eines Import- oder Transitlandes fällig 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 Nichterhaltung 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 Handelsgesetzbuchs von Rechts wegen zur Zahlung von Vertragsstrafen verpflichtet, die anhand der fälligen Beträge berechnet werden, und zwar unter Anwendung eines Zinssatzes, der vom 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 Handelsgesetzbuchs ist ab dem ersten Tag des Verzuges von Rechts wegen eine pauschale Entschädigung für Breitreibungskosten in Höhe von vierzig (40) Euro durch den Käufer fällig. Sind die angefallenen Breitreibungskosten höher, kann das Unternehmen unter Vorlage eines Nachweises eine zusätzliche Entschädigung verlangen. Liegt das auf der Rechnung angegebene Zahlungszugriff aufgrund einer besonderen Vereinbarung über dem in den allgemeinen Geschäftsbedingungen 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 gegebenen Aufforderung per Einschreiben mit Rückschein wird der Verkauf von Rechts wegen aufgelöst, wenn wir dies für angemessen halten. Außerdem können wir im Rahmen einer einseitigen 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 freitragenden 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 Handelsgesetzbuchs innerhalb von drei Tagen nach erfolgter Lieferung per Einschreiben mit Rückschein an den Spediteur zu richten, mit Kopie an das Unternehmen DE BUYER. Hält der Käufer diese Formalitäten nicht ein, kann keine Reklamation akzeptiert werden. Unsere Lieferfristen gelten nur als Richtwerte und beginnen erst nach der verbindlichen und endgültigen Bestätigung der Bestellung. Das Unternehmen DE BUYER bemüht sich, diese Fristen 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 ausgesetzt wird. Darüber hinaus werden im Falle einer Unterbrechung der Fertigung/Produktion aufgrund höherer Gewalt, wie nachstehend definiert, die Bestellungen 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 freitragend 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 auf unübliche

Weise 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 anzugehen.

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 besteht, unter welchen Umständen und aus welchem Grund auch immer. 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 der 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 schriftlichen 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 vorherige ausdrückliche schriftliche 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 Nichterhaltung 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 nur für regelmäßig erworbene und bezahlte Produkte.
- 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 offene 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. Mit dem Austausch defekter Produkte oder Teile verlängert sich 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 ist gemäß Artikel 1231-5 des französischen Code civil verpflichtet, eine pauschale Entschädigung in Höhe von fünfzehn (15) Prozent ohne Mehrwertsteuer des Vertrages zu zahlen, falls er seiner Pflichten nicht nachkommt. Die Strafe ist unteilbar und steht dem Unternehmen DE BUYER auch dann zu, wenn es 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 steht 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. AUSNAHME: NICHTERFÜLLUNG WEGEN HÖHERER GEWALT

13.1. Das Unternehmen DE BUYER ist von Rechts wegen von seinen Pflichten entbunden, falls der Käufer die Zahlungsbedingungen nicht einhält.

13.2. Die Parteien können nicht haftbar gemacht werden, wenn die Nichterfüllung oder die verspätete Erfüllung einer ihrer hier beschriebenen Pflichten (mit Ausnahme der Pflicht zur Zahlung einer Geldsumme) auf höhere Gewalt im Sinne von Artikel 1218 des französischen Code civil zurückzuführen ist. Unter höherer Gewalt verstehen die Parteien neben den üblicherweise durch das französische Gesetz und die französische Rechtsprechung anerkannten Fällen die folgenden Ereignisse: Arbeitskampf, Voll- oder Teilstreik im Unternehmen oder bei seinen Lieferanten, bei Dienstleistern, bei Transportunternehmen, bei der Post oder im öffentlichen Dienst; Aussetzung oder Einstellung der Tätigkeit der Transportunternehmen/Nichterfügbarkeit von Energie; Schwierigkeit oder Unmöglichkeit der Beschaffung von Rohstoffen oder Verpackungen/der Herstellung/Produktion/Lieferung von Bestellungen, insbesondere im Zusammenhang mit dem Anstieg der Kosten für Rohstoffe und Verpackungen oder mit der Verlängerung der Lieferfristen oder mit der Verknappung von Rohstoffen/Verpackungen; zwingende staatliche Anordnungen (Einfuhrverbot, Embargo, Lockdown, Verkehrsbeschränkungen, Hygienemaßnahmen usw.); Betriebsunfälle, Maschineneben, Explosion, Krieg, bewaffneter Konflikt, Attentat, Erdbeben, Beschlagnahme, Brand, Überschwemmung, Arbeitsunfälle, Ausfall oder Untätigkeit eines Lieferanten oder Subunternehmens; Pandemie oder Epidemie, deren Ausbruch zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses unbekannt war; Krankheit von Arbeitnehmern, außergewöhnliche Hygienemaßnahmen, die die Herstellung/Produktion beeinträchtigen.

Die Partei, die das Ereignis feststellt, muss die andere Partei unverzüglich darüber informieren, dass sie ihre Pflicht nicht erfüllen kann, und dies gegenüber der anderen Partei begründen. Die Aussetzung der Pflichten begründet in keinem Fall eine Haftung für die Nichterfüllung der betreffenden Pflicht und auch nicht die Zahlung von Schadenersatz oder Verspätungszuschlägen.

Die Erfüllung der Pflicht wird so lange ausgesetzt, wie das Ereignis höherer Gewalt andauert, sofern dieses vorübergehend ist und nicht länger als 90 Kalendertage dauert. Daher unternehmen die Parteien, sobald der Grund für die Aussetzung ihrer gegenseitigen Pflichten wegfällt, alle Anstrengungen, um die normale Erfüllung ihrer vertraglichen Pflichten so schnell wie möglich wieder aufzunehmen. Zu diesem Zweck benachrichtigt die verminderte Partei die andere per Einschreiben mit Rückschein oder auf einem anderen außergerichtlichen Weg über die Wiederaufnahme ihrer Pflichten. Ist die Verhinderung endgültig oder überschreitet sie eine Dauer von 90 Kalendertagen, so wird/werden die Bestellung(en) acht (8) Tage nach Erhalt eines Schreibens, das von der am schnellsten handelnden Partei per Einschreiben mit Rückschein gesendet wird, einfach storniert. In diesem Schreiben muss jedoch die Absicht, diese Klausel anzuwenden, geäußert werden.

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 Behandlung, Ausführung, Verwaltung, Nachverfolgung, Vorbereitung und Versendung von Bestellungen, Rechnungsstellung, Buchhaltung und Beitreibung sowie der Zusendung von Geschäfts- und/oder Werbemitteilungen.

Gemäß den Bestimmungen des französischen Datenschutzgesetzes („Loi Informatique et Libertés“) und der Datenschutz-Grundverordnung der EU (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 ausgeübt 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, aus 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, d. „Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés“ („CNIL“), einzureichen. Weitere Informationen finden Sie in unserer DATENSCHUTZRICHTLINIE, die auf Anfrage erhältlich ist.

15. INFORMATIONEN ÜBER DAS RECYCLING VON ABFÄLLEN

15.1. RECYCLING VON HAUSHALTSVERPACKUNGEN

Unter Anwendung von Artikel L.541-10-13 des französischen Umweltschutzgesetzes wurde dem Unternehmen DE BUYER von SYDEREP (ADEME) die eindeutige Kennung FR212339_01VSBDE zugewiesen. Diese Kennung bescheinigt die Erfassung im Register der Verpackungssteller. Diese Kennung bestätigt außerdem, dass das Unternehmen DE BUYER seiner Pflicht zur Anmeldung im Register der Verpackungshersteller nachgekommen ist und seine Erklärungen über das Inverkehrbringen bei CITEO abgegeben hat.

15.2. RECYCLING VON GRAFISCHEN PAPIEREN

Unter Anwendung des Artikels L.541-10-13 des Umweltschutzgesetzes wurde dem Unternehmen DE BUYER von SYDEREP (ADEME) die eindeutige Kennung FR212339_03MVK zugewiesen, die die Registrierung im Register für Hersteller der Branche für grafische Papiere bescheinigt. Diese Kennung besagt, dass sie ihrer Verpflichtung zur Registrierung im Register der Hersteller von grafischem Papier nachkommt und ihre Erklärungen über das Inverkehrbringen bei CITEO abgibt.

16. STREITBEILEGUNG UND GERICHTSSTAND

DAS HANDELSGERICHT EPINAL (Departement 88, Frankreich) IST ALLEIN ZUSTÄNDIG, auch im Falle einer Gewährleistungsklage oder bei mehreren Beklagten. Es gilt ausschließlich das französische Recht. Die französische Fassung dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen hat Vorrang vor der englischen Fassung.

Für die Bezahlung unserer Rechnungen:

Banque CIC F-70 000 VESOU
IBAN : FR76 3008 7331 8200 0212 9910 108
BIC : CMCCFRPP

FÜR IHR GESCHÄFT

POS / POS

KOCHEN



LOOY POP

Kit Schaufenster

Totem 2-seitig Dim. 35 x 65 cm
+ 3 Podeste Höhe 10 / 15 und 22 cm
+ 10.3663+10.3664
REF 10.3662



(3)

(2)

(1)

ALCHIMY POP

Kit Schaufenster

Totem 2-seitig Dim. 35 x 65 cm
+ 3 Podeste Höhe 10 / 15 und 22 cm
REF 10.3600



EISENSTAHL EINBRENNEN

INFO-KARTE

Dim. 190 x 110 mm
10.5620 - Französisch
10.5621 - Englisch
10.5622 - Deutsch
10.5623 - Flämisch
10.5624 - Dänisch

BROSCHÜRE LOOY

Tipps und Rezepte
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3660 FR
REF 10.3661 EN
REF 10.3668 DE

BROSCHÜRE ALCHIMY

Tipps und Rezepte
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3601 FR/ EN
REF 10.3602 FR / NL / SP
REF 10.3603 FR / DE / IT

ANTIHAFT BROSCHÜRE

CHOC RETAIL

Tipps und Rezepte
REF 10.8301 - Französisch
REF 10.8302 - Englisch

EISENSTAHL BROSCHÜRE

MINERAL B

& OUTDOOR RETAIL
Tipps und Pflege
REF 10.5001 - Französisch
REF 10.5003 - Deutsch
Englische Version verfügbar als PDF



MODULARES PODEST

CHOC RETAIL

(CHOC EXTRÊME /
CHOC B BOIS UND
CHOC INTENSE)
Dim. 30,5 x 29,5 x Höhe
47 cm
REF 10.8300

FLYER PRODUKTSERIEN (Französisch - Englisch - Deutsch)

Dim. 10,5 x 21cm

REF

- (1) QET37.001 - AFFINITY Serie
- (2) QET62.000 - PRIMA MATERA Serie
- (3) QET56.000 - MINERAL B Serie
- (4) QET87.000 - B BOIS Serie (MINERAL B / CHOC / Utensilien und Mühlen)
- (5) QET87.001 - CHOC INTENSE Serie
- (6) QCD21.010 - Patisserie-Tüllen (Tritan und Edelstahl)



Rückseite

Vorderseite

KIT SCHAUFENSTER

DE BUYER 5 Podeste:

- 1 x Höhe 50 cm
 - 2 x Höhe 35 cm
 - 2 x Höhe 20 cm
 - + 1 Totem 73 x Höhe 200 cm
 - 2-seitig :
- Stahl Mineral B
- Choc B Bois
- REF 10.0008



DIVERSES

CSR INFO

POSTER

mit Hakensystem
Französisch / Dim. 60 x 40 cm
REF 20.105



TISCH-AUFSTELLER

2-seitig / Französisch
Dim. 15 x 21 cm
REF 20.104

Erfahren Sie mehr über
unser Engagement:





STOFF-BANNER

- Holzstäbe und Schnur zum Aufhängen
- Einseitig bedruckt (französisch)
- Indoor

Dim. 90 x 40 cm

REF

- 10.1001 KOCHEN mit Stahl POP
- 10.1003 Kochen mit Edelstahl und Kupfer POP
- 10.1002 POP Backen

POP / POS BACKEN

POSTER

Le Tube und
Fondanttrichter KWIK -
2-seitig - mit Hakensystem
Dim. 60 x 40 cm
REF 10.3350



POSTER AIR' SYSTEM

2-seitig zum Aufhängen mit Hakensystem
Dim. 60 x 40 cm
REF 10.3230

KARTON-FLAGGE

Dim. 18 x 60 cm
REF 21.470



REZEPTBUCH 'GEOFORME'

4 Sprachen (Französisch
/ Englisch / Deutsch und
Spanisch)
Dim. 120 x 180 mm
REF 10.3210



AIR' SYSTEM FLYER

Air'System Serie, Konzept
und Tipps.
Dim. 10,5 x 21 cm
REF 10.3000 - Französisch
Englische und Deutsche
Version verfügbar als PDF.



REGALBODENVERKLEIDUNG

Backformen
Französisch und Englisch
1. 40 - 3,5 cm - REF 21.471



POP INFO-KARTE

Perforierte Formen
aus Edelstahl
Französisch / Englisch
Dim. 190 x 110 mm
REF 10.3090



STABILE PAPIERTÜTE

Dim. 36 x 36 cm
REF. QSP50.080



LOGO-BLOCK

Buchenholz
L. 21 x 6 x 2,5 cm
REF. 10.0006



BROSCHÜREN- HALTER

aus Plexiglas für
Informationsblätter
Dim. 10,5 x 21 cm
REF FRP09.621

PLAKAT DE BUYER

REF QRP10.700
60x20 cm - schwarz
REF QRP50.200
50x20 cm - weiss



LE TUBE

POP INFO-KARTE

Perforierte Formen
aus Edelstahl
Französisch / Englisch
Dim. 190 x 110 mm
REF 10.3090



FLYER

LE TUBE
FR / EN
Dim. 10,5 x 21 cm
REF QCD33.5800



VERKAUFSSTÄNDER

1 • EIFFELTUM-STÄNDER 4 SEITEN 5000.09

Ein origineller Hingucker zum Schmücken der Boutique. Bringen Sie das «Made in France» zur Geltung !

Dim. 60 x 60 cm / Höhe 200 cm
Verschiedene mögliche Anpassungen
Optional : Videobildschirm 5000.96
Der Eiffelturm-Ständer ist mit abnehmbaren Platten und Haken, nach Wahl zur Aufnahme der Serien:

- PRIMA MATERA
- AFFINITY
- ALCHEMY / MILADY
- ÉLASTO MOULE
- MINERAL B
- B BOIS

Beispiel eines Displays B Bois
REF 5000.09C



Beispiel eines Displays
PRIMA MATERA
REF 5000.09 mit Bildschirm 5000.96

2 • DISPLAY HOLZ UND WEIßE FARBEN

Elegant und praktisch für den Aufbau einer Ecke der Marke de Buyer für eine High-End-Präsentation.
2 Versionen: Wanddisplay und Zentralpol.



Wand-Display 5000.20

- 90 x 47,5 cm / Höhe 185 cm
- modulierbare Gestaltung je nach Produktpalette
- 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 / Höhe 155 cm
- 2 Seiten auf Rädern
- Mit 3 abnehmbaren Haken



3 • SPEZIAL ENDGEBRAUCHER

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



INTERNET

Lernen Sie Ihre Profiseiten auf unserer Website mit allen Vorteilen kennen

PRO.DEBUYER.COM

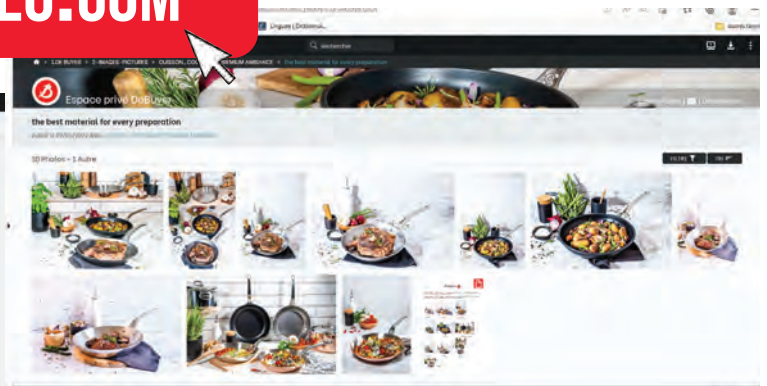
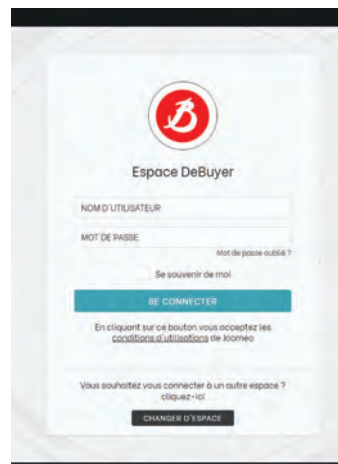
- Tag und Nacht verfügbar
- Individuell gestaltete Seiten
- Herunterladen von einer Excel-Datei
 - Bestellverlauf
- Passt sich an alle Bildschirme an
- Autonome Aufgabe von Bestellungen

De Buyer hostet seine Fotos und Videos auf Joomeo

JOOMEO.COM

Joomeo ist eine einfache und zwanglose französische Bilddatenbank

<https://joomeo.com/DeBuyer>
Benutzername : DeBuyer
Passwort : France



Mit ihrer benutzerfreundlichen Gestaltung können Sie Medieninhalte von de Buyer suchen, anschauen und dann bequem auf den Computer oder aufs Handy herunterladen.

Auf der Plattform stellt Ihnen die Firma de Buyer reichhaltige und vielseitige Inhalte, Fotos und Videos bereit, um alle ihre Produkte auf anschauliche Weise zu erläutern.



FORMATIONS & MASTER CLASS



STEIGERN SIE IHRE VERKÄUFE UND ENTWICKELN SIE IHREN SHOP

Training und Masterclass Katalog-Download:

ALPHABETISCHES INDEX

A		Dariole Form	175
Alkoholgelee	97	Deckel, Edelstahl	13, 51, 55, 60, 69
Ausstecher	204	Deckel, Kupfer	81, 84, 86, 90
Ausstecher allerlei	204	Deckel, Glas	11, 14, 31, 33, 34, 55, 57, 67, 71
Austernmesser	125	Dreibein	25
B		Dreieckspachtel	124
Bäckerklingen	204	E	
Backform	173-181	Eierplatte	89
Backgitter	177, 200	Eimer	104
Backpapier	202	Eisportionierer	106
Backpinsel	209	F	
Backwarenplatte	199	Fischpfanne	18, 38, 39
Bain-marie	61, 101	Flasche	190, 200
Bain-marie (mit Doppelwand)	206	Fleischgabel	116
Bauernpfanne, Stahl	9, 10, 13, 22, 69, 73	Form, Halbrund	175
Bauernpfanne, Antihaft	30, 33, 35, 40, 68, 72	Form, Edelstahl	173-181
Bauernpfanne, Edelstahl	49, 53, 57, 59, 67, 71	Form, Silikon	228 - 235
Bauernpfanne, Kupfer	78, 81, 82, 84, 86, 88	Frittiertopf	20
Besen	121	G	
Biskuitsäge	124	Garnierer	107 - 111
Blätter für schokolade	206	Gemüseschneider	150 - 159
Blech	126, 177, 181, 195, 196	Gemüsetopf	60, 79, 87
Bleche	197, 198, 199	Gewürzemühle	133, 141, 144, 145
Blinis-Pfanne	11, 15, 16, 23, 40	Gießlöffel	116, 117
Bonbonmacher	207	Glocke	96
Bratentopf	30, 89	Griff, abnehmbar	65, 70, 71, 73
Bratpfanne, Stahl	9 - 25, 69, 73	Grillspieß	118
Bratpfanne, Antihaft	29 - 43, 68, 72	H	
Bratpfanne, Edelstahl	49, 53, 57, 58 67, 69, 71, 73	Handschuhe	24, 31, 43, 97, 125
Bratpfanne, Kupfer	78, 82, 83, 88	Hummergäbelchen	125
Bratplatte	16, 40, 51, 85	K	
Brenner	25	Karamellisierung Eisen	209
C		Kasserollette	90
Canelés-Form	91, 175	Kasserolle, Edelstahl	48, 52, 57, 58, 66, 70
Charlotten-Form	176, 178	Kasserolle, Kupfer	77, 81, 83, 86, 88
Crêpes-Pfanne, Stahl	11, 15, 18, 23	Kochtopf , Edelstahl	50, 54, 56, 59, 60
Crêpes-Pfanne, Antihaft	33, 35, 38, 39, 72, 73	Kochtopf , Kupfer	79, 80, 82, 85, 87
D		Korb	20
Dachrinnen	170, 171	Küchenschüssel	100
Dampfkocher	50, 54, 56, 60, 66, 71, 80, 96	Küchensieb	103

L-M

LE TUBE	108, 109, 214, 215
Marmeladentopf, Kupfer	91
Maronipfanne	23
Mehlschaufel	105
Messer	162, 163, 164
Minuterie	129
MOUL'FLEX	232, 233, 234, 235
Mühle	134 -145
Muskatmühle	141

O-P

Omelettenwender	118
Palette	123
Passiergerät	104
Pâtisserie Rahmen	189
Pfännchen „Triblinis“	18
Pfeffermühle	134 - 145
Pflegepaste	48, 91, 97
Pinzette	113, 118, 119
Pizza Schaufel	126
Pizza-Rädchen	126
Plancha	16, 19
Platte	89, 101

R

Rahmen mit Rand ohne Boden	190, 200
Raplette-Geräte zum Ebneten	191
Räucherofen	61
Reagenzglas	127
Reliefblech	171, 206
Rohrform	176
Ruban	191

S

Salzstreuer	140
Schärfer	165
Schaumlöffel	115, 116, 117
Schere	125
Schlagschüssel	100
Schneidebrett	165
Schneider - Tomaten	160
Schnur	97
Schöpflöffel	115, 117

Selbstbedienungsplatte	200
Servierpfanne, Stahl	13
Servierpfanne, Antihaf	31
Servierpfanne,Edelstahl	50, 54
Servierpfanne, Kupfer	79, 82, 84, 89
Sieb	101, 103
Silikonbackmatte	201, 202
Silikonform	228, 229, 230, 231
Spitzsieb	102
Spritzbeutel	224, 225
Ständer für wok	61
Stößel	102, 193, 231
Streuer	103

T

Teigrädchen	204, 205
Teigrolle	204
Teigschaber	122, 205
Thermometer	127, 128, 129
Thermometer mit Sonde	128
Tortenrahmen	183, 184, 185, 186, 187
Tranchierbretter-Träger	165
Trichter	106, 110, 111, 208
Trichterfilter	106
Trinkbecher	105
Tüllen	210, 211, 212, 213, 218

W

Waage	127
Wender	112- 124
Wok, Stahl	11, 14, 19, 22
Wok, Antihaf	30
Wok, Edelstahl	50, 55, 61
Wok, Kupfer	80

Z

Zuckerkasserolle	207
Zucker-Thermometer	127, 207

NUMERISCHES INDEX

Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite
0237	177, 200	1975	235	2610	121	3136	115, 126	3357	106	3507	60	3942	192	4280	163
042002	191	1976	233	2611	121	3139	193	3358	108,	3509	55, 60	3943	192	4281	162, 163
042003	191	1977	233	2612	161	3150	117	109		3565	104	3979	105	4282	163
042004	191	1984	235	2701	114	3170	116		214,	3601	52	3982	116	4283	164
042016	191	1989	235	3000	176	3201	199	215		3602	53	3983	116	4284	164
042024	191	1990	235	3002	191	3205	170	3360	199	3603	53	3984	116	4285	163, 164
042026	191	1994	235	3005	176	3206	170, 171	3361	198	3604	53	3985	116	4286	164
042032	206	2000	151	3006	176, 183	3210	172	3366	199	3605	54	3989	168,	4287	163
044085N	190, 200	2004	104	186, 187, 190, 193		3212	174	3367	199	3608	55	187		4290	165
0816	25	2005	160	3007	176	3213	173	3371	100	3612	54	4021	105	4304	204
0820	25	2007	104	3013	189	3214	174	3372	100	3660	65	4111	11, 33	4307	204
1701	232	2011	158	3015	189	3215	174	3373	100	3661	66	4112	71	4308	204
1704	232	2012	150, 151	3021	115	3221	200	3374	96	3662	67	4140	165	4336	225
1707	232	2014	156	3030	169, 186	3232	101	3379	100	3663	67	4150	212, 213	4337	97
1710	232	2015	151, 153	3031	186	3242	103	3390	101	3664	67	4151	210	4338	97
1800	231		155-157	3032	186	3250	100	3401	118	3675	50, 54,	4152	211	4343	171, 206
1831	231	2016	154, 155	3037	192, 193	3271	105	3410	57	56, 60, 66, 71, 80, 96		4153	211	4344	172-174
1832	231	2017	152, 153	3040	188	3274	104	3411	57	3706	48	4155	210	4346	225
1833	231	2018	159	3041	116	3276	104	3412	57	3709	51, 78, 84	4156	210	4347	224
1834	230	2040	209	3065	175	3280	101	3427	56	3718	49	4165	212	4348	225
1850	228	2111	216	3076	193	3283	101	3428	50, 55, 67	3724	49	4166	211	4349	225
1851	230	2112	216, 217	3077	192, 193	3290	126	3429	14, 31, 34,	3727	51	4168	211	4357	202
1852	229	2113	218	3091	187	3294	118	57, 68, 69, 72, 73		3730	49	4180	212	4358	202
1853	229	2114	221-223	3093	186	3300	205	3437	61, 206	3736	49	4181	212	4359	202
1856	230	2115	218	3095	175	3302	205	3441	61	3741	50	4182	212	4361	204
1858	229	2116	220	3096	193	3321	198	3460	13, 22,	3742	50	4183	212	4362	204
1861	231	2117	217	3097	184	3323	204		43, 68, 69, 90	3743	50	4200	91, 97	4370	105
1862	230	2118	218	3098	183, 185	3324	204	3491	70	3745	50	4230	123	4409	97
1868	228	2119	219	3099	183-185	3329	11, 14,	3493	71	3746	48	4231	123	4441	61
1869	230	2120	220, 221		192, 193	22, 30, 50, 55, 80		3495	71	3905	190, 193	4232	124	4530	100
1873	228	2125	221	3111	101	3330	200	3500	207	3906	190, 193	4233	124	4591	127
1875	229	2126	219	3122	19, 61	3350	102	3501	58	3912	188	4234	124	4604	103
1961	234	2128	219	3125	176	3351	102	3502	59	3930	101	4235	124	4605	103
1962	234	2129	219	3130	117	3352	102	3503	59	3938	193	4236	124	4636	24, 31,
1964	234	2130	222	3133	175	3353	110	3504	58	3939	193	4237	119		43, 97
1966	235	2140	117	3134	115	3354	102, 111, 208	3505	59	3940	187	4238	119	4650	129
1968	234	2601	115	3135	115	3356	106, 208	3506	60	3941	192	4239	119	4670	204

Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite
4682	125	4816	118	5120	18	5665	69	6448	88	8180	39	C049	136
4683	125	4826	106	5130	17	5680	9	6449	89	8181	39	C084	145
4685	125	4827	105	5131	18	5681	9	6450	88	8184	39	C086	144
4687	125	4840	204	5140	18	5684	9	6451	89	8185	39	C087	145
4700	178	4843	180	5200	22	5710	10	6453	90	8188	40	C092	133,
4701	179	4844	180	5214	22	5712	11	6454	90	8300	29		141, 145
4702	179	4856	224	5217	22	5714	10	6460	86	8304	30	C192	145
4703	177	4858	122, 205	5303	23	5715	11	6462	86	8310	30	M245	134
4705	177	4859	224	5320	197	5717	11	6463	81, 86	8311	30	M340	140
4706	177	4870	112	5321	197	6200	91, 208	6464	86	8313	31	M516	141
4707	178	4871	112	5340	23	6202	91, 208	6465	86	8317	30	P222	142
4708	178	4872	112	5350	195	6206	77	6466	87	8320	30, 181	P223	142
4709	178	4873	113	5353	195	6224	78	6467	87	8359	70, 73	P224	142
4710	180	4874	113	5362	197	6230	77	6468	87	8360	71	P230	133, 138, 139
4711	180	4875	113, 126	5363	197	6232	79	6572	207	8364	68	P240	140
4712	180	4876	113	5490	23	6236	78	6580	91	8365	68	P245	134, 135
4713	168,	4881	128, 129	5491	23	6241	79	6820	91,	8440	37	P246	135
	169, 181	4882	128	5493	23	6242	80	175		8450	37	P247	136
4714	181	4884	127, 207	5530	19	6243	79	7291	126	8460	37	P249	136
4715	181	4885	127, 128	5540	19	6244	79	7350	126,	8470	37	P251	137
4716	181	4887	127	5610	7, 12	6247	80	196		8480	36	P253	136
4717	179	4891	122	5611	15	6306	81	7360	197	8481	38	P256	137
4718	179	4920	165	5612	7, 15, 16	6324	82	7362	197	8485	38	P292	133, 141
4719	178	4931	201	5613	12	6330	81	7366	195	8740	72	S322	142
4740	122	4935	201	5614	13	6332	82	7367	198	8745	72	S323	142
4745	122	4937	202	5615	6, 15	6336	82	7368	198	8748	72	S324	142
4761	128	4938	201	5616	13	6342	82	7664	40	8760	34	S330	133, 138, 139
4766	180	4970	6, 126	5617	14	6406	83	8030	43	8765	35	S340	140
4770	190, 200	5020	24	5618	14	6424	83	8040	41	8768	35	S345	134, 135
4781	205	5023	25	5630	73	6427	85	8050	41	8780	32	S346	135
4782	103	5026	25	5634	73	6430	84	8060	41	8785	33	S347	136
4783	103	5050	20	5635	73	6436	84	8070	41	8788	33	S349	136
4788	118	5051	20	5640	16	6441	84	8136	196	C030	133, 138, 139	S351	137
4805	209	5110	17	5651	16	6442	85	8137	196	C040	140	S353	136
4807	209	5111	18	5652	16	6445	88, 90	8140	40	C045	134, 135	S392	133, 141
4813	43, 117	5113	19	5654	13	6446	89	8161	198	C046	135		
4815	106	5114	19	5664	69	6447	89, 90	8162	198	C047	136		



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

