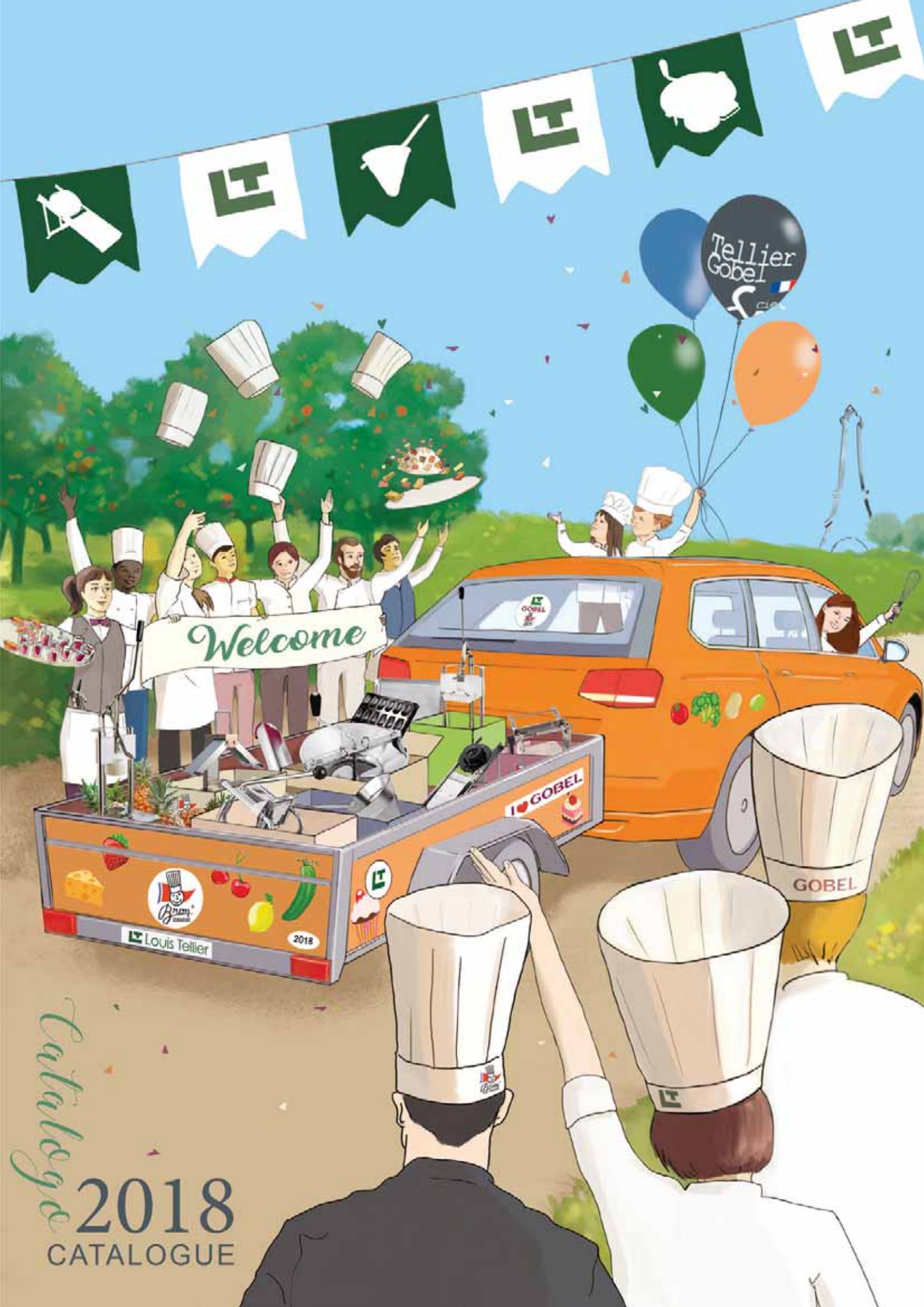


Catalogo

2018
CATALOGUE

Une histoire riche
A rich history
Una rica historia

un patrimoine industriel remarquable
a remarkable industrial heritage
un destacable patrimonio industrial

un savoir-faire reconnu
and renowned expertise
una maestría reconocida

EPV
Entreprise du Patrimoine Vivant
L'excellence des savoir-faire français

Gobel, la référence des pâtissiers depuis 1887

Gobel, the pastry chef reference since 1887

Gobel, el referente de los chefs pasteleros desde 1887

Usine Gobel dans les années 20.
Gobel factory in the twenties.
Fábrica Gobel en los años 20.

Louis Tellier, l'outil des chefs depuis 1947

Louis Tellier, the chef's tool since 1947

Louis Tellier, la herramienta de los Chefs desde 1947

Louis Tellier et ses deux fils dans leur premier atelier.
Louis Tellier and his two sons in their first workshop.
Louis Tellier y sus dos hijos en su primer taller.

Tellier Gobel et Cie • S.A.S. au capital de 6 360 000 € • R.C.S. PONTOISE 492 599 386 • TVA – VAT FR 66 492 599 386 • code NAF 2893Z.
Siège social – Headquarters – Domicilio social - 21 rue Guy Moquet • ZI du Val d'Argent • 95100 ARGENTEUIL • SIRET 49259938600017.
Louis Tellier (Usine – Factory – Fábrica) - 15 rue Guy Moquet • ZI du Val d'Argent • 95100 ARGENTEUIL • FRANCE.
Gobel (Usine – Factory – Fábrica) - 5 Rue Debrou • 37300 Joué-lès-Tours. +33 (1) 34 11 38 38 • Fax +33 (1) 34 11 18 50 - info@TellierGobelCie.fr

PEFC **14-38-00157 / Certifié PEFC** / pefc.org

conception graphique : UOVO +33 3 23 62 15 30 - uovo.fr

Tellier Gobel & Cie :
100 collaborateurs, 3 usines, 14 marques, 3000 références pour la cuisine et la pâtisserie.
- un savoir-faire de fabricant
- une reconnaissance historique par les professionnels de la restauration
- une collaboration avec des chefs et des créateurs
- une notoriété internationale.

Tellier Gobel & Cie :
100 team members, 3 factories, 14 brands, 3,000 SKUs of kitchenware and bakeware.
- a manufacturer's expertise
- long-standing recognition by foodservice professionals
- collaboration with chefs and designers
- an international reputation

Tellier Gobel & Cie:
100 colaboradores, 3 fábricas, 14 marcas, 3.000 referencias para la cocina y la repostería.
- una maestría de fabricante
- un reconocimiento histórico por parte de los profesionales de la restauración
- una colaboración con chefs y creadores
- una notoriedad internacional

100 collaborateurs guidés par des valeurs communes :
Qualité
Satisfaction client
Innovation
Esprit d'équipe
Epanouissement
Progrès

100 team members driven by shared values :
Quality
Customer satisfaction
Innovation
Team spirit
Fulfilment
Progress

100 colaboradores que se rigen por valores compartidos:
Calidad
Satisfacción del cliente
Innovación
Espíritu de equipo
Realización profesional
Progreso

3 usines :
L'usine Gobel à Joué-lès-Tours (37), labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, spécialisée dans la fabrication de moules à pâtisserie.

3 factories :
Gobel plant in Joué-lès-Tours (nearby Loire valley castles), listed as a Living Heritage Company (EPV): specialist manufacturer of baking tins.

3 fábricas :
La fábrica Gobel de Joué-lès-Tours (departamento de Indre-et-Loire), que cuenta con la certificación de Empresa del Patrimonio Vivo, está especializada en la fabricación de moldes de repostería.

L'atelier Louis Tellier à Argenteuil (95), spécialisé dans la fabrication d'appareils de préparation culinaire robustes.

Louis Tellier workshop in Argenteuil (8 km from Paris): specialist manufacturer of sturdy kitchen tools.

El taller Louis Tellier en Argenteuil (departamento de Val-d'Oise), especializado en la fabricación de unos robustos utensilios de cocina.

L'usine Bron Coucke à Thonon-les-bains (74), en association avec Esprit de Thiers®, est spécialisée dans la fabrication d'ustensiles de découpe ainsi que d'appareil de cuisson savoyard de haute qualité.

The Bron Coucke plant in Thonon-les-Bains (near Genève), in association with Esprit de Thiers®, is specialized in the manufacture of cutting utensils and high-quality Savoyard cooking equipment.

La fábrica Bron Coucke se situa en Thonon-les-Bains (cerca de Genève), en asociación con Esprit de Thiers®, está especializada en la fabricación de utensilios de corte y equipos de cocina de Savoyard de alta calidad.

6 marques propres :
4 pour l'univers professionnel :
Gobel : la plus grande collection de moules à pâtisserie de qualité professionnelle.
Louis Tellier : une large gamme de matériels productifs, innovants et créatifs adaptés aux besoins des cuisines professionnelles, tant pour les collectivités que pour la restauration traditionnelle et les métiers de bouches.
Bron Coucke : le fabricant spécialiste et reconnu de mandoline qui propose aussi des solutions innovantes pour la préparation de fruits et légumes.
Combrichon : spécialiste des articles de qualité en fil métallique pour la cuisine et la salle : ustensiles, paniers & corbeilles, supports & racks, …
2 pour l'univers ménager :
La Bonne Graine et Yoocook. Si vous développez un corner boutique à destination du grand public : demandez-nous le catalogue retail.

6 own brands:
4 dedicated to foodservice, hospitality and confectionery :
Gobel: the largest collection of professional quality baking molds, rings, forms and pans.
Louis Tellier: a wide range of innovative and heavy duty equipment bringing productivity and creativity to all professional kitchens: institutional and commercial kitchens, restaurants and catering.
Bron Coucke: the specialist and well-known mandolin manufacturer who also offers innovative solutions for fruit and vegetable preparation.
Combrichon: specialist of metal wire products for kitchenware and tableware: utensils, racks, baskets, etc.
2 for household:
La Bonne Graine and Yoocook. If you also have a retail activity towards gourmet consumers, ask for our retail catalog.

6 marcas propias:
4 dedicadas al mundo profesional:
Gobel: la mayor colección de moldes de repostería de calidad profesional.
Louis Tellier: una amplia gama de materiales productivos, innovadores y creativos adaptados a las necesidades de las cocinas profesionales, tanto de las colectividades como de la restauración tradicional así como de los restaurantes y servicios de catering.
Bron Coucke: el fabricante especializado y reconocido de mandolina que también ofrece soluciones innovadoras para la preparación de frutas y verduras.
Combrichon: especialista en artículos de calidad de alambre metálico para los servicios de cocina y de sala: utensilios, cestos y cestas, soportes y estantes…
2 dedicadas al mundo del hogar:
La Bonne Graine y Yoocook. Si desea abrir una tienda destinada al público en general, solicite nuestro catálogo de existencias al por menor.

3 000 références livrables sous une semaine, un franco de port commun de 450 € H.T. (France métropolitaine).

3,000 SKUs that can be shipped within one week (ex works Argenteuil).

3000 referencias con entrega a toda España en menos de 1 semana a portes pagados desde 450 € netos sin IVA (para España peninsular y Baleares. Para Canarias y Ceuta – Melilla, consultar)

Les marques de distribution
The distribution brands
Las marcas de distribución

8 marques de distribution et des articles de négoce basiques viennent compléter notre assortiment afin de vous offrir une collection complète et simplifier la logistique.

plus 8 brands for distribution and basic whole-sale equipment rounds off our product range so that we can offer you a complete collection and simplify logistics.

8 marcas de distribución y artículos de comercio básicos completan nuestro surtido para ofrecerle una colección completa y simplificar la logística.

ALLIGATOR of Sweden

BENRINER THE ORIGINAL MADE IN JAPAN

MARCATO

imperia

Pasta Party

PERFEX

SousVide SUPREME

KAISER

Une collaboration avec les Chefs et des créateurs
Collaboration with chefs and designers
Colaboración con Chefs y creadores

Sous le patronage de Joël Robuchon, le moulin Louis Tellier, le fouet et le tamis Combrichon participent au record de la plus grande purée du monde (1 tonne), suivant scrupuleusement la recette de la purée de l'illustre chef.

Under the patronage of Joël Robuchon, the Louis Tellier mill and the Combrichon whisk and sieve played a part in whipping up the world's largest serving of mashed potato (1 tonne), following the famous chef's recipe to the letter.

Bajo el patrocinio de Joël Robuchon, el molinillo Louis Tellier, el batidor y el tamiz Combrichon contribuyen a batir el récord del puré más grande del mundo (1 tonelada), siguiendo al pie de la letra la receta del puré de este chef de gran renombre.

Partenaires de nombreuses émissions, notamment de Top Chef, Hells's kitchen, ou le meilleur menu de France, nos produits se mettent en scène également lors de concours ou démonstrations culinaires sur les salons tels que Cuisinez, Omnivore, Paris Cookbook fair, …

Partners of a whole host of programmes, alter alia Top Chef, Hells's kitchen and Le meilleur menu de France, our products are also showcased during cookery contests or demonstrations at such exhibitions as Cuisinez, Omnivore and Paris Cookbook fair to name but a few.

Colaboradores de numerosos programas televisivos, en particular, de Top Chef, de Hells's kitchen o de Le meilleur menu de France, nuestros productos se exponen también en concursos o demostraciones culinarias de salones como Cuisinez, Omnivore, Paris Cookbook fair…

Frédéric Jaunault,
Meilleur Ouvrier de France Primeur, champion de France et d'Europe de sculpture sur fruits et légumes, participe à la conception des articles de la gamme de design culinaire Food Designers pour Louis Tellier.

Frédéric Jaunault,
Best Craftsman of France – Fruit & vegetable category" (Meilleur Ouvrier de France Primeur), French and European Champion in fruit and vegetable carving, he is involved in the creation of the Louis Tellier Food Designer™ range of culinary design tools.

Frédéric Jaunault,
Meilleur Ouvrier de France Primeur, Campeón de Francia y de Europa de escultura de frutas y verduras, participa en el diseño de los artículos de la gama de diseño culinario Food Designers para Louis Tellier.

Une participation à l'économie sectorielle et locale
Involvement in the sectoral and local economy
Participación en la economía local y del sector.

Une participation à l'économie sectorielle et locale
Adhérent des syndicats de fabricants d'équipement de cuisine professionnel (SYNEG) et ménager (UNITAM), Tellier Gobel & Cie participe aux travaux techniques de la filière, suit les évolutions des normes (alimentaires, sécurité, matériaux, …) et les tendances du secteur.

Adhérents de l'association Tours Val de Loire Gastronomie, nous souhaitons valoriser notre territoire et l'art de vivre à la française.

Involvement in the sectoral and local economy
As a member of professional (SYNEG) and household (UNITAM) kitchen equipment manufacturers' unions, Tellier Gobel & Cie take part in technical work ongoing in the sector and keep an eye on any updates to standards (on food, safety and materials for example) and trends in the sector.

As a member of Tours Val de Loire Gastronomie association, we would like to promote our region and the French "art de vivre".

Participación en la economía local y del sector
Tellier Gobel & Cie, que está afiliada a sindicatos de fabricantes de equipamientos de cocina profesional (SYNEG) y doméstica (UNITAM), participa en los trabajos técnicos que se desarrollan en el sector, se adapta a la evolución de las normas (alimentarias, de seguridad, de materiales…) y a las tendencias del sector.

Como miembros de la asociación Tours Val de Loire Gastronomie, queremos promover nuestro territorio y el buen vivir al estilo francés.

Créations et innovations
Creations and innovations
Creaciones e innovaciones

Nos créations sont récompensées : Trophée coup de cœur de l'INPI, Red Dot design, label Observeur du design, nominé aux trophées Europain, sélectionnés par les trophées de la Communication, Prix spécial du Jury du Grand Prix Table & Cadeaux 2016.

Our designs scoop awards: INPI coup de cœur prize, Red Dot Design Award, Observeur du design recognition, Europain trophies' nomination, selected by the Communication trophies and Jury's special Prize of the Table & Cadeaux Grand Prix.

Nuestras creaciones ganan premios: Trofeo coup de cœur del INPI, Red Dot design, reconocimiento Observeur du design, nominación a los trofeos Europain, seleccionadas por los trofeos de la Communication y Premio Especial del Jurado del Gran Premio Table & Cadeaux 2016.

Les nouveautés et améliorations de nos produits sont le fruit d'une collaboration entre **l'équipe R&D et design interne**, des techniciens de la cuisine, des cabinets d'ingénierie, auxquels contribuent également des créateurs, inventeurs et designers externes dont **Sylvie Amar, Premisse design, Capp & Co.**

Our product innovations and improvements are the fruit of teamwork between the **internal design and R&D team**, cooking technicians and engineering firms, not forgetting the invaluable input from external designers and inventors including **Sylvie Amar, Premisse design and Capp & Co.**

Las novedades y mejoras de nuestros productos son el fruto de una colaboración entre **el equipo de I+D y de diseño interno**, los técnicos de cocina y los estudios de ingeniería, a los que también contribuyen creadores, inventores y diseñadores externos como **Sylvie Amar, Premisse design, Capp & Co.**

Le Centre Culinaire Contemporain, Cooking lab innovant installé à Rennes, utilise les produits de Tellier Gobel & Cie dans ses cuisines d'essai et valide la fonctionnalité et l'ergonomie des prototypes.

Le Centre Culinaire Contemporain, An innovative cooking lab based in Rennes, works with Tellier Gobel & Cie products in its test kitchens and validates the user experience and prototypes functionality.

Le Centre Culinaire Contemporain, Cooking lab el innovador centro de investigación culinaria ubicado en Rennes, utiliza los productos de Tellier Gobel & Cie en sus cocinas de ensayo y valida la funcionalidad y la ergonomía de los prototipos.

Vous avez un besoin ? Une idée de produit ? Venez nous consulter : nous serons heureux d'étudier la solution technique et son industrialisation.

Do you have a specific requirement? Or a product idea? Come and see us: we will be happy to work out the technical solution and how to mass produce it.

¿Tiene una necesidad? ¿Una idea de producto? Venga a consultarnos: será un placer estudiar la solución técnica y su industrialización.

Sommaire · Table of contents · Resumen

NOUVEAUTÉS — page 6
NEW PRODUCT RELEASES · NUEVOS PRODUCTOS

Plus de nouveautés en rose dans l'index français — page 360
More novelties listed in pink in the english index — page 363
Más novedades censadas en rosa en el índice español — página 366

LÉGENDE TARIF — page 8
PRICE LIST EXPLANATIONS · EXPLICACIONES DE LA TARIFA

COMPLÉTEZ VOTRE INFORMATION PRODUITS — page 9
IMPROVE YOUR EXPERTISE · PERFECCIONA SUS CONOCIMIENTOS

TRADITIONS GASTRONOMIQUES FRANÇAISES — page 14
FRENCH GASTRONOMIC TRADITIONS · GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Purées et potages	Mashed potatoes and soups	Purés y sopas
Friture	Frying	Fritos
Haute gastronomie	High gastronomy	Alta gastronomía
Sauces et coulis	Sauces and coulis	Salsa y coulis
Beurre	Butter	Mantequilla
Moudre	Grind	Molinillos

CRÉATIVITÉ ET TENDANCES — page 36
CREATIVITY AND CULINARY TRENDS · CREATIVIDAD Y TENDENCIAS

Chips de fruits et légumes - Déshydrateurs	Dried fruits and veggie chips - Food dehydrators	Chips de frutas y verduras - Deshidratadores
Découpe créative	Creative ways to cut food	Corte creativo
Décoration et découpoirs	Decoration tools and cutters	Herramientas de decoración y cortadores
Sculpture de fruits et légumes	Fruit and vegetable carving	Escultura de verduras y frutas
Pastas et Pizzas	Pastas and Pizzas	Pastas y Pizzas
Siphons	Cream whippers	Sifones
Cuisson et conservation sous-vide	Sous vide cooking and food preservation	Cocción y conservación al vacío

DÉCOUPE DE FRUITS ET LÉGUMES — page 82
FRESH-CUT FRUITS AND VEGETABLES · CORTE DE FRUTAS Y VERDURAS

Multi-coupe	Multi-cutter	Cortadora multifunción
Rondelles et tranches	Slicers	Cortadoras a rodajas
Mandolines	Mandolines	Mandolinas
Truffes et champignons	Truffles and mushrooms	Trufas y setas
Bâtonnets et cubes	Dicers and stick slicers	Cortadoras en bastoncillos y dados
Coupe-salade	Lettuce cutter	Cortador de lechuga
Quartiers et sections	Wedge cutters	Cortadoras en secciones
Épluche et vide ananas	Pineapple peeler and corer	Pelador y descorazonador de piñas
Étrogneurs et dénoyauteurs	Coring tools and fruit stoners	Deshuesadores
Équeuteurs et casse-noix	Hullers and nut crackers	Descorazonadores y cascanueces
Pèle-pommes	Apple peelers	Peladores de manzanas
Éplucheurs	Peelers	Peladores
Herbes et condiments	Herbs and spices	Condimentos
Râpes	Graters	Ralladoras

VIANDE, POISSON, ŒUFS, FROMAGE ET TERRINES — page 118
MEAT, FISH, EGGS, CHEESE AND TERRINES · CARNE, PESCADO, HUEVOS, QUESOS Y TERRINAS

Déroulleurs	Dispensers	Dispensadores
Découpe des produits tendres	Cutting tender food	Corte de alimentos blandos
Découpe du fromage	Cutting cheese	Corte de queso
Préparation de la viande	Preparing meat	Preparación de carne
Préparation des œufs	Preparing eggs	Preparación de huevos
Préparation des produits de la mer	Preparing seafood related products	Preparación de marisco y relacionados

BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET CHOCOLATERIE — page 134
BAKERY, PASTRY AND CHOCOLATE · PANADERÍA, REPOSTERÍA Y BOMBONERÍA

Tamis et saupoudreuses	Sieves and hole shakers	Tamizes y espolvoreadores
Boulangerie	Bakery	Panadería
Rouleaux à pâtisserie	Rolling pins	Rodillos de repostería
Tapis et toiles de cuisson	Baking mat and mesh	Tapetes y telas de cocción
Accessoires de boulangerie pâtisserie	Bakery and pastry accessories	Accesorios de panadería y repostería
Emporte-pièces et découpoirs	Cookie cutters and pastry cutters	Cortadores para galletas
Entonnoirs à piston, douilles et poches	Piston funnels, decorating tips and pastry bags	Embudos y boquillas pasteleras
Travail du chocolat	Working with chocolate	Trabajar el chocolate
Volettes et grilles à pâtisserie	Cake coolers and crystallizing trays	Rejillas para tartas
Moules à fond amovible étanche	Pastry moulds with removable leakproof bottom	Moldes con fondo amovible estanco
Coupe-gâteaux et pelles à tarte	Cake dividers and cake servers	Cortadores de pasteles y palas para tartas

LES USTENSILES BASIQUES

page 154

BASIC KITCHEN UTENSILS · UTENSILIOS BÁSICOS

Planches de découpe	Chopping boards	Tablas de cortar
Bacs gastronormes	GN containers	Contenedores GN
Spatules, cuillères, pinceaux et râteaux à crêpes	Spatulas, spoons, pastry brushes and crepe spreaders	Espátulas, cucharas, brochas y espátulas «T» para crepes
Bassines et culs de poule	Bowls and mixing bowls	Barreños y boles mezcladores
Fouets	Whisks	Batidores
Chinois, étamines et passe-sauces	Conical strainers and colanders	Chinos y coladores
Paniers à salade	Salad baskets	Escurreverduras
Araignées	Frying skimmers	Espumaderas arañas

POIDS ET MESURES

page 176

COOKING WEIGHTS AND MEASURES · PESOS Y MEDIDAS

Mesures de poids et volumes	Weight and volume measurements	Medición de peso y volumen
Mesures de température	Temperature measurements	Medición de temperatura
Autres mesures	Other measuring instruments	Otros instrumentos de medición

CUISSON

page 190

COOKING · COCCIÓN

Cuisson sous-vide	Vacuum packing cooking	Cocción al vacío
Chalumeau de cuisine	Professional culinary torch	Soplete de cocina profesional
Cuisson vapeur	Steam cooking	Cocción al vapor
Cuiseurs à riz	Rice cookers	Cocedores de arroz
Cuit-œufs et pocheuses	Egg cooker and poachers	Cocedor y escalfadoras de huevos
Cuisson au four : accessoires	Cooking in the oven : accessories	Cocción al horno : accesorios
Brochettes, BBQ et cheminée	Skewers, BBQ and fireplace	Brochetas, barbacoa y brasa
Crêpes	Crepes	Crepes

BUFFETS ET MISE EN PLACE

page 204

BUFFETS AND MISE EN PLACE · BUFÉS Y MISE EN PLACE

Servir chaud - maintien en température	Serve it hot - keeping at the right temperature	Servicio caliente y mantenimiento temperatura
Boissons chaudes	Hot beverages	Bebidas calientes
Pichets isothermes	Isothermal pots	Jarras isotérmicas
Buffets, Self, Snacks	Buffets, Self, Snacks	Bufés, Self, Snacks
Dressage et mise en place	Plate presentation and dressing	Montage y emplatado
Découpe du pain	Cutting bread	Cortar el pan

RANGEMENT ET ORGANISATION CUISINE ET SALLE

page 218

STORAGE AND ORGANIZATION · ORDENACIÓN

Organisation de la cuisine	Kitchen organisation	Organisación de la cocina
Rangement et stockage	Front and back kitchen storage	Ordenación y almacenaje
Aménagement de la salle	Setting up the dining room	Complementos para la sala
Paniers et corbeilles	Baskets	Cestas
Nettoyage de la cuisine et de la table	Kitchen cleaning and table	Limpieza cocina y mesa

BAR, COMPTOIR, SOMMELIER, RÉCEPTION

page 232

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

Équipement du bar	Setting up the bar	Planificación, equipamiento del bar y la barra
Tire-bouchons de comptoir et sommeliers	Counter and wine waiter corkscrews	Sacacorchos de barra y sumiller
Presse-agrumes et presse-grenades	Orange and pomegranate juicer	Exprimidor de cítricos y granadas
Comptoir et Réception	Counter and reception	Barra y recepción
Coupe-citrons - Mojito, Caïpirinha, Ti-punch	Lemon slicer - Mojito, Caïpirinha, Ti-punch	Cortador de limones - Mojito, Caïpirinha, Ti-punch
Accessoires bar et cocktails	Bar and cocktail accessories	Cortador de limones - Mojito, Caïpirinha, Ti-punch

HYGIÈNE, EFFICACITÉ ET SÉCURITÉ

page 244

HYGIENE, EFFICIENCY AND SECURITY · HIGIENE, EFICIENCIA Y SEGURIDAD

Ouvres-boîtes électriques	Electric can openers	Abrelatas eléctricos
Ouvre-boîtes manuels	Manual can openers	Abrelatas manuales
Gestion des déchets	Waste management	Residuos
Dérouleurs	Cling film cutter boxes and paper cutters	Dispensadores de film
Hygiène personnel et visiteurs	Staff and visitors hygiene	Higiene de los empleados y de los visitantes
Blocs couteaux	Knive racks	Bloques porta-cuchillos
Protection anti-coupures et anti-chaleur	Cut and heat resistance protection	Guantes de protección

CATALOGUE GOBEL

page 262

GOBEL CATALOGUE • CATÁLOGO GOBEL

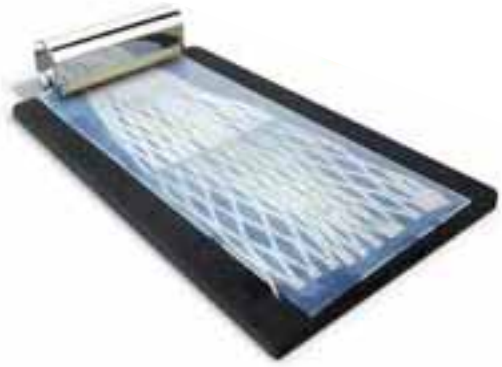
INDEX

page 354

INDEX • INDICE

page 30 **FUMOIRS À FROID**

COLD SMOKERS
AHUMADEROS FRÍOS



page 44 **COUPE-FILET DE PÊCHE POUR COUPE-LANIÈRES**

TREAD CUTTER ACCESSORY FOR STRIP CUTTERS
RODILLO CORTADOR «RED DE PESCA» PARA CORTADORES DE VERDURAS

page 49 **CUILLÈRE-PLUME**

DECO SPOON®
PLUMA DE CUCHARA

page 49 **PATAPOCH®, LE KIT POCHOIRS À TUILES**

PATAPOCH®, THE TUILE STENCIL KIT
PATAPOCH® EL KIT PLANTILLA DE TUILES

page 53 **LES OUTILS DE SCULPTURE LOUIS TELLIER**

LOUIS TELLIER'S CARVING SETS
LAS HERRAMIENTAS DE ESCULTURA LOUIS TELLIER

NEW!
Plus de nouveautés en rose dans l'index *page 360*
More novelties listed in pink in the index *page 363*
Más novedades censadas en rosa en el índice *página 366*

COLLECTION DESIGN MARCATO *page 60*

MARCATO DESIGN COLLECTION
COLECCIÓN DESIGN MARCATO

RÂPE 2 EN 1, ZESTER ET JULIENNE *page 117*

« 2 EN 1 GRATER/ZESTER AND JULIENNE »
« RALLADOR 2 EN 1, ZEST Y PELADOR DE JULIANA »

POUSSOIR À SAUCISSES HORIZONTAL 3,5L *page 129*

3.5L HORIZONTAL SAUSAGE FILLER
EMBUTIDOR PARA SALCHICHAS HORIZONTAL 3.5L

BALANCES PROFESSIONNELLES COMPACTES IP67 *page 182*

COMPACT PROFESSIONNAL SCALES IP67
BALANCAS PROFESIONALES COMPACTAS IP67

TOASTAP®, LE DERNIER CONCEPT D'APÉRO CONVIVIAL *page 197*

TOASTAP®, THE LAST CONCEPT FOR FRIENDLY APERITIF
TOASTAP®, EL ÚLTIMO CONCEPTO DE APERITIVO DE CONVIVENCIA

Légende catalogue · Catalogue explanations · Explicaciones del catálogo

Ce nouveau catalogue réunit les informations techniques principales pour des réponses précises à vos questions et aux besoins de vos clients. Découvrez ci-après les clés de lecture du tarif et la légende des pictogrammes.

This new catalog precisely answers to your questions and to your customers' needs, providing main technical data. This guidance and the pictograms legend will help you understanding the price list.

Este nuevo catálogo comprende las informaciones te cnicales esenciales para encontrar las soluciones a sus preguntas y satisfacer las necesidades de sus clientes.

Lieu de fabrication · Place of manufacture · Lugar de producción ·

Produits fabriqués dans les usines de Tellier et Gobel (Argenteuil et Joué-lès-Tours), en France
Product manufactured in Tellier and Gobel plants (in Argenteuil and Joué-lès-Tours, France)
Producto fabricado en las fábricas de Tellier y Gobel (Argenteuil y Joué-lès-Tours) en Francia

Produits conçus et designés par Tellier Gobel & Cie, sous-traités auprès d'industriels partenaires avec maîtrise du cahier des charges
Tellier Gobel & Cie specifications and design, sub-contracted to controlled industrial partners
Productos concebidos y diseñados por Tellier Gobel & Cie, fabricados por contratación externa controlada

Pays de fabrication (drapeau)
Made in (country's flag)
País de fabricación (bandera)

Certification · Certification · Certificación

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

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

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

IP53

Indice IP d'étanchéité (eau et poussière) – voir tableau p 178
Ingress Protection rating table for water and dust resistance grade – see p 178
Indice IP : grado de protección contra agua y polvo – leer p 178

EN388

Conformité à la norme requise (Equipement de Protection Individuel par exemple)
Standards compliance (Personal Protective Equipment for instance)
Conformidad a la norma adecuada (Equipos de protección individual por ejemplo)

Dimensions et poids · Dimensions and weight · Dimensiones y peso

Longueur
Length
Longitud

Largeur
Width
Anchura

Hauteur
Height
Altura

Diamètre
Diameter
Diámetro

Poids net
Net weight
Peso neto

Matières · Material · Materias

Matière
Material
Material

ABS :
Acrylonitrile butadiène styrène
Acrylonitrile butadiène styrène
Acrilonitrilo butadieno estireno

PA :
Polyamide
Polyamide
Poliamida

PE :
Polyéthylène
Polyethylene
Polietileno

PP :
Polypropylène
Polypropylene
Polipropileno

PEHD :
Polyéthylène haute densité
High density polyethylene
Polietileno de alta densidad

Sans BPA
BPA-free
Sin BPA

Caractéristiques spécifiques · Specific features · Características

FR Caractéristiques spécifiques
EN Specific features
ES Características

Production /rapidité, débit
Production/speed, output
Producción/rapidez, rendimiento

Contenance - Volume
Capacity - Volume
Capacidad - Volumen

Spécifique aux produits électriques et électroniques
Dedicated to electrical and electronic appliances · Específico para los aparatos eléctricos y electrónicos

Puissance
Power
Potencia

Type de piles et quantités fournies
Type of batteries and number supplied
Tipo de pilas y cantidades incluidas

Adaptateur
AC adaptator
Adaptador de corriente

Spécifique aux instruments de poids et mesure
Dedicated to scales and thermometers · Específico para balanzas y thermómetros

Température/ Plage de température
Temperature/Temperature range
Temperatura/Rango de temperatura

Pesée
Quantity to weigh
Pesaje

Précision /graduation
Accuracy/graduation
Precisión/graduación

Spécifique aux livres · Dedicated to books · Específico para libros

Nombre de pages
Number of pages
Número de páginas

Langue
Language
Idioma

Auteur
Author
Autor

Équipements et accessoires · Equipment and fittings · Equipos y accesorios

Contenu. Equipements inclus
Contents. Equipment included
Contenido. Equipamientos incluidos

Pour • for • para

Référence pour laquelle l'accessoire est adapté
SKU# for which the attachment is made for
Referencia para la cual et accesorio se utiliza

DEEE

Contribution environnementale H.T.
Dispositions applicables en France + DOM-TOM seulement · France only · Francia sólo

Important : merci de prendre connaissance de l'article 13 de nos Conditions générales de Vente en p 303 du présent tarif.
Suite à l'évolution de la législation des DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques), le coût de gestion des EEE en fin de vie figure sur nos factures.

Ce coût unitaire figure sur le présent tarif face au pictogramme

• **DEEE dits « ménagers » :** le petit matériel électrique et électronique susceptible d'être également utilisé par les ménages est soumis à la législation des DEEE ménagers, **y compris dans le cadre de la vente entre professionnels**. En tant que distributeurs, vous êtres tenus d'informer les utilisateurs du coût de gestion des DEEE, **en affichant le montant de la contribution visible qui doit apparaître clairement sur vos factures de vente**.

• **DEEE dits « professionnels » :** Tellier Gobel et Cie S.A.S. assure par la filière **VALORESTOPRO** gérée par l'éco-organisme Ecologic la collecte, le recylcage et la valorisation des DEEE dédiées à un usage exclusivement professionnel (ex : ouvre-boîtes électriques, moulins électriques). Nous vous recommandons de répercuter le coût à vos clients, pour simplifier vos démarches obligatoires de recyclage en fin de vie (qui se résument alors à un dépôt volontaire en point de collecte Ecologic pour traitement).

Vidéos · Videos · Videos

Découvrez et démontrez facilement l'efficacité de nos produits à vos clients en 1'30". Un QR code est présent sur les mises en avant des produits disposant d'une vidéo. Flashez-le* à l'aide de votre smartphone ou de votre tablette : la vidéo s'ouvre directement. Accédez également à l'ensemble de nos vidéos sur la chaîne Youtube Groupe Louis Tellier.

** Téléchargez une application dédiée (flashcode, QR Code Reader, ...)*

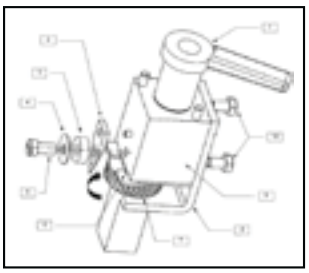
Discover and show off easily our products' efficiency to your client in 1'30". A QR code is in the products' emphasis when a video is available. Scan it* with your smartphone or your tablet: the video appears. You can also access to all our videos through our YouTube chain: Groupe Louis Tellier.

** Download a dedicated app (flashcode, QR Code Reader…)*

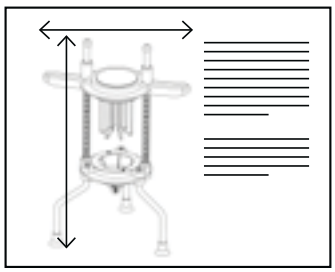
Descubre y demuestra fácilmente la eficiencia de nuestros productos a sus clientes en 1'30". Un código QR se sitúa sobre los énfasis de los productos que tenían una vídeo. Escanealo con su móvil o su tableta : la vídeo aparece directamente. Accede también a todas nuestras videos sobre nuestra cadena YouTube : Groupe Louis Tellier.

** Descarga una aplicación asignada (flashcode, QR Code Reader…)*

Tapez la référence produit sur : www.tellier.fr et accédez à la vue éclatée et à la fiche technique de l'article
Type the product reference on www.tellier.fr to access to the exploded view and to the data sheet.
Escribe la referencia del artículo sobre www.tellier.fr para acceder a la vista en despiece y a la ficha técnica.



Vues éclatées
Exploded views
Despieces



Fiches techniques détaillées
Specification Data sheet
Fichas técnicas

Photos et documentations sur simple demande.
Pictures and documentations upon resquest. · Fotos y documentaciones previa petición.

Suivez nos actualités • Follow us • Síganos

LouisTellier.fr GOBEL.FR combrichon.com YooCooK.fr la-bonnegraine.fr

Nous vous invitons à découvrir nos gammes et notre savoir-faire dans nos usines et lors des salons professionnels.
We invite you to discover our product ranges and our know-how in our factories and also during the trade shows.
Le invitamos a descubrir nuestras gamas y nuestra destreza en nuestras fábricas y en el momento de las ferias profesionales.

Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour former votre force de vente et effectuer des démonstrations auprès de vos clients.

Our commercial team is at your disposal to train your sales force and make demonstrations to your customers.

Nuestro equipo comercial se coge a su disposición para formar su fuerza de venta y efectuar demostraciones a sus clientes.

Agenda · Calendar · Agenda

FHA
Singapore
24-27/04/2018

NRA
Chicago
19-22/05/2018

MAISON & OBJET
Paris
7-11/09/2018

SIRHA
Paris
26-30/01/2019

AMBIENTE
Francfort
8-12/02/2019

Louis Tellier®

L'outil des Chefs depuis 1947

FR

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

EN

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

ES

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

COMBRICHON

FR

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

EN

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

ES

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

PURÉES ET POTAGES *page 18*
MASHED POTATOES AND SOUPS • PURÉS Y SOPAS

FRITURE *page 24*
FRYING • FRITOS

HAUTE GASTRONOMIE *page 30*
HIGH GASTRONOMY • ALTA GASTRONOMÍA

SAUCES ET COULIS *page 31*
SAUCES AND COULIS • SALSA Y COULIS

BEURRE *page 32*
BUTTER • MANTEQUILLA

MOUDRE *page 34*
GRIND • MOLINILLOS

Traditions gastronomiques françaises
French gastronomic traditions · Gastronomía tradicional

FR

Les outils TELLIER, grâce à leur qualité reconnue, à leur robustesse et à leur performance, contribuent, depuis 70 ans, à écrire quelques-unes des plus belles pages de la cuisine contemporaine française. Des écoles hôtelières aux plus prestigieux établissements de restauration, ils se retrouvent dans les cuisines du monde entier pour permettre aux chefs de réaliser une cuisine d'exception, dans la pure tradition gastronomique française.

EN

Unrivaled quality, robust and efficient: for 70 years, TELLIER's tools have been contributing to writing some of the most memorable pages of contemporary French cuisine. From hospitality schools to the most distinguished fine-dining establishments, they have become essential tools for professional chefs worldwide willing to achieve exceptional cuisine in line with the French gastronomic tradition.

ES

Las herramientas de TELLIER, gracias a su reconocida calidad, robustez y rendimiento, han contribuido desde hace 70 años, a escribir algunas páginas de la cocina contemporánea. Desde las escuelas hoteleras a los establecimientos de restauración más prestigiosos, los útiles de Tellier están presentes en las cocinas del mundo entero ayudando los Chefs en ofrecer una cocina excepcional en la más pura tradición gastronómica.

PURÉES ET POTAGES

MASHED POTATOES AND SOUPS • PURÉS Y SOPAS

P. 18 LT moulins professionnels · LT professional food mills · Pasapurés profesionales "LT"

P. 21 Moulins ménagers · Food mills for domestic use · Pasapurés modelos domésticos

P. 21 Presse-purée à levier · Potato ricer · Pasapurés con palanca

P. 21 Pilons mécaniques à purée · Potato/Food mashers · Pisones prensa-purés

P. 22 Mixers · Mixers · Batidoras

FRITURE

FRYING • FRITOS

P. 24 Coupe-frites · French-fry cutters · Corta-patatas

P. 28 Papier friture · Fried food paper · Papel para fritos

P. 28 Paniers à friture · Fry baskets · Cestas de freir

P. 29 Moules à nids · Bird's nest moulds · Molde nido

P. 29 Pelles à frites · French fry scoop · Pala para patatas fritas

P. 29 Égouttoirs à friture · Fry dripping tray · Escurridor para fritura

HAUTE GASTRONOMIE

HIGH GASTRONOMY • ALTA GASTRONOMÍA

P. 30 Machine légumes tournés · Manual château cutter · Maquina para corte château

P. 30 Presse à canard · Duck press · Prensa para pato

P. 30 Fumoir à froid · Cold smoker · Ahumadero frío

SAUCES ET COULIS

SAUCES AND COULIS • SALSA Y COULIS

P. 31 Extracteurs de jus manuels · Manual juice extractors · Extractores de jugo manuales

P. 31 Passoires et étamines à coulis · Coulis sieves and muslin bags · Prensagrosellas y coladores de malla

P. 31 Entonnoir à confiture · Jam funnel · Embudo para mermelada

BEURRE

BUTTER • MANTEQUILLA

P. 32 Baratte à beurre · Butter churn · Mantequera

P. 32 Poinçons à beurre · Butter stamps · Sellos para mantequilla

P. 32 Moules à beurre · Butter moulds · Moldes para mantequilla

P. 33 Palettes à beurre · Butter spatulas · Espátulas para mantequilla

P. 33 Fil à couper le beurre · Wire to cut butter · Hilo para cortar mantequilla

P. 33 Pot à lait · Milk pot · Lechera

P. 33 Tartineur à beurre · Spreader knife · Untador

MOUDRE

GRIND • MOLINILLOS

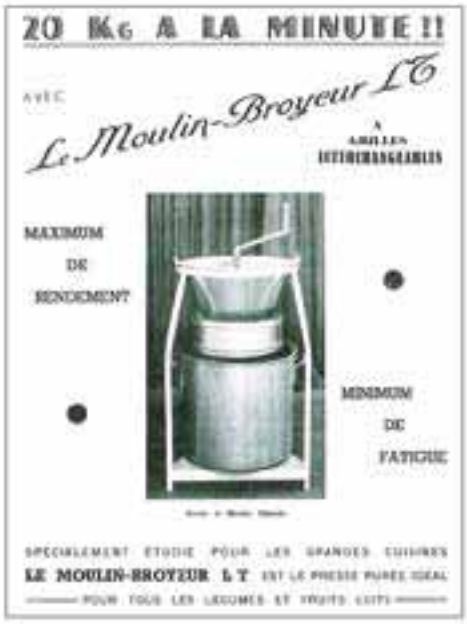
P. 34 Moulins sel et poivre · Salt and pepper mills · Molinillos de pimientas

P. 35 Moulins à céréales · Grain mills · Molinos de cereales

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

Scannez pour voir la vidéo ! Scan to watch video! ¡Escanee para ver el video!

Le « Moulin-Broyeur LT », l'invention à l'origine de la belle aventure industrielle.
En 1947, Louis Tellier révolutionne le monde de la cuisine en créant le premier moulin à légumes professionnel.
Le Moulin-Broyeur LT est breveté et rencontre très vite un franc succès auprès des restaurateurs. Décliné en modèle réduit, le « moulin LT » met les purées, soupes, compotes et coulis à la portée de toutes les mains.
Toujours aussi efficace et robuste, l'année de son 65ème anniversaire, le moulin N°5 a contribué au record de la plus grande purée de pommes de terre au monde, établi au parc du Futuroscope le 29 septembre 2012 selon la célèbre recette de Joël Robuchon.



The "LT food mill": the invention that set this amazing industrial adventure in motion.
In 1947, Louis Tellier revolutionized the gastronomic world by creating the first professional food mill. An immediate hit, the patented invention gradually became an essential tool for cooks. Also available in domestic model, the "LT food mill" makes it so easy for anyone to cook light purées, soups, fruit compotes and coulis.
Very efficient and sturdy, on its 65th birthday, Tellier's signature invention contributed to break the record of the world's largest vat of mashed potatoes. It was accomplished on September 29th, 2012 following the famous recipe of Joël Robuchon at Le Futuroscope amusement park in Poitiers, France.

La invención del pasapuré LT: principio de una maravillosa aventura industrial.
En 1947, Louis Tellier revoluciona el mundo de la cocina creando el primer pasapuré profesional. Patentado, el pasapuré LT se convierte en muy poco tiempo en un éxito ejemplar. Ahora disponible también en tamaños pequeños, el pasapuré LT pone los purés, sopas, las compotas y concentrados al alcance de todas las manos.
En su 65 aniversario, el pasapuré LT N°5, igual de robusto y eficiente, contribuyó al récord del puré de patatas más grande del mundo, establecido en el parque del Futuroscope de Poitiers el 29/09/2012 siguiendo la famosa receta del Chef Joël Robuchon.

Moulin professionnel n°5
Professional food mill n°5
Pasapuré professional n°5

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Double écrasement pour une productivité maximum. Grilles interchangeables.
Double crushing for maximum productivity. Interchangeable sieve discs.
Doble aplastados para ofrecer una productividad máxima. Rejillas intercambiables.

	X500	X530
	I 32 cm ∅ 37 cm	I 32 cm ∅ 37 cm
	3 kg	3 kg
	Modèle Restaurant. Restaurant model. Modelo de restaurante. 5 kg/mn < 50 pers. Sans grille • Without sieve • Sin rejilla	Modèle Restaurant. Restaurant model. Modelo de restaurante. 5 kg/mn < 50 pers. Avec grille Ø 3 mm • With sieve Ø 3 mm • Con rejilla Ø 3 mm
	3325980001005	3325980001043
	Inox • St. S • Inox	

X510 : commander, select, pide X500 + X5010
X515 : commander, select, pide X500 + X5015
X520 : commander, select, pide X500 + X5020
X540 : commander, select, pide X500 + X5040

Moulin professionnel n°5
Professional food mill n°5
Pasapuré professional n°5

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Double écrasement pour une productivité maximum. Grilles interchangeables.
Double crushing for maximum productivity. Interchangeable sieve discs.
Doble aplastados para ofrecer una productividad máxima. Rejillas intercambiables.

	M500	M530
	I 32 cm ∅ 37 cm	I 32 cm ∅ 37 cm
	3.3 kg	3.3 kg
	Modèle Restaurant. Restaurant model. Modelo de restaurante. 5 kg/mn < 50 pers. Sans grille • Without sieve • Sin rejilla	Modèle Restaurant. Restaurant model. Modelo de restaurante. 5 kg/mn < 50 pers. Avec grille Ø 3 mm • With sieve Ø 3 mm • Con rejilla Ø 3 mm
	3325980000893	3325980000930
	Acier étamé • Tinned • Estañado	

M510 : commander, select, pide M500 + M5010
M515 : commander, select, pide M500 + M5015
M520 : commander, select, pide M500 + M5020
M540 : commander, select, pide M500 + M5040

Grilles pour moulin n°5
Sieves for food mill n°5
Rejillas para pasapuré n°5

Adaptées aux moulins n°5 inox, interchangeables
Designed to fit St.S. food mills no. 5, interchangeable
Adaptadas a los molinos n°5 de inox, intercambiables

Ø 1 mm	X5010	3325980001067
Ø 1,5 mm	X5015	3325980001074
Ø 2 mm	X5020	3325980001081
Ø 3 mm	X5030	3325980001098
Ø 4 mm	X5040	3325980001104

5 kg/mn

Inox • St. S • Inox

Grilles pour moulin n°5
Sieves for food mill n°5
Rejillas para pasapuré n°5

Adaptées aux moulins n°5 en acier étamé, interchangeables.
Designed to fit tinned food mills no. 5, interchangeable.
Adaptadas a los molinos n°5 estañados, intercambiables.

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

5 kg/mn

Acier étamé • Tinned • Estañado

Moulin électrique
Electric food mill
Pasapuré eléctrico

Avec inverseur de marche.
With reverse rotation.
Con inversor de marcha.

	EX5T100	EX5T130	EX5M100	EX5M130
	DEEE : 5 € 108 cm ∅ 37 cm 23.5 kg	DEEE : 5 € 108 cm ∅ 37 cm 23.5 kg	DEEE : 5 € 108 cm ∅ 37 cm 23.5 kg	DEEE : 5 € 108 cm ∅ 37 cm 23.5 kg
	Triphasé 3 phases Trifásico 5 kg/mn < 500 pers. 50/60 Hz 600 W Sans grille • Without sieve • Sin rejilla	Triphasé 3 phases Trifásico 5 kg/mn < 500 pers. 50/60 Hz 600 W Avec grille : Ø 3 mm • With sieve: Ø 3 mm • Con rejilla : Ø 3 mm	Monophasé Single phase Monofásico 5 kg/mn < 500 pers. 50/60 Hz 600 W Sans grille • Without sieve • Sin rejilla	Monophasé Single phase Monofásico 5 kg/mn < 500 pers. 50/60 Hz 600 W Avec grille : Ø 3 mm • With sieve: Ø 3 mm • Con rejilla : Ø 3 mm
	3325980001265	3325980001272	3325980001289	3325980001296

Inox • St. S • Inox

Grilles pour moulin électrique
Sieves for electric food mill
Rejillas para pasapuré electrico

Adaptées aux moulins électriques EX5, interchangeables.
Designed to fit electric food mills EX5, interchangeable.
Adaptadas a los molinos electricos EX5, intercambiables.

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

5 kg/mn

Inox • St. S • Inox

Moulin n°10
Mill #10
Molino n°10

Louis Tellier

Spécial collectivités.
For institutional establishments.
Para grandes cocinas.

	P1000	P1030	P10SP
	I 80 cm ∅ 39 cm 14 kg	I 80 cm ∅ 39 cm 14 kg	
	Sur pied tube. On tripod. Sobre pie tubo. 10 kg/mn < 200 pers. Sans grille. • Without sieve. • Sin rejilla.	Sur pied tube. On tripod. Sobre pie tubo. 10 kg/mn < 200 pers. Avec grille Ø 3 mm. • With Sieve Ø 3 mm. • Con rejilla Ø 3 mm.	Sans pied tube. Without tripod. Sin pie tubo. 11 kg/mn < 200 pers. Sans grille. • Without sieve. • Sin rejilla.
	3325980001111	3325980001159	3325980004099

Acier étamé • Tinned • Estañado

P1010 : commandez, select, pide P1000 + P10010
P1015 : commander, select, pide P1000 + P10015
P1020 : commander, select, pide P1000 + P10020
P1040 : commander, select, pide P1000 + P10040

Grilles pour moulin n°10
Sieves for food mill n°10
Rejillas para pasapuré n°10

Louis Tellier

Adaptées aux moulins n°10 étamés, interchangeables.
Adapted to n°10 tinned food mills, interchangeables.
Adaptadas a los pasapurés estañado n°10, intercambiables.

	P10010	P10015	P10020	P10030	P10040
	Ø 1 mm	Ø 1,5 mm	Ø 2 mm	Ø 3 mm	Ø 4 mm
	3325980001173	3325980001180	3325980001197	3325980001203	3325980001210

10 kg/mn

Acier étamé • Tinned • Estañado

Moulin N°3
Food mill #3
Pasapuré N°3

Louis Tellier

Moulin semi-professionnel.
Semi-professional food mill.
Pasapuré semiprofesional.

	S3
	I 25 cm ∅ 31 cm 1.5 kg
	1,5 kg/mn < 20 pers. 3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm. • 3 discs: Ø 1.5 - 2.5 - 4 mm. • 3 rejillas : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm.
	3325980000770

Acier étamé • Tinned • Estañado

Moulin N°3
Food mill #3
Pasapuré N°3

Louis Tellier

Moulin semi-professionnel.
Semi-professional food mill.
Pasapuré semiprofesional.

	X3
	I 25 cm ∅ 31 cm 1.3 kg
	1,5 kg/mn < 20 pers. 3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm. • 3 discs: Ø 1.5 - 2.5 - 4 mm. • 3 rejillas : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm.
	3325980000831

Inox • St. S • Inox

Grilles pour moulin n°3
Sieves for food mill n°3
Rejillas para pasapuré n°3

Louis Tellier

Adaptées aux moulins n°3 étamé, interchangeables.
Adapted to n°3 tinned food mills, interchangeables.
Adaptadas a los pasapurés estañado n°3, intercambiables.

	S3015	S3025	S3040	S3041
	Ø 1,5 mm	Ø 2,5 mm	Ø 4 mm	Spätzle
	3325980000794	3325980000800	3325980000817	3325980000824

Pour • For • Para : S3, S2.
Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella.
Ø 1,5 mm for coulis, Ø 2,5 mm for mashed potatoes, oval 4 mm for mozzarella.
Ø 1,5 mm para coulis , Ø 2,5 mm para purés , 4 mm oval para mozzarella.
1,5 kg/mn

Acier étamé • Tinned • Estañado

Grilles pour moulin n°3
Sieves for food mill n°3
Rejillas para pasapuré n°3

Louis Tellier

Adaptées aux moulins n°3 inox, interchangeables.
Adapted to n°3 St.S. food mills, interchangeables.
Adaptadas a los pasapurés inox n°3, intercambiables.

	X3015	X3025	X3040	X3041
	Ø 1,5 mm	Ø 2,5 mm	Ø 4 mm	Spätzle
	3325980000855	3325980000862	3325980000879	3325980000886

Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella.
Ø 1,5 mm for coulis, Ø 2,5 mm for mashed potatoes, oval 4 mm for mozzarella.
Ø 1,5 mm para coulis , Ø 2,5 mm para purés , 4 mm oval para mozzarella.
1,5 kg/mn

Inox • St. S • Inox

Moulin passe-légumes
Mill
Molino

Modèle ménager.
For domestic use.
Modelo doméstico.

N3002BG	N3004X
32 cm ⤢ 20 cm ⌶ 16.5 cm	38 cm ⤢ 24 cm ⌶ 16.5 cm
460 g	820 g
600 g/mn	1 kg/mn
⊂3 grilles: 1,5 - 2,5 - 4 mm • 3 sieves 1,5 - 2,5 - 4 mm • 3 rejillas 1,5 - 2,5 - 4 mm	⊂3 grilles: 1,5 - 2,5 - 4 mm • 3 sieves 1,5 - 2,5 - 4 mm • 3 rejillas 1,5 - 2,5 - 4 mm
3325980013183	3325980005683
Inox • St. S • Inox	

Moulin N°2
Food mill #2
Pasapuré N°2

Modèle ménager.
For domestic use.
Modelo doméstico.

S2
40 cm ∅ 24 cm
1.1 kg
1 kg/mn
⊂3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm • 3 discs: Ø 1.5 - 2.5 - 4 mm • 3 rejillas : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm
3325980000763
Acier étamé • Tinned • Estañado

Presse-purée
Potato ricer
Pasapuré

A levier professionnel.
With professional handle.
Con palanca profesional.

N3028
30 cm ⤢ 13.2 cm ⌶ 11 cm
650 g
Grille fixe 2,5 mm.
Fixed sieve 2,5 mm.
Parrilla fija 2,5 mm.
3325980052823
Inox • St. S • Inox

Presse-purée
Potato ricer
Pasapuré

A levier.
With handle.
Con palanca.

N3024
32 cm ⤢ 9 cm ⌶ 12.5 cm
620 g
Cranté pour s'adapter à différents diamètre de casseroles.
Notched to adapt to different saucepan diameters.
Muescado mellado para adaptarse sobre la cazuela.
⊂3 grilles : Ø 2 - 5 - 7 mm. • 3 sieves : Ø 2 - 5 - 7 mm. • 3 rejillas : Ø 2 - 5 - 7 mm.
3325980000343
Inox • St. S • Inox

Pilon tamiseur
Food masher
Pisón prensa-puré

N3029-E
23 cm ∅ 9.6 cm
110 g
3100555202007
Acier étamé, manche en bois • Tinned, wooden handle • Estañado, mango de madera

Pilon tamiseur
Food masher
Pisón prensa-puré

N3029
23 cm ∅ 9.6 cm
112 g
3100555202601
Inox, manche en bois • St. S, wooden handle • Mango de madera

Presse-purée
Potato masher
Pison tamiz presapuré

Double efficacité : écrase puis presse.
Double efficacity: mash, then press.
Doble efficacidad : aplasta, luego presiona.

N3025
10.5 cm ⤢ 8.5 cm ⌶ 24 cm
294 g
Idéal écrasé de pommes de terre.
Perfect mashed potatoes.
Prensa perfectamente.
3325980013480
Inox • St. S • Inox

MINI MIXER

Pour petites préparations
For small preparations
Para pequeñas preparaciones

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

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

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

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

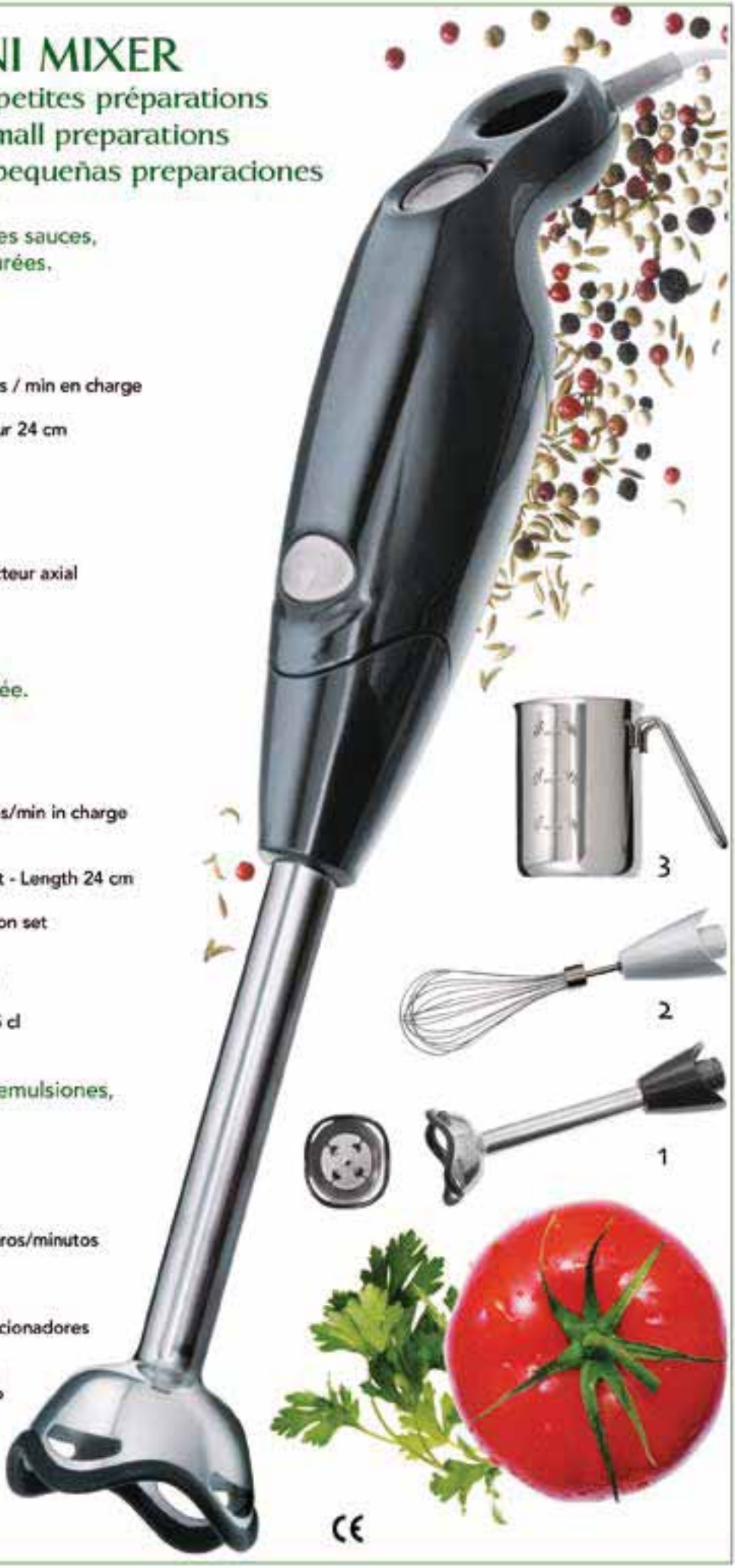
Characteristics :
- Motor 220-240 V. 50/60 Hz
- Nominal power 450 W
- Double insulation Class II
- 2 speeds: 12500 and 14000 turns/min in charge
- Total length : 40 cm
- St/st foot can be dismantled
- Stability-base wirh 4 suction feet - Length 24 cm
- Net weight (mixer only) : 820 gr
- Comes with wall-mounted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

Options :
- Stainless steel foot for emulsion
- Sainless steel whisk
- Stainless steel graduated pot 75 cl

Ideal para preparar salsas, emulsiones, pequeños purés.

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

Opcional :
- Pie de inox para emulsionar
- Batidor inox
- Pote de inox de 75 clgraduado



Mini mixer
Mini batidora

Pour petites préparations : sauces, émulsions, coulis, petites purées.
For small preparations: sauces, emulsions, coulis, small purées.
Ideal para preparar salsas, emulsiones, pequeños purés.

	MIX1.1	MIX1.2	MIX1.5	MIX1.6
	DEEE : 0,11 €	DEEE : 0,11 €	DEEE : 0,11 €	DEEE : 0,21 €
	40 cm 6 cm 6 cm	40 cm 6 cm 6 cm	40 cm 6 cm 6 cm	40 cm 6 cm 6 cm
	780 g	780 g	780 g	780 g
	2 vitesses. Pied démontable en un clic. 2 speeds. Leg can be dismantled in one click. 2 velocidades. Patas desmontables en un clic. 12500 + 14000 tours/mn 50/60 Hz 230 V 450 W Pied couteau + 1 bol inox gradué 75 cl. • Knife foot + 1 St. S graduaded pot 75 cl. • Pie cuchillo + 1 recipiente inox graduado 75 cl.	2 vitesses. Pied démontable en un clic. 2 speeds. Leg can be dismantled in one click. 2 velocidades. Patas desmontables en un clic. 12500 + 14000 tours/mn 50/60 Hz 230 V 450 W Pied couteau. • Knife foot. • Pie cuchillo.	2 vitesses. Pied démontable en un clic. 2 speeds. Leg can be dismantled in one click. 2 velocidades. Patas desmontables en un clic. 12500 + 14000 tours/mn 50/60 Hz 230 V 450 W Pied couteau + 1 bol inox 75 cl + 1 pied émulsionneur inox. • Knife foot + 1 St. S pot 75 cl + 1 St. S emulsifier foot. • Pie cuchillo + 1 recipiente inox 75 cl + 1 pie inox para emulsionar.	2 vitesses. Pied démontable en un clic. 2 speeds. Leg can be dismantled in one click. 2 velocidades. Patas desmontables en un clic. 12500 + 14000 tours/mn 50/60 Hz 230 V 450 W Pied couteau + 1 pied émulsionneur inox + 1 fouet inox. • Knife foot + 1 St. S emulsifier foot + 1 St. S whisk. • Pie cuchillo + 1 pie inox para emulsionar + 1 batidor inox.
	3325980015279	3325980015286	3325980015293	3325980015309
	Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS			

Pied couteau
Mincing foot
Pie cuchillo

	MIX1.01
	Pour • For • Para : MIX1.1, 1.2, 1.5, 1.6.
	3325980015217
	Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Pied émulsionneur
Emulsifier foot
Pie para emulsionar

	MIX1.09
	Pour • For • Para : MIX1.1, 1.2, 1.5, 1.6.
	3325980015262
	Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Accessoire fouet
Whisk accessory
Accessorio Batidor

	MIX1.05
	Pour • For • Para : MIX1.1, 1.2, 1.5, 1.6.
	3325980015231
	Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Mixeur plongeant professionnel
Professional Immersion hand blender
Batidora profesional

Travail continu sans surchauffe grâce à une excellente ventilation.
Works continuously without overheating thanks to an excellent ventilation.
Trabaja continuamente sin sobrecalentamiento gracias a una excelente ventilación.

	MIX70
	DEEE : 0,21 €
	39 cm 8 cm 6 cm
	1 kg
	Vitesse réglable par variateur - Puissance : 22 000 tours/min à vide, 13 000 tours/min en charge. Pied démontable. Couteaux et disques amovibles. Variable speed drive - RPM: 22 000 RPM (free speed / no-load speed) – 13 000 RPM (load speed). Removable foot. Knifes and removable discs. Regulador de velocidad - Potencia: 22.000 rev/min. En vacío y 13 000 rev/min. en carga. Pie desmontable. Cuchillas y discos amovibles. 50/60 Hz 230 V 120/200 W 2 couteaux (hachoir et étoile), 2 disques (batteur et émulsionneur) + 1 bol inox gradué de 75 cl. • 2 knives (chopper and star), 2 discs (beater and emulsion) + 1 graduated St. S pot 75 cl. • 2 cuchillos (picadora y estrella), dos discos (batidora y uno para emulsionar) +1 jarra de acero inox graduada 75 cl.
	3325980040011
	Inox, PP • St. S, ABS • Inox, ABS

COUPE-FRITES
FRENCH FRY CUTTER
CORTA-PATATAS

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

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

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

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

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

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

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el video!

LE COUPE-FRITES LT

pour professionnels

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

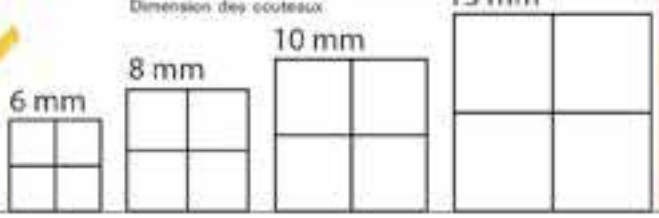
La pomme de terre est simplement posée dans une gouttière inclinée ; les frites sont coupées d'un coup, toujours dans le sens de la longueur.
Le travail est facile et demande très peu d'effort puisque la coupe se fait d'un seul geste, sans un premier temps pour maintenir la pomme de terre, grâce aussi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

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

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

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

Dimension des couteaux



DISTRIBUTEUR :

FAIT MAISON
HOMEMADE
COMIDA CASERA

From now on, French restaurants and take-away establishments must indicate if their dishes are prepared in-house from scratch with raw produce or if they serve food prepared industrially off-site.

Homemade French fries, mashed potatoes, soups and tomato sauces have always been popular among consumers!

Les frites et la purée maison reviennent en force : les consommateurs en raffolent... et les demandent !

Les pommes de terres doivent être épluchées et préparées sur place pour respecter la règle : plus question de proposer des frites précuites ou surgelées ou de la purée sous-vide...

En todas partes, los clientes quieren y aprecian la comida casera. Desde ahora, el gobierno francés obliga a los profesionales a tener más transparencia con la comida casera (o no).

Patatas fritas, patatas bravas, puré de patatas, sopas, salsas, los platos hechos por la casa tienen éxito. A los clientes les gustan y los piden.

Coupe-frites

French-fry cutters
Corta-patatas

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Sur socle de table.
On weighted stand.
Sobre base de mesa.

CS00	CS08	CS10
44 cm 25 cm 33.5 cm 6.5 kg	44 cm 25 cm 33.5 cm 6.5 kg	44 cm 25 cm 33.5 cm 6.5 kg
4-5 kg/min. Sans couteau ni poussoir • Without blade and pusher • Sin cuchillo y empujador	4-5 kg/min. Avec couteau et poussoir : 8 mm • With blade and pusher: 8 mm • Con cuchillo y empujador : 8 mm	4-5 kg/min. Avec couteau et poussoir : 10 mm • With blade and pusher: 10 mm • Con cuchillo y empujador : 10 mm
3325980000060	3325980000084	3325980000091

Inox + acier chromé + epoxy, PA. • St. S + chrome plated steel + epoxy, PA. • Inox + acero cromado + epoxy, PA.

CS06: commandez, select, pide CS00 + C006.
CS13: commandez, select, pide CS00 + C013.

Coupe-frites

French-fry cutters
Corta-patatas

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Sur socle de table.
On weighted stand.
Sobre base de mesa.

CX00	CX08	CX10
44 cm 25 cm 33.5 cm 6.7 kg	44 cm 25 cm 33.5 cm 6.7 kg	44 cm 25 cm 33.5 cm 6.7 kg
4-5 kg/min. Sans couteau ni poussoir. • Without blade and pusher. • Sin cuchillo y empujador.	4-5 kg/min. Avec couteau et poussoir : 8 mm. • With blade and pusher: 8 mm. • Con cuchillo y empujador : 8 mm.	4-5 kg/min. Avec couteau et poussoir : 10 mm. • With blade and pusher: 10 mm. • Con cuchillo y empujador : 10 mm.
3325980000312	3325980000329	3325980000336

Tout inox, PA. • All St. S., PA. • Todo inox, PA.

CX06: commandez, select, pide CX00 + C006X.
CX13: commandez, select, pide CX00 + C0013X.

Coupe-frites, modèle HACCP

HACCP French-fry cutter
Corta-patatas HACCP

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Sur planche PEHD500 avec ventouses.
On board PEHD500 with suction cups.
Sobre tabla PEHD500 con ventosas.

CX00-P	CX08-P	CX10-P
42 cm 24 cm 33 cm 6 kg	42 cm 24 cm 33 cm 6 kg	42 cm 24 cm 33 cm 6 kg
4-5 kg/min. Sans couteau ni poussoir. • Without blade and pusher. • Sin cuchillo y empujador.	4-5 kg/min. Avec couteau et poussoir : 8 mm. • With blade and pusher: 8 mm. • Con cuchillo y empujador : 8 mm.	4-5 kg/min. Avec couteau et poussoir : 10 mm. • With blade and pusher: 10 mm. • Con cuchillo y empujador : 10 mm.
3325980009896	3325980009933	3325980009940

Inox + planche PEHD 500, PA. • St. S + PEHD 500 stand, PA. • Inox + tabla PEHD 500, PA.

CX06-P: commandez, select, pide CX00-P + C006X.
CX13-P: commandez, select, pide CX00 + C013X.

Coupe-frites
French-fry cutters
Corta-patatas

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Sur pied-tube.
On tripod.
Sobre pie tubo.

	CP00	CP08	CP10
	65 cm 54 cm 90 cm	65 cm 54 cm 90 cm	65 cm 54 cm 90 cm
	11.8 kg	11.8 kg	11.8 kg
	4-5 kg/min. ⊂Sans couteau ni poussoir. • Without blade and pusher. • Sin cuchillo y empujador.	4-5 kg/min. ⊂Avec couteau et poussoir : 8 mm. • With blade and pusher: 8 mm. • Con cuchillo y empujador : 8 mm.	4-5 kg/min. ⊂Avec couteau et poussoir : 10 mm. • With blade and pusher: 10 mm. • Con cuchillo y empujador : 10 mm.
	3325980000114	3325980000138	3325980000145

Inox + acier chromé + epoxy, PA. • St. S + chrome plated steel + epoxy, PA. • Inox + acero cromado + epoxy, PA.

CP06: commandez, select, pide CP00 + C006.
CP13: commandez, select, pide CP00 + C013.

Coupe-frites
French-fry cutters
Corta-patatas

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

A boulonner.
To be bolted.
Para atornilar.

	C00	C08	C10
	42 cm 17 cm 28.8 cm	42 cm 17 cm 28.8 cm	42 cm 17 cm 28.8 cm
	4 kg	4 kg	4 kg
	4-5 kg/min. ⊂Sans couteau ni poussoir. • Without blade and pusher. • Sin cuchillo y empujador.	4-5 kg/min. ⊂Avec couteau et poussoir : 8 mm. • With blade and pusher: 8 mm. • Con cuchillo y empujador : 8 mm.	4-5 kg/min. ⊂Avec couteau et poussoir : 10 mm. • With blade and pusher: 10 mm. • Con cuchillo y empujador : 10 mm.
	3325980000015	3325980000039	3325980000046

Inox + acier chromé, PA. • St. S + chrome plated steel, PA. • Inox + acero cromado, PA.

C06: commandez, select, pide C00 + C006.
C13: commandez, select, pide C00 + C013.

Coupe-frites
French-fry cutters
Corta-patatas

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Fixtation murale.
On wall fixation.
Fijacion al muro.

	CM00	CM08	CM10
	44 cm 17.5 cm 36 cm	44 cm 17.5 cm 36 cm	44 cm 17.5 cm 36 cm
	4 kg	4 kg	4 kg
	4-5 kg/min. ⊂Sans couteau ni poussoir. • Without blade and pusher. • Sin cuchillo y empujador.	4-5 kg/min. ⊂Avec couteau et poussoir : 8 mm. • With blade and pusher: 8 mm. • Con cuchillo y empujador : 8 mm.	4-5 kg/min. ⊂Avec couteau et poussoir : 10 mm. • With blade and pusher: 10 mm. • Con cuchillo y empujador : 10 mm.
	3325980007755	3325980000237	3325980000244

Inox + acier chromé + epoxy, PA. • St. S + chrome plated steel + epoxy, PA. • Inox + acero cromado + epoxy, PA.

CM06: commandez, select, pide CM00 + C006.
CM13: commandez, select, pide CM00 + C013.

Kit couteau-poussoir
Blade-pusher kit
Kit cuchillo-empujador

6 x 6 mm	C006	3325980000510
8 x 8 mm	C008	3325980000527
10x10 mm	C010	3325980000534
13x13 mm	C013	3325980000541
10x20 mm	C020	3325980000558
Pota-toes	C00K	3325980000565
20x20 mm	C022	3325980013060

Acier étamé • Tin • Estaño

Couteau coupe-frites
French-fry cutter blade
cuchillo corta-patatas

6 x 6 mm	CF106	3325980000367
8 x 8 mm	CF108	3325980000374
10x10 mm	CF110	3325980000398
13x13 mm	CF113	3325980000411
10x20 mm	CF120	3325980000428
Pota-toes	CF1K	3325980000435
20x20 mm	CF122	3325980013084

Acier étamé • Tin • Estaño

Poussoir
Pusher
Empujador

6 x 6 mm	CF206	3325980000442
8 x 8 mm	CF208	3325980000459
10 x 10 20 x 20 10 x 20 mm	CF210	3325980000466
Pota-toes	CF2K	3325980000480
13 x 13 mm	CF213	3325980000473

PP • PP • PP

Kit couteau-poussoir
Blade-pusher kit
Kit cuchillo-empujador

6 x 6 mm	C006X	3325980007403
8 x 8 mm	C008X	3325980007410
10x10 mm	C010X	3325980007427
13x13 mm	C013X	3325980007434

Inox • St. S • Inox

Couteau coupe-frites
French-fry cutter blade
cuchillo corta-patatas

6 x 6 mm	CF306	3325980007717
8 x 8 mm	CF308	3325980000381
10x10 mm	CF310	3325980000404
13x13 mm	CF313	3325980052977

Inox • St. S • Inox

Glissière
Carriage
Corredera

	CF0007	3325980000596

PA • PA • PA

Coupe-frites ménager
Domestic French fry cutter
Corta-patatas doméstico

	N3023	3325980000664

↦ 26 cm ⤢ 9 cm ↧ 12.5 cm
⚖ 695 g

Patins antidérapants.
Non-slip feet.
Pies antideslizantes.
⊂ 2 kits couteaux et poussoirs : 8x8 mm et 10x10 mm. • Set of 2 blades and pushers: 8x8 mm and 10x10 mm. • 2 kits de cuchillos y empujadores: 8x8 mm y 10x10 mm.

Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.

Kit couteau + poussoir
Blade and pusher set
Rejilla + empujador

9 x 9 mm	N3023-08	3325980015828
12 x 12 mm	N3023-10	3325980015835
La Frite+ NEW!	N3023-10SA	3325980019109

↦ 8 cm ⤢ 7.5 cm ↧ 2.5 cm
⚖ 112 g

Pour • For • Para : N3023, CFM02, N3023BG, N3023V

Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.

Papier friture x 1000

Frying basket paper x 1,000
Papel de freir x 1000

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Ingraissable, alimentaire.
Greaseproof, food grade.
No absorbe la grasa, apto para alimentaros.

	NPF01	NPF02
	↔ 14 cm ↗ 13 cm	↔ 18 cm ↗ 17 cm
	Pour • For • Para : NC1018160, NC1018460, NC1018360, NC1018560 FR 1 portion. Histoire du coupe frite LT (FR+UK). EN 1 portion. Features the story of the LT French fry cutter (FR+UK). ES 1 ración. Historia del corta patatas LT (FR+UK). 150 g - 170 g	Pour • For • Para : NC1018260 FR 2 portions. Histoire du coupe frite LT (FR+UK). EN 2 portions. Features the story of the LT French fry cutter (FR+UK). ES 2 raciones. Historia del corta patatas LT (FR+UK). 250 g - 300 g
	3325980027203	3325980027210

Papier alimentaire ingraissable. • Greaseproof paper. • Papel alimentario antigrasa.

PANIERS À FRITURE • FRY BASKETS • CESTAS DE FREIR

Mini paniers à friture pour le service

Mini Fryer baskets for service
Mini cestas de freir para el servicio

Service tendance des frites, beignets, accras, tempuras...
Double fil, sans bavure et sans accroc, solide.
An original way to serve French fries, doughnuts, tempura...
Constructed on a sturdy steel double wire frame to withstand everyday use.
Servicio a la moda para patatas fritas, buñuelos, tempuras.
Hilo doble robusto y bien acabado (sin rebabas).

COMBRICHON

Mini panier à friture rond
Round Mini fryer basket
Mini cesta redonda para freir.

NC1018460

I 7.5 cm ∅ 9 cm

FR 1 portion.
EN 1 portion.
ES 1 ración.

3100551184604

Mini panier à friture rectangulaire
Mini rectangular fryer basket
Mini cesta de freir rectangular

NC1018160

↔ 10 cm ↗ 8.5 cm
I 6 cm

FR 1 portion.
EN 1 portion.
ES 1 ración.

3100551181603

Mini panier à friture rectangulaire
Mini rectangular fryer basket
Mini cesta de freir rectangular

NC1018260

↔ 13 cm ↗ 10 cm
I 8.5 cm

FR 2 portions.
EN 2 portions.
ES 2 raciones.

3100551182600

Inox • St. S • Inox

Mini paniers à friture pour le service

Mini Fryer baskets for service
Mini cestas de freir para el servicio

COMBRICHON

Mini panier à friture rond
Round Mini fryer basket
Mini cesta redonda para freir.

NC1018560

I 8 cm ∅ 8 cm

FR 1 portion. Ø intérieur haut : 8 cm. Ø intérieur bas : 6 cm.
EN 1 portion. Ø top inside: 8 cm. Ø bottom inside: 6 cm.
ES 1 ración.Ø interior arriba : 8 cm. Ø interior abjo: 6 cm.

3100551185601

Mini panier à friture rond
Round Mini fryer basket
Mini cesta redonda para freir.

NC1018360

I 8 cm ∅ 11.5 cm

FR 1 portion.
EN 1 portion.
ES 1 ración.

3100551183607

Inox • St. S • Inox

Panier à friture
Deep fryer basket
Cesta para freir

COMBRICHON

Anses fixes.
Fixed handles.
Asas fijas.

Ø 35	NC1043555	I 12.5 cm ∅ 35 cm
		3100551435553
Ø 43	NC1044355	I 16 cm ∅ 43 cm
		3100551443558
Ø 48	NC1044855	I 17.5 cm ∅ 48 cm
		3100551448553

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Panier à friture
Deep fryer basket
Cesta para freir

COMBRICHON

Anses fixes.
Fixed handles.
Asas fijas.

Ø 27	NC1042760	I 12.5 cm ∅ 27 cm
		3100551427602
Ø 31	NC1043160	I 12 cm ∅ 31 cm
		3100551431609
Ø 39	NC1043960	I 13.5 cm ∅ 39 cm
		3100551439605
Ø 48	NC1044860	I 17.5 cm ∅ 48 cm
		3100551448607

Inox • St. S • Inox

Panier à friture rectangulaire
Rectangular deep fryer basket
Cesta freidora rectangular

COMBRICHON

Construction solide.
Heavy duty.
Construcción sólida.

	NC1019400
	↔ 28 cm ↕ 23.5 cm I 16.5 cm
	1.4 kg

3100551194009

Acier étamé • Tin • Estaño

Moule à nids
Bird's nest mould
Molde nido

COMBRICHON

	NC019
	∅ 10 cm
	300 g

Ø 10 cm

3100551410604

Inox • St. S • Inox

Pelle à frites
French fry scoop
Pala para patatas fritas

Service efficace des frites. Ramasser puis déverser les frites à l'aide de la languette arrière. S'insère parfaitement dans les pochettes cartonnées et sachets (8.5 cm de largeur et 3.5 cm de hauteur).
Effective fries service. Pick up and pour fries with the back strip. Can be inserted easily in cardboard pockets and sachet (8.5 cm large and 3.5 cm high).
Servicio de las patatas fritas eficaz. Recoger y esparcir las fritas con la lengüeta trasera. Se inserta perfectamente en las cajas de cartón y las bolsitas (8.5 cm de ancho and 3.5 cm de altura).

	N4043-ID	N4043-IDG
	↔ 20 cm ↕ 19 cm I 6.5 cm	↔ 20 cm ↕ 19 cm I 6.5 cm
	350 g	350 g
	Pour droitiers. For right-handed people. Para diestros.	Ambidextre. Ambidextrous. Ambidextro.
	3325980001616	3325980008967

Inox • St. S • Inox

Egouttoir à friture
Fry dripping tray
Escurridor para fritos

	N4039X
	∅ 39 cm

3325980115795

Inox • St. S • Inox

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

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

Ref. MLT

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el video!

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

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

Machine à légumes tournés

Chateau cutter
Máquina talladora de hortalizas

Louis Tellier

7 faces parfaites à la portée de tous.
7 perfect sides, reachable for all.
7 lados perfectos, accesible para todos.

MLT.	MLT01
↦31 cm ⤢17 cm I26 cm 3.1 kg	

Lame de rechange pour MLT.
Blade for MLT.
Hoja de recambio para MLT.

3325980003139 — 3325980015378

Inox, PEHD. • St. S, PEHD. • Inox, PEHD.

Presse à canard

Duck press
Prensa para pato

Pour réaliser la recette du canard au sang.
To make the Blood Duck recipe.
Para realizar la receta del pato a la sangre.

Bronze Bronze Bronce	
NY100	
I52 cm 16 kg	

⊂Bol étamé. • Tinned pot. • Recipiente estañado.

Chromée Chromed Cromada
NY300
I52 cm 16 kg

⊂Bol étamé. • Tinned pot. • Recipiente estañado.

3325980024295

Laiton • Brass • Latón

Fumoir à froid

Cold smoker
Ahumadero frío

Louis Tellier

NEW!

Pour poissons (saumon, truite, anguille…), légumes, crustacés, magrets, volailles, saucissons, fromages…
For fishes (salmons, trout, eel…), vegetables, shellfishes, duck breast fillets, poultries, sausicsons, cheeses…
Para: pescados (salmón, trucha, anguila…), verduras, crustáceos, magret, aves de corral, salchichones, quesos…

FAFR	FAF
↦75 cm ⤢42 cm I17.6 cm 15 kg	↦75 cm ⤢42 cm I17.6 cm 15 kg

Modèle avec résistance.
Model with heating element.
Modelo con resistencia.
⊂600x400 grille et résistance FAF01. • 600x400 grid and lighter sawdust FAF01. • 600x400 rejilla y resistancia FAF01.

⊂600x400 grille. • 600x400 grid. • 600x400 rejilla.

3325980030425 — 3325980030432

Inox • St. S • Inox

Résistance allume-sciure

Lighter sawdust
Resistencia encendedor de aserrín

NEW!

Adaptée au fumoir à froid : sa finesse lui permet de se glisser dans le réservoir de sciure et de ne pas laisser la fumée s'échapper.
Suitable for cold smoker: its fineness allows it to slip into the sawdust tank and not let the smoke escape.
Adaptada al ahumadero frío (FAF): su finura le permite deslizarse en el tanque de aserrín y no dejar escapar el humo.

FAF01

Pour • For • Para : FAF
Combustion de la sciure en un temps record ! (5 minutes suffisent)
Combining sawdust in no time! (5 minutes are enough)
¡Combinando aserrín en un tiempo récord! (5 minutos son suficientes)
150 W
⊂Minuteur 30 minutes. • 30 minutes timer. • Temporizador 30 minutos.

3325980030739

Boitier inox. • St. S housing. • Carcasa de inox.

Moulin à jus
Juicer extractor
Extractor de jugo

Sépare le jus des peaux, pépins et résidus.
Separate the skin juice, pips and residues.
Separa el jugo de las cascaras, pepitas y residuos.

Extracteur de jus manuel
Manual juice extractor
Extractor de jugo manual

N3031

34.5 cm 49 cm
21.3 cm
1.51 kg

⊂Grille Ø 1 mm. Fixation serre-joint. • Sieve Ø 1 mm. Clamp fixation. • Rejilla Ø 1 mm. Soporte brida.

Kit 3 grilles
Set of 3 sieves
kit 3 rejillas

N3032

Pour • For • Para : N3031
Ø 6 mm: potiron, Ø 3 mm: raisins et Ø 1,1 mm: tomates et fruits rouges.
Ø 6 mm: pumpkin, Ø 3 mm: grape and Ø 1,1 mm: tomatoes and red berries.
Ø 6 mm: calabaza, Ø 3 mm: uvas y Ø 1,1 mm: tomates y frutos rojos.

3325980004358 3325980004365

PP, aluminium, Inox. • PP, aluminium, St. S. • PP, aluminio, Inox.

Extracteur de jus manuel
Manual juice extractor
Extractor de jugo manual

Sépare le jus des peaux, pépins et résidus.
Separate the skin juice, pips and residues.
Separa el jugo de las cascaras, pepitas y residuos.

N3030C

31 cm 10.3 cm 35.5 cm
2.85 kg

⊂Grille Ø 1 mm. Fixation serre-joint. • Sieve Ø 1 mm. Clamp fixation. • Rejilla Ø 1 mm. Soporte brida.

3325980012490

Fonte d'acier étamé. • Tinned cast iron. • Fundición estañada.

Extracteur de jus manuel
Manual juice extractor
Extractor de jugo manual

Sépare le jus des peaux, pépins et résidus.
Separate the skin juice, pips and residues.
Separa el jugo de las cascaras, pepitas y residuos.

N3030CX

29 cm 9.5 cm 29 cm
2.37 kg

⊂Grille Ø 1 mm. Fixation serre-joint. • Sieve Ø 1 mm. Clamp fixation. • Rejilla Ø 1 mm. Soporte brida.

3325980012964

Fonte d'inox. • St. S cast iron. • Fundición de inox.

Passoire à coulis
Coulis sieve
Prensagrosellas

Pour coulis, confitures, gelées,… mais également tamiser et filtrer les sauces.
To make coulis, jams or jellies from berries and tomatoes, this coulis sieve also comes in handy when sifting or straining sauces.
Una herramienta indispensable para hacer coulis, mermeladas, jaleas,... pero también tamizar y filtrar las salsas.

N3005

35 cm 18 cm
330 g

Devient simple passoire sans son mécanisme.
Become a simple sieve without its mecanism.
Sin el mecanismo, se convierte en un colador.

3325980000671

Acier étamé, olive bois. • Tin, wooden olive. • Estañado, prensa de madera.

Passoire à coulis
Coulis sieve
Prensagrosellas

LA BONNE GRAINE

Pour coulis, confitures, gelées,… mais également tamiser et filtrer les sauces.
To make coulis, jams or jellies from berries and tomatoes, this coulis sieve also comes in handy when sifting or straining sauces.
El prensagrosellas tiene dos ganchos para mantenerlo de forma estable encima de un recipiente.

N3007

34 cm 8 cm 18 cm
400 g

Facilement démontable pour un nettoyage au lave-vaisselle (sauf l'olive en bois).
Can be dismantled for easy cleaning, dishwasher-safe (except for the wooden ball).
Desmontable y fácil de limpiar, es apto para el lavavajillas (excepto la bola de roble).
⊂Munie de deux crochets pour une utilisation stable au-dessus d'un récipient. • The coulis sieve features two handle hooks for secure placement on top of saucepans or bowls.
• Se puede utilizar como colador convencional mediante la eliminación del mecanismo.

3325980000695

Inox, olive bois. • St. S, wooden olive. • Inox, prensa de madera.

Filet étamine
Muslin bag
Colador de malla

LA BONNE GRAINE

Pour des coulis et gelées, sans pépins ni morceaux.
For coulis and jellies, without pips and pieces.
Para coulis y gelatinas, sin pepitas o trozos.

N3006

La mousseline en polyester se nettoie au lave-linge.
The polyester mousseline is washer safe.
Lava en lavadora.

3325980120751

Poussoir en hêtre, filet en tissu polyester. • Beechwood handle, muslin made of polyester mesh fabric. • Empujador en haya / red en poliéster.

Entonnoir à confiture
Jam funnel
Embudo para mermelada

LA BONNE GRAINE

N3047

13.5 cm
150 g

Ø bas: 5,7 cm. S'adapte aux bocaux de confiture.
Ø down: 5,7 cm. Adapted to jam pots and jars.
Ø bajo: 5,7 cm. Adaptado a los tarros de confitura.

3325980013558

Inox • St. S • Inox

BARATTE A BEURRE
BUTTER CHURN

Simple, rapide, un beurre maison à l'ancienne

Pour faire du beurre

appareil fourni avec recette et notice d'utilisation

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

Simple, quick, an authentic homemade butter

To make butter

device supplied with recipe and instruction for use

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

Baratte à beurre

Butter churn
Mantequera

LA BONNE GRAINE

Beurre maison aux algues, poivre, piment…
Home-made seaweed butter, pepper, chili…
Mantequilla casera a las algas, pimienta, pimiento picante…

BAR01

11.5 cm ⤢ 11.5 cm I 40 cm
1.8 kg

1,6 L

3325980011004

Inox, bois, verre, PP. • St. S, wooden handle, glass jar, PP. • Inox, madera, vidrio, PP.

Poinçons à beurre

Butter stamps
Sellos para mantequilla

Pour un service soigné des médaillons de beurre.
For a meticulous service of butter medallion.
Para un prolijo servicio de los medallones de mantequilla.

LA BONNE GRAINE

Dessin coq
Rooster design
Diseño gallo

BAR152

I 12 cm ∅ 5 cm
75 g

Tampon "Beurre de baratte maison"
"Beurre de baratte maison" stamp
Sello "Beurre de baratte maison"

BAR153

I 12 cm ∅ 5 cm
75 g

3325980116167 3325980005652

Hêtre • Beech wood • Haya

Moules à beurre

Butter moulds
Moldes para mantequilla

LA BONNE GRAINE

Cannelé ovale fleur
Flower decor oval fluted
Molde oval estriado para mantequilla - decoración flor

BAR102

12.2 cm ⤢ 6.6 cm
I 4.3 cm
165 g

80 g

Cannelé rond vache
Cow decor round fluted
Redondo estriado, decoración vaca

BAR103

15.8 cm ⤢ 9 cm
I 5 cm
312 g

125 g

Cannelé ovale fleur
Flower decor oval fluted
Oval estriado, decoración flor

BAR104

21 cm ⤢ 9.4 cm
I 5.8 cm
479 g

250 g

3325980011325 3325980011318 3325980011332

Hêtre • Beech wood • Haya

Goûte-beurre
Butter tasting spoon
Cuchara probadora para mantequilla

LA BONNE GRAINE

BAR115
15.3 cm 2.25 cm
10 g

3325980011349

Hêtre • Beech wood • Haya

Demi-palette
Half spatula
Media espátula

LA BONNE GRAINE

Lisse
Polished
Lisa

BAR130
24.1 cm 3.8 cm
66 g

Pour éliminer le petit lait.
To get rid of the whey ("petit-lait").
Para eliminar el suero.

Rayée
Striped
Rayada

BAR131
23.5 cm 4.3 cm
60 g

Pour strier la motte.
Perfect for manipulating butter.
Para estriar el trozo de mantequilla.

3325980011363 3325980011370

Hêtre • Beech wood • Haya

Fil à couper le beurre - lot de 10
Wire to cut butter - set of 10
Hilo para cortar mantequilla - lote de 10

LA BONNE GRAINE

Fil droit
Straight model
Hilo recto

BAR170
30 cm
154 g

Fil torsadé
Twisted model
Hilo espiral

BAR172
162 g

Stocks limités !
Limited stocks!
¡Quantidades limitadas!

3467310510709 3325980007205

Pot a lait
Milk pot
Lechera

LA BONNE GRAINE

BAR161
290 g
2 L

3325980028170

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Tartineur thermo-conducteur
Heat-conducting spreader knife
Untador termo-conductor

LA BONNE GRAINE

Grâce à la conductivité thermique de l'aluminium, la chaleur de la main se diffuse au tartineur. Coupe et étale facilement le beurre, même très froid et dur.
Because aluminium is so good at conducting heat, the warmth from your hand spreads to the spreader knife. Cut and spread butter easily – even straight from the fridge when it's still rock hard !
Gracias a la conductividad térmica del aluminio, el calor de la mano se difunde al untador. Corte y extienda con facilidad la mantequilla, incluso muy fría y dura.

BAR140
17.5 cm 2 cm 0.5 cm
26 g

Marquage laser personnalisable (mini 120 pièces).
Lazer marking customizable (minimum of 120 pieces).
Marca láser personalizable (mínimo de 120 piezas).

3325980028293

100% aluminium • 100% made of aluminum • 100% aluminio

MOULIN PERFEX®
PERFEX® MILL
MOLINILLO PERFEX®

The must have Vintage product, made in France. Popular from collectors, present on foreign tables since seven decades and in making it offered from generation to generation in big American and English families, Perfex® pepper and salt mills, made in France are finally available on the French market! The Perfex® pepper and salt mill, made in limited editions in France since 1986 in a high precision engine shop is a technical nature jewel. In a robust aluminium mould, equipped of a steel mechanism built and to insure an optimal grinding, this pepper and salt mill with an industrial design and a vintage packaging is timeless.

Le nec plus ultra des beaux objets vintage made in France. Prisés des collectionneurs, présents sur les grandes tables étrangères depuis sept décennies et s'offrant de génération en génération au sein des grandes familles américaines et anglaises, les moulins Perfex®, produits en France, sont enfin disponibles sur le marché français ! Le moulin Perfex®, fabriqué en séries limitées en France depuis 1946 au sein d'un atelier de mécanique de haute précision est un bijou de technicité. En aluminium moulé robuste, doté d'un mécanisme en acier spécial taillé et traité assurant un broyage optimal, ce moulin au design « industriel » et au packaging « vintage » est intemporel.

Uno de los regalos Vintage "Chic" más selectos y preciado por los coleccionistas, fabricado en Francia y presente en las grandes mesas extranjeras desde 7 décadas. Transmitiéndose de generación en generación dentro de las grandes familias americanas e inglesas, los molinos Perfex® están ahora por fin disponibles en Europa. El molino Perfex, fabricado en series limitadas en Francia desde 1986 en un taller de mecanismo de alta precisión es una verdadera joya de tecnicidad. En aluminio colado robusto, dotado de un mecanismo en acero especial tallado y tratado para una molienda óptima, este molino con diseño "industrial" y embalaje "vintage" es totalmente atemporal.

Moulins à poivre Perfex®
Perfex® pepper mills
Molinillo para pimienta Perfex®

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.
High quality construction. Patented fold out fill spout. Choose grind by adjusting the knob.
Boca de llenado patentada. Posibilidad de regular el grosor del molinillo.

Grand modèle
Large capacity
Modelo grande

N4154

16 cm
838 g
110 g

3325980012858

Petit modèle
Small model
Modelo pequeño

N4153

10 cm
250 g
40 g

3325980011288

Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'aluminium. • Carbon steel grinder. Cast aluminum body. • Mecanismo de acero al carbono. Cuerpo de fundición de aluminio.

Moulins à sel Perfex®
Perfex® salt mills
Molinillo para sal Perfex®

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.
High quality construction. Patented fold out fill spout. Choose grind by adjusting the knob.
Boca de llenado patentada. Posibilidad de regular el grosor del molinillo.

N4155

10 cm
230 g
40 g

3325980023373

Mécanisme en inox taillé et corps en fonte d'aluminium. • St. S grinder. Cast aluminum body. • Mecanismo de acero tallado y tratado. Cuerpo de fundición de aluminio.

Attention : ni repris ni échangé : le sel peut entraîner de la corrosion. France, Espagne et Belgique seulement.
Please note: No Return, No Exchange: salt may well corrode the mechanism. France, Spain and Belgium only.
Atención: la sal puede provocar corrosión del aparato. No se aceptarán reclamaciones al respecto. Francia, España y Belgica solamente.

Mini broyeur poivre
Small pepper grinder
Molinillo de pimenta

N4151

13.3 cm ∅ 2.7 cm
180 g

Pression d'un pouce ! En cuisine ou à table.
One finger pressure! In the kitchen or on the table.
Con solamente la presión del pulgar! En la cocina o en la mesa.
⊂Vide • Empty • Vacío

3325980012407

Inox • St. S • Inox

Mini broyeur sel
Small salt grinder
Molinillo de sal

N4150

13.3 cm ∅ 2.7 cm
180 g

Pression d'un pouce ! En cuisine ou à table.
One finger pressure! In the kitchen or on the table.
Con solamente la presión del pulgar! En la cocina o en la mesa.
⊂Vide • Empty • Vacío

3325980012391

Inox • St. S • Inox

Moulin à farine et céréales

Flour and cereals mill

Molino de harina y cereales

Pour petites quantités de farine et flocons de céréales. Mouture réglable.
For small quantities of flour and cereals flakes. Adjustable milling.
Para pequeñas cantidades de harina y de copos de cereales. Molienda ajustable.

	N3015
↔ 21.5 cm ↕ 6 cm ⌶ 42 cm ⚖ 1.1 kg	

Pour toutes les céréales sèches, épices, café, légumineuses.
For all dry cereals, spices, coffee, leguminous plants.
Para todas las cereales secadas, especias, café, leguminosas.
⊂Fixation serre-joint. • Clamp fixation. • Soporte brida.

3325980015804

polypropylène et aluminium • polypropylene and aluminium • Plástico y aluminio

Moulin à céréales Marga

Marga grain mill

Molino de cereales Marga

NEW!!

Le moulin à céréales de Marcato, grâce à ses 3 rouleaux, broie les grains pour obtenir des flocons de céréales (avoine, orge, épeautre, sarrasin, blé dur, kamut, millet, quinoa, grains de poivre et gros sel). Ne convient pas pour moudre du riz.
To statisfy those who appreciate beauty, good food and bio products. Marcato cereal mill permits to mould with its 3 rolls, grind thinly to obtain cereal flakes (oats, barley, spelt, buckwheat, durum wheat, kamut, millet, quinoa, peppercorns and coarse salt). Not suitable for grinding rice.
El molino de cereales de Marcato, gracias a sus 3 rodillos, tritura los granos para obtener copos de cereales (avena, cebada, espelta, trigo sarraceno, trigo duro, kamut, mijo, quinua, granos de pimienta y sal gruesa). No es adecuado para moler arroz.

Manuel
Manual
Manual

	N3013
⚖ 3.6 kg	

Non conseillé pour la farine. Garantie 5 ans. 3 niveaux de finesse.
Not recommended for flour. 5 years guarantee. 3 speed levels.
No aconsejado por la harina. Garantía 5 años. 3 niveles de finura.
⊂Manivelle • Crank • Manivela

8000011000282

Électrique
Electric
Eléctico

	N3013E
DEEE : 0,71 € ⚖ 4.85 kg	

Non conseillé pour la farine. Garantie 5 ans (moteur 2 ans). 3 niveaux de finesse.
Not recommended for flour. 5 years guarantee (engine 2 years). 3 speed levels.
No aconsejado por la harina. Garantía 5 años (2 años por el motor). 3 niveles de finura.
⊂Moteur • Motor • Motor

8000011006116

Inox • St. S • Inox

Moulin à céréales

Cereal mill

Molino de cereales

Concasse légèrement le maïs, blé tendre, petit épeautre, sarrasin décortiqué…
Crush slightly bread wheat, small spelt, shelled buckwheat…
Machaca levemente pan de trigo, cebada perlada, pequeña escanda, alforfón sin cáscara…

	N3015C
↔ 34 cm ↕ 15 cm ⌶ 48 cm ⚖ 4.57 kg	

⊂Fixation serre-joint. • Clamp fixation. • Soporte brida.

3325980012285

Fonte • Cast iron • Fundición de hierro

CHIPS DE FRUITS ET LÉGUMES -DÉSHYDRATEURS page 40
DRIED FRUITS AND VEGGIE CHIPS -FOOD DEHYDRATORS • CHIPS DE FRUTAS Y VERDURAS - DESHIDRATADORES

DÉCOUPE CRÉATIVE page 42
CREATIVE WAYS TO CUT FOOD • CORTE CREATIVO

DÉCORATION ET DÉCOUPOIRS page 47
DECORATION TOOLS AND CUTTERS • HERRAMIENTAS DE DECORACIÓN Y CORTADORES

SCULPTURE DE FRUITS ET LÉGUMES page 52
FRUIT AND VEGETABLE CARVING • ESCULTURA DE VERDURAS Y FRUTAS

PASTAS ET PIZZAS page 59
PASTAS AND PIZZAS • PASTAS Y PIZZAS

SIPHONS page 77
CREAM WHIPPERS • SIFONES

CUISSON ET CONSERVATION SOUS-VIDE page 78
SOUS VIDE COOKING AND FOOD PRESERVATION • COCCIÓN Y CONSERVACIÓN AL VACÍO

Créativité et tendances
Creativity and culinary trends · Creatividad y tendencias

FR

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

EN

TELLIER offers a wide selection of kitchen utensils to succeed in creating unique, innovative and trendy dishes: a full range of design culinary tools, authentic Italian pasta machines and all of their must-have accessories, cream whippers to enrich the menus with creative espumas and many other kitchen appliances to explore the nutritional values and organoleptic properties of vacuum cooking. Follower of vegetal cuisine: revisit lasagna, spaghettis… with strip cutters and turning slicers as "Rouet".

ES

TELLIER ofrece un amplio surtido de utensilios para realizar una cocina contemporánea y creativa: herramientas para los Chefs, máquinas de pasta italianas con toda una serie de accesorios, sifones para crear nuevas texturas y emulsiones y una selección de aparatos para aprovechar las cualidades dietéticas y organolépticas de la deshidratación y de la cocción al vacío de los alimentos. Seguidor de la cocina vegetal, revisita lasaña, espaguetis… con corta-tiras y ruedas giratorias "Rouet".

CHIPS DE FRUITS ET LÉGUMES -DÉSHYDRATEURS

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

P. 40 Déshydrateurs · Food dehydrators · Deshidratadores

DÉCOUPE CRÉATIVE

CREATIVE WAYS TO CUT FOOD • CORTE CREATIVO

P. 42 Spiral Frit'n chips · Spiral Frit'n chips · Spiral Frit'n chips

P. 43 Rouets et tours à légumes · Vegetable turning slicers · Rouets y cortadoras giratorias de verduras

P. 44 Coupe-légumes japonais · Japanese slicers · Cortadores de verduras Japoneses a tiras

P. 44 Coupe-lanières · Vegetable strip cutters · Cortadores de verduras

P. 44 Coupe-légumes japonais · Japanese slicers · Cortadores de verduras Japoneses a tiras

DÉCORATION ET DÉCOUPOIRS

DECORATION TOOLS AND CUTTERS • HERRAMIENTAS DE DECORACIÓN Y CORTADORES

P. 47 Design culinaire : Food Designer ™ · Culinary design: Food Designer ™ · Diseño culinario: Food Designer ™

P. 48 Outils de décoration · Decoration tools · Herramientas de decoración

P. 49 Dressage créatif · Creative plate presentation · Presentacioñ creativa en el plato

P. 50 Découpoirs · Cutters · Cortadores

SCULPTURE DE FRUITS ET LÉGUMES

FRUIT AND VEGETABLE CARVING • ESCULTURA DE VERDURAS Y FRUTAS

P. 52 Outils et mallettes de sculpture · Carving tools and cases · Herramientas y maletines de decoración

P. 53 Aiguiseurs et vaporisateurs · Sharpeners and sprays · Afiladores y sprays

P. 54 Livres et DVD · Books and DVDs · Libros y DVDs

P. 56 Sculpture sur glace · Ice carving · Herramientas para esculpir hielo

PASTAS ET PIZZAS

PASTAS AND PIZZAS • PASTAS Y PIZZAS

P. 59 Machines à pâtes Atlas MARCATO · MARCATO Atlas pasta machines · Máquinas de pasta Atlas MARCATO

P. 59 Machines à pâtes Ristorantica · Ristorantica pasta machines · Máquinas de pasta Ristorantica

P. 62 Machines à pâtes Regina MARCATO · MARCATO Regina pasta machines · Máquinas de pasta Regina MARCATO

P. 62 Machines à pâtes Linea Facile Pasta Fresca · Linea Facile Pasta Fresca pasta machines · Máquinas de pasta Linea Facile Pasta Fresca

P. 63 Machines à pâtes Atlas · Atlas pasta machines · Máquinas de pasta Atlas

P. 65 Machines à pâtes Ampia MARCATO · MARCATO Ampia pasta machines · Máquinas de pasta Ampia MARCATO

P. 66 Collection Design MARCATO · MARCATO Design Collection · Colección Design MARCATO

P. 67 Tamis et saupoudreuses · Sieves and hole shakers · Tamizes y espolvoreadores

P. 68 Machines à pâtes Chef in Casa · Chef in Casa pasta machines · Máquinas de pasta Chef in Casa

P. 70 Machines à pâtes Imperia Restaurant · Imperia Restaurant pasta machines · Máquinas de pasta Imperia Restaurant

P. 71 Machines à pâtes IMPERIA I PASTA · IMPERIA I PASTA machines · Máquinas de pasta IMPERIA I PASTA

P. 72 Machines à pâtes premier prix · Low price pasta machines · Máquinas de pasta primer precio

P. 73 Bicyclettes et séchoirs à pâtes · Dough dividers and pasta dryers · Divisores de pasta y secadores de pasta fresca

P. 74 Plaques à ravioli · Ravioli moulds · Moldes ravioli

P. 75 Spaetzle & Knepfle · Spätzle & Knöpfle · Spätzle & Knöpfle

P. 76 Pizzas · Pizzas · Pizzas

SIPHONS

CREAM WHIPPERS • SIFONES

P. 77 Siphons · Cream whippers · Sifones

CUISSON ET CONSERVATION SOUS-VIDE

SOUS VIDE COOKING AND FOOD PRESERVATION • COCCIÓN Y CONSERVACIÓN AL VACÍO

P. 78 Cuisson et conservation sous-vide · Sous vide cooking and food preservation · Cocción y conservación al vacío

DESHYDRATEURS
FOOD DEHYDRATORS
DESHIDRATADORES

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

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

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

N3040

N3042

Déshydrateur de fruits et légumes
Dehydrator for fruits and vegetables
Deshidratador de frutas y verduras

Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés…
To conserve, decorate and innovate : light vegetables chips, dried vegetables strips sugar concentrate…
Para conservar, decorar y innovar : chips ligeras de verduras secadas concentradas de azúcar…

N3040

DEEE : 0,42 €
21 cm ∅ 33 cm
3.2 kg

Non programmable.
Unprogrammable.
Non programable.
Max. 80°C
250 W 220/240 V 50 Hz
5 plateaux empilables. • 5 stackable trays. • 5 bandejas apilable.

3325980001692

ABS + Tritan • ABS + Tritan • ABS + Tritan

Déshydrateur programmable
Programable dehydrator
Deshidratador programable

Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés…
To conserve, decorate and innovate : light vegetables chips, dried vegetables strips sugar concentrate…
Para conservar, decorar y innovar : chips ligeras de verduras secadas concentradas de azúcar…

N3042

DEEE : 0,42 €
43.5 cm 29 cm 21 cm
3.6 kg

Jusqu'à 20 plateaux. Minuteur et variateur de température.
Up to 20 trays. Timer and temperature control.
Hasta 20 bandejas. Timer y control de temperatura.
30° - 80°C (86-248°F)
530 W 220/240 V 50 Hz
6 plateaux empilables. • 6 stackable trays. • 6 bandejas apilable.

3325980012841

ABS • ABS • ABS

Accessoires pour déshydrateurs
Accessories for dehydrators
Accesorios para deshidratadores

Feuille plastifiée
Food grade polypropylene sheet
Hoja plastificada

N3040-F

Pour • For • Para : N3040

Plateau
Tray
Bandeja

N3040-P

∅ 33 cm

Pour • For • Para : N3040

3325980016061 3325980016092

PP + Tritan. • PP + Tritan. • PP + Tritan.

Accessoires pour déshydrateurs
Accessories for dehydrators
Accesorios para deshidratadores

Lot de 2 feuilles plastifiées
Set of 2 food grade polypropylene sheets
Lote de 2 hojas plastificadas

N3042-F

Pour • For • Para : N3042

Plateau
Tray
Bandeja

N3042-P

Pour • For • Para : N3042

3325980016139 3325980016153

PP + ABS. • PP + ABS. • PP + ABS.

Pour trancher finement vos fruits et légumes, pensez aux mandolines (voir pages 92, 93, 94).

Get a mandoline to cut thin slices of fruits and vegetables (see pages 92, 93, 94).

Para cortar finas láminas de frutos y verduras (ver página 92, 93, 94).

Spiral Frit'n Chips

Twister slicer
Papas fritas en espiral

Innovation : la frite en spirale à croquer directement sur une brochette !
Innovation: spiral potato chips on a stick!
¡Innovación: patata frita en espiral sobre un pincho!

Louis Tellier

Fixation serre-joint
Clamp fixation
Soporte brida

CNX225

33 cm ⤢ 13 cm ⌶ 45 cm
3.4 kg

Epaisseur de coupe : 2,25 mm.
Cutting thickness: 2,25 mm.
Espesor de corte: 2,25 mm.

3325980004198

Fixation ventouse
Suction base
Con ventosas

CNX225-V

33 cm ⤢ 15 cm ⌶ 22 cm
4.3 kg

Epaisseur de coupe : 2,25 mm.
Cutting thickness: 2,25 mm.
Espesor de corte: 2,25 mm.

3325980004532

Inox • St. S • Inox

Lame

Blade
cuchillo

Louis Tellier

2 épaisseurs de coupe.
2 thicknesses.
2 espesores de corte.

	CNX450-L	CNX225-L
	Pour • For • Para : CNX225, CNX225-V Epaisseur de coupe : 4,5 mm. Cutting thickness: 4,5 mm. Espesor de corte: 4,5 mm.	Pour • For • Para : CNX225, CNX225-V Epaisseur de coupe : 2,25 mm. Cutting thickness: 2,25 mm. Espesor de corte: 2,25 mm.
	3325980007809	3325980007779

Inox • St. S • Inox

Kit de motorisation

Motor kit
Kit de motorización

A fixer à la place de la manivelle.
To fix at the place of the handle.
Se sustituye a la manivela.

N9021

DEEE : 0,06 €
450 g

Pour • For • Para : CNX225, CNX225-V
Vitesse fixe, pression à maintenir sur l'interrupteur.
Fixed speed, pressure to keep on the switch.
Velocidad fija, presión a mantener sobre el interruptor.
4,5 V 160 mA

3325980003993

Adaptateur à brochettes

Skewer holder
Adaptator soporte para brochetas

Pour paniers friture ronds ou rectangulaires.
For round and rectangular fryer baskets.
Para cestas de freir redondas y rectangulares.

NC5091760

15 cm ⤢ 4 cm ⌶ 8 cm
22 g

Pour • For • Para : CNX225, CNX225-V
Lot de 2. Section : 3 mm.
Set of 2. Thickness: 3 mm.
Lote de 2. Espesor: 3 mm.

3100555917604

Inox • St. S • Inox

Le Rouet Gourmet

Turning slicer "Le Rouet Gourmet"
Cortador para verduras "Le Rouet Gourmet"

Large variété de dimensions de cheveux d'ange, spaghettis et tagliatelles de fruits et légumes.
Huge variety of capellini, spaghettis, and tagliatelles measures of fruits and vegetables.
Amplia variedad de dimensiones de pelos de Angelo, espagueti, y tagliatelles de frutos y verduras.

	N7000
↔ 36 cm ↕ 13.5 cm ↕ 24.3 cm	
2.4 kg	

Epaisseur de coupe réglable de 1 à 4 mm.
Adjustable cutting thickness: from 1 to 4 mm.
Espesor de corte regulable: de 1 hasta 4 mm.
⊂Lame réglable (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 1 mm, 2 mm, 4 mm. 4 ventouses puissantes. • Adjustable blade (garlands) and 3 knives filaments: 1 mm, 2 mm, 4 mm. 4 strong suction cups. • Hoja fija y 3 cuchillos de filamentos: 1 mm, 2 mm, 4 mm. 4 ventosas.

3325980006222

ABS, Inox, fonte d'aluminium. • ABS, St. S, die cast aluminium. • ABS, inox y hierro de aluminio.

Le Rouet

Turning slicer "Le Rouet"
Cortador para verduras "Le Rouet"

Production en quantité de guirlandes, spaghetti et tagliatelles de fruits et légumes.
Mass production of garlands, spaghetti, and fruits and vegetables tagliatelles.
Producción en quantidad de las guirnaldas, espaguetis, y tagliatelles de frutos y verduras.

	N7001
↔ 37 cm ↕ 14 cm ↕ 25 cm	
3.6 kg	

Epaisseur de coupe fixe de 0,8 mm. Stable et robuste.
Cutting thickness: 0,8 mm. Heavy duty construction.
Espesor de corte: 0,8 mm. Estable y robusto.
⊂Lame (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 2 mm - 3 mm et 6 mm. • Plain blade (garlands) and 3 knives filaments: 2 mm, 3 mm and 6 mm. • Hoja fija y 3 cuchillos de filamentos: 2 mm, 3 mm, 6 mm.

3325980002934

Inox, fonte d'aluminium. • St. S, die cast aluminium. • Inox y hierro de aluminio.

Kit de motorisation

Motor kit
Kit de motorización

A fixer à la place de la manivelle.
To fix at the place of the handle.
Para fijar al espacio de la manivela.

	N9011
DEEE : 0,11 €	
620 g	

Pour • For • Para : N7000, N7001
Vitesse fixe, pression à maintenir sur l'interrupteur.
Fixed speed, pressure to keep on the switch.
Velocidad fija, presión a mantener sobre el interruptor.

3325980002941

Tour à légumes Japonais
Japanese vegetable turning
Cortadora japonesa de verdura en espiral

Coupe parfaite extra fine : cheveux d'ange, spaghettis, tagliatelles.
Perfect cut very thin : capellini, spaghettis, tagliatelles.
Corta perfecta y muy fina : pelos de Angelo, espagueti, tagliatelle.

	N7111
	↔ 27 cm ↕ 12 cm ⌶ 17.5 cm
	460 g

Epaisseur de coupe fixe de 0,8 mm.
Cutting thickness: 0,8 mm.
Espesor de corte: 0,8 mm.
⊂Lame lisse (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 1 mm - 2,5 mm et 4 mm. • Plain blade (garlands) and 3 knives filaments: 1 mm - 2,5 mm and 4 mm. • 1 hoja lisa y 3 cuchillos de filamentos: 1 mm - 2,5 mm y 4 mm.

3325980047355

ABS, lames Inox. • ABS, St. S blades. • ABS, cuchillos en inox.

Tour à légumes blanc
White turning slicer
Cortador giratorio de verduras

Créez des guirlandes, spaghetti et juliennes de fruits et légumes.
Make garlands, spaghetti and vegetable julienne strips.
Cread guirnaldas, espaguetis y juliana de frutos y verduras.

	N6999
	↔ 32.5 cm ↕ 15.3 cm ⌶ 22 cm
	825 g

Modèle ménager.
Domestic model
Modelo doméstico
⊂3 blocs lames : lame droite (guirlandes), julienne 3 mm, spaghetti 6 mm. • 3 blades : plain (garlands), julienne 3 mm, spaghetti 6 mm. • 3 hojas : hoja recta (guirnaldas), juliena 3 mm, espaguetis 6 mm.

3325980002927

ABS, Inox. • ABS, St. S. • ABS, inox.

COUPE-LANIÈRES • VEGETABLE STRIP CUTTERS • CORTADORES DE VERDURAS

Coupe-lanières
Strip cutter
Cortador de verduras

Découpe - lamine les fruits et légumes en bandes fines et larges : revisitez lasagnes, nems, terrines, millefeuilles…
Fresh-cut and strip fruits and vegetables in thin and large strips : revisit lasagna, spring rolls, terrine, millefeuille…
Corte creativo, lamina los frutas y verduras en finas y amplias tiras : reinvente lasañas, rollos de primavera, terrinas, milhojas…

Avec levier
With lever
Con palanca

	N7030
	↔ 25 cm ↕ 23 cm ⌶ 42 cm
	2.5 kg

Lame : 15 cm. Largeur et Ø maxi du légume ou du fruit : 11 cm - Ø 17 cm.
Blade: 15 cm. Maximum width and Ø of the vegetable or fruit: 11 cm - Ø 17cm.
Cortador : 15 cm. Anchura y Ø max de las verduras-frutas : Max : 11 cm - Ø 17cm.

3325980021133

Sans levier
Without lever
Sin palanca

	N7035
	↔ 20 cm ↕ 20 cm ⌶ 25 cm
	1.9 kg

Lame : 15 cm. Largeur et Ø maxi du légume ou du fruit : 11 cm - Ø 17 cm.
Blade: 15 cm. Maximum width and Ø of the vegetable or fruit: 11 cm - Ø 17cm.
Cortador : 15 cm. Anchura y Ø max de las verduras-frutas : Max : 11 cm - Ø 17cm.

3325980021157

Inox • St. S • Inox

Accessoire coupe-filet pour coupe-lanières
Tread cutter accessory for strip cutters
Rodillo cortador "red de pesca" para cortadores de verduras

Déposer sur le tapis une bande légume préalablement obtenue à l'aide d'un coupe-lanières, et faire rouler l'accessoire en appuyant légèrement. Découper, étirer : on obtient un filet de pêcheur.
Place on the carpet a vegetable band previously obtained using a strip cutter, and roll the accessory by pressing lightly. Cut and stretch to get the fishing net.
Colocar la lámina sobre el tapete y se pasa el rodillo por encima de esta, presionando ligeramente. Así obtenemos la famosa red de pesca.

	CLAN-TAI
	↔ 15 cm ↕ 5 cm ⌶ 3.5 cm

Pour • For • Para : N7030, N7035, N7107, N7108, N7109, N7110.
Idéal pour la manipulation des légumes fragiles tels que le concombre, la courgette, ... Largeur de coupe utile : 10,5 cm.
Ideal for the handling of fragile vegetables such as cucumber, courgette, … Useful width: 10,5 cm.
Ideal para hortalizas como pepino, calabacín, etc … Ancho de corte útil: 10,5 cm.
⊂Bloc 33 lames rondes et crantées et 1 tapis 48 x 8 x 0,3 cm. • 33 notched and round blades bloc and 1 carpet (48 x 8 x 0,3 cm). • Bloque con 33 hojas redondas y dentadas y un tapete 48 x 8 x 0,3 cm.

3700265002050

Lame inox, corps plastique, tapis caoutchouc de silicone. • St. S blade, plastic body, silicone rubber carpet. • Hoja de inox, cuerpo de plástico, tapete de goma de silicona.

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS • JAPANESE SLICERS • CORTADORES DE VERDURAS JAPONESES A TIRAS

Coupe-légumes Japonais
Japanese slicer
Cortador de verduras Japones

Découpe créative des fruits et légumes : bandes, cheveux d'ange, filets : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, crépinettes, terrines, millefeuilles…
Creative fresh-cut and strip fruits and vegetables : strips, capellini : revisit lasagna, spring rolls, caul fats, terrine, millefeuille…
Corte creativo de frutas y verduras : tiras, cabello de ángel : reinvente lasañas, rollos de primavera, milhojas…

4 fonctions
4 functions
4 funciónes

	N7107
	↔ 28 cm ↕ 25 cm ⌶ 16.5 cm
	2.5 kg

Largeur maxi du légume ou du fruit : 13 cm.
Maximum width of the vegetable or fruit: 13 cm.
Anchura max de las verduras-frutas: 13 cm.
⊂4 lames : lasagnes l 130 ep 0,5mm - cheveux d'ange l 1mm ep 1,2mm - filet ep 1,2 mm - filet poisson ep 1,2 mm. • 4 blades: strip 130 thickness 0,5mm - spaghetti 1mm thickness 1,2mm - net thickness 1,2mm - fishes net thickness 1,2mm. • 4 hojas: tira ancho 130 esp. 0,5mm - espaguetis 1mm esp. 1,2mm - red esp. 1,2mm - red peces esp. 1,2mm.

3325980003108

2 fonctions
2 functions
2 funciónes

	N7108
	↔ 28 cm ↕ 25 cm ⌶ 16.5 cm
	2.35 kg

Largeur maxi du légume ou du fruit : 13 cm.
Maximum width of the vegetable or fruit: 13 cm.
Anchura max de las verduras-frutas: 13 cm.
⊂2 lames : lasagnes 130 ep 0,5mm - cheveux d'ange 1mm ep 1,2mm. • 2 blades: strip 130 thickness 0,5mm - spaghetti 1mm thickness 1,2mm. • 2 hojas: tira ancho 130 esp. 0,5mm - espaguetis 1mm esp. 1,2mm.

3325980021188

1 fonction
1 function
1 función

	N7109
	↔ 28 cm ↕ 25 cm ⌶ 16.5 cm
	1.98 kg

Largeur maxi du légume ou du fruit : 13 cm.
Maximum width of the vegetable or fruit: 13 cm.
Anchura max de las verduras-frutas: 13 cm.
⊂Lame lasagnes 130 ep 0,5mm. • 1 blade: strip 130 thickness 0,5 mm. • 1 hoja: tira ancho 130 esp. 0,5 mm

3325980021287

2 fonctions 4 épaisseurs
2 functions 4 thicknesses
2 funciónes

	N7110
	↔ 24 cm ↕ 23 cm ⌶ 16 cm
	1.54 kg

4 épaisseurs possibles : 0,8 - 1 - 1,2 - 1,4 mm. Largeur et Ø maxi du légume ou du fruit : 8 cm - Ø 10 cm.
4 thicknesses : 0,8 - 1 - 1,2 - 1,4 mm. Width and maximum Ø of the vegetable or the fruit : 8 cm - Ø 10 cm.
4 espesores possibles : 0,8 - 1 - 1,2 - 1,4 mm. Anchura y Ø maximum de la verdura o del fruto : 8 cm - Ø 10 cm.
⊂1 lame reversible : lasagnes et cheveux d'ange. • 1 reversible blade: strip - spaghetti. • 1 hoja reversible : lasañ a y cabello de ángel.

3325980001852

ABS, lames inox. • ABS, St. S blades. • ABS, cuchillos en inox.

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS
JAPANESE VEGETABLE SLICERS
CORTADORES DE VERDURAS JAPONESES

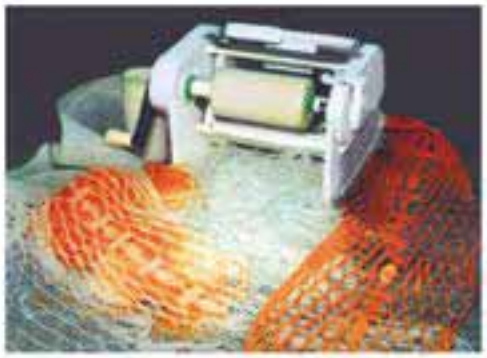
Les grands chefs les plébiscitent : grâce à ces coupe-légumes japonais, ils inventent de nouvelles recettes créatives :

• Lasagnes, tians, millefeuilles, rouleaux de printemps, nems, makis, à base de lanières de fruits ou légumes.

• Spaghettis et cheveux d'ange de fruits et légumes croquants, sautés ou crus.

• Aumônières, crépinettes, décorations avec des filets de fruits et légumes.

S'utilisent avec tous fruits et légumes fermes et homogènes : carottes, radis blanc, navet, panais, patate douce, pommes, ...



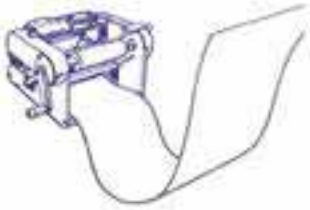
Leading chefs endorse it: thanks to this Japanese vegetable cutter, they come up with new, creative recipes:

• Lasagne, tians, millefeuilles, spring rolls, maki rolls, based on strips of fruit or vegetables.

• Spaghetti and angel hair made from crunchy fruit and vegetable, sautéed or raw.

• Aumônières, crépinettes, decorations with strings of fruit and vegetables.

Used with all firm, even fruit and vegetables: carrots, white radishes, turnips, parsnips, sweet potatoes, apples, etc.



Lanières / Strips / **Tiras**

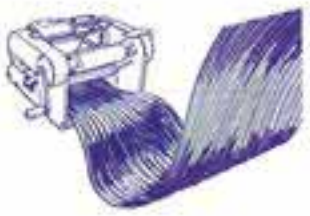
Los grandes chefs los recomiendan: gracias a estos cortadores de verduras japoneses, inventan nuevas recetas creativas:

• Lasañas, tians, milhojas, rollitos de primavera, nems o makis a base de tiras de frutas o verduras.

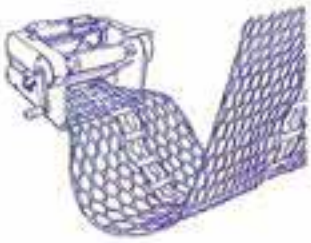
• Spaghettis y cabello de ángel de frutas y verduras crujientes, salteados o crudos.

• Aumônières, crépinettes, decoraciones con rodajas de frutas y verduras.

Se utilizan con todo tipo de frutas y verduras firmes y homogéneas: zanahorias, rábano blanco, nabo, chirivía, batata, manzanas, etc.



Spaghettis et cheveux d'ange
Spaghetti and angel hair
Spaghettis y cabello de ángel



Filet / Strings / **Rodajas**

Filet poissons / Fish fillet / **Filetes de pescado**

MADE IN JAPAN

SETS DESIGN CULINAIRE TUBES DÉCOUPOIRS ET POUSSOIRS INOX
DESIGN CULINARY SETS STAINLESS STEEL CUTTERS AND PUSHERS
SETS DE DISEÑO CULINARIO CORTADORES Y EMPUJADORES INOX

Food™ DESIGNER

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

Simple d'utilisation, le Food Designer™ est idéal pour réaliser :
- des brochettes originales
- des pommes de terre truffées
- des coupelles personnalisées
- des bouchées garnies
- des graphismes colorés,...

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

Very easy to use, the Food Designer™ allows you to realize:
- original skewers
- truffled potatoes
- unique design food presentations
- fine side dishes
- colorful graphic creations,...

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

- muy fácil de utilizar, el Food Designer™ le permite realizar:
- originales pinchos
- patatas trufadas
- creaciones originales y llenas de color
- delicados adornos en sus platos

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

ID1205

Kit de 5 tubes découpoirs ronds + 3poussoirs inox

Stainless steel set of 5 round cutters + 3 pushers

Set de acero inoxidable de 5 cortadores redondos y 3 empujadores

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

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

- hauteur / height / altura : 130 mm

ID1207

Kit de 3 tubes découpoirs carrés + 1 poussoir inox

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

Set de acero inoxidable de 5 cortadores redondos y 3 empujadores

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

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

- hauteur / height / altura : 130 mm

Set de tubes découpoirs ronds FOOD DESIGNER™

FOOD DESIGNER™ Set of round cutters

Set de cortadores redondos FOOD DESIGNER™

Sets d'outils de design culinaire ronds pour apporter de la créativité dans les assiettes.
Creating aesthetically pleasing dishes that engage the taste buds is now easy with these round design culinary tools.
Herramientas de diseño culinario redondas para aportar creatividad en los platos.

	ID1205
↦ 13 cm	

Epaisseur inox : 0,6 mm.
St/St thinckness: 0,6 mm.
Espesor del inox: 0,6 mm.
⊂5 tubes ronds Ø 5 - 10 - 15 - 20 - 25 mm + 3 poussoirs. • 5 round cutters Ø 5 - 10 - 15 - 20 - 25 mm + 3 pushers. • 5 cortadores redondos Ø 5 - 10 - 15 - 20 - 25 mm + 3 empujadores.

3325980053110

Inox • St. S • Inox

Set de tubes découpoirs carrés FOOD DESIGNER™

FOOD DESIGNER™ Set of square cutters

Set de cortadores cuadrados FOOD DESIGNER™

Sets d'outils de design culinaire carrés pour apporter de la créativité dans les assiettes.
Creating aesthetically pleasing dishes that engage the taste buds is now easy with these square design culinary tools.
Herramientas de diseño culinario cuadradas para aportar creatividad en los platos.

	ID1207
↦ 13 cm	

Epaisseur inox : 0,6 mm.
St/St thinckness: 0,6 mm.
Espesor del inox: 0,6 mm.
⊂3 tubes découpoirs carrés : 20x20 - 15x15 - 10x10 mm + 1 double poussoir. • 3 square pushers : 20x20 - 15x15 - 10x10 mm + 1 two-sided pusher. • 5 cortadores cuadrados : 20x20 - 15x15 - 10x10 mm + 1 empujador de dos caras.

3325980004808

Inox • St. S • Inox

Le petit farceur®

Vegetable cutter-corer

Vaciador descorazonador

Découpoir pour évider les fruits et légumes à garnir.
Cutter for scooping out the middle of fruit and vegetables for stuffing.
Vaciador de frutas y verduras para rellenar.

	ID1204
↦ 8.5 cm ⤢ 3.7 cm ↕ 9 cm ∅ 3.4 cm	
130 g	

Petits farcis, coupelles, photophores.... Diamètre de coupe : 3,4 cm.
Small stuffed vegetables, petri dishes, candle holders... Cut diameter : 3,4 cm.
Pequeños rellenos, copelas, candelabros… Diametro de corta : 3,4 cm.

3325980053097

Inox • St. S • Inox

Turn'up fonds à garnir

Turn'up

Sacabocados

Des fonds à garnir réguliers en quelques minutes.
Quick and regular turns'up.
Sacabocados regulares y rápidos.

Ø 3 cm		N7103
		∅ 3 cm
		3325980021164
Ø 4 cm		N7101.
		∅ 4 cm
		3325980002996
Ø 5 cm		N7102
		∅ 5 cm
		3700265024267

⊂Découpoir + couteau inciseur + CD de démonstration. • Cutter, scoring knifen, CD Demo. • Cortador, cuchillo de puntuación, CD demo.

Inox • St. S • Inox

Cuillères à pommes à la parisienne FOOD DESIGNER ™

FOOD DESIGNER ™ Fruit and vegetable scoops set

Serie de 6 vaciadores de bola FOOD DESIGNER ™

6 tailles différentes pour évider et créer des billes de fruits et légumes.
Very useful to scoop out or core fruits and vegetables and turn them into balls. Features 6 sizes.
6 tamaños diferentes para descorazonar, vaciar y crear bolas de frutas y verduras.

	ID4100
∅ 0,5-1-1,5-2-2,5-3 cm	

⊂Ø : 5 / 10 / 15 / 20 / 25 / 30 mm.

3325980014814

Inox • St. S • Inox

Déco-radis

Radish decorer

Cortador de rábano en flor

Fleurs de radis : déco et bouchées à garnir.
Radish flowers : decoration and morsel to fill.
Rábano flores : decoración y bocados para adornar.

	N4197
↦ 16.5 cm ⤢ 5.1 cm ↕ 1.9 cm	
235 g	

3325980011417

Inox • St. S • Inox

Eminceur à cornichons et radis

Pickle slicer

Cortador de pepinillos

	N8008
↦ 17.7 cm ⤢ 2.6 cm ↕ 2.2 cm	
30 g	

8 lames.
8 blades.
8 hojas.

3325980004785

Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.

Couteau à historier forme V

V shaped deco cutter

cuchillo V de decoración

Melons, citrons, tomates, …
Melons, lemons, limes, tomatoes, …
Melónes, limones, tomates, …

	ID4035

Lame : 7,5 x 1,3 cm.
Blade: 7.5 x 1.3 cm.
Hoja: 7,5 x 1,3 cm.

3325980010984

Inox • St. S • Inox

Taille-crayons à légumes
Vegetable sharpeners
Sacapuntas para verduras

Faites des fleurs de légumes ! Idéal pour les courgettes, carottes…
To do vegetables flowers ! Ideal for courgettes, carrots…
¡ Hacer flores con hortalizas es ahora muy fácil! Ideal por calabacines y zanahorias…

Louis Tellier

Petit modèle
Small size
Modelo pequeño

ID1100

∅ 3 cm

Ø d'introduction : 3 cm. Lame : 4 cm.
Ø 3 cm introduction. Blade: 4 cm.
Ø introducción : 3 cm. Hoja : 4 cm.

3325980006208

Inox, ABS. • St. S, ABS. • Inox, ABS.

Grand modèle
Large size
Modelo grande

ID1101

∅ 5.5 cm

Ø d'introduction : 5,5 cm. Lame : 7 cm.
Ø 5.5 cm introduction. Blade: 7 cm.
Ø introducción : 5.5 cm. Hoja : 7 cm.

3325980010076

Tige-guirlande
Garland-pin
Decorador guirnalda

Louis Tellier

Pour réaliser des guirlandes de fruits et légumes (carottes, panais, radis blanc, courgettes, …).
To make garland of vegetables and fruits (carottes, parnships, white radishes, courgettes…).
Para realizar guirnaldas de fruitas y verduras (zanahorias, pastinacas, rábanos blancos, calabacines…)

N7106

15.2 cm 11.2 cm
20 g

3325980003047

PP + inox. • PP + St. S. • PP + inox.

Tiges déco
Deco-pins
Decoradores espiral

Pour réaliser des spirales de légumes comme les pommes de terre, navets ou carottes.
To make vegetables spiral with potatoes, turnip or carrots.
Para realizar espirales de hortalizas como patatas, nabos o zanahorias.

Louis Tellier

Ø 7 mm

N7105-F

23.5 cm ∅ 0.7 cm

3325980115979

Ø 10 mm

N7105-M

23.5 cm ∅ 1 cm

3325980011257

Ø 13 mm

N7105

23.5 cm ∅ 1.3 cm

3325980003023

Torsadé
Twisted
Entorchado

N7105-T

23.5 cm

3325980115962

Inox • St. S • Inox

Carrée
Square
Cuadrado

N7105-C

23.5 cm

3325980115955

Losange
Rhombus
Rombo

N7105-L

23.5 cm

3325980115948

Double
Double
Doble

N7105-D

23.5 cm

3325980115931

Axe fin
Fine axle
Eje fino

N7105-MC

23.5 cm

3325980115986

Inox • St. S • Inox

Vrac
Loose
A granel

N7105V

23.5 cm ∅ 1.3 cm

3325980021171

Inox • St. S • Inox

Canneleur Triangle
Triangle carving tool
Estriador en forma de triángulo

Louis Tellier

ID2001

14 cm

3325980052779

Vide-pommes
Apple corer
Descorazonador de manzanas

Louis Tellier

Butée en extrémité du manche : force et confort.
Stop before the handle : strenght and safety.
Tope al extremo del mango : fuerza y comodidad.

ID4050

21 cm ∅ 2 cm

3325980028576

Lame en inox. Manche PP. • St. S blade. PP handle. • Hoja de inox. Mango de PP.

Découpoir forme ondulée
Curl cutter
Cortador ondulado

ID4036

10.3 cm 8 cm
30 g

Coupe : 8,3 cm.
Cut: 8.3 cm.
Corte: 8,3 cm.

3325980116013

Inox • St. S • Inox

Kit pochoirs à tuiles

Tuiles stencils kit
Kit plantilla de tuiles

NEW!

Pour préparer des tuiles salées, sucrées de toute forme avec précision en un minimum de temps.
To prepare any shape of savoury and sweet tiles with precision in a minimum of time.
Para preparar tuiles dulces o salados, de cualquier forma, con precisión en un mínimo de tiempo.

	PATAPOCH

Une invention du chef pâtissier Français Christophe Vinot.
An invention of the French pastry chef, Christophe Vinot.
Un invento del Chef de Pastelería francés Christophe Vinot.
Chablons vierges et découpés, 1 cutter, 1 spatule et 1 livret.
• Cut and plain stencils, 1 cutter, 1 spatula and 1 leaflet. • Plantillas y patrones, 1 cortador, 1 espátula y 1 libreta.

3700265046580

Inspiration, Créativité, Originalité

Inspiration, Creativity, Originality

Inspiración, Creatividad, Originalidad

Une infinité de possibilités… An infinity of possibilities… Una infinidad de posibilidades…

Cuillère-plume

Deco spoon®
Pluma de cuchara

Pour réussir à tous les coups des décors d'assiettes précis avec des préparations liquides (sauces, coulis, réductions, jus…).
To succeed every plate presentation with accuracy when working with liquid preparations (sauces, coulis, gravy, jus...).
Para tener éxito en cada presentación de plato con precisión cuando se trabaja con preparaciones líquidas (salsas, coulis, jugo, reducciones...).

NEW!

Tout inox Stainless steel Todo de inox	PLU02
22.5 cm 6.5 cm 2 cm 70 g	

A utiliser à la verticale, perpendiculaire à l'assiette.
To be used vertically, perpendicular to the plate.
Utilizar verticalmente, perpendicular al plato.
2 cuillères : 1 à la pointe fine et 1 à la pointe large. • 2 spoons: 1 fine tip and 1 wide tip. • 2 cucharas: 1 punta fina y 1 punta ancha.

3700265048157

Manche silicone Silicone handle Mango de silicona	PLU03M
22.5 cm 6.5 cm 2 cm 70 g	

A utiliser à la verticale, perpendiculaire à l'assiette.
To be used vertically, perpendicular to the plate.
Utilizar verticalmente, perpendicular al plato.
3 cuillères : 1 à la pointe fine et 1 à la pointe large. • 3 spoons: 1 fine tip and 1 wide tip. • 3 cucharas: 1 punta fina y 1 punta ancha.

3700265048331

Inox • St. S • Inox

Encrier pour cuillères-plume

Inkpot for Deco spoons®
Tintero para plumas de cuchara

NEW!

Spécialement étudié pour une utilisation optimale de la cuillère plume.
Especially designed to ensure the best use of the Deso spoon®.
Especialmente diseñado para un uso óptimo de la pluma de cuchara.

	PLU-ENC
6.5 cm 45 g	

Pour • For • Para : PLU02, PLU03M

3700265048263

Silicone • Silicon • Silicona

Présentoire cuillères-plume

Deco spoon® display
Display de plumas de cuchara

Pour réussir à tous les coups des décors d'assiettes précis avec des préparations liquides (sauces, coulis, réductions, jus…).
To succeed every plate presentation with accuracy when working with liquid preparations (sauces, coulis, gravy, jus...).
Para tener éxito en cada presentación de plato con precisión cuando se trabaja con preparaciones líquidas (salsas, coulis, jugo, reducciones...).

NEW!

Tout inox Stainless steel Todo de inox	PLU20X
22 cm 33.5 cm 33 cm 4.185 kg	

Diplay vendu plein.
CDU sold full.
Display pleno.
20 x PLU02. •

3700265032835

Manche silicone Silicone handle Mango de silicona	PLU20M
22 cm 33.5 cm 33 cm 45 kg	

Diplay vendu plein.
CDU sold full.
Display pleno.
20 x PLU03M. •

3700265032859

Lots de 3 découpoirs
Sets of 3 cutters
Kits de 3 cortadores

Découpoirs originaux pour la décoration sur fruits et légumes et la pâtisserie.
Cutters available in a wide range of shapes and designed for the practice of fruit and vegetable carvings and for pastry.
Sacabocados originales por la decoración sobre frutas y verduras y para repostería.

Longues feuilles courbées
Long curved leaves
Largas hojas curvadas

ID1210

FR Petite feuille : 9 x 2.6 cm - 40 g - Feuille moyenne : 12 x 3.5 cm - 55 g - Grande feuille : 15 x 4.5 cm - 80 g
EN Small leaf: 9 x 2.6 cm - 40 g - Medium leaf: 12 x 3.5 cm - 55 g - Large leaf: 15 x 4.5 cm - 80 g
ES Hoja pequeña: 9 x 2,6 cm - 40 g - Hoja media: 12 x 3,5 cm - 55 g - Hoja grande: 15 x 4,5 cm - 80 g

3325980006314

Petites feuilles courbées
Short curved leaves
Pequeñas hojas curvadas

ID1211

FR Petite feuille : 6 cm - Feuille moyenne : 8 cm - Grande feuille : 11 cm
EN Small leaf: 6 cm - Medium leaf: 8 cm - Large leaf: 11 cm
ES Hoja pequeña: 6 cm - Hoja media: 8 cm - Hoja grande: 11 cm

3325980006321

Petites feuilles droites
Short leaves
Pequeñas hojas rectas

ID1212

FR Petite feuille : 6.4 x 3.3 cm - 30 g - Feuille moyenne : 8.7 x 4.5 cm - 50 g - Grande feuille : 10.6 x 6.1 cm - 70 g
EN Small leaf: 6.4 x 3.3 cm - 30 g - Medium leaf: 8.7 x 4.5 cm - 50 g - Large leaf: 10.6 x 6.1 cm - 70 g
ES Hoja pequeña: 6,4 x 3,3 cm - 30 g - Hoja media: 8,7 x 4,5 cm - 50 g - Hoja grande: 10,6 x 6,1 cm - 70 g

3325980006338

Fleur
Flower
Flor

ID1215

FR Petite fleur : Ø 4.5 cm - 26 g - Fleur moyenne : Ø 7 cm - 46 g - Grande fleur : Ø 9.3 cm - 62 g
EN Small flower: Ø 4.5 cm - 26 g - Medium flower: Ø 7 cm - 46 g - Large flower: Ø 9.3 cm - 62 g
ES Hoja pequeña: Ø 4,5 cm - 26 g - Hoja media: Ø 7 cm - 46 g - Hoja grande: Ø 9,3 cm - 62 g

3325980006345

Inox • St. S • Inox

Découpoirs grands modèles
Large size cutters
Cortadores modelos grandes

Découpoirs originaux pour la décoration sur fruits et légumes et la pâtisserie.
Cutters available in a wide range of shapes and designed for the practice of fruit and vegetable carvings and for pastry.
Sacabocados originales por la decoración sobre frutas y verduras y para repostería.

Cygne
Swan
Cisne

ID1223

17.5 cm 11 cm
150 g

FR 3 pièces
EN 3 parts
ES 3 partes

3325980053103

Cheval
Horse
Caballo

ID1225

12 cm 9.3 cm
105 g

3325980115894

Inox • St. S • Inox

Découpoirs "Nature" petits modèles
Small "Nature" cutters
Cortadores "Naturaleza" modelos pequeños

Découpoirs originaux pour la décoration sur fruits et légumes et la pâtisserie.
Cutters available in a wide range of shapes and designed for the practice of fruit and vegetable carvings and for pastry.
Sacabocados originales por la decoración sobre frutas y verduras y para repostería.

Etoile double
Double star
Estrella doble

ID1418

2.7 cm 2.7 cm
20 g

3325980010663

Petit flocon de neige
Snow flake
Copo de nieve

ID1417

2.3 cm 2.3 cm
10 g

3325980010656

Feuille d'érable
Maple leaf
Hoja de arce

ID1402

3.4 cm 3.3 cm
20 g

3325980010502

Inox • St. S • Inox

Lots de 5 découpoirs petits modèles
Sets of 5 small cutters
Sets de 5 cortadores modelos pequeños

Découpoirs originaux pour la décoration sur fruits et légumes et la pâtisserie.
Cutters available in a wide range of shapes and designed for the practice of fruit and vegetable carvings and for pastry.
Sacabocados originales por la decoración sobre frutas y verduras y para repostería.

Fleurs
Flowers
Flores

ID1424

Stocks limités ! Limited stocks! ¡Quantidades limitadas!

3325980014500

Animaux
Animals
Animales

ID1427

⊂ID1411 + ID1413 + ID1414 + ID1420
Stocks limités ! Limited stocks! ¡Quantidades limitadas!

3325980010274

Poissons, crustacés…
Fishes, seafood…
Pescados, mariscos…

ID1426

⊂ID1302 + ID1421 + ID1416 + ID1409

3325980010298

Divers
Various cutters
Varios

ID1428

⊂ID1402 + ID1410 + ID1417 + ID1418 + ID1415

3325980010281

Inox • St. S • Inox

Découpoirs fleurs petits modèles
Small flower cutters
Cortadores flores modelos pequeños

Découpoirs originaux pour la décoration sur fruits et légumes et la pâtisserie.
Cutters available in a wide range of shapes and designed for the practice of fruit and vegetable carvings and for pastry.
Sacabocados originales por la decoración sobre frutas y verduras y para repostería.

Pivoine
Peony flower
Peonía

ID1300

3.3 cm 2.8 cm
25 g

3325980006383

Orchidée
Orchid
Orquídea

ID1403

4.3 cm 3.7 cm
25 g

3325980010519

Chrysanthème
Chrysanthemum
Crisantemo

ID1407

2.8 cm 3.9 cm
25 g

3325980010557

Tulipe
Tulip
Tulipán

ID1408

3.4 cm 2.7 cm
20 g

3325980010564

Inox • St. S • Inox

Découpoirs animaux petits modèles
Small animal cutters
Cortadores animales modelos pequeños

Découpoirs originaux pour la décoration sur fruits et légumes et la pâtisserie.
Cutters available in a wide range of shapes and designed for the practice of fruit and vegetable carvings and for pastry.
Sacabocados originales por la decoración sobre frutas y verduras y para repostería.

Canard
Duck
Pato

ID1301

4.1 cm 3.3 cm
25 g

3325980006390

Pigeon
Pigeon
Paloma

ID1401

3.2 cm 4.2 cm
25 g

3325980010496

Oiseau
Bird
Pájaro

ID1419

3 cm 3 cm
25 g

3325980010670

Poisson
Fish
Pez

ID1302

4.1 cm 2.5 cm
25 g

3325980006406

Inox • St. S • Inox

Requin
Shark
Tiburón

ID1409

6.6 cm 2.5 cm
30 g

3325980010571

Homard
Lobster
Bogavante

ID1416

4.9 cm 2.2 cm
25 g

3325980010649

Papillon
Butterfly
Mariposa

ID1410

4.3 cm 2.6 cm
25 g

3325980010588

Ourson
Teddy bear
Osito

ID1420

3 cm 4.6 cm
25 g

3325980010687

Inox • St. S • Inox

Ecureuil
Squirel
Ardilla

ID1413

3.3 cm 2.9 cm
20 g

3325980010618

Lapin
Rabbit
Conejo

ID1414

3.6 cm 2.9 cm
20 g

3325980010625

Cochon
Pig
Cerdo

ID1431

4.5 cm 2.6 cm
18 g

3325980012568

Chat
Cat
Gato

ID1434

4.5 cm 3.4 cm
30 g

3325980115917

Inox • St. S • Inox

Chèvre
Goat
Cabra

ID1436

4.5 cm 3.3 cm
30 g

3325980014517

Eléphant
Elephant
Elefante

ID1432

5.4 cm 4.5 cm
30 g

3325980012575

Crocodile
Crocodile
Cocodrilo

ID1421

4.5 cm 2.7 cm
25 g

3325980010694

Chauve-souris
Bat
Murciélago

ID1433

5.3 cm 2.8 cm
30 g

3325980012582

Inox • St. S • Inox

Couteau stylet Thaï
Thai carving knife
Cuchillo Thai

Lame fine et souple. Pointeur à l'arrière du manche.
Fine and soft blade. Pointer at the end of the handle.
Hora delgada y flexible. Puntero a la parte posterior del mango.

ID1000

Spécial sculpture. Lame : 5,5 cm.
For fruit and vegetable carving. Blade: 5.5 cm.
Para escultura de verduras y frutas. Hoja: 5,5 cm.

3325980006611

Lame fine souple en acier trempé. Manche en bronze. • Blade in hardened steel. Bronze handle. • Hoja flexible en acero templado: 5,5 cm. Mango en bronce.

Couteau bec d'oiseau
Curved paring knife
Cuchillo para verduras con pico curvado

Louis Tellier

Lame courbe et rigide.
Curved and rigid blade.
Cuchilla curvada y rígida.

ID4500

17 cm 2 cm 0.7 cm
20 g

Spécial sculpture. Lame : 7 cm.
For fruit and vegetable carving. Blade: 7 cm.
Para escultura de verduras y frutas. Hoja: 7 cm.

3325980014821

Lame inox, manche PP. • St. S. blade, PP handle. • Hoja de inox. Mango de PP.

Pochette 7 outils
Set of 7 carving tools
Estuche de 7 herramientas

Louis Tellier

Manche surmoulé : confort.
Overmould handle : comfort.
Mango sobre moldeado : comodidad.

ID2480

13.5 cm 13.5 cm
15 g

2 gouges arrondies + 2 gouges cannelées + 3 gouges "V". • 2 round chisels + 2 fluted chisels + 3 "V" shaped chisels. • 2 cinceladores redondeadas + 2 cinceladores estriados + 3 cinceladores "V".

3325980010472

Lot de 4 gouges cannelées
Set of 4 fluted chisels
Juego de 4 cinceladores estriados

Louis Tellier

Pour réaliser de belles pièces de melons et pastèques.
To realise beautiful melons and watermelons pieces of art.
Para realizar obras sobre melones y sandías.

ID1201

Largeur de lame : 33-28mm 25-21mm 16-14mm 10-8mm.
Blade width: 33-28mm 25-21mm 16-14mm 10-8mm.
Anchura de hoja: 33-28mm 25-21mm 16-14mm 10-8mm.

3325980011493

Inox • St. S • Inox

Kit d'outils de décoration
Set of carving tools
kit de herramientas de decoración

Pour réaliser facilement de belles sculptures sur fruits et légumes.
Suitable to make gorgeous fruit and vegetable carvings easily.
Para crear fácilmente hermosas tallas de frutas y verduras.

Louis Tellier

18 outils + pierre à affuter
18 carving tools +whetstone
18 herramientas de decoración + piedra afiladora

ID2500

15 gouges doubles inox forme «U» & «V» + 3 stylets inox + 1 pierre à affûter. • 15 St.S. double chisels "U" & "V" shape + 3 St.S. stylus + 1 whetstone. • 15 cinceladores doble inox de forma de "U" & "V" + 3 estiletes inox + 1 piedra afiladora.

3325980006031

18 outils + pierre à affuter + livre
18 carving tools + whetstone + book
18 herramientas de decoración + piedra afiladora + libro

ID2550

Livre de 23 leçons.
Book of 23 lessons.
Libro de 23 lecciones.
15 gouges doubles inox forme «U» & «V» + 3 stylets inox + 1 pierre à affûter + livre ABC. • 15 St.S. double chisels "U" & "V" shape + 3 St.S. stylus + 1 whetstone +ABC book. • 15 cinceladores doble inox de forma de "U" & "V" + 3 estiletes inox + 1 piedra afiladora + libro ABC .
Pages - Pages - Páginas: 96
Xiang Wang

3325980006123

Inox • St. S • Inox

Mallete "Pro-traiteur"
Decoration case "Pro-traiteur"
Maletín de decoración "Pro-traiteur"

45 outils pour créer des buffets originaux à l'aide de fruits et légumes sculptés.
45 tools to create original caterers using carved fruits and vegetables.
45 herramientas para crear originales caterings utilizando frutas y verduras talladas.

ID2850

40 cm 32 cm 10.5 cm
2.8 kg

15 gouges doubles inox forme «U» & «V» - 3 stylets inox - 1 pierre à affûter - 4 gouges cannelées - 1 couteau d'office lame 80 mm - 1 taille crayon - 1 couteau à historier inox forme «V» - 1 couteau bec d'oiseau - 1 aiguiseur - 3 tiges déco - 1 tige guirlande - 3 découpoirs «fleur» - 9 découpoirs feuilles - 1 découpoir inox ondulée - 1 canneleur triangle - 1 vaporisateur inox. • 15 St.S. double chisels «U» & «V» shape - 3 St.S. stylets - 1 whetstone - 4 fluted chisel - 1 sharpointed parer, blade 80 mm - 1 sharpener - 1 St.S. «V» shape deco cutter - 1 incurved parer - 1 sharpener - 3 deco-pins - 1 garland pin - 3 cutters «flower» - 9 sheet cutters - 1 St.S. curling cutter - 1 striating tool - 1 St.S. spray. • 15 cinceladores doble inox de forma de «U» & «V» - 3 estiletes inox - 1 piedra afiladora - 4 cinceladores estriados - 1 cuchillo verdura 80 mm - 1 sacapuntas - 1 cuchillo «V» de decoracion inox - 1 cuchillo verdura curvo - 1 afilador - 3 decorador espirales - 1 decorador guirnalda - 3 cortadores de «flor» - 9 para recubrir - 1 cortador ondulado inox - 1 estriador en forma de triangulo - 1 pulverización de acero inoxidable.

3325980011561

Inox, PP, ABS. • St. S, PP, ABS. • Inox, PP, ABS.

Kit couteaux thaï

Thai knives set

Lote de 2 cuchillas tailandeses

Louis Tellier

NEW!

Dessinez avant de tailler grâce aux capuchons-pointeurs. Manche arrondi strié antidérapant 10,5 cm : bonne préhension, même en cas de mains humides
Draw before carving with the caps pointers. Squared non-slip round 10,5 cm handle: good grip, even with wet hands.
Dibuja antes de cortar gracias a los capuchones punteros. Mango 10,5 cm redondo a cuadros: buen agarre, incluso en manos mojadas.

ID1080

19.6 cm 7.6 cm 2 cm

Développés en partenariat avec Frédérique Jaunault, MOF Primeur 2011.
Designed in partnership with Frédérique Jaunault.
Diseñados en colaboración con Frédérique Jaunault.
1 couteau stylet thaï (lame souple) + 1 couteau bec d'oiseau thaï (lame rigide) + 2 capuchons pointeurs + 1 livret "Techniques et créations". • 1 Thai knife stylet (supple balde) + 1 Thai Bird's Beak knife (rigid blade) + 2 caps pointers + 1 "Technics and creations" booklet. • 1 cuchillo estilete thai (hoja flexible) + 1 pico de ave thai (hoja dura) + 2 capuchones punteros + 1 libreta "Technicas y creaciones".

3325980150925

Lame en inox. Manche PP. • St. S blade. PP handle. • Hoja de inox. Mango de PP.

Trousse de sculpture 3D

3D carving case

Kit de escultura 3D

Louis Tellier

NEW!

Trousse 7 emplacements pour accueillir les couteaux thaïs. Manche quadrillé 10,5 cm surmoulé avec butée en polypropylène : étanche, hygiénique et ergonomique.
Case 7 slots to arrange the Thai knives. PP overmolded squared handle (10,5 cm) with stop: waterproof, hygienic and ergonomic.
Estuche con 7 ranuras para colocar los cuchillos tailandeses. Mango a cuadros con tope 10,5 cm sobremoldeado de PP: impermeable, higiénico y ergonomíco.

ID1090

24.2 cm 10.5 cm 2.8 cm

Développés en partenariat avec Frédérique Jaunault, MOF Primeur 2011. Outils ambidextres : lames aux deux côtés affûtés.
Designed in partnership with Frédérique Jaunault. Ambidextrous tools: blades with both sides sharpened.
Diseñados en colaboración con Frédérique Jaunault. Herramientas ambidiestras: cuchillas con ambos lados afilados.
4 mirettes ambidextres : ovoïde, losange, goutte d'eau et triangle + trousse 7 emplacements + 1 livret "Techniques et créations". • 4 ambidextrous carving loops: ovoïd, diamond, drop et triangle + case 7 spots + 1 "Technics and creations" booklet. • 4 herramientas de escultura ambidextras: ovoide, rombo, gota et triángulo + estuche de 7 emplazamientos + 1 libreta "Technicas y creaciones".

3325980150895

Lame en inox. Manche PP. • St. S blade. PP handle. • Hoja de inox. Mango de PP.

Mirette ovoïde

Ovoide carving loop

Herramienta de escultura ovoide

Louis Tellier

NEW!

Spécial sculpture sur fruits et légumes, également évideur double côtés affûtés. Manche quadrillé avec butée 10,5 cm surmoulé : étanche, hygiénique et précis.
Special fruits and vegetable carving, also both sides sharpened coring tool. Overmolded squared handle with stop (10,5 cm): good grip, safety and ergonomics.
Especialemente para escultura en frutas y verduras, también doble vaciador. Mango a cuadros con tope 10,5 cm sobremoldeado: impermeable, higiénico e ergonomíco.

ID1091

Développés en partenariat avec Frédérique Jaunault, MOF Primeur 2011. Ambidextre : lame aux deux côtés affûtés. Lame inox affûtée des 2 côtés : travail rapide, précis et régulier.
Designed in partnership with Frédérique Jaunault. Ambidextrous: blade with both sides sharpened. Stainless steel blade sharpened on both sides: fast, precise and regular work. Ambidextrous.
Diseñados en colaboración con Frédérique Jaunault. Ambidiestro: cuchilla con ambos lados afilados. Hoja de acero inoxidable afilada en ambos lados: trabajo rápido, preciso y regular. Ambidiestro.

3325980150956

Inox et manche PP. • St. S and PP handle. • Inox y mango PP.

LES NOUVEAUX OUTILS DE SCULPTURE LOUIS TELLIER
THE NEW LOUIS TELLIER CARVING TOOLS
LOS NUEVOS HERRAMIENTAS DE ESCULTURA LOUIS TELLIER

Développés en partenariat avec Frédérique Jaunault et avec le studio de design Sylvie Amar, les connaisseurs apprécieront ces outils légers, maniables et précis :
- **la spécificité des lames** : leur dureté (ou souplesse), leurs formes et angles, leur affûtage
- **le confort du manche** arrondi permettant de travailler au plus près de la lame
- **les stries antidérapantes** pour une bonne tenue même en cas de mains humides
- **le capuchon** protégeant la lame muni d'une pointe pour graver le dessin avant la découpe (ID1080).

ID1090

Developped in partnership with Frédérique Jaunault and with the Sylvie Amar Design Studio, the connoisseurs will appreciate these light, handy and precise tools for:
- **the blade specificities**: hardness (or softness), shape, angles and sharpness
- **the comfort of the rounded handle** to work as close as possible to the blade
- **the non-slip strips** ensure a good hold even in wet hands case
- **the cap** protecting the blade is also a pointer to engrave the design before cutting (ID1080).

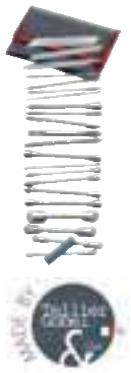
Desarrollados en colaboración con Frédérique Jaunault y Sylvie Amar Design Studio, los conocedores apreciarán estas herramientas ligeras, prácticas y precisas:
- **la especificidad de las hojas**: su dureza (o flexibilidad), sus formas y ángulos, su afilado
- **la comodidad del mango** redondeado que permite trabajar lo más cerca posible de la cuchilla
- **las tiras antideslizantes** para una buena sujeción incluso en manos mojadas
- **el capuchón**, que protege la hoja, sirve también para dibujar el diseño antes de cortar (ID1080).

ID1080

Trousse 22 outils de décor + pierre à affûter

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Decoration kit with 22 carving tools + whetstone
Estuche de 22 herramientas de decoración + piedra afiladora



Panoplie complète d'outils de sculpture sur fruits et légumes. Trousse avec emplacements pour rangement et transport.
Full panoply of fruit and vegetable carving tools. Kit with space for storage and transport.
Panoplia completa de herramientas para la talla de frutas y verduras. Kit con espacio para almacenamiento y transporte.

ID2580

38.5 cm 29 cm
395 g

⊂4 gouges striées + 6 gouges arrondies + 4 gouges à bords biseautés + 5 gouges doubles + 3 lames de découpe + 1 pierre à affûter. • 4 fluted chisels + 6 rounded chisels + 4 bevelled chisels + 5 double chisels + 3 cutting blades + 1 whetstone. • 4 cinceladores en estrías + 6 cinceladores redondeadas + 4 cinceladores biseladas + 5 cinceladores dobles + 3 cuchillos de corte + 1 piedra afiladora.

3325980008653

Inox • St. S • Inox

Mallette de décoration

Decoration case
Maletín de decoración

29 outils pour réaliser rapidement des décorations de fruits et légumes : radis fleurs, champignons « duchesse », chapeau turc, cannelures fines et épaisses, tortillons, guirlandes, spirales.
29 tools to create quickly fruit and vegetable ornements : flowers radish, "Duchesse" mushrooms, turkish hats, fine and thick ribs, twists, guarlands, spirals.
29 herramientas para crear rapidamente frutas y verduras tallas : rábanos flores, champiñones "Duquesa", sombreros turcos, estrías finas y gruesas, rodillos, guirnaldas, espirales.

ID2600

32.5 cm 27.5 cm 31 cm
1 kg

⊂1 couteau d'office lame 80 mm - 1 tige-guirlande - 1 émonceur coupe-cornichons 8 lames - 1 tige-déco : Ø 13 mm - 1 kit 18 outils + pierre à affuter - 1 jeu de 4 gouges cannelées -1 canneleur triangle - 1 couteau bec d'oiseau - 1 taille-crayon légumes. • 1 sharpointed parer, blade : 80 mm - 1 garland-pin - 1 pickle slicer 8 blades - 1 deco-pin : Ø 13 mm - 1 set of 18 carving tools + whetstone - 1 set of 4 fluted chisels- 1 striating tool - 1 incurved parer - 1 vegetable sharpener. • 1 cuchillo verdura 80 mm - 1 decorador guirnalda - 1 cortador de pepinillos 8 hojas - 1 decorador espiral : Ø 13 mm - 1 kit de 18 herramientas de decoracion + piedra afiladora - 1 juego de 4 cinceladores estriados - 1 estriador en forma de triangulo - 1 cuchillo verdura curvo - 1 sacapuntas para verduras.

3325980006048

Inox, PP, ABS. • St. S, PP, ABS. • Inox, PP, ABS.

AIGUISEURS ET VAPORISATEURS • SHARPENERS AND SPRAYS • AFILADORES Y SPRAYS

Pierre à affûter

Whetstone
Piedra afiladora

ID1030

8 cm

3325980014401

Vaporisateur inox

St. S Spray bottle
Spray inox

Pour hydrater les sculptures de fruits et légumes afin de mieux les conserver.
For moisturizing fruit and vegetable sculptures to better preserve them.
Para la hidratación de las esculturas de frutas y verduras para preservarlas mejor.

N4147

20 cl
⊂Vide. • Empty. • Vacío.

3325980011226

Inox, PP, ABS. • St. S, PP, ABS. • Inox, PP, ABS.

Vaporisateur

Spray bottle
Spray

Pour hydrater les sculptures de fruits et légumes afin de mieux les conserver.
For moisturizing fruit and vegetable sculptures to better preserve them.
Para la hidratación de las esculturas de frutas y verduras para preservarlas mejor.

ID1120

25 cl

3325980006000

PP • PP • PP

Coffret 2 DVD : Cours de sculpture sur fruits et légumes

Carving fruits and vegetables courses in 2 DVD pack

Caja de 2 DVDs : Curso de iniciación a la escultura de frutas y verduras

Apprenez en 25 leçons la sculpture sur fruits et légumes. Les leçons sont très détaillées, commentées et illustrées par des dessins.
Learn about the fruit and vegetable carving in 25 lessons. Lessons are very detailed, commentated and illustrated with drawings.
Aprende en 25 lecciones la escultura sobre frutas y verduras. Las clases son muy detalladas, comentadas e ilustradas con dibujos.

	DVD01

Faites vos premiers pas grâce au DVD n°1 puis approfondissez vos connaissances à l'aide du DVD n°2.
Do your first steps thanks to the DVD number 1 then improve your knowledge with the DVD number 2.
Haz tus primeros pasos gracias al DVD n°1. Luego, profundiza tus conocimientos con la ayuda del DVD n°2.
Français – English – Español – Italiano – Deutsch
Judith Comes (championne UE, UE champion, campeona UE)

3325980115801

Livre ABC de la sculpture des légumes et des fruits

The ABC of Fruit and Vegetable Carving

ABC de la escultura de frutas y verduras

Livre d'initiation à la sculpture sur fruits et légumes. 23 leçons illustrées de nombreuses photos et de conseils.
The perfect book to learn about the fruit and vegetable carving in a simple and friendly way. 23 illustrated lessons, several pictures and advices.
Libro de iniciación a la escultura sobre frutas y verduras. 23 lecciones ilustradas, numerosas fotografías y consejos.

DE		LIVRE-4
		3325980005928
FR		LIVRE-5
		3325980005942
EN		LIVRE-6
		3325980005935
SP		LIVRE-7
		3325980008943

23 leçons.
23 lessons.
23 lecciones.
96
Xiang Wang

FRÉDÉRIC JAUNAULT

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

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

Quelques réalisations / A few examples / Algunas realizaciones

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

Livre "Cocktails & Sculpture de fruits et légumes"

Cocktails & Vegetable Carving
Cócteles y esculturas de frutas y verduras

Idées et suggestions pour des cocktails réussis et l'ornement des verres.
Ideas and suggestions for succeeded cocktails and for the glasses decoration. 61 lessons.
Ideas y sugerencias para conseguir deliciosos cócteles y para decorar vasos y copas.

LIVRE-10

61 leçons.
61 lessons.
61 lecciones.
160
Français
Frédéric Jaunault

9782702711903

Papier glacé. • Coated paper. • Papel satinado.

Livre "Taille & Sculpture des Fruits et légumes"

Carving on fruits and vegetables
Corte y escultura de frutas y verduras

Pas à pas en images et vidéos.
Step by step with pictures and videos.
Paso a paso con fotografías y vídeos.

LIVRE-15

> 80 leçons.
> 80 lessons.
> 80 lecciones.
DVD • DVD • DVD
408
Français
Frédéric Jaunault, MOF Primeur, champion de France et d'Europe de sculpture sur fruits et légumes. "Best craftsman of France", Europe and France champion in fruit and vegetable carving. Mejor artesano de Francia en el trabajo de las frutas y hortalizas, campeón de Francia y de Europa de escultura de frutas y verduras.

Couverture cartonnée. • Hard cover. • Tapa dura.

La sculpture des légumes et des fruits

Vegetable & fruit carving
Esculpir y tallar vegetales

26 leçons illustrées par plus de 500 photos couleurs, pour sublimer les décors des buffets.
26 lessons illustrated with more than 500 colored pictures to enhance buffet decorations.
26 lecciones ilustradas con más de 500 imágenes de colores para mejorar las decoraciones de buffet.

LIVRE-1

200
Français – English – Italiano – Deutsch
Xiang Wang

Couverture cartonnée. • Hard cover. • Tapa dura.

Livre Couper et tailler des fruits

Cutting and carving fruits
Cortar frutas

Illustrées par plus de 500 photos couleurs, comment transformer de simples fruits en véritables œuvres.
Illustrated by more than 500 color pictures, how to turn simple fruits into a real piece of work.
Páginas ilustradas (más de 500 fotografías en color), como transformar frutas en verdaderas obras de arte.

LIVRE-2

Le livre est divisé en leçons en fonction des différents fruits.
The book is divided in lessons according to different fruits.
El libro se divide en lecciones según el tipo de fruta.
206
Français – English – Italiano – Deutsch
Xiang Wang

3325980005911

Couverture cartonnée. • Hard cover. • Tapa dura.

Sculptez des légumes et des fruits

Vegetable & Fruit carving
Esculpir y tallar Vegetales

Pour sculpteurs avertis : 50 modèles de chefs d'œuvre et leurs techniques.
For expert sculptors: 50 masterpieces and their technics.
Para talladores avanzados : 50 modelos de obras y técnicas.

LIVRE-13

Edition 2008.
2008 Edition.
Edición 2008.
200
Français – English – Italiano – Deutsch
Xiang Wang

Couverture cartonnée. • Hard cover. • Tapa dura.

Sculpture sur glace

The complete manual on ice carving
Esculptura de hielo, el manual completo

Pour marquer les événements avec des décors qui ne laisseront pas les invités de glace…
To mark the occasions with artistic decorations that guests will remember.
Para celebrar acontecimientos con las decoraciones que no dejarán los huéspedes de hielo ...

LIVRE-9

143
Français – English – Italiano – Deutsch
Toni Steininger

Ciseaux

Chisels
Cinceladores

Ciseau plat
Flat chisels
Cinceladores llanos

ID9010J

2.4 cm

Manche : 34,5 cm.
Handle: 34,5 cm.
Mango: 34,5 cm.

Ciseau plat
Flat chisels
Cinceladores llanos

ID9011J

3.6 cm
250 g

Manche : 34,5 cm.
Handle: 34,5 cm.
Mango: 34,5 cm.

Ciseau plat
Flat chisels
Cinceladores llanos

ID9012J

4.2 cm
340 g

Manche : 21 cm - Lame : 6x12 cm.
Handle: 21 cm - Blade: 6x12 cm.
Mango: 21 cm - Hoja: 6x12 cm.

Ciseau plat
Flat chisels
Cinceladores llanos

ID9013J

6 cm
630 g

Manche : 60 cm - Lame : 6x12 cm.
Handle: 60 cm - Blade: 6x12 cm.
Mango: 60 cm - Hoja: 6x12 cm.

Manche en bois, lame carbone. • Wooden handle, carbon steel blade • Asa de madera, hoja de acero al carbono.

Ciseau plat
Flat chisels
Cinceladores llanos

ID9010

2.5 cm

Manche : 33 cm.
Handle: 33 cm.
Mango: 33 cm.

Ciseau plat
Flat chisels
Cinceladores llanos

ID9011

3.5 cm

Manche : 33 cm.
Handle: 33 cm.
Mango: 33 cm.

Ciseau plat
Flat chisels
Cinceladores llanos

ID9012

4 cm

Manche : 60 cm.
Handle: 60 cm.
Mango: 60 cm.

3325980014883 3325980014890 3325980014906

Manche en bois, lame carbone. • Wooden handle, carbon steel blade • Asa de madera, hoja de acero al carbono.

Ciseaux
Chisels
Cinceladores

Ciseau en V
Chisels "V"
Cinceladores forma de "V"

ID9020J

1.2 cm
210 g

Manche : 34,5 cm.
Handle: 34,5 cm.
Mango: 34,5 cm.
60°

Ciseau en V
Chisels "V"
Cinceladores forma de "V"

ID9021J

2.1 cm
300 g

Manche : 34,5 cm.
Handle: 34,5 cm.
Mango: 34,5 cm.
60°

Ciseau en V
Chisels "V"
Cinceladores forma de "V"

ID9020

1 cm 1 cm

Largeur 1 x 1 cm - manche 33 cm.
1X1 large - handle 33 cm.
1 x 1 cm de ancho - mango 33 cm.
60°

Ciseau en V
Chisels "V"
Cinceladores forma de "V"

ID9021

2 cm 2 cm

Largeur 2 x 2 cm - manche 33 cm.
2X2 large - handle 33 cm.
2 x 2 cm de ancho - mango 33 cm.
60°

3325980014937 3325980014937 3325980014944

Manche en bois, lame carbone. • Wooden handle, carbon steel blade • Asa de madera, hoja de acero al carbono.

Ciseaux
Chisels
Cinceladores

Ciseau en U
Chisels "U"
Cinceladores forma de "U"

ID9030J

3 cm
210 g

Manche : 34,5 cm.
Handle: 34,5 cm.
Mango: 34,5 cm.

Ciseau en U
Chisels "U"
Cinceladores forma de "U"

ID9031J

3.6 cm
210 g

Manche : 34,5 cm.
Handle: 34,5 cm.
Mango: 34,5 cm.

Ciseau en U
Chisels "U"
Cinceladores forma de "U"

ID9022J

5.1 cm
300 g

Lame 5,1x12 cm - manche 21 cm.
Blade 5,1x12 cm - handle 21 cm.
Cuchillo 5,1x12 cm - mango 21 cm.
90°

Ciseau en U
Chisels "U"
Cinceladores forma de "U"

ID9032J

5.1 cm
650 g

Lame 5,1x12 cm - manche 60 cm.
Blade 5,1x12 cm - handle 60 cm.
Cuchillo 5,1x12 cm - mango 60 cm.

Manche en bois, lame carbone. • Wooden handle, carbon steel blade • Asa de madera, hoja de acero al carbono.

Ciseau en U
Chisels "U"
Cinceladores forma de "U"

ID9030

2 cm

Manche 33 cm.
Handle 33 cm.
Mango 33 cm.

Ciseau en U
Chisels "U"
Cinceladores forma de "U"

ID9031

3.5 cm

Manche 58 cm.
Handle 58 cm.
Mango 58 cm.

3325980014968 3325980014975

Manche en bois, lame carbone. • Wooden handle, carbon steel blade • Asa de madera, hoja de acero al carbono.

Scies massives du Japon
Heavy ice saws from Japan
Sierras para hielo macizas del Japon

ID9040J

Lame : 51 cm.
Blade: 51 cm.
Hoja: 51 cm.

ID9041J

190 g

Lame : 27 cm.
Blade: 27 cm.
Hoja: 27 cm.

Inox, manche en bois. • St. S., wooden handle. • Inox, asa de madera.

Scie à glace
Ice saw
Sierra para hielo

ID9042H
80 g

Lame rigide : 21 cm.
Rigide blade: 21 cm.
Hoja rígida: 21 cm.

Abrasive du Japon.
Sanding from Japon.
Abrasiva del Japon.

ID9042S
80 g

Lame souple : 21 cm.
Soft blade: 21 cm.
Hoja flexible: 21 cm.

Acier carbone • Carbon steel • Acero carbono

Pince à glace
Ice tongs
Pinza a hielo

Pour saisir la glace.
For holding ice.
Para sujetar el hielo.

ID9043

Ouverture max : 52 cm.
Max clamping width: 52 cm.
Anchura max de abertura: 52 cm.

ID9043J
500 g

Ouverture max : 52 cm.
Max clamping width: 52 cm.
Anchura max de abertura: 52 cm.

ID9044J
1.2 kg

Ouverture max : 37 cm.
Max clamping width: 37 cm.
Anchura max de abertura: 37 cm.

3325980012797
Fer • Iron • Hierro

Pic à glace
Ice pick
Pico a hielo

ID9053
23 cm

ID9053J
24 cm
100 g

3325980015057
3325980291857
Manche en bois • Wood handle • Asa de madera

Broyeur à glace
Ice crusher
Picador de hielo

Marqueur à glace.
Ice marker.
Marcador a hielo.

ID9054
23 cm

6 dents.
6 teeths.
6 dientes.

3325980015064
Manche en bois • Wood handle • Asa de madera

Compas
Dividers
Compás

ID9051J
30 cm

Fer • Iron • Hierro

MARCATO

La marque Marcato, partenaire de Tellier depuis de très nombreuses années, offre la garantie d'une qualité made in Italy pour des pâtes maison succulentes.

La machine à pâtes permet de laminer la pâte en plusieurs passages successifs au creux des rouleaux, en réduisant progressivement l'épaisseur.

La version électrique permet un gain de temps appréciable et un travail sans effort.

Livrée avec un coupe-pâtes pour tailler des bandes de pâte dans la bonne largeur, chaque machine est équipée d'un accessoire pour réaliser des tagliolini (2 mm) et fettucine (6,2 mm).

Le produit phare est la machine Atlas, sur laquelle s'adaptent de nombreux accessoires permettant d'obtenir une variété de 13 pâtes.

Le modèle Ampia est fixe.

Les rouleaux des filières, en alliage d'aluminium plein, solides et hygiéniques, évitent la limaille de fer et sont amovibles pour un nettoyage facile.

Histoire : L'usine, fondée en 1930 par Otello Marcato, très automatisée, s'étend sur 15 000 m2 près de Venise et emploie 110 personnes.

Garantis 10 ans*, les machines à pâtes et leurs accessoires se transmettent en réalité de génération en génération !

Marcato brand as Tellier's partner for many years offers high quality products made in Italy for home-made fresh pastas.

Pasta machine allows to roll out pasta in several times with the cutting rollers to reduce gradually the thickness.

Electric pasta machine is time saving and without any effort.

Delivered with dough scaper to cut pasta strips at the right width, each machine is equipped with an accessory to make tagliolini (2 mm) and fettucine (6.2 mm).

The best seller is Atlas pasta machine, can be used with 13 extra accessories by Marcato, sold separately, to prepare 13 different shapes of pasta from your sheets.

The Ampia model is fixed.

The cutting rollers of dawnplates, in aluminium alloy, robust and hygenic, avoid iron filings and can be removed easily for cleaning.

History: The factory, created in 1930 by Otello Marcato, occupy an area of 15,000 sqm and employ approximately 100 people.

Guaranteed 10 years*, pasta machines and their accessories transmitted them from generation to generation!

La marca Marcato, colaboradora de Tellier desde hace muchos años, ofrece la garantía de una calidad made in Italy para preparar una suculenta pasta casera.

La máquina de pasta permite laminar la pasta en varias pasadas sucesivas por el hueco de los rodillos, reduciendo progresivamente su espesor.

La versión eléctrica permite ahorrar un tiempo considerable y trabajar sin esfuerzo.

Incluye un cortapasta para cortar bandas de pasta a la anchura adecuada. Cada máquina está equipada con un accesorio para preparar tagliolini (2 mm) y fettuccine (6,2 mm).

El producto estrella es la máquina Atlas, a la que se adaptan numerosos accesorios que permiten obtener una variedad de 13 pastas.

El modelo Ampia es fijo.

Los rodillos de los extrusores, de aleación de aluminio macizo, sólidos e higiénicos, evitan las limaduras de hierro y son extraíbles para facilitar su limpieza.

Historia : la fábrica, fundada en 1930 por Otello Marcato, muy automatizada, se encuentra instalada en 15.000 m2 cerca de Venecia y en ella trabajan 110 personas.

Garantía 10 años*, ¡en realidad, las máquinas de pasta y sus accesorios se transmiten de generación en generación!

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el vídeo!

***moteurs garantis 2 ans.**
***motors guaranteed 2 years.**
***motores con una garantía de 2 años.**

RISTORANTICA

Idéale pour les restaurants traditionnels italiens, les cuisines ouvertes, les cours de cuisine, les fromagers-traiteurs italiens, cette machine à pâtes électrique professionnelle au design traditionnel fait sensation auprès des clients amateurs de pâtes fraîches maison !

Permettant de produire 12kg de pâtes par heure, elle est conçue pour travailler en continu.
Complète, elle réunit les fonctions :
· de pétrin,
· d'extrudeuse-tréfileuse
· de laminoir

Pétrin
Placer directement les ingrédients dans le pétrin.
Contenance : 1.6 kg de pâte pétrie en 3 minutes.
S'utilise aussi pour le pain maison et la pâte à pizza.

Extrusion et tréfilage à l'aide des filières en bronze
12 filières permettent d'extruder les pâtes rondes (pleines et creuses) : 3 livrées avec l'appareil (maccheroni, rigatoni, spaghetti), 9 autres en option : cannelloni, fusilli, linguine, bigoli, sedanini, torchietti, bucatini, caserecce, ziti.
Les filières en bronze reproduisent le tréfilage traditionnel – autrefois, il n'existait que des filières en bronze-, garantissant des pâtes naturellement rugueuses, poreuses et parfumées, qui s'imprègnent mieux des sauces, pour le plaisir des gourmets.
Le pâton est forcé à travers la filière, qui lui confère la forme voulue ; il suffit ensuite de couper les pâtes à la sortie de la filière à la longueur désirée à l'aide de l'archet (coupe-pâtes à fil à poignée) fixé à l'appareil.
Démontage en 2 parties pour le nettoyage (pinceau ou pic en bois, pas de lave-vaisselle ni de brosse métallique).
Bien entretenues, ces filières rendront service pendant de très longues années.
1.6 kg de pâte extrudée en 4 minutes.

Laminage
En plus du laminoir (largeur 22cm -sert aussi pour les lasagnes et les pizzas), 2 accessoires permettent de réaliser des pâtes plates : 1 livré avec la machine (fettuccine), 1 autre en option : tagliolini.
La puissance des rouleaux pleins permet une qualité de laminage et une régularité de l'épaisseur.
Réglage de l'épaisseur par 10 crans depuis la position 0 (4.8 mm) à la position 9 (0.6 mm).
Les rouleaux en aluminium anodisé et les peignes en polymère empêchent la limaille.

Suivez les tendances et exprimez votre créativité :
· Sans gluten (sarrasin)
· Farine de riz
· Pâtes colorées (épinard, encre de seiche, tomates, carotte,…)

Fabriquée en duralumin, un alliage utilisé dans l'aéronautique, à la fois résistant et léger.

Fabriqué en Italie.
5 brevets internationaux.
Garantie 2 ans.

Ideal for traditional Italian restaurants, open kitchens, cookery classes, and Italian cheesemongers and caterers, this professional electric pasta machine with a traditional design has been a sensation with customers who are lovers of fresh, home-made pasta!

It can produce 12 kg of pasta per hour, and has been designed for continuous working.
It is complete in itself, and offers the following functions:
· kneading
· extruding and drawing out
· rolling

Kneading
Place the ingredients directly into the mixer.
Capacity: 1.6 kg of dough kneaded in 3 minutes.
Also used for home-made bread and pizza dough.

Extruding and drawing out using bronze draw-plates
12 draw-plates allow the extrusion of round pasta (full and hollow): 3 supplied with the unit (for macaroni, rigatoni, and spaghetti), and 9 others as optional extras for cannelloni, fusilli, linguine, bigoli, sedanini, torchietti, bucatini, caserecce, and ziti.
The bronze draw-plates reproduce traditional drawing-out (in days gone by, there were only bronze draw-plates), thus guaranteeing pasta that is naturally coarse, porous, and flavoured, and that take sauces up better, for the pleasure of gourmets.
The dough is forced through the draw-plate, which gives it the desired shape. All that remains is for the pasta, when it comes out of the draw-plate, to be cut to the desired length using the bow (a pasta-cutting string with a handle) attached to the unit.
Can be disassembled into 2 parts for cleaning (using a wooden tip or brush; do not machine-wash or use a metal brush).
If well maintained, the draw-plates will give several years' service.
1.6 kg of pasta extruded in 4 minutes.

Rolling
In addition to the roller (width: 22 cm; can also be used for lasagne and pizzas), 2 accessories allow flat pasta to be made: 1 supplied with the unit (for fettuccine), 1 as an optional extra for tagliolini.
The pressure of the rollers gives high-quality rolling and even thickness.
The thickness can be set by 10 notches, from position 0 (4.8 mm) to 9 (0.6 mm).
The anodised-aluminium rollers and the polymer combs prevent dust from forming.

Follow trends and express your creativity:
· gluten-free (buckwheat)
· rice flour
· coloured pasta (spinach, cuttlefish ink, tomatoes, carrots, etc.)

Made of duralumin, an alloy used in aeronautics that is both light and resistant.

Made in Italy.
5 international patents.
2-year guarantee.

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el vídeo!

Machine à pâtes électrique professionnelle Ristorantica

Ristorantica professional electric pasta machine
Maquina electrica para pasta Ristorantica

Saveur et texture des pâtes à l'ancienne. Pétrin, laminoir et extrudeuse-tré-fileuse.
Flavor and texture of old-fashioned pastas. Kneading machine, rolling mill and extruder.
Sabor y textura de pasta a la antigua. Amasadora, laminadora y trefilada.

	N7980
DEEE : 5 €	
32 cm 52 cm 42 cm	
25 kg	

Large choix de pâtes : 9 filières bronze en option.
Wide choice of pasta: 9 bronze drawplates option.
Amplia selección de pastas : 9 trefilas de bronze.
12 kg /h
1,6 Kg
700 W 230 V 50 Hz
3 filières bronze (maccheroni, rigatoni, spaghetti), laminoir, accessoire fettuccine. • 3 bronze drawplates (maccheroni, rigatoni, spaghetti), rolling mill, fettuccine accesory. • 3 trefilas de bronce (maccheroni, rigatoni, espaghetis), laminador, accesorio fettucine.

Duralumin, aluminium anodisé, bronze. • Duralumin, adonised aluminium, bronze. • Duraluminio, aluminio anodizado, bronce.

Filières bronze Ristorantica

Ristorantica drawplates
Trefilas Ristorantica

12 variétés de pâtes. Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.
12 varieties of pastas. Traditional wire drawing in bronze, guaranteeing rough pasta, which better retain the sauces.
12 varietas de pastas. Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que conserva mejor las salsas.

Bigoli — N7980-1
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Bucatini — N7980-2
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Cannelloni — N7980-3
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Caserecce — N7980-4
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Bronze • Bronze • Bronce

Fusilli — N7980-5
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Linguine — N7980-6
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Maccheroni — N7980-7
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Rigatoni — N7980-8
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Bronze • Bronze • Bronce

Sedanini — N7980-9
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Spaghetti — N7980-10
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Torchietti — N7980-11
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Ziti — N7980-12
1.2 cm ∅ 5.8 cm
150 g
Pour • For • Para : N7980

Bronze • Bronze • Bronce

Accessoires Ristorantica

Ristorantica accessories
Accesorios Ristorantica

Laminoir – Lasagnes
Rolling mill - Lasagne
Laminador - Lasaña
N7980-AS
28.5 cm 8.6 cm
5.4 cm

Pour • For • Para : N7980
Largeur de pâte 22 cm. Epaisseur réglable 10 crans de 4.8 mm à 0.6 mm.
Dough width 22 cm. Adjustable thickness: 10 ranks from 4.8 mm to 0.6 mm.
Ancho de masa 22 cm. Espesor ajustable 10 grados, de 4.8 mm a 0.6 mm.

Fetuccine
N7980-AF
28.5 cm 8.6 cm
5.4 cm

Pour • For • Para : N7980
Plates 6 mm – abaisse cran n°5.
Flat 6 mm - Pasta sheet rank n°5
Plano 6 mm - Hoja grado n°5

Tagliolini
N7980-AT
28.5 cm 8.6 cm
5.4 cm

Pour • For • Para : N7980
Section carrée 1.5 mm – abaisse cran n°7.
Square cut 1.5 mm - Pasta sheet rank n°7
Sección cuadrada 1.5 mm - Hoja grado n°7

Aluminium anodisé. • Adonised aluminium. • Aluminio anodizado.

Machine à pâtes manuelle REGINA

REGINA manual pasta machine
Máquina de pasta manual REGINA

Extrudeuse-tréfileuse pour pâtes fraîches rondes (pleines et creuses). Modèle ménager.
Extruder-drawing for fresh round pastas (solid and hollow). Household model.
Máquina trefilada para la fescas pastas redondas (macizas y huecas). Modelo de hogar.

	N7996
	26 cm 13 cm 19 cm
	750 g

5 filières interchangeables téflonées. Se transforme en pétrin manuel avec l'accessoire N7997.
5 teflonated interchangeable drawplates. Turns into manual kneading with the N7997 accessory.
5 trefilas intercambiables teflonadas. Se convierte en amasadora manual con el accesorio N7997.
Macaroni – anelli – bucatini – fusilli – rigatoni.

8000011000398

Acier chromé + ABS. • Chrome-plated steel + ABS. • Acero cromado + ABS.

Kit pétrin

Manual mixing accessory
Accesorio amasador

Transforme la machine Régina en pétrin manuel : pâtes, pain, pizzas.
Changes the Regina machine in manual kneading machine for pastas, bread and pizzas.
Transforma la máquina Regina en amasador manual para pastas, pizzas y pan.

	N7997

Pour • For • Para : N7996
Pour pétrir 750 g de pâte.
To knead 750 g of paste.
Para amasar 750 g of masa.

ABS • ABS • ABS

Machine à pâtes électrique PASTA MIXER

Electric pasta machine PASTA MIXER
Máquina de pasta eléctrica PASTA MIXER

Pétrin électrique et laminoir. Pâtes, pain, pizzas.
Electric kneading machine and rolling mill. For pizzas, pastas, bread.
Electronicos amasador y laminador. Para pasta, pizzas y pan.

	N7991
DEEE	: 0,71 €
	31 cm 15.5 cm 21 cm
	7 kg

Anciennement « Pasta Fresca – Linea Facile ».
Before « Pasta Fresca – Linea Facile ».
Antes « Pasta Fresca – Linea Facile ».
3 kg/h.
750 g
50/60 Hz 170 W 230 V
Bac de mesure - Accessoires : lasagne – fettucine (6,5 mm) – tagliolini (1,5 mm).
• Measuring pot - Accessories : lasagne – fettucine (6.5 mm) – tagliolini (1.5 mm).
• Dosificador - Accesorios : lasaña – fettucine (6.5 mm) – tagliolini (1.5 mm).

8000011002293

ABS, aluminium anodisé, acier chromé. • ABS, anodised aluminium, chrome-plated steel. • ABS, aluminio anodizado, acero cromado.

Accessoires Linea Facile Pasta Fresca & Pasta Mixer

Linea Facile Pasta Fresca & Pasta Mixer accessories
Accesorios Linea Facile Pasta Fresca & Pasta Mixer

Laminoir – Lasagnes
Rolling mill - Lasagne
Laminador - Lasaña

N7991-08

15 cm

Pour • For • Para : N7991, N7992
Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.
Dough width 150 mm. Ajustable thickness : 10 ranks from 4.8 mm to 0.6 mm.
Ancho de masa 150 mm. Espesor ajustable: 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm.

3325980021621

Capellini

N7991-04

Pour • For • Para : N7991, N7992
Cheveux d'ange section carrée 1 mm.
Capelli d'Angelo square cut 1 mm.
Cabello de ángel 1 mm cuadrado.

3334490732101

Fettuccine

N7991-07

Pour • For • Para : N7991, N7992
Plates 6 mm.
Flat 6 mm.
Plano 6 mm.

3325980021614

Lasagnette
Lasagnette
Lasañetta

N7991-05

Pour • For • Para : N7991, N7992
Plates 10 mm.
Flat 10 mm.
Plano 10 mm.

8000011002026

Acier chromé • Chrome-plated steel • Acero cromado

Ravioli

N7991-01

Pour • For • Para : N7991, N7992
3 empreintes.
3 in front.
3 por línea.

8000011002149

Spaghetti

N7991-03

Pour • For • Para : N7991, N7992
Section ronde Ø 2 mm.
Round cut Ø 2 mm.
Circular sección Ø 2 mm

8000011000268

Taglioni

N7991-06

Pour • For • Para : N7991, N7992
Section carrée 1.5 mm.
Square cut 1.5 mm.
Sección cuadrada 1.5 mm.

3325980021607

Trenette

N7991-02

Pour • For • Para : N7991, N7992
Section carrée 3.5 mm.
Square cut 3.5 mm.
Sección cuadrada 3.5 mm.

8000011000275

Acier chromé • Chrome-plated steel • Acero cromado

MACHINE À PÂTES ATLAS
ATLAS PASTA MACHINE
MAQUINA DE PASTA ATLAS

La machine à pâtes Atlas est le produit phare de Marcato.
Elle permet de préparer lasagnes, cannelloni, spaghetti et tagliatelles. Douze accessoires en option s'adaptent sur le corps principal pour réaliser ravioli, ravioles et 10 autres pâtes longues : cheveux d'anges, trenettes, réginettes, pappardelles, linguine, etc. Manuelle, elle peut se motoriser.

Techniquement :
Première étape indispensable avant de retailler la bande de pâte obtenue dans les accessoires pour réaliser les pâtes désirées, le laminage permet de créer des bandes de pâte d'épaisseur régulière sur une largeur de 15 cm pour l'Atlas 150 ou 18 cm pour le modèle Atlas 180.

Les lasagnes et cannelloni sont directement issus du laminage. Le laminoir (corps principal), est constitué de 2 solides rouleaux en aluminium brossé et anodisé pleins, permettant d'abaisser la pâte progressivement jusqu'à l'épaisseur désirée (10 positions allant de 4.8 mm en position 0, à 0.6 mm en position 9) en quelques tours de manivelle.

Lesté, il est livré avec un serre-joint à fixer sur le bord de la table pour une bonne stabilité de l'appareil pendant le travail.

Sur ce laminoir viennent s'attacher les accessoires, dont l'accessoire double livré avec l'Atlas pour tailler des fettuccine (tagliatelles de 6 mm de large) des tagliolini (spaghetti de 1.5 mm d'épaisseur).
A la différence de l'Atlas, l'accessoire de la **machine Ampia** est fixe. Il n'est donc pas interchangeable.

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el vídeo!

The Atlas pasta maker is Marcato's flagship product.
It allows you to make lasagne, cannelloni, spaghetti and tagliatelle. Twelve optional accessories can be attached to the main body to make ravioli and ravioles, as well as 10 types of long pasta: angel-hair pasta, trenette, reginette, pappardelle, linguine, etc. It is worked manually, and can be motorised.

Technically speaking:
Rolling is the first essential stage before cutting the length of pasta obtained from the accessories to make the desired pasta. It allows sheets of pasta dough of even thickness to be made in widths of 15 cm using the Atlas 150, or 18 cm using the Atlas 180 model.

Lasagne and cannelloni are produced directly by rolling.
The rolling mill (main body) is made up of 2 full solid rollers in brushed anodised aluminium that allow the pasta to be gradually rolled out to the desired thickness (10 positions, ranging from position 0 (4.8 mm) to position 9 (0.6 mm) with just a few turns of the handle.

It is weighted, and is supplied with a clamp for fixing to the edge of the table for good device stability whilst working.

Accessories are attached to the rolling mill, and include the double accessory supplied with the Atlas to cut fettuccine (6 mm wide tagliatelle) and tagliolini (1.5 mm wide square cut spaghetti).
Unlike the Atlas, the **Ampia machine**'s accessory is fixed, so it is not interchangeable.

La máquina de pasta Atlas es el producto estrella de Marcato.
Ésta permite preparar lasañas, canelones, espagueti y tallarines. Doce accesorios opcionales se adaptan al cuerpo principal para preparar ravioli, ravioles y otras 10 pastas largas: cabello de ángel, trenette, reginette, pappardelle, linguine, etc. La máquina es manual pero puede incorporársele un motor.

Técnicamente:
El laminado, la primera etapa indispensable antes de recortar en los accesorios la banda de pasta obtenida para preparar las pastas que se desee, permite crear bandas de pasta de un espesor regular por una anchura de 15 cm con el Atlas 150 ó 18 cm con el modelo Atlas 180.

Las lasañas y canelones se preparan directamente a partir del laminado. La laminadora (cuerpo principal), se compone de 2 sólidos rodillos de aluminio macizo, cepillado y anodizado, que permiten extender la pasta progresivamente hasta obtener el espesor deseado (10 posiciones que van de 4,8 mm en posición 0 a 0,6 mm en posición 9) en tan solo unas vueltas de manivela.

Esta máquina dotada de un lastre incluye un tornillo de apriete para fijar al borde de la mesa y mantener una buena estabilidad del aparato mientras se trabaja.

A esta laminadora se fijan los accesorios como el accesorio doble que incluye el modelo Atlas para cortar fettuccine (tallarines anchura de 6 mm) y tagliolini (espagueti cuadrados de 1,5 mm).
A diferencia del Atlas, el accesorio de la **máquina Ampia** es fijo. Por tanto, no es intercambiable.

Machine à pâtes électrique ATLAS

ATLAS electric pasta machine
Máquina de pasta eléctrica ATLAS

Laminoir électrique 10 épaisseurs + 2 accessoires.
Electric 10 thicknesses rolling mill and 2 accessories.
Laminador eléctrico de 10 espesores y 2 accessorios.

N8005	N8005-110
DEEE : 0,42 €	DEEE : 0,42 €
3.8 kg	3.8 kg
Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.	Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.
Dough width 150 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 4.8 mm to 0.6 mm.	Dough width 150 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 4.8 mm to 0.6 mm.
Ancho de masa 150 mm. Espesor ajustable : 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm.	Ancho de masa 150 mm. Espesor ajustable : 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm.
50/60 Hz 100 W 220/240 V	110 V 230 V
⊂Altas 150, moteur, manivelle, accessoire double amovible fettuccine 6 mm et tagliolini 1.5 mm, serre-joint. • Altas 150, motor, crank, double detachable attachment fettuccine 6 mm and tagliolini 1.5 mm, clamp. • Altas 150, motor, manivela, accesorio doble extraíble de fettuccine 6 mm y tagliolini 1,5 mm, abrazadera.	⊂Altas 150, moteur, manivelle, accessoire double amovible fettuccine 6 mm et tagliolini 1.5 mm, serre-joint. • Altas 150, motor, crank, double detachable attachment fettuccine 6 mm and tagliolini 1.5 mm, clamp. • Altas 150, motor, manivela, accesorio doble extraíble de fettuccine 6 mm y tagliolini 1,5 mm, abrazadera.
8000011002071	

Acier chromé, rouleaux en aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé. • Chrome-plated steel, adonised aluminium rollers and hardened steel gears. • Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado.

Machine à pâtes manuelle Atlas

Atlas Manual pasta machine
Máquina de pasta Atlas

Laminoir manuel 10 épaisseurs + 2 accessoires.
Manual 10 thicknesses rolling mill and 2 accessories.
Laminador manual de 10 espesores y 2 accessorios.

Atlas 150	Atlas 180
N8001	N7995
34.5 cm 29 cm	36.5 cm 31 cm
23 cm	25.5 cm
2.6 kg	3 kg
Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.	Largeur de pâte 180 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.
Dough width 150 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 4.8 mm to 0.6 mm.	Dough width 180 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 4.8 mm to 0.6 mm.
Ancho de masa 150 mm. Espesor ajustable : 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm.	Ancho de masa 180 mm. Espesor ajustable : 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm.
⊂Accessoire double amovible tagliolini 1.5 mm, fettuccine 6 mm + serre-joint. • Double detachable attachment tagliolini 1.5 mm and fettuccine 6 mm, clamp. • Accesorio doble extraíble de tagliolini 1.5 mm y fettuccine 6 mm, abrazadera.	⊂Accessoire double amovible tagliolini 1.5 mm, fettuccine 6 mm + serre-joint. • Double detachable attachment tagliolini 1.5 mm and fettuccine 6 mm, clamp. • Accesorio doble extraíble de tagliolini 1.5 mm y fettuccine 6 mm, abrazadera.
8000011002057	8000011002200

Acier chromé, rouleaux en aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé. • Chrome-plated steel, adonised aluminium rollers and hardened steel gears. • Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado.

Coffret machine à pâtes

Pasta machine Atlas Pasta Set
Caja máquina de pasta Atlas Pasta Set

6 fonctions : laminoir-lasagnes, ravioli, spaghetti, fettuccine, tagliolini.
6 functions: rolling mill, lasagne, ravioli, spaghetti, fettuccine, taglioni.
6 funciones : laminador, lasaña, ravioli, espaghetis, fettuccine, taglioni.

N79941
⊂Machine Atlas 150, accessoires ravioli 3 empreintes, spaghetti Ø 2 mm, taglioni 1,5 mm, fettuccine 6mm. • Atlas 150 machine, accessories ravioli 3 in front, spaghetti Ø 2 mm, tagliolini 1,5 mm, Fettuccine 6 mm. • Máquina Atlas 150, accesorios ravioli 3 por línea, spaghetti Ø 2 mm, tagliolini 1,5 mm, fettuccine 6 mm.
8000011000459

Acier chromé, rouleaux en aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé, ABS. • Chrome-plated steel, adonised aluminium rollers and hardened steel gears, ABS. • Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado, ABS.

Coffret machine à pâtes MULTIPASTA 150

Pasta machine set "MULTIPASTA 150"
Máquina de pasta "MULTIPASTA 150"

7 fonctions : laminoir-lasagnes, raviolini, spaghetti, réginette, fettuccine, tagliolini.
7 functions: rolling mill, lasagne, raviolini, spaghetti, réginette, fettuccine, tagliolini.
7 funciones : laminador, lasaña, raviolini, espaghetis, réginette, fettuccine, tagliolini.

N7994
⊂Machine Atlas 150, accessoires ravioli 4 empreintes, spaghetti Ø 2 mm, reginette dentelées 12 mm, taglioni 1,5 mm, fettuccine 6mm. • Atlas 150 machine, accessories ravioli 4 in front, spaghetti Ø 2 mm, reginette 12 mm, tagliolini 1,5 mm, Fettuccine 6 mm. • Máquina Atlas 150, accesorios ravioli 4 por línea, reginette 12 mm, spaghetti Ø 2 mm, tagliolini 1,5 mm, fettuccine 6 mm.
8000011000176

Acier chromé, rouleaux en aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé, ABS. • Chrome-plated steel, adonised aluminium rollers and hardened steel gears, ABS. • Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado, ABS.

Moteur "Pastadrive"

"Pastadrive" Motor
Motor "Pastadrive"

Pour motoriser les machines à pâtes Atlas.
To motorize Atlas pasta machines.
Para alimentar las máquinas de pasta Atlas.

N8001-E	N8001-E-110
DEEE : 0,21 €	DEEE : 0,21 €
1.25 kg	1.25 kg
Pour • For • Para : N8001, N8005-110, N7995, N7994, N79941, N8000, N8005, N7993, N3013.	Pour • For • Para : N8001, N8005, N7995, N7994, N79941.
50/60 Hz 100 W 220/240 V	110 V
8000011002033	

ABS • ABS • ABS

Accessoire ravioli

Ravioli accessory
Accesorio ravioli

Ravioli	Raviolini
N8004	N80041
18 cm 11.5 cm	18 cm 11.5 cm
9 cm	9 cm
1.45 kg	1.45 kg
Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.	Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
3 empreintes 45 x 45 mm.	4 empreintes 30 x 30 mm.
3 in front 45 x 45 mm.	4 in front 30 x 30 mm.
3 por línea 45 x 45 mm.	4 por línea 30 x 30 mm.
⊂Cuillère en pointe pour verser la farce. • Spoon tip to pour stuffing. • Cuchara punta para verter el relleno.	⊂Cuillère en pointe pour verser la farce. • Spoon tip to pour stuffing. • Cuchara punta para verter el relleno.
8000011002125	8000011002149

PS, ABS, acier chromé. • PS, ABS, chrome-plated steel. • PS, ABS, acero cromado.

Accessoire pour machine à pâtes Atlas

Atlas pasta machine accessory
Accesorio para máquina de pasta Atlas

Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.
Compatible with electric and manual Atlas 150 machines.
Compatible con máquinas Atlas 150 eléctricas y manuales.

Bigoli
N80026
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Section ronde Ø 3.5 mm.
Round cut Ø 3.5 mm
Circular sección Ø 3.5 mm

8000011002804

Capellini
N80031
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Cheveux d'ange section carrée 1 mm.
Capelli d'Angelo square cut 1 mm.
Cabello de ángel sección 1 mm cuadrada.

8000011000091

Lasagnette
Lasagnette
Lasañetta
N80023
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Plates 10 mm.
Flat 10 mm.
Plano 10 mm.

8000011002026

Linguine
N80025
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Plates 3 mm.
Flat 3 mm.
Plano 3 mm.

8000011000336

Mafaldine
N8002
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Dentelées 8 mm.
Jagged 8 mm.
Dentadas 8 mm.

8000011000428

Pappardelle
N80024
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Dentelées 50 mm.
Jagged 50 mm.
Dentadas 50 mm.

8000011000138

Reginette
N80021
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Dentelées 12 mm.
Jagged 12 mm.
Dentadas 12 mm.

8000011000121

Spaghetti
N8003
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Section ronde Ø 2 mm.
Round cut Ø 2 mm.
Circular sección Ø 2 mm.

8000011000084

Spaghetti - chitarra
N80032
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Section carrée 2 mm.
Square cut 2 mm.
Sección cuadrada 2 mm.

8000011000107

Trenette
N80022
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Section carrée 3,5 mm.
Square cut 3,5 mm.
Sección cuadrada 3,5 mm.

8000011000114

Vermicelle
N80033
17 cm 7 cm
4.5 cm
600 g

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
Section ronde Ø 1 mm.
Round cut Ø 1 mm.
Circular sección Ø 1 mm.

8000011002187

Aluminium anodisé, acier chromé. • Anodised aluminium, chrome-plated steel. • Aluminio anodizado, acero cromado.

Machine à pâtes chromée AMPIA

AMPIA chromed pasta machine
Máquina de pasta cromada AMPIA

4 fonctions : Laminoir- lasagnes, fettuccine, tagliolini.
4 functions: Rolling mill-lasagnes, fettuccine, tagliolini.
4 funciones : laminadora-lasañas, fettuccine, tagliolini.

AMPIA 150 manuelle
Manual AMPIA 150
AMPIA 150 manual
N8000
15.5 cm 20 cm
20 cm
2.5 kg

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.
Dough width 150 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 4.8 mm to 0.6 mm.
Ancho de masa 150 mm. Espesor ajustable : 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm.
⊂Accessoires fixes tagliolini 1,5 mm, fettucine 6 mm, serre-joint. • Accessories tagliolini 1.5 mm, fettucine 6 mm, clamp fixation. • Accesorios tagliolini 1.5 mm, fettucine 6 mm, soporte brida.

8000011000039

AMPIA 180 manuelle
Manual AMPIA 180
AMPIA 180 manual
N7993
18.5 cm 20 cm
20 cm
2.8 kg

Largeur de pâte 180 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.
Dough width 180 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 4.8 mm to 0.6 mm.
Ancho de masa 180 mm. Espesor ajustable : 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm.
⊂Accessoires fixes tagliolini 1,5 mm, fettucine 6 mm, serre-joint. • Accessories tagliolini 1.5 mm, fettucine 6 mm, clamp fixation. • Accesorios tagliolini 1.5 mm, fettucine 6 mm, soporte brida.

8000011002040

AMPIA 150 électrique
Electric AMPIA 150
AMPIA 150 eléctrica
N80051
DEEE : 0,42 €
3.62 kg

50/60 Hz 100 W
220/240 V
⊂Ampia 150, moteur, manivelle, accessoires fixes fettuccine 6 mm et tagliolini 1.5 mm, serre-joint. • Ampia 150, motor, crank, accesories fettucine 6 mm and tagliolini 1.5 mm, clamp. • Ampia 150, motor, manivela, accesorios fijos fettuccine 6 mm y tagliolini 1.5 mm, abrazadera.

8000011002224

Aluminium anodisé, acier chromé. • Anodised aluminium, chrome-plated steel. • Aluminio anodizado, acero cromado.

Atlas 150 - Collection Design

Atlas 150 - Design Collection
Atlas 150 - Design Colección

Laminoir manuel 10 épaisseurs + 2 accessoires.
Manual 10 thicknesses rolling mill and 2 accessories.
Laminador manual de 10 espesores y 2 accessorios.

Rose Pink Rosa	N8001-RSA	↦20 cm ⤢20 cm ⌶15.5 cm ⚖2.2 kg 8000011002446
Rouge Red Rojo	N8001-RSO	↦20 cm ⤢20 cm ⌶15.5 cm ⚖2.2 kg 8000011002477
Cuivre Copper Cobre	N8001-RAM	↦20 cm ⤢20 cm ⌶15.5 cm ⚖2.2 kg 8000011002422
Or Gold Oro	N8001-ORO	↦20 cm ⤢20 cm ⌶15.5 cm ⚖2.2 kg 8000011002460
Vert Green Verde	N8001-VER	↦20 cm ⤢20 cm ⌶15.5 cm ⚖2.2 kg 8000011002439
Bleu clair Light blue Azul claro	N8001-AZU	↦20 cm ⤢20 cm ⌶15.5 cm ⚖2.2 kg 8000011002453
Bleu Blue Azul	N8001-BLU	↦20 cm ⤢20 cm ⌶15.5 cm ⚖2.2 kg 8000011002484
Argent Silver Plata	N8001-ARG	↦20 cm ⤢20 cm ⌶15.5 cm ⚖2.2 kg 8000011002606
Noir Black Negro	N8001-NER	↦20 cm ⤢20 cm ⌶15.5 cm ⚖2.2 kg 8000011002491

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.
Dough width 150 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 4.8 mm to 0.6 mm.
Ancho de masa 150 mm. Espesor ajustable : 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm.
Accessoire double amovible tagliolini 1.5 mm, fettuccine 6 mm + serre-joint. • Double detachable attachment tagliolini 1.5 mm and fettuccine 6 mm, clamp. • Accesorio doble extraíble de tagliolini 1.5 mm y fettuccine 6 mm, abrazadera.

Acier chromé, rouleaux en aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé. • Chrome-plated steel, adonised aluminium rollers and hardened steel gears. • Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado.

Consultez les pages 65 et 66 pour les accessoires ATLAS pâtes et ravioli.
See pages 65 and 66 for ATLAS pasta and ravioli accessories.
Vea las páginas 65 y 66 para los accesorios de ATLAS para pastas y raviolis.

Diviseur à pâte TAGLIAPASTA

TAGLIAPASTA wheel dough divider
Divisor de pasta TAGLIAPASTA

Permet de créer toutes les formes que vous souhaitez : pappardelle, reginette, carrés pour les tortellini, crostoli (chiacchiere ou galani ou cenci), crackers …
To create any shape you want with your dough: pappardelle, reginette, squares for tortellini, crostoli (chiacchiere, galani or cenci), crackers …
Crear cualquier forma deseada de la masa: pappardelle, reginette, cuadrados para tortellini, crostoli (chiacchiere, galani o cenci), crackers …

Rose Pink Rosa	N7988-RSA	↦4.4 cm ⤢2.2 cm ⌶15 cm ⚖100 g 8000011005249
Rouge Red Rojo	N7988-RSO	↦4.4 cm ⤢2.2 cm ⌶15 cm ⚖100 g 8000011005256
Cuivre Copper Cobre	N7988-RAM	↦4.4 cm ⤢2.2 cm ⌶15 cm ⚖100 g 8000011005232
Or Gold Oro	N7988-ORO	↦4.4 cm ⤢2.2 cm ⌶15 cm ⚖100 g 8000011005287
Vert Green Verde	N7988-VER	↦4.4 cm ⤢2.2 cm ⌶15 cm ⚖100 g 8000011005263
Bleu clair Light blue Azul claro	N7988-AZU	↦4.4 cm ⤢2.2 cm ⌶15 cm ⚖100 g 8000011005270
Bleu Blue Azul	N7988-BLU	↦4.4 cm ⤢2.2 cm ⌶15 cm ⚖100 g 8000011005218
Argent Silver Plata	N7988-ARG	↦4.4 cm ⤢2.2 cm ⌶15 cm ⚖100 g 8000011005201
Noir Black Negro	N7988-NER	↦4.4 cm ⤢2.2 cm ⌶15 cm ⚖100 g 8000011005225

Poignée ergonomique étudiée pour ne pas faire glisser les mains et les garder bien fermes pendant la coupe.
Ergonomic handle designed for safe gripping and keeping your hands firmly in place while cutting.
Mango ergonómico diseñado para no deslizar las manos y mantenerlas firmes durante el corte.
3 roues interchangeables : lisse, zigzag étroit et zigzag large. • 3 interchangeable wheels: smooth, narrow zigzag and wide zigzag. • 3 ruedas intercambiables: liso, zigzag estrecho y zigzag ancho.

Alliage d'aluminium anodisé, résine acétal. • Anodized aluminum alloy, acetal resin. • Aleación de aluminio anodizado, resina acetal.

Séchoir à pâtes - Marcato Design

Pasta drying rack - Marcato Design
Secador para pasta fresca - Marcato Design

Les barres se déploient en colimaçon en tournant la poignée supérieure.
Bars are spread into spiral while turning the higher handle for a quick drying.
Barras se despliegan en espirales girando al puñado superior para un secado rápido.

Rouge Red Rojo	N7999-RSO	45 cm ⤢45 cm ⌶45 cm 700 g 8000011003023
Or Gold Oro	N7999-ORO	45 cm ⤢45 cm ⌶45 cm 700 g 8000011003016
Bleu Blue Azul	N7999-BLU	45 cm ⤢45 cm ⌶45 cm 700 g 8000011002088
Noir Black Negro	N7999-NER	45 cm ⤢45 cm ⌶45 cm 700 g 8000011003030

FR Pour 2 kg de pâtes fraîches.
EN Up to 2 kg of fresh pasta.
ES Hasta 2 kg de pasta fresca.
⊂Pieds télescopiques. Barre porte-pâtes. • Telescopic feet. Multipurpose wand. • Pies telescópicos. Varilla multiusos

Acier chromé, PC. • Chrome-plasted steel, PC. • Acero cromado, PC.

Bicyclette dentelée PASTABIKE

PASTABIKE serrated dough divider
Divisore de pasta dentada PASTABIKE

Largeur de coupe modulable : pappardelle, reginette, mafaldine, …
Modular cutting width: pappardelle, reginette, mafaldine, …
Ancho de corte flexible : pappardelle, reginette, mafaldine, …

Rouge Red Rojo	N7998-RSO	14.5 cm ⤢4 cm ⌶16 cm 150 g 8000011003122
Or Gold Oro	N7998-ORO	14.5 cm ⤢4 cm ⌶16 cm 150 g 8000011003115
Bleu Blue Azul	N7998-BLU	14.5 cm ⤢4 cm ⌶16 cm 150 g 8000011002156
Noir Black Negro	N7998-NER	14.5 cm ⤢4 cm ⌶16 cm 150 g 8000011003139

FR 10 roulettes dentelées interchangeables et amovibles.
EN 10 serrated interchangeable and detachable wheels.
ES 10 ruedas dentadas intercambiables y extraíbles.

Résine acétal. • Acetal resin. • Resina acetal.

Plaque à ravioli - Marcato Design

Ravioli tablet - Marcato Design
Placa para ravioli - Marcato Design

Stable.
Stable.
Estable.

Rose Pink Rosa	N7891-RSA	34 cm ⤢12.5 cm ⌶2 cm 1.4 kg 8000011005248
Rouge Red Rojo	N7891-RSO	34 cm ⤢12.5 cm ⌶2 cm 1.4 kg 8000011005355
Cuivre Copper Cobre	N7891-RAM	34 cm ⤢12.5 cm ⌶2 cm 1.4 kg 8000011005331
Vert Green Verde	N7891-VER	34 cm ⤢12.5 cm ⌶2 cm 1.4 kg 8000011005362
Bleu Blue Azul	N7891-BLU	34 cm ⤢12.5 cm ⌶2 cm 1.4 kg 8000011005317
Argent Silver Plata	N7891-ARG	34 cm ⤢12.5 cm ⌶2 cm 1.4 kg 8000011005300
Noir Black Negro	N7891-NER	34 cm ⤢12.5 cm ⌶2 cm 1.4 kg 8000011005324

FR Raviolis 50 x 50 mm.
EN Ravioli: 50 x 50 mm.
ES Ravioli: 50 x 50 mm.
⊂Rouleau métalique. • Metalic rolling pin. • Rodillo de metal.

Alliage d'aluminium anodisé. • Anodised aluminium alloy. • Aleación de aluminio anodizado.

Saupoudreuse - Marcato Design

Hole shaker - Marcato Design
Espolvoreadores - Marcato Design

Pour tous types de farine, le sucre glace ou semoule et le cacao en poudre.
Can be used with any type of flour, icing or caster sugar and cocoa powder.
Se puede utilizar con todo tipo de harina, azúcar glas o granulado o cacao en polvo.

Rose Pink Rosa	N7989-RSA	⌶12.5 cm ∅5 cm 200 g 8000011005041
Rouge Red Rojo	N7989-RSO	⌶12.5 cm ∅5 cm 200 g 8000011005058
Cuivre Copper Cobre	N7989-RAM	⌶12.5 cm ∅5 cm 200 g 8000011005034
Vert Green Verde	N7989-VER	⌶12.5 cm ∅5 cm 200 g 8000011005065
Bleu Blue Azul	N7989-BLU	⌶12.5 cm ∅5 cm 200 g 8000011005010
Argent Silver Plata	N7989-ARG	⌶12.5 cm ∅5 cm 200 g 8000011005003
Noir Black Negro	N7989-NER	⌶12.5 cm ∅5 cm 200 g 8000011005027

Alliage d'aluminium anodisé. • Anodised aluminium alloy. • Aleación de aluminio anodizado.

Voir en page 147 les presses à biscuit Marcato Design.
See on page 147 the Marcato Design biscuit presses.
Vea la página 147 para las prensas galletas Marcato Design.

CHEF IN CASA

imperia

Pour pétrir, abaisser et tréfiler les pâtes longues et courtes

- Machine professionnelle, compacte et fiable pour restauration et production artisanale.
- Pétrin en inox d'une capacité de 2 kg : pâtes fraîches, pain, pizza.
- Production : 6~8 kg / heure ; travail en continu.
- Filières en bronze pour un tréfilage à l'ancienne, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.
- Large choix de pâtes grâce aux 12 filières, en plus de la filière de série (abaisse en bande de 170 mm de large). Abaisse en bande de 100 mm en option, adaptée à la largeur de la Raviolatrice.
- Le couteau rotatif manuel permet de couper les pâtes à la sortie de la filière à la longueur désirée. Le couteau électrique (en option) permet une production en quantité sans opérateur: longueur de coupe réglable, fonction de la vitesse de rotation.
- Tableau de commandes simple et ergonomique.

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

- A professional machine that is compact and reliable for catering and for artisanal production.
- Stainless-steel mixer with a 2-kg capacity: fresh pasta, bread, and pizza.
- Production: 6~8 kg / hour; continuous operation.
- Bronze draw-plates for old-style drawing-out, guaranteeing coarse pasta that takes up sauces better.
- Wide choice of pasta thanks to the 12 draw-plates, in addition to the standard draw-plates (draws out a 170-mm wide strip). Optional extra draws out a 100-mm strip, adapted to the width of the Ravielatrice.
- The manual rotating knife allows pasta to be cut to the desired length as it emerges from the draw-plate. The optional electric knife enables operator-free large-quantity production: adjustable cutting length and rotation-speed function.
- Simple and ergonomic control panel.

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

- Máquina profesional, compacta y fiable para restauración y producción artesanal.
- Cubeta de acero inoxidable con una capacidad de 2 kg: pastas frescas, pan, pizza.
- Producción: 6~8 kg/hora; trabajo en continuo.
- Trefiladoras de bronce para un trefilado a la antigua, lo que garantiza pastas rugosas, que se impregnan mejor con las salsas.
- Amplio surtido de pastas gracias a las 12 trefiladoras, además de la trefiladora de serie (lámina en banda de 170 mm de ancho). Lámina en banda de 100 mm opcional, adaptada al ancho de la Ravioladora.
- El cuchillo rotativo manual permite cortar la pasta a la salida de la trefiladora a la longitud deseada. El cuchillo eléctrico (opcional) permite una producción en cantidad sin operario: longitud de corte regulable en función de la velocidad de rotación.
- Panel de control sencillo y ergonómico.

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el video!

Couteau rotatif électrique (en option) pour une production autonome
Optional rotating electric knife for independent operation
Cuchillo rotativo eléctrico (opcional) para una producción autónoma

Couteau rotatif manuel, fourni avec la machine
Optional rotating electric knife for independent operation
Cuchillo rotativo eléctrico (opcional) para una producción autónoma

MADE IN ITALY

Machine à pâtes électrique professionnelle Chef in casa

Professional electric pasta machine Chef in casa
Máquina eléctrica profesional para pasta Chef in casa

Pétrin, laminoir et extrudeuse-tréfileuse. Saveur et texture des pâtes à l'ancienne.

Kneading machine, rolling mill and extruder-drawing. Old-fashionned pasta's flavor and texture.
Amasador, laminador y trefilada. Sabor y textura de pasta a la antigua.

	N7917
DEEE : 5 €	
29 cm ⤢ 55 cm ⌶ 30 cm	
30 kg	

Large choix de pâtes : 13 filières bronze en option.
Several choice of pastas: 13 bronze drawplates option.
Selección amplia de pastas : 13 trefilas de bonce en opción.
6-8 kg / h
2 kg
230v/50Hz 0.75 KW
Filière en bronze de série (largeur 170 mm) + 1 couteau rotatif manuel. • Bronze drawplate (170 mm-wide) + manual rotating pasta-cutter knife. • Trefila de bronce (170 mm de ancho) + 1 cuchillo corta-pasta giratorio manual.

8005782007508

Structure externe en aluminium anodisé, filières bronze, pétrin inox. • Bronze drawplate for pasta sheet in strip, manual rotating pasta-cutter knife. • Trefila de bronce para banda de hoja, cuchillo cortador de pasta giratorio manual.

Raviolatrice Monferrina

Ravioli machine
Máquina para ravioli profesional

Production rapide et facile de ravioli en quantité.
Easy and fast production for plenty of ravioli.
Producción de raviolis rápida y fácil.

	N7899
45 cm ⤢ 33 cm ⌶ 48 cm	
12.8 kg	

Raviolis format 33 x 40 mm dans une bande de 10 cm de large.
33 x 40 mm sized ravioli from a 10 cm strip.
Raviolis de 33 x 40 mm de tamaño en una banda de 10 cm de anchura.

Structure externe en aluminium anodisé et les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable • The external structure comes in anodized aluminium, while the parts that come into contact with the pasta are in St. S. • Tiene una estructura interna de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la pasta son de acero inoxidable

Couteau Chef in casa

Chef in casa knife
cuchillo Chef in casa

Pour couper les pâtes en sortie de Chef in Casa. Longueur réglable en fonction de la vitesse de rotation.
To cut pastas at Chef in Casa output. Ajustable lenght according to rotation speed.
Para cortar las pastas a la salida de Chef in Casa. Logitud ajustable en función de la velocidad de rotación.

Manuel
Manual
Manual

N7917-01

1.2 kg

Pour • For • Para : N7917
Livré avec l'appareil N7917.
Supplied with N7917 appliance.
Se entrega con el aparato N7917.

Electrique
Electric
Elèctrica

N7917-02

DEEE : 0,42 €
2.1 kg

Pour • For • Para : N7917
Permet une production en continu.
Allows continuous production.
Permite la producción continua.
230 V

8005782002978 8005782002985

ABS, aluminium anodisé, inox. • ABS, anodised aluminium, St. S. • ABS, aluminio anodizado, inox.

Filière bronze Chef in Casa

Chef in Casa bronze drawplate
Trefila de bronce Chef in Casa

Abaisse en bande.
Pasta sheet in stripe.
Banda de hoja.

100 mm

N7917-03

400 g

Pour • For • Para : N7917
Livré avec l'appareil N7917.
Supplied with N7917 appliance.
Se entrega con el aparato N7917.

170 mm

N7917-04

400 g

Pour • For • Para : N7917
Largeur adaptée à la Raviolatrice N7899.
Width fits to N7899 ravioli machine.
Anchura adaptada a la máquina para ravioli N7899.

8005782102814 8005782102821

Bronze • Bronze • Bronce

Filière bronze Chef in Casa

Chef in Casa bronze drawplate
Trefila de bronce Chef in Casa

12 variétés de pâtes. Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.
12 varieties of pastas. Traditional wire drawing in bronze, guaranteeing rough pasta, which better retain the sauces.
12 variedades de pastas. Trefila tradicional en bronce, garantizando pasta áspera, que conserva mejor las salsas.

Caserecci

N7917-10

300 g

Pour • For • Para : N7917

Conghiglie

N7917-14

300 g

Pour • For • Para : N7917

Fusili

N7917-15

300 g

Pour • For • Para : N7917

Gigli

N7917-16

300 g

Pour • For • Para : N7917

8005782102920 8005782102937 8005782002947

Bronze • Bronze • Bronce

Linguine

N7917-12

300 g

Pour • For • Para : N7917

Paccheri

N7917-09

300 g

Pour • For • Para : N7917

Pipe

N7917-13

300 g

Pour • For • Para : N7917

Radiatori

N7917-08

300 g

Pour • For • Para : N7917

8005782102906 8005782102876 8005782102913 8005782102869

Bronze • Bronze • Bronce

Reginette

N7917-06

300 g

Pour • For • Para : N7917

Spaghetti

N7917-05

300 g

Pour • For • Para : N7917

Tagliatelle

N7917-11

300 g

Pour • For • Para : N7917

Tortiglioni

N7917-07

300 g

Pour • For • Para : N7917

8005782102845 8005782102838 8005782102890 8005782102852

Bronze • Bronze • Bronce

Machines à pâtes IMPERIA - modèle restaurant

IMPERIA pasta machines - restaurant model

Máquinas de pasta IMPERIA - modelo restaurante

Laminoir 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes (dont lasagnes). Petite restauration.
Half-professional 10 thicknesses rolling mill. Possibility to accessorize with 7 types of pasta drawplates (including lasagne). Small catering.
Laminador 10 espesores semi-professional. Posibilidad de completar con 7 tipos de trefilas (incluyendo lasaña). Pequeño catering.

Manuelle
Manual
Manual

N7900

32.5 cm 22 cm
27.5 cm
9.3 kg

Largeur abaisse : 21 cm. Epaisseur réglable : 10 crans de 5 mm à 0.
Pasta sheet width: 21 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 5 mm to 0 mm.
Ancho de masa : 21 cm. Espesor ajustable 10 grados, de 4.8 mm a 0.6 mm.
12 kg/h
Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort. • Special self-lubricating rollings to reduce stress. • Rodillos auto-lubricantes especiales para reducir el esfuerzo.

Electrique
Electric
Eléctrica

N7916

DEEE : 2,5 €
31 cm 26 cm
29.5 cm
18.3 kg

Largeur abaisse : 21 cm. Epaisseur réglable : 10 crans de 5 mm à 0. Se transforme en pétrin avec l'accessoire N7904. 10 minutes de repos pour 1 minute de travail. Témoin et disjoncteur en cas de surchauffe.
Pasta sheet width: 21 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 5 mm to 0 mm. Change in kneading machine with the N7904 accessory. 10 minutes rest requested for 1 hour working. Warning light and circuit breaker in case of overheating.
Ancho de hoja : 21 cm. Espesor ajustable : 10 grados de 5 mm a 0 mm. Se transforma en amasador con el accesorio N7904. 10 minutos de descanso para una hora de trabajo. Piloto y disyuntor en caso de sobrecalentamiento.
12 kg/h
50 Hz 290 W 230 V
Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort. • Special self-lubricating rollings to reduce stress. • Rodillos auto-lubricantes especiales para reducir el esfuerzo.

Electronique
Electronical
Electrónica

N7902

DEEE : 2,5 €
31 cm 25.5 cm
31 cm
17 kg

Largeur abaisse : 21 cm. Epaisseur réglable : 10 crans de 5 mm à 0. Se transforme en pétrin avec l'accessoire N7904. 10 minutes de repos pour 1 minute de travail. Témoin et disjoncteur en cas de surchauffe.
Pasta sheet width: 21 cm. Ajustable thickness: 10 ranks from 5 mm to 0 mm. Change in kneading machine with the N7904 accessory. 10 minutes rest requested for 1 hour working. Warning light and circuit breaker in case of overheating.
Ancho de hoja : 21 cm. Espesor ajustable : 10 grados de 5 mm a 0 mm. Se transforma en amasador con el accesorio N7904. 10 minutos de descanso para una hora de trabajo. Piloto y disyuntor en caso de sobrecalentamiento.
12 kg/h
50 Hz 190 W 230 V
Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort. • Special self-lubricating rollings to reduce stress. • Rodillos auto-lubricantes especiales para reducir el esfuerzo.

Accessoire Pétrin
Pasta mixer accessory
Accesorio amasador

N7904

Pour • For • Para : N7916, N7902
Transforme les machines Restaurant électriques en pétrin : pâtes, pain, pizzas.
Change the electric machines Restaurant model in kneading machine for pastas, bread and pizzas.
Transforma las maquinas eléctricas modelo Restaurante para pastas, pizzas y pan.
1 Kg

8005782000103 | 8005782000325 | 8005782000424 | 8005782000400

Acier chromé. Engrenages en acier trempé. • Chrome-plated steel. Hardened steel gears. • Acero cromado. Engranaje de acero templado.

Accessoires machine à pâtes IMPERIA - modèle restaurant

IMPERIA pasta machine - restaurant model accessories

Accesorios máquina de pasta IMPERIA - modelo restaurante

Compatibles avec les machines Imperia Restaurant manuelle et électriques.
Compatible with electric and manual Imperia Restaurant machines.
Compatible con las máquinas Imperia Restaurante manuales y eléctricas.

Spaghetti Ø 2 mm
Spaghetti Ø 2 mm
Espagueti Ø 2 mm

N7900-01

Pour • For • Para : N7900, N7916, N7902

Cheveux d'ange 1,5 mm
Capelli d'angelo 1,5 mm
Cabello de angel 1,5 mm

N7900-02

Pour • For • Para : N7900, N7916, N7902

Tagliatelles 2 mm
Tagliatelle 2 mm
Tagliatelle 2 mm

N7900-03

Pour • For • Para : N7900, N7916, N7902

Réginette - lasagnette 12 mm
Reginette - lasagnette 12 mm
Reginette - lasañeta 12 mm

N7900-04

Pour • For • Para : N7900, N7916, N7902

8005782000974 | 8005782000608 | 8005782000707 | 8005782000981

Acier chromé • Chrome-plated steel • Acero cromado

Fetuccine 6,5 mm
Fetuccine 6,5 mm
Fetuccine 6,5 mm

N7900-05

Pour • For • Para : N7900, N7916, N7902

Lasagnette 12 mm
Lasagnette 12 mm
Lasañetta 12 mm

N7900-06

Pour • For • Para : N7900, N7916, N7902

8005782000905 | 8005782000950

Acier chromé • Chrome-plated steel • Acero cromado

Machine à pâtes électrique IMPERIA 150

IMPERIA 150 electric pasta machine

Máquina de pasta eléctrica IMPERIA 150

Laminoir électrique 6 épaisseurs + 2 accessoires.
Electric rolling mill 6 thicknesses and 2 accessories.
Laminador eléctrico 6 espesores y 2 accesorios.

	N7906
	DEEE : 0,42 €
	47 cm 11.5 cm 13 cm
	2.5 kg

FR Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 6 crans 2.2 mm à 0.2 mm.
EN Pasta width 150 mm. Ajustable thickness: 6 ranks from 2.2 mm to 0.2 mm.
ES Ancho de pasta 150 mm. Espesor ajustable : 6 grados de 2.2 mm a 0.2 mm.
50 Hz 80 W 220/240 V
⊂Machine I Pasta, moteur, manivelle, accessoire double amovible tagliatelles 2 mm et fettuccine 6.5 mm, serre-joint. • I Pasta machine, motor, crank, double amovible accesory tagliatelles 2 mm and fettucine 6.5 mm, clamp. • I Pasta machine, motor, manivela, accesorio doble extraíble tagliatelle 2 mm y fettuccine 6.5 mm, abrazadera.

8005782006501

Acier chromé, ABS. • Chrome-plated steel, ABS. • Acero cromado, ABS.

Machine à pâtes manuelle I Pasta 150

I Pasta 150 manual pasta machine

Máquina de pasta manual I Pasta 150

Laminoir manuel 6 épaisseurs + 2 accessoires.
Manual rolling mill 6 thicknesses and 2 accessories.
Laminador manual 6 espesores y 2 accesorios.

	N7905
Chromé Chromed Cromada	34 cm 11.5 cm 13 cm
	2.84 kg
	8005782001001

	N7905R
Rouge Red Roja	34 cm 11.5 cm 13 cm
	2.84 kg
	8005782001209

FR Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 6 crans 2.2 mm à 0.2 mm.
EN Pasta width 150 mm. Ajustable thickness: 6 ranks from 2.2 mm to 0.2 mm.
ES Ancho de pasta 150 mm. Espesor ajustable : 6 grados de 2.2 mm a 0.2 mm.
⊂Accessoire double amovible tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, serre-joint, plaque porte-abaisse. • Removable double accessory tagliatelle 2 mm and fettucine 6.5 mm, clamp, dough support tray. • Accesorio doble extraíble tagliatelle 2 mm y fettuccine 6.5 mm, abrazadera, placa de suporte para la masa.

Acier chromé, manche bois. • Chrome-plated steel, wooden handle. • Acero cromado, mango de madera.

Coffret machine à pâtes Pastaia Italiana

Pasta machine set Pastaia Italiana

Pack máquina de pasta Pastaia Italiana

6 fonctions : laminoir-lasagnes, ravioli, spaghetti, lasagnettes, fettuccine, tagliatelles.
6 rolling mill functions : lasagna, ravioli, spaghetti, lasagnette, fettucine, tagliatelle.
6 funciones de laminador : lasaña, ravioli, spaghetti, lasagnette, fettucine, tagliatelle.

	N7903
	5 kg

⊂Machine I Pasta 150, accessoires spaghetti 2 mm, lasagnettes 12 mm, tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, moule 10 ravioli étoiles, rouleau en bois. • I Pasta 150 Machine, spaghetti 2 mm, lasagnette 12 mm, tagliatelle 2 mm, fettuccine 6.5 mm accessories, mould for 10 star ravioli, wooden rolling. • Máquina I Pasta 150, accesorios espaghetis 2 mm, lasagnette 12 mm, tagliatelle 2 mm, fettuccine 6.5 mm, raviolis de molde 10 estrellas, rodillo de madera.

8005782005085

Acier chromé, aluminium, bois. • Chrome-plated steel, aluminium, wood. • Acero cromado, aluminio, madera.

Coffret machine à pâtes La Fabrica della Pasta

IMPERIA 150 manual pasta machines set

Pack máquina de pasta manual IMPERIA 150

6 fonctions : laminoir-lasagnes, ravioli, spaghetti, lasagnettes, fettuccine, tagliatelles.
6 rolling mill functions : lasagna, ravioli, spaghetti, lasagnette, fettucine, tagliatelle.
6 funciones de laminador : lasaña, ravioli, spaghetti, lasagnette, fettucine, tagliatelle.

	N7908
	6.4 kg

⊂Machine I Pasta 150, accessoires spaghetti 2 mm, lasagnettes 12 mm, tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, ravioli 3 empreintes, 2 pelles en bois, coupe-pâte (à la largeur de l'abaisse pour raviolis). • I Pasta 150 Machine, spaghetti 2 mm, lasagnette 12 mm, tagliatelle 2 mm, fettuccine 6.5 mm accessories, ravioli 3 in front, 2 wooden scoops, pasta scraper (adapted to the ravioli pasta sheet width). • Máquina I Pasta 150, accesorios para espaguetis 2 mm, lasagnette 12 mm, tagliatelle 2 mm, fettuccine 6.5 mm, ravioli 2 por linea, 2 palas de madera, cortador de pasta (adaptado al ancho de la hoja para ravioli).

8005782005016

Acier chromé, aluminium, bois. • Chrome-plated steel, aluminium, wood. • Acero cromado, aluminio, madera.

Moteur « Pasta facile »

Engine « Pasta facile »

Motor « Pasta facile »

Pour motoriser les machines à pâtes I Pasta et les accessoires Ravioli et Gnocchi.
To motorize the I Pasta machines and the Ravioli and Gnocchi accessories.
Para motorizar la máquina I Pasta y les accesorios Ravioli y Gnocchi.

	N7905-E
	DEEE : 0,21 €

Pour • For • Para : N7905, N7905R, N7903, N7908, N7905-01, N7905-11, N7905-07.
FR 2 vitesses.
EN 2 speeds.
ES 2 velocidades.
50 Hz 80 W 220/240 V

8005782006006

ABS • ABS • ABS

Accessoires motorisables par N7905-E

Motorizable accessories for N7905-E
Accesorios motorizables por N7905-E

Ravioli - 2 empreintes
Ravioli - 2 in front
Ravioli - 2 por linea

N7905-01

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.
Empreintes (5x5 cm).
In front (5x5cm).
Por línea (5x5 cm).
Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.
• Pasta scraper (adapted to the pasta sheet width), brush.
• Cortador de pasta (adaptado al ancho de la hoja), brocha.

Gnocchi

N7905-07

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.
3 empreintes: gnocchetti sardi - cavatelli - rigatelli.
3 in front: gnocchetti sardi - cavatelli - rigatelli.
3 por linea: gnocchetti sardi - cavatelli - rigatelli.
Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau. • Pasta scraper (adapted to the pasta sheet width), brush. • Cortador de pasta (adaptado al ancho de la hoja), brocha.

Ravioli - 3 empreintes
Ravioli - 3 in front
Ravioli - 3 por linea

N7905-11

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.
Empreintes (3x3 cm).
In front (3x3cm).
Por línea (3x3 cm).
Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.
• Pasta scraper (adapted to the pasta sheet width), brush.
• Cortador de pasta (adaptado al ancho de la hoja), brocha.

8005782004101 | 8005782005504 | 8005782004002

Aluminium, ABS, bois, acier chromé. • Aluminium, ABS, wood, chrome-plated steel. • Aluminio, ABS, madera, acero cromado.

Accessoires I Pasta 150

I Pasta 150 accessories
Accesorios I Pasta 150

Compatibles avec les machines I Pasta 150 manuelles et électriques.
Compatible with electric and manual Atlas 150 machines.
Compatible con las máquinas Atlas 150 eléctricas y manuales.

Lasagnette de 12 mm
Lasagnette of 12 mm
Lasañetta de 12 mm

N7905-02

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.

Reginette de 12 mm
Reginette of 12 mm
Reginette de 12 mm

N7905-03

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.

Trenette de 4 mm
Trenette of 4 mm
Trenette de 4 mm

N7905-04

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.

Cheveux d'ange de 1.5 mm
Capelli d'angelo of 1.5 mm
Cabello de angel de 1.5 mm

N7905-05

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.

8005782002701 | 8005782002763 | 8005782002503 | 8005782002305

Acier chromé. • Chrome-plated steel. • Acero cromado.

Spaghetti de 2 mm
Spaghetti of 2 mm
Espagueti de 2 mm

N7905-06

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.

Pappardelle de 32 mm
Pappardelle of 32 mm
Pappardelle de 32 mm

N7905-08

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.

8005782002756 | 8005782002732

Acier chromé. • Chrome-plated steel. • Acero cromado.

Machine à pâtes manuelle PASTA PARTY - 1er prix

PASTA PARTY manual pasta machine - 1st price
Máquina de pasta manual, PASTA PARTY - 1er precio

Laminoir manuel 7 épaisseurs et 2 accessoires.
Manual rolling mill 7 thicknesses and 2 accessories.
Laminador manual 7 espesores y 2 accesorios.

N8001C

34.5 cm 29 cm 23 cm
2.6 kg

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur réglable 7 crans (0,2 mm à 2 mm).
Paste width 150 cm. Adjustable thickness: 7 ranks from 0,2 mm to 2 mm.
Ancho de masa 150 cm. Espesor ajustable 7 grados : de 0,2 mm a 2 mm.
Machine à pâtes avec laminoir (lasagnes) + accessoire double pour spaghetti et tagliatelles + manivelle et serre-joint + recette et notice à l'intérieur. • Pasta machine with roller (lasagne) + dual accessory for spaghetti and tagliatelles + handle and clamp fixation + recipe and user instructions. • Máquina de pasta con laminador (lasaña) + accesorio doble para espaguetis y tagliatelles + manivela y soporte brida + receta y modo de empleo.

3760206960016

Chromée, inox. • Chromed, St. S. • Acero cromado, inox.

Accessoire à ravioli - 1er prix

Ravioli accessory - 1st price
Accesorio ravioli - 1er precio

N8004C

Pour • For • Para : N8001C
2 empreintes.
2 in front.
2 por línea.

3760206960023

Acier et ABS • Steel and ABS • Acero y ABS

Bicyclette dentelée PASTABIKE

PASTABIKE serrated dough divider
Divisore de pasta dentada PASTABIKE

Largeur de coupe modulable : pappardelle, reginette, mafaldine, …
Modular cutting width: pappardelle, reginette, mafaldine, …
Ancho de corte flexible : pappardelle, reginette, mafaldine, …

	N7998
	↦ 14.5 cm ⤢ 4 cm ↧ 16 cm
	150 g

FR 9 roulettes dentelées interchangeables et amovibles.
EN 9 serrated interchangeable and detachable wheels.
ES 9 ruedas dentadas intercambiables y extraíbles.

8000011003108

Résine acétal. • Acetal resin. • Resina acetal.

Voir plus de coloris et les diviseurs à pâte collection Marcato Design en page 68.
See more colours and the pasta dividers by Marcato Design collection on page 68.
Vea más colores y divisores de la colección Marcato Design en la página 68.

Bicyclette accordéon - diviseur à pâtes

Adjustable bicycle - dough divider
Bicicletta cortadora ajustable - divisor de pasta

Pour couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâtes. Largeur ajustable. Blocage à la dimension souhaitée par vis papillon.
To cut regular strips of dough in one go. Adjustable width. Locked position by a wing nut.
Para cortar al mismo tiempo varias regulares bandas de pasta. Ancho flexible. Bloqueo al tamaño deseado por una bandera de tornillo.

N37031	N3703	N37032
FR 5 roulettes affutées. EN 5 sharpened wheels. ES 5 ruedas afiladas.	FR 6 roulettes affutées. EN 6 sharpened wheels. ES 6 ruedas afiladas.	FR 7 roulettes affutées. EN 7 sharpened wheels. ES 7 ruedas afiladas.
3325980013459	3325980004501	3325980008950

Inox • St. S • Inox

Séchoir à pâtes

Pasta drying rack
Secador para pasta fresca

12 barres pour faire sécher vos pâtes fraîchement découpées.
12 bars to dry your pastas freshly cut.
12 barras para secar sus pastas frescamente cortadas.

	N7907
	↦ 30 cm ⤢ 30 cm ↧ 33 cm
	570 g

FR Pour 1 kg de pâtes.
EN Up to 1 kg of pasta.
ES Hasta 1 kg de pasta.

8005782005405

Hêtre • Beech wood • Haya

Séchoir à pâtes

Pasta drying rack
Secador para pasta fresca

Les barres se déploient en colimaçon en tournant la poignée supérieure.
Bars are spread into spiral while turning the higher handle for a quick drying.
Barras se despliegan en espirales girando al puñado superior para un secado rápido.

	N7999
	↧ 47.5 cm ∅ 43 cm
	660 g

FR Pour 2 kg de pâtes fraîches.
EN Up to 2 kg of fresh pasta.
ES Hasta 2 kg de pasta fresca.
⊂Pieds télescopiques. Barre porte-pâtes. • Telescopic feet. Multipurpose wand. • Pies telescópicos. Varilla multiusos

8000011003009

Acier chromé, PC. • Chrome-plasted steel, PC. • Acero cromado, PC.

Voir plus de coloris dans la collection Marcato Design en page 68.
See more colours in the Marcato Design collection on page 68.
Vea más colores de la colección Marcato Design en la página 68.

Séchoir à pâtes 1er prix

Pasta drying rack 1st price
Secador para pasta fresca 1er precio

Les barres se déploient en colimaçon en tournant la poignée supérieure.
Bars are spread into spiral while turning the higher handle for a quick drying.
Barras se despliegan en espirales girando al puñado superior para un secado rápido.

	N7999C
	↧ 47.5 cm ∅ 43 cm
	660 g

FR Pour 2 kg de pâtes fraîches.
EN Up to 2 kg of fresh pasta.
ES Hasta 2 kg de pasta fresca.
⊂Pieds télescopiques. Barre porte-pâtes. • Telescopic feet. Multipurpose wand. • Pies telescópicos. Varilla multiusos

3760206960030

Acier chromé, PS. • Chrome-plated steel, PS. • Acero cromado, PS.

SÉCHOIR À PÂTES
PASTA DRYER
SECADOR PARA PASTA FRESCA

Indispensable pour sécher vos pâtes fraîches maison, ce séchoir à pâtes permet d'étendre plus de 2 kg de pâtes fraîches. Il est doté de 16 bras d'une longueur de 20 cm chacun.

Muni de pieds télescopiques repliables, cet appareil compact et pratique, se déplie en éventail et se replie facilement (sans démontage). Colonne centrale en acier chromé avec rangement pour règle. Livré avec une règle permettant de couper les pâtes et de les saisir. Longueur de la règle : 29 cm.

Perfecto para secar sus frescas pastas caseras, este secador de pastas permite de extender más de 2 kilos de pastas frescas.

Equipado de 16 brazos de una longitud de 20 cm cada uno. Con pies telescópicos plegables, este aparato practico y compacto se despliega en abanico y se pliega fácilmente (sin desmontaje).
Columna céntrica en acero cromado. Se entrega con una regla que sirve para cortar la pasta y para cogerla.
Longitud de la regla: 29 cm.

Perfect accessory for drying fresh home-made pasta. It is equipped with 16 sturdy 20 cm rods to carry up to 2 kg of pasta.

With telescopic folding legs, compact and practical, its fan-like opening and quick closing mechanism means it takes up very little storage space. Chrome-plasted steel central column. Delivered with a multipurpose wand, to cut and pick-up the freshly-cut pasta.
Wand length: 29 cm.

Moule à ravioli et sa plaque à foncer

Ravioli mould and its form plate
Molde ravioli y su placa marcadora

Rapide et hygiénique : la plaque forme les empreintes à garnir en un seul geste.
Fast and hygienic: the mould shapes the ravioli dough to fill in one time.
Rápido e higiénico : la placa moldea la masa de ravioli para llenar de una sola vez.

Pasta Party

10 ravioli carrés
10 square ravioli
10 ravioli cuadrados

N7893

↦ 30 cm ↙ 12 cm
↧ 2 cm
⚖ 320 g

FR Ravioli dentelés 6 x 6 cm.
EN Serrated ravioli 6 x 6 cm.
ES Ravioli dentados 6 x 6 cm.

3325980013237

12 ravioli ronds
12 round ravioli
12 ravioli redondos

N7894

↦ 30 cm ↙ 10.7 cm
↧ 2 cm
⚖ 320 g

FR Ravioli dentelés Ø 4 cm.
EN Serrated ravioli Ø 4 cm.
ES Ravioli dentados Ø 4 cm.

3325980013244

6 ravioli demi-lunes
6 half moon ravioli
6 ravioli media luna

N7892

↦ 26.3 cm ↙ 9.5 cm
↧ 2.5 cm
⚖ 250 g

FR Ravioli 6 x 2,5 cm.
EN Ravioli 6 x 2,5 cm.
ES Ravioli 6 x 2,5 cm.

3325980013220

Plaque en aluminium et poussoir en ABS • Aluminium plate - ABS pusher • Placa en aluminio y empujador en ABS

Moule à raviolis

Mould for raviolis
Molde para raviolis

Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.
Full range of ravioli and ravioles moulds.
Gama completa de moldes de ravioles y ravioles.

imperia

24 raviolis
24 raviolis
24 raviolis

N7921

↦ 33.5 cm ↙ 11.5 cm
↧ 2 cm
⚖ 310 g

FR Ravioli: 3 x 4 cm.
EN Ravioli: 3 x 4 cm.
ES Ravioli: 3 x 4 cm.
⊂Rouleau bois. • Wooden rolling. • Rodillo de madera.

8005782002800

36 raviolis
36 raviolis
36 raviolis

N7910

↦ 32 cm ↙ 14 cm
↧ 1.5 cm
⚖ 315 g

FR Ravioli : 3,4 x 3,4 cm.
EN Ravioli: 3.4 x 3.4 cm.
ES Raviolı: 3,4 x 3,4 cm.
⊂Rouleau bois. • Wooden rolling. • Rodillo de madera.

8005782002909

44 raviolinis
44 raviolinis
44 raviolinis

N7911

↦ 29 cm ↙ 10.5 cm
↧ 1 cm
⚖ 230 g

FR Ravioli : 2,5 x 2,5 cm.
EN Ravioli: 2.5 x 2.5 cm.
ES Raviolı: 2,5 x 2,5 cm.
⊂Rouleau bois. • Wooden rolling. • Rodillo de madera.

8005782003005

18 raviolis triangulaires
18 triangular raviolis
18 raviolis triangulares

N7912

↦ 35.5 cm ↙ 11.5 cm
↧ 2 cm
⚖ 300 g

FR 60 mm de côté.
EN Side: 60 mm.
ES Lado: 60 mm.
⊂Rouleau bois. • Wooden rolling. • Rodillo de madera.

8005782003159

Aluminium embouti + base en acier émaillé + pieds en caoutchouc • Made of pressed aluminium + enamelled steel base + rubber feet • Aluminio estampado + base de acero esmaltado + tacos de goma

12 raviolis
12 raviolis
12 raviolis

N7913

↦ 33.5 cm ↙ 11.5 cm
↧ 2 cm
⚖ 310 g

FR Ravioli : 5,5 x 5,5 cm.
EN Ravioli: 5.5 x 5.5 cm.
ES Raviolı: 5,5 x 5,5 cm.
⊂Rouleau bois. • Wooden rolling. • Rodillo de madera.

8005782003104

6 raviolis demi-lune
6 half-moon raviolis
6 raviolis media-luna

N7914

↦ 33.5 cm ↙ 11.5 cm
↧ 2 cm
⚖ 300 g

FR Ravioli : 10,5 x 5,5 cm.
EN Ravioli: 10.5 x 5.5 cm.
ES Raviolı: 10,5 x 5,5 cm.
⊂Rouleau bois. • Wooden rolling. • Rodillo de madera.

8005782003166

Aluminium embouti + base en acier émaillé + pieds en caoutchouc • Made of pressed aluminium + enamelled steel base + rubber feet • Aluminio estampado + base de acero esmaltado + tacos de goma

Rendez-vous page 68 pour les plaques à ravioli Marcato Design.

Go to page 68 for the ravioli tablet by Marcato Design.

Consulte la página 68 para los moldes para ravioli de Marcato Design.

Râpe à spaeztle professionnelle

Professional spätzle sieve

Rejilla para spätzle profesional

Pour préparer Spaetzle et Knepfle courtes, spécialités régionales en Alsace, Lorraine et Europe centrale. Remplir le réservoir de pâte et effectuer un mouvement de va-et-vient au-dessus de la marmite d'eau bouillante.
To prepare short Spaetzles and Knepfles, regional specialties in Alsace, Lorraine and Central Europe. Fill the dough reservoir and move back and forth over the pot of boiling water.
Para preparar cortas Spaetzle y Knepfle, especialidades regionales en Alsacia, Lorena y Europa Central. Llene el depósito de masa movimiento de vaivén sobre la olla de agua hirviendo.

	SP01
↦ 85 cm ⤢ 14 cm ⌶ 18.5 cm ⚖ 1.7 kg	

FR Pour marmites et casseroles > Ø 40 cm. Grille 39.5 x 9 cm, trous Ø 8mm. Chariot coulissant sur PEHD. Robuste, démontable, lave-vaisselle.
EN Suitable for pots and saucepans > Ø 40 cm. Grid 39.5 x 9 cm, holes Ø 8 mm. Sliding reservoir on HDPE Strong, detachable, dish-washer safe.
ES Para ollas y cacerolas > Ø 40 cm. Rejilla 39,5 x 9 cm, agujeros Ø 8 mm. Depósito deslizante sobre HDPE. Robusta, extraíble, lavavajilla.
Bol 1,3L, 1,3L bowl, bol 1,3L.
⊂Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole. • Locking notch for the edge of the saucepan/pot. • Bloqueo de la muesca en el borde de la olla / pan.

3325980004334

Inox, PE. • St. S, PE. • Inox, PE.

Râpe à spaeztle -modèle ménager

Spätzle sieve -domestic model

Rejilla para spätzle - modelo doméstico

Pour préparer Spaetzle et Knepfle courtes, spécialités régionales en Alsace, Lorraine et Europe centrale. Remplir le réservoir de pâte et effectuer un mouvement de va-et-vient au-dessus de la marmite d'eau bouillante.
To prepare short Spaetzles and Knepfles, regional specialties in Alsace, Lorraine and Central Europe. Fill the dough reservoir and move back and forth over the pot of boiling water.
Para preparar cortas Spaetzle y Knepfle, especialidades regionales en Alsacia, Lorena y Europa Central. Llene el depósito de masa movimiento de vaivén sobre la olla de agua hirviendo.

	N8006
↦ 31.7 cm ⤢ 10.8 cm ⌶ 8 cm ⚖ 370 g	

FR Pour marmites et casseroles de Ø 22 à 26 cm. Trous Ø 8mm. Démontable, lave-vaisselle.
EN Suitable for pots and saucepans Ø from 22 ro 26 cm.Holes Ø 8 mm. Detachable, dish-washer safe.
ES Para ollas y cacerolas Ø de 22 cm a 26 cm. Agujeros Ø 8 mm. Extraíble, lavavajilla.
⊂Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole. • Locking notch for the edge of the saucepan/pot. • Bloqueo de la muesca en el borde de la olla / pan.

3325980004327

Inox • St. S • Inox

Grille à spaeztle pour moulin N°3

Sieves for spätzle food mill N°3

Rejilla para spätzle para pasapuré N°3

Pour réaliser Spaetzle et Knepfle en quantité, à l'aide du moulin n°3.

To make Spaetzle and Knepfle in abundance, with the food mill n°3.
Para preparar Speatzle y Knepfle en quantidad, con the pasapure n°3.

	S3041

Pour • For • Para : S3
FR Ø trous : 5,3 x 4,7mm.
EN Holes Ø 5,3 x 4,7mm.
ES Ø agujeros : 5,3 x 4,7mm.

3325980000824

Acier étamé • Tin • Estaño

Grille à spaeztle pour moulin N°3

Sieves for spätzle food mill N°3

Rejilla para spätzle para pasapuré N°3

Pour réaliser Spaetzle et Knepfle en quantité, à l'aide du moulin n°3.

To make Spaetzle and Knepfle in abundance, with the food mill n°3.
Para preparar Speatzle y Knepfle en quantidad, con the pasapure n°3.

	X3041

Pour • For • Para : X3
FR Ø trous : 5,3 x 4,7mm.
EN Holes Ø 5,3 x 4,7mm.
ES Ø agujeros : 5,3 x 4,7mm.

3325980000886

Inox • St. S • Inox

Presse à spaeztle et à pommes de terre

Spätzle and potato ricer

Pasapuré para spätzle y patatas

Pour préparer des Spaetzle longues, spécialités régionales en Alsace, Lorraine et Europe centrale.
To prepare long Spaetzles, regional specialties in Alsace, Lorraine and Central Europe.
Para preparar largas Spaetzles, especialidades regionales en Alsacia, Lorena y Europa Central.

	N3024
↦ 32 cm ⤢ 9 cm ⌶ 12.5 cm ⚖ 620 g	

FR Cranté pour s'adapter à différents diamètre de casseroles.
EN Notched to adapt to differents saucepan diameters.
ES Muescado mellado para adaptarse sobre la cazuela.
⊂3 grilles : Ø 2 - 5 - 7 mm. • 3 sieves: Ø 2 - 5 - 7 mm. • 3 rejillas : Ø 2 - 5 - 7 mm.

3325980000343

Inox • St. S • Inox

Mesure à spaghetti

Spaghetti measure

Medidor de espagueti

Dose 1, 2, 3 et 4 personnes.
Measure for 1, 2, 3, and 4 servings.
Dosis para 1, 2, 3, y 4 personas.

	N7918
↦ 15 cm ⤢ 6.1 cm ⚖ 78 g	

FR Raviolis 50 x 50 mm.
EN Ravioli: 50 x 50 mm.
ES Ravioli: 50 x 50 mm.

3325980021546

Inox • St. S • Inox

Pour les moulins, voir pages 18-21.
Please go to pages 18-21 for food mills.
Para los pasapurés, consulte las páginas 18-21.

Pour les araignées, voir page 175.
Please go to page 175 for frying skimmers.
Para las espumaderas arañas, consulte la página 175.

Pelle à pizza inox
St. S. pizza lifter
Pala inox para pizza

Pelles inox pour enfourner et défourner pizzas et pains.
St.S. shovel to put and take out of the oven pizzas and breads.
Pala pizza inox para hornear pizzas y panes.

Louis Tellier

Carrée
Square
Cuadrada

NPX30

↦ 127.03 cm ⤢ 32 cm

Pellon 32x32 cm.
Manche 96,5 cm.
Base 32x32 cm.
Handle 96.5 cm.
Base 32x32 cm.
Mango 96.5 cm.

Ronde
Round
Redonda

NPX31

↦ 128.5 cm ∅ 32 cm

Pellon Ø 32 cm.
Manche 96,5 cm.
Base Ø 32 cm.
Handle 96.5 cm.
Base Ø 32 cm.
Mango 96.5 cm.

3325980009391 — 3325980009384

Inox • St. S • Inox

Pelle à pizza en bois ronde
Wooden round pizza lifter
Pala redonda para pizza de madera

Pelles rondes en hêtre pour enfourner et défourner pizzas et pains.
Beech shovel to put and take out of the oven pizzas and breads.
Circula pala pizza de haya para hornear pizzas y panes.

NPB28	NPB33	NPB40
↦ 1.56 cm ∅ 28 cm	↦ 2.37 cm ∅ 33 cm	↦ 2.37 cm ∅ 40 cm
Ø pellon 28 cm. Manche 1.25 m section 22x27 mm. Base Ø 28 cm. Handle 1,25 m, 22x37 mm. Base Ø 31 cm. Mango 96.5 cm, 22x27 mm.	Ø pellon 33 cm. Manche 2 m section 22x27 mm. Base Ø 33 cm. Handle 2 m, 22x27 mm. Base Ø 33 cm. Mango 2 m, 22x27 mm.	Ø pellon 40 cm. Manche 2 m section 22x27 mm. Base Ø 40 cm. Handle 2 m, section 22x27 mm. Base Ø 40 cm. Mango 2 m, 22x27 mm.
3325980009353	3325980009360	3325980009377

Hêtre • Beechwood • Haya

Grille à pizza
Pizza screen
Rejilla para pizza

COMBRICHON

26 cm	NC1062540	∅ 25.4 cm 72 g 3325980116662
30 cm	NC1063040	∅ 30.5 cm 115 g 3325980116747
33 cm	NC1063340	∅ 33 cm 131 g 3325980116846
36 cm	NC1063540	∅ 35.5 cm 143 g 3325980117126
40 cm	NC1064040	∅ 40.5 cm 180 g 3325980117492
46 cm	NC1064540	∅ 45.5 cm 230 g 3325980117898

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Louche à pizza fond plat
Flat bottom pizza ladle
Cucharón para pizza fondo plano

Pour doser, verser et étaler -grâce au fond plat- le coulis sur la pizza.
With a flat bottom, to dose, pour and spread sauce on the pizza dough.
Con un fondo plano para dosificar, verter y untar la salsa sobre la pizza.

NL150

↦ 33.5 cm ∅ 9.3 cm
146 g

Manche renforcé épaisseur : 0,9 mm.
Reinforced handle: 0.9 mm thick.
Asa reforzada espesor : 0,9 mm.
148 ml

3325980115702

Inox • St. S • Inox

Couteau à pizza
Pizza cutter
Cortador para pizza con cuchillo

N3702

↦ 25 cm ∅ 10 cm
190 g

3325980004495

Manche bois • Wooden handle • Mango de madera

Coupe-pâte
Dough scraper
Espátula cortapastas

Lame droite
Straight blade
Hoja recta

N3725

↦ 15 cm ⤢ 12 cm
I 3 cm
162 g

Lame : 15 cm.
Blade: 15 cm.
cuchillo : 15 cm.

Lame arrondie
Round blade
cuchillo redondeada

N3725-1

↦ 35 cm ⤢ 9 cm
I 2.4 cm
250 g

Lame: 35 cm.
Blade: 35 cm.
cuchillo : 35 cm.

3325980010465 — 3325980017242

Inox • St. S • Inox

Siphon KAYSER pro – cuve inox – tête inox

KAYSER professional cream whipper – stainless steel tank – St.S. head
Sifón KAYSER pro – tanque en inox – cabezal en inox

Emulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées.
For hot, cold, savoury or sweet creative espumas.
Emulsiones creativas calientes, frías, saladas o dulces.

0,5 L		N4086X
		I 31 cm 750 g
		9002539040510
1 L		N4087X
		I 35 cm 900 g
		9002539041012

Lavage en machine de la cuve et de toutes les pièces de la tête.
All parts of the tank and head are dishwasher safe.
Todas las piezas del tanque y del cabezal son aptas para lavavajillas.
Min + 1°C max +70°C

Inox • St. S • Inox

Siphon KAYSER semi-pro – cuve inox – tête aluminium

KAYSER semi-pro cream whipper – St.S. tank – aluminium head
Sifón KAYSER semi pro – tanque en inox – cabezal de aluminio

Pour chantilly, sauces et émulsions froides.
For whipped cream and cold sauces and mousses.
Para nata montada, salsas y espumas frías.

0,5 L		N4083X
		I 31 cm 650 g
		9002539045508
1 L		N4084X
		I 35 cm 800 g
		9002539045102

Lavage en machine de la cuve. Les pièces de la tête se lavent à la main.
The tank is dishwasher safe. All parts of the head are hand wash recommended.
El tanque es apta para lavavajillas. Todas las piezas del cabezal se limpian a la mano.
Min + 1°C max +30°C

Inox + aluminium • St. S + aluminium • Inox + aluminio

Siphon ménager 0,5L

0,5L household cream whipper
Sifón doméstico 0,5L

Chantilly uniquement.
Whipped cream only.
Nata montada sólo.

	N4082XP
I 30 cm 510 g	
9002539061409	

Ne convient pas aux préparations chaudes ni espumas.
Not suitable for hot preparations or espumas.
No adecuado para las preparaciones calientes o espumas.
Min + 1°C max +30°C
0,5 L

Tête plastique, cuve aluminium. • Plastic head, aluminium tank. • Cabezal de plastico, tanque de aluminio.

Recharges KAYSER pour siphon chantilly

KAYSER cream whipper chargers
Recargas para sifón montador de nata

Cartouches de N2O.
N2O cartridges.
Cartucho de N2O.

x 6		N4073
		9002539011169
x 10		N4080
		9002539011114
x 24		N4079
		9002539011138
x 50		N4078
		9002539011510

Acier recyclable • Recyclable steel • Acero reciclable

Pour les Siphons à eau de Seltz et cartouches CO2, voir page 242.

Please go to page 242 for soda siphon seltzer bottle and CO2 chargers.

Para el sifón agua de Seltz y recargas CO2, consulte la página 242.

Pour les chinois étamine Gobel, voir page 287.

Please go to page 287 for Gobel conical strainers.

Para los coladores chinos Gobel, consulte la página 287.

BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™
SOUSVIDE SUPREME™ WATER OVENS

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el video!

LA RÉVOLUTION DU SOUS VIDE EST EN MARCHE AVEC LES BAINS-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ !

VACUUM SLOW COOKING REVOLUTION IS BROUGHT TO YOU BY SOUSVIDE SUPREME™!

N8100 - Bain-Marie SousVide Supreme™ inox 11L
Solide et tout inox (extérieur du récipient et couvercle), il a une contenance généreuse de 11 litres.

N8100 - SousVide Supreme™ stainless steel water oven 11L
Sturdy built, stainless steel (shell and lid) – large capacity: 11L

N8110 - Bain-Marie SousVide Supreme™ 9L noir
Le modèle noir est en acier revêtu avec un couvercle en aluminium et a une contenance de 9 litres.

N8110 - SousVide Supreme™ 9L water oven black
Exterior: coated steel shell in black; aluminum lid - capacity: 9L

Une cuisson lente à basse température, sans risque de sur-cuisson

Le bain-marie SousVide Supreme™ permet de cuisiner délicatement les aliments dans des sacs hermétiques scellés sous vide à des températures douces allant de 30°C à 100°C.
Le temps de cuisson varie de 20 minutes (poissons maigres) à 72 heures (gibier). La température choisie est maintenue pendant toute la durée et après cuisson : les aliments peuvent rester au bain-marie bien plus longtemps que le temps requis sans excès de cuisson.

Une cuisson uniforme, précise et maîtrisée

La technologie SousVide Supreme™ est dotée d'un régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID) qui maintient l'eau à température constante lors de la cuisson et garantit une distribution homogène de la température par convection thermique. Les aliments sont cuits uniformément de part et d'autre, leurs saveurs sont exaltées et leurs tendretés restituées à l'issue de la cuisson. Le bain-marie fonctionne :

- sans pompe externe
- sans remplacement des pièces risquant de s'user
- sans risque de défaillance de la pompe
- sans bruit
- sans risque d'évaporation

Réglage précis de la température avec une précision de 0,5°C.

Une cuisson saine et savoureuse

La cuisson sous vide maintient toutes les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et les textures des aliments. Ce mode de cuisson sain est idéal pour les produits biologiques.

Une cuisson sans stress et sans surveillance

Viandes, volailles, poissons, fruits, légumes, œufs, soupes, yaourt, alcools infusés, desserts,...: tous les types d'aliments peuvent être cuits dans le bain-marie SousVide Supreme™. Le minuteur permet de programmer la durée de cuisson, bien pratique pour anticiper ses préparations et répartir équitablement son temps de travail à la réalisation d'autres mets.

Un fonctionnement simple

Aussi simple que : assaisonner, sceller, faire mijoter et servir.

Inclus : le mode d'emploi et recettes + DVD de présentation

A slow cooking process at low temperature, without overcooking food

The award-winning, state-of-the art SousVide Supreme™ appliance cooks food in vacuum-sealed pouches submerged in a water bath held at a precisely-controlled temperature from 30°C to 100°C. Cooking times range from as little as 20 minutes (lean fish) to up to 72 hours (spare ribs and tougher cuts of meat). Because the temperature is so precisely controlled and maintained during and after cooking, food can be left in the water bath for much longer than the required time without overcooking.

SousVide Supreme™ water ovens maintain precise, even temperatures

SousVide Supreme technology employs a PID-controlled heating element and a perforated bottom grill to generate thermal convection currents for even temperature distribution. This thermal circulation allows our water ovens to operate:

- without an external pump
- without moving parts that can wear out
- without the possibility of pump failure
- without noise
- without risk of evaporation

You can set the desired temperature with a 0.5°C precision.

Healthy meals

Beneficial nutrients are locked in the airtight cooking pouch; delicate fats prone to damaging oxidation at high temperatures are better preserved; and nutrients, often lost in cooking liquids, are retained. It is the perfect appliance for cooking organic food.

No stress, no supervision

Meat, poultry, fruits, vegetables, eggs, soups, yogurt, infused alcohols, desserts, and much more: all types of food can be cooked in the SousVide Supreme™ water oven. By pressing the "set timer" button you can set the appropriate cooking time. It is a great way to make a meal without too much stress and it does not require a lot of supervision.

Ease of use

Get a gourmet quality meal in just four simple steps: season, seal, simmer, and serve.

Ships with: detachable power cord; insulating lid blanket; base grill with handles; universal pouch rack; Users' Guide; Instructional DVD; Recipe book; Time and Temperature Charts; Warranty card

Bain-marie SousVide Supreme™ noir

Black SousVide Supreme™ water oven

Baño maría cocción al vacío - SousVide Supreme™ negro

Température contrôlée, précise et homogène (0,5°C maximum d'écart au sein du bain). Cuisson sous vide + remise en température. Silencieux. Sans évaporation.
Homogenous and precise temperature control. (0,5°C maximum gap in the water oven). Sous vide cooking re-therming. Silent. Without any evaporation.
Temperatura homogénea controlada y precisa. (0,5°C de diferencia maxima en el baño maria). Cocción al vacío + calentamiento. Silencioso. Sin evaporación.

	N8110
DEEE : 0,71 €	
33 cm ↗ 28 cm ↕ 29 cm	
4.1 kg	

Pour 8 à 12 parts de 115 g.
For 8 to 12 parts of 115 g.
Para 8 a 12 partes de 115 g.
°C / °F. +30°C +100°C Réglage de température d'alerte par simple pression. Suivi continu de la température du bain sur écran LCD. Montée en température en 20 minutes (de 20°C à 65°C). Pressure-controlled temperature-alert adjustment. Continuous monitoring of bath temperature on an LCD screen. Temperature rise in 20 minutes (from 20 °C to 65 °C). Ajuste de la temperatura de alerta con solo pulsar. Control permanente de la temperatura del baño en la pantalla LCD. Aumento de la temperatura en 20 minutos (de 20°C a 65°C).
8.7 L - 2.4 gallons.
0,1°C / 0,1°F
220-240 V 50-60 Hz 462-550 W
Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide. • Timer. Support grid for vacuum-packed bags. • Minutero. Rejilla de soporte para bolsas al vacío.

854838002237

Cuve en tôle émaillée. Extérieur du récipient en acier revêtu. Couvercle en aluminium. • Steel housing. Coated steel shell in black. Aluminum lid. • Cuba de chapa esmaltada. Exterior del recipiente de acero revestido. Tapa de aluminio.

Bain-marie SousVide Supreme™ inox

St. S. SousVide Supreme™ water oven

Baño maría cocción al vacío - SousVide Supreme™ inox

Température contrôlée, précise et homogène (0,5°C maximum d'écart au sein du bain). Cuisson sous vide + remise en température. Silencieux. Sans évaporation.
Homogenous and precise temperature control. (0,5°C maximum gap in the water oven). Sous vide cooking re-therming. Silent. Without any evaporation.
Temperatura homogénea controlada y precisa. (0,5°C de diferencia maxima en el baño maria). Cocción al vacío + calentamiento. Silencioso. Sin evaporación.

	N8100
DEEE : 0,71 €	
36 cm ↗ 29.21 cm ↕ 29 cm	
5.9 kg	

Pour 18 à 20 parts de 115 g.
For 18 to 20 parts of 115 g.
Para 18 a 20 partes de 115 g.
°C / °F. +30°C +100°C Réglage de température d'alerte par simple pression. Suivi continu de la température du bain sur écran LCD. Montée en température en 20 minutes (de 20°C à 65°C). Pressure-controlled temperature-alert adjustment. Continuous monitoring of bath temperature on an LCD screen. Temperature rise in 20 minutes (from 20 °C to 65 °C). Ajuste de la temperatura de alerta con solo pulsar. Control permanente de la temperatura del baño en la pantalla LCD. Aumento de la temperatura en 20 minutos (de 20°C a 65°C).
11.2 L - 3 gallons.
0,1°C / 0,1°F
220-240 V 50-60 Hz 715-850 W
Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide. • Timer. Support grid for vacuum-packed bags. • Minutero. Rejilla de soporte para bolsas al vacío.

854838002381

Cuve, extérieur du récipient et couvercle en inox • St. S housing, exterior shell with brushed finish and lid • Cuba, exterior del recipiente y tapa de inox

Machine scelleuse SousVide Supreme™

SousVide Supreme™ Vacuum Sealer

Envasadora al vacío SousVide Supreme™

Pour cuisson sous-vide et conservation.
For vacuum cooking and storage.
Para cocinar y conservar al vacío.

	NVS300
DEEE : 0,21 €	
38 cm ↗ 10 cm ↕ 10.7 cm	
1.6 kg	

2 vitesses d'aspiration (idéal denrées fragiles telles que le foie gras). Rigole et réglage spécial pour aliments marinés ou juteux (maxi 22.5 ml de liquide). Verrouillage automatique pendant la mise sous vide. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 20 sec. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 x l 3 cm.
2 suction speeds (ideal for fragile foods, e.g. foie gras). Special channel and adjustment for marinated or juicy foodstuffs (max. 22.5 ml of liquid). Automatic locking when vacuum-packing. Waiting time between vacuum-packing sessions: 20 sec. Bag-sealing function. Heating strip: L 30 cm x W 3 cm.
2 velocidades de aspiración (ideal para alimentos frágiles como el foie gras). Canal y ajuste especial para alimentos marinados o jugosos (máx. 22,5 ml de líquido). Bloqueo automático durante la puesta al vacío. Tiempo de pausa entre 2 puestas al vacío: 20 s. Función selladora de bolsas. Banda térmica L. 30 x A. 3 cm.
- 0,7 bar. 2700 tpm.
9 L/min.
220-240 V 50 Hz 110 W
12 sacs sous vide + mode d'emploi. • Detachable power cord + 12 cooking pouches + users' guide + warranty card. • 12 bolsas para envasar al vacío + instrucciones de uso.

854838002572

ABS • ABS • ABS

Sacs SousVide Supreme™

Small SousVide Supreme™ pouches

Bolsas para envasar al vacío SousVide Supreme™

Sacs gaufrés au maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.
Waffle bags with a specially-designed mesh for better air extraction during suction, and to create a watertight seal during sealing. Suitable for vacuum cooking and storage. Bain marie, microwave oven, refrigerator, freezer.
Bolsas gofradas con una malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptadas para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

	NVS010	NVS020
	30.5 cm ↗ 20.3 cm	40.6 cm ↗ 27.9 cm
	Pour • For • Para : NVS300 Lot de 25 sacs. Set of 25 pouches. Lote de 25 bolsas. -20°C +90°C 0,95 L	Pour • For • Para : NVS300 Lot de 25 sacs. Set of 25 pouches. Lote de 25 bolsas. -20°C +90°C 3,79 L
	854838002596	854838002602

Films bi-couche PA/PE. Epaisseur 85 microns. • Two-layer PA / PE films. Thickness: 85 microns. • Películas bicapa PA/PE. Espesor de 85 micras.

Rouleaux sous-vide SousVide Supreme™

Vacuum seal cooking pouch rolls SousVide Supreme™

Rodillos para envasar al vacío SousVide Supreme™

A couper et souder à vos dimensions. Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.
For cutting and sealing to your dimensions. Specially-designed mesh for better air extraction during suction, and to create a watertight seal during sealing. Suitable for vacuum cooking and storage. Bain marie, microwave oven, refrigerator, freezer.
Para cortar y sellar según las medidas que precise. Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptados para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

	NVS030
	610 cm ↗ 27.9 cm

Pour • For • Para : NVS300
Lot de 2 rouleaux de 6 m.
Set of 2 rolls of 6 m.
Lote de 2 rodillos de 6 m.
-20°C +90°C

854838002633

Films bi-couche PA/PE. Epaisseur 85 microns. • Two-layer PA / PE films. Thickness: 85 microns. • Películas bicapa PA/PE. Espesor de 85 micras.

Pour le thermomètre spécial sous vide, voir page 185.

Please go to page 185 for special vacuum thermometer.

Para el termómetro especial al vacío, consulte la página 185.

Machine à emballer sous-vide semi-professionnelle

Semi-professional vacuum sealing machine
Envasadora al vacío semi-profesional

Pour cuisson sous-vide et conservation.
For vacuum cooking and storage.
Para cocinar y conservar al vacío.

	NV400
DEEE : 0,71 €	
38 cm 25 cm 10.5 cm	
4 kg	

Pompe à 2 pistons auto-lubrifiante. Rigole et capteur de liquide : arrêt automatique de la machine pour éviter d'endommager la pompe. Verrouillage automatique pendant la mise sous vide. Arrêt automatique à -0.5bar. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 20 sec. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 cm.
Self-lubricating 2-piston pump. Liquid channel and collector; machine stops automatically to avoid damage to pump. Automatic locking whilst vacuum-packing. Automatic stop at -0.5 bar. Waiting time between vacuum-packing sessions: 20 sec. Bag-sealing function. Heating strip: L 30 cm.
Bomba de 2 pistones autolubricante. Canal y depósito para líquidos: parada automática de la máquina para evitar dañar la bomba. Bloqueo automático durante la puesta al vacío. Parada automática a -0,5 bar. Tiempo de pausa entre 2 puestas al vacío: 20 s. Función selladora de bolsas. Banda térmica L. 30 cm.
- 0,8 bar. 2900 tpm.
22,5 L /min.
230 V 50 Hz 240 W
Buse d'aspiration et adaptateur pour récipients, couvercles, carafe, bouchon de la gamme. Compartiment pour rouleaux et cutter coupe-sacs. 2 rouleaux (1.5m x20cm + 1.5m x28 cm) + 3 sacs 28x36 cm + 3 sacs 20x28cm. • Suction hose and adapter for dishes, covers, carafe, and stopper from the range. Compartment for rolls and bag cutter. 2 rolls (1.5 m x 20 cm + 1.5 m x 28 cm) + 3 bags measuring 28 x 36 cm + 3 bags measuring 20 x 28 cm.
• Boquilla de aspiración y adaptador para recipientes, tapaderas, jarra y tapón de la gama. Compartimento para rollos y cúter corta-bolsas. 2 rollos (1,5 m x 20 cm + 1,5 m x 28 cm) + 3 bolsas de 28 x 36 cm + 3 bolsas de 20 x 28 cm.

3831091700183

ABS • ABS • ABS

Machine à emballer sous-vide - Ménager

Domestic vacuum sealing machine
Envasadora al vacío uso doméstico

Pour cuisson sous-vide et conservation.
For vacuum cooking and storage.
Para cocinar y conservar al vacío.

	NV200
DEEE : 0,42 €	
34 cm 17 cm 9 cm	
3.5 kg	

Verrouillage manuel avant la mise sous vide pour aliments fragiles et marinés. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 2 min. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 cm.
Manual locking before vacuum-packing for fragile and marinated foodstuffs.
Waiting time between vacuum-packing sessions: 2 min.
Bag-sealing function. Heating strip: L 30 cm.
Bloqueo manual antes de la puesta al vacío para alimentos frágiles y marinados.
Tiempo de pausa entre 2 puestas al vacío: 2 min.
Función selladora de bolsas. Banda térmica L. 30 cm.
- 0,75 bar. 2900 tpm.
14 L /min.
230 V 50 Hz 185 W
Buse d'aspiration et adaptateur pour récipients, couvercles, carafe, bouchon de la gamme. Cutter coupe-sacs. 2 rouleaux (1.5m x20cm + 1.5m x28 cm) + 3 sacs 28x36 cm + 3 sacs 20x28cm. • Suction hose and adapter for dishes, covers, carafe, and stopper from the range. Bag cutter. 2 rolls (1.5 m x 20 cm + 1.5 m x 28 cm) + 3 bags measuring 28 x 36 cm + 3 bags measuring 20 x 28 cm.
• Boquilla de aspiración y adaptador para recipientes, tapaderas, jarra y tapón de la gama. Cúter cortabolsas. 2 rollos (1,5 m x 20 cm + 1,5 m x 28 cm) + 3 bolsas de 28 x 36 cm + 3 bolsas de 20 x 28 cm.

3831091700077

ABS • ABS • ABS

Rouleaux sous-vide gaufrés

Vacuum sealer bag rolls
Rodillos gofrados para envasar al vacío

A couper et souder à vos dimensions. Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.
For cutting and sealing to your dimensions. Specially-designed mesh for better air extraction during suction, and to create a watertight seal during sealing. Suitable for vacuum cooking and storage. Bain marie, microwave oven, refrigerator, freezer.
Para cortar y sellar según las medidas que precise. Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptados para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

NV013	NV014	NV015
300 cm 28 cm	300 cm 20 cm	300 cm 13 cm
Lot de 3 rouleaux. Set of 3 rolls. Lote de 3 rodillos.	Lot de 4 rouleaux. Set of 4 rolls. Lote de 4 rodillos.	Lot de 5 rouleaux. Set of 5 rolls. Lote de 5 rodillos.
-20°C +100°C		
3831091700053	3831091700046	3831091700060

Film bi-couche PA/PE. Partie lisse : épaisseur 100 microns. Partie gaufrée : épaisseur 130 microns. • Two-layer PA / PE film. Smooth part: 100 microns thick. Waffled part: 130 microns thick. • Película bicapa PA/PE. Parte lisa: espesor de 100 micras. Parte gofrada: espesor de 130 micras.

Sacs sous-vide gaufrés

Vacuum bags
Bolsas al vacío gofradas

Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.
Specially-designed mesh for better air extraction during suction, and to create a watertight seal during sealing. Suitable for vacuum cooking and storage. Bain marie, microwave oven, refrigerator, freezer.
Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado.
Adaptadas para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

NV010	NV011	NV012
36 cm 28 cm	28 cm 20 cm	55 cm 13 cm
Lot de 25 sacs. Set of 25 bags. Lote de 25 bolsas.	Lot de 40 sacs. Set of 40 bags. Lote de 40 bolsas.	Lot de 30 sacs. Set of 30 bags. Lote de 30 bolsas.
-20°C +100°C	-20°C +100°C	-20°C +100°C
3831091700022	3831091700015	3831091700039

Film bi-couche PA/PE PA 100 microns + PE 130 microns. • Two-layer PA / PE film, PA 100 microns + PE 130 microns. • Película bicapa PA/PE PA de 100 micras + PE de 130 micras.

MULTI-COUPE page 86
MULTI-CUTTER • CORTADORA MULTIFUNCIÓN

RONDELLES ET TRANCHES page 88
SLICERS • CORTADORAS A RODAJAS

MANDOLINES page 92
MANDOLINES • MANDOLINAS

TRUFFES ET CHAMPIGNONS page 93
TRUFFLES AND MUSHROOMS • TRUFAS Y SETAS

BÂTONNETS ET CUBES page 96
DICERS AND STICK SLICERS • CORTADORAS EN BASTONCILLOS Y DADOS

COUPE-SALADE page 100
LETTUCE CUTTER • CORTADOR DE LECHUGA

QUARTIERS ET SECTIONS page 101
WEDGE CUTTERS • CORTADORAS EN SECCIONES

ÉPLUCHE ET VIDE ANANAS page 104
PINEAPPLE PEELER AND CORER • PELADOR Y DESCORAZONADOR DE PIÑAS

ÉTROGNEURS ET DÉNOYAUTEURS page 106
CORING TOOLS AND FRUIT STONERS • DESHUESADORES

ÉQUEUTEURS ET CASSE-NOIX page 108
HULLERS AND NUT CRACKERS • DESCORAZONADORES Y CASCANUECES

PÈLE-POMMES page 109
APPLE PEELERS • PELADORES DE MANZANAS

ÉPLUCHEURS page 111
PEELERS • PELADORES

HERBES ET CONDIMENTS page 116
HERBS AND SPICES • CONDIMENTOS

RÂPES page 116
GRATERS • RALLADORAS

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

FR

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

EN

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

ES

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

MULTI-COUPE

MULTI-CUTTER • CORTADORA MULTIFUNCIÓN

P. 86 Multi-coupe 3 en 1 · 2 in 1 multi-cutter · Cortadora multifunción "3 en 1"

P. 87 Accessoires Multi-coupe quartiers · Multi cutter wedges accessories · Cortadora multifunción accesorios

RONDELLES ET TRANCHES

SLICERS • CORTADORAS A RODAJAS

P. 8886 Coupe-tomates rondelles · Tomato slicer · Cortadoras de tomates a rodajas

P. 89 Coupe-rondelles et tranches · Slicer · Cortadora a rodajas

P. 90 Trancheur vertical · Vertical slicer · Cortador vertical

P. 90 Guitares à lames · Guitars with blades · Guitarra con hojas

P. 91 Coupe-citrons · Lemon slicer · Cortador de limones

MANDOLINES

MANDOLINES • MANDOLINAS

P. 92 Trancheur fruits et légumes · Slicing machine · Corta rodajas

P. 93 Mandolines professionnelles · Professional mandolines · Mandolinas profesionales

P. 94 Mandolines japonaises · Japanese mandolines · Mandolinas japonesas

TRUFFES ET CHchampignons

TRUFFLES AND MUSHROOMS • TRUFAS Y SETAS

P. 93 Mandolines et râpes à truffes · Mandolines and truffle slicers · Mandolinas y rascadores para trufas

P. 95 Brosses à légumes et à champignons · Vegetable and mushroom brushes · Cepillos para verduras y setas

BÂTONNETS ET CUBES

DICERS AND STICK SLICERS • CORTADORAS EN BASTONCILLOS Y DADOS

P. 96 Alligator · Alligator · Alligator

P. 99 Coupe-bâtonnets et cubes · Dicers and stick slicers · Cortadoras en bastoncillos y dados

COUPE-SALADE

LETTUCE CUTTER • CORTADOR DE LECHUGA

P. 100 Coupe-salade inox et lanières · Stainless lettuce cutter and strip salad cutter · Corta lechuga inox y corta lechuga en tiras

QUARTIERS ET SECTIONS

WEDGE CUTTERS • CORTADORAS EN SECCIONES

P. 101 Coupe melons et pastèques · Melon and watermelon wedger · Cortador de melon y sandia

P. 101 Coupe et vide pommes · Apple peeler and corer · Pelador y descorazonador de manzanas

P. 101 Coupe-oignons · Onion cutter · Cortador de cebollas

P. 102 Coupe-tomates, agrumes et pommes · Tomato, citrus and apple slicers · Cortadoras de tomates, cítricos y manzanas

ÉPLUCHE ET VIDE ANANAS

PINEAPPLE PEELER AND CORER • PELADOR Y DESCORAZONADOR DE PIÑAS

P. 104 Épluche ananas et mangue · Pineapple and mango peeler · Pelador de piñas y mangos

P. 105 Tranche-ananas · Pineapple slicer · Corta piñas

P. 106 Épluche-légumes · Vegetable peelers · Peladores de verduras

ÉTROGNEURS ET DÉNOYAUTEURS

CORING TOOLS AND FRUIT STONERS • DESHUESADORES

P. 106 Étrogneurs et dénoyauteurs · Coring tools and fruit stoners · Deshuesadores

ÉQUEUTEURS ET CASSE-NOIX

HULLERS AND NUT CRACKERS • DESCORAZONADORES Y CASCANUECES

P. 108 Équeuteurs · Hullers · Retiradores de enganche

P. 108 Casse-noix · Nut crackers · Cascanueces

PÈLE-POMMES

APPLE PEELERS • PELADORES DE MANZANAS

P. 109 Pèle-pommes · Apple peelers · Peladores de manzanas

P. 108 Accessoires pèle-pommes · Apple peelers accessories · Accesorios peladores de manzanas

ÉPLUCHEURS

PEELERS • PELADORES

P. 111 Épluche-légumes · Vegetable peelers · Peladores de verduras

P. 109 Épluche-légumes · Vegetable peelers · Peladores de verduras

P. 112 Épluche-légumes · Vegetable peelers · Peladores de verduras

P. 114 Épluche-légumes · Vegetable peelers · Peladores de verduras

HERBES ET CONDIMENTS

HERBS AND SPICES • CONDIMENTOS

P. 115 Herbes et condiments · Herbs and spices · Condimentos

RÂPES

GRATERS • RALLADORAS

P. 116 Râpes · Graters · Ralladoras

MULTI-COUPE LOUIS TELLIER

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

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

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

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

LOUIS TELLIER MULTI-CUT

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

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

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

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

ref. MCX

MADE IN FRANCE

Multi-coupe 3 en 1

Multi cutter 3 in 1

Multi-cortadores 3 en 1

3 en 1 : rondelles, quartiers et bâtonnets.
3 in 1: slicer, sticks and wedges.
3 en 1 : cortadoja a rodajas, bastoncillos y secciones.

	MCX108	MCX106	MCX088	MCX086
	38 cm 37 cm 60 cm 6.4 kg	38 cm 37 cm 60 cm 6.4 kg	38 cm 37 cm 60 cm 6.4 kg	38 cm 37 cm 60 cm 6.4 kg
	Tranches 5,5mm+ batonnets 10 x 10 mm + 8 sections. Slicers 5.5 mm + Sticks 10x10mm + 8 Wedges. Rodajas 5.5mm + Bastoncillos 10x10 mm+ 8 secciones. 3 blocs couteaux, 3 poussoirs, base avec glissière. • 3 blades rack, 3 pushers, base with carriage. • 3 bloques cuchillos, 3 empujadores, base con corredera.	Tranches 5,5mm+ batonnets 10 x 10 mm + 6 sections. Slicers 5.5 mm + Sticks 10x10mm + 6 Wedges. Rodajas 5.5mm + Bastoncillos 10x10 mm+ 6 secciones. 3 blocs couteaux, 3 poussoirs, base avec glissière. • 3 blades rack, 3 pushers, base with carriage. • 3 bloques cuchillos, 3 empujadores, base con corredera.	Tranches 5,5mm+ batonnets 8 x 8 mm + 8 sections. Slicers 5.5 mm + Sticks 8 x 8 mm + 8 Wedges. Rodajas 5.5mm + Bastoncillos 8 x 8 mm+ 8 secciones. 3 blocs couteaux, 3 poussoirs, base avec glissière. • 3 blades rack, 3 pushers, base with carriage. • 3 bloques cuchillos, 3 empujadores, base con corredera.	Tranches 5,5mm+ batonnets 8 x 8 mm + 6 sections. Slicers 5.5 mm + Sticks 8 x 8 mm + 6 Wedges. Rodajas 5.5mm + Bastoncillos 8 x 8 mm+ 6 secciones. 3 blocs couteaux, 3 poussoirs, base avec glissière. • 3 blades rack, 3 pushers, base with carriage. • 3 bloques cuchillos, 3 empujadores, base con corredera.
	3325980015156	3325980015170	3325980015132	3325980015125
	Inox, ABS, PP • St. S, ABS, PP • Inox, ABS, PP			

ACCESSOIRES MULTI-COUPE QUARTIERS • MULTI CUTTER WEDGES ACCESSORIES • CORTADORA MULTIFUNCIÓN ACCESORIOS

Bloc lames avec poignée

Wedges blades with handle

Bloque de cuchillas secciones con mango

Quartiers de tomates et agrumes.
Tomato and citrus fruits wedges.
Secciones de tomates y cítricos.

	MCXL08	MCXL06	MCXL12
	16 cm 12 cm 9 cm 150 g	16 cm 12 cm 9 cm 150 g	16 cm 12 cm 9 cm 150 g
	Pour • For • Para : MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT10 8 sections. 8 wedges. 8 secciones.	Pour • For • Para : MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT10 6 sections. 6 wedges. 6 secciones.	Pour • For • Para : MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT10 12 sections. 12 wedges. 12 secciones.
	3325980015187	3325980015170	
	Inox • St. S • Inox		

Bloc lames et étrogneur avec poignée

Wedges blades with corer and handle

Cuchilla descorazonador y maneta

Quartiers de pommes.
Apple wedges.
Secciones de manzana.

	MCXL08P	MCXL06P
	16 cm 12 cm 7 cm 150 g	16 cm 12 cm 7 cm 150 g
	8 sections. 8 wedges. 8 secciones.	6 sections. 6 wedges. 6 secciones.
	Inox • St. S • Inox	

Poussoir pour coupe-quartiers

Pusher for wedge cutter

Empujador para cortadora en secciones

	CAX015	CAX016
	38 cm 18 cm 20 cm 1 kg	38 cm 18 cm 20 cm 1 kg
	Pour • For • Para : MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT10, CAX, MCXL08, MCXL08P 8 sections. 8 wedges. 8 secciones.	Pour • For • Para : MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT10, CAX, MCXL06, MCXL06P, MCXL12 6 - 12 sections. 6 - 12 wedges. 6 - 12 gajos.
	3325980003474	3325980003481
	Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS	

Pour le trancheur vertical, voir page 90.

Please go to page 90 for vertical slicer.

Para el cortador vertical, consulte la página 90.

Pour le coupe-bâtonnets et cubes, voir page 99.

Please go to page 99 for dicers and stick slicers.

Para la cortadora en bastoncillos, consulte la página 99.

Pour le coupe-quartiers, voir page 103.

Please go to page 103 for wedge cutters.

Para la cortadora en secciones, consulte la página 103.

COUPE-TOMATES ET AGRUMES EN TRANCHES

TOMATO AND CITRUS FRUIT SLICER

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

- Option : accessoire équeuteur à tomates. (1) Réf. N3076

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

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

- Accessory (option): tomato coring tool. (1) Réf. N3076

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

Réf. CTX : épaisseur 5,5 mm
Réf. CTX40 : épaisseur 4 mm

Réf. CTX: thickness 5,5 mm
Réf. CTX40: thickness 4 mm

Made in France

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el video!

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

Coupe-tomates rondelles
Tomato slicer
Tomates a rodajas

Louis Tellier

Rondelles régulières de tomates, agrumes, kiwis… Grande production : collectivités, fast-food.
Uniform tomatoes, citrus fruit, kiwis...slices. Large scale production: communities, fast-food.
Rodajas uniformes de tomates, cítricos, kiwis… Gran producción : colectividades, comida rápida.

CTX

48 cm 20 cm 32 cm
7.1 kg

Tranches : 5,5mm. Chariot coulissant sur PEHD, surélevé pour éjection dans un bac GN h65.
Tomato slicer: 5,5 mm. Sliding trolley on HDPE, elevated for ejection in a GN h65 tray.
Rodajas : 5,5 mm. Carro corredero sobre PEAD, elevado para eyección en un cubeta GN h65.
3,5 kg/min. 1 tomate, tomato / 2,5 sec.

3325980003238

Inox, PEHD et lamelles PP. • St. S., PEHD and PP blades. • Inox, PEHD y laminas de PP.

Coupe-tomates rondelles
Tomato slicer
Tomates a rodajas

Louis Tellier

Rondelles régulières de tomates, agrumes, kiwis… Grande production : collectivités, fast-food.
Uniform tomatoes, citrus fruit, kiwis...slices. Large scale production: communities, fast-food.
Rodajas uniformes de tomates, cítricos, kiwis… Gran producción : colectividades, comida rápida.

CTX40

48 cm 20 cm 27.5 cm
8 kg

Tranches : 4mm. Chariot coulissant sur PEHD, surélevé pour éjection dans un bac GN h65.
Tomato slicer: 4mm. Sliding trolley on HDPE, elevated for ejection in a GN h65 tray.
Rodajas : 4mm. Carro corredero sobre PEAD, elevado para eyección en un cubeta GN h65.
3,5 kg/min. 1 tomate, tomato / 2,5 sec.

3325980003245

Tout inox, PEHD. • All St. S., PEHD. • Todo de inox, PEHD.

Coupe-tomates rondelles Mini
Mini tomato slicer
Tomates a rodajas Mini

Louis Tellier

Rondelles régulières de tomates. Petite restauration, pizzas, sandwiches.
Uniform tomatoes. Small restaurants, pizzas, sandwiches.
Rodajas uniformes de tomates. Pequeña restauración, pizzas, sándwiches.

CTXM55

30 cm 14 cm 18 cm
2 kg

Tranches de 5,5mm
mini st/st tomato slicer 5,5mm
Rodajas : 5,5 mm

3325980009544

Inox, PEHD. • St. S., PEHD. • Inox, PEHD.

Coupe-aubergines et courgettes en tranches
Aubergine and zucchini slicer
Cortador a lonchas para berenjena o calabacín

Louis Tellier

Pour trancher aubergines, courgettes dans le sens de la longueur. Convient aussi aux tomates, agrumes, kiwis.
To slice aubergines, courgettes lengthwise. Also suitable for tomatoes, citrus fruits, kiwis.
Para cortar berenjas, calabacines siguiendo longitud. También adecuado para tomates, agrios, kiwis.

CAUB55

62 cm 21 cm 26 cm
8.4 kg

Coupe : 5,5 mm
Cut: 5.5 mm.
Corte: 5,5 mm.

3325980007441

Inox • St. S • Inox

Coupe-tomates ménager
Domestic tomato slicer
Corta tomates a rodajas modelo doméstico

Louis Tellier

Démontable pour le nettoyage. 4 patins antidérapants.
Can be dismantled for cleaning. 4 anti-skid pads.
Desmontable para la limpieza. 4 pies antideslizantes.

CTOM01

28.5 cm 12.9 cm 16 cm
805 g

Epaisseur de coupe : 5,5 mm. Dimensions chariot reculé : 41 x 12,9 x 16 cm
Cutting thickness : 5.5 mm. Dimensions with the carriage moved back: 41 x 12,9 x 16 cm.
Espesor de corte : 5,5 mm. Dimensiones con carro sacado: 41 x 12,9 x 16 cm.
Modèle déposé. Registered design. Modelo patentado.

3325980010120

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Coupe-oignons
Onion slicer
Cortador en rodajas

ALLIGATOR

Pour oignons et tomates.
For onions and tomatoes.
Para cebollas y tomates.

N3011T

27.5 cm 11 cm 6.5 cm
910 g

Coupe : 5 mm
Cut: 5 mm.
Corte: 5 mm.

7350007792211

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Coupe tranches fraises et champignons
Mushroom and strawberry slicer
Cortador de setas y fresas a rodajas

LA BONNE GRAINE

Champignons, fraises, ail,…
Mushrooms, strawberries, garlic, etc.
Setas, fresas, ajos,…

N4194X

22.5 cm 7.3 cm 1.6 cm
185 g

Coupe : 6 mm
Cut: 6 mm.
Corte: 6 mm.

3325980006307

Inox • St. S • Inox

Pèle et tranche avocats
Avocado peeler and slicer
Pelador y cortador de aguacate

LA BONNE GRAINE

N4196

19 cm 6.5 cm
65 g

10 lames.
10 blades.
10 hojas.

3325980010915

Inox • St. S • Inox

Trancheur Vertical
Vertical slicer
Cortador vertical

Rondelles de tomates, agrumes, kiwis, mozzarella en un seul geste. Evolutif en coupe-quartiers.
Tomatoes, citrus fruit, kiwis, mozzarella slices in a simple movement. Can convert into wedge cutter.
Tomates, cítricos, kiwis, mozzarella rodajas en un simple movimiento. Puede convertirse en cortadora en secciones.

	TVX55
	38 cm 37 cm 60 cm
	4.4 kg

FR Rondelle et tranches : 5,5 mm. 13 lames en V.
EN Thickness: 5,5 mm. 13 V blades.
ES Rodajas : 5,5 mm. 13 hojas V.

3325980003801

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Trancheur Vertical
Vertical slicer
Cortador vertical

Rondelles de tomates, agrumes, kiwis, mozzarella en un seul geste. Evolutif en multi-coupe 3 en 1.
Tomatoes, citrus fruit, kiwis, mozzarella slices in a simple movement. Can convert into 3 in 1 multi-cutter.
Tomates, cítricos, kiwis, mozzarella rodajas en un simple movimiento. Puede convertirse en cortadora multifunción 3 en 1.

	TVX55-G
	38 cm 37 cm 60 cm
	4.4 kg

FR Rondelle et tranches : 5,5 mm. 13 lames en V.
EN Thickness: 5,5 mm. 13 V blades.
ES Rodajas : 5,5 mm. 13 hojas V.
⊂Avec glissière pour coupe-batonnets. Accessoires coupe-batonnets (CBAT-P) non fournis. • With carriage for sticks slicer. Accessories sticks slicer not supplied. • Con corredero para cortador en bastoncillos. Accesorios para cortador en bastoncillos (CBAT-P) no abastecidos.

3325980026541

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Pour les blocs lames sections, voir page 87.

Please go to page 87 for blades.

Para las hojas, consulte la página 87.

Pour le multi-coupe 3 en 1, voir page 85.

Please go to page 85 for multi cutter 3 in 1.

Para el multi-cortadores 3 en 1, consulte la página 85.

Bloc 13 lames en V
Set of 13 blades V
Bloque 13 hojas V

	TVX013
	500 g

Pour • For • Para : TXV55, TVX55-G, MCX
FR Longueur de coupe : 95 mm. Epaisseur de coupe : 5,5 mm.
EN Cutting length : 95 mm. Cutting thickness : 5,5 mm.
ES Longitud de corte : 95 mm. Espesor de corte : 5,5 mm.
⊂Avec poignée pour trancheur vertical. • With handle for vertical slicer. • Con maneta para cotador vertical.

3325980003931

Inox • St. S • Inox

Poussoir pour trancheur vertical
Pusher for vertical slicer
Empujador para cortador vertical

	TVX015

Pour • For • Para : TXV55, TVX55-G, MCX

3325980003948

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

GUITARES À LAMES • GUITARS WITH BLADES • GUITARRA CON HOJAS

Mini-guitare à lames
Mini guitar with blades
Mini guitarra con hojas

Pour découper en lamelles des produits fermes et fins : zestes, cornichons, poivrons, …
To slice firm and fine products: zests, gherkins, peppers, …
Para cortar en lonchas productos firmes y finos : cortezas, pepinillos, pimientas, …

	GXL55	GXL55-01
	44 cm 17 cm 13.5 cm	
	3.9 kg	

FR Coupe : 5,5 mm
EN Cut: 5.5 mm.
ES Corte: 5,5 mm.

Pour • For • Para : GLX55
FR Lame de rechange.
EN Spare blade.
ES Cuchilla de repuesto.

3325980014302 3325980014319

Inox, PEHD. • St. S., PEHD. • Inox, PEHD.

Pour les guitares et coupe terrines, voir pages 123-124.

Please go to pages 123-124 for guitars and terrine slicers.

Para las guitarras y los cortadores de pates, consulte las páginas 123-124.

Coupe-citrons 1/2 et 1/4 de rondelles

Lemon 1/2 and 1/4 cutter sets

Cortador de 1/2 o 1/4 de rodajas de limón

Louis Tellier

¼ de rondelle : Mojito, Caïpirinha et Ti-punch préparés 3 fois plus rapidement.
½ rondelle : pour fruits de mer, poissons, cocktails.

¼ slice: Mojito, Caïpirinha and Ti-punch, prepared 3 times faster.
½ slice: for seafood, fish and cocktails.
¼ de rodaja : Mojito, Caïpirinha y Ti-punch preparados 3 veces más rápido.
½ rodaja : para mariscos, pescado, cócteles.

	CDX4	CDX7	CDX47	CDX40	CDX70
	Epaisseur de coupe : 12 mm. Adapté à la dimension du presse demi-rondelles N4120. Cut thickness: 12 mm. Fits the lemon squeezer 1/2 slice N4120. Grosor de corte: 12 mm. A la medida del exprimidor de media-rodajas de limón N4120. ⊂CDX40	Epaisseur de coupe : 6 mm. Cut thickness: 6 mm. Grosor de corte: 6 mm. ⊂CDX70	Epaisseur de coupe : 6 + 12 mm. Cut thickness: 6 + 12 mm. Grosor de corte: 6 + 12 mm. ⊂CDX40 + CDX70	Pour • For • Para : CDX4, CDX7, CDX47 Bloc lames 12 mm avec poignées. 12 mm blade set with handles. Cuchillo cortador de 12 mm con asas.	Pour • For • Para : CDX4, CDX7, CDX47 Bloc lames 6 mm avec poignées. 6 mm blade set with handles. Cuchillo cortador de 6 mm con asas.
	3325980027296	3325980027296			
	Inox, ABS et PEHD. • St. S, ABS and PEHD. • Inox, ABS y PEHD.				

COUPE-CITRONS ½ ET ¼ DE RONDELLES
LEMON SLICER (CUTS IN ½ AND ¼ LEMON SLICES)
CORTADOR DE ½ Y ¼ RODAJA DE LIMÓN

-Coupe les citrons en demi-rondelles et en quarts de rondelles, idéales pour les cocktails (Mojito, Caïpirinha, Ti-punch) et les plateaux fruits de mer (adaptées au presse demi-rondelle de citron référence N4120).
-Productivité : préparation des Mojito, Ti-punch et Caïpirinha en 3 fois moins de temps
-Efficacité de coupe : lames dentées en inox 304 facilitant la coupe des citrons
-Hygiène : fabrication en ABS noir robuste, berceau en fils d'inox et base en PE HD résistants aux agents lessiviels et permettant le passage au lave-vaisselle
-Pour la restauration/poissonnerie et le night/bar
-Bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses
-Bloc lames 4+1 : épaisseurs de tranches de 12 mm
-Bloc lames 7+1 : épaisseurs de tranches de 6 mm
-Fabrication française

-Cuts lemons in half slices and in quarters. Perfect for making Mojito, Ti punch and Caïpirinha cocktails and for the seafood platters (the half lemon slice fits perfectly the lemon squeezer reference N4120)
-Productivity: making Mojito, Ti punch and Caïpirinha cocktails is 3 times faster
-Efficiency: 304 stainless steel serrated blades to allow quick and easy slicing of the lemons
-Hygiene: sturdy black ABS material, cradle is made of stainless steel wires and PEHD bottom, dishwasher safe
-For restaurant owners/fishmongers and night/bar
-3 suction cups provide good stability
-4+1 blade set: 12 mm slice thickness
-7+1 blade set: 6 mm slice thickness
-Made in France

-Corta los limones en media-rodajas y en cuartos de rodaja, ideales para los cócteles como mojitos, Ti punch o/y caipiriñas y para las bandejas de marisco (adaptada al exprime-limones ref.N4120)
- Productividad: preparación de mojitos, Ti punch y caipiriñas 3 veces más rápida
- Eficacia en el corte con sus hojas dentadas inox 304 ideales para cortar los limones
- Higiene: ABS negro robusto, base de alambre inox y de PE (polietileno) alta densidad permitiendo el lavado en lavavajillas
- Pensado para restaurantes y pescaderías
- Buena estabilidad en la mesa de trabajo gracias a sus 3 ventosas.
- Conjunto de hojas para semi-rodajas 4+1: grosor rodajas 12 mm
- Conjunto de hojas para semi-rodajas 7+1: grosor rodajas 6mm
- Fabricado en Francia

Ref. N4120

Scannez pour voir la vidéo ! Scan to watch video! ¡Escanee para ver el vídeo!

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

TRANCHEUR EXPRESS
TWO-WAY EXPRESS SLICER
CORTADOR A RODAJAS EXPRESS

Plus sécurisant qu'une mandoline, le trancheur express double sens permet une meilleure productivité et « s'attaque » à tous les fruits et légumes, même ceux difficiles à trancher à la mandoline en raison de leur forme, de leur texture ou de leur taille : aubergine, oignon, tomates, champignons, ananas…

- Tranchage à l'aller et au retour grâce à une lame micro-dentée des 2 côtés
- Horizontal, il se place au-dessus d'un bac gastro et évite le bourrage sous l'appareil
- Diamètre chargement 89 mm : adapté à l'ananas, permet également d'y placer une botte de champignons, plusieurs carottes, 2 oignons…
- Epaisseur de coupe réglable de 1,20 mm à 5 mm
- Inox et PEHD : hygiène et robustesse
- Démontable, hygiénique, passe au lave-vaisselle
- Poussoir lesté inclus

More reassuring than a mandoline, the two-way express slicer enables a better productivity and resist to every fruits and vegetables even those which are hard to slice with a mandoline because of their shape, their texture, or their size : aubergine, onion, tomatoes, mushro om, pineapple…

- Slices in both directions by means of a two-sided microtoothed blade
- Thanks to its horizontal design, it can be placed above a GN pan and avoids excess build-up beneath the equipment
- Stainless steel and HDPE: hygiene and robustness
- Adjustable cutting thickness: 1.20 mm to 5 mm
- 89 mm loading diameter suitable for pineapple enables to put a mushroom bunch, several carrots, 2 onions…
- Can be dismantled, hygienic, dishwasher-safe
- Inclusive ballasted pusher

La cortadora exprés de doble sentido resulta más segura que una mandolina, ofrece una mayor eficiencia, y puede utilizarse con todo tipo de frutas y verduras, incluso las que resultan difíciles de cortar con la mandolina por su forma, su textura o su tamaño: berenjena, cebolla, tomates, champiñones, piña…

- Corte en vaivén gracias a una cuchilla micro-dentada por ambos lados
- Horizontal, se sitúa encima de una bandeja gastronorm y evita el apilamiento bajo el aparato
- Diámetro de carga de 89 mm: adaptado a la piña; también permite colocar un puñado de champiñones, varias zanahorias, 2 cebollas…
- Espesor de corte ajustable de 1,20 mm a 5 mm
- Inox. y PEHD: higiene y solidez
- Desmontable, higiénico, puede lavarse en el lavavajillas
- Empujador lastado incluido

Idéal pour :

- Pizzas : tomates, oignons, champignons
- Burgers (tomates, oignons, cornichons)
- Ananas en tranches ou en carpaccio

Perfect for :

- Pizza : tomatoes, onions, mushrooms
- Burgers : tomatoes, onions, pickles
- Pineapple in slices or in carpaccio

Ideal para:

- Pizzas: tomates, cebollas, champiñones
- Hamburguesas (tomates, cebollas, pepinillos)
- Piña en rodajas o en carpaccio

Fabrication française
Made in France
Fabricación francesa

Démonstration sur Youtube
Demonstration on Youtube
Demostración en Youtube

Trancheur express double sens

Two way epxress slicer
Cortarodajas inox

Pour trancher rapidement tous fruits et légumes en sécurité.
To cut quickly and safely all fruits and vegetables.
Para cortar de manera rápida y segura todas las frutas y verduras.

	TAT

FR Hauteur de coupe réglable : 1,2 à 5 mm.
EN Adjustable cutting thickness: 1,2 to 5 mm.
ES Espesor de corte regulable : de 1,2 a 5 mm.
⊂Goulotte de chargement Ø 89 mm. Poussoir PEHD. • Loading spout Ø 89 mm. PEHD pusher. • Boca de carga Ø 89 mm. PEHD empujador.

3325980026305

Inox, PEHD. • St. S, PEHD. • Inox, PEHD.

Trancheur – lame en V

Slicer V blade
Corta rodajas cuchilla en V

Epaisseur de coupe réglable.
Adjustable cutting thickness.
Espesor de corte regulable.

	N4295
↔ 34.5 cm ↕ 12 cm ↕ 11.5 cm	
426 g	

FR Epaisseur de coupe réglable.
EN Adjustable cutting thickness.
ES Espesor de corte regulable.
⊂Pied antidérapant. Poussoir. • Nonskid stand. Pusher. • Pie antideslizante. Empujador.

3831091701043

ABS • ABS • ABS

Mandoline super professionnelle

Super professional mandoline
Mandolina super profesional

Tranches lisses ou gaufrées, cheveux d'ange, frites et julienne.
Smooth or embossed slices, angel hair, French fries and julienne.
Lisas o gofradas rodajas, cabello de ángel patatas y juliana.

N4270

40 cm ⤢ 11.5 cm ⌶ 4 cm
1.5 kg

Juliennes et frites 1 - 2 - 4 - 7 et 10 mm. Epaisseur de tranches et gaufrettes réglables.
Julienne and French fries 1 - 2 - 4 - 7 and 10 mm. Slices thickness and adjustable waffle cuts.
Julianas y patatas 1 - 2 - 4 - 7 y 10 mm. Espessor de rodajas y gofres regulable.
⊂Appui bord de table, 5 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée. Poussoir. • Table edge support, 5 cutting blade units, smooth blade and corrugated blade. Pusher. • Soporte al borde de la mesa, 5 bloques cortantes, cuchillo liso, cuchillo gofrado. Empujador.

3325980018966

Inox • St. S • Inox

Mandoline gourmet

Mandolina gourmet
Mandolina gourmet

Réversible. Tranches lisses ou gaufrées, pommes pailles, frites et julienne.
Reversible. Smooth or embossed slices, straw potatoes, French fries and julienne.
Reversible. Lisas o gofradas rodajas, patatas "pailles" patatas y juliana.

N4280

40 cm ⤢ 13.5 cm ⌶ 5.5 cm
1.7 kg

Juliennes et frites 2 - 4 - 7 et 10 mm. Epaisseur de tranches et gaufrettes réglables.
Julienne and French fries 2 - 4 - 7 and 10 mm. Slices thickness and adjustable waffle cuts.
Julianas y patatas 2 - 4 - 7 y 10 mm. Espessor de rodajas y gofres regulables.
⊂Pied et poignées antidérapants. 4 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée. Poussoir. • Nonskid stand and handles. 4 cutting blade units, smooth blade and corrugated blade. Pusher. • Pie y mangos antideslizantes. 4 bloques cortantes, cuchillo liso, cuchillo gofrado. Empujador.

3325980002873

Inox • St. S • Inox

Mandolines sans chariot

Mandolines without protective carriage
Mandolinas sin carro protector

Tranches lisses ou gaufrées, frites et julienne.
Smooth or embossed slices, French fries and julienne.
Lisas o gofradas rodajas, patatas y juliana.

N4238	N4244	N4260
41 cm ⤢ 13 cm ⌶ 4.5 cm	41 cm ⤢ 13 cm ⌶ 4.5 cm	41 cm ⤢ 13 cm ⌶ 4.5 cm
1.5 kg	1.5 kg	1.5 kg
38 lames. Julienne 3 mm, frites 10 mm. Epaisseur de tranches et gaufrettes réglables. 38 blades. Julienne 3 mm, French fries 10 mm. Slices thickness and adjustable waffle cuts. 38 hojas. Juliana 3 mm, patatas 10 mm. Espessor de rodajas y gofres regulable. ⊂Appui bord de table, 2 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée. • Table edge support, 2 cutting blade units, smooth blade and corrugated blade. • Soporte al borde de la mesa, 2 bloques cortantes, cuchillo liso, cuchillo gofrado.	44 lames. Julienne 3 mm, alumettes 7 mm. Epaisseur de tranches et gaufrettes réglables. 44 blades. Julienne 3 mm, matchsticks 7 mm. Slices thickness and adjustable waffle cuts. 44 hojas. Juliana 3 mm, alumettes 7 mm. Espessor de rodajas y gofres regulable. ⊂Appui bord de table, 2 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée. • Table edge support, 2 cutting blade units, smooth blade and corrugated blade. • Soporte al borde de la mesa, 2 bloques cortantes, cuchillo liso, cuchillo gofrado.	60 lames. Julienne 3 mm, pommes paille 4,5 mm. Epaisseur de tranches et gaufrettes réglables. 60 blades. Julienne 3 mm, straw potatoes 4,5 mm. Slices thickness and adjustable waffle cuts. 60 hojas. Juliana 3 mm, patatas "paille" 4,5 mm. Espessor de rodajas y gofres regulable. ⊂Appui bord de table, 2 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée. • Table edge support, 2 cutting blade units, smooth blade and corrugated blade. • Soporte al borde de la mesa, 2 bloques cortantes, cuchillo liso, cuchillo gofrado.
3325980002811	3325980002828	3325980002835
Inox • St. S • Inox		

Chariot protecteur

Protective carriage
Carro protector

Protège des coupures.
Prevent from cuts.
Protege contra los cortes.

N6970

17.5 cm ⤢ 12 cm ⌶ 5.9 cm
420 g

Pour • For • Para : N4238, N4244, N4260, N4270
Ne convient pas pour gaufrettes.
Not suitable for waffle cuts.
No apropiado para gofres.

3325980002804

Inox • St. S • Inox

Poussoir de sécurité

Safety guard
Pulsador de seguridad

Protège des coupures.
Prevent from cuts.
Protege contra los cortes.

N4281

Pour • For • Para : N4238, N4244, N4260, N4270, N4280
Convient pour gaufrettes.
Suitable for waffle cuts.
Apropiado para gofres.

3325980018973

ABS • ABS • ABS

MANDOLINES JAPONAISES
JAPANESE MANDOLINE SLICERS
MANDOLINAS JAPONESAS

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

rondelles
slices
láminas

bâtonnets
sticks
palitos

julienne
julienne
juliana

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

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

-Epaisseur de coupe réglable.
-Adjustable cutting thickness.
-Grosor de corte ajustable.

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

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

Mandolines japonaises - gamme standard

Japanese mandoline slicers - standard range
Mandolinas japonesas - gama estándar

Largeur 60 mm
Width 60 mm
Ancho 60 mm

N4289

32.5 cm 11 cm
2.9 cm
306 g

⊂3 peignes effileurs (2 – 3 – 4 mm) et 1 poussoir de sécurité. • 3 julienne cutting blades (2 – 3 – 4 mm) and 1 safety pusher. • 3 peines cortantes (2 – 3 – 4 mm) y 1 empujador de seguridad.

Largeur 65 mm
Width 65 mm
Ancho 65 mm

N4290

31.5 cm 11.5 cm
2.3 cm
290 g

Résistance thermique : 70°C
Thermal resistance: 70°C (160°F)
Resistencia térmica: 70°C
⊂3 peignes effileurs (1 - 2 - 4 mm) et 1 poussoir de sécurité. • 3 julienne cutting blades (1 - 2 - 4 mm) and 1 safety pusher. • 3 peines cortantes (1 - 2 - 4 mm) y 1 empujador de seguridad.

Largeur 95 mm
Width 95 mm
Ancho 95 mm

N4291

34.5 cm 14.5 cm
2.3 cm
429 g

Résistance thermique : 70°C
Thermal resistance: 70°C (160°F)
Resistencia térmica: 70°C
⊂3 peignes effileurs (1 - 2 - 7 mm) et 1 poussoir de sécurité. • 3 julienne cutting blades (1 - 2 - 7 mm) and 1 safety pusher. • 3 peines cortantes (1 - 2 - 7 mm) y 1 empujador de seguridad.

3325980116020 | 3325980002880 | 3325980002897

ABS • ABS • ABS

Mandoline

Mandoline
Mandolina

Technologie japonaise.
Japanese technology.
Tecnología japonesa.

N4292

33.5 cm 11 cm 2.3 cm
620 g

⊂Pied antidérapant - Poussoir - 3 peignes effileurs : 2 – 3 – 6 mm. • Nonskid stand - Pusher - 3 julienne cutting blades: 2 – 3 – 6 mm. • Pie antideslizante - Empujador - 3 peines cortantes: 2 – 3 – 6 mm.

3325980011707

Inox • St. S • Inox

Râpe à chou

Cabbage grater
Ralladora para repollo

N7010

60 cm 22.5 cm 8.5 cm
2.2 kg

3325980002903

Hêtre, inox. • Beech tree, inox. • Madera de haya, inox.

Mandoline à truffes
Truffles mandoline
Mandolina para trufas

Réglage précis de l'épaisseur de coupe : 0,1 à 4 mm.
Adjustable and precise cutting thickness: 0,1 to 4 mm.
Espesor de corte regulable y precisa : 0,1 a 4 mm.

N7006

18 cm 7 cm 1.5 cm
1.1 kg

Largeur de coupe : 5,8cm.
Cutting width : 5,8 cm.
Anchura de corte : 5,8 cm.

3325980003054

Inox • St. S • Inox

Rasoir à truffes & petits légumes
Truffle and vegetable slicer
Rascador para trufas y verduras

Truffes, champignons, parmesan, chocolat…
Truffles, mushrooms, parmesan, chocolate…
Trufas, champiñones, parmesano, chocolate…

N7008

18.9 cm 8.1 cm 1.8 cm
101 g

Epaisseur de coupe réglable par molette.
Adjustable cutting thickness with cog-wheel.
Espesor de corte regulable con moleta.
Lame crantée. • Notched blade. • Hoja dentada.

3325980003078

Inox • St. S • Inox

Rasoir à truffes & petits légumes
Trufles slicer
Rascador de trufas y verduras

Truffes, champignons, parmesan, chocolat…
Truffles, mushrooms, parmesan, chocolate…
Trufas, champiñones, parmesano, chocolate…

N7009

20.7 cm 9 cm 2.5 cm
106 g

Epaisseur de coupe réglable par molette.
Adjustable cutting thickness with cog-wheel.
Espesor de corte regulable con moleta.
Lame crantée. • Notched blade. • Hoja dentada.

3325980003085

Inox, bois d'olivier. • St. S, olive wood. • Inox, madera de olivo.

Rasoir à copeaux 1er prix
Low price slicer
Rascador primer precio

Truffes, champignons, parmesan, chocolat…
Truffles, mushrooms, parmesan, chocolate…
Trufas, champiñones, parmesano, chocolate…

N7008C

18.1 cm 8.9 cm 1.5 cm
95 g

Epaisseur de coupe réglable par molette.
Adjustable cutting thickness with cog-wheel.
Espesor de corte regulable con moleta.
Lame crantée. • Notched blade. • Hoja dentada.

3325980021096

Inox • St. S • Inox

Râpe à truffes
Truffle grater
Ralladora para trufas

Pour râper les truffes finement.
To thinly grate truffles.
Para rallar trufas finamente.

N4192

16 cm 6.6 cm
28 g

3325980011448

Inox • St. S • Inox

Pour les râpes, voir page 116.
Please go to page 116 for graters.
Para las ralladoras, consulte la página 116.

Brosse à champignons
Mushroom brush
Cepillo para setas

2 dûretés. Idéale truffes, légumes nouveaux et pommes de terre.
2 levels of hardness. Ideal for truffles mushrooms, new vegetables and potatoes.
2 durezas. Ideal para trufas, nuevas verduras y patatas.

YC90006

4 cm
26 g

3760197600762

Brosse en bois - poils en fibres naturelles • Wooden brush - natural bristles • Cepillo de madera - fibras naturales

Brosse à légumes et à truffes
Vegetable and truffle brush
Cepillo para verduras y trufas

Pour nettoyer les champignons en douceur, sans eau.
To clean mushrooms carefuly, without water.
Para limpiar los champiñones con suavidad, sin agua.

YC90106

12.5 cm

3760197600861

Brosse en bois - poils en fibres naturelles • Wooden brush - natural bristles • Cepillo de madera - fibras naturales

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el vídeo!

certified partner
ALLIGATOR of Sweden
Tellier Gobel & Cie
FRANCE

Pourquoi utiliser un couteau quand Alligator en possède 28 ?

En 2001, l'inventeur Benny Engdah conçoit l'Alligator, en souhaitant faciliter la préparation de son plat suédois favori : les Kroppkakor, boulettes de pommes de terre garnies d'oignons émincés et de bacon.
Il dépose un brevet et très vite le succès devient mondial : la facilité d'utilisation de ce coupe-légumes révolutionnaire conquiert les cuisiniers professionnels, tout comme les particuliers.
Pierre Tellier, en tant que fabricant d'appareils professionnels de découpe de fruits et légumes sera naturellement séduit par ce petit appareil, efficace et peu encombrant, et introduit Alligator en France en 2005.
Copié mais jamais égalé, le coupe-légumes Alligator se distingue par sa robustesse, la qualité de ses lames et de ses grilles.
Fort de sa réussite, l'inventeur poursuit ses développements : la gamme s'étoffe du mini-Alligator pour émincer rapidement ail, échalotes ou piment, du coupe-rondelles (tomates et oignons) et de l'épluche-oignons.
Le dernier né, introduit en 2016 est un éplucheur double sens.

Why use one knife when alligator has 28?

In 2001, Benny Engdahl invented the Alligator chopper, whishing improving the preparation of his favorite Swedish dish the Kroppkakor, a special recipe of potato-dumplings with a filling of chopped onions and bacon.
The patented kitchen tool became quickly successful worldwide: its effectiveness immediately suited chefs and gourmet cooks.
Pierre Tellier, as manufacturer of professional kitchen tools for fresh-cut fruits and vegetables was naturally attracted by this innovative and compact utensil, and launched Alligator in France in 2005.
Alligator chopper has been regularly copied but its sturdiness and the quality of its blades and grids remain unsurpassed.
Building on success, the engineer pursued its innovation strategy by expanding Alligator's range with the Mini Chopper to slice thinly garlic, shallots or chili peppers, the Slicer (for tomatoes and onions), and the Onion Peeler.
The latest in Alligator's range, created in 2016, is the two-way vegetable peeler.

¿Por qué utilizar un cuchillo cuando Alligator dispone de 28?

En 2001, el inventor Benny Engdah diseñó el Alligator para facilitar la preparación de su plato sueco favorito : los Kroppkakor, unas bolitas de patata rellenas de cebolla laminada y beicon. Engdah registró una patente y rápidamente su éxito fue mundial, ya que la facilidad de uso de esta revolucionaria picadora de verduras conquistó tanto a los cocineros profesionales, como a los particulares.
Evidentemente, el fabricante de aparatos profesionales para picar frutas y verduras, Pierre Tellier, se mostró interesado por este pequeño aparato, eficaz y de pequeñas dimensiones, y en 2005 introdujo el Alligator en Francia.
La picadora de verduras Alligator, imitada pero nunca igualada, destaca por su solidez así como por la calidad de sus cuchillas y de sus rejillas. Orgulloso de su éxito, el inventor siguió adelante con sus trabajos, ampliando la gama con el mini-Alligator para laminar rápidamente ajo, chalotas o pimiento, con la cortadora de rodajas (tomates y cebollas) y con la peladora de cebollas. La última creación, presentada en 2016, es una peladora de doble sentido.

Coupe-oignon
Onion chopper
Cortador en dados

Oignons émincés en un geste.
Minced onions in one motion.
Cebolla en rodajas en un gesto.

Alligator
Alligator
Alligator

N3011

28.5 cm × 10.5 cm
3.8 cm
380 g

Couteau : 6 x 6 mm.
Blade: 6 x 6 mm.
cuchillo: 6 x 6 mm.

7350007792006

Alligator avec bac récupérateur
Alligator with collector
Alligator con receptáculo

N3011R

28.5 cm × 10.5 cm
10.2 cm
475 g

Couteau : 6 x 6 mm.
Blade: 6 x 6 mm.
cuchillo: 6 x 6 mm.
Bac récupérateur. • With collector. • Con receptáculo.

7350007792297

ABS, lames inox. • ABS, St. S. blades. • ABS, cuchillas de inox.

Couteau 12 x 12 mm
Blade 12 x 12 mm
cuchillo 12 x 12 mm

N3011-C

Pour • For • Para : N3011, N3011R

7350007792198

ABS, lames inox. • ABS, St. S. blades. • ABS, cuchillas de inox.

Coupe-oignon avec bac récupérateur
Onion cutter - with collector
Cortador en dados con receptáculo

Pour émincer les oignons, couper les frites et hacher de l'ail.
To cut onions, chopping french fries and choping garlic.
Para cortar cebollas, las patatas fritas y para picar ajo.

N3011X

28.5 cm × 10.5 cm × 10.2 cm
985 g

3 couteaux : 3 x 3 – 6 x 6 – 9 x 9 mm.
3 blades: 3 x 3 – 6 x 6 – 9 x 9 mm.
3 cuchillos: 3 x 3 – 6 x 6 – 9 x 9 mm.
3 couteaux: 3x3 - 6x6 - 9x9 mm. • 3 knives: 3x3 - 6x6 - 9x9 mm. • 3 cuchillos: 3x3 - 6x6 - 9x9 mm.

7350007792235

Inox • St. S • Inox

Set coupe-oignons
Onion cutter set
Lote de cortadoras en dados

N3011S

Coupe-oignon N3011R + couteau N3011-C + mini ALLIGATOR N3011M. • Onion cutter N3011R + blade N3011-C + mini ALLIGATOR N3011M. • Cortador en dados N3011R + cuchillo N3011-C + mini ALLIGATOR N3011M.

7350007792266

ABS, lames inox. • ABS, St. S. blades. • ABS, cuchillas de inox.

Mini ALLIGATOR
Mini ALLIGATOR
Mini ALLIGATOR

Idéal pour l'ail, l'échalotte, les champignons.
For garlic, shallots, mushrooms, etc.
Para ajo, chalotas, setas.

N3011M

16.8 cm × 6 cm × 6 cm
140 g

Couteau : 3 x 3 mm.
Blade: 3 x 3 mm.
cuchillos: 3 x 3 mm.
Bac récupérateur. • With collector. • Con receptáculo.

7350007792099

ABS, lames inox. • ABS, St. S. blades. • ABS, cuchillas de inox.

Mini ALLIGATOR inox
St. S. Mini ALLIGATOR
Mini ALLIGATOR inox

Idéal pour l'ail, l'échalotte, les champignons.
For garlic, shallots, mushrooms, etc.
Para ajo, chalotas, setas.

N3011MX

Couteau : 3 x 3 mm.
Blade: 3 x 3 mm.
cuchillos: 3 x 3 mm.
Bac récupérateur. • With collector. • Con receptáculo.

7350007792150

Inox • St. S • Inox

Épluche-oignon
Onion peeler
Pelador de cebollas

Épluchez vos oignons rapidement !
Peel your onions quickly !
Pelad sus cebollas fácilmente.

N3011EO

29.5 cm × 12 cm × 7.5 cm
650 g

7350007792440

ABS, PP. • ABS, PP. • ABS, PP.

Coupe-rondelles
Slicer
Cortador en rodajas

Grâce à ses lames dentées en V, tranche facilement tomates et oignons en un seul geste.
Thanks to its V shaped serrated blades, it cuts easily tomatoes and onions.
Gracias a sus hojas dentadas en "V", corta fácilmente tomates, y cebollas en un solo movimiento.

N3011T

27.5 cm × 11 cm × 6.5 cm
910 g

Coupe : 5,5 mm.
Cut: 5.5 mm.
Corte: 5,5 mm.

7350007792211

ABS, lames inox. • ABS, St. S. blades. • ABS, cuchillas de inox.

Bac recuperateur
Collector
Receptáculo

N3011-B
Pour • For • Para : N3011R

N3011-BX
Pour • For • Para : N3011X

N3011MX-B
Pour • For • Para : N3011MX

N3011M-B
Pour • For • Para : N3011M

7350007792037

3325980010786

Tritan • Tritan • Tritan

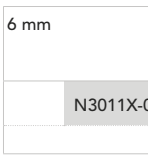
Couteau

Knife
cuchillo

Lavable au lave-vaisselle.
Dishwasher safe.
Limpieza al lavavajillas.

3 mm | N3011X-03

Pour • For • Para : N3011X



6 mm | N3011X-06

Pour • For • Para : N3011X

12 mm | N3011X-12

Pour • For • Para : N3011X

PP, lames inox. • PP, St. S. blades. • PP, cuchillas de inox.

Kit couteaux + poussoirs

Set ok knives + pushers
Kiit cuchillos + empujadores

3 mm | N3011MX-K

Pour • For • Para : N3011X
⊂Avec grille de nettoyage. • With cleaning grid. • Con rejilla de limpieza.

9 mm | N3011X-09K

Pour • For • Para : N3011X
⊂Avec grille de nettoyage. • With cleaning grid. • Con rejilla de limpieza.

PP, lames inox. • PP, St. S. blades. • PP, cuchillas de inox.

Éplucheur double sens

Vegetable peeler 2 in 1
Pelador de verduras

D'un côté lame micro-dentée adaptée aux peaux fines (tomates) ou velues (pêches, kiwis), de l'autre lame mobile pour tous les autres fruits et légumes.
The Alligator Vegetable Peeler is designed to peel standard and soft/thin skin, perfect for kiwi, tomato and mango.
Por un lado una hoja dentada para cáscaras finas (tomates) o velludas (melocotónes, kiwi), del otro una hoja móvil para todos otros frutos y verduras.

N3011P

FR Ergot pour retirer les yeux de pommes de terre. Lavage au lave-vaisselle.
EN Potatoe eye remover. Dishwasher safe.
ES Removedor de ojos de patatas. Apto para el lavavajillas.

7350007792600

ABS • ABS • ABS

Râpe/zester et julienne 2 en 1

2 en 1 grater/zester and julienne
Rallador/zest y pelador de juliana 2 in 1

NEW!

Parfaite pour réaliser une julienne de légumes, zester les agrumes, et pour râper tous les fromages à pâte dures, les fruits secs, l'ail, le gingembre, le chocolat, …
Perfect for julienne of vegetables, zest citrus, and to grate all hard cheeses, dried fruits, garlic, ginger, chocolate, ...
Perfecto para hacer una sopa juliana de verduras, rallar la piel de los cítricos o todos los quesos de textura dura, frutos secos, ajo, jengibre, chocolate…

N3011J

↔ 32.2 cm ↗ 6.5 cm ↕ 1 cm
170 g

FR Un côté julienne (1.5 mm de côté), l'autre côté râpe-zesteur. La poignée antidérapante coulisse d'un côté à l'autre : sécurité et confort.
EN One side Julienne (1.5 mm) and the other side to grate and zest. The non-slip handle slides from one side to the other: safety and comfort.
ES Por un lado es un cortador juliana (1.5 mm.) y por el otro lado un rallador. El mango tiene un buen agarre y se desliza de un lado a otro aliando seguridad y comodidad.
⊂Cache protège lame coulissant. • Sliding blade guard. • Protector de la cuchilla deslizante.

7350007792105

Inox, poignée antidérapante. • St. S, non-slip handle. • Inox, mango antideslizante.

Coupe-bâtonnets
Sticks slicer
Cortador en bastoncillos

Pour bâtonnets, frites, dés. Evolutif en multi-coupe 3 en 1.
For sticks, French fries and dice. Can convert in 3 in 1 multi-cutter.
Para bastoncillos, patatas fritas y cubitos. Puede convertirse en 3 en 1 cortadora multifunción.

	CBAT08	CBAT10
	39 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 58 cm	39 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 58 cm
FR	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
EN	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
ES	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	3325980005461	3325980005454

Inox, ABS, PP • St. S, ABS, PP • Inox, ABS, PP

Bloc support poussoir pour coupe-bâtonnets
Carriage support for sticks slicer
Bloque soporte empujador para cortador en bastoncillos

	CBAT-P
	Pour • For • Para : CBAT10, CBAT08, TVX55-G, TVX55, MCX, CBAT208, CBAT210 ⊂Poussoir (CBAT208, CBAT210) non fournis. • Pusher not supplied (CBAT208, CBAT210). • Empujador (CBAT208, CBAT210) no abastecido.
	3325980005478

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Pour le multi-coupe 3 en 1, voir page 86.

Please go to page 86 for multi cutter 3 in 1.

Para el multi-cortadores 3 en 1, consulte la página 86.

Coupe-bâtonnets
Sticks slicer
Cortador en bastoncillos

Pour bâtonnets, frites, dés. Effet de levier.
For sticks, French fries and dice. Leverage effect for increased efficiency.
Para bastoncillos, patatas fritas y cubitos. Efecto de palanca para mayor eficiencia.

	CC08	CC10
	35.5 cm ⤢ 26 cm ⌶ 66 cm 4 kg	35.5 cm ⤢ 26 cm ⌶ 66 cm 4 kg
FR	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
EN	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
ES	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	3325980003146	3325980003153

Inox, PEHD, PP, ABS • St. S, PEHD, PP, ABS • Inox, PEHD, PP, ABS

Couteau
Blade
cuchillo

	CF308	CF310
	Pour • For • Para : CBAT10, CBAT08, CBAT-P, MCX, CC08, CC10	Pour • For • Para : CBAT10, CBAT08, CBAT-P, MCX, CC08, CC10
FR	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
EN	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
ES	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	3325980000381	3325980000404

Inox • St. S • Inox

Poussoir
Sticks slicer pusher
Empujador para cortador en bastoncillos

	CBAT208	CBAT210	CC208.	CC210.
	Pour • For • Para : CBAT10, CBAT08, CBAT-P, MCX	Pour • For • Para : CBAT10, CBAT08, CBAT-P, MCX	Pour • For • Para : CC08, CC10	Pour • For • Para : CC08, CC10
FR	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
EN	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
ES	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	3325980007502	3325980007519	3325980007526	3325980007533

PP • PP • PP

Coupe-légumes
Vegetable slicer
Cortador de verduras

1 couteau
1 blade
1 cuchillo

	N2996
	27 cm ⤢ 15 cm ⌶ 11 cm 655 g

FR Coupe en dés : 6 x 6 mm.
EN Cuts in: dices: 6 x 6 mm.
ES Corta en dados: 6 x 6 mm.
⊂Bac récupérateur et son couvercle, 1 couteau, 1 poussoir.
• Collector and lid, 1 blade, 1 pusher.
• Receptáculo y tapa, 1 cuchillo, 1 empujador.

3 couteaux
3 blades
3 cuchillos

	N2994
	27 cm ⤢ 15 cm ⌶ 11 cm 655 g

FR Coupe en dés : 6.8 x 6.8 mm & 13.6 x 13.6 mm. Coupe en demi-rondelles : 6.8 mm.
EN Cuts in dices: 6.8 x 6.8 mm & 13.6 x 13.6 mm. Cuts in half-slices: 6.8 mm.
ES Corta en dados: 6,8 x 6.8 mm & 13,6 x 13,6 mm. Corta en media rodajas : 6,8 mm.
⊂Bac récupérateur et son couvercle, 3 couteaux, 1 poussoir.
• Collector and lid, 3 blades, 1 pusher. • Receptáculo y tapa, 3 cuchillos, 1 empujador.

3325980115887 — 3325980003689

ABS, Inox, PP. • ABS, St. S., PP. • ABS, Inox, PP.

Pour les coupe-frites, voir page 25.

Please go to page 25 for French-fry cutters.

Para las corta-patatas, consulte la página 25.

COUPE SALADE LETTUCE CUTTER CORTADOR DE LECHUGA

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

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

- Para lechuga (lechuga iceberg, etc), cuartos de coles, pimientos
- Acero inoxidable 18/10
- Corta en 1 único movimiento
- Fijación con 4 ventosas
- Posibilidad de utilizar una cubeta GN debajo del aparato
- La cuchilla y el empujador se desmontan sin ninguna herramienta adicttional para limpiarlo después de cada uso
- Sistema de seguridad que impide que la cuchilla y el empujador caigan sin control
- Fácil de usar sin esfuerzo

Coupe-salade
Lettuce cutter
Corta lechuga

Louis Tellier

Gain de temps: 1) Coupez. 2) Lavez. 3) Essorez. Idéal pour sandwiches, kebabs, saladeries, grandes collectivités.
Time savings: 1) Cut. 2) Wash. 3) Wring. Ideal for sandwiches, kebobs, salad bar, large institutional establishments.
Ahorro de tiempo: 1) Corta. 2) Limpia. 3) Escurre. Perfecto para tiendas de bocadillos, kebabs, bares de ensaladas.

CSA

39 cm 30 cm 120 cm

Coupe: 23 x 23 mm.
Cutting: 23 x 23 mm.
Corte: 23 x 23 mm.
Sécurité : système de retenue du poussoir. • Security: system that holds back the pusher. • Seguridad : sistema que permite la retención del empujador.

3325980052786

Inox, PEHD • St. S, HDPE • Inox, HDPE

Coupe-salade lanières
Strip salad cutter
Corta lechuga en tiras

Louis Tellier

Gain de temps: 1) Coupez. 2) Lavez. 3) Essorez. Idéal pour sandwiches, kebabs, saladeries, grandes collectivités.
Time savings: 1) Cut. 2) Wash. 3) Wring. Ideal for sandwiches, kebobs, salad bar, large institutional establishments.
Ahorro de tiempo: 1) Corta. 2) Limpia. 3) Escurre. Perfecto para tiendas de bocadillos, kebabs, bares de ensaladas.

CSAL

39 cm 30 cm 120 cm

Lanière : 12 x 100 mm.
Strips : 12 x 100 mm.
Tiras : 12 x 100 mm.
Sécurité : système de retenue du poussoir. • Security: system that holds back the pusher. • Seguridad : sistema que permite la retención del empujador.

3325980019116

Inox, PEHD • St. S, HDPE • Inox, HDPE

Accessoires Coupe-salade
Lettuce cutter accesories
Corta lechuga accesorios

Blocs couteaux interchangeables avec poussoir commun CSAL02
Bloc of interchangeable blades with the same CSAL02 pusher .
Bloque de cuchillas intercambiables con el mismo empujador CSAL02.

Louis Tellier

Couteau 23 x 23 mm
Blade 23 x 23 mm
Cuchillo 23 x 23 mm

CSA01

Pour • For • Para :
CSA, CSAL

3325980007823

Couteau 12 x 120 mm
Blade 12 x 120 mm
Cuchillo 12 x 120 mm

CSAL01

Pour • For • Para :
CSAL

3325980019352

Poussoir 23 x 23 cm
Pusher 23 x 23 cm
Empujador 23 x 23 cm

CSA02

Pour • For • Para :
CSA, CSA01

3325980007830

Poussoir CSA + CSAL
Pusher CSA + CSAL
Empujador CSA + CSAL

CSAL02

Pour • For • Para :
CSA, CSAL, CSA01, CSAL01

3325980019147

Inox • St. S • Inox

Coupe-salade
Lettuce cutter
Corta lechuga

Louis Tellier

Modèle compact.
Compact model.
Modelo compacto.

CSAM

30 cm 31 cm 97 cm
9.7 kg

Coupe: 25 x 25 mm.
Cutting: 25 x 25 mm.
Corte: 25 x 25 mm.

3325980027197

Inox, PEHD • St. S, HDPE • Inox, HDPE

Accessoires Coupe-salade
Lettuce cutter accesories
Corta lechuga accesorios

Louis Tellier

Bloc lames
Blade set
Bloque de cuchillos

CSAM01

Pour • For • Para :
CSAM

Poussoir
Pusher
Empujador

CSAM02

Pour • For • Para :
CSAM

Inox, PEHD • St. S, HDPE • Inox, HDPE

Coupe-pastèques
Watermelon wedgers
Corta sandias

Pour couper pastèques, melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Sur un plan de travail bas, écrêter le haut, planter les lames entre les fils du support, appuyer fort.
To cut watermelons, round and oval melons into regular quarters. On a low work plan, clip the top, place the blades between the wires of the support, press firmly.
Para cortar en regular cuarto sandías, melones redondos y ovales. Sobre un plano de trabajo bajo, cortar la parte superior, poner las hojas entre los alambres del soporte, pulsar firmemente.

	SMP04	SMP06	SMP08
	37 cm 28 cm 19.5 cm	37 cm 28 cm 19.5 cm	37 cm 28 cm 19.5 cm
	2 kg	2 kg	2 kg
	4 parts.	6 parts.	8 parts.
	4 wedges.	6 wedges.	8 wedges.
	4 secciones.	6 secciones.	8 secciones.
	3325980004211		3325980004228

Inox • St. S • Inox

Sectionneur pastèques
Watermelon wedgers
Corta sandias

Pour couper pastèques, melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Sur un plan de travail bas, écrêter le haut, insérer sur les colonnes, appuyer fort.
To cut watermelons, round and oval melons into regular quarters. On a low work plan, clip the top, place on the columns, press firmly.
Para cortar en regular cuarto sandías, melones redondos y ovales. Sobre un plano de trabajo bajo, cortar la parte superior, poner sobre las columnas, pulsar firmemente.

	N4215	N4214
	50 cm 60 cm 40 cm	50 cm 60 cm 40 cm
	9 kg	9 kg
	4 parts.	6 parts.
	4 wedges.	6 wedges.
	4 secciones.	6 secciones.
	3325980018638	

Inox • St. S • Inox

Sectionneur melon
Melon wedger
Cortador de melon

Pour couper rapidement melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Colonnes guides.
To cut quickly round and oval melons into regular quarters. Guide columns.
Para cortar en cuartos regulares rapidamente melones redondos y ovales. Columnas guías.

	SM01	SM06	SM08
	27 cm 20 cm 42 cm	27 cm 20 cm 42 cm	27 cm 20 cm 42 cm
	2.7 kg	2.7 kg	2.7 kg
	6 & 8 parts.	6 parts.	8 parts.
	6 & 8 wedges.	6 wedges.	8 wedges.
	6 & 8 secciones.	6 secciones.	8 secciones.
	SM006, SM008, 1 support compatible 6 et 8 sections. • SM006, SM008, 1 compatible support 6 and 8 cuts. • SM006, SM008, 1 compatible soporte 6 and 8 secciones.	SM006, SM008, 1 support compatible 6 et 8 sections. • SM006, SM008, 1 compatible support 6 and 8 cut. • SM006, SM008, 1 compatible soporte 6 and 8 secciones.	SM006, SM008, 1 support compatible 6 et 8 sections. • SM006, SM008, 1 compatible support 6 and 8 cut. • SM006, SM008, 1 compatible soporte 6 and 8 secciones.
	3325980006772	3325980006796	3325980006789

Inox, PEHD • St. S, HDPE • Inox, HDPE

Couteau sectionneur melon
Melon wedger knife
Cuchilla para cortador de melon

Couteaux interchangeables avec le même support commun.
Interchangeable blades on the same support.
Cuchillas intercambiables con el mismo soporte.

	SM006	SM008
	Pour • For • Para : SM01, SM06, SM08	Pour • For • Para : SM01, SM06, SM08
	6 parts.	8 parts.
	6 wedges.	8 wedges.
	6 secciones.	8 secciones.
	3325980026244	3325980026268

Inox • St. S • Inox

Coupe-pommes
Apple wedger
Cortador de manzanas

Etrogne et coupe en quartiers réguliers en un geste.
Remove the core and cut into regular quarters in one motion.
Quita el corazón y corta en regular cuarto en un solo gesto.

6 sections 6 wedges 6 secciones	8 sections 8 wedges 8 secciones	10 sections 10 wedges 10 secciones
N4205	N4206	N4207
17 cm 10.3 cm 9 cm 94 g	17 cm 10.3 cm 9 cm 94 g	17 cm 10.3 cm 9 cm 94 g
3325980011233	3325980011554	3325980011240

Inox • St. S • Inox

Coupe-oignon en fleur
Onion blossom cutter
Cortador de cebollas en flores

Pour réaliser des fleurs d'oignons frits, spécialité mexicaine.
Make deep-fried onion flowers, a Mexican speciality.
¡ Para realizar las flores de cebolla fritas, une especialidad mejicana !

	N6995
	18.6 cm 11 cm 6 cm ∅9.5 cm
	165 g
	12 sections.
	12 wedges.
	12 secciones.
	3325980011134

Inox, ABS, soft touch. • St. S., ABS, soft touch. • Inox, ABE, tacto suave.

COUPE-SECTIONS
WEDGE CUTTERS

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el video!

- Coupe en 4, 6, 8 ou 12 sections au choix
- Coupe tous les fruits et légumes sans noyau
- Jeu de lames et poussoirs interchangeables
- Efficacité : centrage du fruit donnant une coupe régulière
- Bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses
- Sécurité : aucun contact avec les lames
- Hygiène : fabrication en acier inoxydable et matériaux composites résistants aux agents lessiviels, permettant le passage au lave-vaisselle
Marque NF Hygiène Alimentaire
- Ecartement des pieds permettant l'utilisation d'un bac de récupération ½ gastro

- 4, 6, 8 or 12 sections at choice
- Cuts all fruits and vegetables without stone
- Interchangeable set of blades
- Efficiency: produces uniform wedges, the fruits being perfectly adjusted
- 3 suction cups provide a good stability
- Safety: no contact with blades
- Hygiene: made in stainless steel and very tough composite materials for cleaning in dish washer
- Space between feet allows you to use container type gastronorm ½

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

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

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

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

Réf. CAX1108
Made in France

La marque "NF HYGIENE ALIMENTAIRE", délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11 rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NF03 pour l'aptitude au nettoyage.
www.marque-nf.com

Coupe-tomates et agrumes sections version haute

Wedge cutter long feet

Cortador de tomates en secciones, versión alta

CAX104	CAX106	CAX108	CAX112
38.5 cm 32.5 cm 58 cm 3.3 kg	38.5 cm 32.5 cm 58 cm 3.3 kg	38.5 cm 32.5 cm 58 cm 3.3 kg	38.5 cm 32.5 cm 58 cm 3.3 kg
4 sections. 4 wedges. 4 secciones.	6 sections. 6 wedges. 6 secciones.	8 sections. 8 wedges. 8 secciones.	12 sections. 12 wedges. 12 secciones.
3325980003283	3325980003290	3325980003306	3325980003313

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Coupe-tomates et agrumes sections version basse

Wedge cutter short feet

Cortador de tomates en secciones, versión baja

CAX204	CAX206	CAX208	CAX212
38.5 cm 19 cm 39 cm 2.1 kg	38.5 cm 19 cm 39 cm 2.1 kg	38.5 cm 19 cm 39 cm 2.1 kg	38.5 cm 19 cm 39 cm 2.1 kg
4 sections. 4 wedges. 4 secciones.	6 sections. 6 wedges. 6 secciones.	8 sections. 8 wedges. 8 secciones.	12 sections. 12 wedges. 12 secciones.
3325980003344	3325980003351	3325980003368	3325980003375

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Coupe et vide pommes

Apple corer and wedger

Cortador y descorazonador de manzanas

Coupe en quartiers et retire le trognon des pommes.
Cut in wedges and core the apple.
Corte en secciones y descorazona las manzanas.

CAX104P	CAX106P	CAX108P
38.5 cm 32.5 cm 58 cm 3.3 kg	38.5 cm 32.5 cm 58 cm 3.3 kg	38.5 cm 32.5 cm 58 cm 3.3 kg
4 sections. 4 wedges. 4 secciones.	6 sections. 6 wedges. 6 secciones.	8 sections. 8 wedges. 8 secciones.
3325980007489	3325980003320	3325980003337

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Lames

Blades

Cuchillas

Interchangeables pour CAX versions hautes, basses et pommes. Attention : à utiliser avec poussoir adapté : 4-8 ou 6-12.
Interchangeable for CAX high, low and apple versions. Caution: to use with suitable plunger : 4-8 or 6-12.
Intercambiables por CAX versiones altas, bajas y manzanas. Cuidado : utilizar con el empujador adaptado : 4-8 o 6-12.

CAX004	CAX006	CAX008	CAX012
4 sections. 4 wedges. 4 secciones.	6 sections. 6 wedges. 6 secciones.	8 sections. 8 wedges. 8 secciones.	12 sections. 12 wedges. 12 secciones.
3325980003399	3325980003405	3325980003412	3325980003429

Inox • St. S • Inox

Couteau seul pour coupe et vide-pommes

Spare blades for apple corer and wedger

Cuchilla para cortador y descorazonador de manzana

Interchangeables pour CAX versions hautes, basses et pommes. Attention : à utiliser avec poussoir adapté : 4-8 ou 6-12.
Interchangeable for CAX high, low and apple versions. Caution: Use with suitable plunger : 4-8 or 6-12.
Intercambiables por CAX versiones altas, bajas y manzanas. Cuidado : utilizar con el empujador adaptado : 4-8 o 6-12.

CAX004P	CAX006P	CAX008P
4 sections. 4 wedges. 4 secciones.	6 sections. 6 wedges. 6 secciones.	8 sections. 8 wedges. 8 secciones.
3325980007458	3325980003436	3325980003443

Inox • St. S • Inox

Poussoirs

Pushers

Empujadores

CAX015	CAX016
38 cm 18 cm 20 cm 1 kg	38 cm 18 cm 20 cm 1 kg
Pour • For • Para : CAX104, CAX108, CAX204, CAX208, CAX104P, CAX108P. 4-8 sections. 4-8 wedges. 4-8 secciones.	Pour • For • Para : CAX106, CAX112, CAX206, CAX212, CAX106P. 6-12 sections. 6-12 wedges. 6-12 secciones.
3325980003474	3325980003481

Inox, ABS • St. S, ABS • Inox, ABS

Épluche et vide ananas inox Ø 89 mm

St/st pineapple peeler and corer Ø 89 mm

Pelador y descorazonador de piñas inox Ø 89 mm

REF. EA

Caracteristiques / Characteristics / Caracteristicas :

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

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

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el video!

La marque "NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE", délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11 rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NF08 pour l'aptitude au nettoyage.
www.marque-nf.com

Épluche-ananas
Pineapple peeler
Pelador de piñas acero

Épluche et évide l'ananas en un seul mouvement.
Peel and core the pineapple in only one movement.
Pela y saca el corazón de la piña en un mismo movimiento.

	EA.
Ø 89 mm	45 cm 39 cm 72 cm 18 kg 3325980004129
Ø 95 mm	EA095 45 cm 39 cm 72 cm 18 kg 3325980004679
Ø 102 mm	EA102 45 cm 39 cm 72 cm 18 kg 3325980004990

Système de sécurité. Travail sans effort. Lame et poussoir démontables sans outil.
Security system. Use without physical effort. Dismantling of the blade and the pusher without any tool.
Sistema de seguridad. Utilisación sin esfuerzo físico. Cuchillo y empujador desmontables sin herramienta.

Inox, PEHD • St. S, PEHD • Inox, PEHD

Couteau
Blade
Cuchillo

	EA003
Ø 74 mm	3325980013800
Ø 89 mm	EA001 3325980013787
Ø 95 mm	EA007 3325980013848
Ø 102 mm	EA005 3325980013824
8 parts	EA013 3325980013886
Mangue - Manguo	EA009 3325980013862

Pour • For • Para : EA

Inox • St. S • Inox

Poussoir
Pusher
Empujador

	EA004
Ø 74 mm	3325980013817
Ø 89 mm	EA002 3325980013794
Ø 95 mm	EA008 3325980013855
Ø 102 mm	EA006 3325980013831
8 parts	EA014 3325980013893
Mangue - Manguo	EA010 3325980013879

Pour • For • Para : EA

PEHD • HDPE • HDPE

Ébouteur à ananas
Pineapple top and tail cutter
Corta piñas

Pour ébouter l'ananas avant épluchage.
To cut the end of the pineapple before to peel it.
Para cortar el extremo de la piña antes de pelarla.

	EBA01
	50 cm 30 cm 17 cm 3.8 kg

1 lame dentée, calage. • 1 serrated blade, chocks. • 1 cuchilla dentada, cuñas.

3325980027258

Inox, PEHD, poignée bois. • St. S, PEHD, wooden handle. • Inox, PEHD, asa de madera.

Ébouteur à ananas
Pineapple top and tail cutter
Corta piñas

Éboute haut et bas en une opération.
Cuts both sides off the pineapple in one motion.
Corta las dos caras de la piña en un solo movimiento.

	N4210
	33 cm 22 cm 20 cm 5 kg

Ecartement lames ajustable de 90 à 150 mm.
Blade distance can be adjusted from 90 to 150 mm.
Distancia de hojas ajustable de 90 a 150 mm.
2 lames courbes, berceau. • 2 curved blades, support. • 2 cuchillas curvas, base.

3325980018607

Inox, PEHD. • St. S, PEHD. • Inox, PEHD.

Guide tranchage
Slicing guide
Guia de corte

	TR10
	25.5 cm 14.5 cm 17.4 cm 2.1 kg

Epaisseur de coupe : 1 cm.
Cutting thickness: 1 cm.
Espesor de corte : 1 cm.

3325980026527

Inox, PEHD. • St. S, PEHD. • Inox, PEHD.

Pour le trancheur express, voir page 92.
Please go to page 92 for two-way express slicer.
Para el cortador a rodajas express, consulte la página 92.

Éplucheurs - évideurs
Peelers - corers
Peladores - descorazonadores

Louis Tellier

Pour melon, ananas, mangues.
For melon, pineapple and mangos.
Para melón, piñas y mangos.

MEL01

⊂1 manche + 4 lames Ø 8 - 9 - 10,5 - 12 cm. • 1 handle + 4 blades Ø 8 - 9 - 10.5 - 12 cm. • 1 mango + 4 hojas Ø 8 - 9 - 10,5 - 12 cm.

3325980011264

Lame en inox. Manche PP. • St. S blade. PP handle. • Hoja de inox. Mango de PP.

Éplucheurs - évideurs
Peelers - corers
Peladores - descorazonadores

Louis Tellier

Pour melon, ananas, mangues.
For melon, pineapple and mangos.
Para melón, piñas y mangos.

Ø 80 mm — MEL80

21.5 cm ⤢ 18 cm ⌶ 2.3 cm ∅ 8 cm
384 g

3325980006260

Ø 120 mm — MEL120

25.5 cm ⤢ 20 cm ⌶ 2.3 cm ∅ 12 cm
384 g

3325980006291

Lame en inox. Manche PP. • St. S blade. PP handle. • Hoja de inox. Mango de PP.

ÉTROGNEURS ET DÉNOYAUTEURS • CORING TOOLS AND FRUIT STONERS • DESHUESADORES

Étrogneur à ananas
St.S. pineapple coring tool
Saca corazón de piña inox

Louis Tellier

N4200

24 cm ∅ 2.8 cm
200 g

FR Lavable en machine.
EN Dishwasher safe.
ES Lavable en lavavajillas.

3325980005737

Inox • St. S • Inox

Éplucheur, étrogneur et tranche-ananas
Peeler, corer and slicer
Pelador, descorazonador y cortador a rodajas de la piña

LA BONNE GRAINE

Ébouter la tête, visser l'appareil dans le fruit : l'ananas est pelé, étrogné et coupé en spirale. Pour obtenir des rondelles : couper verticalement un côté de la spirale.
Cut off the top, screw the appliance into the fruit: the pineapple is peeled, emptied from the core and cut in spirales. Cut one side vertically to get slices.
Cortar la parte superior, atornillar el aparato en la fruta: la piña es pelada, vaciada del hueso y cortada en spirales. Cortar por un lado verticalmente para obtener rebanadas.

N4201

24 cm ∅ 9 cm
210 g

FR Partie inox lavable en machine.
EN St. S. part machine washable.
ES Parte de inox lavable en lavavajillas.

3325980011578

Corps inox et manche en PP. • St. S body and PP handle. • Inox y mango de PP.

Coupe mangue en damiers inox
St.S. mango slicer
Cortador de mangos inox

Louis Tellier

Des demi-mangues « hérisson » régulières en 3 gestes seulement : pivoter dans un sens puis dans l'autre et soulever la peau pour faire ressortir les dés de mangue.
Regular "hedgehog" half-mangoes only in 3 motions: pivot in one sens then in the other and lift the skin up get out the mango cubes.
Regulares mitad-mangos "erizo" sólo en 3 gestos : girar en una dirección, luego en la otra y levantar la piel para sacar los cubos de mango.

N4209

10.5 cm ⤢ 10 cm ⌶ 17.5 cm
470 g

FR Longueur utile de coupe : 10 cm. Entaille sans couper la peau.
EN Usable cutting length: 10 cm. Notch without cutting the skin.
ES Longitud útil de corta : 10 cm. Talla sin cortar la cáscara.
⊂9 lames. • 9 blades. • 9 cuchillas.

3325980012742

Inox • St. S • Inox

Vide-pommes
Apple corer
Descorazonador de manzanas

Louis Tellier

Butée en extrémité du manche : force et confort.
Stop before the handle : strenght and safety.
Tope al extremo del mango : fuerza y comodidad.

ID4050

21 cm ∅ 2 cm

3325980028576

Lame en inox. Manche PP. • St. S blade. PP handle. • Hoja de inox. Mango de PP.

Evideur double
Double coring tool
Vaciador doble

Louis Tellier

NEW!

Spécial sculpture (cannelures) sur fruits et légumes, également évideur double côtés affûtés. Manche quadrillé avec butée 10,5 cm surmoulé : étanche, hygiénique et précis.
Special fruits and vegetable carving (fluting), also both sides sharpened coring tool. Overmolded squared handle with stop (10,5 cm): good grip, safety and ergonomics.
Especialemente para escultura (estrías) en frutas y verduras, también doble vaciador. Mango a cuadros con tope 10,5 cm sobremoldeado: impermeable, higiénico e ergonomíco.

ID1091

FR Développé en partenariat avec Frédérique Jaunault, MOF Primeur 2011. Ambidextre : lame aux deux côtés affûtés. Lame inox affûtée des 2 côtés : travail rapide, précis et régulier.
EN Designed in partnership with Frédérique Jaunault. Ambidextrous: blade with both sides sharpened. Stainless steel blade sharpened on both sides: fast, precise and regular work. Ambidextrous.
ES Diseñado en colaboración con Frédérique Jaunault. Ambidiestro: cuchilla con ambos lados afilados. Hoja de acero inoxidable afilada en ambos lados: trabajo rápido, preciso y regular. Ambidiestro.

3325980150956

Inox et manche PP. • St. S and PP handle. • Inox y mango PP.

Étrogneur à chou-fleur
Cauliflower corer
Saca corazón para coliflor

Visser sous la base du trognon : les feuilles sont éliminées au premier tour, les bouquets tombent instantanément aux tours suivants.
Screw under the cauliflower base: the leafs are cut on the first round, the heads fall down immediatly during the next turns.
Atornillar en la base del coliflor : las hojas son eliminadas en la primera vuelta, los ramos caen al instante en las vueltas siguientes.

	N4202P
↦ 11 cm ∅ 6.5 cm	
45 g	

3325980012940

ABS • ABS • ABS

Dénoyauteur de cerises
Cherry stoner
Deshuesador de cerezas

Pour dénoyauter les cerises en quantité. Placer les cerises équeutées dans le plateau réservoir supérieur, appuyer sur le poussoir à ressort à la chaîne : les noyaux sont éjectés dans le bac réservoir inférieur, les cerises dénoyautées récupérées par la goulotte.
To remove the cherry core in great quantity. Place the hulled cherries on the top reservoir tray, repeat to press on the spring plungers : the cores are ejected in the low reservoir and the emptied cherries collected in the channel.
Para despepitar las cerezas en cuantidad. Poner las cerezas sin cuesco en el depósito superior, pulsar en cadena sobre el émbolo de resorte : los huesos estan eyectados en el depósito inferior y las cerezas deshuesadas recuperadas en el canal.

	N4044
↦ 19 cm ⇵ 13.5 cm ↧ 30 cm	
470 g	

⊂Fixation ventouse, tige en croix, languette caoutchouc en croix. • Fixing suction cup, cross shaped rod, rubber cross tongue. • Fijación por ventosa, varilla en cruz, lengüeta de caucho en cruz.

3325980002729

ABS, acier chromé, inox. • ABS, chrome steel, St. S. • ABS, acero cromado, Inox.

Pince dénoyauteur cerise
Cherry stoner huller
Pinza deshuesadora de cerezas

	N4185
↦ 18.5 cm ⇵ 3.7 cm	
166 g	

3325980004310

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Dénoyauteur de prunes
Plum stoner
Deshuesador de ciruelas

Pour prunes, reines-claudes et mirabelles. Sans effort grâce au poussoir à ressort.
For plums, greengages and mirabelles. Effortless thanks to the spring plunger buttom.
Para ciruelas, ciruelas claudia y mirabeles. Sin efuerzo gracias al émbolo de resorte.

	N4042
↦ 10.8 cm ⇵ 6.3 cm ↧ 26.5 cm	
166 g	

⊂Réservoir, tige en étoile. • Reservoir, cross shaped rod. • Depósito, varilla en cruz.

3325980052960

ABS, PP, inox, acier chromé. • ABS, PP, chrome steel. • ABS, PP, acero cromado.

Dénoyauteur
Olive and cherry pitter
Deshuesador de aceitunas y cerezas

Pour dénoyauter olives, cerises et mirabelle d'une pression. Ergonomique. Tige sur ressort.
To take the core out from olives, cherries and mirabelles in one press. Ergonomic. Rod on spring.
Para despepitar olivas, cerezas y mirabeles en una presión. Ergonómico. Varilla de ressorte.

	N4203
↦ 15.3 cm ⇵ 6.7 cm	
880 g	

Modèle déposé.
Registered model.
Modelo registrado.
⊂Berceau creux pour éjection des noyaux. Tige concave. • Hollow cradle for cores ejection. Concave rod. • Hueca base para la eyección de los huesos.

3325980012957

En aluminium revêtu anti-adhérent et tige inox. • Made of aluminium with non-stick coating. St. S rod. • De aluminio con antiadherente y varilla inox.

Épépineur à poivrons
Pepper core remover
Desemillador de pimientos

NEW!

Pour évider les poivrons sans les ouvrir en un tournemain ! Ergonomique, visser autour du pédoncule, extraire puis éjecter à l'aide du pouce. Idéal pour préparer poivrons farcis ou marinés en un temps record !
To remove the pepper core without opening it. Ergonomic, push the pepper core remover through the pedicle, turn it and remove it. Then eject the core with the thumb. Ideal to prepare stuffed or marinated peppers in no time!
Para quitar el corazón de pimientos sin abrirlos. Ergonómico, enroscar alrededor del pedúnculo, extraer y expulsar con el pulgar ¡Ideal para preparar pimientos rellenos o marinados en tiempo récord!

	N4204
↦ 14.5 cm ∅ 2.5 cm	

Ø ouverture : 2,5 cm
Ø cut: 2,5 cm
Ø de corte: 2,5 cm
⊂Lames crantées. • Serrated blade. • Cuchilla dentada.

3325980148014

Inox et poignée hêtre • St. S and beech handle • Inox, mango de haya

Pique-olives, kumquats, etc

Olives pike (tool to scarify fruits)

Pica olivas inox (utensilio para escarifar frutas)

Pour retirer l'amertume des grosses olives et des kumquats avant de les préparer.
To erase the bitterness from big olives and kumquats before to cook them.
Para retirar la amargura de kumquates y olivas grandes antes de prepararles.

	PO01

FR Double roulette dentée.
EN Double serrated wheel.
ES Doble rueda dentada.

3325980025858

Inox • St. S • Inox

Équeuteur à fraises

Strawberry huller

Retirador de enganche para fresas

Louis Tellier

Retire le pédoncule sans abîmer la fraise.
Takes the peduncle off the strawberry without damage.
Retira el pedúnculo sin dañar la fresa.

	N3077	N3077-40
	FR A l'unité. EN The unit. ES La unidad.	FR Présentoir de 40 pces. EN Counter display with 40 pces. ES Expositor con 40 pcas.
	3325980002910	3325980016238

Inox • St. S • Inox

Équeuteur à tomates

Coring tool for tomatoes

Retirador de enganche para tomates

Louis Tellier

Idéal pour équeuter vos tomates avant de les passer dans le coupe-tomates.
Perfect to core tomatoes before cutting with tomoato slicer.
Ideal para retirar el enganche de los tomates antes de cortar-los con el corta tomates a rodajas.

	N3078
	10.7 cm ⤢ 1.9 cm ⌶ 0.9 cm 10 g

3325980003467

Inox • St. S • Inox

Pour les cuillères à pommes, voir page 47.

Please go to page 47 for fruit and vegetable scoops set.

Para la serie de 6 vaciadores de bola, consulte la página 47.

CASSE-NOIX • NUT CRACKERS • CASCANUECES

Casse-noix de coco

Coconut craker

Cortador de coco

Sans effort. Placer la noix de coco dans le bac inox sous la presse et actionner le vérin. Idéal fraîche découpe.
Effortless. Place the coconut underneath the press and
Sin esfuerzo. Poner la nuez de coco en el recipiente de inox debajo de la prensa y accionar el gato. Ideal para cortes frescos.

	N4212
	34 cm ⤢ 36 cm ⌶ 55 cm 11.8 kg

4-5 / min.

3325980018614

Inox • St. S • Inox

Casse-noix, ouvre-bouteilles

Nut cracker, bottle opener

Cascanueces cónico, abrebotellas

LA BONNE GRAINE

Conique : s'adapte au diamètre du fruit et n'écrase pas la chair. Pour noix, noisettes, amandes.
Conical: adapts to fit the fruit diameter, without crushing the flesh. For walnuts, hazelnuts y almonds.
Cónico : se adapta al diámetro de la fruta y sin aplastar la pulpa. Para nuezes, avellanas y almendras.

	N4187
	18 cm ⤢ 5.5 cm 220 g

3325980004433

Fonte + époxy, manche en bois • Cast iron + epoxy, wooden handle • Fundición recub. con Epoxy, mango madera

Casse-noix, noisettes

Nut cracker

Cascanueces

	N4186
	15.3 cm ⤢ 5.4 cm 126 g

3325980000701

Inox • St. S • Inox

PÈLE-POMMES
APPLE PEELERS
PELADORES DE MANZANAS

- Pèle, évide le trognon et tranche en une seule opération.
- Productivité : environ 5 pommes par minute.
- Sans perte : épluchure très fine.
- La lame « trancheur » évide et tranche en spirale pendant que la lame « peleur » épluche.
- Pour obtenir des rondelles : couper verticalement un côté de la spirale.
- Pour obtenir des 1/2 tranches (tartes aux pommes) : couper en deux verticalement la spirale.
- Fonction zesteur en retirant la « lame trancheur ».

- To peel, core and slice in one operation.
- Efficiency: 5 apples in a minute.
- No loss: thin peelings.
- The "cutting" blade cores and cuts in spiral whilst the "peeling" blade peels.
- To get slices: cut vertically one side of the spiral.
- To get half-slices (apple pie): cut vertically one side and the opposite side, of the spiral.
- Zest function when taking off the "cutting blade".

- Pela, quita el corazón y corta en un sólo paso.
- Sin pérdidas: peladuras finas.
- La cuchilla "cortador" quita el corazón y corta en espiral mientras que la cuchilla "pelador" pela.
- Para obtener rebanadas: cortar verticalmente un lado de la espiral.
- Para obtener medio rebanadas (tarta de manzanas): cortar verticalmente un lado y el lado opuesto, de la espiral.
- Función zest cuando se quita la "cuchilla cortador".

Pèle-pomme kali électrique

Electric apple peeler - kali -
Pelador de manzanas "kali" eléctrico

Louis Tellier

Epluche, tranche et évide les pommes.
Peels, slices and cores apples.
Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas.

	N9002
DEEE : 0,42 €	
59.5 cm 12.5 cm 21 cm	
2 kg	

Tranche : 4 mm.
Slice: 4 mm.
Rodaja : 4 mm.
Moteur, fixation serre-joint • Motor, fixing clamp. • Motor, fijación abrazadera.

3325980003986

Lames inox, support fonte d'acier peint époxy. • St. S. blades, epoxy painted cast steel support. • Cuchillac de inox, base de acero fundido pintado de resina epoxídica.

Pèle et tranche pommes professionnel KALI

KALI professional apple peeler and slicer
Pelador de manzanas profesional KALI

Louis Tellier

Epluche, tranche et évide les pommes.
Peels, slices and cores apples.
Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas.

	N4230
39 cm 12.5 cm 21 cm	
1.5 kg	

Tranche : 4 mm.
Slice : 4 mm.
Rodaja: 4 mm.
Fixation serre-joint • Fixing clamp. • Fijación abrazadera.

3325980003979

Lames inox, support fonte d'acier peint époxy. • St. S. blades, epoxy painted cast steel support. • Cuchillac de inox, base de acero fundido pintado de resina epoxídica.

Kit de motorisation

Motor kit
Kit de motorización

Louis Tellier

A fixer à la place de la manivelle.
To fix at the place of the handle.
Se sustituye a la manivela.

	N9021
DEEE : 0,06 €	

Pour • For • Para : N4230, CNX225, CNX225-V
Vitesse fixe, pression à maintenir sur l'interrupteur.
Fixed speed, pressure to keep on the switch.
Velocidad fija, presión a mantener sobre el interruptor.
4,5 V 160 mA

3325980003993

Pèle-pommes

Apple peelers
Peladores de manzanas

Epluche, tranche et étrogne les pommes. Modèle original.
Peels, slices and cores apples. Original model.
Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas. Modelo original.

Fixation serre-joint.
Clamp fixation
Fijación brida

	N4233
32 cm 8.5 cm	
19 cm	
790 g	

Tranche : 4 mm.
Slice: 4 mm.
Rodaja : 4 mm.

3325980004082

Fixation ventouse.
Suction base
Fijación ventosa

	N4232T
30.5 cm 12 cm	
18.5 cm	
895 g	

Tranche : 4 mm.
Slice: 4 mm.
Rodaja : 4 mm.

3325980053073

Lames inox, corps en fonte d'acier peint époxy. • St. S. blades, epoxy painted cast steel body. • Cuchillac de inox, base de acero fundido pintado de resina epoxídica.

Pèle-pommes

Apple-peeler
Pelador de manzanas

LA BONNE GRAINE

Epluche, tranche et étrogne les pommes. Modèle original.
Peels, slices and cores apples. Original model.
Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas.
Modelo original.

	N4228
43 cm 10 cm 19 cm	
947 g	

Fixation ventouse. Tranche : 4 mm.
Suction base. Slice: 4 mm.
Fijación ventosa. Rodaja : 4 mm.

3325980013435

Lames inox, corps en fonte d'acier nickelée. • St. S. blades, nickeled cast steel body. • Cuchillas de inox, cuerpo de acero niquelado fundido.

Pèle-pommes
Apple-peeler
Pelador de manzanas

Pour peler et étrogner sans trancher.
To peel and empty the fruit without slicing it.
Para pelar y quitar el hueso sin cortar.

N4231

41 cm 12 cm 18.5 cm
620 g

Fixation ventouse.
Suction base.
Fijación ventosa.
⊂Avec accessoire sans tranchage • With accessory without slicing • Con accesorio sin cortar

3325980052953

Lames inox, corps en fonte d'acier peint époxy. • St. S. blades, epoxy painted cast steel body. • Cuchillas de inox, cuerpo de acero fundido pintado de resina epoxídica.

Accessoire évideur
Corer accessory
Accessorio descorazonador

N4232-E

Pour • For • Para : N4233, N4228, N4232T

3325980018881

Tube inox, fonte d'acier peint époxy. • St. S. tube, epoxy painted cast steel. • Tubo de inox, acero fundido pintado de resina epoxídica.

Pèle-pommes 2 épaisseurs
Apple-peeler 2 thicknesses
Pelador de manzanas 2 espesores

LA BONNE GRAINE

Spécial tartes fines.
Specific for fines tarts.
Especial para tartas finas.

N4232-2

30.5 cm 12 cm 18.5 cm
600 g

Fixation ventouse.
Suction base.
Fijación ventosa.
⊂2 vis : 4 mm et 2 mm. • 2 screw: 4 mm and 2 mm. • 2 tornillos : 4 mm y 2 mm.

3325980004075

Lames inox, corps en fonte d'acier peint époxy. • St. S. blades, epoxy painted cast steel body. • Cuchillas de inox, cuerpo de acero fundido pintado de resina epoxídica.

Modèle 1er prix
1st price model
Modelo 1er precio

LA BONNE GRAINE

Épluche, tranche et étrogne les pommes en un seul mouvement.
Peel, slice and core your apples in one easy operation.
Pelar, cortar y vaciar las manzanas sin esfuerzo y en una sola operación.

N4232R

25 cm 12 cm 18.5 cm
600 g

Fixation ventouse.
Suction base.
Fijación ventosa.

3325980013596

Lames inox, corps en fonte d'acier peint époxy. • St. S. blades, epoxy painted cast steel body. • Cuchillas de inox, cuerpo de acero fundido pintado de resina epoxídica.

Pèle-pommes ménager
Household apple peeler
Pelador de manzanas

Pèle sans étrogner ni trancher.
To peel only, neither slice or empty.
Pelar sin quitar el hueso, ni cortar.

N4229

24.5 cm 11.2 cm 20 cm
345 g

Fixation 4 ventouses.
4 fixings suction cup.
4 fijaciónes por ventosas.
⊂Avec lame de rechange. • Replacement blade provided. • Con hoja de recambio.

3325980115863

Lames inox, corps plastique. • St. S. blades, pastic body. • Cuchillas de inox, cuerpo de plástico.

Accessoires pèle-pommes
Accessories apple peelers
Accesorios peladores de manzanas

Lame trancheur
Slicing blade
Cuchilla

N6101

Pour • For • Para : N4230, N9002

3325980020754

Peleur complet
Complete peeler
Pelador completo

N6102

Pour • For • Para : N4230, N9002

3325980020761

Broche
Spindle
Pasador

N6103

Pour • For • Para : N4230, N9002

3325980020778

Archet
Bow
Arco

N6104

Pour • For • Para : N4230, N9002

3325980020785

Vis sans fin tranche 4 mm
Endless screw slices 4 mm
Tornillo sin fin para rodajas 4 mm

N6107

Pour • For • Para : N4230, N9002

3325980020815

Vis sans fin tranche fine 2 mm
Endless screw thin slices 2 mm
Tornillo sin fin para rodajas finas 2 mm

N6118

Pour • For • Para : N4230, N9002
⊂Avec broche. • With bow. • Con arco.

3325980020921

Vis sans fin tranche fine 2 mm
Endless screw thin slices 2 mm
Tornillo sin fin para rodajas finas 2 mm

N4236-F

Pour • For • Para : N4232-2

3325980018942

Vis sans fin
Endless screw
Tornillo sin fin

N4236

Pour • For • Para : N4233, N4228, N4232T

3325980018935

Lame peleur
Peeling blade for apple peelers
Cuchilla peladora para peladores de manzanas

N4234

Pour • For • Para : N4233, N4232T, N4228

3325980018911

Lame trancheur
Slicing blade
Cuchilla cortadora

N4235

Pour • For • Para : N4233, N4228, N4232T

3325980018928

Autres pièces détachées des pèle-pommes : nous consulter.
Consult us for other spare parts.
Consultámos para las piezas de recambio.

Écosseur – égreneur électrique

Electric ginner sheller
Pelador desmotador eléctrico

Pour écosser - égrener rapidement petits pois, haricots, fèves.
To quickly hull peas and beans.
Para desgranar rápidamente guisantes y frijoles.

	N4223
DEEE : 0,11 €	
20 cm 11 cm 14.5 cm	
1 kg	

24 pcs / min.
50-60Hz 230 V 20 W

3325980018805

ABS • ABS • ABS

Éplucheur électrique

Electric peeler
Pelador eléctrico

Pour peler en quantités agrumes, oignons et tous fruits et légumes ronds et ovales. Epaisseur d'épluchure réglable. Spécificité agrumes : 1 passage aller : zeste seulement, ou 2 passages aller et retour : zeste et peau blanche.
To peel citrus fruits, onions, and all round and oval fruits and vegetables in great quantity. Pelling thickness adjustable. Special feature for citrus: 1 go: zest only, or 2 passes go and return: zest and white skin.
Para pelar cítricos, cebollas y todas frutas y verduras redondas y ovales en cuantidad. Espesor de peladura ajustable. Particularidad cítricos : 1 paso de ida : quita solo la cáscara, o 2 pasos ida y vuelta : quita la cáscara y la piel blanca.

	N4220	N4221
DEEE	: 0,21 €	: 0,21 €
	25 cm 16.5 cm 23 cm	25 cm 16.5 cm 23 cm
	1.8 kg	1.8 kg
	Professionnel. Etanchéité des commandes. Professional. Controls sealing. Profesional. Estanqueidad de los mandos.	Semi-professionnel. Semi-professional. Semi-professional.
	3 - 4 pcs / min.	3 - 4 pcs / min.
	50Hz 220 V 24 W	50Hz 220 V 24 W

3325980004105 3325980004112

Trident et pic centreur inox. Couteau inox. • St. S. trident and pick. St. S. knife. • Tridente y pico centrador de inox. Cuchillo de inox.

Épluche-oignon

Onion peeler
Pelador de cebollas

ALLIGATOR

Épluchez vos oignons rapidement !
Peel your onions quickly !
Pelad sus cebollas fácilmente.

	N3011EO
	29.5 cm 12 cm 7.5 cm
	650 g

7350007792440

ABS, PP, inox. • ABS, PP, St. S. • ABS, PP, inox.

Épluche-agrumes manuel

Citrus fruit manual peelers
Peladores manuales de cítricos

Pour zester intégralement oranges et citrons.
To completely zest oranges and lemons.
Para retirar integralmente la cáscara de naranjas y limones.

	N4225	N4226
	30 cm 7 cm 22 cm	
	650 g	
	Fixation serre-joint. Clamp fixation. Fijación brida.	Pour • For • Para : N4225 Lame peleur inox. St. S. peeling blade. Cuchillo peladora inox.

3325980018812 3325980018836

Support acier peint époxy. • Epoxy painted steel support. • Base de acero pintado de resina epoxídica.

Éplucheur mural

Peeler on wall fixation

Pelador mural (sin pie)

Louis Tellier

Éplucheur carottes
Carrots peeler
Pelador de zanahorias

EM001.

↔ 17 cm ↗ 12.5 cm ↕ 16 cm
500 g

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980004341

Éplucheur grosse carottes
Big carrots peeler
Pelador de zanahorias grandes

EM002.

↔ 17 cm ↗ 12.5 cm ↕ 16 cm
500 g

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003696

Éplucheur concombres
Cucumbers peeler
Pelador de pepinos

EM003.

↔ 17 cm ↗ 12.5 cm ↕ 16 cm
500 g

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003702

Éplucheur asperges
Asparagus peeler
Pelador de espárragos

EM004.

↔ 17 cm ↗ 12.5 cm ↕ 16 cm
500 g

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980003719

Support acier, epoxy, PA, lames inox. • Steel stand, epoxy, PA, St.S. blades. • Soporte de acero, epoxy, PA, cuchillas inox.

Éplucheur mural inox

St. S peeler on wall fixation

Pelador mural (sin pie) inox

Louis Tellier

Éplucheur carottes
Carrots peeler
Pelador de zanahorias

EMX001

↔ 17 cm ↗ 12.5 cm ↕ 16 cm

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980014029

Éplucheur grosse carottes
Big carrots peeler
Pelador de zanahorias grandes

EMX002

↔ 17 cm ↗ 12.5 cm ↕ 16 cm

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980014036

Éplucheur concombres
Cucumbers peeler
Pelador de pepinos

EMX003

↔ 17 cm ↗ 12.5 cm ↕ 16 cm

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980014043

Éplucheur asperges
Asparagus peeler
Pelador de espárragos

EMX004

↔ 17 cm ↗ 12.5 cm ↕ 16 cm

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980021478

Inox, PA, lames et support inox. • St. S, PA, St.S. blades and stand. • Inox, PA, soporte y cuchillas de inox.

Éplucheur serre-joint

Peeler with clamp fixation
Pelador con soporte brida

Louis Tellier

Éplucheur carottes
Carrots peeler
Pelador de zanahorias

ESJX001

↦22 cm ⇵13 cm
I16 cm

Éplucheur grosse carottes
Big carrots peeler
Pelador de zanahorias grandes

ESJX002

↦22 cm ⇵13 cm
I16 cm

Éplucheur concombres
Cucumbers peeler
Pelador de pepinos

ESJX003

↦22 cm ⇵13 cm
I16 cm

Éplucheur asperges
Asparagus peeler
Pelador de esparragos

ESJX004

↦22 cm ⇵13 cm
I16 cm

3325980021508

Inox, PA, lames et support inox. • St. S, PA, St.S. blades and stand. • Inox, PA, soporte y cuchillas de inox.

Éplucheur sur pied inox

St. S peeler on stand
Pelador sobre pie inox

Louis Tellier

Éplucheur carottes
Carrots peeler
Pelador de zanahorias

EPX001.

↦21.5 cm ⇵14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

Éplucheur grosse carottes
Big carrots peeler
Pelador de zanahorias grandes

EPX002.

↦21.5 cm ⇵14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

Éplucheur concombres
Cucumbers peeler
Pelador de pepinos

EPX003.

↦21.5 cm ⇵14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

Éplucheur asperges
Asparagus peeler
Pelador de esparragos

EPX004

↦21.5 cm ⇵14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980003160

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003177

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003184

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980003276

Inox, PA, lames et support inox. • St. S, PA, St.S. blades and stand. • Inox, PA, soporte y cuchillas de inox.

Éplucheur sur pied epoxy

Epoxy peeler on stand
Pelador sobre pie epoxy

Louis Tellier

Éplucheur carottes
Carrots peeler
Pelador de zanahorias

EP001.

↦21.5 cm ⇵14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

Éplucheur grosse carottes
Big carrots peeler
Pelador de zanahorias grandes

EP002.

↦21.5 cm ⇵14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

Éplucheur concombres
Cucumbers peeler
Pelador de pepinos

EP003.

↦21.5 cm ⇵14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

Éplucheur asperges
Asparagus peeler
Pelador de esparragos

EP004.

↦21.5 cm ⇵14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980003641

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003658

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003665

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980003276

Support acier peint époxy, PA, lames inox. • Epoxy painted steel support, PA, St.S. blades. • Base de acero pintado de resina epoxídica, PA, cuchillas de inox.

Têtes assemblées

Peeling heads
Cabezas

Têtes interchangeables. Pièces détachées (ressorts, lames, bras, platine) disponibles.
Interchangeable pelling heads. Spare parts (springs, blades, arms, connector board) availables.
Intercambiables cabezas. Piezas de recambio (ressortes, hojas, brazos, placa) disponibles.

Tête carottes
Carrots head
Cabeza para zanahorias

E0010.

∅4.5 cm

Pour • For • Para : EM, EP, EPX, ESJX
⊂Avec poussoir. • With pusher. • Con pulsador.

3325980003726

Tête grosse carottes
Big carrots head
Cabeza para zanahorias grandes

E0011.

∅6 cm

Pour • For • Para : EM, EP, EPX, ESJX
⊂Avec poussoir. • With pusher. • Con pulsador.

3325980003733

Tête concombres
Cucumbers head
Cabeza pepinos

E0012.

∅6 cm

Pour • For • Para : EM, EP, EPX, ESJX

3325980003740

Tête asperges
Asparagus head
Cabeza esparragos

E0019.

∅4.5 cm

Pour • For • Para : EM, EP, EPX, ESJX

3325980003757

Polyamide armé, inox. • Reinforced polyamide, St. S. • Polyamida reinforzada, inox.

Éplucheur potiron & pastèque
Watermelon and pumpkin peeler
Pelador de sandía y calabaza

Epaisseur réglable.
Adjustable peeling thickness.
Espesor de corta regulable.

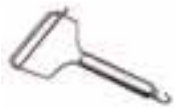
ID4006
16 cm 10.5 cm 5 cm
244 g

Largeur utile : 6,5 cm.
Useful width: 6,5 cm.
Anchura útil : 6,5 cm.

3325980014739

Lame inox. Manche ABS. • St. S blade. ABS handle. • Hoja inox. Mango ABS.

Éplucheur pour légumes larges
Large vegetable peeler
Grande pelador de verduras



Mangues, pastèques, potirons.
Mango, watermelons, pumpkins.
Mangos, sandías, calabazas.

ID4007
20 cm 10.5 cm
80 g

Largeur utile : 8 cm.
Useful width: 8 cm.
Anchura útil : 8 cm.

3325980011547

Inox • St. S • Inox

Éplucheur à asperges
Asparagus peeler
Pelador de espárragos

LA BONNE GRAINE

Format pince pratique.
Handy tong design.
Práctico formato en pinza.

N3079
17.5 cm 1.4 cm 3.5 cm
40 g

3325980003962

Inox • St. S • Inox

Éplucheur double sens
Vegetable peeler 2 in 1
Pelador de verduras

ALLIGATOR

D'un côté lame micro-dentée adaptée aux peaux fines (tomates) ou velues (pêches, kiwis), de l'autre lame mobile pour tous les autres fruits et légumes.
The Alligator Vegetable Peeler is designed to peel standard and soft/thin skin, perfect for kiwi, tomato and mango.
Por un lado una hoja dentada para cáscaras finas (tomates) o velludas (melocotónes, kiwi), del otro una hoja móvil para todos otros frutos y verduras.

N3011P

Ergot ôtes-yeux de pommes de terre. Lave-vaisselle.
Potatoe eye remover. Dishwasher safe.
Removedor de ojos de patatas. Lavavajillas.

7350007792600

ABS • ABS • ABS

Éplucheur à légumes Castor
Castor peeler
Pelador Castor

Pelure fine. Suit les courbes du fruit/légume.
Thin peel. Follows the fruits and vegetables curves.
Peladura fina. Sigue las curvas de las frutas y verduras.

N8012

Double lame mobile de 4 cm utiles.
4 cm useful double moving blade.
Doble hoja móvil de 4 cm útiles.
Ôte-yeux de pommes de terre. • Eyes potato remover. • Quitamanchas de ojos de patatas.

3325980021874

Manche inox, lame acier au carbone trempé. • St. S. handle, tempered carbon steel blade. • Mango de inox, cuchilla de acero al carbono templado.

Econome Pollux - noir
Pollux peeler - black
Pelador Pollux - negro

Pelure fine. Suit les formes du fruit/légume.
Thin peel. Follows the fruits and vegetables curves.
Peladura fina. Sigue las curvas de las frutas y verduras.

N8015
17 cm

Double lame mobile de 4 cm utiles.
4 cm useful double moving blade.
Doble hoja móvil de 4 cm útiles.
Ôte-yeux de pommes de terre. • Eyes potato remover. • Quitamanchas de ojos de patatas.

3325980027944

Lame acier au carbone trempé, manche PP, corps inox. • Tempered carbon steel blade, PP handle, St. S. body. • Cuchilla de acero al carbono templado, mango de PP, cuerpo de inox.

Castor julienne
Castor julienne
Castor julienne

Pour tailler petites juliennes ou zestes.
To get thin juliennes or zests.
Para tallar en finas julianas.

N8013

Double lame mobile avec dents redressées.
Double moving blade with straighten tooth.
Doble hoja móvil con dientes enderezadas.

3325980027920

Manche et lames inox. • St. S. handle and blades. • Mango y cuchillas de inox.

Épluche peaux fines Pollux - rouge
Thin skin Pollux peeler - red
Pelador piel fina Pollux - rojo

Pèle toutes les peaux, même fines ou velues : tomates, aubergines, poivrons, pêches, kiwis.
Peel every skins, even thin and hairy: tomatoes, aubergines, peppers, peaches, kiwis.
Pela todas las cáscaras, incluso finas o peludas : tomates, berenjenas, pimientos, melocotones, kiwis.

N8014
17 cm

Double lame mobile micro-crantée.
Double moving micro-serrated blade.
Doble hoja móvil microdentada.
Ôte-yeux de pommes de terre. • Eyes potato remover. • Quitamanchas de ojos de patatas.

3325980027937

Lame et corps inox, manche PP. • St. S. blades and body, PP handle. • Cuchillas y cuerpo de inox, mango de PP.

PRESSE AIL SPECIAL PRODUCTIVITE
HIGH OUTPUT GARLIC PRESS
PRENSADOR DE AJO PENSADO ESPECIALMENTE PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD

Un outil robuste et performant pour écraser efficacement des gousses d'ail entières, sans perte de jus ni de matière ! La capacité du réservoir permet de presser à la chaîne et de récupérer la pulpe de 5 gousses d'un coup de pouce sur la languette. Après utilisation, un rinçage sous un filet d'eau et le presse-ail est nettoyé. Ergonomique, pour une prise en main confortable. Gain de temps. Nettoyage facile. Pas de gaspillage.

Una herramienta robusta y eficiente para prensar dientes de ajo sin perder nada de jugo ni de pulpa. El depósito de gran capacidad permite prensar dientes de ajo sucesivamente y recoger la pulpa de 5 dientes con una simple presión sobre la lengüeta. Es muy fácil de limpiar, ya que sólo se tiene que enjuagar debajo del grifo. Ergonómico para un agarre cómodo. Ahorro de tiempo. Limpieza fácil. Ningún desperdicio.

Un coup de pouce à votre productivité
Boost your productivity
Un empujón a vuestra productividad

Make light work of pressing cloves of garlic and get the maximum pulp and juice with this sturdy tool! The large capacity garlic chamber allows you to crush multiple cloves successively. Simply push on the scraper to eject the pulp of 5 cloves. Rinse under water and the garlic press is perfectly clean. Ergonomically designed to fit the palm comfortably. Time saver. Easy to clean. No waste.

Facile d'utilisation • Easy to use
Utilización fácil

1. Éplucher l'ail
   Peel a clove of garlic
   Pelar el ajo
2. Insérer la gousse
   Place clove into garlic press chamber
   Colocar el ajo dentro del depósito
3. Écraser d'une pression
   Squeeze to crush garlic
   Prensar el ajo con una presión
4. Récupérer la pulpe
   Push to eject the pulp
   Obtener la pulpa

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el vídeo!

Presse-ail productivité
High output garlic press
Prensador de ajo para mejorar la productividad

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Pressez à la suite jusqu'à 5 gousses. Récupérez la pulpe d'un coup de pouce sur la languette. Pas de perte.
Press up to 5 cloves one after the other. Collect the pulp with a boost on the tab. No loss.
Exprimir hasta 5 dientes de ajo seguidas. Recolectar la pulpa con un golpe du pulgar sobre la lengüeta. Sin pérdida.

N4298
↦ 17.5 cm ⤢ 3.5 cm ⌶ 3.5 cm
312 g

Construction robuste. Poussoir à picots retenant la membrane : nettoyage facile.
Robust construction. Pusher retaining the membrane: easy cleaning.
Construcción robusta. Empujador con picos atrapando la membrana: limpieza fácil.
⊂Languette "pellette". • "Little shovel" tab. • Lengüeta "pequeña pala".

3325980011295

Alliage de zinc chromé et nylon. • Zinc alloy with chrome plating and nylon. • Aleación de zinc cromado y nylon.

Epluche-ail rouleau silicone
Silicone garlic peeler roller
Rodillo de silicona pelador de ajos

Express et sans odeur sur les doigts ! Placer à la fois 3 à 4 gousses dans le tube, rouler d'avant en arrière en appuyant légèrement : c'est épluché !
Odorless fingers and fast ! Place up to 3/4 cloves at the same time in the tube, press and roll back and forth: it's peeled !
¡Exprés y sin olor sobre los dedos! Poner 3 a 4 dientes de ajo en el tubo, rodar hacia delante y hacia atrás pulsando ligeramente : ¡está pelado!

N4296
↦ 13 cm

Lavable en machine.
Dishwasher safe.
Lavable en lavavajillas.

4023012190152

Néoprène • Neoprene • Neopreno

Presse-ail
Garlic press
Prensador de ajo

Compatible lave-vaisselle.
Dishwasher safe.
Lavable en lavavajillas.

N4181X
↦ 18 cm ⤢ 3.9 cm ⌶ 4 cm
92 g

3325980011219

Inox • St. S • Inox

Gratte-ail
Garlic grater
Rallador de ajo

LA BONNE GRAINE

Réduit en purée ail, wasabi, gingembre, raifort. Réduit en poudre amande, muscade, …
To mash garlic, wasabi, ginger, horseradish. To grind almonds, nutmeg…
Para triturar el ajo, wasabi, jengibre, rábano picante. Para moler almendras, nuez moscada ...

N4297
↦ 11 cm ⤢ 7.5 cm
58 g

Multiples picots acérés. Lave-vaisselle.
Multitude of little sharp holes. Dishwasher safe.
Multitud de picos afilados. Lavavajillas.

3325980052991

Inox • St. S • Inox

Ciseaux universels
Universal scissors
Tijeras universales

N3422

FR Lame : 8 cm.
EN Blade: 8 cm.
ES Hoja: 8 cm.

3325980016467

Lame inox • St. S blade • Hoja de inox

Ciseaux multi-lames
Multi-blade scissors
Tijera hojas multiples

Vos herbes ciselées 5 fois plus rapidement.
Chiseled herbs 5 times faster.
Hierbas cinceladas 5 veces más rápido.

N3423

FR Lame : 8 cm.
EN Blade: 8 cm.
ES Hoja: 8 cm.
⊂5 lames. • 5 blades. • 5 hojas.

8427496361118

Lame inox • St. S blade • Hoja de inox

Moulinette à fines herbes
Rotary herb mill
Molinillo finas hierbas y perejil

LA BONNE GRAINE

Persil, ciboulette, coriandre…
Parsley, chive, coriander, etc.
Perejil, cebolleta, cilantro…

N3008X

↦ 23 cm ⤢ 13 cm ⌶ 7.5 cm
⛟ 215 g

3325980000633

Inox • St. S • Inox

Berceuse
Mincing knife
Cuchilla trinchante basculante

NEW!

Pour émincer 2 à 3 fois plus rapidement herbes, ail, oignons, échalotes…
To mince herbs, garlic, onions, shallots... 2 to 3 times faster.
Para cincelar 2 a 3 veces más rápido hierbas, ajo, cebollas, chalotas.

N3232	N3233.	N3236
↦ 22 cm ⌶ 14 cm ⛟ 250 g		
FR 1 lame de 220 mm. EN 1 blade of 220 mm. ES 1 cuchillo de 220 mm.	FR 2 lames de 220 mm. EN 2 blades of 220 mm. ES 2 cuchillos de 220 mm.	FR 3 lames de 300 mm. EN 3 blades of 300 mm. ES 3 cuchillos de 300 mm.
3325980088570	3325980003115	3325980016443

Lames en inox trempé, poignées ABS. • Tempered St. S. blades, ABS handles. • Cuchillas de inox templado, mangos de ABS.

Mini hachoir batteur manuel
Compact manual chopper plus beater
Mini picadora batidora manual

Louis Tellier

Hacher en quelques tours de poignets herbes, ail, oignons, échalotes.
Chop herbs, garlic, onions, shallots with few flicks of wrist.
Picar con algunos golpes de muñeca : ajo, cebollas, chalotas.

N2995

⌶ 12.3 cm ∅ 12 cm
⛟ 224 g

FR 2 lames double sens. Base antidérapante.
EN Double way two-edged blades. Non-slip base.
ES 2 cuchillas sentido dual. Base antideslizante.
⊂Accessoire batteur (œufs, crème). • Beater accessory (eggs, cream). • Batidor accesorio (huevos, nata).

3325980053080

Inox, ABS, PP. • St. S., ABS, PP. • Inox, ABS, PP.

Râpes à muscade
Nutmeg graters
Ralladoras para nuez

Petit modèle
Small model
Modelo pequeño

N4190

↦ 13.6 cm ⤢ 4.4 cm
⌶ 2.8 cm
⛟ 30 g

⊂Réservoir. • Tank. • Compartimento.

3325980001920

Grand modèle
Large model
Modelo grande

N4190-G

↦ 17.8 cm ⤢ 4.5 cm
⌶ 4 cm
⛟ 65 g

⊂Réservoir. • Tank. • Compartimento.

3325980011271

Inox • St. S • Inox

Râpe à parmesan
Parmesan grater
Ralladora para parmesano

N4193

↦ 19.4 cm ⤢ 11 cm ⌶ 11.5 cm
⛟ 155 g

3325980000756

Inox • St. S • Inox

Râpes 4 face
4-way graters
Ralladoras 4 caras

Rondelles, gruyère, parmesan et crudités.
Slices, gruyère, parmesan and vegetable.
Rodajas, gruyère, parmesan, verdujas.

Petit modèle
Small model
Modelo pequeño

N3750

↦ 10.8 cm ⤢ 8.2 cm
⌶ 24 cm
⛟ 240 g

3325980001906

Grand modèle
Large model
Modelo grande

N3751

↦ 11.7 cm ⤢ 10.6 cm
⌶ 25.5 cm
⛟ 260 g

3325980001913

Inox • St. S • Inox

Râpe à légumes julienne et fromage
Julienne grater
Molino de juliana

Louis Tellier

Pour râper, découper en rondelles et émincer en julienne. Repliable et démontable pour un rangement aisé.
Grate, cut in slices and slice thinly in julienne strip. Folding and dismantling for an easy tidying.
Para rallar, cortar a rodajas y hacer juliana de verduras. Replegable y desarmable para un arreglo fácil.

N3012X

↦ 33 cm ⤢ 20 cm ⌶ 23.5 cm
⛟ 720 g

FR Passe au lave-vaisselle. Patins antidérapants.
EN Dishwasher safe. Anti-skid pads.
ES Se lava en el lavavajillas. Patines antideslizantes.
⊂3 disques : Ø 3 mm / Ø 4 mm et rondelles. • 3 sieves: Ø 3 – Ø 4 mm and slices. • Entregado con 3 rejillas : Ø 3 mm / Ø 4 mm y rodajas.

3325980010946

Inox • St. S • Inox

Râpe 4 tambours à fixation ventouse

4 drums grater with suction base

Rallador 4 tambores con ventosa

LA BONNE GRAINE

NEW!

Robuste et productive, cette râpe déverse vos préparations directement dans un plat. Adaptée pour râper fruits, légumes, fromages à pâte dure, fruits secs et chocolat.
Robust and efficent, this grater pours your preparations straight into a dish. Suitable to grate fruits, vegetables, hard cheeses, dry fruits and chocolate.
Robusto y productivo, con este rallador, el producto rallado cae directamente en un plato. Se adapta para rallar frutas, verduras, queso duro, frutos secos y chocolate.

	N2700X
↔ 20 cm ↕ 10.8 cm ↕ 22 cm 1.098 kg	

Fixation ventouse à forte adhérence. La poignée en bois se démonte pour laver les éléments en inox au lave-vaisselle.
High adhesion suction. The wooden handle is disassembled to wash the stainless steel elements in the dishwasher.
Ventosa con alta adherencia. El mango de madera se desmonta para lavar los elementos de inox en el lavavajillas.
⊂4 tambours (gruyère, légumes, rondelles, parmesan), fixation ventouse. • 4 drums: gruyère, vegetables, slices, parmesan. Suction base. • 4 tambores (gruyere, verduras, rebanadas, parmesano). Base ventosa.

3325980030654

Inox, poignée bois • St. S, wooden handle • Inox, mango de haya

Râpe/zester et julienne 2 en 1

2 en 1 grater/zester and julienne

Rallador/zest y pelador de juliana 2 in 1

ALLIGATOR

NEW!

Parfaite pour réaliser une julienne de légumes, zester les agrumes, et pour râper tous les fromages à pâte dures, les fruits secs, l'ail, le gingembre, le chocolat, …
Perfect for julienne of vegetables, zest citrus, and to grate all hard cheeses, dried fruits, garlic, ginger, chocolate, ...
Perfecto para hacer una sopa juliana de verduras, rallar la piel de los cítricos o todos los quesos de textura dura, frutos secos, ajo, jengibre, chocolate…

	N3011J
↔ 32.2 cm ↕ 6.5 cm ↕ 1 cm 170 g	

Un côté julienne (1.5 mm de côté), l'autre côté râpe-zesteur. La poignée antidérapante coulisse d'un côté à l'autre : sécurité et confort.
One side Julienne (1.5 mm) and the other side to grate and zest. The non-slip handle slides from one side to the other: safety and comfort.
Por un lado es un cortador juliana (1.5 mm.) y por el otro lado un rallador. El mango tiene un buen agarre y se desliza de un lado a otro aliando seguridad y comodidad.
⊂Cache protège lame coulissant. • Sliding blade guard. • Protector de la cuchilla deslizante.

7350007792105

Inox, poignée antidérapante. • St. S, non-slip handle. • Inox, mango antideslizante.

Moulin râpe à fromage

Cheese grater

Rallador de queso

Démontable, pour un nettoyage facile après chaque usage.
Easily dissambled for thorough cleaning after each use.
Desmontable para una limpieza fácil.

LA BONNE GRAINE

1 tambour 1 drum 1 cilindro	N3009X
↔ 25 cm ↕ 11.5 cm ↕ 10.5 cm 310 g	

Gruyère.
Gruyere.
Gruyere.

3325980000275

2 tambours 2 drums 2 cilindros	N3009X-2
↔ 25 cm ↕ 11.5 cm ↕ 10.5 cm 360 g	

Gruyère -parmesan.
Gruyere - parmesan.
Gruyere - parmesan.

3325980000282

3 tambours 3 drums 3 cilindros	N3010
↔ 25 cm ↕ 11.5 cm ↕ 10.5 cm 410 g	

Gruyère - crudités - rondelles.
Gruyere - vegetables - slices.
Gruyere- verduras - rodajas.

3325980000725

Inox • St. S • Inox

Combiné hachoir + râpe 3 tambours

Combined mincer + grater 3 drums

Combinado picadora + ralladora 3 cilindros

Inverseur de rotation.
Reverse switch.
Interuptor de reversa.

	N5600+R300
DEEE : 0,71 € ↔ 43 cm ↕ 42 cm ↕ 18 cm 6 kg	

Tambours : gruyère, parmesan, crudités.
Drums : gruyere, parmesan, vegetables.
Cilindros: gruyere, parmesan, verduras.
60-80 kg/h
50Hz 220-240 V 350 W
⊂3 grilles : Ø 3 - 5 - 8 mm. R300. 3 entonnoirs à saucisses. • 3 sieves : Ø 3 - 5 - 8 mm. R300. 3 sausage funnels. • 3 rejillas : Ø 3 - 5 - 8 mm. R300. 3 embudos de salchichas.

Hachoirs électriques : reportez-vous page 126.
Electric mincers: please go to page 126.
Picadoras eléctricas : consulte la página 126.

DÉROULEURS page 121
DISPENSERS • DISPENSADORES

DÉCOUPE DES PRODUITS TENDRES page 122
CUTTING TENDER FOOD • CORTE DE ALIMENTOS BLANDOS

DÉCOUPE DU FROMAGE page 125
CUTTING CHEESE • CORTE DE QUESO

PRÉPARATION DE LA VIANDE page 126
PREPARING MEAT • PREPARACIÓN DE CARNE

PRÉPARATION DES ŒUFS page 131
PREPARING EGGS • PREPARACIÓN DE HUEVOS

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA MER page 133
PREPARING SEAFOOD RELATED PRODUCTS • PREPARACIÓN DE MARISCO Y RELACIONADOS

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

FR

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

EN

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

ES

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

DÉROULEURS

DISPENSERS • DISPENSADORES

P. 121 Dérouleurs sacs polypropylène · Cling film cutter boxes and paper cutters · Dispensadores de film

P. 121 Dérouleur papier de comptoir · Paper roll cutter - counter model · Dispensadores de papel de mostrador

DÉCOUPE DES PRODUITS TENDRES

CUTTING TENDER FOOD • CORTE DE ALIMENTOS BLANDOS

P. 122 Guitares · Guitars · Guitarra

P. 124 Coupe-terrines · Terrine slicers · Cortadora de patés

P. 124 Lyres · Lyres · Hilos cortaqueso

DÉCOUPE DU FROMAGE

CUTTING CHEESE • CORTE DE QUESO

P. 125 Découpe du fromage · Cutting cheese · Corte de queso

PRÉPARATION DE LA VIANDE

PREPARING MEAT • PREPARACIÓN DE CARNE

P. 126 Hachoirs électriques · Electric mincers · Picadoras eléctricas

P. 125 Hachoirs à viandes · Meat mincers · Picadoras de carne

P. 127 Accessoires hachoirs à viandes · Meat mincers accessories · Accesorio picadoras de carne

P. 129 Poussoirs à saucisses verticaux · Vertical sausage fillers · Embutidoras verticales

P. 129 Poussoirs à saucisses horizontaux · Horizontal sausage fillers · Embutidor horizontal

P. 130 Reconstitueurs à steak haché · Steak formers · Prensa hamburguesa

P. 130 Accessoires de boucherie · Butcher's accessories · Accesorios de carnicería

PRÉPARATION DES ŒUFS

PREPARING EGGS • PREPARACIÓN DE HUEVOS

P. 131 Toqueur à œufs · Egg top cutter · Abre huevos

P. 131 Préparation des œufs · Preparing eggs · Preparación de huevos

P. 132 Coupe-œufs · Egg slicer · Cortadores de huevos

P. 132 Mayonnaise · Mayonnaise · Mayonesa

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA MER

PREPARING SEAFOOD RELATED PRODUCTS • PREPARACIÓN DE MARISCO Y RELACIONADOS

P. 133 Préparation des produits de la mer · Preparing seafood related products · Preparación de marisco y relacionados

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

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

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

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

Dérouleur de sacs plastique
Bag dispenser
Caja distribuidora para bolsas de plastico

Louis Tellier

	B1095P	B1095
	14.5 cm ⤢ 9.5 cm I 31.5 cm 1.1 kg	14.5 cm ⤢ 9.5 cm I 31.5 cm 1.1 kg
	Sur pied : 91,5 cm. On foot: 91,5 cm. Sobre pie : 91,5 cm.	Mural ou à poser. Wall or table fixation. Fijación mural o sobre mesa.
	3325980006857	3325980006840

Inox • St. S • Inox

Dérouleur papier
Paper roll cutter
Dispensador de papel

Louis Tellier

Modèle comptoir à poser.
Counter's model.
Modelo de mostrador.

	DP000
	44 cm ⤢ 28 cm I 35 cm 1 kg
	Largeur rouleau : 35 cm Ø 20,5 cm. Width roller : 35 cm Ø 20,5 cm. Anchura rodillo : 35 cm Ø 20,5 cm.
	3325980052847

Inox • St. S • Inox

Pour les dérouleurs de film alimentaire et papier aluminium , voir page 255.

Please go to page 255 for cling film and aluminium roll cutters.

Para los dispensadores de film y de aluminio, consulte la página 255.

DÉROULEURS PAPIER
PAPER ROLL CUTTERS
DISPENSADORES DE PAPEL

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

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

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

GUITARES
GUITARS

Pour foie gras, mousse, fruits tendres, fromage de chèvre, mozzarella, feta, beurre, œuf dur, saucisses, betteraves, ...
TOUT produit à consistance tendre et homogène.
- Rapidité
- Hygiène
- Sécurité
- Régularité des portions

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

2 tailles : mini ou maxi, équipée au choix
- d'un berceau creux pour produits ronds (buche de chèvre, foie gras, betteraves...)
- d'un berceau plat pour produits plats (beurre, feta, terrines, ...)
- largeur de coupe 5, 7 ou 10 mm

Démontage simple, sans outil, pour passage en lave vaisselle

For "foie gras", mousse, tender fruits, goat cheese, mozzarella, feta, boiled eggs, sausages, beets, ...
ALL products with a tender and a homogeneous consistency.
- Quick
- Hygienic
- Safety
- Perfect regularity of portions

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

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

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

Mini-guitare pour produits ronds
Mini guitar for round products
Mini guitarra para productos redondos

Longeur de coupe : 14,5 cm.
Cutting length: 14,5 cm.
Longitud de corte : 14,5 cm.

	GX01	GX05	GX03
	45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg	45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg	45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg
5 mm	3325980005485		
7 mm		3325980014241	
10 mm			3325980005492

Inox • St. S • Inox

Mini-guitare pour produits plats
Mini guitar for flat products
Mini guitarra para productos planos

Longeur de coupe : 14,5 cm.
Cutting length: 14,5 cm.
Longitud de corte : 14,5 cm.

	GX02	GX06	GX04
	45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg	45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg	45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg
5 mm	3325980005508		
7 mm		3325980014289	
10 mm			3325980005515

Inox • St. S • Inox

Maxi-guitare pour produits ronds
Maxi guitar for round products
Maxi guitarra para productos redondos

Longeur de coupe : 30 cm.
Cutting length: 30 cm.
Longitud de corte : 30 cm.

	GXM05	GXM03
	49 cm ⤢ 43.8 cm ⌶ 52 cm 8.9 kg	49 cm ⤢ 43.8 cm ⌶ 52 cm 8.9 kg
7 mm	3325980009100	
10 mm		3325980009117

Inox • St. S • Inox

Maxi-guitare pour produits plats
Maxi guitar for flat products
Maxi guitarra para productos planos

Longeur de coupe : 30 cm.
Cutting length: 30 cm.
Longitud de corte : 30 cm.

	GXM06	GXM04
	57 cm ⤢ 22 cm ⌶ 22.5 cm 7.6 kg	57 cm ⤢ 22 cm ⌶ 22.5 cm 7.6 kg
7 mm	3325980009124	
10 mm		3325980009131

Inox • St. S • Inox

Supports Mini-guitare
Mini Guitar holders
Soportes Mini Guitarra

GX012	GX052	GX014	GX022	GX053	GX024
Pour • For • Para : GX01, GX02 5 mm. Support rond. 5 mm. Round holder. 5 mm. Soporte redondo.	Pour • For • Para : GX05, GX06 7 mm. Support rond. 7 mm. Round holder. 7 mm. Soporte redondo.	Pour • For • Para : GX03, GX04 10 mm. Support rond. 10 mm. Round holder. 10 mm. Soporte redondo.	Pour • For • Para : GX01, GX02 5 mm. Support plat. 5 mm. Flat holder. 5 mm. Soporte plano.	Pour • For • Para : GX05, GX06 7 mm. Support plat. 7 mm. Flat holder. 7 mm. Soporte plano.	Pour • For • Para : GX03, GX04 10 mm. Support plat. 10 mm. Flat holder. 10 mm. Soporte plano.
3325980005546	3325980014265		3325980005553	3325980014272	

Inox • St. S • Inox

Supports Maxi-guitare
Maxi Guitar holders
Soportes Maxi Guitarra

GXM052	GXM012	GXM053	GXM022
Pour • For • Para : GXM05, GXM06 7 mm. Support rond. 7 mm. Round holder. 7 mm. Soporte redondo.	Pour • For • Para : GXM03, GXM04 10 mm. Support rond. 10 mm. Round holder. 10 mm. Soporte redondo.	Pour • For • Para : GXM05, GXM06 7 mm. Support plat. 7 mm. Flat holder. 7 mm. Soporte plano.	Pour • For • Para : GXM03, GXM04 10 mm. Support plat. 10 mm. Flat holder. 10 mm. Soporte plano.
3325980014371	3325980014326	3325980014388	3325980014357

Inox • St. S • Inox

Fils pour guitares
Guitar wires
Hilos para guitarra

GX015
∅ 0.04 cm

Pour • For • Para : GX01, GX02, GX03, GX04, GX05, GX06
Mini-guitares (4 x 2 fils).
Mini guitars (4 x 2 wires).
Mini guitarras (4 x 2 hilos).

3325980005560

Inox • St. S • Inox

Fils pour guitares
Guitar wires
Hilos para guitarra

GXM015
∅ 0.04 cm

Pour • For • Para : GXM03, GXM04, GXM05, GXM06
Mini-guitares (6 x 2 fils).
Maxi guitars (6 x 2 wires).
Maxi guitarras (6 x 2 hilos).

3325980014340

Inox • St. S • Inox

Coupe-terrine
Terrine slicer
Cortadora de patés

Largeur de coupe : 13 cm. Longeur de coupe : 30 cm.
Cutting width: 13 cm. Cutting length: 30 cm.
Anchura de corte : 13 cm. Longitud de corte : 30 cm.

7 mm		N3511 57 cm 22 cm 22.5 cm 7.6 kg 3325980005614
10 mm		N3510 57 cm 22 cm 22.5 cm 7.6 kg 3325980005607

Inox • St. S • Inox

Jeu de 2 fils de rechange
Set of 2 spare wires
Juego de 2 hilos de repuesto

GX015T
5 g
Pour • For • Para : N3511, N3510
3325980014210
Inox • St. S • Inox

LYRES • LYRES • HILOS CORTAQUESO

Lyre
Lyre
Hilo cortaqueso

Pour trancher foie gras, beurre, chèvre et fromages à pâte persillées, etc.
Perfect to cut foie gras, butter, goat's cheese, cheeses with parsley etc.
Perfecto para foie-gras, mantequilla, queso de cabra, quesos con perejil etc.

12 cm		N3500 12 cm 3325980016474
17 cm		N3503 17 cm 3325980005584
21 cm		N3504 21 cm 3325980005591

Inox • St. S • Inox

Jeu de 10 fils de rechange
Set of 10 spare wires
10 hilos de repuesto

N35031	N35041
17 cm	21 cm
Pour • For • Para : N3503	Pour • For • Para : N3504
3325980016511	3325980016528

Inox • St. S • Inox

Coupe-fromage et foie gras à fil et plateau
Wire cheese and foie gras slicer with board
Cortador de queso de cabra, foie gras... con hilo y bandeja

Pour foie gras, beurre, chèvre et fromages à pâte persillée.
For foie gras, butter, goat cheese and blue cheeses.
Para foie gras, mantequilla, queso de cabra y quesos azules.

N3506
27 cm 22.5 cm 3 cm
631 g

FR Largeur de coupe : 14 cm
EN Cutting width: 14 cm
ES Anchura de corte: 14 cm

3325980010434
Inox • St. S • Inox

Jeu de 5 fils de rechange
Set of 5 spare wires
Lote de 5 hilos de recambio

N35061
Pour • For • Para : N3506
3325980011059
Inox • St. S • Inox

Roquefortaise
Roquefort cheese slicer
Cortador de roquefort

Pour tous les fromages ronds à pâte persillée
For every round blue cheeses.
Para todos los quesos redondos azules.

N3502
⌶ 36.5 cm ∅ 27 cm ⚖ 2.1 kg

FR Ø utile : 22 cm.
EN Useful Ø: 22 cm.
ES Ø útil : 22 cm.

3325980005577

Sode PE, tube et fil inox, montant acier peint époxy • PE base, St. S. tube and wire, steel painted epoxy mount. • Base de PE, alambre y tubo de inox, montante de acero pintado de resina epoxídica.

Jeu de 10 fils de rechange pour roquefortaise
Set of 10 spare wires for roquefort cheese slicer
10 hilos de repuesto para cortador de roquefort

N35021

Pour • For • Para : N3502

3325980016481

Inox • St. S • Inox

Portionneur à camembert
Cheese wedger
Cortador a gajos para queso

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Des parts égales rapidement.
Equal portions in a move.
Porciones iguales rápidamente.

	PF01
6 & 8	⟷ 27 cm ↕ 20 cm ⌶ 26 cm ⚖ 2.5 kg 3325980000268

	PF06
6	⟷ 27 cm ↕ 20 cm ⌶ 26 cm ⚖ 2.5 kg 3325980006628

	PF08
8	⟷ 27 cm ↕ 20 cm ⌶ 26 cm ⚖ 2.5 kg 3325980006635

FR Coupe : Ø 15 cm.
EN Cut: Ø 15 cm.
ES Corte : Ø 15 cm.

Inox • St. S • Inox

Lot de 10 fils à couper le fromage
Set of 10 wires to cut cheese
10 hilos para cortar queso

N3515
⟷ 60 cm

3325980016542

Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.

Autres longeurs, nous consulter. Other lengths on demand. Otras larguras, consúltarnos.

Coupe-fromage à fil – 2 épaisseurs
Wire cheese slicer – 2 thicknesses
Cortador de queso con hilo –2 espesores

Idéal fromage à raclette.
Perfect for raclette cheese.
Perfecto para raclette queso.

N3508
⟷ 27 cm ⚖ 77 g

3325980010960

Inox • St. S • Inox

Coupe-fromage à fil
Wire cheese cutter
Cortador de queso con hilo

Epaisseur réglable.
Adjustable thickness.
Espesor ajustable.

N4191-J

3325980018577

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Coupe-fromage à lame et plateau
Cheese slicer with blade and board
Cortador de queso con hoja y bandeja

Pour fromages à pâtes molles et à pâtes pressées non cuites semi-fermes.
For soft-paste cheeses and uncooked pressed paste semi-hard cheeses.
Para los quesos blandos y quesos duros sin cocer semi-firme.

N3505
⟷ 27 cm ↕ 20.5 cm ⌶ 3 cm ⚖ 634 g

FR Largeur de coupe : 14 cm.
EN Cutting width: 14 cm.
ES Anchura de corte: 14 cm

3325980010441

Inox • St. S • Inox

Girolle traditionnelle
Traditional cheese girolle rotary grater
Ralladora girolle giratoria para queso

L'original.
The original.
El original.

N3027
⌶ 15.5 cm ∅ 22 cm ⚖ 800 g

FR Coupe : Ø 17 cm.
EN Cut: Ø 17 cm.
ES Corte : Ø 17 cm.

Socle bois. • Wooden base. • Base de madera.

Girolle Harmonie
Harmony girolle grater
Ralladora girolle Harmonie

Hygiènique.
Hygienic.
Hygiénico.

N3026
⌶ 15 cm ∅ 16 cm ⚖ 400 g

FR Coupe : Ø 12 cm.
EN Cut: Ø 12 cm.
ES Corte : Ø 12 cm.

Socle plastique. • Plastic base. • Base plástico.

Frisette à Tête de Moine et Chocolat
Cheese and chocolate scraper
Ralladora giratoria para queso y chocolate

Pour rader la Tête de Moine en fleurs, et conserver le fromage à l'abri.
To scrape the Tête de Moine in flower and to keep the cheese in a safe page.
Para raspar las flores de Tête de Moine, y mantener el queso al abrigo.

LA BONNE GRAINE

Frisette seule
Scraper
Ralladora sola

N3027F
⌶ 17 cm ∅ 22 cm ⚖ 650 g

3325980005775

Frisette et cloche
Scraper and cover
Ralladora giratoria y campana

N3027F2
⌶ 17 cm ∅ 22 cm ⚖ 779 g

FR Ø cloche 20 cm adapté à la frisette.
EN Cover Ø 20 cm adapted to the cheese rotary grater.
ES Ø quesera 20 cm adaptada al ralladora giratoria.

3325980121680

Cloche
Dish cover
Campana

N3026-C
⌶ 11 cm ∅ 15.5 cm ⚖ 129 g

Pour • For • Para : N3026, N3027, N3027F
FR Ø cloche 15 cm ajusté au Ø de la tête de moine.
EN Cover Ø 15 cm ajusted to Tête de Moine Ø.
ES Ø quesera 15 cm ajustada al Tête de Moine queso.

3325980013282

Chêne, inox, PS. • Oak-tree wood, St. S, PS. • Madera de roble, inox, PS.

Pour les râpes à fromage et parmesan, voir page 117.

Please go to page 117 for cheese graters.

Para las ralladoras para queso, consulte la página 117.

Hachoir électrique
Electrical meat mincer
Picadora eléctrica

Avec inverseur de rotation.
With reverserswitch.
Con inversor de reversa.

N5600
DEEE : 0,71 €
43 cm 42 cm 18 cm
6 kg

60-80 kg/h
50 Hz - 220 -240V - 350 W
3 grilles: Ø 3 - 5 - 8 mm - 3 entonnoirs : Ø 12 - 18 - 21 mm. Douille à kébbé. • 3 sieves: Ø 3 - 5 - 8 mm - 3 funnels : Ø 12 - 18 - 21 mm. Kebbeh tip. • 3 rejillas: Ø 3 - 5 - 8 mm - 3 embudos : Ø 12 - 18 - 21 mm. Boquilla kebbeh.

3325980011592

Inox, acier, PP. • St. S, steel, PP. • Inox, acero, PP.

Hachoir électrique
Electric meat mincer
Picadora eléctrica

N5650
DEEE : 0,42 €
35 cm 38 cm 18 cm
3.2 kg

30 - 50 kg/h
50 Hz / 220 240 V 200 W
2 grilles : Ø 5 – 7 mm - 3 entonnoirs : Ø 12 – 18 – 21 mm - Douille à kébbé. • 2 sieves: Ø 5 – 7 mm - 3 funnels: Ø 12 – 18 – 21 mm - kebbeh tip. • 2 rejillas: Ø 5 – 7 mm - 3 embudos: Ø 12 – 18 – 21 mm - Boquilla kebbeh.

3325980011608

Inox, acier, PP. • St. S, steel, PP. • Inox, acero, PP.

Jeu d'entonnoirs à saucisses
Set of funnels
Juego de embudos para picadora

N5600-S

Pour • For • Para : N5600
Ø 12, 18, 21 mm.

3325980020440

PP • PP • PP

Jeu d'entonnoirs à saucisses
Set of sausage funnels
Conjunto de embudos

N5650-S

Pour • For • Para : N5650
Ø 12, 18, 21 mm.

3325980020549

PP • PP • PP

Couteau
Blade
cuchillo

N5600-C

Pour • For • Para : N5600

3325980020365

Inox • St. S • Inox

Couteau
Blade
cuchillo

N5650-C

Pour • For • Para : N5650

3325980020518

Inox • St. S • Inox

Grille
Sieve
Rejilla

Ø 3 mm	N5600-03	3325980020297
Ø 5 mm	N5600-06	3325980020303
Ø 8 mm	N5600-08	3325980020310

Pour • For • Para : N5600

Acier • Steel • Acero

Grille
Sieve
Rejilla

Ø 3 mm	N5650-03	3325980020471
Ø 5 mm	N5650-05	3325980020488
Ø 7 mm	N5650-07	3325980020495

Pour • For • Para : N5650

Acier • Steel • Acero

Grille 8 rayons hachoir
8 spokes sieve for meat mincer
Rejilla 8 rayos para picadora

N5600-07

Pour • For • Para : N5600

Acier • Steel • Acero

Découvrez le coupe-tortilla en page 153.
Have a look at the tortilla wedger on page 153.
Descubra el cortador de tortillas a la página 153.

Hachoir à viande manuel
Manual meat mincer
Picadora manual

A fixer.
To be bolted.
Para atornillar.

N°22 — N4022C
35 cm ⤢ 13 cm
⌶ 33 cm
5.4 kg
1,15 kg/mn
⊂Grille Ø6.5 mm. • Sieve: Ø6.5 mm. • Rejilla Ø 6,5 mm.
3325980011783

N°32 — N4032C
39 cm ⤢ 17 cm
⌶ 38 cm
9.6 kg
1,70 kg/mn
⊂Grille Ø6.5 mm. • Sieve: Ø6.5 mm. • Rejilla Ø 6,5 mm.
3325980011790

Fonte d'acier étamé. Manivelle en bois. • Cast iron. Wooden handle. • Fundición de hierro estañado. Manivela de madera.

Hachoir à viande manuel
Manual meat mincer
Picadora manual

Fixation serre-joint.
With clamp fixation.
Con fijación brida.

LA BONNE GRAINE

N°8 Inox
N°8 St. S.
N°8 Inox — N4008CX
26 cm ⤢ 8 cm
⌶ 34 cm
2.3 kg
0,7 kg/mn
⊂Grille Ø6.5 mm. • Sieve: Ø6.5 mm. • Rejilla Ø 6,5 mm.
3325980116136

N°10 Inox
N°10 St. S.
N°10 Inox — N4010CX
27.5 cm ⤢ 11.3 cm
⌶ 37.5 cm
3.5 kg
0,9 kg/mn
⊂Grille Ø6.5 mm. • Sieve: Ø6.5 mm. • Rejilla Ø 6,5 mm.
3325980116143

Fonte inox. Manivelle PP. • St. S cast . PP handle. • Fundición inox. Manivela de PP.

Hachoir à viande manuel
Manual meat mincer
Picadora manual

LA BONNE GRAINE

Fixation serre-joint.
With clamp fixation.
Con fijación brida.

N4005C
23.5 cm ⤢ 9 cm ⌶ 32 cm
1.9 kg
N°5
0,5 kg/mn
⊂Grille Ø6.5 mm. • Sieve: Ø6.5 mm. • Rejilla Ø 6,5 mm.
3325980011776

N4008C
25 cm ⤢ 9.7 cm ⌶ 34 cm
2.5 kg
N°8
0,7 kg/mn
⊂Grille Ø6.5 mm. • Sieve: Ø6.5 mm. • Rejilla Ø 6,5 mm.
3325980011769

N4010C
29 cm ⤢ 11.5 cm ⌶ 40 cm
3.4 kg
N°10
0,9 kg/mn
⊂Grille Ø6.5 mm. • Sieve: Ø6.5 mm. • Rejilla Ø 6,5 mm.
3325980011752

Fonte d'acier étamé. Manivelle en bois. • Tin-plated cast steel. Wooden handle. • Fundición de hierro estañado. Manivela de madera.

Hachoir ménager
Household meat mincer
Picadora

N4004
26 cm ⤢ 13.5 cm ⌶ 21 cm
1 kg
Sur ventouse.
With suction base.
Con ventosa.
⊂2 grilles : Ø 4 – 8 mm. • 2 sieves: Ø 4 – 8 mm. • 2 rejillas: Ø 4 – 8 mm.
3325980052861

PP • PP • PP

Fillière à biscuits
Cookie maker attachment
Boquilla churros

Transforme le hachoir en presse à biscuits.
Turns the mincer into a cookie press.
Transforma la picadora en prensa para galletas.

N4005C-F
Pour • For • Para : N4005C
4 formes.
4 shapes.
4 formas.
3325980024165

N4008C-F
Pour • For • Para : N4008C, N4008CX
4 formes.
4 shapes.
4 formas.
3325980024172

N4010C-F
Pour • For • Para : N4010C, N4010CX
4 formes.
4 shapes.
4 formas.
3325980024189

Inox • St. S • Inox

Pilon pour hachoir manuel
Food masher for manual meat mincer
Pisón para picadora manual

N4005-P
Pour • For • Para : N°5, N°8
3325980017464

Hêtre • Beech wood • Madera de haya

Couteau pour hachoir manuel
Knife for manual meat mincer
cuchillo para picadora manual

N°8 — N40081CX
3325980011851

N°10 — N40101CX
3325980011868

Inox • St. S • Inox

Grille Ø 4,5 mm pour hachoir manuel
Ø 4.5 mm sieve for manual meat mincer
Placa Ø 4,5 mm para picadora manual

N°8 — N40804CX
3325980012094

N°10 — N40104CX
3325980012131

Inox • St. S • Inox

Grille Ø 6,5 mm pour hachoir manuel
Ø 6.5 mm sieve for manual meat mincer
Placa Ø 6,5 mm para picadora manual

N°8 — N40806CX
3325980012100

N°10 — N40106CX
3325980012148

Inox • St. S • Inox

Couteau pour hachoir manuel
Knife for manual meat mincer
cuchillo para picadora manual

N°5	N40051C 3325980011806
N°8	N40081C 3325980011813
N°10	N40101C 3325980011820
N°22	N40221C 3325980011837
N°32	N40321C 3325980011844

Acier • Steel • De acero

Grille Ø 4,5 mm pour hachoir manuel
Ø 4.5 mm sieve for manual meat mincer
Placa Ø 4,5 mm para picadora manual

N°5	N40504C 3325980011875
N°8	N40804C 3325980011905
N°10	N40104C 3325980011943
N°22	N40204C 3325980011998
N°32	N40304C 3325980012049

Acier • Steel • De acero

Grille Ø 6,5 mm pour hachoir manuel
Ø 6.5 mm sieve for manual meat mincer
Placa Ø 6,5 mm para picadora manual

N°5	N40506C 3325980011882
N°8	N40806C 3325980011912
N°10	N40106C 3325980011950
N°22	N40206C 3325980012001
N°32	N40306C 3325980012056

Acier • Steel • De acero

Grille Ø 8 mm pour hachoir manuel
Ø 8 mm sieve for manual meat mincer
Placa Ø 8 mm para picadora manual

N°5	N40508C 3325980011899
N°8	N40808C 3325980011929
N°10	N40108C 3325980011967
N°22	N40208C 3325980012018
N°32	N40308C 3325980012063
N°8	N40808CX 3325980012117
N°10	N40108CX 3325980012155

Acier • Steel • De acero

Grille Ø 12 mm pour hachoir manuel
Ø 12 mm sieve for manual meat mincer
Placa Ø 12 mm para picadora manual

N°5	N40812C 3325980011936
N°8	N40112C 3325980011974
N°10	N40212C 3325980012025
N°22	N40312C 3325980012070
N°8	N40812CX 3325980012124
N°10	N40112CX 3325980012162

Acier • Steel • De acero

Set entonnoirs pour hachoir manuel
Set of sausage funnels for manual mincer
Conjunto de embudos para picadora manual

Ø 13, 17, 19 mm - avec croisillon.
Ø 13, 17, 19 mm - with stuffing star.
Ø 13, 17 y 19 mm - con cruceta.

N°5	N4005C-S 3325980012483
N°8	N4008C-S 3325980012230
N°10	N4010C-S 3325980012247
N°22	N4022C-S 3325980012414
N°32	N4032C-S 3325980012421

PP • PP • PP

Grille Ø 15 mm pour hachoir manuel
Ø 15 mm sieve for manual meat mincer
Placa Ø 15 mm para picadora manual

N°10	N40115C 3325980011981
N°22	N40215C 3325980012032
N°32	N40315C 3325980012087
N°10	N40115CX 3325980012179

Acier • Steel • De acero

Poussoir à saucisses manuel vertical inox
St. S vertical manual filler
Embutidora manual vertical inox

A crémaillère 2 vitesses.
2 speed rack gearing.
Cremallera con 2 velocidades.

N5750

42 cm 42 cm 76 cm
8.6 kg

A visser sur table. Dimensions du socle : 30 x 22 cm.
To be bolted. Dimensions of the base: 30 x 22 cm.
Para atornillar. Dimensiones de la base: 30 x 22 cm.
3 L
3 entonnoirs : Ø 1,4 – 2 – 3 cm. • 3 funnels: Ø 1.4 – 2 – 3 cm. • 3 embudos: Ø 1,4 – 2 – 3 cm.

3325980011585

Inox • St. S • Inox

Poussoir à saucisses manuel vertical
Vertical manual filler
Embutidora manual vertical

N5700

30 cm 58 cm 71 cm
6.2 kg

A visser sur table. Dimensions du socle : 30 x 22 cm.
To be bolted. Dimensions of the base: 30 x 22 cm.
Para atornillar. Dimensiones de la base: 30 x 22 cm.
3 L
3 entonnoirs : Ø 0,9 – 1,7 – 2,7 cm. • 3 funnels: Ø 0.9 – 1.7 – 2.7 cm. • 3 embudos: Ø 0,9 – 1,7 – 2,7 cm.

3325980011615

Cuve inox et châssis epoxy. • St. S insert and epoxy frame. • Cuba inox y marco de epoxy.

Jeu d'entonnoirs à saucisses
Set of sausage funnels
Conjunto de embudos

N5750-S

Pour • For • Para : N5750

3325980020747

Inox • St. S • Inox

Jeu d'entonnoirs à saucisses
Set of sausage funnels
Conjunto de embudos

N5700-S

Pour • For • Para : N5700

3325980020686

PP • PP • PP

Poussoir manuel 2L
2L manual sausage filler
Embutidor manual 2L

N4047C

65 cm 10.6 cm 57 cm
6.1 kg

A visser sur table.
To be bolted.
Para atornillar.
2 L
3 entonnoirs : Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm. • 3 funnels: Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm. • 3 embudos: Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm.

3325980012278

Fonte d'acier. • Cast iron. • Fundición de hierro.

Poussoir manuel 2L
2L manual sausage filler
Embutidor manual 2L

N4047CX

65 cm 10.6 cm 57 cm
6.1 kg

A visser sur table.
To be bolted.
Para atornillar.
2 L
3 entonnoirs : Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm. • 3 funnels: Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm. • 3 embudos: Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm.

3325980012902

Inox • St. S • Inox

Lot de 3 entonnoirs
Set of 3 funnels
Conjunto de 3 embudos

N4047CXE

Pour • For • Para : N4047C, N4047CX
Ø 15 - 20 - 23 mm.
Ø 15 - 20 - 23 mm.
Ø 15 - 20 - 23 mm.

3325980017884

PP • PP • PP

Poussoir manuel 3,5L
3,5L manual sausage filler
Embutidor manual 3,5L

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

NEW!!

2 positions : verticale pour le remplissage et horizontale pour la mise en boyau.
2 positions: vertical to fill up the tank and horizontal to stuff.
2 posiciones: vertical para llenar el tanque y horizontal para acaparamiento.

N5900

2 fixations serre-joints plastifiées. Se bloque par un "clique" de verrouillage. Poussoir intérieur siliconé étanche.
2 pastic coated fixing clamps. Get locked by a "clic" of locking. Inside leakproof silicone-coated pusher.
2 abrazaderas con plástico. Se bloquea por una "camarilla" de bloqueo. Pulsador interior estanco recubierto de silicona.
3,5 L
4 entonnoirs : Ø 17-21-25-29 mm. • 4 funnels: Ø 17-21-25-29 mm. • 4 embudos: Ø 17-21-25-29 mm.

3325980149684

Cuve inox et socle epoxy • St. S tank and epoxy painted base • Tanque de inox, base de acero pintada epoxi

Reconstitueur à steak

Die cast steak former
Prensa hamburguesa

Louis Tellier

Ovale
Oval
Ovalado

N4001X

36 cm 9 cm
10.5 cm
1 kg

Steak: 115x85x22mm.
Steak 115x85x22mm.
Hamgurguesa: 115x85 x22mm.
172ml

3325980010090

Rond
Round
Redondo

N4000X

36 cm 10 cm
10.5 cm ∅ 10 cm
1 kg

Steak: Ø 100 x 22 mm.
Steak: Ø 100 x 22 mm.
Hamgurguesa: Ø 100 x 22 mm.
161 ml

3325980011486

Inox • St. S • Inox

Pellette de rechange

Spare spatula
Pala de recambio

N4002

Pour • For • Para : N4001X
Ovale.
Oval.
Ovalado.

3325980010229

N3999

Pour • For • Para : N4000X
Ronde.
Round.
Redondo.

3325980017389

Inox • St. S • Inox

Papier paraffiné pour steak haché

Paraffin paper
Papel parafinado para prensa hamburguesa

N4001X-P

Pour • For • Para : N4001X
Ovale. Paquet de 2000 feuilles.
Oval x 2000 papers.
Ovalado x 2000 papeles.

3325980017402

N4000X-P

Pour • For • Para : N4000X
Rond. Paquet de 2000 feuilles.
Round x 2000 papers.
Redondo x 2000 papeles.

3325980001937

Papier paraffiné. • Waxed paper. • Papel parafinado.

ACCESSOIRES DE BOUCHERIE • BUTCHER'S ACCESSORIES • ACCESORIOS DE CARNICERÍA

Support à boudin

Sausage stand
Soporte para morcillas

COMBRICHON

NC006

32.5 cm
565 g

Ø du haut : 8 cm. Ø du bas : 28 cm.
Ø high : 8 cm. Ø base : 28 cm.
Ø alta : 8 cm. Ø de la base : 28 cm.

3325980005836

Inox • St. S • Inox

Serre-jambon

Ham holder
Soporte jamón

N3501

60 cm 26 cm 16 cm
8.3 kg

3325980002736

Socle marbre. • Marble stand. • Base de marmol.

Applatisseur à viande

Meat tenderizer
Máquina para ablandar la carne

N3998

∅ 8.3 cm
500 g

3325980018584

Inox • St. S • Inox

Ciseaux à volaille

Poultry scissor
Tijeras para aves

N3420

25.5 cm 4.7 cm 1.8 cm

3325980010977

Inox • St. S • Inox

Ciseaux universels

Universal scissors
Tijeras universales

N3422

Lame : 8 cm
Blade: 8 cm
Hoja: 8 cm

3325980016467

Inox • St. S • Inox

Couteau premier prix

Knife first price
Cuchillo primer precio

Manche surmoulé.
Overmoulded handle.
Mango sobremoldeado.

N3990-C

Pour • For • Para : N3990, N3991
Lame : 21 cm.
Blade : 21 cm.
Hoja : 21 cm.

3325980017365

PP, inox. • PP, St. S. • PP, inox.

Pour les accessoires de cuisson (poires à sauce, grilles à rôtir, tige à farcir, pince à rôti, ...), les brochettes, et potences, voir pages 201-202.

Please go to pages 201-202 for cooking accessories (basting tubes, roasting grids, roast tongs,...), skewers and grills.

Para los accesorios de cocina (bomba de caldo, rejillas de asar, cordón para aves, pinza de asado ...), brochetas, parrillas y soportes, consulte las páginas 201-202.

Pour les berceuses, voir page 116.

Please go to page 116 for mincing knife.

Para los cuchillos trinchante basculante, consulte la página 116.

Pour les blocs couteaux, voir page 258.

Please go to page 258 for knive racks.

Para los bloques porta-cuchillos, consulte la página 258.

Toqueurs à œufs
Egg top cutters
Abre huevos

La solution propre et efficace pour découper avec précision les coquilles d'œufs crus ou à la coque.
The ultimate tool to quickly and accurately remove the top of raw or soft-boiled eggs.
Una apertura limpia y precisa de la cáscara de los huevos crudos o pasados por agua.

Louis Tellier

Professionnel
Professional
Profesional

N4183

11 cm ∅ 3 cm
65 g

Ø de coupe : 3 cm.
Cutting Ø : 3 cm.
Ø de corte : 3 cm.

3325980004723

1er prix
1st price
Primer precio

N4183C

13 cm ∅ 4 cm
65 g

Ø de coupe : 4 cm.
Cutting Ø : 4 cm.
Ø de corte : 4 cm.

3325980012773

Tac-œufs Gourmet
Gourmet Egg Top Cutter
Abre Huevos Gourmet

N4183M

15.5 cm ∅ 3.5 cm
96 g

Ø de coupe : 3,5 cm.
Cutting Ø : 3,5 cm.
Ø de corte : 3,5 cm.

3325980010991

Inox • St. S • Inox

Ciseaux à œufs
Egg cracker
Cortador de huevos (tijera dentada)

LA BONNE GRAINE

Pour décalotter les œufs à la coque.
To cut off the boiled egg top.
Para cortar el alto de los huevos hervidos.

N4189

10 cm ⤢ 8.8 cm ⌶ 0.74 cm
∅ 3.4 cm
55 g

Ø de coupe : 3.4 cm
Cut Ø: 3.4 cm.
Ø de corte: 3.4 cm

3325980004730

Inox • St. S • Inox

Ecal'œufs dur
Hard-boiled eggshell remover
Extrae cáscaras de huevos

Casser la coquille aux extrémités, placer sous le robinet d'eau froide : la coquille se décolle.
Break the shell at both ends, put it under cold water : the shell falls apart.
Abrir la cáscara de ambos lados, bajo el grifo con agua fría : la cáscara se despega.

N4199

7 cm ⤢ 5.5 cm ⌶ 4.2 cm
34 g

3325980011622

Caoutchouc • Rubber • Caucho

Clarificateur à œufs
Egg separator
Clarificador de huevos

LA BONNE GRAINE

Sépare le jaune du blanc de l'œuf.
Separate the egg white from the yolk.
Separa la clara de la yema.

N3724

13.4 cm ⌶ 7.4 cm ∅ 6.7 cm
95 g

Avec réservoir. Séparateur amovible.
With collector. Removable separator.
Con depósito. Separador desmontable.

3325980010427

Inox • St. S • Inox

Pour la cuisson des œufs, voir page 200.

Please go to page 200 for cooking eggs.

Para la cocción de los huevos, consulte la página 200.

Pour le service des œufs, voir page 239.

Please go to page 239 for eggs service.

Para el servicio de los huevos, consulte la página 239.

Coupe-œufs quartiers
Egg wedge cutter
Cortador de huevos en secciones

Pour grandes quantités. Fil de guitare.
For great quantity. Guitar wire.
Para grandes cuantidades. Alambres de la guitarra.

	COX106
	39 cm ⤢ 18 cm ⌶ 39 cm
	2 kg

FR 6 sections.
EN 6 sections.
ES 6 secciones.

3325980023588

ABS, inox. • ABS, St. S. • ABS, inox.

Coupe-œufs quartiers
Egg wedge cutter
Cortador de huevos en secciones

	N4188X
	21 cm ⤢ 6.5 cm ⌶ 2.5 cm
	130 g

FR 6 sections.
EN 6 sections.
ES 6 secciones.

3325980004778

Inox • St. S • Inox

Coupe-œufs quartiers
Egg wedge cutter
Cortador de huevos en secciones

	N4188
	18 cm ⤢ 6.5 cm ⌶ 3 cm
	130 g

FR 6 sections.
EN 6 sections.
ES 6 secciones.

3325980004716

Fonte d'aluminium peinture époxy. • Epoxy painted cast aluminium. • Aluminio fundido pintado de resina epoxídica.

Coupe-oeufs rondelles
Egg slicer
Cortador de huevos a rodajas

	N4184X
	16.5 cm ⤢ 8.4 cm ⌶ 2.2 cm
	195 g

3325980005690

Inox • St. S • Inox

Coupe-oeufs rondelles
Egg slicer
Cortador de huevos a rodajas

	N4184
	13.5 cm ⤢ 8 cm ⌶ 3 cm
	150 g

3325980004709

Fonte d'aluminium peinture époxy. • Epoxy painted cast aluminium. • Aluminio fundido pintado de resina epoxídica.

Coupe-œufs combiné
Egg slicer and wedger combined
Cortador de huevos combinado

2 en 1.
2 in 1.
2 en 1.

	N4195-2
	21 cm ⤢ 8.5 cm ⌶ 4.5 cm
	130 g

FR 6 sections + rondelles.
EN 6 sections + slices.
ES 6 secciones + rodajas.

3325980052793

PP • PP • PP

Découvrez le coupe-tortilla en page 153.
Have a look at the tortilla wedger on page 153.
Descubra el cortador de tortillas a la página 153.

Cuillère magique
Magic spoon whisk
Cuchara mágica

Pour réaliser rapidement sauces, mayonnaises, vinaigrettes, omelettes et œufs brouillés.
For sauces, mayonnaise, vinaigrettes, omelettes and scrambled eggs.
Para realizar rápidamente las salsas, mayonesas, vinagretas, tortillas y huevos revueltos.

	N3086
	20 cm ⤢ 4 cm
	22 g

FR Préparations sans grumeaux. Le ressort permet l'homogénéisation des sauces.
EN Say goodbye to lumps! The spring helps to produce smooth, even sauces.
ES Preparaciones sin grumos. El muelle permite obtener salsas homogéneas.

3100555206609

Inox • St. S • Inox

Batteur manuel
Manual whisk
Mezclador manual

NEW!

La Bonne Graine réédite un ancien modèle de fouet double à manivelle. Retrouvez le plaisir des gestes d'antan pour battre vos œufs, crèmes et sauces facilement.
La Bonne Graine relaunches an old model of the double whisk with handle. Find the pleasure of yesterday's gestures to easily beat eggs, creams and dips…
La Bonne Graine vuelve con un batidor doble con manivela. Encuentra el placer de antaño para batir fácilmente huevos, crema y salsas.

	NC080
	32 cm ⤢ 9 cm ⌶ 8 cm
	215 g

FR A poser au fond d'un bol cul de poule pour une utilisation optimale.
EN To be placed at the bottom of a mixing bowl for an optimal use.
ES Colocarlo en el fondo de un cuenco para un uso óptimo.

3325980030418

Inox, poignée bois • St. S, wooden handle • Inox, mango de madera

Mortier et pilon
Mortar and pestle
Mortero y mano

Hygiénique et solide.
Hygenic and robust.
Hygienico y robusto.

	NPPM
	9 cm ∅ 12 cm

FR Noir.
EN Black.
ES Negro.

3325980010199

PEHD 500 • PEHD 500 • PEHD 500

Pince à arêtes fines
Fine fishbone nippers
Pinza para espinas finas

Pour désarêter délicatement et rapidement. Pointes biseautées pour bien saisir les arêtes fines.
To remove fishbones carrefully and quickly. Bevelled tips to reach thin fishbones.
Para quitar espinas cuidadosamente y rápidamente. Puntas biseladas para alcanzar las espinas finas.

	PAP1.	PAP1-V
	11.5 cm	11.5 cm
	Avec Packaging. / With packaging. / Con packaging.	Vrac. / Loose. / A grane.
	3325980004747	3325980025704

Inox • St. S • Inox

Pince à grosses arêtes
Raw fishbones nippers
Pinza para espinas gruesas

Pour retirer facilement les grosses arêtes. Pointes en tenaille : force supérieure.
To remove easily big fishbones. Pincers tips: great strenght.
Para retirar fácilmente grandes espinas. Extremo en tenazas: fuerza grande.

	PAP2.	PAP2-V
	11.5 cm	11.5 cm
	Avec Packaging. / With packaging. / Con packaging.	Vrac. / Loose. / A grane.
	3325980004754	3325980025728

Inox • St. S • Inox

Pour le service des fruits de mer (supports plateaux, pinces, curettes, pince-rondelles de citron etc…), reportez-vous aux pages 233 et 234.
Please go to pages 233 and 234 for accessories to serve seafood related products (seafood tray stands, shellfish scrapers, lemon squeezers,…).
Para el servicio de mariscos (soportes de bandeja, tenedor de marisco, rascadores, exprimelimones,…) consulte las páginas 233 y 234.

Ecailleur à poisson inox
St. S tool for fish scaling
Escamador de pescado inox

Denté pour bien gratter la peau.
Toothed, to scale the skin well.
Dentado para bien raspar la piel.

	N4177X
	24 cm 3.5 cm 2 cm
	50 g
	3325980013541

Inox • St. S • Inox

Ecailleur japonnais
Tool for japanese scaling
Escamador japonés

Evite les projections d'écailles, protège les mains.
Avoids the projection of scales, protects the hands.
Evita escalas proyecciones, protege las manos.

	N4178
	9 cm 5 cm 5.5 cm
	40 g
	4976654800890

Plastique composite. • Composite plastic. • Plástico compuesto.

Presse à poulpe
Octopuss press
Prensa de pulpo

Compresse le poulpe en un cylindre compact et uniforme : permet de le couper facilement en tranches. Idéal carpaccios et tartares.
Compresses the octopus into a compact and uniform cylinder: easy to cut into slices. Ideal carpaccio and tartar.
Comprime el pulpo en un cilindro compacto y uniforme: se corta fácilmente en rodajas. Ideal para carpaccios tártaros.

	N3036
	30 cm ∅ 11.3 cm
	3.2 kg
	8014808065187

Inox • St. S • Inox

Coupe-oursin
Sea urchin cutter
Cortador de erizo de mar

Ciseaux pour ouvrir les oursins en 2 sans se blesser ni les abîmer.
Scissors to open the sea urchins in 2 without damaging them or hurt yourself.
Tijeras para abrir los erizos de mar en 2 sin dañarlos o herirse.

	N4174
	23 cm
	184 g
	Ø oursin : 6 cm. / Ø urchin: 6 cm. / Ø erizo de mar: 6 cm.
	3325980018492

Inox • St. S • Inox

Couteau à coquilles Saint-Jacques
Scallop knife
Cuchillo para vieiras

Pour ouvrir facilement les St-Jacques. La lame en pointe s'insère facilement dans la coquilles et coupe le muscle du mollusque.
To open scallops easily. The pointed blade fits easily into the shells and cuts the muscle of the mollusk.
Para abrir fácilmente los vieiras. La punta de la cuchilla se inserta fácilmente en la cáscara y cortar el músculo del molusco.

	N4170
	22 cm
	138 g
	Lame robuste de 10,5 cm. / Robust blade of 10.5 cm. / Hoja robusta de 10,5 cm.
	3325980027968

Acier trempé, manche bois. • Tempered steel, wooden handle. • Acero templado, manga de madera.

Lancette à huîtres
Oyster knife
cuchillo para ostras

Lame courte biseautée, non affutée.
Short belleved blade, non sharpen.
Corta cuchilla biselada, no afilada.

	N4172
	16 cm
	78 g
	Lame robuste de 5,7 cm. / Robust blade of 5.7 cm. / Hoja robusta de 5,7 cm.
	3325980052922

Manche en bois : palissandre • Wooden handle • Mango de madera

Pour le service des fruits de mer, voir page 226.

Please go to page 226 for servicing seafood related products.

Para el servicio de mariscos, consulte la página 226.

TAMIS ET SAUPOUDREUSES page 138
SIEVES AND HOLE SHAKERS • TAMIZES Y ESPOLVOREADORES

BOULANGERIE page 140
BAKERY • PANADERÍA

ROULEAUX À PÂTISSERIE page 141
ROLLING PINS • RODILLOS DE REPOSTERÍA

TAPIS ET TOILES DE CUISSON page 142
BAKING MAT AND MESH • TAPETES Y TELAS DE COCCIÓN

ACCESSOIRES DE BOULANGERIE PÂTISSERIE page 144
BAKERY AND PASTRY ACCESSORIES • ACCESORIOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

EMPORTE-PIÈCES ET DÉCOUPOIRS page 146
COOKIE CUTTERS AND PASTRY CUTTERS • CORTADORES PARA GALLETAS

ENTONNOIRS À PISTON, DOUILLES ET POCHES page 147
PISTON FUNNELS, DECORATING TIPS AND PASTRY BAGS • EMBUDOS Y BOQUILLAS PASTELERAS

TRAVAIL DU CHOCOLAT page 149
WORKING WITH CHOCOLATE • TRABAJAR EL CHOCOLATE

VOLETTES ET GRILLES À PÂTISSERIE page 150
CAKE COOLERS AND CRYSTALLIZING TRAYS • REJILLAS PARA TARTAS

MOULES À FOND AMOVIBLE ÉTANCHE page 151
PASTRY MOULDS WITH REMOVABLE LEAKPROOF BOTTOM • MOLDES CON FONDO AMOVIBLE ESTANCO

COUPE-GÂTEAUX ET PELLES À TARTE page 153
CAKE DIVIDERS AND CAKE SERVERS • CORTADORES DE PASTELES Y PALAS PARA TARTAS

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

FR

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

EN

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

ES

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

TAMIS ET SAUPOUDREUSES

SIEVES AND HOLE SHAKERS • TAMIZES Y ESPOLVOREADORES

P. 138 Tamis et saupoudreuses · Sieves and hole shakers · Tamizes y espolvoreadores

BOULANGERIE

BAKERY • PANADERÍA

P. 140 Boulangerie · Bakery · Panadería

ROULEAUX À PÂTISSERIE

ROLLING PINS • RODILLOS DE REPOSTERÍA

P. 141 Rouleaux à pâtisserie · Rolling pins · Rodillos de repostería

TAPIS ET TOILES DE CUISSON

BAKING MAT AND MESH • TAPETES Y TELAS DE COCCIÓN

P. 142 Tapis de cuisson silicone et toile de verre · Silicone baking mat and glass mesh · Tapetes de solicona y telas de cocción
P. 142 Feuilles de cuisson PTFE toile de verre · Baking sheets PTFE glass mesh · Tapetes de PTFE y telas de cocción
P. 143 Plateaux de cuisson extensibles · Extendable baking trays · Bandejas de cocción extensibles

ACCESSOIRES DE BOULANGERIE PÂTISSERIE

BAKERY AND PASTRY ACCESSORIES • ACCESORIOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

P. 144 Accessoires de boulangerie pâtisserie · Bakery and pastry accessories · Accesorios de panadería y repostería

EMPORTE-PIÈCES ET DÉCOUPOIRS

COOKIE CUTTERS AND PASTRY CUTTERS • CORTADORES PARA GALLETAS

P. 146 Emporte-pièces et découpoirs · Cookie cutters and pastry cutters · Cortadores para galletas
P. 145 Presse à biscuit · Biscuit press · Prensa para galletas

ENTONNOIRS À PISTON, DOUILLES ET POCHES

PISTON FUNNELS, DECORATING TIPS AND PASTRY BAGS • EMBUDOS Y BOQUILLAS PASTELERAS

P. 147 Entonnoirs à piston · Automatic funnels · Embudos dosificatores

P. 148 Douilles à pâtisserie · Decorating tips · Boquillas pasteleras

TRAVAIL DU CHOCOLAT

WORKING WITH CHOCOLATE • TRABAJAR EL CHOCOLATE

P. 149 Travail du chocolat · Working with chocolate · Trabajar el chocolate

VOLETTES ET GRILLES À PÂTISSERIE

CAKE COOLERS AND CRYSTALLIZING TRAYS • REJILLAS PARA TARTAS

P. 150 Volettes et grilles à pâtisserie · Cake coolers and crystallizing trays · Rejillas para tartas

MOULES À FOND AMOVIBLE ÉTANCHE

PASTRY MOULDS WITH REMOVABLE LEAKPROOF BOTTOM • MOLDES CON FONDO AMOVIBLE ESTANCO

P. 151 Moules à fond amovible étanche · Pastry moulds with removable leakproof bottom · Moldes con fondo amovible estanco

P. 151 Moule à manqué · Round plain cake moulds · Moldes para tartas

P. 152 Moules à manqué aluminium · Aluminium round plain cake moulds · Moldes para tartas en aluminio

COUPE-GÂTEAUX ET PELLES À TARTE

CAKE DIVIDERS AND CAKE SERVERS • CORTADORES DE PASTELES Y PALAS PARA TARTAS

P. 153 Coupe gateaux et tortillas · Cake cutters and tortillas · Cortador de pasteles y tortillas

P. 153 Diviseur · Cake divider · Porcionadora

TAMIS 3 PIÈCES INOX
ST/ST SIEVE 3 PARTS
TAMIZ 3 PIEZAS INOX

- Produit historique et emblématique du savoir-faire de Combrichon.
- Tension parfaite de la maille au sein des 2 pièces du tamis grâce au système de fixation.
- Tamis démontable. Mailles interchangeables.
- 3 mailles :
  - **N°25** : vide de maille 0.9 mm : grille fine : sucre glace, farine, cacao
  - **N°20** : vide de maille 1.1 mm : grille moyenne : poudre d'amandes, de noisette, ...
  - **N°16** : vide de maille 1.4 mm : grille large : pour filtrer sauces, coulis, gelées, ... ou tamiser purées et préparations pour espumas
- Le numéro de maille correspond au nombre de mailles en pouce français (2,78 cm). Plus le numéro est élevé, plus le tamisage est fin.

- Historic Combrichon item, emblematic of the brand's genuine expertise.
- Mesh screen is perfectly taut thanks to the double frame locking device.
- Clips make mesh replacement quick and easy.
- 3 meshes:
  - **#25**: Ø 0.9 mm mesh hole: thin grid: icing sugar, flour, cacao
  - **#20**: Ø 1.1 mm mesh hole: medium grid: almond powder, hazelnut powder...
  - **#16**: Ø 1.4 mm mesh hole: large grid: to filter sauces, coulis, jellies... or to sieve purées and preparations for espumas.
- The mesh number is equivalent to the quantity of holes within a French inch (2.78 cm). The higher the number, the finer the mesh.

- Producto histórico y emblemático del conocimiento de Combrichon.
- Perfecta tensión de la malla dentro de las dos partes del tamiz, gracias al sistema de fijación.
- Tamiz extraíble. Telas intercambiables.
- 3 mallas:
  - **N°25**: hueco de malla 0,9 mm: fina rejilla: azúcar glasé, harina, cacao
  - **N°20**: hueco de malla 1,1 mm: media rejilla: almendras en polvo, avellanas en polvo...
  - **N°16**: hueco de malla 1,4 mm: larga rejilla: para filtrar salsas, jugo, gelatina... o para tamizar purés y preparaciones para espumas.
- El número de malla corresponde al nombre de mallas en pulgadas francés (2,78 cm). Cuanto más el número sea alto, más la tamización será fina.

Tamis 3 pièces
Sieve 3 parts
Cedazo 3 piezas

COMBRICHON

Toiles intercheangeables et tension optimale.
Interchangeable mesh and optimum tension.
Tela intercambiable y tensión óptima.

NC011	NC012	NC5060760	NC50600T	NC50620T
∅30 cm	∅30 cm	∅30 cm	∅30 cm	∅35 cm
FR Maille large n°16. EN #16 Coarse mesh. ES Malla gruesa - paso 16.	FR Maille moyenne n°20. EN #20 Medium mesh. ES Malla media - paso 20.	FR Maille fine n°25. EN #25 Fine mesh. ES Malla fina - paso 25.	FR Sans toile. EN Without mesh insert. ES Sin malla.	FR Sans toile. EN Without mesh insert. ES Sin malla.
3100555605600	3100555606607	3100555607604	3100555600001	

Inox • St. S • Inox

Tamis 3 pièces
Sieve 3 parts
Cedazo 3 piezas

COMBRICHON

Toiles intercheangeables et tension optimale.
Interchangeable mesh and optimum tension.
Tela intercambiable y tensión óptima.

NC5064560	NC5064660	NC5064760
∅40 cm	∅40 cm	∅40 cm
FR Maille large n°16. EN #16 Coarse mesh. ES Malla gruesa - paso 16.	FR Maille moyenne n°20. EN #20 Medium mesh. ES Malla media - paso 20.	FR Maille fine n°25. EN #25 Fine mesh. ES Malla fina - paso 25.
3100555645606	3100555646603	3100555647600

Inox • St. S • Inox

Toile de rechange
Replacement mesh insert
Tela de recambio para cedazos

COMBRICHON

NC5061560	NC013	NC5061760	NC5063560	NC5063660
∅30 cm	∅30 cm	∅30 cm	∅35 cm	∅35 cm
Pour • For • Para : NC011 FR Maille large n°16. EN #16 Coarse mesh. ES Malla gruesa - paso 16.	Pour • For • Para : NC012 FR Maille moyenne n°20. EN #20 Medium mesh. ES Malla media - paso 20.	Pour • For • Para : NC5060760 FR Maille fine n°25. EN #25 Fine mesh. ES Malla fina - paso 25.	FR Maille large n°16. EN #16 Coarse mesh. ES Malla gruesa - paso 16.	FR Maille moyenne n°20. EN #20 Medium mesh. ES Malla media - paso 20.
3100555615609	3100555616606	3100555617603	3100555635607	3100555636604

Inox • St. S • Inox

Toile de rechange
Replacement mesh insert
Tela de recambio para cedazos

	NC5065560	NC5065660	NC5065760
	∅40 cm	∅40 cm	∅40 cm
	Pour • For • Para : NC5064560 Maille large n°16. #16 Coarse mesh. Malla gruesa - paso 16.	Pour • For • Para : NC5064660 Maille moyenne n°20. #20 Medium mesh. Malla media - paso 20.	Pour • For • Para : NC5064760 Maille fine n°25. #25 Fine mesh. Malla fina - paso 25.
	3100555655605	3100555656602	3100555657609

Inox • St. S • Inox

Tamis 3 mailles
3- screens sieve
Cedazo 3 mallas

Mailles amovibles et interchangeables. Modèle ménager.
Removable and interchangeable mesh. For domestic use.
Malla extraíble e intercambiable. Modelo doméstico.

	NC5062860
	∅20 cm

3 mailles : fine n°25, moyenne n°20 et large n°16.
3 meshes: #25 fine, #20 medium and #16 coarse.
3 mallas : paso 25 - fina, paso 20 - media y paso 16 - gruesa.

3325980008509

Inox • St. S • Inox

Tamis 1 pièce
Sieve 1 piece
Cedazo 1 pieza

Tension de la toile maximale, solidement sertie dans le cadre.
The mesh screen is perfectly taut, its border sturdily tucked into the sifter frame.
Tensión máxima de la malla, engastada sólidamente en la corona.

	NC014	NC015
Ø 20 cm	∅20 cm	
	3100555621600	
Ø 30 cm		∅30 cm
		3100555623604

Maille moyenne n°20.
#20 Medium mesh.
Malla media - paso 20.

Inox • St. S • Inox

Tamiseur à farine
Flour sifter
Cedazo para harina

	N3711
	↕14.5 cm ∅10.5 cm 216 g
	3325980004525

Inox • St. S • Inox

Saupoudreuse - Collection Marcato Design
Hole shaker - Marcato Design Collection
Espolvoreadores - Marcato Design Colección

NEW!!

Pour tous types de farine, le sucre glace ou semoule et le cacao en poudre.
Can be used with any type of flour, icing or caster sugar and cocoa powder.
Se puede utilizar con todo tipo de harina, azúcar glas o granulado o cacao en polvo.

	N7989-RSA	N7989-RSO	N7989-RAM	N7989-VER	N7989-BLU	N7989-ARG	N7989-NER
Rose Pink Rosa	↕12.5 cm ∅5 cm 200 g						
	8000011005041						
Rouge Red Rojo		↕12.5 cm ∅5 cm 200 g					
		8000011005058					
Cuivre Copper Cobre			↕12.5 cm ∅5 cm 200 g				
			8000011005034				
Vert Green Verde				↕12.5 cm ∅5 cm 200 g			
				8000011005065			
Bleu Blue Azul					↕12.5 cm ∅5 cm 200 g		
					8000011005010		
Argent Silver Plata						↕12.5 cm ∅5 cm 200 g	
						8000011005003	
Noir Black Negro							↕12.5 cm ∅5 cm 200 g
							8000011005027

Alliage d'aluminium anodisé. • Anodised aluminium alloy. • Aleación de aluminio anodizado.

Saupoudreuse
Hole shaker
Espolvoreadores

	N3705	N3706	N3707	N3708
Toile, Mesh, Tela	↕9.5 cm ∅7 cm 115 g			
	3325980004570			
Ø 1,5 mm		↕9.5 cm ∅7 cm 115 g		
		3325980004587		
Ø 2 mm			↕9.5 cm ∅7 cm 115 g	
			3325980004594	
Ø 4 mm				↕9.5 cm ∅7 cm 115 g
				3325980004600

Capuchon transparent.
Transparent cap.
Casquillo transparente.

Inox • St. S • Inox

Pour les chinois, voir page 173.
Please go to page 173 for conical strainers.
Para los coladores chinos, consulte la página 173.

Pour la passoire à coulis, voir page 31.
Please go to page 31 for coulis sieve.
Para la prensa-grosellas, consulte la página 31.

Coupe-pâte lame droite
Dough scraper straight blade
Espátula cortapastas cuchillo recta

N3738

11.5 cm ⤢ 11 cm ⌶ 3 cm
66 g

FR Lame souple.
EN Soft blade.
ES Cuchilla flexible.

3325980027562

Poignée PP, lame inox. • PP handle, St. S blade. • Mango de PP, cuchillo inox.

Coupe-pâte lame arrondie
Dough scraper round blade
Espátula cortapastas cuchillo redondeada

N3730

12.4 cm ⤢ 11 cm
⌶ 1.5 cm
66 g

FR Lame souple.
EN Soft blade.
ES Cuchilla flexible.

N3731

12.4 cm ⤢ 11 cm
⌶ 1.5 cm
88 g

FR Lame rigide.
EN Rigid blade.
ES Cuchilla rigido.

3325980017259 3325980017266

Poignée PP, lame inox. • PP handle, St. S blade. • Mango de PP, cuchillo inox.

Coupe-pâte lame droite
Dough scraper straight blade
Espátula cortapastas cuchillo recta

N3725

15 cm ⤢ 12 cm ⌶ 3 cm
162 g

FR Lame rigide graduée.
EN Graduated rigid blade.
ES Cuchilla rigido graduado.

3325980010465

Inox • St. S • Inox

Lame grosse boule à scarifier le pain
Big lump blade to scarify bread
Cuchilla a escarifar grande bola

N3733

13.2 cm ⤢ 2.6 cm
34 g

FR Boite de 12 pièces.
EN Box of 12 pieces.
ES Caja de 12 piezas.

3325980017280

Acier carbone traité. • Carbon steel. • Acero carbonifero templado.

Lame droite à scarifier le pain
Straight blade to scarify bread
Cuchilla resta a escarifar pan

N3734

15.2 cm ⤢ 1.2 cm
4 g

3325980017297

Lame inox, manche PP. • St. S. blade, PP handle. • Cuchillo inox, mango de PP.

Lam'Horel - Lame à scarifier anti-coupure
Lam'Horel - Anti-cut blade to scarify
Lam'Horel - Cuchilla de securidad resta a escarifar

NEW!

N3732

FR Boite de 18 pièces.
EN Box of 18 pieces.
ES Caja de 18 piezas.

3325980028934

Polystyrène • Polystyrene • Poliestireno

Attelage 4 moules à cake & pain
Rail of 4 bread pans
Atelajes of 4 moldes para bizcocho y panes

Moules amovibles sur attelage chromé, entretien facile, graissage inutile. Removable pans on chromed rail, easy maintenance. No fats, wax or sprays are needed.
Moldes amovibles sobre atelaje cromado, fácil mantenimiento. No necesita engrase.

NCT428

49 cm ⤢ 30.5 cm

FR Cake & pain : 800 g, 28 x 9 x 9 cm.
EN Cake & bread: 800 g, 28 x 9 x 9 cm.
ES Bizcocho y pan : 800 g, 28 x 9 x 9 cm.

NCT415

52 cm ⤢ 17.5 cm

FR Cake & pain : 400 g, 15 x 8.5 x 7.5 cm.
EN Cake & bread: 400 g, 15 x 8.5 x 7.5 cm.
ES Bizcocho y pan : 400 g, 15 x 8.5 x 7.5 cm.

NCT422

FR Cake & pain : 800 g, 22 x 12 x 7.5 cm.
EN Cake & bread: 800 g, 22 x 12 x 7.5 cm.
ES Bizcocho y pan : 800 g, 22 x 12 x 7.5 cm.

3325980255262 3325980255279 3325980255286

Toile de verre enduite de PTFE sans PFOA. • TeflonTM PTFE coating, PFOA free. • TeflonTM, Capas de PTFE sin PFOA .

LAME DE BOULANGER ANTI-COUPURE CRÉÉE PAR UN BOULANGER
NON-INJURIES BAKER BLADE CREATED BY A PROFESSIONAL BAKER
PALETA ESCARIFICADORA ANTI CORTE CREADA POR UN PANADERO

- Légère (3g) : maniabilité.
- Forme adaptée : L 12,2 cm, ergonomique.
- Fabrication monobloc : hygiène.
- Lame non dangereuse à manipuler : sécurité.
- Fabriqué en France.
- Longévité : 5 à 10000 baguettes selon l'hydratation.
- Anti-adhérence de la pâte sur la lame.
- Forme adaptée pour augmenter sa productivité : coupe traditionnelle avec une lame, coupe «polka», coupe épis, coupe-saucisson possibles avec 2 lames.
- Vendue par boîte de 18 lames : N3732.

- Lightweight (3g): easy handling.
- Adapted shape: L 12,2 cm, ergonomic.
- Monobloc manufacturing: hygiene.
- Non-dangerous blade to handle: safety.
- Made in France.
- Longevity: 5 to 10,000 sticks according to the hydration.
- Anti-sticking of the paste on the blade.
- Form adapted to increase its productivity: traditional cut with one blade, cut «polka», cut ears, sausage cutters possible with 2 blades.
- Sold by boxes of 18 blades: N3732.

- Ligera (3g): maniobrabilidad.
- Forma adaptada: L 12,2 cm, ergonómica.
- Fabricación monobloque: higiene.
- Hoja no peligrosa de manejar: seguridad.
- Hencha en Francia.
- Longevidad: de 5 a 10,000 barras según la hidratación.
- Antiadherente de la pasta en la cuchilla.
- Corte tradicional con una cuchilla.
- Forma adaptada para aumentar la productividad: utilizar 2 hojas en paralelo para un corte espiga y frente a frente para un corte Polka.
- Vendido por lote de 18 solo: N3732.

Bac à pâtons
Dough container
Contenedor de masa

NBI10

60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 7.7 cm
16,8 L

3325980255545

PP • PP • PP

Bac à farine et ingrédients
Flour and ingredient bin
Contenedor de harina e ingredientes

NBI01

42 cm ⤢ 75 cm ⌶ 71 cm

FR Sur roulettes.
EN With wheels.
ES Sobre ruedas.
102 L
Couvercle. • Lid. • Tapa.

3325980255538

PP • PP • PP

Brosse à farine
Flour brush
Cepillo para harina

Hygiénique.
Hygienic.
Higiénico.

NBR04

3325980021409

ABS et polyamide. • ABS and polyamide. • ABS y poliamida.

Rouleau à pâtisserie inox

St. S. Rolling pin
Rodillo de repostería inox

Lourd, qualité professionnelle.
Heavy, professional quality.
Pesada, calidad profesional.

Bâton droit
Wide
Sin mango

N3722

50 cm ∅ 5 cm
2.5 kg

Idéal pour le nougat.
Perfect for nougat.
Perfecto para el turrón.

3325980005898

A poignées ovales
With oval handles
Con mango

N3720

48 cm ∅ 6.5 cm
1.9 kg

Largeur utile : 25 cm.
Useful width: 25 cm.
Anchura útil : 25 cm.

3325980004549

Inox • St. S • Inox

Rouleau à pâtisserie anti-adhérent

Non-stick rolling pin
Rodillo de repostería antiadherente

Poignées ovales.
Oval shape handle.
Mango oval.

N3721

48 cm
2 kg

Largeur utile : 25 cm.
Useful width: 25 cm.
Anchura útil : 25 cm.

3325980004556

Inox - PTFE. • St. S - PTFE. • Inox - PTFE.

Rouleau à pâtisserie PP

PP rolling pin
Rodillo de repostería PP

Hygiénique.
Hygienic.
Higiénico.

NRPP45

45 cm ∅ 5 cm
700 g

3325980023786

NRPP50

50 cm ∅ 5 cm
800 g

3325980006253

PEHD 500 • PEHD 500 • PEHD 500

Rouleau à pâtisserie hêtre

Beachwood rolling pin
Rodillo de repostería madera haya

NRP43

43 cm ∅ 5 cm

NRP50

50 cm ∅ 5 cm

3325980006239

3325980006246

Hêtre • Beechwood • Haya

Rouleau à pâtisserie silicone

Silicone rolling pin
Rodillo amasador silicona

Droit blanc
White straight
Blanco recto

316520

50 cm ∅ 4.5 cm
700 g

3075303165203

American jaune
Yellow american
Amarillo americano

317424

50 cm ∅ 3 cm
400 g

3075303174243

Silicone • Silicone • Silicona

Support rouleaux à pâtisserie

COMBRICHON

Rolling pin stand
Soporte para rodillo de repostería

NC5091660

18.5 cm ⤢ 9 cm ⌶ 5 cm
72 g

Fil Ø 4 mm.
Wire Ø 4 mm.
Alambre Ø 4 mm.

3100559916607

Inox • St. S • Inox

SUPPORT ROULEAUX À PÂTISSERIE
ROLLING PIN STAND
SOPORTE PARA RODILLOS DE PASTELERÍA

Fini le rouleau à pâtisserie qui roule sur le plan de travail et tombe par terre.
Reprenez sur son support votre rouleau où vous l'avez posé.
Hygiène accrue (pas de contact avec le plan de travail).
S'adapte à tous types et tailles de rouleaux grâce à ses rebords ingénieux en V.

Thanks to this practical stand, rolling pins won't roll off the counter and hit the floor accidentally.
They will remain within reach, placed in a safe cradle.
Hygienic (no contact with the counter), it fits all types and sizes of rolling pins thanks to its ingenious V-shaped edges.

Se acabó lo del rodillo de amasar que rueda sobre la encimera y cae al suelo.
Desde ahora siempre lo encontrará donde colocarlo.
Higiene máximo (ningún contacto del rodillo con la encimera).
Se adapta a todos los tipos y tamaños de rodillos (gracias a sus bordes en V).

TAPIS DE CUISSON SILICONE ET TOILE DE VERRE
SILICONE BAKING MAT
TAPETES DE SOLICONA

Les tapis de pâtisserie et de cuisson en toile de verre enduite de silicone (750 g/m2) sont antidérapants, anti-adhérents sans graissage, et résistent de -40°C à +260°C. Ils s'utilisent à la fois en tapis de pâtisserie sur le plan de travail et au four comme tapis de cuisson anti-adhérent.

Silicone-coated glass fiber baking mats (750 g/m2) are anti-slip, non-stick, free of grease, resistent from -40°C to +260°C. You can use it as a baking mat on the working surface or in the oven as a non-stick cooking mat.

Los tapetes de repostería y para hornear de tela de vidrio recubierta de silicona (750 g/m2) son antideslizantes, antiadherentes sin necesidad de engrasado, y resisten a temperaturas de -40ºC a +260ºC. Pueden utilizarse indistintamente como tapete de repostería en la encimera o, en el horno, como tapete para hornear antiadherente.

NCS301
30 x 40 cm

NCS011
31 x 52 cm

NCS601
38,5 x 58,5 cm

Tapis de cuisson
Baking mat
Telas de cocción

Pour cuisson et pour préparation. Anti-dérapants et anti-adhérents.
For cooking and preparation. Anti-slip, non-stick.
Para cocción y preparación. Antideslizantes, antiadherentes.

	NCS301	NCS011	NCS601
	30 cm ⤢ 40 cm	31 cm ⤢ 52 cm	38.5 cm ⤢ 58.5 cm
	-40°C + 260°C	GN 1/1. GN 1/1. GN 1/1. -40°C + 260°C	-40°C + 260°C
	3325980255309	3325980255316	3325980255323

Toile de verre enduite de silicone (750g/m²) • Silicone-coated glass fiber (750g/m²). • Tela de vidrio recubierta de silicona (750g/m²).

Pour les grilles et plaques pâtissières, voir pages 165 et 268 (Gobel).

Please go to pages 165 for oven grids and 268 for Gobel baking sheets.

Para las rejillas de horno o las planchas de repostería, consulte las páginas 165 o 268 (Gobel).

FEUILLES DE CUISSON TEFLON®
NON STICK BAKING LINERS
HOJAS DE TEFLÓN

En toile de verre (0.1mm), enduites de PTFE sans PFOA les feuilles de cuisson remplacent le papier sulfurisé : lavables et réutilisables au-delà de 2000 usages, elles sont résistantes à 260°C et peuvent être retaillées pour s'adapter à la dimension de plaques ou plats.
Nous interroger pour fabrications de dimensions sur mesure.

PTFE coating and PFOA free, non-stick baking sheets in glass fiber (0.1mm), replace greaseproof paper: easy to clean and can be used up to 2000 times and more. Resistant up to 260°C, non-stick baking sheets can be cut to adjust to the size of pastry sheets or dishes. Contact us for custom-size request.

Ventes France et Espagne uniquement
France and Spain only - Solo en Francia y España

Las hojas para hornear de tela de vidrio (0,1 mm), recubiertas de PTFE sin PFOA, sustituyen al papel sulfurizado, ya que pueden lavarse y reutilizarse para más de 2.000 usos, son resistentes a 260ºC y pueden recortarse para adaptarlas al tamaño de placas o bandejas. Consúltenos sobre la fabricación de dimensiones a medida.

Qualité supérieure :
Noires : 3 couches (255 g/m²) + mica pour meilleure conduction de chaleur.
Marron : 2 couches (220 g/m²).

Premium quality:
Black: 3 layers (255 g/m²) + mica for better heat conduction.
Brown: 2 layers (220 g/m²).

Alta calidad :
Negras : 3 capas (255 g/m²) para una mayor conductividad térmica.
Marrones : 2 capas (220 g/m²).

Feuilles de cuisson noires
Teflon baking liners - black
Hojas de cocción negras

Anti-adhérentes. Réutilisables plus de 2000 fois. Mica : conduction de chaleur supérieure.
Non-stick. Reusable over 2000 times. Mica: high heat conduction.
Antiadherente. Reutilizable más de 2000 veces. Mica: conducción superior de calor.

	NCT303	NCT013	NCT603
	33 cm ⤢ 40 cm	32 cm ⤢ 52 cm	60 cm ⤢ 40 cm
	Lot de 3. Set of 3. Lote de 3. -40°C + 260°C	Lot de 3. GN1/1. Set of 3. GN1/1. Lote de 3. GN1/1. -40°C + 260°C	Lot de 3. Set of 3. Lote de 3. -40°C + 260°C
	3325980255071	3325980255088	3325980255095

Toile de verre enduite de 3 couches PTFE sans PFOA (255 g/m²). • Coated glass fiber with 3 PTFE layers PFOA free (255 g/m²). • Tejido de fibra de vidrio recubierta de 3 capas PTFE sin PFOA (225 g/m²).

Feuilles de cuisson marron
Teflon baking liners - brown
Hojas de cocción marrones

Anti-adhérentes. Réutilisables plus de 2000 fois.
Non-stick. Reusable over 2000 times.
Antiadherentes. Se puede utilisar más de 2000 veces.

	NCT013-M	NCT603-M
	32 cm ⤢ 52 cm	60 cm ⤢ 40 cm
	Lot de 3. GN1/1. Set of 3. GN1/1. Lote de 3. GN1/1. -40°C + 260°C	Lot de 3. Set of 3. Lote de 3. -40°C + 260°C
	3325980255118	3325980255125

Feuilles marron : Toile de verre enduite de 2 couches PTFE sans PFOA (220 g/m²). • Brown bake liners: coated glass fiber with 2 PTFE layers PFOA free (220 g/m²). • Marrones telas de cocción: tejido de fibra de vidrio recubierta de 2 capas PTFE sin PFOA (225 g/m²).

PLATEAUX DE CUISSON EXTENSIBLES
EXTENDABLE BAKING TRAYS
BANDEJAS DE COCCIÓN EXTENSIBLES

NCT300-P
41 x 31 cm

NCT100-P
53 x 32,5 cm

NCT600-P
60 x 40 cm

NCT300
30 x 40 cm

NCT100
53 x 32,5 cm

NCT600
60 x 40 cm

- Pratiques : les plateaux de cuisson anti-adhérents se glissent directement dans les échelles et sur les glissières des fours.
- La feuille de cuisson est tendue sur le cadre extensible qui s'ajuste à la largeur des échelles et des fours.
- En toile de verre enduite de PTFE sans PFOA, ils ne nécessitent aucun graissage et se lavent facilement.
- Démontables pour le rangement.
- 2 finitions : toile pleine et toile ajourée. La maille ajourée est adaptée aux pâtisseries, feuilletés et pizzas surgelés : la circulation de l'air permet d'évacuer l'humidité.

- Practical: these baking trays slip directly into euronorm and gastronorm pastry trolleys and oven slide bars.
- The nonstick baking sheet is stretched over the extensible frame which adjusts to the width of the trolleys and ovens.
- Made of glass fiber with PFOA free Teflon non-stick coating. Easy to clean. No fat needed.
- Easy to disassemble for storage.
- 2 models: perforated and plain baking sheets. The perforated mesh is perfect for frozen pastries and pizzas. It improves air circulation to drain away moisture excess.

- Prácticas : las bandejas de cocción en antiadherente se deslizan directamente dentro de las escalas pasteleras y en las correderas del horno.
- La hoja de cocción esta tensa sobre el cuadro extensible que se ajusta la anchura de las bandejas y de los hornos.
- En tela de vidrio revestida de PTFE sin PFOA, no hay necesidad de lubricación y se lavan fácilmente.
- Pueden desmontarse para almacenamiento.
- 2 acabados : tela plena y tela calada. La malla calada es adecuada a las pastelerías, los hojaldres y las pizzas congelados : la circulación del aire permite evacuar la humedad.

Ventes France et Espagne uniquement
France and Spain only - Solo en Francia y España

Plateaux de cuisson anti-adhérents
Non-stick baking mat
Bandejas de cocción antiadherentes

Anti-adhérent. Se glisse directement dans les échelles et les fours.
Non-stick. Directly slip into trolleys and ovens.
Antiadherente. Se deslizan directamente en los carros y hornos.

NCT300	NCT100	NCT600
30 cm 40 cm	53 cm 32.5 cm	60 cm 40 cm
GN1/1.	GN1/1.	GN1/1.
3325980255149	3325980255156	3325980255163

Toile de verre enduite de PTFE sans PFOA. Cadre aluminium + acier chromé. • Glass fiber of PTFE PFOA free. Aluminium frame + chromed steel. • Tela de vidrio de PTFE sin PFOA. Marco de aluminio + acero cromado.

Plateaux de cuisson perforés
Perforated baking mat
Bandejas de cocción perforadas

Circulation de l'air pour un meilleur croustillant.
Allows air to circulate freely.
Circulación del aire para obtener un resultado crujiente.

NCT300-P	NCT100-P	NCT600-P
41 cm 31 cm	53 cm 32.5 cm	60 cm 40 cm
GN1/1.	GN1/1.	GN1/1.
3325980255187	3325980255194	3325980255200

Toile de verre enduite de PTFE sans PFOA. Cadre aluminium + acier chromé. • Glass fiber of PTFE PFOA free. Aluminium frame + chromed steel. • Tela de vidrio de PTFE sin PFOA. Marco de aluminio + acero cromado.

Pique-pâtes
Spiked roller
Rodillo pincho

Qualité et productivité supérieures. Ergonomiques.
Prime quality and high productivity. Ergonomic.
Calidad y productividad superiores. Ergonómicos.

Denture fine
Fine teeth
Denturada fina

N3726

22 cm 10 cm
7.5 cm
220 g

3325980001548

Denture large
Large teeth
Denturada ancha

N3727

21 cm 10 cm
7.5 cm
295 g

3325980001555

ABS • ABS • ABS

Diviseur à pâtes extensible
Adjustable dough divider
Bicicleta corta pastas extensible

Pour des bandes de pâtes régulières. S'ajuste et se bloque à la largeur souhaitée.
For regular pasta strips. Fits and locks to the desired width.
Para regulares bandas de pasta. Se ajusta y se bloquea al ancho deseada.

N37031	N3703	N37032
24 cm 5.2 cm 5.3 cm	24 cm 6.2 cm 5.3 cm	24 cm 7.2 cm 5.3 cm
490 g	510 g	530 g
5 roulettes.	6 roulettes.	7 roulettes.
5 wheels.	6 wheels.	7 wheels.
5 ruedas.	6 ruedas.	7 ruedas.
3325980013459	3325980004501	3325980008950

Inox • St. S • Inox

Rouleau à losanges
Lattice cutter
Rodillo para rombos

Filets et quadrillages de pâtes faciles.
Easy lattice design and grid pattern for pastries.
Filetes y cuadrículas fáciles de masa.

N3736	N3737
20 cm 12.5 cm	20.5 cm 7.5 cm
80 g	120 g
Largeur rouleau : 47 mm.	Largeur rouleau : 100 mm.
Cutter width: 47 mm.	Cutter width: 100 mm.
Anchura del rodillo : 47 mm.	Anchura del rodillo : 100 mm.
3325980023410	3325980027135

ABS blanc • White ABS • ABS blanco

Roulette découpoir
Rolling cookie cutter
Rodillo cortador de galletas

Roulez, c'est découpé !
Roll over, it's cut !
¡Roda, está cortado!

YC71804

14.5 cm 6.8 cm 2.5 cm ∅ 5/1,5 cm
24 g

Sablés, tartelettes, biscuits miroirs, milanais…
Shortbread cookies, tartlets, cookie jam, swiss christmas cookie…
Pastelitos, tartaletas, galletas mermeladas, galletas suizas de navidad…
Découpoirs Ø 5 cm sur roulette + Ø 1,5 cm à l'arrière du manche. • Cutters Ø 5 cm on roll. Ø 1.5 cm on the back of the handle. • Cortadores Ø 5 cm en el rodillo. Sacabocado Ø 1,5 cm detrás de la asa.

3611567180400

Manche en PP, roulette en PS. • Handle: PP, scroller: mixture PS with Impact resistant PS. • Mango de PP, PS ruleta.

Rouleau à croissants
Croissant roller cutter
Rodillo cortador de cruasanes

Triangles de pâtes réguliers : roulez, c'est découpé !
Regular dough triangles: roll over, it's cut !
Triangulos de masa regulares : ¡Roda, está cortado!

Mini-croissant
Mini-croissant
Mini-croissant

N3728

34 cm 8 cm
305 g

3325980116259

Croissant
Croissant
Croissant

N3728-2

44 cm 9.5 cm
375 g

3325980116266

Inox, manche bois. • St. S, wooden handle. • Inox, mango de madera.

Rouleau a croissants
Croissant roller cutter
Rodillo cortador de cruasanes

Poignées ergonomiques, antidérapantes.
Ergonomic and nonslip handles.
Asa ergonómica, antideslizante.

N3728-3

46 cm

3325980023564

Inox, manche PP. • St. S, PP handle. • Inox, mango de PP.

Billes fond de tarte
Pie weight chain
Cadena peso par tartas

COMBRICHON

Idéales pour cuire à blanc les fonds de tartes en évitant à la pâte de gonfler.
Ideal for baking tart bases blind and stopping the pastry from puffing up.
Ideales para hornear las bases de tartas evitando que la masa se infle.

NC5020760

183 cm
33.50 g

3100555207606

Inox • St. S • Inox

Coupe génoise à fil
Cake cutter
Cortador de bizcochos

Hauteur de coupe réglable.
Adjustable cutting height.
Altura de corte regulable.

	N3719	N37194.
	29 cm	42 cm
	Coupe : 29 cm. Cut: 29 cm. Corte : 29 cm.	Coupe : 42 cm. Cut: 42 cm. Corte : 42 cm.
	3325980011714	3325980115276

Inox • St. S • Inox

Jeu de 5 fils de rechange pour coupe-génoise
Set of 5 spare wires
Kit de 5 hilos de recambio para cortador de bizcochos

	N3719-1	N37194-1
	29 cm	42 cm
	Pour • For • Para : N3719	Pour • For • Para : N37194
	3325980011721	3325980115283

Pince à pâtes inox
St.S. pie crimper
Pinza inox para masa

Pour pincer les bords de tartes.
To crimp the edges of a pie.
Para pellizcar los bordes de las tartas.

	PAP3
	9.5 cm 26 g
	Finition cannelée. Fluted finish. Acabado acanalado.
	3325980005676

Inox • St. S • Inox

Pince a pates inox
St.S. pie crimper
Pinza inox para masa

Pour pincer et donner une forme originale aux bords des tartes.
To crimp, flute and decorate the edges of a pie crust.
Para pellizcar y cerrar, o decorar los bordes de las tartas.

	N3801	N3802	N3803	N3804	N3805	N3806
	8.5 cm ⤢ 1.8 cm 15 g	8.5 cm ⤢ 1.8 cm 12 g	8.7 cm ⤢ 1.8 cm 20 g	8.8 cm ⤢ 1.8 cm 20 g	8.8 cm ⤢ 1.9 cm 20 g	8.8 cm ⤢ 1.8 cm 18 g
	Cœur dentelé 18 mm. Heart serrated 18 mm. Corazón dentado 18 mm.	Cœur dentelé 13 mm. Heart serrated 13 mm. Corazón dentado 13 mm.	Cœur plat 18 mm. Flat heart 18 mm. Corazón plano 18 mm.	Grand cœur 18 mm. Big heart 18 mm. Corazón grande 18 mm.	Oval grand modèle dentelé ouvert. Oval large serrated open ring. Gran oval dentado abierto.	Oval grand modèle dentelé fermé. Oval large serrated closed ring. Gran oval dentado cerrado.
	3325980116273	3325980116280	3325980116297	3325980116303	3325980116310	3325980116327

Inox • St. S • Inox

Pince à pâtes inox
St.S. pie crimper
Pinza inox para masa

Pour pincer et donner une forme originale aux bords des tartes.
To crimp, flute and decorate the edges of a pie crust.
Para pellizcar y cerrar, o decorar los bordes de las tartas.

	N3807	N3808	N3809	N3810
	8.9 cm ⤢ 1.8 cm 12 g	8.9 cm ⤢ 1.7 cm 12 g	8.9 cm ⤢ 1.9 cm 20 g	8.9 cm ⤢ 1.8 cm 12 g
	Oval petit modèle dentelé ouvert. Oval small serrated open ring. Pequeño oval dentado abierto.	Oval petit modèle dentelé fermé. Oval small serrated closed ring. Pequeño oval dentado cerrado.	Grand feston dentelé ouvert. Large serrated open scallop. Gran feston dentado abierto.	Petit feston dentelé ouvert. Small serrated open scallop. Pequeño feston dentado abierto.
	3325980116334	3325980116341	3325980116358	3325980116365

Inox • St. S • Inox

Plaque à sablés 23 empreintes
Cookie plate with 23 cookie designs
Placa para polvorones

Poser la pâte, passer le rouleau : 23 sablés d'un coup.
Place the dough, use a rolling pin: 23 shortbread biscuits in one motion.
Poner la pasta, pasar el rodillo: 23 polvorónes de pronto.

ID1501
38 cm 23 cm
134 g

Contours des sablés biseautés pour une découpe parfaite.
Beveled cookies edges for a perfect cut.
Galletas con bordes biselos para una corte perfecta.
Sur pieds. • On feet. • Con pies.

3325980052830
PP • PP • PP

Ma petite imprimerie à biscuits
Letters + removable base
Mi Pequeña Imprenta de galletas

Pour personnaliser vos biscuits avec un message.
You can personalize your cookies with a message.
Puede personalizar sus galletas con un mensaje.

ID1502
0.5 cm 0.4 cm
14 g

Glisser le texte souhaité à l'envers dans la reglette.
Slide the text desired upside down in the ruler.
Deslizar el texto al revés en la regleta.
72 caractères (chiffres de 0 à 9 + lettres de l'alphabet) et une réglette. • 72 characters (numbers 0-9 + letters of the alphabet) and a ruler. • 72 caracteres (letras del abecedario y números del 0 al 9) y una regleta.

3325980001869
PP • PP • PP

Moules à chausson
Dumpling makers
Moldes para empanadillas

Lot de 5 tailles.
5 sizes.
5 tamaños.

N3729

Moules : 6,2 – 8,2 – 10,4 – 12,4 – 17,7 cm. • Moulds: 6.2 – 8.2 – 10.4 – 12.4 – 17.7 cm. • Moldes: 6,2 – 8,2 – 10,4 – 12,4 – 17,7 cm.

3325980116242
PP • PP • PP

Boîtes et lots de découpoirs
Boxes and sets of pastry cutters
Cajas y lotes de cortadores

Animaux de la ferme
Farm animals
Animales de la granja

187404
2 cm ∅ 15 cm

6 découpoirs.
6 cutters.
6 cortadores.

3075301874046

Animaux de la jungle
Jungle animals
Animales de la selva

187401
2 cm ∅ 15 cm

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.

3075301874015

Animaux de la mer
Sea animals
Animales del mar

187402
2 cm ∅ 15 cm

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.

3075301874022

Dauphins
Dolphins
Delfines

187403
2 cm ∅ 12.5 cm

4 découpoirs.
4 cutters.
4 cortadores.

3075301874039

Fer blanc • Tin • Hojalata

Chiffres
Figures
Cifras

187301
2 cm ∅ 10 cm

9 découpoirs.
9 cutters.
9 cortadores.

3075301873018

Princesses
Princesses
Princesas

187701
2 cm ∅ 15 cm

4 découpoirs.
4 cutters.
4 cortadores.

3075301877016

Monuments
Monuments
Monumentos

187802
2 cm ∅ 15 cm

6 découpoirs.
6 cutters.
6 cortadores.

3075301878020

Etoiles
Stars
Estrellas

188201
2 cm ∅ 10 cm

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.

3075301882010

Fer blanc • Tin • Hojalata

Ovales cannelés
Fluted ovals
Ovales acanalados

180601
2 cm ∅ 12 cm

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.

3075301806016

Gros chiffres
Large figures
Grandes cifras

187302
6.5 cm 2.5 cm

9 découpoirs.
9 cutters.
9 cortadores.

3075301873025

Lettres
Letters
Letras

187502
8 cm 2.5 cm

15 découpoirs.
15 cutters.
15 cortadores.
A, B, E, I, J, L, N, U, O, V, R, S, T, X, Y.

3075301875029

Fer blanc • Tin • Hojalata

Pour les emportes-pièces Gobel, reportez-vous à partir de la p. 292. Please go from page 292 for Gobel's cookie cutters. Para los coratadores para galletas Gobel, consulte a partir de la página 292.

Boîtes et lots de découpoirs
Boxes and sets of pastry cutters
Cajas y lotes de cortadores

Etoilés
Star-shaped
Estrellados

887902

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.
Poignée. • Handle. • Asa.

3075308879020

Cœurs
Heart-chaped
Corazones

887901

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.
Poignée. • Handle. • Asa.

3075308879013

Inox • St. S • Inox

Boîte de 30 découpoirs pour biscuits
Set of 30 cutters for biscuits
Lote de 30 cortadores para galletas

Thèmes Pâques, Noël, anniversaires...
Easter's, Christmas, birthdays… themes.
Pascua, Navidad, aniversarios…temas.

ID1500

ID1501 + ID1502 + mini seringue décorative + 2 moules à chaussons + 24 découpoirs dont sapin et lapins avec support. • ID1501 + ID1502 + mini decorating syringue + 2 dumpling maker + 24 cutters among pine and rabbit with stand. • ID1501 + ID1502 + mini jeringuilla para decoración + 2 moldes para empanadillas + 24 cortadores con soportede los cuales pinos o conejos.

3831091701418
PP • PP • PP

Presse à biscuits IMPERIA

IMPERIA cookie press

Prensa para galletas IMPERIA

Poignée pistolet : s'utilise d'une main.
Gun handle: can be operated with one hand.
Empuñadura pistola : con una sola mano.

	N7919
	↦25 cm ⤢15 cm ∅5 cm 616 g

Dosage étalonné : portions égales et précises.
Measuring device: to share out the compound precisely.
Dosificaciones calibradas : raciones iguales y con el mismo peso.
0,3L
⊂4 douilles et 14 disques-motifs créatifs. • 4 dispenser plus 14 dies. • 4 pitorros dosificadores y 14 disquillos-moldes creativos.

8005782005801

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Presse à biscuit MARCATO

MARCATO cookie press

Prensa para galletas MARCATO

		N7920
Neutre Neu-tral		⌶21 cm ∅6 cm 600 g 8000011002064
Rose Pink Rosa	NEW!	N7920-RSA ⌶21 cm ∅6 cm 600 g 8000011002941
Rouge Red Rojo	NEW!	N7920-RSO ⌶21 cm ∅6 cm 600 g 8000011002958
Cuivre Cop-per Cobre	NEW!	N7920-RAM ⌶21 cm ∅6 cm 600 g 8000011002934
Vert Green Verde	NEW!	N7920-VER ⌶21 cm ∅6 cm 600 g 8000011002965
Bleu Blue Azul	NEW!	N7920-BLU ⌶21 cm ∅6 cm 600 g 8000011002910
Argent Silver Plata	NEW!	N7920-ARG ⌶21 cm ∅6 cm 600 g 8000011002903
Noir Black Negro	NEW!	N7920-NER ⌶21 cm ∅6 cm 600 g 8000011002927

Dosage réglable : 2 positions.
Adjustable quantity: 2 positions.
Dosis ajustable: 2 posiciones.
⊂20 fillères. • 20 dies. • 20 moldes.

Alliage d'aluminium anodisé. • Anodised aluminium alloy. • Aleación de aluminio anodizado.

Entonnoir automatique à piston

Automatic funnel and stand

Embudo automático dosificador

Facilite le remplissage des moules, empreintes et verrines de liquides (fondant, chocolat, sirop, coulis, crème, pâte fluide, sauces). 3 douilles selon consistance variable. Dosage par pression du pouce. Etanche en position fermée.
Easy filling of moulds, cavities and glasses with liquids (fondant, chocolate, coulis, cream, sauces). 3 nozzles for different consistencies. Portion control by thumb-action. Leaktight while closed.
Muy útil para llenar moldes, matrices y vasos de líquidos (almíbar, crema, masa fluida, chocolate, salsas). 3 boquillas adapatas a la consistencia variable. Porcionar al presionar el mango. Estanco cuando cerrado.

	N3715		N3715-D
	∅18.5 cm		

Hauteur du cône : 16 cm.
Cone height: 16 cm.
Altura cono: 16 cm.
1,3 L
⊂Avec support, 3 douilles. • With stand, 3 nozzles. • Con soporte, 3 boquillas.

Pour • For • Para : N3715
Jeu de 3 douilles.
Set of 3 nozzles.
Juego de 3 boquillas.

3325980010953 3325980017211

Inox • St. S • Inox

Entonnoir à piston

Automatic funnel

Embudo automático dosificador

Dosage précis des sauces et coulis. Idéal pour dressage et assaisonnement.
Precise dispensing of sauces and dressings. Easy plate decoration.
Distribución regular de salsas. Decoración de platos rápida.

	N3820

55 CL
⊂Avec support, 2 douilles. • With stand, 2 nozzles. • Con soporte, 2 boquillas.

3325980013497

Inox • St. S • Inox

Mini-seringue pour décors
Mini icing syringe
Mini jeringuilla para decorar

Pour petites décorations et écriture.
For small decorations and writing.
Para pequeñas decoraciones y escribir.

ID5100

↦ 27.4 cm ⤢ 5.3 cm
126 g

70 ML
⊂ 5 douilles. • 5 tips. • 5 conteras.

3325980011189

Inox • St. S • Inox

Pompe à douilles
Filling machine
Máquina para rellenar

Pour garnir rapidement choux, éclairs, religieuses… Dosage régulier et maîtrisé.
Quick and easy filling of cream puffs, éclairs, religieuses. Portion control.
Para llenar rápidamente petisus, bocaditos de nata, rosco leones, palos de Jacob… Control preciso de las porciones.

NDS501

I 42 cm ∅ 18 cm

Dosage réglable.
Adjustable quantity.
Dosis ajustable.
5 L

3325980256290

Inox • St. S • Inox

Boîte de douilles
Decorating tips boxes
Cajas de boquillas pasteleras

Avec adaptateur pour changer d'embout avec un même contenu de poche.
With tip adapter that fits all decorating bags and lets you interchange many different decorating tips without changing the bag.
Con adaptador para poder cambiar la boquilla sin cambiar de manga.

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

x 6

N3825

⊂ 1 ronde, 2 étoiles fermées, 1 pétale, 1 feuille, 1 effet plié. • 1 round, 2 closed stars, 1 petal, 1 leaf, 1 folded effect. • 1 redonda, 2 estrellas cerradas, 1 pétalo, 1 hoja, 1 efecto plegado.

3325980013503

x 12

N3826

⊂ 2 rondes, 1 étoile ouverte, 2 étoiles fermées, 3 pétales, 1 feuille, 1 effet plié, 1 fleur, 1 bande. • 2 rounds, 1 opened star, 2 closed stars, 3 petals, 1 leaf, 1 folded effect, 1 flower, 1 strip. • 2 redondas, 1 estrella abierta, 2 estrellas cerradas, 3 pétalos, 1 hoja, 1 efecto plegado, 1 flor, 1 cinta.

3325980013510

x 26

N3827

⊂ 5 rondes, 3 étoiles ouvertes, 2 étoiles fermées, 4 pétales, 4 feuilles, 3 effets pliés, 3 bandes, 1 effet divers, 1 multi-trous. • 5 rounds, 3 opened stars, 2 closed stars, 4 petals, 4 leaves, 3 folded effects, 3 strips, 1 other shape, 1 multi holes. • 5 redondas, 3 estrellas abiertas, 2 estrellas cerradas, 4 pétalos, 4 hojas, 3 efectos plegados, 3 cintas, 1 efecto diverso, 1 multi-agujeros.

3325980013527

x 48

N3828

⊂ 6 rondes, 7 étoiles ouvertes, 6 étoiles fermées, 8 pétales, 4 feuilles, 4 effets pliés, 3 bandes, 3 effets divers, 3 multi-trous, 4 fleurs. • 6 rounds, 7 opened stars, 6 closed stars, 8 petals, 4 leaves, 4 folded effects, 3 strips, 3 other shapes, 3 multi holes, 4 flowers. • 6 redondas, 7 estrellas abiertas, 6 estrellas cerradas, 8 pétalos, 4 hojas, 4 efectos plegados, 3 cintas, 3 efectos diversos, 3 multi-agujeros, 4 flores.

3325980013534

Inox • St. S • Inox

Pour les douilles Gobel fabriquées en France : voir à partir de la page 283.
For the made in France, Gobel decorating tips : please see from page 283.
Para las cajas de boquillas Gobel hechas en Francia : consulte a partir de la página 283.

Séchoir à poches
Pastry bag dryer
Secador para mangas

COMBRICHON

Se fixe au mur et s'adapte au-dessus du séchoir 28 douilles.
Wall fixation. Fits over the dryer for 28 tips.
Fijación mural. Se ajusta por encima del secador para 28 boquillas.

NC1017760

↦ 50 cm ⤢ 42 cm I 26 cm

Pour • For • Para : NC1017960
Pour 4 poches.
For 4 bags.
Para 4 mangas.

3100551177606

Inox • St. S • Inox

Séchoir à poches et à douilles
Pastry bag and tip dryer
Secador para mangas y boquillas

COMBRICHON

Pour 2 poches et 7 douilles.
For 2 bags and 7 decorating tips.
Para 2 mangas y 7 boquillas

NC1017860

↦ 26 cm ⤢ 14 cm I 53.5 cm

3100551178603

Inox • St. S • Inox

Séchoir à douilles
Decorating tip dryer
Secador para boquillas

COMBRICHON

S'adapte sous le séchoir 4 poches.
Fits under the dryer for 4 bags.
Se ajusta por debajo del secador para 4 boquillas.

NC1017960

↦ 50 cm ⤢ 13 cm I 24 cm

Pour 28 douilles.
For 28 decorating tips.
Para 28 boquillas.

3100551179600

Inox • St. S • Inox

Broches à tremper le chocolat - Fourchettes à chocolat

Spits to dunk chocolate - Chocolate forks
Asadores para remojar el chocolate - Tenedores para chocolate

Pour saisir, enrober et marquer les décors des chocolats ronds, rectangulaires et carrés. Se tordent à votre besoin.
To grasp, wrap and transform round, rectangular or square chocolates decoration. You can twist it if necessary.
Para coger, bañar o marcar los chocolates redondos, rectangulares o cuadrados. Se pueden retorcer si se necesita.

Ronde
Round
Redondo

ID5001

3325980009506

Spirale
Spiral
Espiral

ID5002

3325980009513

2 dents
2 teeth
2 dientes

ID5003

3325980009520

3 dents
3 teeth
3 dientes

ID5004

3325980009537

Inox, manche PP. • St. S, PP handle. • Inox, mango de PP.

Lot de 4 modèles
Set of 4 models
Juego de 4 modelos

ID5000

3325980010106

Inox, manche ABS. • St. S, ABS handle. • Inox, mango de ABS.

Spatule raclette rigide

Rigid scraping spatula
Espátula racleta rígida

Couteau ébavureur à chocolat.
Chocolate deburring knife.
Cuchilla desbarbador para chocolate.

YC63408

19 cm

Pour bien nettoyer les bords des moules.
To clean properly the edges of the moulds.
Para limpiar bien los bordes de los moldes.
+ 90°C

3760197602001

Polyamide • Polyamide • Poliamida

Moule touillettes toupie-dés

Spinning top dice mould
Molde para palitos

Pour créer des dés, sucettes, diamants, toupies ou des bouchées chocolat ! Démoulage facile, se lave en machine.
To create dice, lollipops, diamonds, spinning tops or even chocolate bouchées! Easy unmolding and dishwaser-safe.
Para crear varias formas de piruletas, dados, diamantes, peonzas o bombones de chocolate ¡ Desmoldeado fácil, y es apto para lavavajillas.

YC20113

22.3 cm 22 cm

- 60°C ~ + 240° C, -76°F ~ +464°F

3611562011303

Silicone 100% platinium alimentaire de haute qualité. • High quality platinum food grade silicone. • Silicona 100% platino alimenticio alta calidad.

Moule tablette chocolat

Chocolate tablet mould
Molde tableta de chocolate

Pour personnaliser dessins et messages ! Démoulage facile et se lave en machine.
To personalize drawings and messages! Easy unmolding and dishwaser-safe.
Muy original para personalizar las presentaciones y mensajes. Desmoldeado fácil y apto para lavavajillas.

YC20613

26.6 cm 20.4 cm

- 60°C ~ + 240° C, -76°F ~ +464°F

3611562061308

Silicone 100% platinium alimentaire de haute qualité. • High quality platinum food grade silicone. • Silicona 100% platino alimenticio alta calidad.

Moule cabosse chocolat

Chocolate cocoa-pod mould
Molde mazorca de cacao

Pour confectionner la cabosse avec ses fèves. Démoulage facile et se lave en machine.
To recreate a three-dimensional cocoa-pod filled with beans. Easy unmolding and dishwaser-safe.
Para reproducir la mazorca original con sus granos de cacao. Desmoldeado fácil y apto para lavavajillas.

YC25613

26.3 cm 21 cm

- 60°C ~ + 240° C, -76°F ~ +464°F

3611562561303

Silicone 100% platinium alimentaire de haute qualité. • High quality platinum food grade silicone. • Silicona 100% platino alimenticio alta calidad.

Grille fond de plat - Grille candissoire

Wire grid - Icing & cooling rack

Rejilla metálica para bandeja

COMBRICHON

Idéal pour glacer, enrober, badigeonner, bomber et égoutter.
Perfect to ice, wrap, paint, spray and drain.
Ideal para enfriar, bañar, pintar, pulverizar y secar.

	NC1054160
	⟷ 28.2 cm ⤢ 38.9 cm

FR S'adapte aux caisses génoise 400 x 300 mm et bacs GN 1/1.
EN Fits inside baking sheets 400 x 300 mm and GN 1/1 containers.
ES Se adapta al molde para bizcochos 400 x 300 mm y contenedores GN 1/1.
⊂Avec pieds et poignées. • With feet and handles. • Con pies y asas.

3100551541605

Inox • St. S • Inox

Plateau à dresser avec grille

Toaster tray & grid

Bandeja con rejilla

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Idéal pour glacer, enrober, badigeonner et égoutter.
Perfect to ice, wrap, paint and drain.
Ideal para enfriar, bañar, pintar y secar.

	N3995
	⟷ 26 cm ⤢ 18.5 cm ⌶ 2 cm

FR Récupération de l'excédent d'enrobage afin de le réutiliser.
EN Get back the coating excess to reuse it.
ES Recuperación del excedente revestimiento para reutilizarle.

3325980052724

Inox • St. S • Inox

Volettes tissées

Round woven cake coolers

Rejillas tejidas para tartas

COMBRICHON

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Pratiques pour le bombage et le glaçage.
To cool tarts and cookies at the oven exit : suppress moisture to prevent from softening. Practical to spray or for icing.
Para enfriar tartas y pasteles a la salida del horno : para quitar humedad y impedir ablandamiento. Perfectas para pulverizar o glazear.

Ø 20 mm		NC027
		∅ 20 cm
		3100551520600
Ø 24 mm		NC007
		∅ 24 cm
		3325980009254
Ø 28 mm		NC008
		∅ 28 cm
		3100551528606
Ø 32 mm		NC009
		∅ 32 cm
		3100551532603
Ø 36 mm		NC028
		∅ 36 cm
		3325980009285

⊂Avec pieds. • With feet. • Con pies.

Inox • St. S • Inox

Volettes tissées

Round woven cake coolers

Rejillas tejidas para tartas

COMBRICHON

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Pratiques pour le bombage et le glaçage.
To cool tarts and cookies at the oven exit : suppress moisture to prevent from softening. Practical to spray or for icing.
Para enfriar tartas y pasteles a la salida del horno : para quitar humedad y impedir ablandamiento. Perfectas para pulverizar o glazear.

Ø 20 mm		NC027-SP
		∅ 20 cm
		3100551521607
Ø 24 mm		NC007-SP
		∅ 24 cm
		3100551525605
Ø 28 mm		NC008-SP
		∅ 28 cm
		3100551529559
Ø 32 mm		NC009-SP
		∅ 32 cm
		3100551533600
Ø 36 mm		NC028-SP
		∅ 36 cm
		3100551537608

⊂Sans pied. • Without feet. • Sin pies.

Inox • St. S • Inox

Volettes rectangulaires et carrées

Rectangular ans square cake cooling trays

Rejillas rectangulares y cuadradas para tartas

Adaptées aux moules à tartes et manqués carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Pratiques pour enrober, glacer, bomber, égoutter.
Suitable for tart moulds and square &rectangular cake moulds. Practical for coating, icing, spray or drain.
Adecuadas para los moldes para tartas y los moldes de manqué rectangulares o cuadrados. Prácticos para rebozar, glazear, pulverizar o escurrir.

COMBRICHON

Rectangulaire
Rectangular
Rectangular

NC1054060

⟷ 30.5 cm ⤢ 22 cm

⊂Avec pied. • With legs. • Con pies.

3100551540608

Tarte maison
Oblong
Oblongo

NC1053960

⟷ 36 cm ⤢ 12 cm

⊂Avec pied. • With feet. • Con pies.

3100551539602

Carrée
Square
Cuadrada

NC1053860

⟷ 26 cm ⤢ 26 cm

⊂Avec pied. • With feet. • Con pies.

3100551538605

Inox • St. S • Inox

PUSH PAN®

HouseBeautiful AWARDS 2012

Scannez pour voir la vidéo ! Scan to watch video !

fond amovible étanche

revêtement anti-adhérent

démoulage facile

Démoulage facile et étanchéité assurés !
- Parfaitement adapté aux préparations liquides (quiches sans pâte, fars, clafoutis, crumble,...)
- Idéal pour vos cheese-cakes, bavarois, tiramisus, mais également tous vos gâteaux et tartes de hauteur variable
- Soignez vos présentations salées (tians, gratin de légumes,...) pour un service chic
- Compatible bain-marie

Easy unmolding and guaranteed sealing!
- Ideally suited for liquid preparations (quiches without pasta, fars, clafoutis, crumbles, etc.)
- Perfect for your cheesecakes, Bavarians, tiramisus, but also all your cakes and pies of varying height
- Look after your salty presentations (tians, cheese-topped dish of vegetable, etc.) for a smart service
- Compatible bain-marie

France et Espagne seulement - France and Spain only - Francia y España solamente

Moules à manqué PUSHPAN®

PUSHPAN® moulds
Moldes altos PUSHPAN®

Ø 12 cm

YC44581
I 3 cm ∅ 12 cm
180 g
3611564458106

Ø 20 cm NEW!

YC46320
I 5 cm ∅ 20 cm
3611564632001

Ø 24 cm NEW!

YC46324
I 5 cm ∅ 24 cm
3611564632407

Ø 26 cm

YC46482
I 7 cm ∅ 26 cm
654 g
3611564648200

Acier revêtu anti-adhérent double couche + joint silicone. • High quality non-stick double coating + silicone ring. • Acero revestido antiadherente doble capa, con junta de silicona.

Moules à manqué profonds & charlotte PUSHPAN®

Deep round plain cake moulds PUSHPAN®
Molde hondo para tartas & Charlotte PUSHPAN®

Ø 18 cm

YC46818
I 8.5 cm ∅ 18 cm
3611564681801

Ø 24 cm

YC46824
I 8.5 cm ∅ 24 cm
3611564682402

Acier revêtu anti-adhérent double couche + joint silicone. • High quality non-stick double coating + silicone ring. • Acero revestido antiadherente doble capa, con junta de silicona.

Moule à manqué carré PUSHPAN®

PUSHPAN® square non-stick mould
Molde cuadrado PUSHPAN® para tartas

YC46523
↦ 23 cm ⤢ 23 cm I 6 cm
720 g
3611564652313

Acier revêtu anti-adhérent double couche + joint silicone. • High quality non-stick double coating + silicone ring. • Acero revestido antiadherente doble capa, con junta de silicona.

Moule à cake PUSHPAN®

PUSHPAN® non-stick loaf pan
Molde PUSHPAN® para cake

YC46781
↦ 28.2 cm ⤢ 13.1 cm I 8.5 cm
506 g
3611564678108

Acier revêtu anti-adhérent double couche + joint silicone. • High quality non-stick double coating + silicone ring. • Acero revestido antiadherente doble capa, con junta de silicona.

Moule PUSHPAN® 12 muffins

PUSHPAN® non-stick 12-cup muffin mould
Molde PUSHPAN® 12 muffins

YC44212
↦ 35.2 cm ⤢ 26.9 cm I 3.6 cm
∅ 7 cm
950 g
3611564421216

Acier revêtu anti-adhérent double couche + joint silicone. • High quality non-stick double coating + silicone ring. • Acero revestido antiadherente doble capa, con junta de silicona.

Moules à manqué bas
Shallow round plain cake moulds
Moldes para tartas bajo

Fond mobile étanche.
Leakproof removable bottom.
Fondo amovible estanco.

Ø 10 cm	NME10B	⌶3.8 cm ∅10 cm — 5038135530005
Ø 13 cm	NME13B	⌶3.8 cm ∅12.5 cm — 5038135530401
Ø 15 cm	NME15B	⌶3.8 cm ∅15.5 cm — 5038135530807
Ø 18 cm	NME18B	⌶3.8 cm ∅18 cm — 5038135531200
Ø 20 cm	NME20B	⌶3.8 cm ∅20 cm — 5038135531606
Ø 23 cm	NME23B	⌶3.8 cm ∅23 cm — 5038135532009
Ø 26 cm	NME26B	⌶3.8 cm ∅25.5 cm — 5038135532405
Ø 28 cm	NME28B	⌶3.8 cm ∅28 cm — 5038135532801
Ø 30 cm	NME30B	⌶3.8 cm ∅30.5 cm — 5038135533204
Ø 36 cm	NME36B	⌶3.8 cm ∅36 cm — 5038135533600
20x20 cm	NME2020	↦20 cm ⤢20 cm ⌶3.8 cm — 5038135534003

Aluminium anodisé, joint silicone. • Adonised aluminium, silicone ring. • Aluminio anodizado, con junta de silicona.

Moules à manqué haut
Deep round plain cake moulds
Moldes para tartas profundo

Fond mobile étanche.
Leakproof removable bottom.
Fondo amovible estanco.

Ø 10 cm	NME10P	⌶7.3 cm ∅10 cm — 5038135530203
Ø 13 cm	NME13P	⌶7.3 cm ∅12.5 cm — 5038135530609
Ø 15 cm	NME15P	⌶7.3 cm ∅15.5 cm — 5038135531002
Ø 18 cm	NME18P	⌶7.3 cm ∅18 cm — 5038135531408
Ø 20 cm	NME20P	⌶7.3 cm ∅20 cm — 5038135531804
Ø 23 cm	NME23P	⌶7.3 cm ∅23 cm — 5038135532207
Ø 26 cm	NME26P	⌶7.3 cm ∅25.5 cm — 5038135532603
Ø 28 cm	NME28P	⌶7.3 cm ∅28 cm — 5038135533006
Ø 30 cm	NME30P	⌶7.3 cm ∅30.5 cm — 5038135533402
Ø 36 cm	NME36P	⌶7.3 cm ∅36 cm — 5038135533808
20x20 cm	NME2020P	↦20 cm ⤢20 cm ⌶7.3 cm — 5038135534201

Aluminium anodisé, joint silicone. • Adonised aluminium, silicone ring. • Aluminio anodizado, con junta de silicona.

Manqués cannelés
Fluted cake moulds
Moldes para tartas acanalados

Fond mobile étanche.
Leakproof removable bottom.
Fondo amovible estanco.

Ø 20 cm	NME20C	⌶3.5 cm ∅20 cm — 5038135534805
Ø 23 cm	NME23C	⌶3.5 cm ∅23 cm — 5038135535000
Ø 25 cm	NME25C	⌶3.5 cm ∅25 cm — 5038135535208

Aluminium anodisé, joint silicone. • Adonised aluminium, silicone ring. • Aluminio anodizado, con junta de silicona.

Plaque 12 muffins
12-cup muffin mould
12 muffins molde

Fond mobile étanche.
Leakproof removable bottom.
Fondo amovible estanco.

	NME12M
	↦41.5 cm ⤢30 cm ⌶3 cm

Muffin Ø 7 cm x h 2,5cm.
Muffin Ø 7 cm x h 2,5cm.
Muffin Ø 7 cm x a 2,5cm.

5038135534409

Aluminium anodisé, joint silicone. • Adonised aluminium, silicone ring. • Aluminio anodizado, con junta de silicona.

Plaque 12 moules canelés
12-canelé mould
12 canelé molde

Fond mobile étanche.
Leakproof removable bottom.
Fondo amovible estanco.

	NME12C
	↦41.5 cm ⤢30 cm ⌶3 cm

Ø haut 7 cm, Ø bas 5 cm x h 2,5 cm.
Ø high 7 cm, Ø low 5 cm x h 2,5 cm.
Ø alto 7 cm, Ø bajo 5 cm x a 2,5 cm.

5038135534607

Aluminium anodisé, joint silicone. • Adonised aluminium, silicone ring. • Aluminio anodizado, con junta de silicona.

Coupe-gâteaux
Cake cutters
Cortadores de pastel

6 parts
6 wedges
6 secciones

N3716

↦ 31 cm ∅ 25.5 cm
⚖ 330 g

8 parts
8 wedges
8 secciones

N3718

↦ 31 cm ∅ 25.5 cm
⚖ 330 g

3325980000640 | 3325980001791

Inox • St. S • Inox

Coupe-tortillas
Tortilla wedgers
Corta tortilla a gajos

6 parts
6 wedges
6 secciones

TORT06

I 18,,5 cm ∅ 25 cm
⚖ 205 g

8 parts
8 wedges
8 secciones

TORT08

I 18.5 cm ∅ 25 cm
⚖ 205 g

3325980004419 | 3325980004426

Inox • St. S • Inox

Plateau diviseur
Cake divider
Porcionadora para tartas

Lignes graduées pour guider la découpe (5, 6, 7, 9, 11 parts).
Graduated lines to guide cutting (5, 6, 7, 9, 11 slices).
Lineas graduadas para guiar el corte (5, 6, 7, 9, 11 partes).

Blanc
White
Blanco

302610

∅ 37 cm

Jaune
Yellow
Amarillo

302620

∅ 37 cm

Orange
Orange
Naranja

302630

∅ 37 cm

3075303026108 | 3075303026207 | 3075303026306

PP • PP • PP

Pelle portionneuse anti-rayures
Anti-scratch cake server & divider
Pala porcionadora para tartas

Pour couper et servir sans rayer les revêtements anti-adhérents. Permet de portionner en parts égales. Brevetée.
To knife and serve without scratching non-stick coatings. It can divide your tarts in equal portions. Patented.
Para cortar y servir sin rayar los revestimientos antiadherentes de los moldes ! Permite porcionar en partes iguales. Patentada.

YC72504

↦ 24 cm ⤢ 7 cm

Portions : 5, 6, 7, 9, 11. Passe au lave-vaisselle.
Servings: 5, 6, 7, 9, 11. Hollow handle. Dishwasher-safe.
Divide en 5, 6, 7, 9 u 11 porciones perfectamente iguales. Apto para lavavajillas.

3611567250462

PP armé de fibres de verre. • PP reinforced with glass fibers. • PP reforzado con fibra de vidrio.

PLANCHES DE DÉCOUPE *page 158*
CHOPPING BOARDS • TABLAS DE CORTAR

BACS GASTRONORMES *page 164*
GN CONTAINERS • CONTENEDORES GN

SPATULES, CUILLÈRES, PINCEAUX ET RÂTEAUX À CRÊPES *page 166*
SPATULAS, SPOONS, PASTRY BRUSHES AND CREPE SPREADERS • ESPÁTULAS, CUCHARAS, BROCHAS Y ESPÁTULAS «T» PARA CREPES

BASSINES ET CULS DE POULE *page 171*
BOWLS AND MIXING BOWLS • BARREÑOS Y BOLES MEZCLADORES

FOUETS *page 172*
WHISKS • BATIDORES

CHINOIS, ÉTAMINES ET PASSE-SAUCES *page 173*
CONICAL STRAINERS AND COLANDERS • CHINOS Y COLADORES

PANIERS À SALADE *page 172*
SALAD BASKETS • ESCURREVERDURAS

ARAIGNÉES *page 175*
FRYING SKIMMERS • ESPUMADERAS ARAÑAS

Les ustensiles basiques
Basic kitchen utensils · Utensilios básicos

FR

TELLIER propose l'équipement de base de toutes les cuisines. Spatules, planches, araignées, pinceaux, fouets … autant d'ustensiles indispensables pour cuisiner dans d'excellentes conditions. Pratiques, ils sont aussi de qualité, à l'instar de l'araignée, dont le tamis est totalement solidaire du manche.

EN

TELLIER offers all the basic equipment to keep the kitchen running properly. Spatulas, cutting boards, frying skimmers, brushes, whisks,… cooking is so much faster and easier with these utensils. They are both qualitative and practical just like our "spider" frying skimmer that has its wire-mesh basket completely attached to the handle.

ES

TELLIER ofrece todo el equipo básico para cocinar. Espátulas, tablas de cortar, espumaderas "arañas", cepillos, batidores... todos los utensilios necesarios para cocinar en excelentes condiciones. Prácticos, también son de calidad, como la espumadera "araña" cuyo cuerpo forma parte del mango.

PLANCHES DE DÉCOUPE

CHOPPING BOARDS • TABLAS DE CORTAR

P. 158 Planche PE HD 500 · PE HD 500 chopping boards · Tablas de cortar PE HD 500

P. 159 Planches PE éco · Low price PE chopping boards · Tablas de cortar económicas PE

P. 157 Planche PE HD 500 HACCP · PE HD 500 HACCP chopping boards · Tablas de cortar PE HD 500 HACCP

P. 161 Planches PE éco HACCP · Low price PE HACCP chopping boards · Tablas de cortar económicas PE HACCP

P. 162 Planches PE HD cours de cuisine · PE HD chopping boards for ktichen classes · Tablas de cortar PE HD para clases de cocina

P. 163 Planches en bois · Wooden chopping boards · Tablas de madera

P. 163 Range-planches et rabots · Chopping board rack and planes · Soporte tablas y cepillos para tablas de cortar

BACS GASTRONORMES

GN CONTAINERS • CONTENEDORES GN

P. 164 Bacs GN · GN containers · Contenedores GN

P. 165 Grilles GN et pâtissières · Oven and trolley racks · Rejillas de horno y guías

SPATULES, CUILLÈRES, PINCEAUX ET RÂTEAUX À CRÊPES

SPATULAS, SPOONS, PASTRY BRUSHES AND CREPE SPREADERS • ESPÁTULAS, CUCHARAS, BROCHAS Y ESPÁTULAS «T» PARA CREPES

P. 166 Spatules et mouvettes haute température · High temperature material spatulas and spoons · Espátulas y cucharas alta temperatura

P. 167 Maryses et raclettes · Scrapers and one-piece spatulas · Espátulas flexible y espátulas monobloc

P. 168 Spatules et mouvettes en hêtre · Beachwood spatulas and spoons · Espátulas y cucharas de madera de haya

P. 169 Spatules & pelles inox · St. S. Spatulas & plancha lifters · Espatulas y palas plancha inox

P. 170 Pelles à farine et à glace · Flour and ice scoops · Palas para harina y hielo

P. 170 Pinceaux · Brushes · Brochas

P. 171 Crêpes · Crepes · Crepes

BASSINES ET CULS DE POULE

BOWLS AND MIXING BOWLS • BARREÑOS Y BOLES MEZCLADORES

P. 171 Culs de poule inox · St. S. mixing bowls · Boles mezcladores inox

FOUETS

WHISKS • BATIDORES

P. 172 Fouets professionnels · Professional whisks · Batidores profesionales

CHINOIS, ÉTAMINES ET PASSE-SAUCES

CONICAL STRAINERS AND COLANDERS • CHINOS Y COLADORES

P. 173 Chinois, étamines et passe-sauces · Conical strainers and colanders · Chinos y coladores

P. 174 Passoires · Colanders · Coladores

PANIERS À SALADE

SALAD BASKETS • ESCURREVERDURAS

P. 172 Paniers à salade · Salad baskets · Escurreverduras

ARAIGNÉES

FRYING SKIMMERS • ESPUMADERAS ARAÑAS

P. 175 Araignées · Frying skimmers · Espumaderas arañas

Plan de découpe
Cutting table
Mesa de corte

Permet de placer un bac gastro GN 1/3 sous la mandoline.
Permet de rehausser le plan de travail pour un meilleur confort.
GN 1/3 fits underneath the mandoline. To elevate the working surface to improve comfort.
Permite de poner una bandeja GN1/3 debajo de la mandolina - patines antideslizantes. Permite elevar el plan de trabajo para más confort.

	NPP50
	65 cm ⤢ 40 cm ⌶ 11 cm 5.3 kg

Epaisseur planche 20 mm. Patins anti-dérapants.
Board thickness: 20 mm. Non slip pads.
Espesor : 20 mm. Zapatillas antideslizantes.
⊂Fourni sans bac gastro. • GN container is not provided. • Entregado sin bandeja gastronorme.

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Dimensions sur mesure pour les planches HD500 : nous consulter.
Toutes nos planches HD500 peuvent être équipées de patins caoutchouc anti-dérapants agrés contact alimentaire.
Customized dimensions for chopping board PE HD500 on demand.
All of our high density HD500 chopping boards can be fitted with non-slip rubber feet, food contact authorized.
Dimensiones a medida para las tablas de cortar polietileno – calidad superior : consultarnos.
Todas nuestras tablas de cortar HD500 pueden ser equipadas con pies de goma antideslizantes, aptos contacto alimenticio.

Planche PE HD 500 - noire
PE HD 500 chopping board – black
Tabla de cortar PE HD 500 - negra

Idéale pour le bar.
Perfect for the bar.
Ideal para el bar.

	NPP11-N
	53 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 2 cm 3.05 kg

GN 1/1.
GN 1/1.
GN 1/1.

3325980149288

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE HD 500 – blanche
PE HD 500 chopping board – white
Tabla de cortar PE HD 500 - blanca

Avec rigole. Qualité supérieure.
With juice channel. Superior quality.
Con ranura. Calidad superior.

NPP41	NPP51	NPP61
40 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 1.5 kg	50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3 kg	60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.65 kg
3325980008042	3325980008059	3325980008066

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE HD 500 – blanche
PE HD 500 chopping board – white
Tabla de cortar PE HD 500 - blanca

Avec rebord. Qualité supérieure.
With edges. Superior quality.
Con bordes. Calidad superior.

	NPP1
	50 cm ⤢ 37 cm ⌶ 2 cm 1.78 kg

3325980008196

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE HD 500 – marron
PE HD 500 chopping board – brown
Tabla de cortar PE HD 500 – marrón

Avec rigole. Qualité supérieure.
With juice channel. Superior quality.
Con ranura. Calidad superior.

NPP41-M	NPP51-M	NPP61-M
40 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 1.5 kg	50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3 kg	60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.65 kg
3325980008783	3325980008806	3325980008820

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Panche PE HD 500 - moucheté
Chopping board PE HD 500 - granit color
Tabla PE HD 500 - Granito

Avec rigole. Qualité supérieure.
With juice channel. Superior quality.
Con ranura. Calidad superior.

	NPP41-G
	40 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 1.54 kg

3325980008776

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE HD 500 - blanche
PE HD 500 chopping board – white
Tabla de cortar PE HD 500 - blanca

Qualité supérieure.
Superior quality.
Calidad superior.

NPP3	NPP4	NPP5	NPP6	NPP11
50 cm ⤢ 35 cm ⌶ 1.5 cm 1.111 kg	40 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 1.5 kg	50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3 kg	60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.65 kg	53 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 2 cm 1.973 kg
3325980008004	3325980008011	3325980008028	3325980008035	3325980149387

GN 1/1.
GN 1/1.
GN 1/1.

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE injectée blanche
Injected PE white chopping board
Tabla de cortar blanca de PE inyectada

	NPP2
	35 cm 25 cm 1 cm 674 g

Avec rigole et poignée.
With channel and handle.
Con ranura y manija.

3325980008219

PE • PE • PE

Planche PE ECO - blanche
PE ECO chopping board – white
Tabla de cortar PE ECO - blanca

NPP7	NPP8	NPP9	NPP10	NPP13	NPP14
40 cm 30 cm 2 cm 2.224 kg	50 cm 30 cm 2 cm 2.8 kg	60 cm 40 cm 2 cm 4.3 kg	53 cm 32.5 cm 1.5 cm 2.23 kg	30 cm 40 cm 1.5 cm 1.67 kg	60 cm 40 cm 1.5 cm 3.4 kg
			GN 1/1.		
3325980008226	3325980008233	3325980008240	3325980255927	3325980255989	3325980255996

PE «ECO» basse densité. • PE «ECO» low density. • PE «ECO» bajo densidad.

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point

• Planches à découper avec code couleur conforme à la démarche HACCP : une couleur pour chaque type d'aliments pour éviter les contaminations croisées.

• Color coded chopping boards as per HACCP program: every color is assigned a certain type of food to prevent cross-contamination in the kitchen.

• Tablas de cortar disponibles en 6 colores distintos según el sistema HACCP: un color para cada tipo de alimento para evitar la contaminación cruzada.

Blanc : produits laitiers, pain, fromage, pâtisserie / White: Dairy products, bread, cheese, pastry / Blanco : Productos lácteos, pan, queso, pastel

Marron : viande cuite et charcuterie / Brown: cooked meat and delicatessen / Marrón : carne cocida y embutidos

Rouge : viande crue / Red: raw meat / Rojo : carne cruda

Bleu : poisson et fruits de mer crus / Blue: fish and seafood related products / Azul : pescado y mariscos

Vert : fruits et légumes / Green: fruits and vegetable
Verde : frutas y verduras

Jaune : volaille crue / Yellow: poultries / Amarillo : aves

Violet : aliments non allergènes / Purple: for non-allergenic food
Purpura : alimentos no allergénicos

Planche PE HD 500 - violette
PE HD 500 chopping board – purple
Tabla de cortar PE HD 500 - parma

Couleur HACCP spéciale aliments non-allergènes.
Qualité supérieure.
New color special HACCP for non-allergenic food.
Superior quality.
Color especial HACCP para los alimentos no alergénicos. Calidad superior.

NPP6-P	NPP11-P
60 cm 40 cm 2 cm 4.656 kg	53 cm 32.5 cm 2 cm 3.35 kg
GN 1/1.	
3325980149325	3325980149523

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE HD 500 - marron

PE HD 500 chopping board – brown
Tabla de cortar PE HD 500 - marrón

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie. Qualité supérieure.
Color special HACCP for cooked meat and delicatessen. Superior quality.
Color especial HACCP para la carne cocida y los embutidos. Calidad superior.

NPP4-M	NPP5-M	NPP6-M	NPP11-M
↦ 40 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 1.5 kg	↦ 50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3 kg	↦ 60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.65 kg	↦ 53 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 2 cm 1.973 kg
			GN 1/1.
			GN 1/1.
			GN 1/1.
3325980008769	3325980008790	3325980008813	3325980149400

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE HD 500 - rouge

PE HD 500 chopping board – red
Tabla de cortar PE HD 500 - rojo

Couleur HACCP spéciale viande crue. Qualité supérieure.
Color special HACCP for raw meat. Superior quality.
Color especial HACCP para la carne cruda. Calidad superior.

NPP4-R	NPP5-R	NPP6-R	NPP11-R
↦ 40 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 1.5 kg	↦ 50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3 kg	↦ 60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.65 kg	↦ 53 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 2 cm 1.973 kg
			GN 1/1.
			GN 1/1.
			GN 1/1.
3325980008073	3325980008080	3325980008097	3325980149424

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE HD 500 - bleue

PE HD 500 chopping board – blue
Tabla de cortar PE HD 500 - azul

Couleur HACCP spéciale poissons et fruits de mer crus. Qualité supérieure.
Color special HACCP for raw fishes and raw seafood. Superior quality.
Color especial HACCP para pescados y mariscos crudos. Calidad superior.

NPP4-B	NPP5-B	NPP6-B	NPP11-B
↦ 40 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 2 kg	↦ 50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3 kg	↦ 60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.65 kg	↦ 53 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 2 cm 1.973 kg
			GN 1/1.
			GN 1/1.
			GN 1/1.
3325980008134	3325980008141	3325980008158	3325980149462

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE HD 500 - verte

PE HD 500 chopping board – green
Tabla de cortar PE HD 500 - verde

Couleur HACCP spéciale fruits et légumes. Qualité supérieure.
Color special HACCP for fruits and vegetables. Superior quality.
Color especial HACCP para las frutas y las verduras. Calidad superior.

NPP4-V	NPP5-V	NPP6-V	NPP11-V
↦ 40 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 2.4 kg	↦ 50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3 kg	↦ 60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.65 kg	↦ 53 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 2 cm 1.973 kg
			GN 1/1.
			GN 1/1.
			GN 1/1.
3325980008103	3325980008110	3325980008127	3325980149509

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE HD 500 - jaune

PE HD 500 chopping board – yellow
Tabla de cortar PE HD 500 - amarillo

Couleur HACCP spéciale volaille crue. Qualité supérieure.
Color special HACCP for raw poultry. Superior quality.
Color especial HACCP para la ave cruda. Calidad superior.

NPP4-J	NPP5-J	NPP6-J	NPP11-J
↦ 40 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 1.5 kg	↦ 50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3 kg	↦ 60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.65 kg	↦ 53 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 2 cm 1.973 kg
			GN 1/1.
			GN 1/1.
			GN 1/1.
3325980008165	3325980008172	3325980008189	3325980149554

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Lot de 6 planches à découper
Set of 6 chopping boards
Lote de 6 tablas de cortar

Couleurs HACCP pour éviter les contaminations croisées : blanc, rouge, vert, bleu, jaune et marron.
HACCP colors to prevent from cross-contamination: white, red, green, blue, yellow and brown.
Colores del HACCP para évitar le contaminación cruzada.

	NPPC
	40 cm 30 cm 0.3 cm
	4.6 kg

1 planche : 355 g et 3 mm d'épaisseur.
1 chopping board : 355g and 3mm thick.
1 tabla de cortar : 355g y 3mm de espesor.
⊂Avec support. • With support. • Con soporte.

3325980008837

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche PE ECO - marron
PE ECO chopping board – brown
Tabla de cortar PE ECO - marrón

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie.
Color special HACCP for cooked meat and delicatessen.
Color especial HACCP para la carne cocida y los embutidos.

	NPP9-M	NPP10-M
	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 1.5 cm
	4.3 kg	2.23 kg
	GN 1/1.	GN 1/1.
	3325980028385	3325980024028

PE «ECO» basse densité. • PE «ECO» low density. • PE «ECO» bajo densidad.

Planche PE ECO - rouge
PE ECO chopping board – red
Tabla de cortar PE ECO - roja

Couleur HACCP spéciale viande crue.
Color special HACCP for raw meat.
Color especial HACCP para la carne cruda.

	NPP7-R	NPP8-R	NPP9-R	NPP10-R
	40 cm 30 cm 2 cm	50 cm 30 cm 2 cm	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 1.5 cm
	2.224 kg	2.8 kg	4.3 kg	2.23 kg
				GN 1/1.
	3325980008257	3325980008264	3325980008271	3325980255958

PE "ECO" basse densité. • PE "ECO" low density. • PE "ECO" bajo densidad.

Planche PE ECO - bleue
PE ECO chopping board – blue
Tabla de cortar PE ECO - azul

Couleur HACCP spéciale poissons et fruits de mer crus.
Color special HACCP for raw fishes and raw seafood.
Color especial HACCP para pescados y mariscos crudos.

	NPP8-B	NPP9-B	NPP10-B
	50 cm 30 cm 2 cm	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 1.5 cm
	2.8 kg	4.3 kg	2.23 kg
			GN 1/1.
	3325980008225	3325980008232	3325980255934

PE "ECO" basse densité. • PE "ECO" low density. • PE "ECO" bajo densidad.

Planche PE ECO - verte
PE ECO chopping board – green
Tabla de cortar PE ECO - verde

Couleur HACCP spéciale fruits et légumes.
Color special HACCP for fruits and vegetables.
Color especial HACCP para las frutas y las verduras.

	NPP8-V	NPP9-V	NPP10-V
	50 cm 30 cm 2 cm	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 1.5 cm
	2.8 kg	4.3 kg	2.23 kg
			GN 1/1.
	3325980008295	3325980008301	3325980255965

PE "ECO" basse densité. • PE "ECO" low density. • PE "ECO" bajo densidad.

Planche PE ECO - jaune
PE ECO chopping board – yellow
Tabla de cortar PE ECO - amarillo

Couleur HACCP spéciale volaille crue.
Color special HACCP for raw poultry.
Color especial HACCP para la ave cruda.

	NPP8-J	NPP9-J	NPP10-J
	50 cm 30 cm 2 cm	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 1.5 cm
	2.8 kg	4.3 kg	2.23 kg
			GN 1/1.
	3325980008356	3325980008363	3325980255941

PE "ECO" basse densité. • PE "ECO" low density. • PE "ECO" bajo densidad.

Billot rectangulaire
Rectangular chopping board
Tabla de cortar gruesa rectangular

Epaisseur 3 cm, patins antidérapants.
Thickness 3 cm, nonskid stands.
Espesor 3 cm, patines antideslizantes.

Vert
Green
Verde

YC90701

20 cm 30 cm
3 cm
1.8 kg

Orange
Orange
Naranja

YC90703

20 cm 30 cm
3 cm
1.8 kg

Noir
Black
Negro

YC90707

20 cm 30 cm
3 cm
1.8 kg

3760197603701 3760197603800 3760197603909
PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Ces planches se juxtaposent pour animer les cours de cuisine. Idéales également en cuisine événementielle. Stackable chopping boards perfect for interactive cooking classes and cooking parties/events as well. Estas tablas de cortar se pueden colocar una a la lado de la otra para usar en clases de cocina u otros eventos o demostraciones culinarios.

Billot Carré
Square chopping board
Tabla de cortar gruesa cuadrado

Epaisseur 3 cm, patins antidérapants.
Thickness 3 cm, nonskid stands.
Espesor 3 cm, patines antideslizantes.

Vert
Green
Verde

YC90601

30 cm 30 cm
3 cm
2.6 kg

Orange
Orange
Naranja

YC90603

30 cm 30 cm
3 cm
2.6 kg

Noir
Black
Negro

YC90607

30 cm 30 cm
3 cm
2.6 kg

3760197603404 3760197603503 3760197603602
PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Billot rectangulaire
Rectangular chopping board
Tabla de cortar gruesa rectangular

Epaisseur 2 cm, patins antidérapants.
Thickness 2 cm, nonskid stands.
Espesor 2 cm, patines antideslizantes.

Parme
Purple
Violeta

YC90824

20 cm 30 cm
2 cm
1.2 kg

Couleur HACCP spéciale aliments non-allergènes.
New color special HACCP for non-allergenic food.
Color especial HACCP para los alimentos no allergénicos.

Noir
Black
Negro

YC90807

20 cm 30 cm
2 cm
1.2 kg

Idéale pour le bar.
Perfect for the bar.
Ideal para el bar.

3760197604104 3760197604005
PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Billot rond
Round chopping board
Tabla de cortar gruesa redonda

Avec rigole, patins antidérapants.
With channel, nonskid stands.
Con ranura, patines antideslizantes.

Vert
Green
Verde

YC90901

3 cm ∅ 30 cm
2.028 kg

Orange
Orange
Naranja

YC90903

3 cm ∅ 30 cm
2.028 kg

Noir
Black
Negro

YC90907

3 cm ∅ 30 cm
2.028 kg

Noir
Black
Negro

YC91007

2 cm ∅ 30 cm
1.338 kg

3760197604203 3760197604302 3760197604401 3760197609505
PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Planche en bois
Wooden chopping board
Tabla de cortar de madera

Avec rigole et réservoir à jus.
With channel and juice collector.
Con ranura y reserva de jugo.

NPB01	NPB02
35 cm 25 cm 1.7 cm	40 cm 30 cm 1.7 cm
980 g	995 g
3325980008400	3325980008417

Hêtre • Beechwood • Haya

Les planches en bois et les articles en bois ne sont ni repris ni échangés. Le bois est déconseillé pour un usage professionnel – lave-vaisselle interdit.
Wooden chopping boards and wooden items neither are taken again nor exchanged. Wood is disadvised for professionnal use – dishwasher prohibited.
Las tablas de cortar de madera y artículos de madera ni se reanudan ni intercambian. La madera se desaconseja para uso profesional – lava vajilla prohibido.

Planche en bois
Wooden chopping board
Tabla de cortar de madera

Avec rigole et réservoir à jus.
With channel and juice collector.
Con ranura y reserva de jugo.

NPB04	NPB05	NPB06	NPB07
34 cm 22 cm 2.5 cm	38 cm 25 cm 2.5 cm	40 cm 28 cm 2.5 cm	50 cm 30 cm 2.5 cm
1.265 kg	1.275 kg	1.285 kg	1.31 kg
3325980008424	3325980008431	3325980008448	3325980008455

Hêtre • Beechwood • Haya

Planche en bois persil – cake – saucisson
Wooden chopping boards parsley – cake – dry sausage
Tabla de cortar de madera para perejil – cake – chorizo

Avec poignée.
With handle.
Con asa.

NPPL28	NPPL40	NPPL45
34 cm 14 cm 1.3 cm	39 cm 16 cm 1.3 cm	44 cm 20 cm 1.3 cm
330 g	450 g	540 g
3325980008370	3325980008394	3325980023700

Hêtre • Beechwood • Haya

Planche en bois forme « côte de bœuf »
"Beef prime rib" shaped wooden chopping board
Tabla de cortar de madera forma "costilla de buey"

Avec rigole et réservoir à jus.
With channel and juice collector.
Con ranura y reserva de jugo.

NPB08	NPB09
31 cm 20 cm 1.5 cm	40 cm 26 cm 1.6 cm
500 g	515 g
3325980008462	3325980008479

Hêtre • Beechwood • Haya

RANGE-PLANCHES ET RABOTS • CHOPPING BOARD RACK AND PLANES • SOPORTE TABLAS Y CEPILLOS PARA TABLAS DE CORTAR

Range planches
Cutting board rack
Rack recoge-tablas

COMBRICHON

Fil 6 mm.
Wire 6 mm.
Hielo 6 mm.

NC016	NC016-5
30 cm 28 cm 26.3 cm	31 cm 23 cm 27 cm
1.13 kg	1.13 kg
Pour 6 planches. For 6 boards. Para 6 tablas. 4 patins. • 4 stands. • 4 patines.	Pour 5 planches. For 5 boards. Para 5 tablas. 4 patins. • 4 stands. • 4 patines.
3100555910605	3325980026725

Inox • St. S • Inox

Racloir
Scraper
Rascador

Pour raboter les entailles de couteaux.
To plane knives cuts.
Para cepillar los cortes de cuchillos.

NPPR
23 cm 6.5 cm 4.3 cm
220 g

Lame 2 tranchants réaffutable.
2 cutting edges blade which can be sharpened.
Cuchilla 2 filos que puede ser afilada.

3325980008202

Lame en acier trempé. Corps composite. • Tempered St. S. blades. Composite body. • Cuchillas de inox templado. Cuerpo compuesto.

Rabot
Plane
Cepillo

Pour raboter les entailles de couteaux.
To plane knives cuts.
Para cepillar los cortes de cuchillos.

NPPR1
17.7 cm 6.4 cm 8.7 cm
366 g

3325980011158

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Lame de rechange
Spare blade
Hoja de recambio

Lame 2 tranchants réaffutable.
2 cutting edges blade which can be sharpened.
Cuchilla 2 filos que puede ser afilada.

NPPR01

Pour • For • Para : NPPR, NPPR1.

3325980011158

Acier trempé. • Tempered St. S. • Inox templado.

Bac gastro GN 1/1

Storage container GN 1/1
Contenedor GN 1/1

NBG165	NBG110	NBG150	NBG120
⌶65 cm	⌶100 cm	⌶150 cm	⌶200 cm
🜸8,5 L	🜸13 L	🜸19,5 L	🜸25,6 L
3325980255569	3325980255576	3325980255583	3325980255590
PP • PP • PP			

Couvercle GN 1/1

Lid GN 1/1
Tapa GN 1/1

NBGC1

⊂Clips couleur HACCP pour couvercle. • HACCP color-coded lid clip. • Clip de color HACCP para tapa.

3325980255606

PP • PP • PP

Bac gastro GN 1/2

Storage container GN 1/2
Contenedor GN 1/2

NBG265	NBG210	NBG250	NBG220
⌶65 cm	⌶100 cm	⌶150 cm	⌶200 cm
🜸3,9 L	🜸5,9 L	🜸8,9 L	🜸11,7 L
3325980255620	3325980255637	3325980255644	3325980255651
PP • PP • PP			

Couvercle GN 1/2

Lid GN 1/2
Tapa GN 1/2

NBGC2

⊂Clips couleur HACCP pour couvercle. • HACCP color-coded lid clip. • Clip de color HACCP para tapa.

3325980255668

PP • PP • PP

Bac gastro GN 1/3
Storage container GN 1/3
Contenedor GN 1/3

	NBG310	NBG350
	⌶100 cm	⌶150 cm
	3,6 L	5,3 L
	3325980255699	3325980255705

PP • PP • PP

Couvercle GN 1/3
Lid GN 1/3
Tapa GN 1/3

	NBGC3
	⊂Clips couleur HACCP pour couvercle. • HACCP color-coded lid clip. • Clip de color HACCP para tapa.
	3325980255712

PP • PP • PP

Bac gastro GN 1/4
Storage container GN 1/4
Contenedor GN 1/4

	NBG410	NBG450
	⌶100 cm	⌶150 cm
	2,5 L	3,7 L
	3325980255743	3325980255750

PP • PP • PP

Couvercle GN 1/4
Lid GN 1/4
Tapa GN 1/4

	NBGC4
	⊂Clips couleur HACCP pour couvercle. • HACCP color-coded lid clip. • Clip de color HACCP para tapa.
	3325980255767

PP • PP • PP

Bac gastro GN 1/6
Storage container GN 1/6
Contenedor GN 1/6

	NBG610	NBG650
	⌶100 cm	⌶150 cm
	1,5 L	2,2 L
	3325980255798	3325980255804

PP • PP • PP

Couvercle GN 1/6
Lid GN 1/6
Tapa GN 1/6

	NBGC6
	⊂Clips couleur HACCP pour couvercle. • HACCP color-coded lid clip. • Clip de color HACCP para tapa.
	3325980255811

PP • PP • PP

Bac gastro GN 1/9
Storage container GN 1/9
Contenedor GN 1/9

	NBG910	NBG950
	⌶100 cm	⌶150 cm
	0,85 L	1,27 L
	3325980255842	3325980255859

PP • PP • PP

Couvercle GN 1/9
Lid GN 1/9
Tapa GN 1/9

	NBGC9
	⊂Clips couleur HACCP pour couvercle. • HACCP color-coded lid clip. • Clip de color HACCP para tapa.
	3325980255866

PP • PP • PP

Grilles fours et échelles
Oven racks and shelves.
Rejillas de horno y guías

COMBRICHON

GN1/1 GN1/1 GN1/1	Euronorme Euronorm Euronorma
NC1061460	NC7031460
53 cm ⤢ 32.5 cm	60 cm ⤢ 40 cm
2 traverses 20 fils. 2 crossbars 20 wires. 2 atraviesas 20 hilos.	3 traverses 29 fils. 3 crossbars 29 wires. 3 atraviesas 29 hilos.
3100551614606	3100557314609

Inox • St. S • Inox

Spatule professionnelle PE
PE profesional spatula
Espatula profesional PE

Spéciales collectivités.
For institutional establishments.
Para grandes cocinas.

80 cm	NSPP080	80 cm 640 g 3325980024097
100 cm	NSPP100	100 cm 1 kg 3325980024103
120 cm	NSPP120	120 cm 1.1 kg 3325980024110

Lavable au lave-vaiselle.
Dishwasher safe.
Apto para lavavajilla.
+ 85°C

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Spatule professionnelle PE ajourée
PE profesional openwork spatula
Espatula profesional PE perforada

Spéciales collectivités.
For institutional establishments.
Para grandes cocinas.

80 cm	NSPT08	80 cm 600 g 3325980024134
100 cm	NSPT100	100 cm 900 g 3325980024141
120 cm	NSPT120	120 cm 1.1 kg 3325980024158

Lavable au lave-vaiselle.
Dishwasher safe.
Apto para lavavajilla.
+ 85°C

PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Spatule
Spatula
Espátula

Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.
Do not scratch non-stick coatings.
No raya los revestimientos antiadherentes.

25 cm	NSPA25	25 cm 300 g 8014808714870
30 cm	NSPA30	30 cm 520 g 8014808714887
35 cm	NSPA35	35 cm 700 g 8014808714894
40 cm	NSPA40	40 cm 120 g 8014808714900
45 cm	NSPA45	45 cm 120 g 8014808714917
50 cm	NSPA50	50 cm 160 g 8014808714924

Lavable au lave-vaisselle.
Dishwasher safe.
Lavable en lava-vajillas.
+ 220°C

Matériau composite haute température. • High temperature composite material. • De material compuesto alta temperatura.

Mouvette
Spoon
Cuchara

Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.
Do not scratch non-stick coatings.
No raya los revestimientos antiadherentes.

30 cm	NMPA30	30 cm 760 g 8014808714849
40 cm	NMPA40	40 cm 980 g 8014808714856
45 cm	NMPA45	45 cm 130 g 8014808714863

Lavable au lave-vaisselle.
Dishwasher safe.
Lavable en lava-vajillas.
+ 220°C

Matériau composite haute température. • High temperature composite material. • De material compuesto alta temperatura.

Spatule à delayer ajourée
Openwork spatula to dilute
Espátula con agujero para diluir

Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.
Do not scratch non-stick coatings.
No raya los revestimientos antiadherentes.

	NSPAD2
	35 cm 720 g

Lavable au lave-vaisselle.
Dishwasher safe.
Lavable en lava-vajillas.
+ 220°C

8014808714948

Matériau composite haute température. • High temperature composite material. • De material compuesto alta temperatura.

Cuillère
Spoon
Cuchara

Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.
Do not scratch non-stick coatings.
No raya los revestimientos antiadherentes.

	NCUS29
	29 cm 690 g

Lavable au lave-vaiselle.
Dishwasher safe.
Apto para lavavajilla.
+ 230°C

3325980008912

Silicone, manche inox. • Silicone, St. S. handle. • Silicona, mango de inox.

Spatule
Spatula
Espátula

Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.
Do not scratch non-stick coatings.
No raya los revestimientos antiadherentes.

	NSPS28	
28,5 cm	28.5 cm 500 g	3325980008875
NSPS29		
29 cm	29 cm 50 g	3325980008882
NSPS31		
31 cm	31 cm 500 g	3325980008899

Lavable au lave-vaiselle.
Dishwasher safe.
Apto para lavavajilla.
+ 230°C

Silicone, manche inox. • Silicone, St. S. handle. • Silicona, mango de inox.

Spatule souple
Flexible spatula
Espátula flexible

Monobloc : hygiénique.
One piece spatula : hygenic.
Monobloc : higiénico.

	YC63308
	26 cm 400 g

Conçue pour racler tous les angles et recoins.
Designed to scrap around bends and into corners.
Diseñado para rascar todos los ángulos y todos los rincones.
+ 75°C

3760197601905

TPE • TPE • TPE

Spatule raclette rigide
Rigid scraping spatula
Espátula racleta rígida

Couteau ébavureur à chocolat.
Chocolate deburring knife.
Cuchilla desbarbador para chocolate.

	YC63408
	19 cm

Pour bien nettoyer les bords des moules.
To clean properly the edges of the moulds.
Para limpiar bien los bordes de los moldes.
+ 90°C

3760197602001

Polyamide • Polyamide • Poliamida

Maryse
Bowl scraper
Espátula de goma

Tête souple.
Soft head.
Cabeza flexible.

	NMB25-1
	25 cm 210 g

- 50°C ~ + 65°C

3325980023533

Caoutchouc, manche en bois. • Rubber, wooden handle. • Caucho, mango de madera.

Spatule souple
Flexible spatula
Racleta flexible

Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.
Doesn't scrape non-stick coating.
No raya la superficie de los revestimientos antiadherentes.

	302510
	28.5 cm

Polyamide • Nylon • Poliamida

Corne - Raclette blanche
White scraper
Espátula blanca

Rigide.
Rigid.
Rígido.

	317910
	12 cm I 9 cm 20 g

Blanc
White
Blanco

1

PP • PP • PP

Corne - Raclette rouge
Red scraper
Espátula roja

Souple.
Soft.
Flexible.

	317920
	16 cm I 12 cm 20 g

Rouge
Red
Rojo

0

PP • PP • PP

Spatule hêtre
Beechwood spatula
Espátula de haya

25 cm		NSP025-1 25 cm 3325980023915
30 cm		NSP030-1 30 cm 3325980023922
35 cm		NSP035-1 35 cm 3325980023939
40 cm		NSP040-1 40 cm 3325980023953
50 cm		NSP050 50 cm 3325980008714
60 cm		NSP060 60 cm 3325980008721
80 cm		NSP080 80 cm 3325980008738
100 cm		NSP100 100 cm 3325980008745
120 cm		NSP120 120 cm 3325980008752

Hêtre • Beechwood • Haya

Mouvette - cuillère hêtre
Beechwood spoon
Cuchara de haya

20 cm		NM20-1 20 cm 3325980023458
25 cm		NM25-1 25 cm 3325980023472
30 cm		NM30-1 30 cm 3325980023489
35 cm		NM35-1 35 cm 3325980023496
40 cm		NM40-1 40 cm 3325980023519

Hêtre • Beechwood • Haya

Spatule biais hêtre
Beechwood slant edge spatula
Espátula oblicua de haya

30 cm		NSPB30-1 30 cm 3325980024059
35 cm		NSPB35-1 35 cm 3325980024066
40 cm		NSPB40-1 40 cm 3325980024080

Hêtre • Beechwood • Haya

Pelle snack & Plancha coudée
Beveled turner
Espátula para plancha

Pelle coudée rigide épaisse (2mm), bords biseautés.
Thick rigid angled spatula (2mm), bevelled edges.
Paleta acodada rígida gruesa (2 mm), bordes biselados.

N5400

Lame : 15 x 10 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle.
Blade: 15 x 10cm. Non-slip over-moulded handle x 13cm. Dishwasher safe.
Hoja: 15 x 10 cm. Mango sobremoldeado antideslizante x 13 cm. Apto para lavavajillas.

3325980026763

Inox trempé, PP. • St. S., PP. • Inox templado, PP.

Pelle snack & Plancha coudée perforée
Perforated turner
Espátula perforada para plancha

Pelle coudée semi rigide perforée.
Perforated semi-rigid angled spatula.
Paleta acodada semirrígida perforada.

N5401

37 cm 7.5 cm
182 g

Lame : 20 x 8 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle.
Blade: 20 x 8cm. Non-slip over-moulded handle x 13cm. Dishwasher safe.
Hoja: 20 x 8 cm. Mango sobremoldeado antideslizante x 13 cm. Apto para lavavajillas.

3325980026794

Inox trempé, PP. • St. S., PP. • Inox templado, PP.

Pelle à friture ajourée
Slotted fish turner
Pala para freír

Spatule flexible (0.8 mm) ajourée.
Flexible slotted (0.8mm) turner.
Espátula flexible (0,8 mm) calada.

N5402

30 cm 8.5 cm
98 g

Lame : 16.5 x 8,5 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle.
Blade: 16.5 x 8.5cm. Non-slip over-moulded handle x 13cm. Dishwasher safe.
Hoja: 16,5 x 8,5 cm. Mango sobremoldeado antideslizante x 13 cm. Apto para lavavajillas.

3325980026824

Inox trempé, PP. • St. S., PP. • Inox templado, PP.

Spatule racloir à plancha
Griddle scrapper
Espátula rascador para plancha

Lame rigide épaisse (1.5 mm), bord biseauté.
Thick rigid blade (1.5mm), bevelled edge.
Hoja rígida gruesa (1,5 mm), borde biselado.

N5403

25 cm 10 cm
175 g

Lame : 12 x 10 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle.
Blade: 12 x 10cm. Non-slip over-moulded handle x 13cm. Dishwasher safe.
Hoja: 12 x 10 cm. Mango sobremoldeado antideslizante x 13 cm. Apto para lavavajillas.

3325980026855

Inox trempé, PP. • St. S., PP. • Inox templado, PP.

Palettes Spatules droites
Straight spatulas
Espátulas rectas

Pâtisserie, chocolat (transferts, moulage), crêpes. Spatule flexible.
Cakes/pastries, chocolate (transfers and moulding) and pancakes. Flexible turner.
Pastelería, chocolate (transferencias, moldeado), crepes. Espátula flexible.

Lame 20 cm
Blade 20 cm
Hoja 20 cm

NPSC20

33.5 cm 3.5 cm
108 g

Lame : 20.5 x 3 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle.
Blade: 20.5 x 3cm. Non-slip over-moulded handle x 13cm. Dishwasher safe.
Hoja: 20,5 x 3 cm. Mango sobremoldeado antideslizante x 13 cm. Apto para lavavajillas.

3325980026886

Lame 25 cm
Blade 25 cm
Hoja 25 cm

NPSC25

38 cm 4 cm
125 g

Lame : 25.5 x 4 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle.
Blade: 25.5 x 4cm. Non-slip over-moulded handle x 13cm. Dishwasher safe.
Hoja: 25,5 x 4 cm. Mango sobremoldeado antideslizante x 13 cm. Apto para lavavajillas.

3325980026916

Inox trempé, PP. • St. S., PP. • Inox templado, PP.

Palettes Spatules coudée
Offset spatulas
Espátulas de repostería

Pâtisserie, chocolat (transferts, moulage), crêpes. Spatule flexible.
Cakes/pastries, chocolate (transfers and moulding) and pancakes. Flexible turner.
Pastelería, chocolate (transferencias, moldeado), crepes. Espátula flexible.

Lame 20 cm
Blade 20 cm
Hoja 20 cm

NSPX20

37 cm 4 cm
125 g

Lame : 20.5 x 4 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle.
Blade: 20.5 x 4cm. Non-slip over-moulded handle x 13cm. Dishwasher safe.
Hoja: 20,5 x 4 cm. Mango sobremoldeado antideslizante x 13 cm. Apto para lavavajillas.

3325980026947

Lame 25 cm
Blade 25 cm
Hoja 25 cm

NSPX25

42 cm 4.5 cm
170 g

Lame : 26 x 4.5 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle.
Blade: 26 x 4.5cm. Non-slip over-moulded handle x 13cm. Dishwasher safe.
Hoja: 26 x 4,5 cm. Mango sobremoldeado antideslizante x 13 cm. Apto para lavavajillas.

3325980026978

Inox trempé, PP. • St. S., PP. • Inox templado, PP.

Lot de 2 petites spatules
Set of 2 spatulas
Lote de 2 espátulas

Petites et maniables, parfaites pour les décorations à l'assiette.
Small and handy, perfect for decorating directly on the serving plate.
Pequeñas y manejables, ideales para realizar decoraciones en el plato.

NSPX11-2

22 cm 2.5 cm
75 g

Lame : 11 x 2 cm. Manche surmoulé x 13 cm. Lave-vaisselle.
Blade: 11cm. Over-moulded handle x 13cm. Dishwasher safe.
Hoja: 11 cm. Mango sobremoldeado x 13 cm. Apto para lavavajillas.
2 spatules: 1 droite, 1 coudée. • 2 turners: 1 straight, 1 angled. • 2 espátulas: 1 recta, 1 acodada.

3325980024011

Inox - PP • St. S - PP • Inox-PP

Pelle à farine et à glace
Flour and ice scoop
Pala para harina y hielo

Sans angle, hygiénique. Qualité supérieure, finitions soignées.
No angle: hygienic. Premium quality, impeccable finish.
Sin ángulo: higiénica. Calidad superior, acabados esmerados.

N3698	N3699	N3700
18.5 cm 109 g	21.5 cm 145 g	23.5 cm 200 g
FR Contenance : 40 g. EN Capacity: 40 g. ES Capacidad: 40 g.	FR Contenance : 80 g. EN Capacity: 80 g. ES Capacidad: 80 g.	FR Contenance : 160 g. EN Capacity: 160 g. ES Capacidad: 160 g.
3325980005416	3325980005409	3325980005393

Inox • St. S • Inox

Pinceau soie manche hêtre
Silk brush wooden handle
Brocha de seda mango de madera

Soie naturelle souple.
Flexible natural bristles.
Cerdas naturales flexibles.

	NP20-1	NP25-1	NP30-1	NP35-1	NP40-1	NP45-1	NP50-1
	20 mm	25 mm	30 mm	35 mm	40 mm	45 mm	50 mm
	20.5 cm	21.5 cm	22.5 cm	23 cm	23.5 cm	24 cm	25 cm
	3760023680012	3760023680029	3760023680036	3760023680043	3760023680050	3760023680067	3760023680074

FR Tirure : 50 mm
EN Bristles : 50 mm
ES Cerda : 50 mm

Hêtre, virole inox, poils en soie naturelle. • Beechwood, St. S ferrule, with a natural bristle brush. • Madera, virola inox, cepillos con cerdas naturales.

Pinceau soie manche plastique
Silk brush plastic handle
Brocha de seda mango de plástico

Manche hygiénique. Soie blanche.
Hygenic handle. White silk.
Mango higiénico. Seda blanca.

NPS50-1
27 cm 5 cm 1 cm 60 g

FR 50 mm - Tirure : 50 mm
EN 50 mm -Bristles : 50 mm
ES 50 mm - Cerda : 50 mm

3325980148298

Manche PP, poils en soie. • PP handle, silk bristles. • Mango de PP, pelo de cerda.

Pinceau soie manche plastique
Silk brush plastic handle
Brocha de seda mango de plástico

Manche hygiénique. Soie de Chine.
Hygenic handle. White China silk.
Mango higiénico. Seda de China.

NPS30-1
19.5 cm 3.5 cm 1.2 cm 38 g

FR 30 mm – tirure 50 mm
EN 30 mm – bristles 50 mm
ES 30 mm - cerda 50 mm

3325980005195

Manche PP, poils en soie. • PP handle, silk bristles. • Mango de PP, pelo de cerda.

Pinceau silicone
Silicone brush
Brocha de silicona

Nettoyage facile. Résiste à 230°C.
Easy cleaning. Heat resistant up to 230°C.
Limpieza fácil. Resistente hasta 230°C.

NPS22
22 cm

3325980011400

Silicone, manche inox. • Silicone, St. S. handle. • Silicona, mango inox.

Crêpière galettoire
Crepe pan
Sartén para hacer crepes

315020
30 cm
3075303150209
Aluminium • Aluminium • Aluminio

Tourne-galette - Spatule à crêpes
Crepe spatula
Pala para girar los crepes

NRC03-1
40 cm
3325980023748
Hêtre • Beechwood • Haya

Râteau à crêpes rond
Round crepe dough spreader
Espátula T redonda para crepes

NRC01-1
18 cm ⤢ 18 cm
3325980010724
Hêtre • Beechwood • Haya

Râteau à crêpes rond
Round crepe dough spreader
Espátula T redonda para crepes

NRC01X
18 cm ⤢ 18 cm
3325980011165
Inox • St. S • Inox

Râteau à crêpes raclette
Crepe dough spreader scraper
Espátula T para crepes

NRC02-1
24 cm ⤢ 18 cm
3325980010731
Hêtre • Beechwood • Haya

Pour la pompe doseuse chocolat chaud, voir page 203.
Please go to page 203 for hot chocolate sauce dispenser.
Para el dispensador de salsa de chocolate, consulte la página 203.

Pour les siphons chantilly, voir page 78.
Please go to page 78 for cream whippers.
Para los sifones, consulte la página 78.

Support pour wok, cul de poule et bassines
Mixing bowl stand
Soporte para wok o bol redondo

COMBRICHON

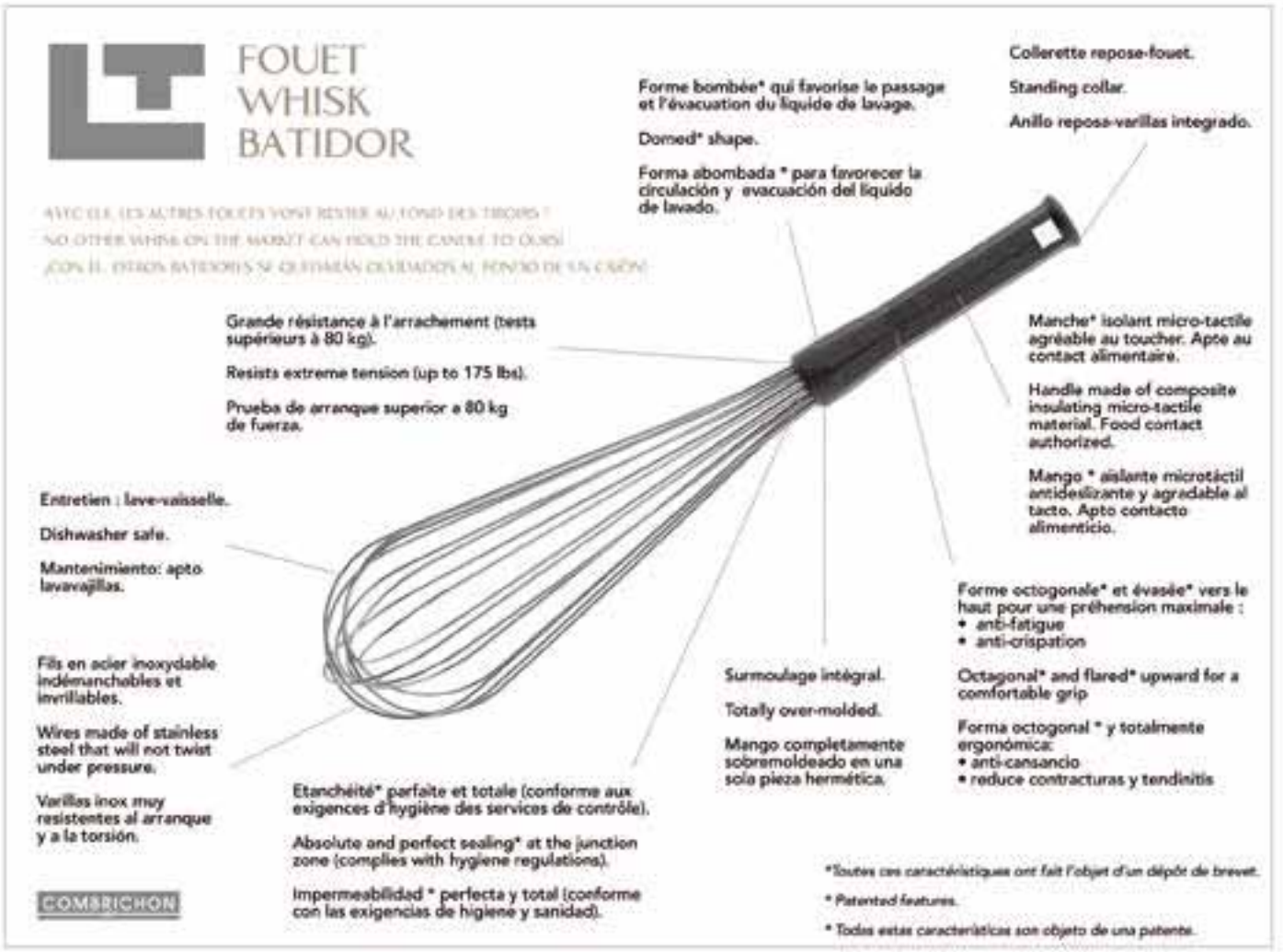
NC5091560
10 cm ∅ 17-24 cm
3100555915600
Inox • St. S • Inox

Bol cul de poule avec couvercle-base
Mixing bowl with base-lid
Bol semi-esférico con tapedera-base

Le couvercle devient la base!
Non-slip base is also a lid!
La tapa se convierte en base antideslizante.

YC62712
15 cm ∅ 24 cm
700 g

Gradué.
Graduated.
Graduado.
4 L
Couvercle base taupe fabriqué en France. • Made in France flax base-lid. • Tapedera-base gris pardo hecho en Francia.
3760197608706
Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.



Fouet professionnel

Professional whisk

Batidor

Manche étanche antidérapant. Léger, équilibré et maniable.
Non-slip waterproof handle. Light, balanced and easy to grip.
Mango estanco antideslizante. Ligero, equilibrado y manejable.

25 cm		NC070 ↦ 25 cm ⤢ 6 cm 100 g 3100552702609
30 cm		NC071 ↦ 30 cm ⤢ 8 cm 115 g 3100552703606
35 cm		NC072 ↦ 35 cm ⤢ 8 cm 180 g 3100552704603
40 cm		NC073 ↦ 40 cm ⤢ 9 cm 200 g 3100552705600
45 cm		NC074 ↦ 45 cm ⤢ 10 cm 245 g 3100552706607
50 cm		NC075 ↦ 50 cm ⤢ 11 cm 260 g 3100552707604

Breveté, lave-vaisselle.
Patented, dishwasher safe.
Patentado, apto para lavavajilla.
⊂8 brins. • 8 wires. • 8 hebras.

Fil inox. • St. S wire. • Hilo inox.

Fouet ballon à blanc d'œufs

Balloon whisk for egg white

Batidor para claras

Manche étanche antidérapant. Pomme large.
Non-slip waterproof handle. Balloon whisk.
Mango estanco antideslizante. Globo ancho.

35 cm		NC076 ↦ 35 cm ⤢ 10 cm 165 g 3100552714602
45 cm		NC077 ↦ 45 cm ⤢ 12 cm 240 g 3100552716606

Breveté, lave-vaisselle.
Patented, dishwasher safe.
Patentado, apto para lavavajilla.
⊂8 brins. • 8 wires. • 8 hebras.

Fil inox. • St. S wire. • Hilo inox.

Chinois en tôle perforée
Conical strainer
Colador chino perforado

Garantis 25 ans.
25-year warranty.
Garantizados 25 años.

14 cm		NS003
		∅ 14 cm
		3325980023816

16 cm		NS004
		∅ 16 cm
		3325980023823

20 cm		NS005
		∅ 20 cm
		3325980023830

22 cm		NS022
		∅ 22 cm
		440 g
		3325980023854

22 cm		NS023
		∅ 22 cm
		410 g
		3325980023861

27 cm		NS027
		∅ 27 cm
		560 g
		3325980023878

Inox • St. S • Inox

Chinois en tôle perforée
Conical strainer
Colador chino perforado

COMBRICHON

16 cm		NC5051660
		∅ 16 cm
		3325980119588

20 cm		NC5052060
		∅ 20 cm
		3325980119908

Inox • St. S • Inox

Pour les chinois étamine GOBEL, voir page 287 de la partie GOBEL.

For GOBEL's mesh strainers, please go on page 287 in GOBEL part.

Para los coladores de malla GOBEL, consulte la página 287 en la parte GOBEL.

MADE IN FRANCE

Cheminée à chinois
Strainer funnel
Chimenea para colador chino

Hygiénique et solide. Sert aussi de support pour remplir les poches.
Hygienic and solid. Can also be used as a holder to fill piping bags.
Higiénico y sólido. También sirve de soporte para llenar mangas pasteleras.

	CAC
	16 cm 16 cm 25 cm
	756 g

Breveté.
Patented.
Patentado.
Ouvertures latérales pour écouler la préparation. • Side openings to dispense the preparation and let the juices flows. • Aberturas laterales para dispensar la preparación y dejar que los jugos fluyan.

3325980028668

Inox • St. S • Inox

Support chinois
Sieve holder
Soporte para coladores chinos

	N3020
	28 cm

3100555905601

Inox • St. S • Inox

Pilon bois pour chinois
Wooden food masher
Pison de madera

	317310
	29 cm

Hêtre • Beechwood • Haya

PASSOIRES • COLANDERS • COLADORES

Passoire professionnelle
Professional colander
Colador profesional

Ø 28 cm	NPA28
	∅28 cm
	3325980115115

Ø 40 cm	NPA40
	∅40 cm
	3325980115122

Inox • St. S • Inox

PANIERS À SALADE • SALAD BASKETS • ESCURREVERDURAS

Panier à salade pliant
Folding basket
Cesta lechuga plegable

Avec raidisseurs.
With wire stretchers.
Con tensores.

	NC035
	∅22.5 cm

3100558908609

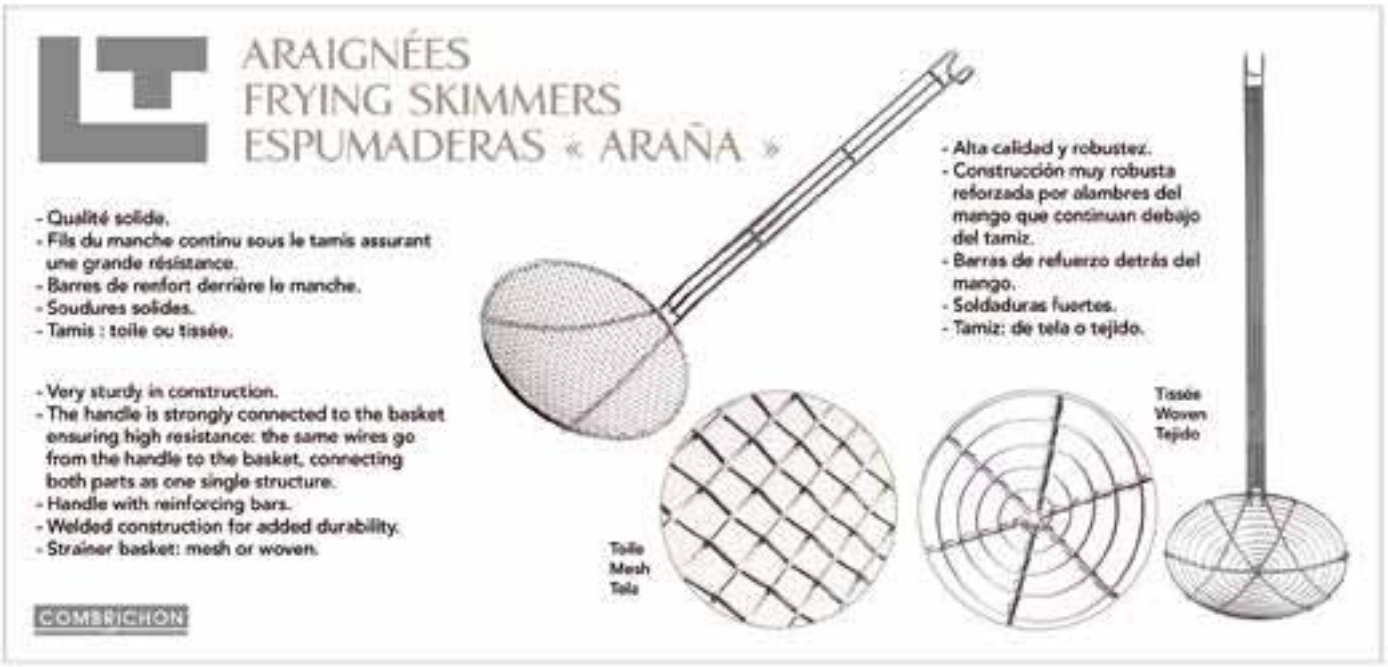
Inox • St. S • Inox

Panier à salade blanc
White salad basket
Cesta ensalada blanco

	NC2010412
	∅28 cm
	645 g

3100552104120

Fil de fer peint. • Painted wire. • Alambre de hielo pintado.



Araignée toile
Mesh frying skimmer
Espumadera araña tela

Solide : fil du manche continu sous le tamis.
Resistant : continuous handle wire under the sieve.
Sólida: alambre del mango continuo bajo la malla.

Ø 12 cm	NC001	↔ 37 cm ∅ 12 cm ⚖ 125 g 3100551140600
Ø 16 cm	NC010	↔ 50 cm ∅ 16 cm ⚖ 260 g 3100551143601
Ø 18 cm	NC003	↔ 53.5 cm ∅ 18 cm ⚖ 410 g 3100551144608
Ø 20 cm	NC057	↔ 56 cm ∅ 20 cm ⚖ 435 g 3100551145605
Ø 22 cm	NC004	↔ 62 cm ∅ 22 cm ⚖ 485 g 3100551146602
Ø 26 cm	NC005	↔ 67 cm ∅ 26 cm ⚖ 605 g 3100551148606

⊂Crochet recourbé : suspension et bord de marmite. • Curved hook: for hanging and pot edge. • Gancho curvo: suspensión y borde de marmita.

Inox • St. S • Inox

Araignée tissée inox
St. S. Woven frying skimmer
Espumadera araña tejida inox

Solide : fil du manche continu sous le tamis.
Resistant : continuous handle wire under the sieve.
Sólida: alambre del mango continuo bajo la malla.

Ø 14 cm	NC1011460	↔ 44 cm ∅ 14 cm ⚖ 175 g 3100551114601
Ø 16 cm	NC1011660	↔ 48 cm ∅ 16 cm ⚖ 265 g 3100551116605
Ø 18 cm	NC1011860	↔ 52.5 cm ∅ 18 cm ⚖ 310 g 3100551118609
Ø 20 cm	NC1012060	↔ 53 cm ∅ 20 cm ⚖ 312 g 3100551120602
Ø 22 cm	NC1012260	↔ 55 cm ∅ 22 cm ⚖ 335 g 3100551122606
Ø 24 cm	NC1012460	↔ 67 cm ∅ 24 cm ⚖ 610 g 3100551124600
Ø 26 cm	NC1012660	↔ 68 cm ∅ 26 cm ⚖ 775 g 3100551126604
Ø 28 cm	NC1012860	↔ 64 cm ∅ 28 cm ⚖ 0 g 3100551128608

⊂Crochet recourbé : suspension et bord de marmite. • Curved hook: for hanging and pot edge. • Gancho curvo: suspensión y borde de marmita.

Inox • St. S • Inox

Araignée toile renforcée
Reinforced mesh frying skimmer
Espumadera araña tela reinforzada

Ø 18 cm	NC1015860	↔ 51.5 cm ∅ 18 cm ⚖ 295 g 3100551158605

Renforcée
Reinforced
Reforzada
⊂Crochet recourbé : suspension et bord de marmite. • Curved hook: for hanging and pot edge. • Gancho curvo: suspensión y borde de marmita.

Inox • St. S • Inox

Araignée tissée nickelée
Nickeled woven frying skimmer
Espumadera araña tejida niquelada

Ø 14 cm	NC1011455	↔ 44 cm ∅ 14 cm ⚖ 195 g 3100551114557
Ø 18 cm	NC1011855	↔ 52 cm ∅ 18 cm ⚖ 310 g 3100551118555

⊂Crochet recourbé : suspension et bord de marmite. • Curved hook: for hanging and pot edge. • Gancho curvo: suspensión y borde de marmita.

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Pelle professionnelle
Professional frying skimmer
Espumadera reforzada

	NC1017260
	↔ 28 cm ⤢ 23 cm ↕ 85 cm ⚖ 1.1 kg

Tamis toile : 23 x 28 cm.
Strainer basket: mesh 23 x 28 cm.
Tamiz : tela 23 x 28 cm.
⊂Crochet double : suspension et bord marmite. • Double hook: for hanging and pot edge. • Gancho doble: suspensión y borde de marmita.

3100551172601

Inox • St. S • Inox

MESURES DE POIDS ET VOLUMES *page 178*
WEIGHT AND VOLUME MEASUREMENTS • MEDICIÓN DE PESO Y VOLUMEN

MESURES DE TEMPÉRATURE *page 184*
TEMPERATURE MEASUREMENTS • MEDICIÓN DE TEMPERATURA

AUTRES MESURES *page 189*
OTHER MEASURING INSTRUMENTS • OTROS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

Poids et mesure
Cooking weights and measures · Pesos y medidas

FR

Toute une gamme d'appareils de mesure fiables et précis garants d'une cuisine calibrée. Etanches, mécaniques ou électroniques, nos balances couvrent tous les besoins. Précise jusqu'à 0,01 g, la balance de poche est par exemple idéale pour la cuisine moléculaire. Nos thermomètres intègrent toutes les technologies (infrarouge, électronique, sonde, testeur de salinité) pour une mesure rapide, précise.

EN

TELLIER offers a range of reliable and accurate kitchen measuring tools. Waterproof, mechanical or electronic, our scales cover all needs. Accurate to 0.01 g, our pocket scale is perfect for molecular gastronomy. Our thermometers have all the latest technologies (infrared, electronic, probe, salt manager) for a quick and accurate measurement.

ES

TELLIER ofrece dispositivos de medición fiables y precisos que proporcionan una cocina calibrada. Resistentes o no al agua, mecánicas o electrónicas, nuestras balanzas cubren todas las necesidades. Con una precisión de 0,01 g, la balanza de bolsillo es ideal por ejemplo para la cocina molecular. Los termómetros incorporan todas las tecnologías (infrarrojo, electrónico, sensor, salinómetro) para una medición rápida y precisa.

MESURES DE POIDS ET VOLUMES

WEIGHT AND VOLUME MEASUREMENTS • MEDICIÓN DE PESO Y VOLUMEN

P. 178 Mesures de poids et volumes · Weight and volume measurements · Medición de peso y volumen

P. 180 Balances professionnelles · Professional scales · Balanzas profesionales

P. 182 Pichets mesureurs et balances de cuisine · Measuring cups and kitchen scales · Jarras medidoras y balanzas de cocina

MESURES DE TEMPÉRATURE

TEMPERATURE MEASUREMENTS • MEDICIÓN DE TEMPERATURA

P. 184 Thermomètres électroniques · Digital thermometers · Termómetros electrónicos

P. 186 Thermomètres en verre · Glass thermometers · Termómetro electrónico de cocci□n

P. 187 Thermomètres à cadran · Dial thermometers · Termómetros con esfera

P. 188 Thermomètre four · Oven thermometer · Termómetro para horno

P. 188 Thermomètres frigo-congélateur · Fridge-freezer thermometers · Termómetros para congelador

AUTRES MESURES

OTHER MEASURING INSTRUMENTS • OTROS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

P. 189 Autres mesures · Other measuring instruments · Otros instrumentos de medición

P. 189 Minuteurs électroniques magnétiques · Magnetic digital timers · Temporizadores electrónicos y magnéticos

5 Kg
5kg x 20g
200
400
600
800
1
4

INDICE IP ÉTANCHÉITÉ - INTRUSION IP CODE - GRADO DE PROTECCIÓN IP

L'INDICE DE PROTECTION IP COMPORTE 2 CHIFFRES. SIGNIFICATION : - OU INTRUSION IP CODE INCLUDES 2 FIGURES. MEANING: - EL GRADO DE PROTECCIÓN IP SE COMPONE DE 2 NUMEROS. SIGNIFICACIÓN :

Indice Rating Indice	1er chiffre (dizaine) : Protection contre la poussière 1st digit (ten): Protection from dust 1ª cifra (decena) : Protección contra el polvo	2e chiffre (unité) : Protection contre l'intrusion d'eau 2nd digit (unit): Protection from ingress of water 2ª cifra (unidad) : Protección contra la penetración de agua
0	Aucune protection. No protection. Ninguna protección.	Aucune protection. No protection. Ninguna protección.
1	Protégé contre les corps solides supérieurs à 50 mm. Protected from solid objects over 50mm. Protegido contra los cuerpos sólidos de más de 50 mm.	Protégé contre les chutes verticales de gouttes d'eau. Protected from vertically falling drops of water. Protegido contra el goteo vertical de agua.
2	Protégé contre les corps solides supérieurs à 12,5 mm. Protected from solid objects over 12.5mm. Protegido contra los cuerpos sólidos de más de 12,5 mm.	Protégé contre les chutes de gouttes d'eau jusqu'à 15° de la verticale. Protected from falling drops of water when the equipment is tilted at an angle up to 15° from its normal position. Protegido contra el goteo de agua hasta a 15° de la vertical.
3	Protégé contre les corps solides supérieurs à 2,5 mm. Protected from solid objects over 2.5mm. Protegido contra los cuerpos sólidos de más de 2,5 mm.	Protégé contre l'eau en pluie jusqu'à 60° de la verticale. Protected from water spray less than 60 degrees from vertical. Protegido contra el agua de lluvia hasta a 60° de la vertical.
4	Protégé contre les corps solides supérieurs à 1 mm. Protected from solid objects over 1mm. Protegido contra los cuerpos sólidos de más de 1 mm.	Protégé contre les projections d'eau de toutes directions. Protected from water spray from any direction. Protegido contra las salpicaduras de agua en todas las direcciones.
5	Protégé contre les poussières et autres résidus microscopiques. Protected from dust and other microscopic residues. Protegido contra el polvo y demás residuos microscópicos.	Protégé contre les jets d'eau de toutes directions à la lance (buse de 6,3 mm, distance 2,5 m à 3 m, débit 12,5 l/min ±5 %). Protected from water jets from any direction projected by a nozzle (6.3mm, distance 2.5m to 3m, flow rate 12.5l/min ±5 %). Protegido contra los chorros de agua dirigidos con la manguera en todas las direcciones (boquilla de 6,3 mm, distancia de 2,5 m a 3 m, caudal de 12,5 l/min. ±5%).
6	Totalement protégé contre les poussières. Dust tight. Totalmente protegido contra el polvo.	Protégé contre les forts jets d'eau de toutes directions à la lance (buse de 12,5 mm, distance 2,5 m à 3 m, débit 100 l/min ±5 %). Protected from water projected in powerful jets from any direction by a nozzle (12.5mm, distance 2.5m to 3m, flow rate 100l/min ±5 %). Protegido contra los fuertes chorros de agua dirigidos con la manguera en todas las direcciones (boquilla de 12,5 mm, distancia de 2,5 m a 3 m, caudal de 100 l/min. ±5%).
7	-	Protégé contre les effets de l'immersion temporaire (jusqu'à 1 m). La pénétration d'eau en quantité nuisible ne sera pas possible lorsque l'équipement est immergé dans l'eau dans des conditions définies de pression et de temps (jusqu'à 1 m de submersion). Protected from the effects of temporary immersion (up to 1m). Ingress of water in harmful quantities shall not be possible when the equipment is immersed in water under defined conditions of pressure and time (up to 1m of submersion). Protegido contra los efectos de la inmersión temporal (hasta a 1 m). La penetración de agua en una cantidad perjudicial solo será posible cuando el equipo se sumerja en agua en unas condiciones determinadas de presión y de tiempo (hasta a 1 m de sumersión).
8	-	Matériel submersible dans des conditions spécifiées (immersion prolongée) au-delà de 1 met pendant 30 minutes. Normalement, cela signifie que l'équipement est hermétiquement fermé. Cependant, avec certains types de matériel, cela peut signifier que l'eau peut pénétrer, mais seulement à condition qu'elle ne produise pas d'effets nuisibles. Protection contre la submersion. Equipment can be submersed under specified conditions (prolonged immersion) beyond 1m for 30 minutes. This normally means that the equipment is hermetically sealed. However, with certain types of equipment, it can mean that water can enter, but only in such a manner that it produces no harmful effects. Protection from submersion. Material sumergible en condiciones especificadas (inmersión prolongada) por encima de 1 metro durante 30 minutos. Por lo general, esto significa que el equipo se encuentra herméticamente cerrado. Sin embargo, con algunos tipos de material, esto puede significar que el agua puede penetrar, pero siempre que no se produzcan efectos perjudiciales. Protección contra la sumersión.
9	-	Matériel submersible dans des conditions spécifiées (immersion prolongée) au-delà de 1 m et Protection contre le nettoyage à haute pression. Normalement, cela signifie que l'équipement est hermétiquement fermé et qu'il peut résister à une haute pression d'eau. Equipment can be submersed under specified conditions (prolonged immersion) beyond 1m and Protection from high-pressure cleaning. This normally means that the equipment is hermetically sealed and that it can resist high water pressure. Material sumergible en condiciones especificadas (inmersión prolongada) por encima de 1 m y Protección contra la limpieza a alta presión. Por lo general, esto significa que el equipo se encuentra herméticamente cerrado y que puede resistir a una alta presión de agua.
9K	-	Protection contre le nettoyage à haute pression, à haute température et venant de plusieurs directions. Protection against high-temperature, high-pressure cleaning from several directions. Protección contra la limpieza a alta presión, a alta temperatura y en varias direcciones.

Balance électronique professionnelle
Professional electronic scale
Balanza electrónica profesional

IP53. Unités de mesure : kg ou oz. Fonction tare. Alarme poids programmable. Recalibrage facile.
Units of measure: kg or oz. Tare function. Programmable weight alarm. Easy recalibration.
IP53. Unidades de medida: kg u oz. Función tara. Alarma de peso programable. Recalibrado fácil.

	N3670	N3671	N3672	N3673
DEEE	0,42 €	0,42 €	0,42 €	0,42 €
Dimensions	31 cm ⤢30 cm ⌶11.5 cm	31 cm ⤢30 cm ⌶11.5 cm	31 cm ⤢30 cm ⌶11.5 cm	32 cm ⤢30 cm ⌶11.5 cm
Poids net	2.65 kg	2.65 kg	2.65 kg	2.65 kg
Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Integrated leveller. Height-adjustable feet. Nivel integrado. Patas ajustables en altura.	Max 6 kg min 10 g 0,5 g	Max 12 kg min 20 g 1 g	Max 30 kg min 40 g 2 g	Max 50 kg min 100 g 5 g
Fonctionne avec adaptateur secteur type DC 6V 100 Ma (non fourni). Works with DC 6V 100 Ma adaptor (not supplied). Funciona con un adaptador de corriente de tipo DC 6V 100 Ma (no incluido). Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas.	4 x R14 1.5 V	4 x R14 1.5 V	4 x R14 1.5 V	4 x R14 1.5 V
	3325980052809	3325980012452	3325980012469	3325980052816

ABS, plateau inox amovible 29,8 x 23,6 cm. • ABS, removable St. S. tray 29,8 x 23,6 cm. • ABS, bandeja inox desmontable 29,8 x 23,6 cm.

Utilisation interdite pour toutes transaction commerciale. Commercial transactions are strictly prohibited. Uso comercial prohibido.

Balance électronique
Electronical scale
Balanza electrónica

IP53. Unités de mesure : kg, lb, oz, pièces. Fonctions : tare et comptage de pièces. Recalibrage facile.
IP53. Units of measure: kg, lb, oz, single items. Functions: tare and counting items. Easy recalibration.
IP53. Unidades de medida: kg, lb, oz, piezas. Funciones: tara y recuento de piezas. Recalibrado fácil.

	N3693	N3694
DEEE	0,21 €	0,21 €
Dimensions	24 cm ⤢24 cm ⌶7.5 cm	24 cm ⤢24 cm ⌶7.5 cm
Poids net	1.7 kg	1.7 kg
	Max 5 kg min 10 g 10 g	Max 10 kg min 20 g 20 g
	Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas. 3 X R14 1.5 V DC 6 V 100 mA (non fourni, not provided, no suministrado) IP53	Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas. 3 X R14 1.5 V DC 6 V 100 mA (non fourni, not provided, no suministrado) IP53
	3325980009186	3325980009193

ABS, plateau inox amovible 22 x 16,5 cm. • ABS, removable St. S. tray 22 x 16,5 cm. • ABS, bandeja inox desmontable 22 x 16,5 cm.

Balance électronique étanche
Waterproof professional scale
Balanza impermeable profesionale

IP65. Circuit A/D Electron résistant à un environnement humide. Unités de mesure : kg, lb. Fonction tare. Recalibrage facile.
IP65. Humidity-resistant A/D Electron circuit. Units of measure: kg, lb. Tare function. Easy recalibration.
IP65. Circuito A/D Electron resistente a un entorno húmedo. Unidades de medida: kg, lb. Función tara. Recalibrado fácil.

	N3697
DEEE	0,42 €
Dimensions	23 cm ⤢29.5 cm ⌶12.5 cm
Poids net	3.2 kg
Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Integrated leveller. Height-adjustable feet. Nivel integrado. Patas ajustables en altura.	Max 15 kg min 20 g 2 g
Batterie 6V rechargeable. Rechargeable 6V battery. Batería de 6V recargable. Adaptateur secteur N3697-A. • Mains adapter N3697-A. • Adaptador de corriente N3697-A. IP65	
	3325980053134

Batterie 6V rechargeable. • Rechargeable 6V battery. • Batería de 6V recargable.

Adaptateur
Adapter
Adaptador

	N3670-A
DEEE	0,06 €

Pour • For • Para : N3670, N3671, N3672, N3673
Non livré avec les balances. • Not provided with scales. • No incluye las balanzas.
6V 2A
Câble : 1,5 m. • Cable: 1,5 m. • Cable : 1,5 m.

3325980255347

Adaptateur
Adapter
Adaptador

	N3693-A
DEEE	0,06 €

Pour • For • Para : N3693, N3694
Non livré avec les balances. • Not provided with scales. • No incluye las balanzas.
4.5V 2A

3325980004174

Adaptateur
Adapter
Adaptador

	N3697-A
DEEE	0,06 €

Pour • For • Para : N3697
12 V 500 mA
Câble : 1,8 m. • Cable: 1,8 m. • Cable : 1,8 m.

3325980017105

Balance électronique professionnelle compacte
Compact professionnal electronical scale
Balanza electrónica professional compacta

IP67. Protégé contre les effets de l'immersion temporaire (jusqu'à 1 m) et pendant 30 minutes. Unités de mesure : kg, g, lb, oz.
IP67. Protected against the effects of temporary immersion (up to 1 m) and for 30 minutes. Units of measurement: kg, g, lb, oz.
IP67. Protegido contra los efectos de la inmersión temporal (hasta 1 m) y durante 30 minutos. Unidades de medida: kg, g, lb, oz

	N3681	N3682
	DEEE : 0,21 €	DEEE : 0,21 €
	20 cm 21.5 cm 7 cm	20 cm 21.5 cm 7 cm
	1.7 kg	1.7 kg
	Indications de batterie faible et de surcharge. Low battery and over-load indications. Indicaciones de batería baja y sobrecarga.	Indications de batterie faible et de surcharge. Low battery and over-load indications. Indicaciones de batería baja y sobrecarga.
	Max 5 kg	Max 10 kg min 20 g
	0,5 g	1 g
	IP67	IP67

Inox • St. S • Inox

Balance électronique professionnelle à colonne
Professional electronic scale with column
Balanza electrónica profesional con columna

IP51. Autonomie batterie : 100 heures. Ecran orientable. Fonction tare. Alarme poids programmable. Recalibrage facile.
IP51. Battery life: 100 hours. Adjustable screen. Tare function. Progammable weight alarm. Easy recalibration.
IP51. Autonomía de la batería: 100 horas. Pantalla orientable. Función tara. Alarma de peso programable. Recalibrado fácil.

	N3684	N3685	N3686
	DEEE : 1,75 €	DEEE : 1,75 €	DEEE : 1,75 €
	57 cm 32 cm 61 cm	57 cm 32 cm 61 cm	67.5 cm 42 cm 88 cm
	9.7 kg	9.7 kg	13.3 kg
	Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Integrated leveller. Height-adjustable feet. Nivel integrado. Patas ajustables en altura.	Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Integrated leveller. Height-adjustable feet. Nivel integrado. Patas ajustables en altura.	Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Integrated leveller. Height-adjustable feet. Nivel integrado. Patas ajustables en altura.
	Max 60 kg min 200 g	Max 150 kg min 400 g	Max 300 kg min 1kg
	10 g	20 g	50 g
	230 V 50 Hz 0,1 A. Batterie 6 V rechargeable. 6 V rechargeable battery. Batería recargable 6V.	230 V 50 Hz 0,1 A. Batterie 6 V rechargeable. 6 V rechargeable battery. Batería recargable 6V.	230 V 50 Hz 0,1 A. Batterie 6 V rechargeable. 6 V rechargeable battery. Batería recargable 6V.
	Témoin d'usure de la batterie. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de la batería.	Témoin d'usure de la batterie. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de la batería.	Témoin d'usure de la batterie. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de la batería.
	IP51	IP51	IP51
	3325980016801	3325980016856	3325980016900

ABS, colonne aluminium, plateau inox amovible 33 x 43 cm. • ABS, aliminium column, removable St. S. tray 33 x 43 cm. • ABS, columna de aluminio, bandeja inox desmontable 33 x 43 cm.

PICHETS MESUREURS ET BALANCES DE CUISINE • MEASURING CUPS AND KITCHEN SCALES • JARRAS MEDIDORAS Y BALANZAS DE COCINA

Balance électronique modèle ménager
Electronic domestic scale
Balanza electrónica uso doméstico

Bol amovible. Unités de mesure : g ou oz. Fonction tare.
Removable bowl. Units of measure: g or oz. Tare function.
Cuenco extraíble. Unidades de medida: g u oz. Función tara.

	N3695	N3696
	DEEE : 0,06 €	DEEE : 0,06 €
	21.5 cm 15 cm 4 cm	21.5 cm 15 cm 4 cm
	280 g	280 g
	1 kg	2 kg
	0,5 g	1 g
	Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas.	Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas.
	2 X AA 1.5V	2 X AA 1.5V
	3325980010373	3325980010366

ABS • ABS • ABS

Balance de précision
Precision scale
Balanza de precisión

Idéal cuisine moléculaire. Tactile. Unités de mesure : g et oz.
Ideal for molecular cuisine. Touchscreen. Units of measure: g and oz.
Ideal para la cocina molecular. Táctil. Unidades de medida: g y oz.

	N3665
	DEEE : 0,02 €
	10.7 cm 6.4 cm 2 cm
	100 g
	Couvercle de protection. Protective cover. Tapa de protección.
	200 g
	0,01 g
	Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas.
	2 X AAA 1.5V
	3325980052731

ABS, plateau 5 x 4,5 cm. • ABS, tray 5 x 4,5 cm. • ABS, bandeja 5 x 4,5 cm.

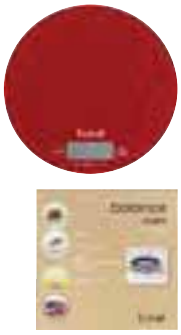
Inox
St. S.
Inox

Tactile. Unités de mesure : g, ml, oz, lb. Fonction tare
Touchscreen. Units of measure: g, ml, oz, lb. Tare function.
Táctil. Unidades de medida: g, ml, oz, lb. Función tara

	YC73205
	DEEE : 0,06 €
	1.2 cm ∅ 19.7 cm
	444 g
	5 kg
	1 g
	Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas.
	1 X 3V lithium CR2032
	3760197600502

Plateau inox • St. S tray • Bandeja Inox

Rouge
Red
Roja



Tactile. Unités de mesure : g, ml, oz, lb. Fonction tare
Touchscreen. Units of measure: g, ml, oz, lb. Tare function.
Táctil. Unidades de medida: g, ml, oz, lb. Función tara

	YC73204
	DEEE : 0,06 €
	1.2 cm ∅ 19.7 cm
	390 g
	5 kg
	1 g
	Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas.
	1 X 3V lithium CR2032
	3760197600403

Plateau verre • Glass tray • Bandeja de vidrio.

Verre doseur électronique
Measuring cup scale
Vaso medidor electrónico

Volume et poids (g, ml, oz, cups). Fonction tare. Pichet amovible.
Volume and weight (g, ml, oz, and cups). Tare function. Removable jug.
Volumen y peso (g, ml, oz, tazas). Función tara. Jarra extraíble.

	YC73104
DEEE : 0,04 €	
23.8 cm 15.6 cm 15.8 cm	
2 kg	

Ecran digital LCD + graduations.
Digital LCD screen and graduations.
Pantalla digital LCD + graduaciones.
Max 5 kg - 11 lb
1 g - 1/8 oz
Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas.
1 X 3V lithium CR2032

3611567310401

ABS, PP. • ABS, PP. • ABS, PP.

Verre doseur
Measuring cup
Vaso dosificador

5 échelles : liquides, farine, sucre, semoule, fécule.
5 scales: liquids, flour, sugar, semolina, and starch.
5 escalas: líquidos, harina, azúcar, sémola, fécula.

	DO1250

250 ml

3325980121208

PP • PP • PP

Cuillère mesureuse en bambou
Bamboo measuring spoon
Cuchara medidora en madera de bambú

	YC73506

5 g

Bambou • Bamboo • Bambú

Balance mécanique
Mechanical scale
Balanza mecánica

3 kg

	N3690
21.5 cm 14.3 cm	
25 cm ∅ 20 cm	
1.5 kg	

Inox, cadran en plastique.
St. S, plastic dial.
Inox, esfera de plástico.
Max 3 kg
10 g
Bol inox Ø20 cm amovible. • Removable stainless-steel bowl, Ø 20 cm. • Cuenco en inox. Ø20 cm extraíble.

3325980002101

5 kg

	N3691
21.5 cm 14.3 cm	
25 cm ∅ 20 cm	
1.5 kg	

Inox, cadran en plastique.
St. S, plastic dial.
Inox, esfera de plástico.
Max 5 kg
20 g
Bol inox Ø20 cm amovible. • Removable stainless-steel bowl, Ø 20 cm. • Cuenco en inox. Ø20 cm extraíble.

3325980002125

20 kg

	N3692
25.8 cm 18 cm	
32.5 cm	
2.5 kg	

Inox, cadran en plastique.
St. S, plastic dial.
Inox, esfera de plástico.
Max 20 kg
100 g
Plateau inox 25 x 25 cm. • Stainless-steel tray, 25 x 25 cm. • Bandeja en inox. 25 x 25 cm.

3325980002149

Inox, acier chromé. • St. S, chromed steel. • Inox, acero cromado.

Bol gradué
Graduated pot
Jarra medidora graduada

Graduation cl et oz.
Graduated in cl and oz.
Graduación en cl y oz.

1 L	MIX07
	14 cm ∅ 10.5 cm
	284 g
	3325980009322

Avec poignée.
With handle.
Con asa.
0,25 l

Inox • St. S • Inox

Mesure graduée
Graduated measure
Jarra medidora graduada

Graduation cl et pt.
Graduated in cl and pt.
Graduación en cl y pt.

1 L	NS007
	14 cm ∅ 15.5 cm
	243 g
	3325980009292

2 L	NS008
	19.9 cm ∅ 18 cm
	392 g
	3325980009308

Avec poignée et bec verseur.
With handle and pouring spout.
Con asa y boca de vertido.
0,10 l

Inox • St. S • Inox

Thermomètre infra-rouge à visée laser
Infrared thermometer
Termómetro infrarrojo

Contrôle températures chambres froides, camions réfrigérés, ... Lecture laser : distance jusqu'à 9 m. Temps de réponse : 1 seconde.
Controls the temperature of cold rooms, refrigerated lorries, etc. Laser reading: up to 9 m away. Response time: 1 second.
Control de las temperaturas de cámaras frigoríficas, camiones frigoríficos… Lectura láser: distancia de hasta 9 m. Tiempo de respuesta: 1 segundo.

	N3124	N3124C
DEEE	0,06 €	0,06 €
	17.5 cm ⤢3.9 cm	17.5 cm ⤢3.9 cm
	⌶7.2 cm	⌶7.2 cm
	179 g	179 g

FR Sans certificat de calibration.
EN Without calibration certificate.
ES Sin certificado de calibración.
-60°C +500°C
0,1°C
⊂Housse. Témoin d'usure des piles. • Cover. Battery-usage indicator. • Estuche. Testigo de desgaste de pilas.
2 X AAA 1.5 V
3325980012667

FR Avec certificat de calibration.
EN With calibration certificate.
ES Con certificado de calibración.
-60°C +500°C
0,1°C
⊂Housse. Témoin d'usure des piles. • Cover. Battery-usage indicator. • Estuche. Testigo de desgaste de pilas.
2 X AAA 1.5 V
3325980002125

ABS • ABS • ABS

Thermomètre HACCP infrarouge
HACCP infrared thermometer
Termómetro HACCP infrarrojo

IP54. Témoins lumineux HACCP liaisons chaudes et froides. Fonction scan températures mini et maxi.
IP54. HAACP indicator for hot and cold connections. Min. and max. temperature scan fuction.
IP54. Testigos luminosos HACCP conexiones calientes y frías. Función de escaneado de temperaturas mín. y máx.

	N3127
DEEE	0,02 €
	16 cm ⤢3.5 cm ⌶2 cm
	118 g

FR Sonde rétractable. Lecture IR : distance jusqu'à 1.60 m.
EN Retractable probe. Infra-red reading: up to 1.60 m away.
ES Sonda retráctil. Lectura IR: distancia hasta a 1,60 m.
°C / °F. IR : -55°C +250°C (-67°F +482°F); sonde – probe – sonda : -55°C +330°C (-67°F +626°F)
0,2°C / 0,5 °F
⊂Témoin d'usure des piles. • Battery-usage indicator. • Testigo de desgaste de pilas.
2 X AAA 1.5 V
3325980013404

ABS, Inox. • ABS, St. S. • ABS, Inox.

Thermomètre électronique à infra-rouge
Infrared thermometer
Termómetro electrónico infrarrojo

Temps de réponse : 0.8 seconde.
Response time: 0.8 second.
Tiempo de respuesta: 0,8 segundo.

	YC60604
DEEE	0,02 €
	9.5 cm ⤢4.5 cm ⌶2.8 cm
	65 g

FR Lecture IR : distance jusqu'à 1.30 m.
EN Infra-red reading: up to 1.30 m away.
ES Lectura IR: distancia hasta a 1,750 m.
°C / °F. : -50°C +260°C (-58°F +500°F)
0,1°C / 0,1° F
⊂Dragonne. Témoin d'usure des piles. • Strap. Battery-usage indicator. • Muñequera. Testigo de desgaste de pilas.
2 X AAA 1.5 V
3760197600601

ABS • ABS • ABS

Thermomètre électronique
Electronic thermometer
Termómetro electrónico

Sonde repliable.
Foldable probe.
Sonda replegable.

	N3122
DEEE	0,02 €
	15.5 cm ⤢4.8 cm ⌶1.9 cm
	71 g

FR Sonde 12 cm.
EN Probe 12 cm.
ES Sonda 12 cm.
°C / °F. -50°C +300°C
0,1°C / 0,1° F
⊂Dragonne. Témoin d'usure des piles. • Strap. Battery-usage indicator. • Muñequera. Testigo de desgaste de pilas.
AAA 1.5 V
3325980013367

ABS, Inox. • ABS, St. S. • ABS, Inox.

Thermomètre électronique sonde digital
Electronic digital probe thermometer
Termómetro digital electrónico

Fonction mémoire de la dernière température mesurée.
Memory function recording the last temperature measured.
Función memoria de la última temperatura medida.

	N3110
DEEE	0,02 €
	22.5 cm ⤢2.5 cm ⌶1.2 cm
	40 g

FR Sonde 12 cm.
EN Probe 12 cm.
ES Sonda 12 cm.
°C / °F. : -50°C +300°C -58 +572°F
0,1°C / 0,1° F
⊂Etui de protection. • Protective case. • Estuche de protección.
1 X LR44
3325980010304

Etui ABS, sonde inox. • ABS cover, St. S. probe. • Estuche ABS, sonda inox.

Thermomètre électronique sonde stylo étanche
Waterproof electronic «pen» thermometer with probe
Termómetro electrónico sonda «estilográfica»

Etanche.
Waterproof.
Apretado.

	N3118
DEEE	0,02 €
	21.2 cm ⤢2.2 cm ⌶2.2 cm
	35 g

FR Sonde : 13 cm.
EN Probe: 13 cm.
ES Sonda : 13 cm.
°C / °F :-50°C +300°C
0,1°C / 0,1° F
⊂Gaine, attache stylo pour poches. Témoin d'usure des piles. • Sheath, pen-carrier for pockets. Battery-usage indicator. • Funda, sujeta-bolígrafo para bolsillos. Testigo de desgaste de pilas.
1,5 V G13
3325980012810

Gaine PP, sonde inox. • PP housing, St. S. probe. • Funda PP, sonda inox.

Mini thermomètre électronique sonde digital
Mini electronic digital probe thermometer
Mini termómetro digital electrónico

Fonction mémoire de la dernière température mesurée.
Memory function recording the last temperature measured.
Función memoria de la última temperatura medida.

	N3119
DEEE	0,02 €
	14.7 cm ⤢5.5 cm ⌶4 cm
	40 g

FR Sonde : 13 cm.
EN Probe: 13 cm.
ES Sonda : 13 cm.
°C / °F : '-50°C +150°C (-58°F +302°F)
0,1°C / 0,1° F
⊂Gaine, attache stylo. • Sheath, pen carrier. • Funda, sujeta-bolígrafo.
1,5 V G13
3325980012803

PP, inox. • PP, St. S. • PP, inox.

Thermomètre de cuisson à boîtier
Food thermomenter with casing
Termómetro de cocina con carcasa

Fonctions : Mémoire de la dernière température mesurée, Min et Max.
Functions: memory recording the last temperature measured, min.and max.
Funciones: Memorización de la última temperatura medida, Mín. y Máx.

	N3123
DEEE : 0,02 €	
11 cm 7 cm 2 cm	
119 g	

Câble 1.50 m. Sonde 12.5 cm avec manche et capuchon.
Cable: 1.50 m. Probe: 12.5 cm with handle and cap.
Cable de 1,50 m. Sonda de 12,5 cm con mango y capuchón.
°C / °F : '-40°C +300°C' (-40 + 572°F)
0,1°C / 0,1° F
Dos magnétique. • Magnetic back. • Dorso magnético.
AAA 1.5 V

3526570002352

ABS, Inox. • ABS, St. S. • ABS, Inox.

Thermomètre de cuisson programmable
Programmable food thermometer
Termómetro de cocina programable

Câble inox résistant à 300°C. Température d'alerte programmable.
Stainless-steel cable, resistant to 300 °C. Progammable temperature alarm.
Cable en inox. resistente a 300°C. Temperatura de alerta programable.

	N3123C
DEEE : 0,02 €	
12.6 cm 7.5 cm 2 cm	
120 g	

Câble 1 m. Sonde courbée 12 cm.
Cable: 1 m. Curved probe: 12 cm.
Cable de 1 m. Sonda curvada de 12 cm.
°C / °F :'-50°C +300°C
0,1°C / 0,1° F
Minuteur. Ecran inclinable. Dos magnétique. • Timer. Tilting screen. Magnetic back. • Minutero. Pantalla inclinable. Dorso magnético.
1 x AAA 1.5 V

3325980115405

ABS, Inox. • ABS, St. S. • ABS, Inox.

Spatule thermomètre
Thermometer spatula
Termo-espátula

Prise de mesure en plantant ou en remuant (sauces, tempérage chocolat, …).
Take measurements through insertion or whilst stirring (sauces, tempering chocolate, etc.).
Medición fijando o removiendo (salsas, temperado de chocolate…).

	YC60704
DEEE : 0,02 €	
25 cm 4.5 cm 2 cm	
85 g	

Non compatible induction.
Not suitable for induction plates.
Incompatible inducción.
°C / °F :'-50°C +300°C (-58°F +572°F)
0,1°C / 0,1° F
Spatule silicone amovible. • Removable silicone spatula. • Espátula silicona desmontable.
1 x LR44

3760197601608

ABS, inox et silicone. • ABS, St. S and silicone. • ABS, inox y silicona.

Spatule thermomètre compatible induction
Thermometer spatula compatible with induction
Termo-espátula compatible inducción

Prise de mesure en plantant ou en remuant (sauces, tempérage chocolat, …). Tous feux.
Take measurements through insertion or whilst stirring (sauces, tempering chocolate, etc.). All heat settings.
Medición fijando o removiendo (salsas, temperado de chocolate…). Todo tipo de fuegos.

	YC60804
DEEE : 0,02 €	
85 g	

Compatible induction.
Suitable for induction plates.
Compatible inducción.
°C / °F :'-50°C +300°C (-58°F +572°F)
0,1°C / 0,1° F
Embout spatule et cuillère silicone amovibles. • Removable spatula and silicone spoon caps. • Espátula y cuchara de silicona desmontables.
1 x LR44

3611566080404

ABS, inox et silicone. • ABS, St. S and silicone. • ABS, inox y silicona.

Thermomètre étanche spécial sous vide
Special waterproof vacuum thermometer
Termómetro estanca especial al vacío

IP65. Sonde ultra-fine repliable. Temps de réponse : 3 secondes.
IP65. A foldable ultrafine probe. Response time: 3 seconds.
IP65. Sonda ultrafina replegable. Tiempo de respuesta: 3 segundos.

	N8200
DEEE : 0,02 €	
15.3 cm 4.7 cm 1.9 cm	
117 g	

Sonde Ø 1,1 mm, longueur 6 cm. Thermocouple K. A utiliser avec la mousse adhésive pour assurer une étanchéité parfaite.
Probe Ø 1,1 mm, length 6 cm. Thermocouple K. Using with the vacuum foam to assure a perfect leakproof.
Sonda Ø 1,1 mm, longitud 6 cm. Thermopar K. Utilizar con espuma adherente para garantizar una estanqueidad perfecta.
°C / °F :'-49,9°C +299,9°C (-58°F +572°F)
0,1°C / 0,1° F
2 x 3V CR2032

5024368157683

ABS antibactérien, Inox. • Antibacterial ABS, St. S. • ABS antibacteriano, Inox.

Mousse adhésive
Sous vide foam
Espuma adherente

Evite toute fuite d'air lors de la perforation des sacs.
To prevent from air leak during the bags perforation.
Para prevenir una fuga de aire durante la perforación de las bolsas.

	N8201
500 cm	

Pour • For • Para : N8200
Rouleau : 5 m. Pour thermomètre spécial sous vide.
Roll : 5 m. For a special vacuum thermometer.
Rodillo : 5m. Para termómetro al vacío.

5024368157683

THERMOMETRES EN VERRE
GLASS THERMOMETERS
TERMÓMETROS VIDRIO

THERMOMÈTRE CHARCUTIER
CHARCUTIER THERMOMETER
TERMOMETRO PARA SALCHICHERO
-10°C +120°C
N3111-S N3111 N3112

THERMOMÈTRE CONFISEUR
CANDY THERMOMETER
TERMOMETRO PARA CONFITERO
+80°C +200°C
N3113-S N3113 N3114

THERMOMÈTRE BOULANGER
BAKER THERMOMETER
TERMOMETRO PARA PANADERO
-10°C +60°C
N3115-S N3115

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR
FRIDGE-FREEZER THERMOMETER
TERMOMETRO PARA CONGELADOR
-50°C +50°C
N3116-S N3116

THERMOMÈTRE SONDE EN VERRE (JAMBON)
GLASS PROBE THERMOMETER (HAM)
TERMOMETRO CON SONDA DE VIDRIO (JAMÓN)
+30°C +100°C
N3117

- Une gamme complète : pour charcutiers, confiseurs, boulangers,...
- -50°C à +200°C
- Mesure rapide et précise
- Tous nos thermomètres ont une graduation de 1°C

- A complete range: for butchers, confectioners, bakers,...
- -58°F to +392°F
- Fast and accurate measurement
- All of our thermometers are graduated. Thermometer graduation: 1°C

- Una gama completa: para carniceros, pasteleros, panaderos, ...
- -50°C +200°C
- Medición rápida y precisa
- Todos nuestros termómetros tienen una graduación de 1°C

N3111-P
Gaine plastique de rechange / Plastic housing alone / Funda de plástico de recambio

N3111-X
Gaine inox de rechange / St/st housing alone / Funda inox de recambio

Thermomètre sonde
Probe thermometer
Termómetro con sonda

Pour jambon, foie gras, chocolat.
For ham, foie gras, chocolate.
Para jamón, foie gras, chocolate.

	N3117
⟼ 25.5 cm	
16 g	

-30°C +100°C
1°C

3325980013343

Thermomètre verre. • Glass thermometer. • Termómetro vidrio.

Thermomètre charcutier
Pork butcher thermometer
Termómetro para salchichero

	N3111
⟼ 36 cm ⤢ 3 cm ⟟ 2.5 cm	
60 g	

-10°C +120°C
1°C
⊂Gaine de protection alimentaire stérilisable. • Sterilisable food-protection sheath. • Funda de protección alimentaria esterilizable.

3325980013299

Thermomètre verre, gaine de protection PP. • Glass thermometer, PP housing. • Termómetro vidrio, funda de PP.

Thermomètre boulanger
Baker thermometer
Termómetro para panadero

	N3115
⟼ 35.5 cm ⤢ 2.4 cm	
61 g	

-10°C +60°C
1°C
⊂Gaine PP alimentaire stérilisable. • Sterilisable polypropylene food sheath. • Funda PP alimentaria esterilizable.

3325980013329

Thermomètre verre, gaine de protection PP. • Glass thermometer, PP housing. • Termómetro para vidrio, funda de PP.

Thermomètre confiseur
Candy thermometer
Termómetro para confitero

Pour la cuisson du sucre (boulé, perlé, caramel) et des confitures.
For sugar cooking (Boulé, pearl sugar or caramel) and jams.
Para la cocción de azúcar (Boulé, granizo de azúcar o caramelo) y mermeladas.

Avec gaine de protection PP
With PP housing
Con funda de PP

	N3113
⟼ 36 cm ⤢ 2.8 cm	
65 g	

+80°C +200°C
1°C
⊂Gaine PP alimentaire stérilisable. • Sterilisable polypropylene food sheath. • Funda PP alimentaria esterilizable.

3325980012834

Avec gaine de protection inox
With St. S. housing
Con funda inox

	N3114
⟼ 35.5 cm ⤢ 2.8 cm	
65 g	

+80°C +200°C
1°C
⊂Gaine inox avec crochet. • Stainless-steel sheath with hook. • Funda de inox. con gancho.

3325980013312

Thermomètre verre. • Glass thermometer. • Termómetro vidrio.

Gaines thermomètres en verre
Glass housing thermometers
Funda termómetro de vidrio

Plastique
Plastic
Plástico

N3111-P

Pour • For • Para : N3111, N3113, N3115, N3116

3325980016337

Inox
St. S.
Inox

N3111-X

Pour • For • Para : N3111, N3113, N3114, N3115, N3116

3325980016351

Thermomètre à viande et volaille
Meat and poultry thermometer
Termómetro para carne y ave

Indication de la température de cuisson en fonction du type de viande (repérage par pictogrammes).
Indicate cooking temperature depending on which kind of meat (identification by pictograms).
Indicación de la temperatura en función del tipo de carne (identificación por pictogramas).

	N3130
∅ 7.3 cm	

Longueur de la sonde : 13 cm.
Probe length: 13 cm.
Longitud de la sonda : 13 cm.
+50°C +100°C
1°C

3325980013411

Inox • St. S • Inox

Lot de 4 mini thermomètres BBQ couleur
Set of 4 coloured mini BBQ thermometers
Lote de 4 mini termómetros BBQ

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

4 couleurs pour identifier sa viande.
4 colours to identify the type meat.
4 colores par identificar el tipo de carne.

	N3131
∅ 2 cm	

Indique le niveau de cuisson des viandes rouges : Bleu - A point - Bien cuit. Longueur sonde : 5 cm.
Indicate red meats cooking: Rare - Medium - Well. Probe length: 5 cm.
Indica la cocción de la carne roja : Cruda - a punto - muy hecha. Longitud de la sonda : 5 cm.

3325980012759

Inox • St. S • Inox

Thermo-fourchette BBQ
BBQ thermo-fork
Termo-tenedor BBQ

Indication de la température de cuisson en fonction du type de viande (repérage par pictogrammes).
Indicate cooking temperature depending on which kind of meat (identification by pictograms).
Indicación de la temperatura en función del tipo de carne (identificación por pictogramas).

	N3132
DEEE : 0,06 €	
⟼ 35 cm ∅ 4 cm	

Longueur de la fourchette 20 cm. Longueur du manche 15 cm.
Fork length: 20 cm. Handle length: 15 cm.
Longitud del tenedor : 20 cm. Longitud de la asa: 15 cm.
0°C +120°C
1°C

3325980012766

ABS, inox. • ABS, St. S. • ABS, inox.

Thermomètre four
Oven thermometer
Termómetro para horno

A poser ou à accrocher à l'intérieur du four pour contrôler sa température.
To place or to insert in the oven to check its temperature.
Para introducir o colgar en el interior del horno para controlar su temperatura.

	N3125
I 7 cm ∅ 6.5 cm	

Etanche. Lavable au lave-vaiselle.
Waterproof. Dishwasher safe.
Estanco. Apto para lavavajilla.
+50°C +300°C
5°C
⊂Crochet et pied. • Hook and foot. • Gancho y pata.

3325980013381

Inox • St. S • Inox

THERMOMÈTRES FRIGO-CONGÉLATEUR • FRIDGE-FREEZER THERMOMETERS • TERMÓMETROS PARA CONGELADOR

Thermomètre frigo-congélateur
Fridge-freezer thermometer
Termómetro para congelador

	N3116
35.5 cm 2.4 cm	
61 g	

-50°C +50°C
1°C
⊂Gaine PP alimentaire stérilisable. • Sterilisable polypropylene food sheath. • Funda PP alimentaria esterilizable.

3325980013336

Thermomètre verre, gaine de protection PP. • Glass thermometer, PP housing. • Termómetro para vidrio, funda de PP.

Thermomètre frigo-congélateur 1er prix
Low priced fridge-freezer thermometer
Termómetro congelador primer precio

Avec gaine de protection With housing Con funda	N3120
10 g	

-40°C +25°C
1°C
⊂Crochet. • Hook. • Gancho.

3325980013350

Avec cadran With dial Con marcar	N3121
9 g	

-30°C +50°C
1 min.
⊂Crochet. • Hook. • Gancho.

3325980012636

Gaine de protection PP. • PP housing. • Funda de PP.

Testeur de salinité & thermomètre
Salt manager & thermometer
Salinómetro & termómetro

Permet de mesurer la teneur en sel des aliments et des liquides.
To measure salt content in food or liquids.
Para medir el contenido en sal en los alimentos o liquidos.

	N3100
DEEE	0,02 €
	21.5 cm 3 cm 3 cm
	62 g

Teneur en sel : 0% 5%.
Salt measurement: 0% 5%.
Medida de sal : 0% 5%.
0°C 100°C.
0,1°C
Embout cuillère. Thermomètre. • Spoon tip. Thermometer. • Extremo de cuchara. Termómetro.
2 X 3V lithium CR2032

3325980010083

ABS, PP. • ABS, PP. • ABS, PP.

Balance électronique nutritionnelle
Nutricional scale
Bascula electrónica nutricional

Mesure la teneur en kilocalories, en sel, en protéines, matières grasses, glucides, en cholestérol et en fibres. Permet de calculer la valeur nutritionnelle d'un repas, d'une journée.
Measures content in kilocalories, salt, protein, fats, carbohydrates, cholesterol, and fibre. Enables the nutritional value of a meal or of a day to be calculated.
Medición del contenido en kilocalorías, sal, proteínas, materias grasas, hidratos de carbono, colesterol y fibras. Permite calcular el valor nutricional de una comida, de una jornada.

	N3689
DEEE	0,06 €
	22 cm 13 cm 3 cm
	315 g

Unités de mesure : g, kg, lb, oz. Fonctions tare et mémoire.
Units of measure: g, kg, lb, oz. Tare and memory functions.
Unidades de medida: g, kg, lb, oz. Funciones de tara y memoria.
Max 3 kg
1 g
Plateau : Ø 14 cm. • Plate: Ø 14 cm. • Meseta : Ø 14 cm.
1 X DC 9 V

3325980016962

ABS, PP. • ABS, PP. • ABS, PP.

Pèse saumure
Hydrometer for brine and salt
Hidrómetro de salmuera y sal

Pour mesurer la teneur en sel d'une saumure. Idéal citrons confits, viandes et poissons fumés.
To measure the salt content in a brine. Perfect for crystallised lemons, meat and smoked fishes.
Para medir el contenido de sal en una salmuera. Perfecto para los limones confitados, carnes y pescados ahumados.

	N3108
	19.5 cm

2 échelles : g-ml et °Bé, 1000-1250g-ml, 0-30°Bé.
2 trolleys : g-ml and °Bé, 1000-1250g-ml, 0-30°Bé.
2 escalas : g-ml y °Bé, 1000-1250g-ml, 0-30°Bé.

Densimètre pèse sirop
Hydrometer for syrop
Hidrómetro para jarabe

Mesure la densité de sucre dans un sirop.
Measures the sugar density in a squash.
Mide la densidad de azucar en un almíbar.

	N3109
	12 cm

2 échelles : g-ml et °Bé, 1.100-1.400g-ml, 15-40°Bé.
2 trolleys : g-ml and °Bé, 1.100-1.400g-ml, 15-40°Bé.
2 escalas : g/ml y °Bé, 1.100-1.400g/ml, 15-40°Bé.

MINUTEURS ÉLECTRONIQUES MAGNÉTIQUES • MAGNETIC DIGITAL TIMERS • TEMPORIZADORES ELECTRÓNICOS Y MAGNÉTICOS

Minuteur - chronomètre électronique
Digital timer - chonometer
Temporizador electrónico - cronómetro

Chiffres grande taille. Alarme forte. Longue durée.
Large-size digits. Loud alarm. Long life.
Cifras de gran tamaño. Alarma fuerte. Larga duración.

	N3126
DEEE	0,02 €
	18 cm 6 cm 9 cm

Durée 19 H 59 min. Idéal cuisson lente, déshydrateurs, … Décompte dégressif ou progressif.
Duration: 19 hr 59 min. Ideal for slow cooking, dryers, etc. Count up or count down.
Duración de 19H59 min. Ideal para una cocción lenta, deshidratadores… Recuento decreciente o progresivo.
Dos magnétique, béquille, suspension. • Magnetic back, stand, suspension. • Dorso magnético, pata, suspensión.
1 x AAA 1.5 V

3325980013398

Minuteur - chronomètre électronique
Digital timer - chonometer
Temporizador electrónico - cronómetro

Précis : réglage durée par paliers de 10 sec (ex : 2'40"). Réglage rapide par rotation.
Precise: time regulation in 10-sec steps (e.g.: 2' 40»). Swift regulation by rotation.
Preciso: ajuste de la duración por intervalos de 10 s. (ej.: 2'40"). Ajuste rápido por rotación.

	YC74604
DEEE	0,02 €
	∅ 6.5 cm

Durée 99 min 50 sec. Décompte dégressif ou progressif.
Duration: 99 min 50 sec. Count up or count down.
Duración de 99 min. 50 s. Recuento decreciente o progresivo.
1 sec.
Dos magnétique. • Magnetic back. • Dorso magnético.
1 X 3V lithium CR2032

3611567460403

ABS • ABS • ABS

CUISSON SOUS-VIDE *page 194*
VACUUM PACKING COOKING • COCCIÓN AL VACÍO

CUISINE CONVIVALE *page 195*
FUNCOOKING • COCINA AMISTOSA

CHALUMEAU DE CUISINE *page 198*
PROFESSIONAL CULINARY TORCH • SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL

CUISSON VAPEUR *page 198*
STEAM COOKING • COCCIÓN AL VAPOR

CUISEURS À RIZ *page 197*
RICE COOKERS • COCEDORES DE ARROZ

CUIT-ŒUFS ET POCHEUSES *page 198*
EGG COOKER AND POACHERS • COCEDOR Y ESCALFADORAS DE HUEVOS

CUISSON AU FOUR : ACCESSOIRES *page 199*
COOKING IN THE OVEN : ACCESSORIES • COCCIÓN AL HORNO : ACCESORIOS

BROCHETTES, BBQ ET CHEMINÉE *page 200*
SKEWERS, BBQ AND FIREPLACE • BROCHETAS, BARBACOA Y BRASA

CRÊPES *page 203*
CREPES • CREPES

Cuisson
Cooking · Cocción

FR

TELLIER apporte des solutions pour cuisiner sainement : avec la gamme SousVide Supreme™, nous mettons à votre disposition un produit de référence en matière de cuisson sous-vide basse température. Outre cet outil performant et aux multiples avantages, nous vous proposons également une sélection d'appareils et d'accessoires de cuisson aussi pratiques qu'utiles. Découvrez le TOASTAP®, le nouveau concept d'apéro conviviale !

EN

TELLIER provides solutions for healthy cooking: with the SousVide Supreme™ range, we offer you a reference product for low-temperature vacuum cooking. In addition to this powerful tool with many advantages, we also offer a selection of appliances and cooking accessories as practical as they are useful. Discover the TOASTAP®, the new friendly aperitif concept!

ES

TELLIER proporciona soluciones para una cocina saludable: con la gama SousVide Supreme™, le ofrecemos un producto de referencia para cocinar al vacío a baja temperatura. Además de esta poderosa herramienta con muchas ventajas, proponemos también una selección de electrodomésticos y accesorios de cocina tan prácticos como útiles. ¡Descubre TOASTAP®, el nuevo concepto de aperitivo de convivencia!

CUISSON SOUS-VIDE

VACUUM PACKING COOKING · COCCIÓN AL VACÍO

P. 194 Sous-vide: cuisson et consersation · Vacuum packing: cooking and preservation · Al vacío: cocción y conservación

CUISINE CONVIVALE

FUNCOOKING · COCINA AMISTOSA

P. 197 Toastap® • Toastap® • Toastap®

CHALUMEAU DE CUISINE

PROFESSIONAL CULINARY TORCH · SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL

P. 198 Chalumeau de cuisine · Professional culinary torch · Soplete de cocina profesional

CUISEURS À RIZ

RICE COOKERS · COCEDORES DE ARROZ

P. 199 Cuiseurs à riz électriques · Electric rice cookers · Cocedores de arroz léctricos
P. 199 Boules à riz et à épices · Rice and spice bowls · Bolas para arroz y especias
P. 199 Accessoire fondue et raclette · Fondue and raclette accessories · Accesorios para fondue y raclette

CUIT-ŒUFS ET POCHEUSES

EGG COOKER AND POACHERS • COCEDOR Y ESCALFADORAS DE HUEVOS

P. 200 Cuit-œufs et pocheuses · Egg cooker and poachers · Cocedor y escalfadoras de huevos

CUISSON AU FOUR : ACCESSOIRES

COOKING IN THE OVEN : ACCESSORIES • COCCIÓN AL HORNO : ACCESORIOS

P. 201 Cuisson au four : accessoires · Cooking in the oven : accessories · Cocción al horno : accesorios

BROCHETTES, BBQ ET CHEMINÉE

SKEWERS, BBQ AND FIREPLACE • BROCHETAS, BARBACOA Y BRASA

P. 202 Potences et brochettes · Skewer holders and skewers · Porta-brochetas y brochetas

CRÊPES

CREPES • CREPES

P. 203 Grills et accessoires BBQ et cheminée · Grills and BBQ & fireplace accessories · Parrillas y accesorios para barbacoas y brasa

P. 203 Crêpes · Crepes · Crepes

BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™
SOUSVIDE SUPREME™ WATER OVENS

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el video!

LA RÉVOLUTION DU SOUS VIDE EST EN MARCHE AVEC LES BAINS-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ !

VACUUM SLOW COOKING REVOLUTION IS BROUGHT TO YOU BY SOUSVIDE SUPREME™!

NB100 - Bain-Marie SousVide Supreme™ inox 11L
Solide et tout inox (extérieur du récipient et couvercle), il a une contenance généreuse de 11 litres.

NB100 - SousVide Supreme™ stainless steel water oven 11L
Sturdy built, stainless steel (shell and lid) - large capacity: 11L

NB110 - Bain-Marie SousVide Supreme™ 9L noir
Le modèle noir est en acier revêtu avec un couvercle en aluminium et a une contenance de 9 litres.

NB110 - SousVide Supreme™ 9L water oven black
Exterior: coated steel shell in black, aluminum lid - capacity: 9L

Une cuisson lente à basse température, sans risque de sur-cuisson

Le bain-marie SousVide Supreme™ permet de cuisiner délicatement les aliments dans des sacs hermétiques scellés sous vide à des températures douces allant de 30°C à 100°C.
Le temps de cuisson varie de 20 minutes (poissons maigres) à 72 heures (gibier). La température choisie est maintenue pendant toute la durée et après cuisson : les aliments peuvent rester au bain-marie bien plus longtemps que le temps requis sans excès de cuisson.

Une cuisson uniforme, précise et maîtrisée

La technologie SousVide Supreme™ est dotée d'un régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID) qui maintient l'eau à température constante lors de la cuisson et garantit une distribution homogène de la température par convection thermique. Les aliments sont cuits uniformément de part et d'autre, leurs saveurs sont exaltées et leurs tendretés restituées à l'issue de la cuisson. Le bain-marie fonctionne :

- sans pompe externe
- sans remplacement des pièces risquant de s'user
- sans risque de défaillance de la pompe
- sans bruit
- sans risque d'évaporation

Réglage précis de la température avec une précision de 0,5°C.

Une cuisson saine et savoureuse

La cuisson sous vide maintient toutes les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et les textures des aliments. Ce mode de cuisson sain est idéal pour les produits biologiques.

Une cuisson sans stress et sans surveillance

Viandes, volailles, poissons, fruits, légumes, œufs, soupes, yaourt, alcools infusés, desserts,...: tous les types d'aliments peuvent être cuits dans le bain-marie SousVide Supreme™. Le minuteur permet de programmer la durée de cuisson, bien pratique pour anticiper ses préparations et répartir équitablement son temps de travail à la réalisation d'autres mets.

Un fonctionnement simple

Aussi simple que : assaisonner, sceller, faire mijoter et servir.

Inclus : le mode d'emploi et recettes + DVD de présentation

A slow cooking process at low temperature, without overcooking food

The award-winning, state-of-the art SousVide Supreme™ appliance cooks food in vacuum-sealed pouches submerged in a water bath held at a precisely-controlled temperature from 30°C to 100°C. Cooking times range from as little as 20 minutes (lean fish) to up to 72 hours (spare ribs and tougher cuts of meat). Because the temperature is so precisely controlled and maintained during and after cooking, food can be left in the water bath for much longer than the required time without overcooking.

SousVide Supreme™ water ovens maintain precise, even temperatures

SousVide Supreme technology employs a PID-controlled heating element and a perforated bottom grill to generate thermal convection currents for even temperature distribution. This thermal circulation allows our water ovens to operate:

- without an external pump
- without moving parts that can wear out
- without the possibility of pump failure
- without noise
- without risk of evaporation

You can set the desired temperature with a 0.5°C precision.

Healthy meals

Beneficial nutrients are locked in the airtight cooking pouch; delicate fats prone to damaging oxidation at high temperatures are better preserved; and nutrients, often lost in cooking liquids, are retained. It is the perfect appliance for cooking organic food.

No stress, no supervision

Meat, poultry, fruits, vegetables, eggs, soups, yogurt, infused alcohols, desserts, and much more: all types of food can be cooked in the SousVide Supreme™ water oven. By pressing the "set timer" button you can set the appropriate cooking time. It is a great way to make a meal without too much stress and it does not require a lot of supervision.

Ease of use

Get a gourmet quality meal in just four simple steps: season, seal, simmer, and serve.

Ships with: detachable power cord; insulating lid blanket; base grill with handles; universal pouch rack; Users' Guide; Instructional DVD; Recipe book; Time and Temperature Charts; Warranty card

Bain-marie SousVide Supreme™ noir

Black SousVide Supreme™ water oven

Baño maría cocción al vacío - SousVide Supreme™ negro

Température contrôlée, précise et homogène (0,5°C maximum d'écart au sein du bain). Cuisson sous vide + remise en température. Silencieux. Sans évaporation.
Homogenous and precise temperature control. (0,5°C maximum gap in the water oven). Sous vide cooking re-therming. Silent. Without any evaporation.
Temperatura homogénea controlada y precisa. (0,5°C de diferencia maxima en el baño maria). Cocción al vacío + calentamiento. Silencioso. Sin evaporación.

	N8110
DEEE : 0,71 €	
33 cm 28 cm 29 cm	
4.1 kg	

Pour 8 à 12 parts de 115 g.
For 8 to 12 portions of 115 g.
Para 8 a 12 porciones de 115 g.
°C / °F. +30°C +100°C Réglage de température d'alerte par simple pression. Suivi continu de la température du bain sur écran LCD. Montée en température en 20 minutes (de 20°C à 65°C). Pressure-controlled temperature-alert adjustment. Continuous monitoring of bath temperature on an LCD screen. Temperature rise in 20 minutes (from 20 °C to 65 °C). Ajuste de la temperatura de alerta con solo pulsar. Control permanente de la temperatura del baño en la pantalla LCD. Aumento de la temperatura en 20 minutos (de 20°C a 65°C).
8.7 L - 2.4 gallons.
0,1°C / 0,1°F
220-240V 50-60Hz 462-550W
Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide. • Timer. Rack for vacuum-packed bags. • Minutero. Rejilla de soporte para bolsas al vacío.

854838002237

Intérieur : tôle émaillée, extérieur : acier peint. Couverde aluminium. • Inside: steel housing, outside: painted steel. Aluminum lid. • Interior: cuba de chapa esmaltada, exterior del recipiente de acero revestido. Tapa de aluminio.

Bain-marie SousVide Supreme™ inox

St. S. SousVide Supreme™ water oven

Baño maría cocción al vacío - SousVide Supreme™ inox

Température contrôlée, précise et homogène (0,5°C maximum d'écart au sein du bain). Cuisson sous vide + remise en température. Silencieux. Sans évaporation.
Homogenous and precise temperature control. (0,5°C maximum gap in the water oven). Sous vide cooking re-therming. Silent. Without any evaporation.
Temperatura homogénea controlada y precisa. (0,5°C de diferencia maxima en el baño maria). Cocción al vacío + calentamiento. Silencioso. Sin evaporación.

	N8100
DEEE : 0,71 €	
36 cm 29.21 cm 29 cm	
5.9 kg	

Pour 18 à 20 parts de 115 g.
For 18 to 20 portions of 115 g.
Para 18 a 20 porciones de 115 g.
°C / °F. +30°C +100°C Réglage de température d'alerte par simple pression. Suivi continu de la température du bain sur écran LCD. Montée en température en 20 minutes (de 20°C à 65°C). Pressure-controlled temperature-alert adjustment. Continuous monitoring of bath temperature on an LCD screen. Temperature rise in 20 minutes (from 20 °C to 65 °C). Ajuste de la temperatura de alerta con solo pulsar. Control permanente de la temperatura del baño en la pantalla LCD. Aumento de la temperatura en 20 minutos (de 20°C a 65°C).
11.2 L - 3 gallons.
0,1°C / 0,1°F
220-240V 50-60Hz 715-850W
Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide. • Timer. Rack for vacuum-packed bags. • Minutero. Rejilla de soporte para bolsas al vacío.

854838002381

Cuve, extérieur du récipient et couvercle en inox. • St. S housing, exterior shell with brushed finish and lid. • Cuba, exterior del recipiente y tapa de inox.

Machine scelleuse SousVide Supreme™

SousVide Supreme™ Vacuum Sealer

Envasadora al vacío SousVide Supreme™

Pour cuisson sous-vide et conservation.
For vacuum cooking and storage.
Para cocinar y conservar al vacío.

	NVS300
DEEE : 0,21 €	
38 cm 10 cm 10.7 cm	
1.6 kg	

2 vitesses d'aspiration (idéal denrées fragiles telles que le foie gras). Rigole et réglage spécial pour aliments marinés ou juteux (maxi 22.5 ml de liquide). Verrouillage automatique pendant la mise sous vide. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 20 sec. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 x l 3 cm.
2 suction speeds (ideal for delicate foods, e.g. foie gras). Special channel and settings for marinated or juicy foodstuffs (max. 22.5 ml of liquid). Automatic locking when vacuum-packing. Waiting time between vacuum-packing sessions: 20 sec. Bag-sealing function. Heating strip: L 30 cm x W 3 cm.
2 velocidades de aspiración (ideal para alimentos frágiles como el foie gras). Canal y ajuste especial para alimentos marinados o jugosos (máx. 22,5 ml de líquido). Bloqueo automático durante la puesta al vacío. Tiempo de pausa entre 2 puestas al vacío: 20 s. Función selladora de bolsas. Banda térmica L. 30 x A. 3 cm.
- 0,7 bar. 2700 tpm.
9 L/min.
220-240V 50Hz 110W
12 sacs sous vide + mode d'emploi. • 12 cooking pouches + users' guide. • 12 bolsas para envasar al vacío + instrucciones de uso.

854838002572

ABS • ABS • ABS

Rouleaux SousVide Supreme™

Vacuum seal cooking pouch rolls SousVide Supreme™

Rodillos para envasar al vacío SousVide Supreme™

A couper et souder à vos dimensions. Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.
For cutting and sealing to your dimensions. Specially-designed mesh for better air extraction during suction, and to create a watertight seal during sealing. Suitable for vacuum cooking and storage. Bain marie, microwave oven, refrigerator, freezer.
Para cortar y sellar según las medidas que precise. Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptados para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

	NVS030
610 cm 27.9 cm	

Pour • For • Para : NVS300
Lot de 2 rouleaux de 6 m.
Set of 2 rolls of 6 m.
Lote de 2 rodillos de 6 m.
-20°C +90°C

854838002633

Films bi-couche PA/PE. Epaisseur 85 microns. • Two-layer PA / PE films. Thickness: 85 microns. • Películas bicapa PA/PE. Espesor de 85 micras.

Sacs SousVide Supreme™

Small SousVide Supreme™ pouches

Bolsas para envasar al vacío SousVide Supreme™

Sacs gaufrés au maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.
Waffle bags with a specially-designed mesh for better air extraction during suction, and to create a watertight seal during sealing. Suitable for vacuum cooking and storage. Bain marie, microwave oven, refrigerator, freezer.
Bolsas gofradas con una malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptadas para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

NVS010	NVS020
30.5 cm 20.3 cm	40.6 cm 27.9 cm
Pour • For • Para : NVS300 Lot de 25 sacs. Set of 25 pouches. Lote de 25 bolsas. -20°C +90°C 0,95 L	Pour • For • Para : NVS300 Lot de 25 sacs. Set of 25 pouches. Lote de 25 bolsas. -20°C +90°C 3,79 L
854838002596	854838002602

Films bi-couche PA/PE. Epaisseur 85 microns. • Two-layer PA / PE films. Thickness: 85 microns. • Películas bicapa PA/PE. Espesor de 85 micras.

Pour le thermomètre spécial sous vide, voir page 185.
Please go to page 185 for special vacuum thermometer.
Para el termómetro especial al vacío, consulte la página 185.

Machine à emballer sous-vide semi-professionnelle

Semi-professional vacuum sealing machine

Envasadora al vacío semi-profesional

Pour cuisson sous-vide et conservation.
For vacuum cooking and storage.
Para cocinar y conservar al vacío.

	NV400
DEEE : 0,71 €	
38 cm 25 cm 10.5 cm	
4 kg	

Pompe à 2 pistons auto-lubrifiante. Rigole et capteur de liquide : arrêt automatique de la machine pour éviter d'endommager la pompe. Verrouillage automatique pendant la mise sous vide. Arrêt automatique à -0.5bar. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 20 sec. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 cm.
Self-lubricating 2-piston pump. Liquid channel and collector; machine stops automatically to avoid damage to pump. Automatic locking whilst vacuum-packing. Automatic stop at -0.5 bar. Waiting time between vacuum-packing sessions: 20 sec. Bag-sealing function. Heating strip: L 30 cm.
Bomba de 2 pistones autolubricante. Canal y depósito para líquidos: parada automática de la máquina para evitar dañar la bomba. Bloqueo automático durante la puesta al vacío. Parada automática a -0,5 bar. Tiempo de pausa entre 2 puestas al vacío: 20 s. Función selladora de bolsas. Banda térmica L. 30 cm.
-0,8 bar. 2900 tpm.
22,5 L /min.
230 V 50 Hz 240 W
Buse d'aspiration et adaptateur pour récipients, couvercles, carafe, bouchon de la gamme. Compartiment pour rouleaux et cutter coupe-sacs. 2 rouleaux (1.5m x20cm + 1.5m x28 cm) + 3 sacs 28x36 cm + 3 sacs 20x28cm. • Suction hose and adapter for dishes, covers, carafe, and stopper from the range. Compartment for rolls and bag cutter. 2 rolls (1.5 m x 20 cm + 1.5 m x 28 cm) + 3 bags measuring 28 x 36 cm + 3 bags measuring 20 x 28 cm.
• Boquilla de aspiración y adaptador para recipientes, tapaderas, jarra y tapón de la gama. Compartimento para rollos y cúter corta-bolsas. 2 rollos (1,5 m x 20 cm + 1,5 m x 28 cm) + 3 bolsas de 28 x 36 cm + 3 bolsas de 20 x 28 cm.

3831091700183

ABS • ABS • ABS

Machine à emballer sous-vide - Ménager

Domestic vacuum sealing machine

Envasadora al vacío uso doméstico

Pour cuisson sous-vide et conservation.
For vacuum cooking and storage.
Para cocinar y conservar al vacío.

	NV200
DEEE : 0,42 €	
34 cm 17 cm 9 cm	
3.5 kg	

Verrouillage manuel avant la mise sous vide pour aliments fragiles et marinés. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 2 min. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 cm.
Manual locking before vacuum-packing for fragile and marinated foodstuffs.
Waiting time between vacuum-packing sessions: 2 min.
Bag-sealing function. Heating strip: L 30 cm.
Bloqueo manual antes de la puesta al vacío para alimentos frágiles y marinados.
Tiempo de pausa entre 2 puestas al vacío: 2 min.
Función selladora de bolsas. Banda térmica L. 30 cm.
-0,75 bar. 2900 tpm.
14 L /min.
230 V 50 Hz 185 W
Buse d'aspiration et adaptateur pour récipients, couvercles, carafe, bouchon de la gamme. Cutter coupe-sacs. 2 rouleaux (1.5m x20cm + 1.5m x28 cm) + 3 sacs 28x36 cm + 3 sacs 20x28cm. • Suction hose and adapter for dishes, covers, carafe, and stopper from the range. Bag cutter. 2 rolls (1.5 m x 20 cm + 1.5 m x 28 cm) + 3 bags measuring 28 x 36 cm + 3 bags measuring 20 x 28 cm.
• Boquilla de aspiración y adaptador para recipientes, tapaderas, jarra y tapón de la gama. Cúter cortabolsas. 2 rollos (1,5 m x 20 cm + 1,5 m x 28 cm) + 3 bolsas de 28 x 36 cm + 3 bolsas de 20 x 28 cm.

3831091700077

ABS • ABS • ABS

Rouleaux sous-vide gaufrés

Vacuum sealer bag rolls

Rodillos gofrados para envasar al vacío

A couper et souder à vos dimensions. Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.
For cutting and sealing to your dimensions. Specially-designed mesh for better air extraction during suction, and to create a watertight seal during sealing. Suitable for vacuum cooking and storage. Bain marie, microwave oven, refrigerator, freezer.
Para cortar y sellar según las medidas que precise. Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptados para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

NV013	NV014	NV015
300 cm 28 cm	300 cm 20 cm	300 cm 13 cm
Lot de 3 rouleaux. Set of 3 rolls. Lote de 3 rodillos. -20°C +100°C	Lot de 4 rouleaux. Set of 4 rolls. Lote de 4 rodillos. -20°C +100°C	Lot de 5 rouleaux. Set of 5 rolls. Lote de 5 rodillos. -20°C +100°C
3831091700053	3831091700046	3831091700060

Film bi-couche PA/PE. Partie lisse : épaisseur 100 microns. Partie gaufrée : épaisseur 130 microns. • Two-layer PA / PE film. Smooth part: 100 microns thick. Waffled part: 130 microns thick. • Película bicapa PA/PE. Parte lisa: espesor de 100 micras. Parte gofrada: espesor de 130 micras.

Sacs sous-vide gaufrés

Vacuum bags

Bolsas al vacío gofradas

Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

Specially-designed mesh for better air extraction during suction, and to create a watertight seal during sealing. Suitable for vacuum cooking and storage. Bain marie, microwave oven, refrigerator, freezer.
Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado.
Adaptadas para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

NV010	NV011	NV012
36 cm 28 cm	28 cm 20 cm	55 cm 13 cm
Lot de 25 sacs. Set of 25 bags. Lote de 25 bolsas. -20°C +100°C	Lot de 40 sacs. Set of 40 bags. Lote de 40 bolsas. -20°C +100°C	Lot de 30 sacs. Set of 30 bags. Lote de 30 bolsas. -20°C +100°C
3831091700022	3831091700015	3831091700039

Film bi-couche PA/PE PA 100 microns + PE 130 microns. • Two-layer PA / PE film, PA 100 microns + PE 130 microns. • Película bicapa PA/PE PA de 100 micras + PE de 130 micras.

Pour le thermomètre spécial sous vide, voir page 185.

Please go to page 185 for special vacuum thermometer.

Para el termómetro especial al vacío, consulte la página 185.

LE NOUVEAU CONCEPT D'APÉRO CONVIVIAL
THE NEW CONCEPT OF FRIENDLY APERITIF
EL NUEVO CONCEPTO DE APERITIVO A COMPARTIR

TOASTAP®

Primé au concours Lépine Paris 2017 : TOASTAP® est un appareil de cuisson nomade made in Nantes.
Sans alimentation électrique, on peut l'emporter partout : il chauffe à l'aide d'un réchaud. En fonte d'aluminium revêtu d'un antiadhérent de qualité supérieure, **les aliments cuisent dessus-dessous sans coller, sécher ou brûler : une cuisson parfaite en moins de 3 minutes**, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. **Les saveurs sont préservées** et le résultat gustatif n'est comparable à aucun autre mode de cuisson.
Proposer un moment **convivial et ludique**, où chacun se régale en faisant ses toasts et bouchées chaudes. Avec TOASTAP®, vous allez ravir tous les palais, même les plus exigeants.
Vendu avec un livret recette et des pinces de service en bambou.
Principe de cuisson breveté.

Awarded at the Lépine Paris 2017 contest:
TOASTAP® is a mobile cooking appliance made in Nantes, in France.
No need for any electric power, it can be carried everywhere thanks his stove. Made of cast aluminium with a high-quality non-stick coating, the food cooks below and above without sticking, drying or burning: perfect cooking in less than 3 minutes, crispy on the outside and soft inside. The flavours are preserved and the taste is not comparable to any other cooking method.
Propose a convivial and playful moment, where each one enjoys making his toasts and hot bites. With TOASTAP®, you will delight all palates, even the most demanding ones.
Supplied with a recipe booklet and bamboo service tongs.
Patented cooking principle.

Ref. N2900

Ganador de la competencia Lépine Paris 2017:
TOASTAP® es un aparato de cocción fácil de llevar y fabricado en Nantes.
No es eléctrico y se puede llevar a cualquier lugar donde se puede calentar con una estufa. De aluminio fundido con un revestimiento antiadherente de alta calidad, **los alimentos se cocinan por arriba y por abajo sin pegarse, secarse ni quemarse, una perfecta cocción en menos de 3 minutos**, crujientes por fuera y melosos por dentro. **Se conserva todo el sabor** y el resultado no es comparable a ningún otro método de cocción.
Proponer un momento de **convivencia y diversión**, donde a cada uno le gusta hacer sus brindis y sus bocados. Con TOASTAP®, deleitará a todos los palets, incluso a los más exigentes.
Se vende con un folleto de recetas y pinzas de servicio de bambú.
Principio de cocción patentado.

TOAST & moi

Toast'ap®

Toast'ap®

Toast'ap®

Disposez des assiettes composées sur table accompagnées de pains, chacun compose et fait cuire son toast presque instantanément : 3 minutes max pour une cuisson parfaite dessus et dessous. La texture est incomparable et les saveurs préservées.
Arrange some platters on the table accompanied with breads, each one composes and cooks his toast almost instantly: 3 minutes max for a perfect cooking above and below. The texture is incomparable and the flavors preserter.
Ponen platos compuestos en la mesa acompañados de panes, cada uno compone y cocina tostadas casi al instante: 3 minutos máximo para una cocción perfecta arriba y abajo. La textura es incomparable y los sabores se conservan.

	N2900
↦ 22 cm ⤢ 20 cm ⌶ 17.2 cm ⚖ 3.48 kg	

Le corps amovible en fonte peut atteindre 180°C (température moyenne 150°C).
The removable cast body can reach 350°F / 180°C. Average temperature 300°F / 150°C.
El cuerpo de hierro fundido extraíble puede alcanzar 180°C. Temperatura media 150°C.
⊂Pinces de services en bambou, livret recette et 1 réchaud. • Bamboo service tong, recipe leaflet and 1 burner. • Pinzas de servicio de bambú, livreta de recetas y 1 quemador.

3770008988002

Fonte d'aluminium revêtue anti-adhérent de qualité supérieure, inox et hêtre. • Superior non-stick coated cast aluminium, St. S and beechwood. • Aluminio fundido recubierto antiadherente, inox y haya.

Chalumeau de cuisine

Culinary torch
Soplete de cocina

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Pour caraméliser (crèmes brûlées, meringue, ...), flamber la volaille, brunir les viandes (après cuisson sous-vide notamment), peler les poivrons.

For caramelisation (crème brûlée, meringue, etc.), flambéeing fowl, browning meat (especially after vacuum cooking), and peeling peppers.
Para caramelizar (cremas quemadas, merengue...), flamear aves, dorar carnes (sobre todo tras cocinarlas al vacío), pelar pimientos.

	N3824
14 cm 7 cm 19 cm	
345 g	

Sécurité, intensité de flamme réglable, utilisation continue (1h).
Safety, adjustable flame intensity, continuous use (1 hour).
Seguridad, intensidad de la llama ajustable, utilización continua (1h).
⊂Fourni sans gaz. S'utilise avec les recharges de gaz butane à briquet (non inclus) • Supplied without gas. Works off butane-gas refills for lighters (not supplied). • No incluye gas. Se utiliza con las recargas de gas butano para mechero (no incluidas)

3325980005621

Brûleur céramique, PA, Inox, aluminium. • Ceramic burner, PA, St. S, aluminium. • Mechero de cerámica, PA, Inox, aluminio.

Cuit-vapeur électrique

Electric steamer
Cocedor de vapor eléctrico

Cuisson saine et rapide. Mobile : idéal marchés, traiteurs.
Quick and healthy cooking. Mobile: ideal for markets and caterers.
Cocina sana y rápida. Transportable: ideal para mercados y catering.

	N8090
DEEE : 0,71 €	
46 cm ∅ 38 cm	
7 kg	

Thermostat réglable. Montée en température rapide.
Adjustable thermostat. Fast rise in temperature.
Termostato regulable. Aumento rápido de la temperatura.
+70°C +80°C
Pour 10 kg de légumes ou 8 poulets. 15 L. For 10 kg of vegetables or 8 chickens. 15 litres. Para 10 kg de verduras u 8 pollos. 15 l
2000 W 230 V

3325980022222

Inox • St. S • Inox

Panier cuit-vapeur marguerite

Steam basket
Cesta de cocción vapor

Petit modèle Small model Modelo pequeño	N4033-S
∅ 14 cm	

Pour casseroles Ø 14 à 23 cm.
For saucepans Ø 14 à 23 cm.
Para cazuelas Ø 14 à 23 cm.

3325980017747

Grand modèle Large model Modelo grande	N4033-L
∅ 18 cm	

Pour casseroles Ø 18 à 30 cm.
For saucepans Ø 18 à 30 cm.
Para cazuelas Ø 18 à 30 cm.

3325980017730

Inox • St. S • Inox

Cuiseur à riz électrique
Electric rice cooker
Cocedor de arroz eléctrico

Grande capacité et léger. 2 fonctions : cuisson et maintien au chaud. Déclenchement automatique du mode maintien au chaud en fin de cuisson.
Large capacity and light. 2 functions: cooking and keeping hot. When cooking is complete, «keeping hot» mode is triggered automatically.
Gran capacidad y ligereza. 2 funciones: cocción y mantenimiento en caliente. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción.

	N8094
DEEE : 1,75 €	
⌶ 35 cm ∅ 50 cm	
10.3 kg	

Cuve graduée. Thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau.
Graduated container. Safety thermostat in case of over-heating or lack of water.
Cuba graduada. Termostato de seguridad en caso de recalentamiento o de que falte agua.
21 L. Riz sec / dry rice / arroz seco : 10 kg.
3000W 220V 50 Hz
Cuillère mesure de riz. • Rice-measuring spoon. • Cuchara medidora de arroz.

3325980052748

Cuve aluminium anti-adhérent. • Non-stick aluminium container. • Recipiente en aluminio antiadherente.

Cuiseur à riz électrique
Electric rice cooker
Cocedor de arroz eléctrico

Compact. 2 fonctions : cuisson et maintien au chaud. Déclenchement automatique du mode maintien au chaud en fin de cuisson.
Compact. 2 functions: cooking and keeping hot. When cooking is complete, «keeping hot» mode is triggered automatically.
Compacta. 2 funciones: cocción y mantenimiento en caliente. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción.

	N8900
DEEE : 1,75 €	
44.8 cm ⌿ 44.8 cm ⌶ 42.5 cm	
12.9 kg	

Verrouillage du couvercle.
Locking cover.
Bloqueo de la tapadera.
13 L. Riz sec / dry rice / arroz seco : 6 kg.
1950W 220V 50 Hz
Spatule et mesure. • Spatula and measure. • Espátula y medida.

3325980256092

Structure et couvercle inox. Cuve aluminium antiadhérent. • Stainless-steel structure and cover. Anti-stick aluminium container. • Estructura y tapadera de inox. Cuba de aluminio antiadherente.

Voir page 208 pour les marmites à soupe et bain-marie.
Please see page 208 for soup warmers and double-boiler.
Consulte la página 208 para las marmitas de sopa y baño maría.

Boule à riz
Rice bowl
Bola para arroz

Pour cuire le riz dans le bouillon d'un plat qui mijote. S'imprègne des parfums et s'égoutte facilement.
For cooking rice in the broth of a dish being simmered. Absorbs flavours and drains easily.
Para cocer el arroz en el caldo de un plato cocinado a fuego lento. Se impregna de los sabores y se escurre fácilmente.

	N4038
∅ 14 cm	

Sert aussi de boule à épices.
Can also be used as a spice pomander.
También sirve de bola de especias.
1.4 L. Riz sec / dry rice / arroz seco : 500 - 650 g.

3325980004167

Inox • St. S • Inox

Boule à riz
Rice bowl
Bola para arroz

Pour cuire le riz dans le bouillon d'un plat qui mijote. S'imprègne des parfums et s'égoutte facilement.
For cooking rice in the broth of a dish being simmered. Absorbs flavours and drains easily.
Para cocer el arroz en el caldo de un plato cocinado a fuego lento. Se impregna de los sabores y se escurre fácilmente.

	N4040
∅ 12 cm	

Sert aussi de boule à épices.
Can also be used as a spice pomander.
También sirve de bola de especias.
0.9 L. Riz sec / dry rice / arroz seco : 400 - 430 g.

3325980004150

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Boule à thé & épices
Tea & herb infuser - Spice ball
Bola para té y especias

Pour parfumer sans que les herbes et épices ne se rependent dans le plat.
To add flavour without herbs and spices spreading through the dish.
Para aportar sabor sin que las hierbas y especias se esparzan por el plato.

		N9201
4,5 cm		∅ 4.5 cm
		3325980028002

		N9202
6,5 cm		∅ 6.5 cm
		3325980028019

Inox • St. S • Inox

Louches à fondue chinoise
Chinese «fondue» ladles
Espumaderas chinas en forma de cucharon

COMBRICHON

	NC8090660
23 cm ∅ 6 cm	

Lot de 4.
Set of 4.
Lote de 4.
Clips couleur d'identification. • Coloured identification clips. • Clips de colores de identificación.

3100558906605

Inox • St. S • Inox

Pic pommes de terre
BBQ potatoes holder
Pincho patata para pelar

Pour tenir la pomme de terre sans se brûler pendant l'épluchage.
To hold a potato without getting burnt whilst peeling.
Para sujetar la patata sin quemarse mientras se pela.

	N4504
13 cm	

3325980027951

Pic inox manche bois. • Stainless-steel tip, wooden handle. • Pincho de inox. con mango de madera.

Cuiseur à œufs électrique GN1/3
GN1/3 electric egg cooking pot
Cocedor de huevos eléctrico GN1/3

Idéal buffet petit-déjeuner. Chaque client prépare son œuf à sa cuisson.
Ideal breakast buffet. Customers cook their egg to their individual taste.
Ideal para bufés de desayuno. Cada cliente prepara su huevo en el punto de cocción que desee.

N8093

DEEE : 0,71 €
41 cm 24 cm 31 cm
5 kg

Peut contenir 10 paniers. Thermostat de régulation, thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau.
Can contain 10 baskets. Regulating thermostat, safety thermostat in case of over-heating or lack of water.
Con capacidad para 10 cestas. Termostato de regulación, termostato de seguridad en caso de recalentamiento o de que falte agua.
0°C +90°C
50-60 Hz 220-240 V 1200 W
6 paniers inox numérotés. Couvercle. • 6 numbered stainless-steel baskets. Cover. • 6 cestas de inox. numeradas. Tapadera.

3325980022277

Inox • St. S • Inox

Panier à œuf
Egg basket
Canasta de huevos

N8093-P

Pour • For • Para : N8093

3325980022291

Inox • St. S • Inox

Cuit-œufs
Egg holder
Cocedor porta-huevos

LA BONNE GRAINE

Pour œufs à la coque, durs et mollets.
For soft-boiled eggs and hard-boiled eggs.
Para los huevos duros y pasados por agua.

NC5034160

21.5 cm 5.5 cm 19.5 cm
660 g

2 places.
2 eggs.
2 plazas.

3100555341607

Inox • St. S • Inox

Pour la préparation des œufs, voir page 131.
Please go to page 131 for preparing eggs.
Para la preparación de huevos, consulte la página 131.

Pour le service des œufs, voir page 239.
Please go to page 239 for servicing eggs.
Para el servicio de los huevos, consulte la página 239.

Pocheuses à œufs
Egg poachers
Escalfadoras de huevos

Garantie d'une forme régulière et d'une cuisson homogène. Bien graisser. Produit iconique de Combrichon.
Guaranteed regular shape and even cooking. Grease well. Iconic Combrichon product.
Garantiza una forma regular y una cocción homogénea. Engrasar bien. Producto icónico de Combrichon.

LA BONNE GRAINE

Individuelle
Single
Individual

NC030

400 g

3100555325003

Manège 4 pocheuses
Set of 4 egg poachers
Soporte 4 escalfadoras de huevos

NC5032700

22 cm

3100555327007

Manège 6 pocheuses
Set of 6 egg poachers
Soporte 6 escalfadoras de huevos

NC5032600

25 cm

3100555326000

Fer blanc • Tinplate • Hojalata

Pocheuses à œufs
Tinned steel egg poachers
Escalfadoras estañadas de huevos

Anti-adhérentes. Garantie d'une forme régulière et d'une cuisson homogène.
Non-stick. Guaranteed regular shape and even cooking.
Antiadherentes. Garantiza una forma regular y una cocción homogénea.

LA BONNE GRAINE

Individuelle
Single
Individual

NC031

400 g

3100555325591

Manège 4 pocheuses
Set of 4 egg poachers
Soporte 4 escalfadoras de huevos

NC5032759

22 cm

3100555327595

Manège 6 pocheuses
Set of 6 egg poachers
Soporte 6 escalfadoras de huevos

NC5032659

25 cm

3100555326598

Acier, revêtement anti-adhérent. • Steel, non-stick coating. • Acero, revestimiento antiadherente.

Lot de 2 pocheuses
Set of 2 egg poachers
Soporte 2 escalfadoras de huevos

NC5032459

3100555324594

Manège 4 pocheuses
Set of 4 egg poachers
Soporte 4 escalfadoras de huevos

NC5032859

3100555328592

Acier, revêtement anti-adhérent. • Steel, non-stick coating. • Acero, revestimiento antiadherente.

Panier à rôtir
Roasting basket
Cesta rustidora

Cuisson volailles et rôtis : l'air circule autour de la viande qui ne « baigne » pas dans son jus. Convient aussi pour cuire asperges et légumes en cuit-vapeur.
Cooking fowl and roasts: the air circulates around the meat, which does not «bathe» in its juice. Also suitable for use as a steamer to cook asparagus and vegetables.
Preparación de aves y asados: el aire circula alrededor de la carne sin que ésta se «encharque» en su jugo. Apta también para cocer espárragos y verduras en vaporera.

NC8091360	NC8091160
38 cm ⤢ 21.5 cm	25 cm ⤢ 19 cm
3100558913603	3100558911609

Inox • St. S • Inox

Panier de cuisson anti-adhérents perforés
Perforated and non-stick Teflon high speed oven crisper
Cestas de cocción antiaherentes y perforadas

Idéal frites surgelées : croustillantes et légères.
Perfect for frozen French fries: crispy and light.
France and Spain only.
Perfecto para patatas fritas: crujientes y ligeras.

NCT001	NCT002
29 cm ⤢ 34 cm ⌶ 3 cm	18 cm ⤢ 28 cm ⌶ 3 cm

Taille standard.
Standard size.
Tamaño estándar.

Pour mini-fours.
For mini ovens.
Para mini hornos.

5412460100049 5412460100056

Toile de verre enduite de PTFE sans PFOA. • Glass fiber of PTFE without PFOA. • Tela de vidrio de PTFE sin PFOA.

Lacet de cuisson
Spiral poultry lacer
Cordón de cocción

Remplace la ficelle pour farcir les volailles.
Made of St.S. Perfect for cooking stuffed poultry dish. It can be washed in the dishwasher after use.
De acero inoxidable, se utiliza para rellenar aves y se lava en el lavavajillas después de utilizarlo.

N3411
13 cm ∅ 4.5 cm
10 g

Hygiénique. Piquer et visser.
Hygenic. Jab and screw.
Higiénico. Pica y enrosca.

3325980009551

Inox • St. S • Inox

Pompe a jus
Baster
Bomba de caldo

Pour arroser volailles et rôtis et injecter alcool ou jus au cœur des viandes.
To baste fowl and roasts, and to inject alcohol or juices into the centre of meats.
Para regar aves y asados e inyectar alcohol o jugo en el interior de las carnes.

N3410
30 cm ∅ 6 cm
120 g

Embout et seringue se vissent.
Stainless-steel syringe, plastic nozzle, and cleaning brush.
Jeringa de inox, boquilla de plástico y cepillo.
Seringue inox et goupillon. • Screw-action nozzle and syringe. • La boquilla y la jeringa se enroscan.

3325980006109

Inox, PP, caoutchouc. • St. S, PP, rubber. • Inox, PP, caucho.

Pince à rôti
Roast cutting tong
Pinza para asado

Pour maintenir le rôti et le couper en tranches régulières.
To hold the roast and cut it into even slices.
Para sujetar el asado y cortarlo en lonchas regulares.

N3997

Largeur des tranches : 1 cm.
Slices width: 1 cm.
Anchura de las lonchas : 1 cm.

3325980012896

Inox • St. S • Inox

Pince pour plaques et bacs gastro
GN container holder
Pinza porta contenedores y placas GN

N3062
18.8 cm
150 g

3325980009605

Inox • St. S • Inox

Pour la préparation de la viande, voir page 130.
Please go to page 130 for preparing meat.
Para la preparación de carne, consulte la página 130.

Pour les thermomètres de cuisson, voir page 185.
Please go to page 185 for cooking thermometers.
Para los termómetros de cocción, consulte la página 185.

Pour les feuilles et plateaux de cuisson, voir page 142.
Please go to page 142 for baking sheets and trays.
Para los tapetes y bandejas de cocción, consulte la página 142.

Pour les grilles de four, voir page 165.
Please go to page 165 for oven trays.
Para las rejillas para horno, consulte la página 165.

La potence : une presentation spectaculaire des brochettes.
The skewer stand holds skewers vertically and it is a great choice for a spectacular presentation.
Porta-brochetas para una presentación espectacular.

Porte-brochettes 2 places

Skewer holder for 2 skewers
Porta-brochetas 2 plazas

COMBRICHON

NC4250060	NC052
I 45 cm ∅ 22 cm	I 45 cm ∅ 22 cm
⊂Sans brochette. • Without skewers. • Sin brocheta.	⊂Avec 2 brochettes. • With 2 skewers. • Con 2 brochetas.
3100554500609	3325980026732

Inox • St. S • Inox

Porte-brochettes 4 places

Skewer holder for 4 skewers
Porta-brochetas 4 plazas

COMBRICHON

NC4250460	NC053
I 45 cm ∅ 22 cm	I 45 cm ∅ 22 cm
⊂Sans brochette. • Without skewers. • Sin brocheta.	⊂Avec 4 brochettes. • With 4 skewers. • Con 4 brochetas.
3100554504607	3100554501606

Inox • St. S • Inox

Brochette extrémité boucle

Skewers - loop end
Brocheta con aro

COMBRICHON

Section ronde.
Round cut.
Corte redondo.

	NC4248760-V
x 1	⊢ 40 cm

	NC4248760
x 40	⊢ 40 cm 3100554487603

Inox • St. S • Inox

Brochette à anneau

Ring skewer
Brocheta anillo

COMBRICHON

Finition de haute qualité : ovalisées pour un meilleur maintien des aliments. Pointe biseautée. Anneau mobile.
High quality finish: oval shaped for a better food holding. Bevelled end. Movable ring.
Alta calidad de acabado : ovalizada para mejorar la tenencia de los alimentos. Punta biselada. Anillo móvil.

	830610
24 cm	⊢ 24 cm 3075308306106

	830620
30 cm	⊢ 30 cm 3075308306205

	830630
35 cm	⊢ 35 cm 3075308306304

	830640
40 cm	⊢ 40 cm 3075308306403

Inox • St. S • Inox

Brochette à œil

Eye skewer
Brocheta de ojo

COMBRICHON

Finition de haute qualité : ovalisées pour un meilleur maintien des aliments. Pointe biseautée. Œil large.
High quality finish: oval shaped for a better food holding. Bevelled end. Large eye end.
Alta calidad de acabado : ovalizada para mejorar la tenencia de los alimentos. Punta biselada. Ojo amplio.

	830805
20 cm	⊢ 20 cm 3075308308056

	830810
24 cm	⊢ 24 cm 3075308308100

	830820
29 cm	⊢ 29 cm 3075308308209

	830830
35 cm	⊢ 35 cm 3075308308308

Inox • St. S • Inox

Appareil à brochettes

Skewer machine
Máquina a brochetas

Facile et rapide : superposez les couches, tassez, piquez et coupez en suivant les guides. Entièrement démontable pour le nettoyage.
Quick and easy: place the layers on over the other, pack tightly, prick, and cut following the guides. Disassembles completely for cleaning.
Fácil y rápido: superponga las capas, apriete, pique y corte siguiendo las guías. Totalmente desmontable para la limpieza.

N3991
⊢ 20 cm ⤢ 20 cm I 25.5 cm 3.9 kg

Pour 36 brochettes.
For 36 skewers.
Para 36 brochettas.
⊂1 pic de pré-perçage. • 1 peak of predrilling. • 1 pico de perforación.
3325980017372

Inox et PE. • St. S and PE. • Inox y PE.

Brochettes rapides

Fast skewer
Rápida brocheta

Facile et rapide : superposez les couches, tassez, piquez et coupez en suivant les guides. Entièrement démontable pour le nettoyage.
Quick and easy: place the layers on over the other, pack tightly, prick, and cut following the guides. Disassembles completely for cleaning.
Fácil y rápido: superponga las capas, apriete, pique y corte siguiendo las guías. Totalmente desmontable para la limpieza.

N3990
⊢ 16.5 cm ⤢ 12 cm I 28.5 cm 2.23 kg

Pour 12 brochettes.
For 12 skewers.
Para 12 brochettas.
⊂12 brochettes inox. • 12 St. S. skewers. • 12 brochetas inox.
3325980012780

Inox et PE. • St. S and PE. • Inox y PE.

Gril croisé double
Double crossed grill
Parrilla doble cruzada

Maille croisée bombée pour retenir les petites pièces. Facilite le retournement.
Rounded crossed mesh to hold small pieces. Makes turning easy.
Malla cruzada abombada para retener piezas pequeñas. Facilita el volteado.

NC046
30 cm ⤢ 35 cm

Fils Ø 1,4 mm + Cadre Ø 4,3 mm (+poignée : Ø3,9 mm) // + carré du treillis 14,7 x 14,9 mm de côté.
Wires Ø 1.4 mm + frame Ø 4.3 mm (+ handle Ø 3.9 mm) // + lattice square 14.7 x 14.9 mm a side.
Hilos de Ø 1,4 mm + Marco de Ø 4,3 mm (+ mango: Ø3,9 mm) // + cuadrado del enrejado de 14,7 x 14,9 mm de lado.
⊂Poignée. • Handle. • Asa.

3100558936558

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Gril rectangulaire double
Double rectangular grill
Parrilla rectangular doble

Espacement réduit entre les fils et forme bombée pour maintenir le contenu. Facilite le retournement.
Reduced spacing between threads and rounded shape to hold contents. Makes turning easy.
Espaciado reducido entre los hilos y forma abombada para mantener el contenido. Facilita el volteado.

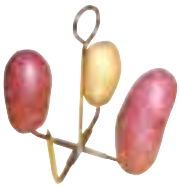
NC047
45 cm ⤢ 24 cm

Fils Ø 2,8 mm + Cadre (+poignée) Ø 5,0 mm.
Wires Ø 2.8 mm + frame (+ handle) Ø 5.0 mm.
Hilos Ø 2,8 mm + Marco (+ mango) Ø 5,0 mm.
⊂Poignée. • Handle. • Asa.

3100554458559

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Pic pommes de terre
BBQ potatoes holder
Pincho patata para pelar



Pour cuire les pommes de terre hors des braises.
To cook potatoes away from embers.
Para cocer las patatas fuera de las brasas.

NC8091560
12 cm ⤢ 12 cm ⌶ 14.5 cm

A placer sur la grille BBQ.
To be placed on the barbecue grill.
Para colocar sobre la rejilla de la barbacoa.

3100558915607

Inox • St. S • Inox

CRÊPES • CREPES • CREPES

Crêpière galettoire
Crepe pan
Sartén para hacer crepes

315020
30 cm

3075303150209

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Tourne-galette - Spatule à crêpes
Crepe spatula
Pala para girar los crepes

NRC03-1
40 cm

3325980023748

Hêtre • Beechwood • Haya

Râteau à crêpes raclette
Crepe dough spreader scraper
Espátula T para crepes

NRC02-1
24 cm ⤢ 18 cm

3325980010731

Hêtre • Beechwood • Haya

Râteau à crêpes rond
Round crepe dough spreader
Espátula T redonda para crepes

NRC01-1
18 cm ⤢ 18 cm

3325980010724

Hêtre • Beechwood • Haya

Râteau à crêpes rond
Round crepe dough spreader
Espátula T redonda para crepes

NRC01X
18 cm ⤢ 18 cm

3325980011165

Inox • St. S • Inox

Bain marie et pompe portionneuse sauces et chocolat chauds
Hot sauce dispenser
Dispensador de salsas

Maintient au chaud les sauces et le chocolat. Idéal crêpes, profiteroles, …

Keeps sauces andd chocolate hot. Ideal for crepes, profiteroles, etc.
Mantiene calientes las salsas y el chocolate. Ideal para crepes, profiteroles…

NDS301
DEEE : 0,42 €
⌶ 50 cm ∅ 18 cm
3.872 kg

Portion 40 ml ajustable. Température réglable.
Sauce portion 40 ml (adjustable). Adjustable temperature.
Porción de salsa 40 ml (ajustable). Temperatura regulable.
3 L
230 V 50 Hz
⊂Fermeture couvercle par ressorts. • Spring-closing cover. • Cierre de tapadera con resortes.

3325980256276

Tube pompe inox. Cuve inox. • St. St. pump pipe, St. St. container. • Tubo con bomba de inox. Cuba de inox.

SERVIR CHAUD - MAINTIEN EN TEMPÉRATURE page 208
SERVE IT HOT - KEEPING AT THE RIGHT TEMPERATURE • SERVICIO CALIENTE Y MANTENIMIENTO TEMPERATURA

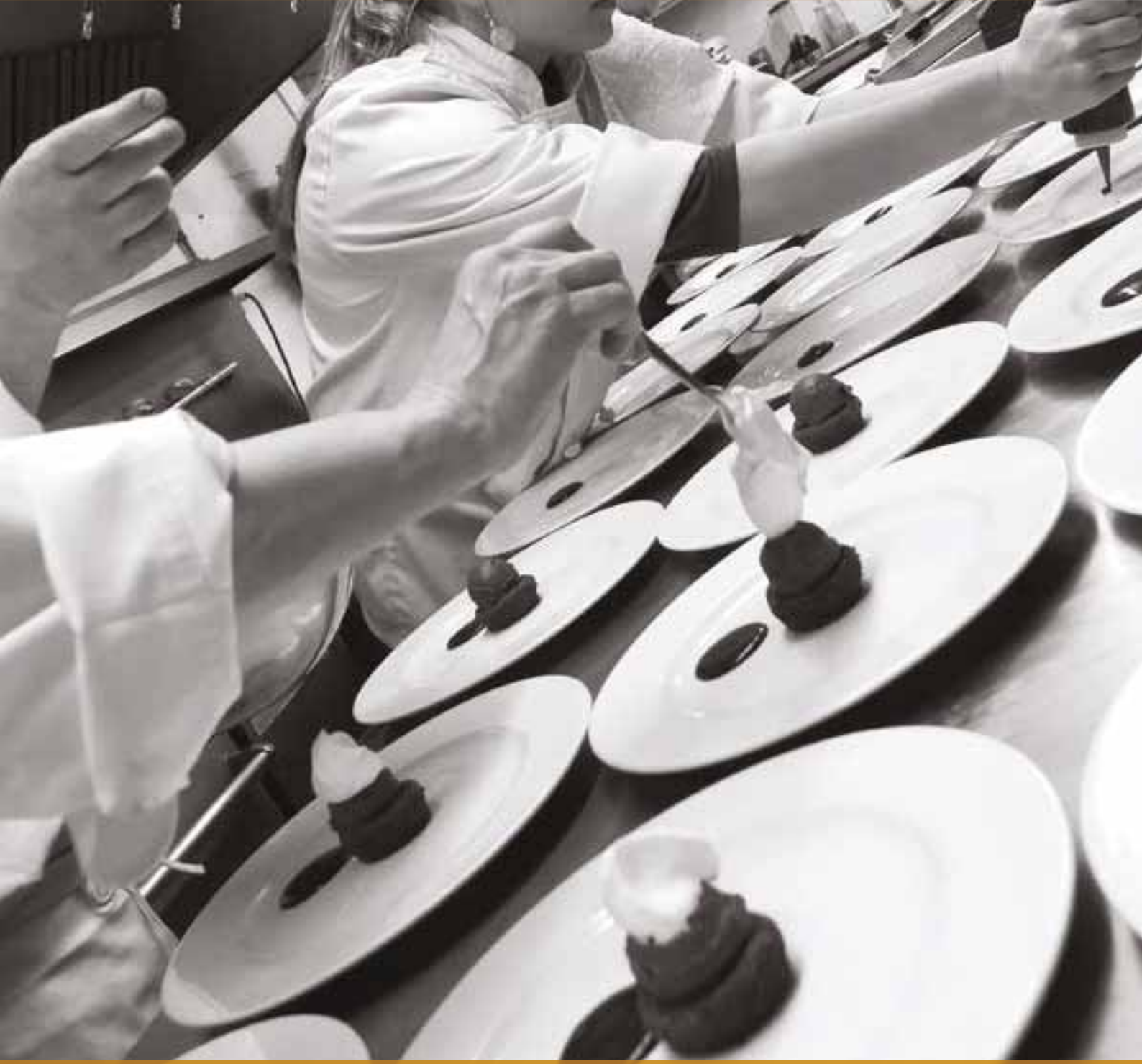
BOISSONS CHAUDES page 209
HOT BEVERAGES • BEBIDAS CALIENTES

PICHETS ISOTHERMES page 211
ISOTHERMAL POTS • JARRAS ISOTÉRMICAS

BUFFETS, SELF, SNACKS page 212
BUFFETS, SELF, SNACKS • BUFÉS, SELF, SNACKS

DRESSAGE ET MISE EN PLACE page 214
PLATE PRESENTATION AND DRESSING • MONTAGE Y EMPLATADO

DÉCOUPE DU PAIN page 217
CUTTING BREAD • CORTAR EL PAN



Buffets et mise en place
Buffets and mise en place · Bufés y mise en place

FR

Indispensables pour les buffets en intérieur comme en extérieur, les marmites à soupe, pichets et percolateurs permettent de proposer des plats chauds, boissons chaudes ou froides… à tout instant !
Qu'il s'agisse de maintenir les préparations à la bonne température lors du transport ou du service, de dresser les assiettes ou d'assaisonner les plats : TELLIER dispose du nécessaire pour réussir les buffets, de la mise en place au service.

EN

Soup warmers, isothermal pots and coffeemakers are an excellent addition to any catering business. They can be used both indoors and outdoors to serve the guests or for self-serving applications. They are designed to dispense warm dishes, hot or cold beverages… anytime!
Not only does TELLIER offer a great choice of products to keep food at the right temperature for an extended period of time during transportation or service but also many other items to achieve a successful buffet. They come in very handy when it comes to plating up or seasoning.

ES

Indispensables para bufés de interior o exterior y para servicio en mesa o autoservicio, TELLIER propone marmitas de sopa, jarras isotérmicas y cafeteras para platos calientes, bebidas frías o calientes… para su servicio
¡al instante!
Ya sea para mantener los preparativos a la temperatura adecuada durante el transporte o servicio, preparar los platos o condimentarlos: TELLIER tiene lo necesario para el bufé, tanto para el montaje del bufé como para el servicio.

SERVIR CHAUD – MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

SERVE IT HOT – KEEPING AT THE RIGHT TEMPERATURE • SERVICIO CALIENTE Y MANTENIMIENTO TEMPERATURA

P. 208 Marmite à soupe bain-marie · Electric soup warmer · Marmita de sopa baño maria

P. 208 Maintien en température · Serve it hot - keeping at the right temperature · Servicio caliente y mantenimiento temperatura

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES • BEBIDAS CALIENTES

P. 209 Boissons chaudes · Hot beverages · Bebidas calientes

P. 210 Distribution des boissons chaudes · Distribution of hot beverages · Distribución de bebidas calientes

P. 210 Boules à thé · Tea infusers · Bolas para té

PICHETS ISOTHERMES

ISOTHERMAL POTS • JARRAS ISOTÉRMICAS

P. 211 Pichets isothermes · Isothermal pots · Jarras isotérmicas

BUFFETS, SELF, SNACKS

BUFFETS, SELF, SNACKS • BUFÉS, SELF, SNACKS

P. 212 Distributeurs à sauces et coulis · Sauce and coulis dispensers · Distribuidor de salsas y coulis

P. 213 Paniers snacking et service cocktails · Snacking baskets and cocktails service · Cestas snacking y servicio de los cócteles

P. 213 Pinces de service · Serving tongs · Pinzas de servicio

DRESSAGE ET MISE EN PLACE

PLATE PRESENTATION AND DRESSING • MONTAGE Y EMPLATADO

P. 214 Dressage gastro · Gastro dressing · Emplatado gastronómico

P. 215 Portionneuses · Portioners · Porcionadores

P. 216 Boîtes à condiments et épices · Condiment and spices dispensers · Cajas de condimientos y especias

DÉCOUPE DU PAIN

CUTTING BREAD • CORTAR EL PAN

P. 217 Découpe du pain · Cutting bread · Cortar el pan

Marmite à soupe bain-marie

Electric soup warmer
Marmita de sopa baño maria

Pour maintenir au chaud soupe, vin chaud, ... Idéal buffets. Température réglable (thermostat gradué 12 positions).
To keep soup, mulled wine, etc., hot. Ideal for buffets. Adjustable temperature (12-setting graduated thermostat).
Para mantener calientes sopas, vino caliente... Ideal para bufés. Temperatura regulable (termostato graduado en 12 posiciones).

Noire
Black
Negra

N8060

DEEE : 0,42 €
38 cm ∅ 34 cm
3.9 kg

Ouverture couvercle à demi : service pratique.
Half-opening cover: practical service.
Semiapertura de la tapadera: servicio práctico.
Max +98° C (208°F)
Utile/load/útil : 8L - Total : 10 L.
400W 230V 50 Hz
Patins antidérapants. • Nonslip feet. • Pies antideslizantes.

3325980256139

Blanche
White
Blanca

N8060B

DEEE : 0,42 €
38 cm ∅ 34 cm
3.9 kg

Ouverture couvercle à demi : service pratique.
Half-opening cover: practical service.
Semiapertura de la tapadera: servicio práctico.
Max +98° C (208°F)
Utile/load/útil : 8L - Total : 10 L.
400W 230V 50 Hz
Patins antidérapants. • Nonslip feet. • Pies antideslizantes.

3325980028453

Verte
Green
Verde

N8080V

DEEE : 0,71 €
34 cm 36 cm
4.5 kg

Ouverture couvercle entier.
Full-opening cover.
Apertura total de la tapadera.
Max +93° C (200°F)
Utile/load/útil : 8L - Total : 10 L.
400W 230V 50 Hz
Pieds boules. • Round feet. • Pies redondos.

3325980022055

Cuve amovible inox. • Removable St. St. Container. • Recipiente amovible en inox.

Bain-marie 2 marmites à soupe

Double soup warmers
Baño maria para 2 marmitas de sopa

Pour maintenir au chaud différents plats, soupes ou sauces. Température réglable (thermostat gradué 12 positions).
To keep dishes, soup, or sauces hot. Adjustable temperature (12-setting graduated thermostat).
Para mantener calientes diferentes platos, sopas o salsas. Temperatura regulable (termostato graduado en 12 posiciones).

N8070

DEEE : 1,75 €
57 cm 34 cm 35 cm
12.5 kg

Ouverture couvercle entier.
Full-opening cover.
Apertura total de la tapadera.
+40°C +100°C (104°F 212°F)
2 x 8L
1200W 230V 50/60 Hz 5,2 A

3325980001739

Inox • St. S • Inox

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE • KEEPING AT THE RIGHT TEMPERATURE • MANTENIMIENTO TEMPERATURA

Chauffe plat trapèze

Dish warmer
Calientaplatos «trapecio»

COMBRICHON

NC3016050

30 cm 19 cm 8 cm

Fil Ø5mm.
Wire Ø5mm.
Alambre Ø5mm.
2 bougies chauffe-plats. • Two dish-heating lights. • 2 velas calientaplatos

3100553160507

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Poches réfrigérantes HACCP

Freezing bags HACCP
Bolsas refrigerantes HACCP

Pour refroidir les préparations de +63°C à +10°C en 1h30. Pour respecter la chaîne du froid pendant le transport.
For cooling preparations from +63 °C to +10 °C in 1½ hours. For complying with the cold chain during transport.
Para enfriar las preparaciones de +63°C a +10°C en 1h30. Para respetar la cadena del frío durante el transporte.

NCP082

30 cm 24 cm

Lot de 12 poches. Format GN1/2. Réutilisables.
Set of 12 pockets. GN1/2 format. Reusable.
Lote de 12 bolsas. Formato GN1/2. Reutilizables.

Poches métallisées. Gel naturel haute densité. • Metallised pockets. High-density natural gel. • Bolsas metalizadas. Gel natural de alta densidad.

Cafetière - percolateur
Coffeemaker
Cafetera de buffet

Poignées isolantes. Déclenchement automatique du mode maintien au chaud.
Insulating handles. Automatic triggering of «keep hot» mode.
Asas aislantes. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente.

	N5010
10L	DEEE : 0,71 € I 53.2 cm ∅ 25.7 cm 4.5 kg 3325980005256

	N5015
15L	DEEE : 0,71 € I 62.5 cm ∅ 25.7 cm 5.5 kg 3325980005263

Disjoncteur thermique. Jauge graduée de niveau de remplissage. 2 résistances séparées (chauffe + maintien en température).
Thermal circuit breaker. Graduated fill-level gauge. 2 separate resistances (heating + maintaining temperature).
Disyuntor térmico. Escala graduada de nivel de llenado. 2 resistencias separadas (calienta + mantiene la temperatura).
N5005 : 16 cl/ min – N5010 : 25 cl/min – N5015 : 33 cl/min.
Chauffe – coffee making – producción : 83°C.
Maintien au chaud – keep hot – mantiene caliente : 75°C.
Café en sortie tasse – coffee in cup – café en taza : 65°C.
Tasses -cups – tazas : N5005 : 33 /N5010 : 67 / N5015 : 100.
230V - N5005 : 1115W / N5010 : 1520W / N5015 : 1620 W.
Robinet anti-gouttes. Filtre inox permanent pour mouture standard. • Anti-drip tap. Permanent stainless-steel filter for standard version. • Grifo antigoteo. Filtro de inox. permanente para molienda estándar.

Inox poli. • Polished St. S. • Inox pulido.

Quantités limitées !
Limited quantities!
¡Quantidades limitadas!

Percolateur
Coffee maker
Cafetera de buffet

Double-paroi et poignées isolantes. Fonction maintien au chaud.
Double-walled and insulating handles. «Keep hot» function.
Doble pared y asas aislantes. Función de conservación de la temperatura.

	N5308
5,4 L	DEEE : 0,42 € I 42.5 cm ∅ 22 cm 3 kg 3325980255880

	N5312
10 L	DEEE : 0,42 € I 43 cm ∅ 27 cm 3.82 kg 3325980255897

	N5316
12,8 L	DEEE : 0,71 € I 50 cm ∅ 27 cm 4.38 kg 3325980255903

Thermostat de sécurité à réarmement automatique. Verrouillage du couvercle. Jauge graduée de niveau de remplissage. 2 résistances séparées (chauffe + maintien en température)
Safety thermostat with automatic reset. Locking cover. Graduated fill-level gauge. 2 separate resistances (heating and maintaining temperature).
Termostato de seguridad con reajuste automático. Bloqueo de la tapadera. Escala graduada de nivel de llenado. 2 resistencias separadas (calienta + mantiene la temperatura)
N5308 : 14 cl/ min – N5312 : 24 cl/ min – N5316 : 24 cl/min.
Tasses -cups – tazas : N5308 : 50 / N5312 : 75 / N5316 : 100. Volume nominal - Nominal volume - Volumen nominal : N5308 : 6.3 l /N5312 : 9.6 l / N5316 : 13.2 l.
230V – 50 Hz - N5308 : 950W / N5312 : 1650 W / N5316 : 1650 W.
Robinet anti-gouttes. Filtre inox permanent pour mouture standard. Système de blocage du couvercle. • Anti-drip tap. Permanent stainless-steel filter for standard version. Cover-blocking system. • Grifo antigoteo. Filtro de inox. permanente para molienda estándar. Sistema de bloqueo de la tapadera.

Inox brossé. • Brushed St. S. • Acero inoxidable cepillado

Filtres papier pour cafetière (x 200)
Paper filters for coffeemaker (x200)
Filtros para cafetera de buffet (x 200)

Pour mouture de café très fine.
For very finely-ground coffee.
Para molienda de café muy fina.

	N5005-F
Ø 15,8 cm	3325980019536

	N5010-F
Ø 23 cm	3325980019833

Pour • For • Para : N5005-F : N5005 / N5010-F : N5010+N5015.

Cellulose. • Cellulose. • Cellulosa.

Chocolatière
Chocolate Maker
Chocolatera

Thermostat réglable.
Adjustable thermostat.
Termostato regulable.

	N4905
	DEEE : 0,71 € 26 cm I 32 cm ∅ 48.5 cm 6.5 kg

Réservoir amovible pour réfrigération et lavage. Robinet entièrement démontable pour nettoyage vapeur.
Removeable reservoir for refrigeration and cleaning. Fully-removable tap for steam-cleaning.
Depósito extraíble para refrigeración y lavado. Grifo totalmente desmontable para limpieza con vapor.
Production – chocolate making – producción : 30 min.
Réchauffage – reheating – calentamiento : 15 min.
+30°C +90°C
5 L
50Hz 230V 1100W
Robinet et réservoir anti-gouttes. • Anti-drip tap and reservoir. • Grifo y depósito antigoteo.

3325980003955

ABS, Tritan. • ABS, Tritan. • ABS, Tritan.

Samovar + Theière
Samovar + Teapot
Samovar+ Tetera

Pour tisaneries, spas, maisons de retraite…
For tea rooms, spas and retirement homes…
Para tisanería, spas y asilo de ancianos.

	N5062
	DEEE : 0,21 € I 47 cm ∅ 21 cm 1.8 kg

Thermostat de sécurité. Température réglable.
Safety thermostat. Adjustable temperature.
Termostato de seguridad. Temperatura ajustable.
3 L
1850/2200 W – 50/60 Hz – 220/240 V
Théière 0.6 l. Robinet anti-gouttes. • Teapot, 0.6 l. Anti-drip tap. • Tetera de 0,6 l. Grifo antigoteo.

3325980008516

Inox • St. S • Inox

Chauffe-eau et robinet
Water boiler and tap
Calentador de agua y grifo

Température réglable.
Adjustable temperature.
Temperatura ajustable.

	N8091
	DEEE : 0,71 € I 48 cm ∅ 37 cm 5.7 kg

100°C : 40 min /10 l – 1 h / 20 l. 70°C : 25 min /10 l – 37 min / 20 l. 50°C : 13 min / 10 l – 30 min / 20 l.
+30°C +100°C
Max. 20 l - Min. 5l.
230V 2100W
Robinet de sécurité. • Safety tap. • Grifo de seguridad.

3325980022246

Inox • St. S • Inox

Station café

Beverage dispenser
Set dispensador de bebida

Pour organiser votre espace boissons chaudes.
To organise your hot-drinks area.
Para organizar su zona de bebidas calientes.

	N5020
	43 cm ⤢ 32.5 cm ⌶ 14.5 cm 1.34 kg

FR Pour pichets pompe et petits percolateurs < Ø 20 cm.
EN For pump-action jugs and small percolaters, Ø < 20 cm.
ES Para jarras con bomba y pequeños percoladores < Ø 20 cm.
⊂Réhausseur pour petits pichets. Réservoir anti-gouttes amovible. 2 colonnes tasses/verres. 1 case touillettes / bâtonnets de sucre. 2 cases serviettes / cuillères / sachets de thé. • Booster for small jugs. Removeable anti-drip reservoir. 2 cup / glass columns. 1 holder for stirrers / sugar sticks. 2 holders for serviettes / spoons, teabags. • Realzador para jarras pequeñas. Depósito antigoteo extraíble. 2 columnas de tazas/vasos. 1 compartimento para varillas / azucarillos. 2 compartimentos para servilletas / cucharas / bolsitas de té.

3325980052700

ABS • ABS • ABS

STATION CAFÉ
COFFEE STATION
ORGANIZADOR ZONA CAFÉ

En y positionnant une cafetière percolateur ou un pichet isotherme, disposez au même endroit de gobelets, de dosettes, de sucre et/ou de lait... pour vous servir une boisson chaude. Idéal pour traiteurs, collectivités, entreprises,...

Looking for the perfect spot for your coffee percolator or your isothermal pot?
Have all coffee supplies in one convenient spot to serve hot beverages: cups, sugar, stirrers,... Ideal for catering professionals, institutions, business meetings,...

Permite posicionar en un mismo lugar y de forma ordenada todo lo que se necesita para
autoservicio de café o bebida caliente: tazas, bolsitas de azúcar, monodosis de leche, etc.
Ideal para catering, empresas, comunidades, eventos,...

BOULES À THÉ • TEA INFUSERS • BOLAS PARA TÉ

Boule à thé tamis

Tea & herb infuser sieve
Bola para té tamiz

Infusion théière ou tasse.
Infusion in teapot or cup.
Infusión tetera o taza.

		N9201
4,5 cm		∅4.5 cm
		3325980028002

		N9202
6,5 cm		∅6.5 cm
		3325980028019

FR N9201 : individuel / tasse. N9202 : pour 1L.
EN N9201: individual / cup. N9202: for 1L.
ES N9201: individual / taza. N9202: para 1L.
⊂Chainette et fermeture loquet. • Locking latch and chain. • Cadeneta y cierre de pestillo.

Inox • St. S • Inox

Pince à thé

Tea tong infuser
Pinza para té

Infusion individuelle directement dans une tasse.
Individual infusion directly in a teacup.
Infusión individual directamente en una taza

	N9200
	∅4 cm

⊂Pince. • Tongs. • Pinza.

3325980027999

Inox • St. S • Inox

Pichets de service isothermes
Vacuum insulated jugs
Jarras isotérmicas de servicio

Incassable. Poignée isolante.
Unbreakable. Stay cool handle.
Irrompible. Asa aislante.

1L		N5069
		⌶ 19 cm ∅ 13 cm
		500 g
		3325980011509

1,2L		N5070
		⌶ 19 cm ∅ 14 cm
		630 g
		3325980009001

1,5L		N5071
		⌶ 21 cm ∅ 14 cm
		660 g
		3325980009018

2L		N5072
		⌶ 26 cm ∅ 14 cm
		780 g
		3325980009025

Ampoule inox double-paroi avec vide d'air.
Vacuum insulated stainless-steel double-wall.
Capa de inox. de doble pared con vacío.
Boissons chaudes – Hot drinks – Bebidas calientes : 6h : >70°C (t°ambiente – room t° 20°C). Boissons fraîches – Cold drinks – Bebidas frías : 12h : <15°C (t°ambiente – room t° 35°C).

Inox, ABS. • St. S, ABS. • Inox, ABS.

Pichets isothermes à pompe
Vacuum insulated pots
Jarras isotérmicas con dosificador

Service facile par pression. Incassable.
Easy service by pressure. Unbreakable.
Servicio fácil mediante presión. Irrompible.

1,9L		N5084
		⟷ 16 cm ⤢ 12.5 cm ⌶ 31 cm
		1.3 kg
		3325980006734

2,2L		N5087
		⟷ 19 cm ⤢ 13 cm ⌶ 35 cm
		1.43 kg
		3325980009582

2,5L		N5085
		⟷ 19 cm ⤢ 13.5 cm ⌶ 35 cm
		1.57 kg
		3325980006741

3L		N5088
		⟷ 22 cm ⤢ 16 cm ⌶ 35 cm
		2 kg
		3325980009599

3,5L		N5086
		⟷ 23 cm ⤢ 17 cm ⌶ 35 cm
		2.1 kg
		3325980006765

4L		N5089
		⟷ 23.5 cm ⤢ 17 cm ⌶ 38 cm
		2.2 kg
		3325980116402

Ampoule inox double-paroi avec vide d'air. Verseuse à pompe.
Vacuum-insulated, double-walled, stainless-steel bulb. Pump pourer.
Capa de inox. de doble pared con vacío. Jarra con bomba.
Boissons chaudes – Hot drinks – Bebidas calientes : 6h : >70°C (t°ambiente – room t° 20°C). Boissons fraîches – Cold drinks – Bebidas frías : 12h : <15°C (t°ambiente – room t° 35°C).
Poignée de transport. • Carry handle. • Asa de transporte.

Inox, ABS. • St. S, ABS. • Inox, ABS.

Bouchons pour pichet de service
Stoppers for vacuum flask
Tapas para jarra

Etanche.
waterproof.
Estanco.

Bouchon à vis
Screw top
Tapón enroscable

N5069-B

Pour • For • Para : N5069
Ergonomique.
Ergonomic.
Ergonómico.

3325980019949

Bouchon à gachette
Trigger top
Tapón con gatillo

N5072-B

Pour • For • Para : N5070, N5071, N5072
Service facile.
Easy serving.
Servicio fácil.

3325980011523

ABS • ABS • ABS

Pichet isotherme blanc torsadé
White thermo jug
Jarra isotérmica blanca

Incassable. Aspect porcelaine. Idéal hôtellerie, hôpitaux, EHPAD, …
Unbreakable. Porcelain appearance. Ideal for catering, hospitals, care homes for the dependent elderly, etc.
Irrompible. Aspecto de porcelana. Ideal para hostelería, hospitales, instituciones residenciales para personas mayores dependientes…

0,6L		N5076
		⟷ 16 cm ⤢ 20 cm
		500 g
		3325980009049

1,2L		N5077
		⟷ 20 cm ⤢ 25 cm
		800 g
		3325980009056

Double paroi avec vide d'air. Extérieur ABS. Intérieur PP.
Vacuum-insulated and double-walled. ABS exterior. PP interior.
Doble pared con vacío. Exterior de ABS. Interior de PP.
Bouchon étanche à gachette de service. • Trigger-activated watertight stopper. • Tapón estanco con gatillo de servicio.

ABS + polypropylène • ABS + polypropylene • ABS + polipropileno

Pichet isotherme noir torsadé
Black thermo jug
Jarra isotérmica negra

Incassable. Aspect porcelaine. Idéal hôtellerie, hôpitaux, EHPAD, …
Unbreakable. Porcelain appearance. Ideal for catering, hospitals, care homes for the dependent elderly, etc.
Irrompible. Aspecto de porcelana. Ideal para hostelería, hospitales, instituciones residenciales para personas mayores dependientes…

0,6L		N5078
		⟷ 16 cm ⤢ 20 cm
		500 g
		3325980012643

1,2L		N5079
		⟷ 20 cm ⤢ 25 cm
		800 g
		3325980012650

Double paroi avec vide d'air. Extérieur ABS. Intérieur PP.
Vacuum-insulated and double-walled. ABS exterior. PP interior.
Doble pared con vacío. Exterior de ABS. Interior de PP.
Bouchon étanche à gachette de service. • Trigger-activated watertight stopper. • Tapón estanco con gatillo de servicio.

ABS + polypropylène • ABS + polypropylene • ABS + polipropileno

Bain marie et pompe portionneuse sauces et chocolat chauds
Hot sauce dispenser
Dispensador de salsas

Maintient au chaud les sauces et le chocolat. Idéal crêpes, profiteroles, …
Keeps sauces andd chocolate hot. Ideal for crepes, profiteroles, etc.
Mantiene calientes las salsas y el chocolate. Ideal para crepes, profiteroles…

	NDS301
	DEEE : 0,42 €
	I 50 cm ∅ 18 cm
	3.872 kg

Portion 40 ml ajustable. Température réglable.
Sauce portion 40 ml (adjustable). Adjustable temperature.
Porción de salsa 40 ml (ajustable). Temperatura regulable.
3 L
230 V 50 Hz
⊂Fermeture couvercle par ressorts. • Spring-closing cover. • Cierre de tapadera con resortes.

3325980256276

Tube pompe inox. Cuve inox. • St. St. pump pipe, St. St. container. • Tubo con bomba de inox. Cuba de inox.

Distributeurs de sauces collectivités
Sauce dispenser for mass catering
Dispensadores de salsas para especialistas en restauración colectiva

Pompes portionneuses à sauces conçues pour un usage intensif, adapté aux collectivités et fast-food. Mécanisme à levier tout inox.
Sauce-portion dispensing pumps designed for intensive use, adapted to mass catering and fast-food outlets. Lever mechanism made entirely of St.S.
Bombas dispensadoras de salsas diseñadas para un uso intensivo, adaptado a los especialistas en restauración colectiva y comida rápida. Mecanismo de palanca totalmente de inox.

5L	NDS500
	I 42 cm ∅ 18 cm
	3325980256115

2 x 5L	NDS500-2
	↦ 40.5 cm ↗ 20.5 cm
	I 43.5 cm
	3325980256122

3 x 5L	NDS500-3
	↦ 60.5 cm ↗ 20.5 cm
	I 43.5 cm

10 L	NDS1000
	I 44 cm ∅ 26.5 cm
	3325980256375

Portion 40 ml ajustable.
Sauce portion 40 ml (adjustable).
Porción de salsa 40 ml (ajustable).
⊂Fermeture couvercle par ressorts. • Spring-closing cover. • Cierre de tapadera con resortes.

Tube pompe inox. Cuve inox. • St. St. pump pipe, St. St. container. • Tubo con bomba de inox. Cuba de inox.

Maxi distributeur à sauce et coulis
Maxi cylindrical pump dispenser
Maxi dispensador de salsa

Service ou cuisine.
Service or kitchen.
Servicio o cocina.

	NDS1001
	I 27.5 cm ∅ 26.5 cm

Portion 30 ml.
Sauce portion 30 ml.
Porción de salsa 30 ml.
10 L

3325980256399

Cuve inox. Tube pompe plastique. • Stainless-steel container. Plastic pump tube. • Cuba de inox. Tubo con bomba de plástico.

Distributeurs de sauces GN1/6
GN1/6 sauce dispenser
Dispensadores de salsas GN1/6

Pompes portionneuses à sauces pour self et fast-foods.
Sauce-portion dispensing pumps for self-service restaurants and fast-food outlets.
Bombas dispensadoras de salsas para autoservicios y comida rápida.

3 L	NDS300
	↦ 18 cm ↗ 16.5 cm
	I 33 cm
	3325980256153

2 x 3 L	NDS300-2
	↦ 34 cm ↗ 18.5 cm
	I 35 cm
	3325980256160

3 x 3 L	NDS300-3
	↦ 50.5 cm ↗ 18.5 cm
	I 35 cm
	3325980256177

Portion 30 ml ajustable.
Sauce portion 30 ml (adjustable).
Porción de salsa 30 ml (ajustable).

Tube pompe inox. Cuve inox. • St. St. pump pipe, St. St. container. • Tubo con bomba de inox. Cuba de inox.

Distributeurs de sauces snacks
Sauce dispenser for snacks
Dispensadores de salsas para snacks

Pompes portionneuses à sauces stables et élégantes.
Sauce-portion dispensing pumps that are stable and elegant.
Bombas dispensadoras de salsas estables y elegantes.

2,25 L	NDS225
	I 33.5 cm ∅ 11.7 cm
	3325980256191

2 x 2,25L	NDS225-2
	↦ 29 cm ↗ 14.5 cm
	I 35.5 cm
	3325980256207

3 x 2,25 L	NDS225-3
	↦ 40 cm ↗ 14.5 cm
	I 35.5 cm
	3325980256214

Portion 30 ml ajustable.
Sauce portion 30 ml (adjustable).
Porción de salsa 30 ml (ajustable).

Tube pompe inox. Cuve inox. • St. St. pump pipe, St. St. container. • Tubo con bomba de inox. Cuba de inox.

Distributeurs de sauces « vision »
«In vision» sauce dispenser
Dispensadores de salsas «visión»

Pompes portionneuses à sauce. Vision du contenu par fenêtre.
Sauce-portion dispensing pumps. Window giving view of contents.
Bombas dispensadoras de salsa. Visión del contenido a través de la ventanilla.

2 L	NDS200
	I 45.5 cm ∅ 10 cm
	3325980256238

2 x 2 L	NDS200-2
	↦ 29 cm ↗ 14.5 cm
	I 47 cm
	3325980256245

3 x 2 L	NDS200-3
	↦ 44 cm ↗ 14.5 cm
	I 47.5 cm
	3325980256252

Portion 30 ml.
Sauce portion 30 ml.
Porción de salsa 30 ml.

Tube pompe plastique, bouteille verre cerclée d'inox. • Plastic pump tube, glass bottle with stainless-steel bands. • Tubo con bomba de plástico, botella de cristal rematada en inox.

Panier snacking
Snacking basket
Cesta snacking

Idéal self-service : sandwichs, canettes, salades et plats en barquettes.
Ideal for self-service: sandwiches, canned drinks, salads, and dishes in tubs.
Ideal para autoservicio: bocadillos, latas, ensaladas y platos en recipientes.

NC7020160
29.5 cm 23.7 cm 11.5 cm

⊂Plateau. • Tray. • Bandeja.
3100559999989

Plateau PP, panier chromé. • PP tray, chrome-plated basket. • Bandeja PP, cesta cromada.

Support de verre clip
Glass clip
Soporte para vaso (pinza)

Pour cocktails et apéritifs dinatoires debout. Maintient le verre sur le bord de l'assiette.
For cocktail receptions and buffets stand up. Holds the glass on the edge of the plate.
Para recepciones y aperitivos de pie. Mantiene la copa en el borde del plato.

N4142-20

FR Pour verre à pied <1,2 cm. Lot de 20
EN For wine glass <1,2 cm. Lot 20
ES Para vaso con pie <1,2 cm. Lote de 20
3325980004655

PP • PP • PP

PINCES DE SERVICE • SERVING TONGS • PINZAS DE SERVICIO

Pince de service tous usages
Multi-purpose tong
Pinza multiuso

De qualité supérieure.
High quality.
De calidad superior.

24 cm	N3067	3325980004273
30 cm	N3068	3325980004280
40 cm	N3069	3325980004297

Inox • St. S • Inox

Pince de service tous usages
Multi-purpose tong
Pinza multiuso

1er prix
1st price
Primero precio

23 cm	N3072	3325980004242
30 cm	N3073	3325980004259
40 cm	N3074	3325980004266

Inox • St. S • Inox

Pince-ciseaux à salade
salad tong
Pinza para ensalada

N3066
25 cm
125 g

3325980010939

Inox • St. S • Inox

Pinces à spaghetti
Spaghetti tongs
Pinzas para espaguetis

Qualité professionnelle, épaisseur 1 mm.
Professional quality, thickness: 1 mm.
De calidad profesional, espesor: 1 mm.

24 cm	N3063	24 cm, 105 g, 3325980009612
23 cm	N3060	23 cm, 105 g, 3325980118321

Inox • St. S • Inox

Pince large
Multifunction large tong
Pinza

Pour steaks, asperges, poissons, boudins,…
For: asparagus, steaks, sausages, etc.
Para filetes, espárragos, pescado, embutidos,…

N3065
23.5 cm
135 g

3325980010922

Inox • St. S • Inox

Pince de service
Nipper
Pinza de servicio

Qualité professionnelle, épaisseur 1,2 mm.
Professional quality, thickness: 1.2 mm.
De calidad profesional, espesor: 1,2 mm.

N3070
23.5 cm
115 g

3325980011141

Inox • St. S • Inox

Pince à dresser
Chef service tong
Pinza para emplatar

La pince des chefs : fine, longue et solide, elle s'utilise en cuisine comme en dressage.
Très précise.
Chefs tong : long, and sturdy, for tossing and serving.
La pinza de los chefs: fina, larga y sólida. Se utiliza en cocina para emplatar.
Muy precisa.

	PAP4
↦	30 cm

FR Extrémités cannelées. Crans antidérapants.
EN Grooved ends. Anti-slip notches.
ES Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes.

3325980011042

Inox • St. S • Inox

Lot de 3 pinces de précision
Set of 3 precision tongs
Lote 3 pinzas de precisión

En pâtisserie comme en dressage à l'assiette : 3 pinces indispensables.
In patisserie and in plating up: 3 essential tongs.
Tanto en pastelería como para emplatar: 3 pinzas indispensables.

	PAP8
↦	15, 15, 15 cm
	0 g

Pour • For • Para : PAP5 + PAP6 + PAP7
FR Pince droite, pince coudée, pince courbée 15cm.
EN Straight tongs, angled tongs, 15-cm curved tongs.
ES Pinza recta, pinza acodada, pinza curvada de 15 cm.

3325980027500

Inox • St. S • Inox

Petite pince à dresser
Small service tong
Mini pinza para emplatar

Pince droite idéale pour dresser et de décorer les assiettes.
Straight tong designed for handling the most delicate foods.
Pinza recta diseñada para colocar y decorar los platos.

	PAP5
↦	15 cm
	18 g

FR Extrémités cannelées. Crans antidérapants.
EN Specific information: Grooved ends. Anti-slip notches.
ES Información específica: Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes.

3325980027005

Inox • St. S • Inox

Petite pince à sushi et sashimi
Sushi and sashimi tong
Pinza para sushi y sashimi

Pince coudée pour prise à plat.
Angled tongs for picking up on the flat.
Pinza acodada para agarre horizontal.

	PAP6
↦	15 cm
	18 g

FR Extrémités cannelées. Crans antidérapants.
EN Grooved ends. Anti-slip notches.
ES Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes.

3325980027036

Inox • St. S • Inox

Petite pince de précision
Precision kitchen tong - small size
Mini pinza de precisión

Pince courbée pour un travail précis et minutieux qui permet de déposer les ingrédients sous différents angles.
Curved tip for easier placement at different angles.
Pinza curva para un trabajo preciso y minucioso para poner los alimentos de distintas maneras.

	PAP7
↦	15 cm
	30 g

FR Presser pour ouvrir la pince.
EN Press to open the tongs.
ES Presionar para abrir las pinzas.

3325980027067

Inox • St. S • Inox

Plateau à dresser avec grille
Toaster tray & grid
Bandeja con rejilla

Pour égoutter viande, poisson, ... avant dressage à l'assiette.
For draining meat, fish, etc., before plating up.
Para escurrir carne, pescado... antes de emplatar

	N3995
↦	26 cm ↗ 18.5 cm ↧ 2 cm

3325980052724

Inox • St. S • Inox

Bouchon verseur bec rétréci
Pourer
Vertedor con salida estrecha

Assaisonnement et décor à l'assiette.
Seasoning and garnishing when plating up.
Aderezo y decoración en el plato

	DO956
↦	11 cm ∅ 3 cm
	120 g

3325980008615

Metal • Wire • Metal

Lots de 2 cuillère-plume
Sets of 2 Deco spoon®
Lote de 2 plumas de cuchara

Pour réussir à tous les coups des décors d'assiettes précis avec des préparations liquides (sauces, coulis, réductions, jus…).
To succeed every plate presentation with accuracy when working with liquid preparations (sauces, coulis, gravy, jus...).
Para tener éxito en cada presentación de plato con precisión cuando se trabaja con preparaciones líquidas (salsas, coulis, jugo, reducciones...).

NEW!

Tout inox
Stainless steel
Todo de inox

PLU02

22.5 cm ⤢6.5 cm
I 2 cm
70 g

A utiliser à la verticale, perpendiculaire à l'assiette.
To be used vertically, perpendicular to the plate.
Utilizar verticalmente, perpendicular al plato.

3700265048157

Manche silicone
Silicone handle
Mango de silicona

PLU03M

22.5 cm ⤢6.5 cm
I 2 cm
70 g

A utiliser à la verticale, perpendiculaire à l'assiette.
To be used vertically, perpendicular to the plate.
Utilizar verticalmente, perpendicular al plato.

3700265048331

Inox • St. S • Inox

Présentoires cuillères-plume
Deco spoon® displays
Displays de plumas de cuchara

Pour réussir à tous les coups des décors d'assiettes précis avec des préparations liquides (sauces, coulis, réductions, jus…).
To succeed every plate presentation with accuracy when working with liquid preparations (sauces, coulis, gravy, jus...).
Para tener éxito en cada presentación de plato con precisión cuando se trabaja con preparaciones líquidas (salsas, coulis, jugo, reducciones...).

NEW!

Tout inox
Stainless steel
Todo de inox

PLU20X

33 cm ⤢21.5 cm
I 25.5 cm
3.5 kg

A utiliser à la verticale, perpendiculaire à l'assiette.
To be used vertically, perpendicular to the plate.
Utilizar verticalmente, perpendicular al plato.
20 boîtes PLU02. • 20 boxes of PLU02. • 20 cajas de PLU02.

3700265032835

Manche silicone
Silicone handle
Mango de silicona

PLU20M

#VALUE! cm
⤢#VALUE! cm
I#VALUE! cm
0 g

A utiliser à la verticale, perpendiculaire à l'assiette.
To be used vertically, perpendicular to the plate.
Utilizar verticalmente, perpendicular al plato.
20 boîtes PLU03M. • 20 boxes of PLU03M. • 20 cajas de PLU03M.

3700265032859

Encrier pour cuillères-plume
Inkpot for Deco spoons®
Tintero para plumas de cuchara

NEW!

Spécialement étudié pour une utilisation optimale de la cuillère plume.
Especially designed to ensure the best use of the Deso spoon®.
Especialmente diseñado para un uso óptimo de la pluma de cuchara.

PLU-ENC

I 6.5 cm
45 g

3700265048263

Silicone • Silicon • Silicona

Portionneur à riz, semoule, purée
Rice portioner
Porcionador de arroz, sémola, puré,...

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Portions 120-130 g. Présentation soignée. 4 formes à visser sur le manche.
Portions of 120-130 g. Smart appearance. 4 screw-in moulds on the handle.
Raciones 120-130 g. Presentación cuidada. 4 formas para enroscar en el mango.

N4037C

24 cm ⤢9 cm I 4.5 cm
175 g

Ovale (creusé), pentagone (creusé), circulaire (creusé), demi-sphère.
Oval (hollow), five-sided (hollow), circular (hollow), hemisphere.
Ovalada (honda), pentagonal (honda), circular (honda), semiesférica

3325980116150

ABS • ABS • ABS

Cuillère pince à glace
Ice-cream scoop-tong
Cuchara pinza para helado

Démoulage facile.
Easy release.
Fácil desmoldeado.

YC74001

46 cm ⤢35 cm I 20 cm

Serrer la pince pour former la boule, relâcher : la boule est éjectée. Mécanisme breveté.
Hold tight the scoop-tong to form a ball of ice cream, lossen: the ice ball falls. Patented mechanism.
Apriete para formar la pelota y luego suelte: la pelota se expulsa.

3760197608508

Aluminium revêtu anti-adhérent. • Aluminium with non-stick coating. • Aluminio con revestimiento antiadherente.

Portionneuse ronde à glace
Ice-cream scoop
Cuchara para helado

Lamelle décolle la boule par pression sur le manche.
Slice unsticks the ball by pressure on the handle.
La cuchilla despega la bola presionando el mango.

845210	845220
22 cm ∅6 cm	22 cm ∅5.22 cm
20 parts / litre.	30 parts / litre.
20 portions / liter.	30 portions / liter.
20 partes / litro.	30 partes / litro.

3075308452100 3075308452209

Inox • St. S • Inox

Boite à épices
Condiment dispenser
Caja de especias

Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, …
Your ingredients, garnishes, and spices within reach. For sandwiches, pizzas, sushi, maki, plating up, cocktails, etc.
Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para bocadillos, pizzas, sushis, makis, emplatados, cócteles…

4 compartiments
4 places
4 compartimientos.

N4401

14.7 cm 30.5 cm
9.3 cm
243 g

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm.
Removable containers : 14 x 7,7 x 7 cm.
Recipientes amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm.
1 godet – 1 container – 1 recipiente : 47 cl / 500 g.

3325980004464

5 compartiments
5 places
5 compartimientos

N4402

14.7 cm 38 cm
9.3 cm
853 g

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm.
Removable containers : 14 x 7,7 x 7 cm.
Recipientes amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm.
1 godet – 1 container – 1 recipiente : 47 cl / 500 g.

3325980004471

6 compartiments
6 places
6 compartimientos

N4403

14.7 cm 45.8 cm
9.3 cm
1.1 kg

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm.
Removable containers : 14 x 7,7 x 7 cm.
Recipientes amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm.
1 godet – 1 container – 1 recipiente : 47 cl / 500 g.

3325980004488

Godet
Spare bowl
Compartimiento

N4404

14 cm 7.7 cm
7 cm
40 g

Pour • For • Para : N4401, N4402, N4403
Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm.
Removable containers : 14 x 7,7 x 7 cm.
Recipientes amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm.
1 godet – 1 container – 1 recipiente : 47 cl / 500 g.

3325980019369

Inox • St. S • Inox

Boite à épices 4 compartiments
Condiment dispenser 4 places
Caja de especias 4 compartimientos

N4408

16 cm 49 cm
9.3 cm
1.2 kg

Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm.
Removable containers 14 x 11 x 7 cm.
Recipientes amovibles 14 x 11 x 7 cm.
1 godet – 1 container – 1 recipiente : 78 cl / 850 g.

3325980012605

Godet
Spare bowl
Compartimiento

N4409

14 cm 11 cm
7 cm
40 g

Pour • For • Para : N4408
Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm.
Removable containers 14 x 11 x 7 cm.
Recipientes amovibles 14 x 11 x 7 cm.
1 godet – 1 container – 1 recipiente : 78 cl / 850 g.

3325980019376

ABS, PP. • ABS, PP. • ABS, PP.

Fendeur à baguette
Bread slicer
Cortabaguet

Sécurité : évite de se couper. Facile et rapide : enfiler la ½ baguette d'un côté, tirer de l'autre.
Safety first: avoid getting cut. Easy and quick to use: push the ½ baguette in from one side, and pull it out at the other.
Seguridad: evita cortarse. Fácil y rápido: introducir ½ baguette por un lado y tirar por el otro.

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Sandwichs
Sandwiches
Abre en V

	FVX1
↦ 19.5 cm ⇗ 6 cm ↧ 22.5 cm	
1 kg	

Tartines
Cut in 2 parts
Abre en 2 partes

	FVX2
↦ 19.5 cm ⇗ 6 cm ↧ 22.5 cm	
1 kg	

(FR) Lame courte : ouvre en 2.
(EN) Short blade: 2-stage opening.
(ES) Cuchilla corta: abre por la mitad.
⊂Fixation serre-joint. • Clamp fixation. • Soporte brida.

(FR) Lame longue : coupe en 2.
(EN) Long blade. 2-stage cutting.
(ES) Cuchilla larga: corta por la mitad.
⊂Fixation serre-joint. • Clamp fixation. • Soporte brida.

3325980006703 — 3325980006710
Inox • St. S • Inox

Planche à pain
Bread chopping board
Tabla para cortar pan

Rainurée. Hygiénique.
Grooved. Hygenic.
Ranura. Hygiénica.

	NPAP4
↦ 40 cm ⇗ 24 cm ↧ 2 cm	
1.4 kg	

3325980023403
PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Coupe-pain lame ronde
Bread slicer
Cortador de pan hoja redonda

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières. Lame dentelée profilée en ½ lune 25 cm. Butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses.
Perfect cutting without crushing. Even slices. Toothed blade with a 25-cm half-moon profile. Adjustable stop for slices from 5 to 85 mm. Security casing for finger protection. Stabilising suckers.
Corte perfecto sin aplastar. Rebanadas regulares. Cuchilla dentada perfilada en ½ luna de 25 cm. Tope ajustable para rebanadas de 5 a 85 mm. Carcasa de seguridad para proteger los dedos. Estabilidad mediante ventosas.

Socle bois
Wooden base
Base de madera

	N7002
↦ 22 cm ⇗ 39 cm ↧ 25 cm	
3.4 kg	

Socle PP HACCP
HACCP PP base
Base de PP HACCP

	N7003
↦ 22 cm ⇗ 39 cm ↧ 25 cm	
3.4 kg	

Socle inox HACCP
HACCP St. S base
Base de inox HACCP

	N7005
↦ 22 cm ⇗ 39 cm ↧ 25 cm	
3.4 kg	

3325980006642 — 3325980006659 — 3325980006666
Lame inox trempé. • Tempered St. S blade. • Hoja inox templado.

Coupe-pain socle inox
Bread knife St. S. base
Cortador de pan soporte inox

Coupe efficace grâce à l'effet guillotine.
Guillotine result: efficient cut.
Corta eficaz con el efecto guillotina.

	N7011
↦ 53 cm ⇗ 13 cm ↧ 16 cm	
2.8 kg	

(FR) Lame droite de 35 cm.
(EN) Straight blade of 35 cm.
(ES) Hoja recta de 35 cm.
⊂Carter de sécurité pour la protection des doigts. Patins antidérapants. • Safety casing for finger protection. Anti-slip pads. • Carcasa de seguridad para proteger los dedos. Patas antideslizantes.

3325980006680
Lame inox trempé. • Tempered St. S blade. • Hoja inox templado.

Coupe-pain socle bois
Bread slicer wooden base
Cortador de pan soporte de madera

	N7004
↦ 40 cm ⇗ 11 cm ↧ 15 cm	
2.2 kg	

(FR) Lame droite de 35 cm.
(EN) Straight blade of 35 cm.
(ES) Hoja recta de 35 cm.

3325980006673
Socle bois et lame inox. • Wooden base and St. S blade. • Soporte de Madera y hoja inox.

Coupe-pain socle bois 1er prix
Bread slicer wooden base 1st price
Cortador de pan soporte de madera primero precio

	N7013
↦ 40 cm ⇗ 12 cm ↧ 7.5 cm	
940 g	

(FR) Lame droite de 25 cm.
(EN) Straight blade of 25 cm.
(ES) Hoja recta de 25 cm.

3325980006475
Socle bois et lame inox. • Wooden base and St. S blade. • Soporte de Madera y hoja inox.

Retrouvez les panières et corbeilles à pains page 228.

Please go to page 228 to see our service baskets.

Para las cestas de servicio, consulte la página 228.

ORGANISATION DE LA CUISINE page 222
KITCHEN ORGANISATION • ORGANISACIÓN DE LA COCINA

RANGEMENT ET STOCKAGE page 223
FRONT AND BACK KITCHEN STORAGE • ORDENACIÓN Y ALMACENAJE

AMÉNAGEMENT DE LA SALLE page 225
SETTING UP THE DINING ROOM • COMPLEMENTOS PARA LA SALA

PANIERS ET CORBEILLES page 228
BASKETS • CESTAS

NETTOYAGE DE LA CUISINE ET DE LA TABLE page 230
KITCHEN CLEANING AND TABLE • LIMPIEZA COCINA Y MESA

Rangement et organisation cuisine et salle
Storage and organization · Ordenación

FR

Des brigades des grands établissements aux équipes en restauration collective, tout le monde s'accorde sur le fait qu'efficacité et organisation sont les maîtres-mots en cuisine… mais aussi en salle ! Pour cela, une fluidité de la communication entre la cuisine et la salle assurée par les pinces porte-fiches LT et un aménagement ordonné grâce aux articles en fil métallique de COMBRICHON qui sont autant de solutions ingénieuses de rangement pour gagner du temps et optimiser l'espace de travail.

EN

All kitchen staff, either working in a restaurant or in institutional catering, agree on the fact that efficiency and organization are crucial in the kitchen… and in the dining room as well! This is achieved thanks to LT check holders that enable a flawless communication between the kitchen and the dining room and COMBRICHON's wire products, which are inventive storage solutions to save time and optimize the workstation.

ES

Tanto las brigadas de los grandes restaurants como los equipos de cocinas centrales concuerdan en que la eficiencia y la organización son de primera importancia en la cocina... ¡y en el comedor también! Se necesita un flujo de comunicación entre la cocina y el comedor que cubren en parte los portafichas LT y los artículos de alambre de COMBRICHON que aportan soluciones ingeniosas para ahorrar tiempo, poner orden y maximizar el espacio de trabajo.

ORGANISATION DE LA CUISINE

KITCHEN ORGANISATION • ORGANISACIÓN DE LA COCINA

P. 222 Poster « la cuisine » · «The kitchen » poster · Poster «La cocina»

P. 222 Barres porte-fiches · Check holders · Pinza porta fichas

RANGEMENT ET STOCKAGE

FRONT AND BACK KITCHEN STORAGE • ORDENACIÓN Y ALMACENAJE

P. 223 Racks et étagères · Racks and wall racks · Estanterías y estantes mural

P. 223 Grilles GN et EN · Oven grids and trolley racks · Rejillas de horno y guías

P. 224 Racks à bouteilles · Bottle racks · Portabotellas

P. 224 Racks à épices · Spice racks · Especieros

AMÉNAGEMENT DE LA SALLE

SETTING UP THE DINING ROOM • COMPLEMENTOS PARA LA SALA

P. 225 Rangement des couverts · Cutlery storage · Cajas para cubiertos

P. 225 Aménagement de la salle · Setting up the dining room · Complementos para la sala

P. 226 Service des fruits de mer · Servicing seafood related products · Servicio de mariscos

PANIERS ET CORBEILLES

BASKETS • CESTAS

P. 228 Panières et corbeilles à pain et viennoiseries · Bread and croissants baskets · Cestas para pan y bollerías

P. 228 Paniers à salade et à œufs · Salad and eggs baskets · Cestas para lechuga y huevos

P. 228 Corbeilles et coupes à fruits · Baskets and fruit baskets · Cestas y fruteros

P. 229 Décoration et présentation · Decoration and presentation · Decoración y presentación

P. 229 Paniers de snacking et self · Snacking baskets and self · Cesta snacking y self

NETTOYAGE DE LA CUISINE ET DE LA TABLE

KITCHEN CLEANING AND TABLE • LIMPIEZA COCINA Y MESA

P. 230 Ramasse-miettes, brosses et astuces · Pocket crumbers, scrapers and tricks · Recogemigas, cepillos y trucos

P. 231 Égouttoirs · Drainers · Escurridores

Poster « la cuisine »
«The kitchen » poster
Poster «La cocina»

Louis Tellier

Coup de feu en cuisine aux 100 détails humoristiques.
Action stations in the kitchen with 100 humorous details.
Horas punta en la cocina con 100 detalles humorísticos.

	PB1
S	30 cm ⤢ 44.5 cm
	3325980023359

	PB2
L	63 cm ⤢ 90.5 cm
	3325980004181

FR Reproduction interdite.
EN Printing forbiden.
ES Reproducción prohibida.
⊂Rouleau carton individuel. • Individual cardboard roll. • Rodillo de cartón individual.
Roger Blachon

Papier glacé. • Glossy paper. • Papel satinado.

BARRES PORTE-FICHES • CHECK HOLDERS • PINZA PORTA FICHAS

Porte-fiches à ressorts
Check holder with springs
Pinza porta fichas con muelles

Louis Tellier

Pour bien ordonnancer les commandes.
To place orders in their proper sequence.
Para ordenar perfectamente las comandas.

	N8030	N8031	N8032
	62.5 cm	100 cm	
	FR 8 ressorts. EN 8 springs. ES 8 muelles. ⊂Vis et chevilles. • Screws and plugs. • Tornillos y taquetes.	FR 13 ressorts. EN 13 springs. ES 13 muelles. ⊂Vis et chevilles. • Screws and plugs. • Tornillos y taquetes.	Pour • For • Para : N8030, N8032 FR Pièce détachée : 1 ressort + 1 vis. EN Spare part: 1 spring + 1 screw. ES Recambio : 1 muelle + 1 tornillo.
	3325980004839	3325980004846	3325980052892

Inox • St. S • Inox

Porte-fiches à billes
Check holder with marbles
Pinza porta fichas con bolitas

Louis Tellier

Pour une bonne communication entre salle et cuisine.
For good communication between dining room and kitchen.
Para mantener una buena comunicación entre el comedor y la cocina.

	N8028
25 cm	⤢ 25 cm
	3325980005669

	N8029
50 cm	⤢ 50 cm
	3325980004822

⊂Vis et chevilles. • Screws and plugs. • Tornillos y taquetes.

Inox et billes de verre. • St. S and marbles. • Inox y bolitas de vidrio.

Porte-fiches à billes
Check holder with marbles
Pinza porta fichas con bolitas

Louis Tellier

Pour une bonne communication entre salle et cuisine.
For good communication between dining room and kitchen.
Para mantener una buena comunicación entre el comedor y la cocina.

	N8034
	⤢ 100 cm

⊂Vis et chevilles. • Screws and plugs. • Tornillos y taquetes.
3325980010847

Aluminium et billes de verre. • Aluminium and marbles. • Aluminio y bolitas de vidrio.

Bloc notes
Note paper holder
Taco de notas

	N8033
	10 cm ⤢ 4.8 cm ⌶ 24.9 cm 325 g

FR Fixation murale.
EN Wall fixation.
ES Fijación mural.
⊂Rouleau papier et porte-crayon, 2 vis et chevilles . • Note paper and pencil holder, 2 screws and plugs. • Rollo de papel y portalápices, 2 tornillos y 2 taquetes.
3325980012254

Inox • St. S • Inox

Racks à suspendre
Rack to hang
Estantería para colgar

Gain de place en magasin et en cuisine : casseroles, ustensiles… Crochets moulés coulissants sur rail complet autour des racks. Crochets S à positionner sur la grille.
Making place in storage areas and in kitchens: saucepans, utensils, etc. Die-cast hooks sliding along full rails around racks. S-hooks to position on the rack.
Para ahorrar espacio tanto en el almacén como en la cocina: cacerolas, utensilios... Ganchos moldeados deslizantes por raíl completo alrededor de los estantes. Ganchos en S para colocar en la rejilla.

COMBRICHON

Carré
Square
Cuadrada

NC5081450

↦ 50 cm ⤢ 50 cm

⊂4 crochets fonte pivotants, 4 crochets fonte fixes, 32 maillons de suspension, 6 crochets "S", 4 crochets à vis de suspension. • 4 swivel hooks, 4 pan hooks, 32 hanging links, 6 set of "S" hooks, 4 hanging screws. • 4 ganchos fundición giratorios, 4 ganchos fundición fijos, 32 eslabónes para colgar, 6 pack de ganchos "S", 4 tornillos para colgar.

3100555814507

Ovale
Oval
Oval

NC5081950

↦ 102 cm ⤢ 52 cm

⊂6 crochets fonte pivotants, 6 crochets fonte fixes, 32 maillons de suspension, 12 crochets "S", 4 crochets à vis de suspension. • 6 swivel hooks, 6 pan hooks, 32 hanging links, 12 set of "S" hooks, 4 hanging screws. • 6 ganchos fundición giratorios, 6 ganchos fundición fijos, 32 eslabónes para colgar, 12 pack de ganchos "S", 4 tornillos para colgar.

3100555819502

Rond
Round
Redonda

NC5081550

∅ 50 cm

⊂6 crochets fonte pivotants, 24 maillons de suspension, 6 crochets "S", 3 crochets à vis de suspension. • 6 swivel hooks, 24 hanging links, 6 set of "S" hooks, 3 hanging screws. • 6 ganchos fundición giratorios, 24 eslabónes para colgar, 6 pack de ganchos "S", 3 tornillos para colgar.

3100555815504

Barre
Single bar
Barra

NC5082050

↦ 91 cm ⤢ 4 cm

⊂2 crochets fonte pivotants, 4 crochets fonte fixes, 16 maillons de suspension, 2 crochets à vis de suspension. • 2 swivel hooks, 4 pan hooks, 16 hanging links, 2 hanging screws. • 2 ganchos fundición giratorios, 4 ganchos fundición fijos, 16 eslabónes para colgar, 2 tornillos para colgar.

3100555820508

Acier chromé, aluminium. • Chromed steel, aluminium. • Acero cromado, aluminio.

Rack étagère mural
Half wall rack
Estante mural

Rangements en magasin et cuisine : casseroles, ustensiles, épicerie sèche… Barre sous étagère pour suspendre crochets S.
Storage in storage areas and in the kitchen: saucepans, utensils, dry foods, etc. Undershelf bar to hang S-hooks.
Para organizar el almacén y la cocina: cacerolas, utensilios, comestibles secos... Barra bajo la repisa para suspender ganchos en S.

COMBRICHON

Demi-lune
Half round
Media luna

NC5080550

↦ 50 cm ⤢ 25 cm

⊂4 crochets fonte pivotants, 6 crochets "S". • 4 swivel hooks, 6 set of "S" hooks. • 4 ganchos fundición giratorios, 6 pack de ganchos "S".

3100555805505

Rectangulaire
Rectangular
Rectangular

NC5080150

↦ 60 cm ⤢ 30 cm

⊂6 crochets "S", barre. • 6 set of "S" hooks, bar. • 6 pack de ganchos "S", barra.

3100555801507

Rectangulaire
Rectangular
Rectangular

NC5080250

↦ 90 cm ⤢ 30 cm

⊂12 crochets "S", barre. • 12 set of "S" hooks, bar. • 12 pack de ganchos "S", barra.

3100555802504

Acier chromé, aluminium. • Chromed steel, aluminium. • Acero cromado, aluminio.

Crochets moulés
Die-cast hooks.
Ganchos moldeados

A faire coulisser sur les rails des racks et étagères.
To be slid on the rails of the racks and shelves.
Deslizar sobre los rieles de los estantes y bastidores.

COMBRICHON

Pivotant
Swivel
Giratorio

NC5085150

Pour • For • Para : NC5081450, NC5081950, NC5081550, NC5082050, NC5080550.

3100555851502

Fixe
Pan
Fijo

NC5084150

Pour • For • Para : NC5081450, NC5081950, NC5081550, NC5082050, NC5080550.

3100555841503

Fonte d'aluminium. • Aluminium cast iron. • Fundición de aluminio.

Crochets
Hooks
Ganchos

COMBRICHON

S

NC5083650

Pour • For • Para : NC5080150, NC5080250, NC5081950, NC5081450, NC5081550, NC5081950
FR Lot de 6.
EN Set of 6.
ES Pack de 6.

3100555836509

Maillons
Links
Eslabones

NC5086650

Pour • For • Para : NC5082050, NC5081450, NC5081950, NC5081550
FR Lot de 8.
EN Set of 8.
ES Pack de 8.

3100555866506

Acier chromé. • Chromed steel. • Acero cromado.

Grilles fours et échelles
Oven racks and shelves.
Rejillas de horno y guías

Ø traverse et cadre : 5 mm - Ø fils : 2 mm.
Sleeper and frame Ø 5 mm – Wire Ø 2 mm.
Ø de traviesa y marco : 5 mm – Ø de alambre : 2 mm.

COMBRICHON

GN1/1
GN1/1
GN1/1

NC1061460

↦ 53 cm ⤢ 32.5 cm

FR 2 traverses 20 fils.
EN 2 crossbars 20 wires.
ES 2 atraviesas 20 hilos.

3100551614606

Euronorme
Euronorm
Euronorma

NC7031460

↦ 60 cm ⤢ 40 cm

FR 3 traverses 29 fils.
EN 3 crossbars 29 wires.
ES 3 atraviesas 29 hilos.

3100557314609

Inox • St. S • Inox

Porte-bouteilles sur pieds
Bottle rack
Portabotellas con pies

Butée arrière pour maintien des bouteilles.
Back stop to keep bottles in place.
Tope trasero para sujetar las botellas.

6 bouteilles
6 bottles
6 botellas

NC5010550

21 cm 27.5 cm
38.5 cm

12 bouteilles
12 bottles
12 botellas

NC5010650

21 cm 27.5 cm
72 cm

3100555105506 3100555106503

Acier chromé, poignée bois. • Chromed steel, wooden handle. • Acero cromado, asa de madera.

Rack à vin
Plated bottle rack
Rack para vino

Finition anti-corrosion. Modèle de cave.
Anti-corrosion finish. Cellar model.
Acabado anticorrosivo. Modelo de bodega.

6 bouteilles
6 bottles
6 botellas

NC5015150

22 cm 20 cm
33 cm
1.2 kg

24 bouteilles
24 bottles
24 botellas

NC5015585

63 cm 20 cm
42.5 cm
3.6 kg

Modèle de comptoir.
Bar model.
Modelo de barra.

3100555151503 3100555155853

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Porte 6 bouteilles
6 bottles rack
Portabotellas

Pyramide
Pyramid
Piramide

NC5015050

30.8 cm 10.7 cm
28 cm

Sinusoïde
Spiral
Sinusoide

NC5014550

19.6 cm 10.7 cm
31 cm

3100555150506 3100555145502

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Panier à bouteilles
Bottle carrier
Cesta botellas

NC5012630

27 cm 17 cm 7.6 cm

Poignée tube, 6 bouteilles.
Tube handle, 6 bottles.
Con asa tubo, 6 botellas.

3100555126303

Zingué • Iron • Galvanizado

RACKS À ÉPICES • SPICE RACKS • ESPECIEROS

Rack à épices 12 flacons
Spice rack 12 bottles
Especiero 12 frascos

NC5016050

25.5 cm 11 cm 20 cm
600 g

3100555160505

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Pot à ustensiles
Tool holder
Recipiente cubiertos

COMBRICHON

	NC5043460
	⌶ 19 cm ∅ 10 cm

3100555434606

Inox • St. S • Inox

Panier carré à couverts
Square cutlery basket
Cesta cubiertos cuadrada

COMBRICHON

	NC8097155
	⟷ 11.5 cm ⤢ 12 cm

3100558971559

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Panier à couverts range-tiroir
Cutlery drawer-basket
Organizador de cubiertos para cajones

COMBRICHON

	NC8096855
	⟷ 32 cm ⤢ 23 cm ⌶ 4.5 cm

4 compartiments.
4 places.
4 compartimientos.

3100558968559

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Corbeilles de rangement
Storage baskets
Cestas de almacenaje

Organisation tiroirs et armoires.
Organising drawers and cupboards.
Para organizar cajones y armarios.

COMBRICHON

Carrée
Square
Cuadrada

	NC8095655
	⟷ 20 cm ⤢ 20 cm ⌶ 5.5 cm

3100558956556

Rectangulaire
Rectangular
Rectangular

	NC8096155
	⟷ 26 cm ⤢ 18 cm ⌶ 5.5 cm

3100558961550

Etroite
Narrow
Estrecha

	NC8097855
	⟷ 37.5 cm ⤢ 7.5 cm ⌶ 3.8 cm

3100558978558

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Rafraîchisseur à vin
Wine cooler bucket
Enfriador de vino

COMBRICHON

Isotherme : maintient les bouteilles fraîches.
Insulated: keeps bottles cool.
Isotérmico: mantiene las botellas frías.

	NC026
	⌶ 20 cm ∅ 12 cm
	620 g

Double paroi. Ø intérieur : 10,5 cm.
Double-walled. Inner Ø: 10.5 cm.
Pared doble. Ø interior: 10,5 cm.

3325980120294

Inox • St. S • Inox

Support seau de table
Wine bucket holder
Soporte de mesa para champán

COMBRICHON

Se fixe sur le bord de table.
Fixes to the edge of the table.
Se fija al borde de la mesa.

	NC024

Section fil 8 mm : solidité supérieure.
wire 8 mm: superior strength.
Alambre de 8 mm: mayor resistencia.
⊂Seau non inclu. • Bucket not included. • Cubitera no incluida.

3100555908503

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Support seau à pied
Wine bucket holder on foot
Soporte con pie para champán

COMBRICHON

A placer près de la table.
To place near the table.
Para colocar cerca de la mesa.

	NC029
	⌶ 75 cm ∅ 25 cm

Section fil 8 mm.
wire 8 mm.
Alambre de 8 mm.

3100555909500

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Pour le café et comptoir, voir page 239.
Please go to page 239 for coffee and counter.
Para el café y barra, consulte la página 239.

Pour le ramasse-miettes, voir page 230.
Please go to page 230 for pocket crumber.
Para los recogemigas consulte la página 230.

Pour les racks à verre, voir page 236.
Please go to page 236 for glass racks.
Para los racks de copas, consulte la página 236.

Dessous de plat «trio»

«Trio» trivet
Salvamantel «trio»

S'utilisent réunis en 1 ou les 3 séparés.
Used as a single unit, or with the 3 used separately.
Pueden utilizarse unidos en una sola pieza o los 3 por separado.

NC3062450
24, 21,5, 19 cm

FR Pour tous plats et casseroles de Ø 13 à 36 cm.
EN For all dishes and sauce-pans of Ø 13 to 36 cm.
ES Para todas las fuentes y cacerolas de Ø 13 a 36 cm.

3100553624504

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Dessous de plat extensible

Circle extendable trivet
Salvamanteles ampliable

S'étend à la dimension souhaitée de 21.5 x 14 cm jusqu'à 78 x 7 cm.
It extends to the wished size up from 21.5 x 14 cm to 78 x 7 cm.
Amplía en la dimensión deseada de 21.5 x 14 cm hasta 78 x 7 cm.

NC3062560
14 cm 21.5 cm 2 cm Ø 0.465 cm

3325980021676

Inox, plastique. • St. S, plactic. • Inox, plástico.

Porte-toasts

Toast rack
Porta-tostadas

NC061
15 cm 6.5 cm 9 cm

FR Pour 6 tranches.
EN For 6 toasts.
ES Para 6 rebanadas.

3100553703506

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Coquetier spirale

Egg cup
Huevera espiral

NC036
5.5 cm Ø 4.5 cm

3100555343502

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Spatule à moutarde

Mustard spatula
Espátula mostaza

NSP01-1
11 cm

3325980023892

Buis • Boxwood • Boj

Cuillère à moutarde, sel...

Spoon for mustard and salt
Cuchara para mostaza y sal

YC73506
8 cm 1.9 cm 0.5 cm 2 g

Bambou • Bamboo • Bambú

Pour les moulins sel et poivre, voir page 34.
Please go to page 34 for salt and pepper mills.
Para los molinillos de pimientas, consulte la página 34.

Plat pour 12 escargots ou palourdes farcies

12 holes snail or stuffed clam plate
Plato 12 huellas para caracoles grandes o almejas rellenas

12 empreintes.
12 holes.
12 huellas.

NC023
Ø 19.5 cm

3100557222607

Inox • St. S • Inox

Pinces à escargots

Snail tongs
Pinzas para caracoles de Borgoña

NC5031550/B
16 cm

FR Lot de 6.
EN Set of 6.
ES Lote de 6.

3100555315509

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Fourchettes à escargots

Snail forks
Tenedores para caracoles

NC5031450/B
12.5 cm

FR Lot de 12.
EN Set of 12.
ES Lote de 12.

3100555314502

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

SERVICE DES FRUITS DE MER • SERVICING SEAFOOD RELATED PRODUCTS • SERVICIO DE MARISCOS

Support plateau de fruits de mer

Seafood tray stand
Soporte para bandeja de mariscos

NC020
19, 2 cm Ø 20 cm 260 g

FR Ø haut : 19 cm.
EN Ø high : 19 cm.
ES Ø arriba : 19 cm.

3100553182608

Inox • St. S • Inox

Support plateau de fruits de mer

Seafood tray stand
Soporte para bandeja de mariscos

NC020-C
19, 2 cm Ø 20 cm 260 g

FR Ø haut : 19 cm.
EN Ø high : 19 cm.
ES Ø arriba : 19 cm.

3100553182509

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Support plateau ovale

Oval seafood tray stand
Soporte para bandeja de mariscos ovalado

NC3017950
50 cm 24.5 cm 19 cm Ø 20 cm 730 g

FR Fil : 6 mm.
EN Wire : 6 mm.
ES Alambre : 6 mm.

3100553179608

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Plateau de fruits de mer

Seafood tray
Bandeja de mariscos

NC3018060
3.8 cm Ø 34.5 cm

3100553180604

Inox • St. S • Inox

Socle tournant pour plateau de fruits de mer

COMBRICHON

Rotating platter stand
Baso giratorio para bandejas de mariscos

A poser entre le support et le plateau.
To place between the support and the tray.
Para colocar entre el soporte y la bandeja.

	NC5031640
	⌶0.6 cm ∅21.6 cm

Pour • For • Para : NC020, NC020-C
FR 4 roulettes plates sous le support.
EN 4 flat castors under the support.
ES 4 ruedas planas bajo el soporte.
⊂Patins antidérapants sur le dessus. • Anti-slip pads on the top. • Patas antideslizantes en la parte superior.

3100555316407

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Ce socle tournant **permet à chacun d'accéder facilement à tous les fruits de mer** du plateau.
Utilisation : muni d'axes roulants au-dessous et de patins antidérapant sur le dessus, cet anneau se pose entre le support et le plateau.

This rotating platter stand **enable everybody to easily get acces to all the shellfishes** in the platter.
Use: equipped with rotating axes below and nonskid pad above, it must be arranged between the support and the tray.

Esta base giratoria **permite cada uno acceder fácilmente a todos los mariscos** en la bandeja.
Uso: equipado con pasadores debajo y almohadillas antideslizantes en la parte superior, este anillo se coloca entre el soporte y la bandeja.

Pique à bigorneaux

Winkle fork
Pica bigaros

	N4171
	⟼7.7 cm

FR Lot de 1000.
EN Set de 1000.
ES Lote de 1000.

3325980018478

Inox • St. S • Inox

Curettes à crabes, homards

Shellfish scrapers
Raspadores de crustáceos

	N4173
	⟼18 cm

FR Lot de 12.
EN Set de 12.
ES Lote de 12.

3325980001876

Inox • St. S • Inox

Fourchettes à huîtres

Oyster forks
Tenedores para ostras

	N4169
	⟼13 cm

FR Lot de 6.
EN Set de 6.
ES Lote de 6.

3325980027975

Inox • St. S • Inox

Décortiqueur à crustacés

Louis Tellier L'outil des Chefs depuis 1947

Shellfish peeler
Pelador para crustáceos

	N4175
	⟼17 cm

3325980011479

Inox • St. S • Inox

Décortiqueur à crevettes

Louis Tellier L'outil des Chefs depuis 1947

Shrimp peeler
Pelador para gambas

	N4176
	⟼15.5 cm ⤢2.3 cm ⌶1.5 cm 90 g

3325980012728

Inox • St. S • Inox

Pince à crustacés

Pliers for crustaceans
Cascanueces

	N4186
	⟼15.3 cm ⤢5.4 cm 126 g

3325980000701

Inox • St. S • Inox

Presse-citron 1/2 rondelle

Lemon squeezer 1/2 slice
Exprimidor 1/2 rodaja de limón

Presse le citron proprement d'un coup de pouce. Service soigné et propre. 1 pour 2 personnes. Pour ½ rondelles de citron de 1 cm d'épaisseur.

Squeezes lemons cleanly with a press of the thumb. Neat and clean service. 1 for 2 people. For ½ slices of lemon 1 cm thick.
Exprime limpiamente el limón al instante. Servicio cuidado y limpio. 1 para 2 personas. Para ½ rodajas de limón de 1 cm de espesor.

N4120	N4120-24P
FR L'unité, sous polybag. EN Each unit in a polybag. ES La unidad, en bolsa de polietileno.	FR Le display de 24 (12 boîtes de 2). EN A display of 24 (12 boxes of 2). ES El display de 24 (12 cajas de 2).
3325980013619	3325980013633

Copolyester • Copolyester • Copoliéster

N4120-24P

Pince quartier de citron

Lemon wedges tong
Pinza sección de limón

Insérer un quartier de citron dans la pince. Pour service individuel.
Insert a quarter lemon into the tongs. For individual service.
Insertar un gajo de limón en la pinza. Para servicio individual.

	N4179
	⟼7 cm ⤢8 cm ⌶2.4 cm 33 g

3325980004945

Inox • St. S • Inox

Corbeilles à pain et viennoiseries
Bread and croissants baskets
Cestas para pan y bollería

COMBRICHON

Ronde à pied
Round on foot
Redondo con pie

	NC3012748
	⌶13.5 cm ∅22 cm

3100553127487

Ovale
Oval
Ovalado

	NC3013048
	⟷29 cm ↕16.5 cm ⌶8 cm

3100553130487

Allongé
French loaf
Pan alargada

	NC3014048
	⟷53 cm ↕16 cm ⌶8 cm

3100553140486

Ronde évasée
Splayed round
Redonda ancha

	NC3030348
	⌶5 cm ∅25 cm

3100553303485

Vieux fer • Old iron • Hierro envejecido

PANIERS À SALADE ET À ŒUFS • SALAD AND EGGS BASKETS • CESTAS PARA LECHUGA Y HUEVOS

Paniers à salade, légumes, œufs, ...
Salad, vegetables, eggs,... baskets
Cestas para lechuga, verduras, huevos,...

COMBRICHON

	NC2010412	NC2010248	NC2060348
	∅28 cm 645 g	∅24 cm 314 g	∅14 cm
	Blanc White Blanco ⊂Pieds, poignée fixe. • Feet, fixed handle. • Pies, asa fija.	Vieux fer Old iron Hierro envejecido ⊂Pieds, poignée fixe. • Feet, fixed handle. • Pies, asa fija.	»Big Baby» »Big Baby» »Big Baby» ⊂Pieds, poignée fixe. • Feet, fixed handle. • Pies, asa fija.
	3100552104120	3100552102485	3100552603487

Acier peint • Painted steel • Acero pintado

Panier cocotte
Hen basket
Cesta gallina

LA BONNE GRAINE

	NC3018409
	⟷28 cm ↕20 cm ⌶19 cm

3100553184091

Métal • Wire • Metal

CORBEILLES ET COUPES À FRUITS • BASKETS AND FRUIT BASKETS • CESTAS Y FRUTEROS

Corbeille à fruits et agrumes
Fruit basket
Cesta para citricos

COMBRICHON

	N4108	N4110
	Ø 26 cm	Ø 23 cm
	⌶14 cm ∅26 cm 506 g	⌶24 cm ∅23 cm 606 g
	3100553510609	3100553512603

Inox • St. S • Inox

Corbeille à fruits réversible
Double side high fruit basket
Doble cesta de frutas reversible

COMBRICHON

	NC3051360
	⌶18 cm ∅25 cm

3100553513600

Inox • St. S • Inox

Coupe 3 paniers à suspendre
3 tiered hanging bakset
Frutero 3 cestas a colgar

COMBRICHON

	NC3010548
	⌶64 cm ∅34 cm

3100553105485

Vieux fer • Old iron • Hierro envejecido

Colonne murale à fruits
Wall fruit baskets
Cesta mural para frutas

COMBRICHON

	NC065
	⟷56.5 cm ↕9.4 cm ⌶5.5 cm
	6 Places. 6 Places. 6 piezas.

3100553516502

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Panier galvanisé poignée bois

Galvanized basket natural wooden handle

Cesta galvanizada con asa madera

Décoration, présentation légumes frais du jour, …
Decoration, presenting fresh vegetables of the day, etc.
Decoración, presentación de verduras frescas del día…

3L	NC7060340	25 cm ⤢ 16 cm 370 g 3100557603406
7L	NC7060740	34 cm ⤢ 20 cm 660 g 3100557607404
15L	NC7061540	43 cm ⤢ 25 cm 780 g 3100557615409
20L	NC055	49 cm ⤢ 27 cm 1 kg 3100557620403
25L	NC7062540	54 cm ⤢ 32 cm 1.16 kg 3100557625408

FR Assemblé en France.
EN Assembled in France.
ES Montada en Francia.

Galvanizé, poignée bois. • Galvanized, wooden handle. • Galvanizado, asa de madera.

Panier vieux fer 20 L poignée bois

20L rustic brown basket natural wooden handle

Cesta hierro viejo agarradera de madera 20L

Décoration, présentation légumes frais du jour, …
Decoration, presenting fresh vegetables of the day, etc.
Decoración, presentación de verduras frescas del día…

	NC056
	49 cm ⤢ 27 cm 1 kg

FR Assemblé en France.
EN Assembled in France.
ES Montada en Francia.

3100557620489

Vieux fer, poignée bois. • Old iron, wooden handle. • Hierro envejecido, asa de madera.

PANIERS DE SNACKING ET SELF • SNACKING BASKETS AND SELF • CESTA SNACKING Y SELF

Panier snacking

Snacking basket

Cesta snacking

Idéal self-service : sandwichs, canettes, salades et plats en barquettes.
Ideal for self-service: sandwiches, canned drinks, salads, and dishes in tubs.
Ideal para autoservicio: bocadillos, latas, ensaladas y platos en recipientes.

	NC7020160
	29.5 cm ⤢ 23.7 cm ⌶ 11.5 cm

⊂ Plateau. • Tray. • Bandeja.

3100559999989

Plateau PP, panier chromé. • PP tray, chrome-plated basket. • Bandeja PP, cesta cromada.

Ramasse-miettes
Pocket crumber
Recogemigas

Modèle de poche. Manche façon loupe d'orme.
Pocket model. Handle in the shape of elm burl.
Modelo de bolsillo. Mango estilo nudo de olmo.

	RAM	RAM-V
	↦ 14 cm ⤢ 2.7 cm 20 g	
	Sous blister. In a blister pack. En blíster. ⊂Accroche stylo. • Penholder. • Sujeta-bolígrafos.	Vrac. Bulk. A granel. ⊂Accroche stylo. • Penholder. • Sujeta-bolígrafos.
	3325980004761	3325980026091

Inox, plastique. • St. S, plastic. • Inox, plástico.

Plaque de nettoyage argenterie
Silver clean disc
Limpieza de la plata

Nettoyage par électrolyse sans frotter et sans risque d'abîmer l'argenterie.
Cleaning by electrolysis with no rubbing and no risk of damaging the silverware.
Limpieza mediante electrólisis sin necesidad de frotar y sin peligro de estropear la plata.

	N9100
	Rapide : 3 minutes suffisent. Quick: 3 minutes are enough. Rápido: bastan 3 minutos.
	3325980012698

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Brosse à fourneaux
Scraper for oven
Cepillo de horno

	NBR01
	↦ 27 cm ⤢ 3 cm ⌶ 5 cm 120 g
	3325980005874

	NBR02
	↦ 17.5 cm ⤢ 7.5 cm 300 g
	3325980011172

Brosse inox, manche en bois. • St. S scraper, wooden handle. • Cepillo de inox, mango de madera.

Goupillon
Cleaning brush
Cepillo de limpieza

Fin et long. Idéal pour le nettoyage des distributeurs de sauces.
Thin and long. Ideal for cleaning sauce dispensers.
Fino y largo. Ideal para limpiar dispensadores de salsa.

	DO800-G
	↦ 30.5 cm ⤢ 2.5 cm 64 g
	Pour • For • Para : NDS500, NDS500-2, NDS500-3, NDS300, NDS300-2, NDS300-3, NDS225, NDS225-2, NDS255-3, NDS200, NDS200-2, NDS200-3, NDS1000, NDS1001, NDS301
	3325980010878

Fil métal, poils polyamide. • Metal wire, polyamide bristles. • Hilo de metal, cerdas de poliamida.

Feuille de protection de four
Teflon oven protector
Lamina para horno

Pour un four toujours propre.
Keeps your oven always clean.
Mantiene su horno limpio.

	NCT501
	↦ 40 cm ⤢ 50 cm
	Anti-adhérent. Ventes France uniquement. Non-stick. France only. Antiadherente. Solo Francia.
	5412460100155

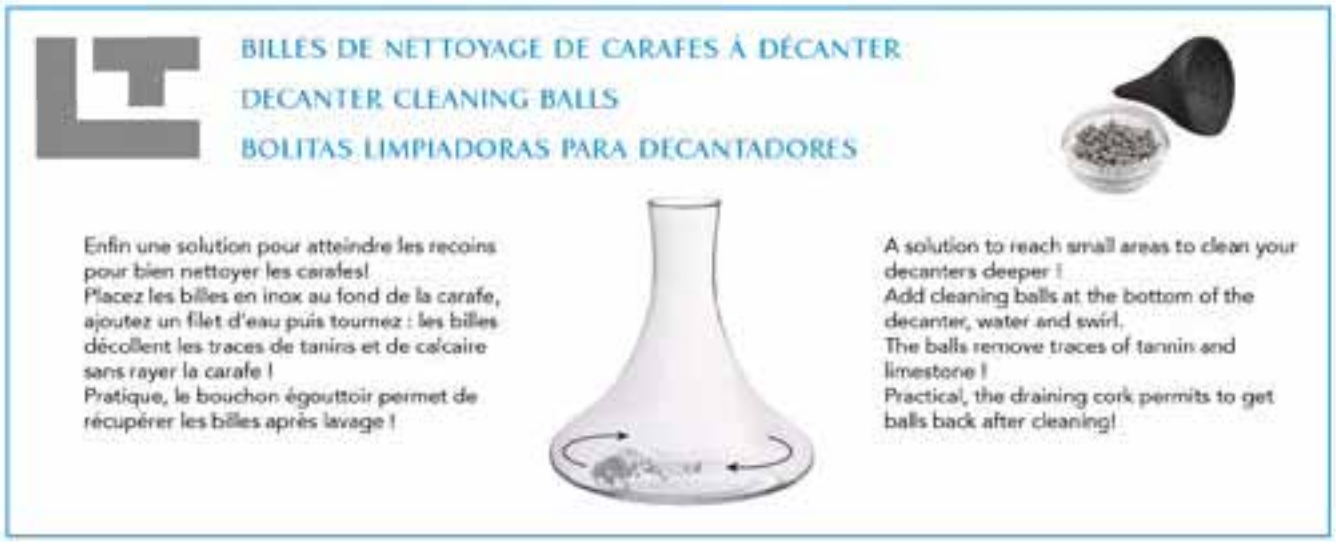
Toile de verre enduite de PTFE sans PFOA. • Glass fiber of PTFE without PFOA. • Tela de vidrio de PTFE sin PFOA.

Billes de nettoyage de carafes à décanter
Decanter cleaning balls
Bolitas limpiadoras para decantadores

Pour des carafes propres dans tous les recoins. Les billes décollent tanins et calcaire sans rayer.
For clean carafes in every corner. The beads unstick tannins and lime without scratching.
Para unas jarras limpias en todos los recovecos. Las bolas desincrustan los taninos y la cal sin rayar.

	NC1021560
	∅ 0.4 cm
	⊂Bouchon passoire. • Sieve plug. • Tapón colador.
	3100551015601

Inox • St. S • Inox



Égouttoir range-couvercles
Lid rack
Rack para tapaderas

COMBRICHON

NC5091150
↦ 30 cm ⤢ 10 cm ⌶ 14.2 cm

3100555911503

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Séchoirs à poches patissières et à douilles : reportez-vous p. 148.
Pastry bag and tip dryers: please go to page 148.
Secadores para mangas y boquillas: consulte la página 148.

Range planches
Cutting board rack
Rack recoge-tablas

COMBRICHON

Fil 6 mm.
Wire 6 mm.
Hielo 6 mm.

NC016	NC016-5
↦ 30 cm ⤢ 28 cm ⌶ 26.3 cm	↦ 31 cm ⤢ 23 cm ⌶ 27 cm
1.13 kg	1.13 kg
Pour 6 planches.	Pour 5 planches.
For 6 boards.	For 5 boards.
Para 6 tablas.	Para 5 tablas.
⊂ 4 patins. • 4 stands. • 4 patines.	⊂ 4 patins. • 4 stands. • 4 patines.
3100555910605	3325980026725

Inox • St. S • Inox

Égouttoir à poser
Flat dish drainer
Escurridor

COMBRICHON

NC5042060
↦ 43 cm ⤢ 32 cm ⌶ 12 cm

Pour 13 assiettes.
For 13 plates.
Para 13 platos.

3100555420609

Inox • St. S • Inox

Égouttoir vertical
Vertical dish drainer
Escurridor vertical

COMBRICHON

NC5042160
↦ 35 cm ⤢ 29.5 cm ⌶ 43 cm

Pour 13 assiettes et verres.
For 13 plates and glasses.
Para 13 platos y vasos.

3100555421606

Inox • St. S • Inox

Panier à couverts vertical
Vertical cutlery basket
Cesta cubiertos vertical

COMBRICHON

S'adapte sur égouttoir NC5042160
Fits drainers ref. NC5042160
Se adapta con escurridor ref. NC5042160

NC5043260
↦ 12.5 cm ⤢ 7.5 cm ⌶ 15 cm

3100555432602

Inox • St. S • Inox

Plateau pour égouttoirs
Tray for drainers
Bandeja para escurridor

COMBRICHON

NC5041760
↦ 41 cm ⤢ 33 cm

Pour • For • Para : NC5042060, NC5042160, NC5042650, NC5042660, NC5042560.

3100555417609

Inox • St. S • Inox

Égouttoir à poser Poséidon
Poseidon flat dish drainer
Escurridor poseidon

COMBRICHON

NC5042560
↦ 43 cm ⤢ 32 cm ⌶ 13 cm

Pour 14 assiettes.
For 14 plates.
Para 14 platos.

3100555425604

Inox • St. S • Inox

Égouttoir Poséidon vertical
Vertical dish drainer
Escurridor vertical poseidon

COMBRICHON

NC5042650
↦ 42 cm ⤢ 32 cm ⌶ 44.5 cm

Pour 14 assiettes et verres.
For 14 plates and glasses.
Para 14 platos y vidrios.

3100555426502

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Égouttoir Poséidon vertical
Vertical dish drainer
Escurridor vertical poseidon

COMBRICHON

NC5042660
↦ 42 cm ⤢ 32 cm ⌶ 44.5 cm

Pour 14 assiettes et verres.
For 14 plates and glasses.
Para 14 platos y vidrios.

3100555426601

Inox • St. S • Inox

Égouttoir Authentique
Authentique drainer
Escurridor Authentique

COMBRICHON

NC5041048
↦ 44 cm ⤢ 29 cm ⌶ 21 cm

Pour 21 assiettes.
For 21 plates.
Para 21 platos.

3100555410488

Vieux fer • Old iron • Hierro envejecido

Égouttoir à carafe
Decanter dryer
Escurridor para decantadores

COMBRICHON

Pour sécher les carafes à l'envers à l'air libre.
For air-drying carafes upside-down.
Para secar las jarras del revés al aire libre.

NC5043160
⌶ 32 cm ∅ 8 cm

Démontable pour le rangement.
Can be disassembled for storage.
Desmontable para guardarlo.
⊂ Boule anti-choc. • Shock-absorbing ball. • Bola antigolpes.

3100555431605

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Égouttoir à couverts
Cutlery basket
Escurridor de cubiertos

NS001
⌶ 13.5 cm ∅ 11.7 cm
173 g

3325980003900

Inox • St. S • Inox

Égouttoir panier à couverts carré
Square cutlery basket
Cesta de cubiertos cuadrada

COMBRICHON

Lourd et stable.
Heavy and stable.
Pesado y estable.

NC5042960
↦ 10.5 cm ⤢ 12 cm ⌶ 14 cm

3100555429602

Inox • St. S • Inox

ÉQUIPEMENT DU BAR page 236
SETTING UP THE BAR • PLANIFICACIÓN, ÉQUIPAMIENTO DEL BAR Y LA BARRA

TIRE-BOUCHONS DE COMPTOIR ET SOMMELIERS page 237
COUNTER AND WINE WAITER CORKSCREWS • SACACORCHOS DE BARRA Y SUMILLER

PRESSE-AGRUMES ET PRESSE-GRENADES page 238
ORANGE AND POMEGRANATE JUICER • EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS Y GRANADAS

COMPTOIR ET RÉCEPTION page 239
COUNTER AND RECEPTION • BARRA Y RECEPCIÓN

COUPE-CITRONS - MOJITO, CAÏPIRINHA, TI-PUNCH page 240
LEMON SLICER - MOJITO, CAÏPIRINHA, TI-PUNCH • CORTADOR DE LIMONES - MOJITO, CAÏPIRINHA, TI-PUNCH

ACCESSOIRES BAR ET COCKTAILS page 242
BAR AND COCKTAIL ACCESSORIES • CORTADOR DE LIMONES - MOJITO, CAÏPIRINHA, TI-PUNCH

Bar, comptoir, sommelier, réception
Bar and counter, wine waiter and reception
Todo para el bar y la barra, sumiller y recepción

FR

Racks à verre, presse-agrumes, broyeur à glace, shaker, décapsuleur,… TELLIER dispose de tous les matériels pour réaliser de fabuleux cocktails et optimiser le comptoir de bar et de réception, toujours avec la qualité professionnelle.

EN

Glass racks, juicer, ice crusher, bottle opener, shaker,…. TELLIER has all the Équipment needed to make fabulous cocktails and optimize the bar countertop, always with professional quality.

ES

Colgador de copas, exprimidor, picadora de hielo, abridor, coctelera,... TELLIER tiene todo el Équipo profesional del barman para hacer fabulosos cócteles y optimizar la barra.

ÉQUIPEMENT DU BAR

SETTING UP THE BAR • PLANIFICACIÓN, ÉQUIPAMIENTO DEL BAR Y LA BARRA

P. 236 Equipement du bar · Setting up the bar · Planificación, Équipamiento del bar y la barra

TIRE-BOUCHONS DE COMPTOIR ET SOMMELIERS

COUNTER AND WINE WAITER CORKSCREWS • SACACORCHOS DE BARRA Y SUMILLER

P. 237 Tire-bouchons de comptoir et sommeliers · Counter and wine waiter corkscrews · Sacacorchos de barra y sumiller

PRESSE-AGRUMES ET PRESSE-GRENADES

ORANGE AND POMEGRANATE JUICER • EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS Y GRANADAS

P. 238 Presse-agrumes et presse-grenades · Orange and pomegranate juicer · Exprimidor de cítricos y granadas

COMPTOIR ET RÉCEPTION

COUNTER AND RECEPTION • BARRA Y RECEPCIÓN

P. 239 Comptoir et Réception · Counter and reception · Barra y recepción

COUPE-CITRONS - MOJITO, CAÏPIRINHA, TI-PUNCH

LEMON SLICER - MOJITO, CAÏPIRINHA, TI-PUNCH • CORTADOR DE LIMONES - MOJITO, CAÏPIRINHA, TI-PUNCH

P. 240 Coupe-citrons - Mojito, Caïpirinha, Ti-punch · Lemon slicer - Mojito, Caïpirinha, Ti-punch · Cortador de limones - Mojito, Caïpirinha, Ti-punch

ACCESSOIRES BAR ET COCKTAILS

BAR AND COCKTAIL ACCESSORIES • CORTADOR DE LIMONES - MOJITO, CAÏPIRINHA, TI-PUNCH

P. 240 Accessoires bar et cocktails · Bar and cocktail accessories · Accesorios para bar y coctelería

Rack à verres
Glass rack
Rack de copas

COMBRICHON

Double fixation : murale et/ou sous étagère.
Double fixing: wall-mounted and / or under-shelf.
Doble fijación: a la pared y/o bajo repisa.

	NC018D
	⟷ 45 cm ⤢ 31.6 cm ⌶ 5.5 cm

FR 5 rangées. Environ 20 verres.
EN 5 rows. About 20 glasses.
ES 5 hileras. Cerca de 20 copas.
⊂4 vis et chevilles. • 4 screws and dowels. • 4 tornillos y taquetes.

3100555952506

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Fixation sous étagère ou murale.
Wall-mounted or under-shelf fixing.
Fijación bajo repisa o a la pared.

Tapis de bar
Bar mat
Tapete de barra

Antidérapant, anti-choc, anti-gouttes.
Anti-slip, impact-resistant, anti-drip.
Antideslizante, antigolpes, antigoteo.

	N4139
	⟷ 67.5 cm ⤢ 8 cm ⌶ 1.5 cm 630 g

FR Les picots permettent d'écouler la condensation.
EN The pins allow condensation to drip off.
ES Las púas permiten evacuar la condensación.

3325980053141

Caoutchouc • Rubber • Caucho

Décapsuleur et boîte récupératrice
Bottle opener with collector box
Abridor con caja de recuperación

	N4055X
	⟷ 30 cm ⤢ 12 cm ⌶ 7 cm 170 g

FR Fixation murale.
EN Wall fixation.
ES Fijación mural.

3325980012933

Inox • St. S • Inox

Décapsuleur 1er prix
Bottle opener
Abridor primer precio

	N4053.

3325980005225

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Perceur de boîtes
Can piercer
Perforador latas de acero

2 positions.
2 positions.
2 posiciones.

	N4058
	⟷ 20.5 cm ⤢ 4 cm ⌶ 2.5 cm 95 g

3325980017983

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Flash Bottle
Flash Bottle
Flash Bottle

Pour fidéliser sa clientèle en lui permettant de recharger smartphone, cigarette électronique, … même en terrasse. Possibilité de brancher simultanément 2 appareils. Ambiance lumineuse : couleur, intensité et rythme réglables.
To gain customer loyalty by offering a recharging facility for smartphones, e-cigarettes, etc., including on the terrace. 2 devices can be connected at the same time. Light setting: adjustable colour, intensity, and rhythm.
Para fidelizar a su clientela permitiéndole recargar su smartphone, su cigarrillo electrónico… incluso en la terraza. Posibilidad de conectar simultáneamente 2 aparatos. Ambiente luminoso: color, intensidad y ritmo ajustables.

	NRS01	NRS05
	DEEE : 0,11 € ⟷ 8 cm ⤢ 8 cm ⌶ 32.5 cm 557 g	DEEE : 0,21 €

FR L'unité.
EN The unit.
ES La unidad.
Autonomie : 5 cycles complets. Independence: 5 full cycles.
⊂Chargeur intelligent 5 ports répartissant l'énergie pour 5 appareils. • Intelligent 5-port charger powering 5 devices. • Cargador inteligente con 5 puertos que distribuyen la energía para 5 aparatos.
5 V

FR Lot de 5.
EN Set of 5.
ES Lote de 5.
Autonomie : 5 cycles complets. Independence: 5 full cycles. Autonomía: 5 ciclos completos. Autonomía: 5 ciclos completos.
⊂Chargeur intelligent 5 ports répartissant l'énergie pour 5 appareils. • Intelligent 5-port charger powering 5 devices. • Cargador inteligente con 5 puertos que distribuyen la energía para 5 aparatos.
5 V

3325980049472

ABS • ABS • ABS

CHARGEUR LUMINEUX MULTIPLE POUR SMARTPHONES, TABLETTES ET CIGARETTES ELECTRONIQUES.
MULTIPLE BRIGHT CHARGER FOR SMARTPHONES, TABLETS AND ELECTRONIC CIGARETTES.
CARGADOR LUMINOSO MÚLTIPLE PARA SMARTPHONES, TABLETAS Y CIGARRILLOS ELECTRÓNICOS.

VU À la TV

Démarquez-vous et fidélisez votre clientèle grâce à ce chargeur multiple pour smartphone, tablettes et cigarettes électroniques.
Ambiance lumineuse : choisissez le mode de lumière (12 couleurs) et l'intensité.
Livré avec chargeur et câble usb pour recharge.
Autonomie : 5 cycles complets (type iPhone 6).
Possibilité de brancher 2 appareils simultanément (max 3A).

Livré avec :
- récepteur QI
- télécommande
- Adaptateur 5V
- câble Multi-connexions (toutes marques Smartphone et tablettes)
- 2 ports USB (2A + 1A)
- adaptateur secteur

Distance yourselves and develop client's loyalty thanks to this multiple charger for smartphone tablets and electronic cigarettes.
Bright atmosphere: choose the mode of light (12 colors) and the intensity.
Delivered with charger and cable usb for refill.
Autonomy: 5 complete cycles (exemple for iPhone 6).
Possibility to connect 2 devices simultaneously.

Delivered with:
- iQ receiver
- remote control
- 5V adaptor
- multi-connections cable (any Smartphone and tablets brands)
- 2 USB ports (2A + 1A)
- AC adaptor

Desmárquese y fidelice a su clientela con este cargador múltiple para smartphones, tabletas y cigarrillos electrónicos.
Ambiente luminoso: seleccione el modo de luz (12 colores) y la intensidad.
Incluye un cargador y un cable USB para recarga.
Autonomía: 5 ciclos completos (tipo iPhone 6).
Posibilidad de conectar 2 aparatos simultáneamente (máx. 3A).

Incluye:
- receptor QI
- mando a distancia
- adaptador de 5V
- cable multiconexiones (para todas las marcas de Smartphone y tabletas)
- 2 puertos USB (2A + 1A)
- adaptador de corriente

Tire-bouchon de bar
Corkscrew
Sacacorchos

Fixation murale
Wall fixation
Fijación mural
N4302
57 cm ⤢ 12 cm
6.5 cm
1.92 kg
3325980005171

Fixation serre-joint
Clamp fixation
Fijación brida
N4301
57 cm ⤢ 13 cm
8 cm
2.26 kg
3325980005164

Mèche
Spare screw
Mecha
N4305
Pour • For • Para : N4301, N4302
3325980005140

Acier chromé. • Chromed steel. • Acero cromado.

Tire-bouchon à pince
Corkscrew with clip
Sacacorchos con pinza

Vis sans fin.
Worm screw.
Tornillo sin fin.
N4315
Tige téflonée.
Teflon-coated stem.
Varilla de teflón.
Coupe-capsule. • Foil cutter. • Cortacápsulas
Stock limité, limited stock, stock limitado.
3325980006468
Acier chromé, ABS. • Chromed steel, ABS. • Acero cromado, ABS.

Sommelier double détente
Waiter's 2 steps
Bodeguero 2 niveles de abertura

Extraction du bouchon en 2 temps par simple mouvement d'appui.
2-step cork removal using a simple pressing motion.
Extracción del corcho en 2 tiempos con un simple movimiento de presión.
N4319
Double levier avec 2 points d'appui. Réduction de l'effort.
Double lever with 2 support points. Reduced effort.
Doble palanca con 2 puntos de apoyo. Reducción del esfuerzo.
Tige téflonée, coupe-caspule dentelé. • Teflon-coated stem, toothed foil cutter. • Varilla de teflón, cortacápsulas dentado.
3325980004037
Inox, ABS. • Inox, ABS. • Inox, ABS.

Sommeliers limonadiers
Waiter's friends.
Sacacorchos sumiller y limonadier

Multifonctions : Tire-bouchons, décapsuleur, coupe-capsule.
Multifunction corkscrew, bottle opener, and foil cutter.
Multifunción: sacacorchos, descapsulador, cortacápsulas.

N4313
11 cm ⤢ 2 cm
50 g
3325980006451

N4312
14 cm ⤢ 2 cm
60 g
2 décapsuleurs.
2 bottle openers.
2 abridos.
3325980006444

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado

Limonadier de luxe
Luxury with clip
Con pinza de lujo

Multifonctions : Tire-bouchons, décapsuleur, coupe-capsule.
Multifunction corkscrew, bottle opener, and foil cutter.
Multifunción: sacacorchos, descapsulador, cortacápsulas.
N4317
11 cm ⤢ 2 cm
114 g
3325980011424
Inox • St. S • Inox

Entonnoir avec filtre
Funnel with filter
Embudo con filtro

Pour carafer le vin. Filtre les dépôts.
To decant wine. Filters deposits.
Para servir el vino en jarra. Filtra los sedimentos.
N3740
Filtre amovible.
Removable filter.
Filtro extraíble.
3325980012445
Inox • St. S • Inox

Pour les seaux et rafraîchisseurs à vin, voir page 225.
Please go to page 225 for wine coolers.
Para los enfriadores de vino, consulte la página 225.

Retire-bouchon
Cork lifter
Retirador de corcho

COMBICHON

Permet de retirer le bouchon tombé dans la bouteille facilement et sans dégâts.
Allows to remove the cork fallen in the bottle easily and without damage.
Permite retirar fácilmente el corcho caído en la botella sin daño.
NC1021460
24.5 cm
1 : Plonger les tiges dans le goulot bague resserrée. 2 : Les tiges s'écartent dans la bouteille. 3 : Remonter : les tiges se resserrent autour du bouchon pour l'extraire.
1: Dive the rods into the bottle. 2: The rods get open in the bottle. 3: Go back up: the rods grip around the cork to take it off.
1: Sumergir las varillas en la botella. 2: Las varillas se abren. 3: Subir: las varillas se cerran sobre el corcho para extraerlo.
3100551014604
Inox • St. S • Inox

Presse-agrumes
Orange juicer
Exprimidor de cítricos

Super professionnel. Levier frontal puissant. Poignée confortable antidérapante.
Highly professional. Powerful front lever. Comfortable anti-slip handle.
Superprofesional. Potente palanca frontal. Cómoda asa antideslizante.

N4098

56 cm 25 cm 54.5 cm
6.9 kg

Hauteur avec le bras relevé : 83,5 cm.
Height with the handle in the upright position: 83.5 cm.
Altura con el mango alzado: 83,5 cm.
Planche de découpe avec patins. • Cutting board with pads. • Tabla de corte con patas.

3325980004983

Aluminium, acier chromé et cônes en ABS. • Aluminium, chromed steel and ABS. • Aluminio, Acero cromado y ABS.

Presse-agrumes de comptoir à levier
Countertop citrus juicer with handle.
Exprimidor de mostrador con palanca

Modèle professionnel. Levier latéral à poignée.
Professional model. Side lever with handle.
Modelo profesional. Palanca lateral con asa.

N4100

22 cm 19 cm 51 cm
4.8 kg

Hauteur avec le bras relevé : 60,5 cm.
Height with the handle in the upright position: 60.5 cm.
Altura con el mango alzado: 60,5 cm.

3325980004976

Aluminium, acier chromé, ABS et inox. • Aluminium, chromed steel, ABS and St. S. • Aluminio, Acero cromado, ABS y inox.

Presse-grenades et agrumes à levier
Lever-operated pomegranate and citrus juicer.
Exprimidor de granadas y cítricos con palanca

Levier frontal puissant : pression maximale. Poignée antidérapante.
Powerful front lever for maximum pressure. Anti-slip handle.
Potente palanca frontal: máxima presión. Asa antideslizante.

N4099

Poussoir et grille adaptés aux grenades, oranges et pamplemousses.
Plunger and mesh adapted to pomegranates, oranges, and grapefruit.
Pulsador y rejilla adaptados a las granadas, naranjas y pomelos.
Réceptacle anti-goutte. • Anti-drip container. • Receptáculo antigoteo.

3325980148137

Aluminium, acier chromé et inox. • Aluminium, chromed steel and St. S. • Aluminio, Acero cromado y inox.

Presse-grenades et agrumes à levier
Lever-operated pomegranate and citrus juicer.
Exprimidor de granadas y cítricos con palanca

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Levier latéral double-tour : pression maximale. Poignée antidérapante.
Double-locking side lever for maximum pressure. Anti-slip handle.
Palanca lateral de doble vuelta: máxima presión. Asa antideslizante.

N4097

27 cm 19.5 cm 50 cm
6 kg

Poussoir et grille adaptés aux grenades, oranges et pamplemousses.
Plunger and mesh adapted to pomegranates, oranges, and grapefruit.
Pulsador y rejilla adaptados a las granadas, naranjas y pomelos.
Réceptacle anti-goutte. • Anti-drip container. • Receptáculo antigoteo.

3325980148090

Aluminium, acier chromé et inox. • Aluminium, chromed steel and St. S. • Aluminio, Acero cromado y inox.

Presse-agrumes de comptoir
Counter orange juicer
Exprimidor de cítricos de barra

Modèle semi-professionnel.
Semi-professional model.
Modelo semi-profesional.

N4102

38 cm 15 cm 18.5 cm
2.285 kg

Hauteur avec le bras relevé : 46,5 cm.
Height with the handle in the upright position: 46.5 cm.
Altura con el mango alzado: 46,5 cm.
Gobelet, St. S. cup, vaso : 40 cl

3325980004969

Aluminium, acier chromé et inox. • Aluminium, chromed steel and St. S. • Aluminio, Acero cromado y inox.

Presse-agrumes de comptoir
Counter orange juicer
Exprimidor de cítricos de barra

Modèle ménager.
Domestic model.
Modelo doméstico.

N4104

17 cm 15 cm 20 cm
2.045 kg

Hauteur avec le bras relevé : 25,7 cm
Height with the handle in the upright position: 25.7 cm.
Altura con el mango alzado: 25,7 cm.

3325980004952

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Presse-agrumes électrique
Electric orange juicer
Exprimidor de cítricos

N4106

DEEE : 0,42 €
20 cm ∅ 18 cm
2.1 kg

Bec verseur inox 2 positions stop-gouttes.
Stainless-steel 2-position anti-drip pouring spot.
Boca de vertido en inox. con 2 posiciones antigoteo.
50 Hz 200/240 V 80 W

3325980018270

Acier chromé, ABS et inox. • Chromed steel, ABS and St. S. • Acero cromad, ABS et inox.

Presse-citron manuel
Manual lemon juicer
Exprimidor de limón manual

Pour citrons, citrons verts, oranges.
For lemons, limes, and oranges.
Para limones, limones verdes y naranjas.

N4105

17 cm 14 cm 10.3 cm
295 g

Avec bol et bec verseur.
With bowl and pouring spout.
Con cuenco y boca de vertido.

3325980005133

Inox • St. S • Inox

Le Trancheur LUTIL

The LUTIL Slicer
El Cortador LUTIL

NEW!

Fabriqué en petites séries, c'est une œuvre d'art unique, gravé de son numéro d'édition de la main du créateur et entièrement assemblé à la main. Il se démarque par son design travaillé et son style rétro.
Made in small series, it is a unique piece of art, engraved with its edition number by the hand of his creator and entirely assembled by hand. It stands out for its worked design and retro style.
Hecho en pequeñas series, es una obra de arte única, grabada con su número de edición de la mano del creador y completamente ensamblada a mano. Se destaca por su diseño trabajado y estilo retro.

	TAS
	⟷ 25 cm ⤢ 9.5 cm ⌶ 8.5 cm 785 g

Certificat d'authenticité, poignée ergonomique, molette de verrouillage de la lame, trois patins antidérapants, poche à saucisson en lin.
Certificate of authenticity, ergonomic handle, blade ajuster lock, three non-slip pads, linen sausage pocket.
Certificado de autenticidad, mango ergonómico, perilla de bloqueo de la hoja, tres almohadillas antideslizantes, bolsillo para salchicha de lino.
Lame massive amovible. • Removable massive blade. • Hoja masiva amovible.

3325980028484

Corps en aluminium moulé peint et lame massive inox réaffûtable. • Painted cast aluminum body and massive St.S blade. • Aluminio fundido pintado y hoja masiva de inox.

Canne à journaux

Newspaper stick
Varilla portaperiodico

	NCJ01	NCJ02
	⌶ 75 cm	⌶ 75 cm
	Verni clair. Clear varnish. Madera clara. Avec crochet • With hook. • Con gancho.	Verni noyer. Walnut varnish. Madera ascura. Avec crochet • With hook. • Con gancho.
	3325980000602	3325980000619

Bois • Wood • Madera

Porte-œufs bistrot

Egg holders
Soporte huevos « bistrot »

COMBRICHON

6 œufs
For 6 eggs
6 huevos

N4114
⌶ 20 cm ∅ 16.5 cm 145 g

9 œufs
For 9 eggs
9 huevos

N4112
⌶ 19.5 cm ∅ 14.5 cm 195 g

3100555344509 — 3100555348507

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado

Porte-serviettes

Napkin dispenser
Servilletero 1er calidad

N4145
⟷ 11.7 cm ⤢ 9.7 cm ⌶ 14.5 cm 400 g

Non garni. • Without napkins. • Sin servilletas.

3325980004662

Inox • St. S • Inox

Boule à sucre

Sugar bowl
Bola para azucar

N3713
⌶ 14.5 cm ∅ 13.5 cm 235 g

3325980009063

Inox • St. S • Inox

Distributeur 30 caspsules Nespresso

30 coffee & milk caps rack
Dispensador 30 capsulas nespresso

COMBRICHON

NC3071350/B
⟷ 15.9 cm ⤢ 6.5 cm ⌶ 19.52 cm

3100553713505

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado

Sonnette de comptoir

Call bell
Campanilla de barra

N8040
⌶ 6 cm ∅ 8.5 cm 110 g

3325980012513

Accroche-tout

Multipurpose hanger
Colgador universal

COMBRICHON

Simple
Single
Simple

NC032
∅ 10.5 cm

Double
Double
Doble

NC033
∅ 10.5 cm

3100555302509

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Lot de 2 porte-clés fouets

Set of 2 whisk key-ring
Lote de 2 llaveros batidor de cocina

COMBRICHON

N3082
⟷ 9.5 cm 18 g

3100551208522

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Crochet de suspension range clés

Hook & key ring
Gancho de suspension para llave

COMBRICHON

NC5031242
∅ 16 cm

Blanc.
White.
Blanco.

3100555312423

"Souvenirs gratinés d'une restauratrice"

"Souvenirs gratinés d'une restauratrice"
"Souvenirs gratinés d'une restauratrice"

LIVRE-14
136 Français Isabelle Daulard

9782359650112

Bloc lame coupe citrons 1/2 et 1/4 de rondelles

Lemon 1/2 and 1/4 cutter blade set

Cuchillo cortador de 1/2 o 1/4 de rodajas de limón

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

¼ de rondelle : Mojito, Caïpirinha et Ti-punch préparés 3 fois plus rapidement.
½ rondelle : pour fruits de mer, poissons, cocktails.

¼ slice: Mojito, Caïpirinha and Ti-punch, prepared 3 times faster.
½ slice: for seafood, fish and cocktails.

¼ de rodaja : Mojito, Caïpirinha y Ti-punch preparados 3 veces más rápido.
½ rodaja : para mariscos, pescado, cócteles.

CDX4	CDX7	CDX47
Epaisseur de coupe : 12 mm. Adapté à la dimension du presse demi-rondelles N4120. Slice thickness: 12 mm. Fits the lemon squeezer 1/2 slice N4120. Grosor rodajas: 12 mm. A la medida del exprimidor de media-rodajas de limón N4120.	Epaisseur de coupe : 6 mm. Slice thickness: 6 mm. Grosor rodajas: 6 mm.	Epaisseur de coupe : 6 + 12 mm. Slice thickness: 6 + 12 mm. Grosor rodajas: 6 + 12 mm. Bloc lames avec poignées de CDX4 et CDX7. • Cutter blade set with CDX4 and CDX7 handles. • Cuchillo cortador con CDX4 y CDX7 asas.
3325980027296	3325980027296	
Inox, ABS et PEHD. • St. S, ABS and PEHD. • Inox, ABS y PEHD.		

Planche PE HD 500 - noire

PE HD 500 chopping board – black

Tabla de cortar PE HD 500 - negra

Idéale pour le bar.
Perfect for the bar.
Ideal para el bar.

NPP11-N
53 cm 32.5 cm 2 cm
1.973 kg
GN 1/1.
GN 1/1.
GN 1/1.
3325980149288
PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

Pour les blocs lames CDX40 et CDX70, reportez-vous à la page 91.
Concerning CDX40 and CDX70 blade sets, please go to plage 91.
Para los cuchillos cortadores CDX40 y CDX47, consulte la página 91.

COUPE-CITRONS ½ ET ¼ DE RONDELLES
LEMON SLICER (CUTS IN ½ AND ¼ LEMON SLICES)
CORTADOR DE ½ Y ¼ RODAJA DE LIMÓN

-Coupe les citrons en demi-rondelles et en quarts de rondelles, idéales pour les cocktails (Mojito, Caïpirinha, Ti-punch) et les plateaux fruits de mer (adaptées au presse demi-rondelle de citron référence N4120).
-Productivité : préparation des Mojito, Ti-punch et Caïpirinha en 3 fois moins de temps
-Efficacité de coupe : lames dentées en inox 304 facilitant la coupe des citrons
-Hygiène : fabrication en ABS noir robuste, berceau en fils d'inox et base en PE HD résistants aux agents lessiviels et permettant le passage au lave-vaisselle
-Pour la restauration/poissonnerie et le night/bar
-Bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses
-Bloc lames 4+1 : épaisseurs de tranches de 12 mm
-Bloc lames 7+1 : épaisseurs de tranches de 6 mm
-Fabrication française

-Cuts lemons in half slices and in quarters. Perfect for making Mojito, Ti punch and Caïpirinha cocktails and for the seafood platters (the half lemon slice fits perfectly the lemon squeezer reference N4120)
-Productivity: making Mojito, Ti punch and Caïpirinha cocktails is 3 times faster
-Efficiency: 304 stainless steel serrated blades to allow quick and easy slicing of the lemons
-Hygiene: sturdy black ABS material, cradle is made of stainless steel wires and PEHD bottom, dishwasher safe
-For restaurant owners/fishmongers and night/bar
-3 suction cups provide good stability
-4+1 blade set: 12 mm slice thickness
-7+1 blade set: 6 mm slice thickness
-Made in France

-Corta los limones en media-rodajas y en cuartos de rodaja, ideales para los cócteles como mojitos, Ti punch o/y caipiriñas y para las bandejas de marisco (adaptada al exprime-limones ref.N4120)
- Productividad: preparación de mojitos, Ti punch y caipiriñas 3 veces más rápida
- Eficacia en el corte con sus hojas dentadas inox 304 ideales para cortar los limones
- Higiene: ABS negro robusto, base de alambre inox y de PE (polietileno) alta densidad permitiendo el lavado en lavavajillas
- Pensado para restaurantes y pescaderías
- Buena estabilidad en la mesa de trabajo gracias a sus 3 ventosas.
- Conjunto de hojas para semi-rodajas 4+1: grosor rodajas 12 mm
- Conjunto de hojas para semi-rodajas 7+1: grosor rodajas 6mm
- Fabricado en Francia

Ref. N4120

Scanner pour voir la vidéo ! Scan to watch video! ¡Escanee para ver el video!

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

Broyeur à glace blanc
White ice crusher
Picadora de hielo blanca

Stabilité assurée par une fixation ventouse.
Better stability thanks to its suction base.
Estabilidad gracias a la fijación ventosa.

N4050
⟷ 18.5 cm ↕ 12 cm ⌶ 26.5 cm
700 g

⊂Avec manivelle. • With a crank. • Con manivela.

3325980005010

PP • PP • PP

Broyeur à glace chromé
Chromed ice crusher
Picadora de hielo cromada

Avec réservoir tiroir.
With tank.
Con cajón.

N4051
⟷ 17 cm ↕ 14.3 cm ⌶ 27 cm
2.5 kg

⊂Avec manivelle. • With a crank. • Con manivela.

3325980005003

Acier chromé, zinc, tiroir en PMMA. • Chromed steel, zinc, drawer in PMMA. • Acero cromado, zinc, cajón en PMMA.

Broyeur à glace électrique
Electric ice crusher
Picadora de hielo eléctrica

N4052
DEEE : 0,42 €
⟷ 24.5 cm ↕ 15 cm ⌶ 25 cm
2.1 kg

600 ml
50/60 Hz 230 V 60 W

3325980005218

ABS chromé, tiroir en PMMA. • Chromed ABS, drawer in PMMA. • ABS cromado, cajón en PMMA.

Pelle à glace
Ice scoop
Pala para hielo

Pour transvaser glaçons et glace pilée.
To transfer ice cubes and crushed ice.
Para transvasar cubitos de hielo y hielo picado.

N3700	N3699	N3698
⟷ 23.5 cm	⟷ 21.5 cm	⟷ 18.5 cm
205 g	150 g	109 g
Contenance : 169 g.	Contenance : 162 g.	Contenance : 87 g.
Capacity: 169 g.	Capacity: 162 g.	Capacity: 87 g.
Capacidad: 169 g.	Capacidad: 162 g.	Capacidad: 87 g.
⊂Crochet de fixation. • Fixing hook. • Gancho de fijación.	⊂Crochet de fixation. • Fixing hook. • Gancho de fijación.	⊂Crochet de fixation. • Fixing hook. • Gancho de fijación.
3325980005393	3325980005409	3325980005416

Inox • St. S • Inox

Pince à glaçons
Ice tong
Pinza para hielo

Pour saisir glaçons, agrumes, menthe, …
To grip ice cubes, citrus fruits, mint, etc.
Para agarrar cubitos de hielo, cítricos, menta...

N4137
⟷ 18 cm ↕ 6 cm ⌶ 2 cm
37 g

3325980006505

Inox • St. S • Inox

Shaker
Shaker
Coctelera

50 cl	N4094
	⟷ 19.5 cm ∅ 8.7 cm
	259 g
	3325980004891

70 cl	N4092
	⟷ 21.8 cm ∅ 8.7 cm
	283 g
	3325980004907

Inox • St. S • Inox

Passoire à cocktail
Cocktail sieve
Colador para cóctel

N4095
⟷ 14 cm ↕ 9 cm ⌶ 1.7 cm
64 g

3325980004921

Inox • St. S • Inox

Cuillère à cocktail
Stirrer
Cuchara para cóctel

N4134
⟷ 32.5 cm
22 g

Un embout cuillère, un embout fourchette.
A spoon at one end, a fork at the other.
Con un extremo de cuchara y otro de tenedor.

3325980006482

Inox • St. S • Inox

Tube extracteur de jus
Pipe juice extractor
Tubo extractor de jugo

N4111

3325980000213

Inox • St. S • Inox

Presse-citron à main
Lemon reamer
Exprimidor manual

N4107
⟷ 15.5 cm
87 g

3325980005126

Inox • St. S • Inox

Mortier et pilon
Mortar and pestle
Mortero y mano

NPPM
⟷ 9 cm ∅ 12 cm

Noir.
Black.
Negro.

3325980010199

PEHD 500 • PEHD 500 • PEHD 500

Pilon pour cocktail
Masher for cocktail
Pisón para cóctel

N4141
⟷ 20 cm ∅ 3 cm

3325980018430

PE • PE • PE

Pilon pour cocktail
Masher for cocktail
Pisón para cóctel

N4136
⟷ 20 cm ∅ 3.5 cm
66 g

3325980006512

Hêtre • Beech wood • Haya

Pilon brésilien pour cocktails
Masher for brazilian for cocktails
Pisón brasileño para cócteles

N4140
⟷ 22 cm ∅ 3.2 cm
76 g

3325980052755

Hêtre • Beech wood • Haya

Eau de Seltz
Soda seltzer
Agua de Seltz

Pour produire 1 litre d'eau pétillante.
To produce 1 litre of sparkling water.
Para producir 1 litro de agua con gas.

KAYSER

Siphon
Siphon
Sifón

N4075X
33 cm 745 g

Cuve inox.
St. S tank.
Tanque de inox.
1 L

9002539038012

Cartouches CO2
CO2 chargers
Recargas CO2

N4074

Pour • For • Para : N4075X
Lot de 10.
Set of 10.
Lote de 10.
1 cartouche -charger – cápsula / L.

9002539011015

Cuve inox. • St. S tank. • Tanque de inox.

Bordeur de verre sucre, sel, citron
Salt and sugar glass rimmer
Ribeteador de vasos azúcar y sal

Pour border de sel ou de sucre les verres à cocktails.
To edge cocktail glasses with salt or sugar.
Para bordear con sal o azúcar las copas de cóctel.

N4138	N4138-E
20 cm 16 cm 7 cm 36.5 cm 445 g	

3 étages dépliables pour : le sucre, le sel, le jus de citron.
3 levels for : sugar, salt and lemon juice.
3 niveles para el azúcar, el sal y jugo de limón.

Pour • For • Para : N4138
Eponge de rechange.
Spare sponge.
Esponja de recambio.

3325980012261 3325980018423

ABS, éponge mousse synthétique. • ABS, synthetic-foam sponge. • ABS, esponja de espuma sintética.

Cocktail Master
Cocktail Master
Cocktail Master

Réalisez vos cocktails en étages en superposant les couches de couleurs : votre Irish Coffee sera réussi !
Create cocktails of several colors layers: Irish coffee will be a success !
Realiza sus cocteles de varios pisos de colores: ¡Su Irish coffee tendrá éxito !

Transparent
Transparent
Transparente

DO250
26 cm 120 g

Ø min. - max. du verre : 5 - 10,5 cm.
Ø min. - max. of the glass: 5 - 10.5 cm.
Ø min. - max. del vaso: 5 - 10,5 cm.

94922965059

Chromé
Chromed
Cromado

DO251
26 cm 140 g

Ø min. - max. du verre : 5 - 10,5 cm.
Ø min. - max. of the glass: 5 - 10.5 cm.
Ø min. - max. del vaso: 5 - 10,5 cm.

0094922965080

PP • PP • PP

Livre de recettes pour Cocktail Master
« Lines and colours – Cocktail Master » book
Libro "Líneas y colores – Cocktail Master"

Recettes et idées de cocktails originaux avec utilisation du Cocktail Master.
Original recipes and ideas to use the Cocktail Master.
Recetas y ideas originales para utilizar el Cokctail Master.

FR		LIVRE-12 9782953127140
EN		LIVRE-12_ANGL 9782953127119
GER		LIVRE-12_ALL 9782953127133
DUT		LIVRE-12_NEER 9782953127126

220
Brigitte Kittel

Mesure à alcool
Jigger
Medida licor

Tige pour poser sur le verre ou le shaker avant de verser en basculant.
Stirrer to place on the glass or shaker before tipping over to pour out.
Varilla para colocar sobre la copa o la coctelera antes de verter volteando.

	N4135-1
2 cl	10 cm 3.7 cm 2.5 cm 25 g
	3325980018393

	N4135-2
3 cl	10 cm 4 cm 3.2 cm 25 g
	3325980018409

Inox • St. S • Inox

Double mesure à alcool
Doble jigger
Medida licor doble

Graduation de cl en cl.
Graduated in cl.
Graduación de cl. en cl.

N4135
6.8 cm 40 g

Doses 1, 2, 3 et 4 cl .
Measures of 1, 2, 3, and 4 cl.
Dosis de 1, 2, 3 y 4 cl.
2-4 cl

3325980006499

Inox • St. S • Inox

Voir page 214, le bouchon bec verseur DO956.
See page 214 for the DO956 speed pourer.
Consulte la página 214 para el vertedor DO956.

Doseur alcool boule métal
Metal ball alcohol measurer
Dosificador de alcohol en bola de metal

Bouchon doseur automatique 2cl.
Automatic 2-cl measuring cap.
Tapón dosificador automático 2 cl.

DO230
12.5 cm 5 cm 130 g

Incassable.
Unbreakable.
Irrompible.
2 cl

3325980008608

Métal chromé, joint. • Chromed metal, seal. • Metal cromado, junta.

Verseurs à bille
Measuring pourers
Billas vertedora

Reconnaissance du dosage facile grâce aux couleurs, même en univers de nuit.
The colours make it easy to know the measure, even in a dark environment.
Fácil reconocimiento de la dosificación gracias a los colores, incluso en el mundo de la noche.

Louis Tellier

Jaune - 2 cl
Yellow - 2 cl
Amarilla - 2 cl

DP212-J
9.5 cm 4 cm 22 g

Pour alcool sec.
For dry alcohol.
Para alcohol seco.
2 cl

3325980012186

Vert - 3 cl
Green - 3 cl
Verde - 3 cl

DP213-V
9.5 cm 4 cm 22 g

Pour alcool sec.
For dry alcohol.
Para alcohol seco.
3 cl

3325980012193

Bleu - 4 cl
Blue - 4 cl
Azul - 4 cl

DP214-B
9.5 cm 4 cm 22 g

Pour alcool sec.
For dry alcohol.
Para alcohol seco.
4 cl

3325980012209

Rouge - 5 cl
Red - 5 cl
Roja - 5 cl

DP215
9.5 cm 4 cm 22 g

Pour alcool sec.
For dry alcohol.
Para alcohol seco.
5 cl

3325980012216

Plastique. • Plastic. • Plástico.

Support de verre clip
Glass clip
Soporte para vaso (pinza)

Pour cocktails et apéritifs dinatoires debout. Maintient le verre sur le bord de l'assiette.
Pour cocktails et apéritifs dinatoires debout. Maintient le verre sur le bord de l'assiette.
Pour cocktails et apéritifs dinatoires debout. Maintient le verre sur le bord de l'assiette.

	N4142-20

Pour verre à pied <1,2 cm. Lot de 20
For foot glass <1,2 cm. Lot 20
Para vaso con pie <1,2 cm. Lote de 20

3325980004655

PP • PP • PP

Bouchon de champagne
Champagne cap
Tampón de champán

Conserve le pétillant du champagne.
Keeps champagne sparkling.
Conserva el gas del champán.

	N4054
	5.6 cm ∅ 3 cm
	75 g

Etanchéité parfaite. Blocage efficace.
Fully watertight. Effective blocking.
Estanqueidad perfecta. Bloqueo eficaz.

3325980005232

Acier chromé, TPR. • Chromed steel, TPR. • Acero cromado, TPR.

Fouet à champagne
Champagne whisk
Mini batidor para champán

Pour dégazéifier les vins pétillants. Sert également d'agitateur à cocktail.
To de-carbonate sparkling wines. Can also be used as a cocktail shaker.
Para eliminar el gas de los vinos espumosos. También sirve como agitador de cóctel.

		N3084
x 2		13 cm
		3100551213526

		N3084-1
x1		13 cm
		3100551213557

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Découvrez notre gamme complète d'outils de sculpture sur fruits et légumes et Food Designer™ à partir de la page 47.

Discover our whole range of fruit and vegetable culinary design tools and Food Designer™ collection, from page 47.

Descubre la entera gama de herramientas para diseñar sobre frutas y verduras y los Food Designer™, a partir de la página 47.

Voir toute notre sélection d'outil de sculpture sur glace à partir de la page 57.

See all our ice carving tools selection from page 57.

Ver toda nuestra selección de herramientas para esculpir hielo a partir de la página 57.

Livre "Cocktails & Sculpture de fruits et légumes"
Cocktails & Vegetable Carving
Cócteles y esculturas de frutas y verduras

Idées et suggestions pour des cocktails réussis et l'ornement des verres.
Ideas and suggestions for succeeded cocktails and for the glasses decoration.
Ideas y sugerencias para conseguir deliciosos cócteles y para decorar vasos y copas.

	LIVRE-10

61 leçons.
61 lessons.
61 lecciones.
160
Français
Frédéric Jaunault

9782702711903

Papier glacé. • Glossy paper. • Papel brillante.

JOSEPH TROTTA

« une décoration doit être réalisée en quelques secondes »
« a decoration has to be executed within a few seconds »
« una decoración debe realizarse en muy poco tiempo »

Ref. ID4800

Spécialiste du cocktail distingué par une vingtaine de prix français et internationaux, Joseph Trotta parcourt le monde pour présenter ses techniques aux barmen. Précurseur dans le domaine de la décoration des cocktails, il utilise les outils de décoration et les Food Designer™ Tellier * qui permettent à l'artiste créativité et rapidité d'exécution.
Son talent : une signature graphique, qui apporte une identité et une valeur ajoutée aux cocktails.

A world-renowned specialist of cocktail decoration, who has been awarded over 20 prizes in France and internationally, Joseph Trotta teaches his technics to barmen all over the world. Pioneer in cocktail decoration, he uses Tellier's decoration tools and Food Designer™, which allow the artist to unleash its creativity and offer great rapidity of execution.
His talent: a graphic signature, which provides a unique character and add value to cocktails.

Gran especialista del cóctel, ya premiado más de 20 veces en Francia y a nivel internacional, Joseph Trotta viaja en el mundo para enseñar su técnica a los bartenders. Pionero en la decoración de cócteles, utiliza las herramientas de decoración Tellier y en particular los "Food Designer™" que facilitan su creatividad a la vez que permiten un trabajo muy rápido.
Su talento: una firma personal muy gráfica que trae personalidad y valor añadido a los cócteles.

Ref. ID1207

* outils utilisés / tools shown / herramientas p. 47

Pince à dresser
Garnish tong
Pinza para emplatar

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Fine, longue et solide : très précise.
Long, thine and sturdy: very precise for tossing and serving.
Fina, larga y sólida: muy precisa.

	PAP4
	30 cm

Extrémités cannelées. Crans antidérapants.
Grooved ends. Anti-slip notches.
Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes.

3325980011042

Inox • St. S • Inox

Toutes les pinces de précision en page 214.
All the precision tongs in page 214.
Todas las pinzas de precisión en la página 214.

OUVRES-BOÎTES ÉLECTRIQUES page 248
ELECTRIC CAN OPENERS • ABRELATAS ELÉCTRICOS

OUVRE-BOÎTES MANUELS page 251
MANUAL CAN OPENERS • ABRELATAS MANUALES

GESTION DES DÉCHETS page 254
WASTE MANAGEMENT • RESIDUOS

DÉROULEURS page 255
CLING FILM CUTTER BOXES AND PAPER CUTTERS • DISPENSADORES DE FILM

HYGIÈNE PERSONNEL ET VISITEURS page 256
STAFF AND VISITORS HYGIENE • HIGIENE DE LOS EMPLEADOS Y DE LOS VISITANTES

BLOCS COUTEAUX page 258
KNIVE RACKS • BLOQUES PORTA-CUCHILLOS

PROTECTION ANTI-COUPURES ET ANTI-CHALEUR page 260
CUT AND HEAT RESISTANCE PROTECTION • GUANTES DE PROTECCIÓN

Hygiène, efficacité et sécurité
Hygiene, efficiency and security · Higiene, eficiencia y seguridad

FR

TELLIER propose des produits d'excellente qualité et d'une efficacité prouvée pour améliorer la productivité quotidienne. Des cantines scolaires aux maisons de retraite, des cuisines centrales aux hôpitaux, nos articles de marque NF Hygiène Alimentaire répondent parfaitement aux exigences des professionnels en matière d'hygiène. La sécurité est également une priorité avec les équipements de protection individuelle (gants anti-chaleur et anti-coupures) qui offrent un niveau de protection très élevé.

EN

TELLIER offers high quality and efficient products to improve the daily productivity. From school lunchrooms to retirement homes and from central kitchens to hospital canteens, all of our articles with the NF Food Hygiene label perfectly meet all the requirements in terms of hygiene. Safety is also a priority with our selection of personal protective equipment including cut and heat resistant gloves that offer a high level of protection.

ES

TELLIER ofrece productos de excelente calidad y de una eficacia probada para mejorar la productividad diaria. En escuelas, residencias de ancianos, cocinas centrales, hospitales, caterings, etc… los artículos de TELLIER con norma NF Higiene Alimentaria satisfacen perfectamente las necesidades de higiene y requerimientos sanitarios. La seguridad es también una prioridad con los equipos de protección individual (guantes contra el calor y los cortes) que ofrecen un alto nivel de protección.

OUVRES-BOÎTES ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CAN OPENERS • ABRELATAS ELÉCTRICOS

P. 248 Ouvre-boîtes électrique à poser 2 vitesses · Electric can openers with table stand - 2 speeds · Abrelatas eléctricos de sobremesa - 2 velocidades

P. 249 Ouvre-boîtes électrique grande capacité · Electric can openers large capacity · Abrelatas eléctricos gran capacidad

P. 250 Accessoires, lames et molettes ouvre-boîtes électriques · Accessories, blades and cog-wheels for electric can openers · Accesorios, hojas y moletas para abrelatas eléctricos

OUVRE-BOÎTES MANUELS

MANUAL CAN OPENERS • ABRELATAS MANUALES

P. 251 Ouvre-boîtes manuels professionnels · Professional manual can openers · Abrelatas manuales profesionales

P. 253 Bagues, lames et molettes ouvre-boîtes manuels · Cog-wheels and blades for manual can openers · Ruedas dentadas y hojas para abrelatas manuales

P. 254 Autres ouvre-boîtes manuels · Other manual can openers · Otros abrelatas manuales profesionales

GESTION DES DÉCHETS

WASTE MANAGEMENT • RESIDUOS

P. 254 Presse boîtes et bouteilles · Manual can press · Prensalatas manual

DÉROULEURS

CLING FILM CUTTER BOXES AND PAPER CUTTERS • DISPENSADORES DE FILM

P. 255 Dérouleurs · Cling film cutter boxes and paper cutters · Dispensadores de film

HYGIÈNE PERSONNEL ET VISITEURS

STAFF AND VISITORS HYGIENE • HIGIENE DE LOS EMPLEADOS Y DE LOS VISITANTES

P. 256 Boîtes distributrices vêtements à usage unique · Dispenser boxes for disposable garments · Cajas dispensadoras para prendas desechables

P. 257 Consignes d'hygiène · Hygiene rules · Cajas dispensadoras para prendas desechables

BLOCS COUTEAUX

KNIVE RACKS • BLOQUES PORTA-CUCHILLOS

P. 258 Blocs couteaux hygiène HACCP · HACCP hygiene knive racks · Bloques porta-cuchillos de higiene HACCP

PROTECTION ANTI-COUPURES ET ANTI-CHALEUR

CUT AND HEAT RESISTANCE PROTECTION • GUANTES DE PROTECCIÓN

P. 260 Protection anti-coupures · Cut resistance protection · Guantes de protección

P. 261 Protection anti-chaleur · Heat resistance protection · Protección contra calor

P. 261 Trousse de secours · First-aid kit · Botiquín de primeros auxilios

Ouvre-boîtes électrique collectivités

Electric can opener for institutional establishments

Abrelatas eléctricos para colectividades

300 à 800 couverts. Ouverture de toutes les boîtes cylindriques ou rectangulaires, même cabossées de 5 à 27 cm de hauteur. Démontage et nettoyage facile. NF + HACCP.
300 to 800 covers. Opens all cylindrical and rectangular cans, including dented ones, of heights ranging from 5 to 27 cm. Easy disassembly and cleaning. Complies with NF (Normes Françaises - French Standards) and HACCP.
De 300 a 800 cubiertos. Apertura de todo tipo de latas cilíndricas o rectangulares, incluso abolladas de 5 a 27 cm de altura. Fácil de desmontar y limpiar. NF + HACCP.

	OEXTC
DEEE : 1,75 €	
↔ 45 cm ↕ 25 cm ⌶ 75 cm ∅ 13.2 cm	
13.2 kg	

Monophasé. IP41. A poser. Déplacement vertical assisté. Aimant pour retenir le couvercle.
Single-phase. IP41. Free-standing. Assisted vertical movement. Magnet to hold the cover.
Monofásico. IP41. Para colocar sobre una superficie. Desplazamiento vertical asistido. Imán para sujetar la tapa.
2 vitesses (80 tpm/ 125 tpm). 80 boîtes à la suite. 2 speeds (80 rpm / 125 rpm). 80 cans in one session. 2 velocidades (80 r.p.m./125 r.p.m.). 80 latas en continuo.
50/60Hz 75W 230V
Lame réversible double-vie, 1 molette Ø36 mm, 1 brosse métallique, socle 4 ventouses. • Reversible double-life blade, 1 wheel Ø36 mm, 1 metal brush, base with 4 suction pads. • Cuchilla reversible doble vida, 1 ruleta Ø36 mm, 1 cepillo metálico, base 4 ventosas.

3325980001722

Inox • St. S • Inox

Ouvre-boîtes électrique professionnel grande capacité

Electric can opener large capacity

Abrelatas eléctrico

800 couverts et plus. Travail en continu. Ouverture de toutes les boîtes cylindriques ou rectangulaires, même cabossées de 5 à 27 cm de hauteur. Démontage et nettoyage facile. NF + HACCP.
Over 800 covers. Continuous working. Opens all cylindrical and rectangular cans, including dented ones, of heights ranging from 5 to 27 cm. Easy disassembly and cleaning. Complies with NF (Normes Françaises - French Standards) and HACCP.
800 cubiertos o más. Trabajo en continuo. Apertura de todo tipo de latas cilíndricas o rectangulares, incluso abolladas de 5 a 27 cm de altura. Fácil de desmontar y limpiar. NF + HACCP.

230 V Monophasé, single phase, monofásico.		OE750M DEEE : 5 € 30 cm 30 cm 75 cm 32 cm 32 kg 3325980001760
110 V		OE750M-110 DEEE : 5 € 30 cm 30 cm 75 cm 32 cm 30 kg 3325980025179
380 V triphasé, three-phase, trifásico.		OE750T DEEE : 5 € 30 cm 30 cm 75 cm 32 cm 32 kg 3325980001777

IP55. A fixer. Déplacement vertical assisté par ressort pneumatique. Retenue magnétique du couvercle.
IP55. To be fixed. Pneumatic-spring-assisted vertical movement. Cover held magnetically.
IP55. Para fijar. Desplazamiento vertical asistido por muelle neumático. Sujeción magnética de la tapa.
400-500 boîtes par h. Sur demande modèle très grande vitesse. 400-500 cans per hour. Very-high-speed model on request. 400-500 latas por h. Por encargo modelo muy alta velocidad.
50-60Hz 260W
Pédale de commande, lame réversible double-vie, 2 molettes : Ø36 mm pour boîtes rectangulaires, Ø70 mm pour boîtes rondes, 1 brosse métallique.
• Control pedal, reversible double-life blade, 2 wheels: Ø36 mm for rectangular cans, Ø70 mm for round cans, 1 metal brush. • Pedal de mando, cuchilla reversible doble vida, 2 ruletas: Ø36 mm para latas rectangulares, Ø70 mm para latas redondas, 1 cepillo metálico.

Inox • St. S • Inox

Plateau tournant pour boîtes rondes 5x1 et 3x1

Can turning disc for rounds cans 5x1 and 3x1
Bandeja giratoria para latas 5x1 y 3x1

Confort d'utilisation, sans frottement. Lavable.
Comfortable to use, no rubbing. Washable.
Comodidad de utilización, sin rozamiento. Lavable.

	OE7620.	OE7620-B
	↦22 cm ⤢22 cm ⌶3.5 cm	
	2.2 kg	

Pour • For • Para : OE750M, OE750T, OE750M-110.
FR A poser devant l'ouvre-boîte grande capacité.
EN To set in front of the large-capacity can opener.
ES Para colocar delante del abrelatas gran capacidad.
⊂Roulement à billes. • Ball bearing. • Cojinete de bolas.

Pour • For • Para : OE750
FR Bille de rechange.
EN Spare ball.
ES Bola de recambio.

3325980001845 — 3325980025506

Inox • St. S • Inox

Kit rehausse 12 cm

Enhances - 2 pcs 12 cm
Realza - 2 piezas 12 cm

Permet de rehausser la colonne pour boîtes jusqu'à 39 cm .
Enables the can column to be raised to 39 cm.
Permite levantar la columna para latas de hasta 39 cm.

	OE750X

Pour • For • Para : OE750

3325980025193

Inox • St. S • Inox

Poste de travail à roulettes

Working post with wheels
Puesto de trabajo con ruedas

Pour ouvre-boîtes grande capacité à fixer.
For large-capacity can openers to be mounted.
Para abrelatas de gran capacidad para fijar.

	PTX21
	↦80 cm ⤢70 cm ⌶85 cm

Pour • For • Para : OE750
FR Sur commande.
EN To order.
ES Por encargo.
⊂4 roulettes dont 2 freins. 1 tiroir. 1 tablette inférieure. • 4 castors, 2 with brakes. 1 drawer. 1 lower shelf. • 4 ruletas de las cuales 2 con frenos. 1 cajón. 1 repisa inferior.

3325980025940

Inox • St. S • Inox

Lame réversible pour ouvre-boîtes

Reversible blade for can openers
Hoja reversible para abrelatas

Réversible : double-vie.
Reversible, double life.
Reversible: doble vida.

	O2830

Pour • For • Para : OEXTC, OE750M, OE750T, OE750M-110.
FR Ne pas affuter la lame.
EN Do not sharpen the blade.
ES No afilar la cuchilla.
⊂1 rondelle inox, 1 rondelle courbane. • 1 St. S. blade, 1 Courbane blade. • 1 cuchilla de inox, 1 cuchilla Courbane.

3325980001432

Inox • St. S • Inox

Rondelle courbane

Courbane ring for canopener
Arandela courbane

	O2873

FR Elastique.
EN Elastic.
ES Elástica.

3325980024363

Elastomère • Elastomer. • Elastómero

Molette ouvre-boîtes électrique

Cog-wheel for electric can openers
Moleta para abrelatas electrico

Petite Small Pequeña	OE7554
	∅0.36 cm

Pour • For • Para : OEXTC, OE750M, OE750T, OE750M-110.
FR Pour OEXTC (standard toutes boîtes), OE750 (boîtes rectangulaires).
EN For OEXTC (standard for all cans) and OE750 (rectangular cans).
ES Para OEXTC (estándar todo tipo de latas), OE750 (latas rectangulares).

Grande Large Grande	OE7553
	∅0.7 cm

Pour • For • Para : OE750M, OE750T, OE750M-110.
FR Pour OE750 (boîtes rondes).
EN For OE750 (round cans).
ES Para OE750 (latas redondas).

3325980001708 — 3325980001814

Acier trempé. • Tempered steel. • Acero templado.

Kit de rechange pour ouvre-boîtes électriques

Kit of spare parts for electric can openers
Kit de repuesto para abrelatas electrico

Pour OEXTC For OEXTC Para OEXTC	OE895

Pour • For • Para : OEXTC
⊂1 molette Ø36 mm, 1 lame, 1 rondelle inox, 1 rondelle courbane, 1 brosse métallique. • 1 wheel Ø36 mm, 1 blade, 1 stainless-steel washer, 1 courbhane washer, 1 metal brush. • 1 ruleta Ø36 mm, 1 cuchilla, 1 arandela de acero inoxidable, 1 arandela courbhane, 1 cepillo metálico.

Pour OE750 For OE750 Para OE750	OE7501

Pour • For • Para : OE750M, OE750T, OE750M-110.
⊂1 molette Ø36 mm, 1 molette Ø70 mm, 1 lame, 1 brosse métallique. • 1 wheel Ø36 mm, 1 wheel Ø70 mm, 1 blade, 1 metal brush. • 1 ruleta Ø36 mm, 1 ruleta Ø70 mm, 1 cuchilla, 1 cepillo metálico.

3325980001685 — 3325980001784

Inox, acier écroui. • St.S., cold-worked steel. • Acero inoxidable, acero martillado.

Brosse métallique

Metallic brush for can opener
Cepillo metalico para moleta

Nettoyer la molette chaque jour avec la brosse métallique.
Use the metal brush to clean the wheel daily.
Limpiar la ruleta todos los días con el cepillo metálico.

	OEX821

3325980001821

Poils inox. • St.S. bristles. • Cerdas de acero inoxidable.

OUVRE-BOITES MANUELS
MANUAL CAN-OPENERS
ABRELATAS MANUALES

Scannez pour voir la vidéo !
Scan to watch video!
¡Escanee para ver el video!

- Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires
- Système mécanique simple et efficace, à pression réglable.
- Longueur tige : 55 cm
- Démontage très facile pour le remplacement et le nettoyage de la lame et de la molette
- Lame en acier inox reversible double-vie
- Les modèles inox (tête inox ou composite) permettent un lavage quotidien au lave-vaisselle, conformément aux instructions HACCP.
- Les modèles NF Hygiène alimentaire permettent de retirer lame et molette sans outil. Leur tige intégrale et leur tête monobloc sont ultra-résistantes.
- Sur demande : tige de 65 cm

- Opens all round or rectangular cans.
- Easy and efficient mechanical system with adjustable pressure
- Length of the rod: 55 cm
- Easy dismantling of the blade and the cog-wheel.
- Reversible blade (double life) made in stainless steel.
- Stainless-steel models (with a stainless-steel or composite head) allow daily washing in a dishwasher in accordance with HACCP instructions.
- NF food hygiene models allow tool-free removal of the blade and wheel. Their built-in stem and one-piece head are ultra-resistant.
- On request: rod 65 cm

- Apertura de todas las latas redondas o rectangulares.
- Sistema mecánico simple y eficaz con el cual se puede ajustar la presión.
- Largura del tubo : 55 cm
- Desmontaje muy facil de la hoja y de la moleta de repuesto.
- Hoja reversible doble vida en acero inoxidable.
- Los modelos en inox (cabeza en inox, o composite) pueden lavarse a diario en el lavavajillas, conforme a las instrucciones HACCP.
- Los modelos NF Higiene alimentaria permiten retirar la cuchilla y la rueda sin necesidad de herramientas. Su varilla integral y su cabeza monobloc son ultrarresistentes.
- Pedido particular : tubo 65 cm

Fabrication française
Made in France
Fabricación francesa

Modèles brevetés
Patented models
Modelos patentados

Spécificités Specific features Particularidades	Tête inox St/st head Cabeza inox	Tête composite Composite head Cabeza resina	Tête acier nickelé Nickeled steel head Cabeza acero niquelado
Tige inox + socle plaque à visser inox St/st rod + st/st base to be bolted Varilla inox + fijación tornillos inox	OXP55	OX5P55	
Tige inox + socle serre-joint inox St/st rod + st/st clamp fixation Varilla inox + soporte brida inox	OXV55	OX5V55	
Tige acier nickelé + socle plaque à visser acier peint époxy Nickeled steel rod + epoxy base to be bolted Varilla acero niquelado + fijación tornillos epoxy		O5P55	O2P55 (55 cm) O3P40 (40 cm)
Tige acier nickelée + socle serre-joint acier peint époxy Nickeled steel rod + epoxy clamp fixation Varilla acero niquelado + soporte brida epoxy		O5V55	O2V55 (55 cm) O3V40 (40 cm)

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

Ouvre-boîtes tout inox NF Hygiène alimentaire

All St. S. can openers
Abrelatas todo inox

Tige intégrale, tête monobloc, démontable sans outil. Lave-vaisselle. Système breveté. Toutes formes de boîtes.
Built-in stem, one-piece head, tool-free disassembly. Dishwasher. Patented system. All types of cans.
Vástago íntegral, cabezal monobloque, desmontable sin herramientas. Lavavajillas. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Socle plaque à visser
To be bolted
Fijación tornillos

OXP55

I 78 cm
3.2 kg

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

OXV55

I 78 cm
3.2 kg

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

3325980001579 — 3325980001586

Inox • St. S • Inox

Ouvre-boîtes inox tête composite

St. S. can openers with composite head
Abrelatas inox con cabeza de resina

Lave-vaisselle. Système breveté. Toutes formes de boîtes.
Dishwasher. Patented system. All types of cans.
Lavavajillas. Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Socle plaque à visser
To be bolted
Fijación tornillos

OX5P55

I 79 cm
2.8 kg

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

OX5V55

I 79 cm
2.8 kg

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

3325980001517 — 3325980001524

Tige et socle inox, tête composite. • Stainless-steel stem and base, composite head. • Vástago y base de acero inoxidable, cabezal de composite.

Ouvre-boîtes professionnel économique

Professional economical can openers
Abrelatas inox profesionales económicos

Système breveté. Toutes formes de boîtes.
Patented system. All types of cans.
Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Socle plaque à visser
To be bolted
Fijación tornillos

O5P55

I 78 cm
2.8 kg

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

O5V55

I 78 cm
2.8 kg

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

3325980001494 — 3325980001500

Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint époxy. • Composite head, nickel-steel stem, base of epoxy-coated steel. • Cabezal de composite, vástago de acero niquelado, base de acero pintado con pintura epoxi.

Ouvre-boîtes professionnel LT original

Professional LT original can openers
Abrelatas inox profesionales LT original

Système breveté. Toutes formes de boîtes.
Patented system. All types of cans.
Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Socle plaque à visser
To be bolted
Fijación tornillos

O2P55

I 77 cm
3 kg

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

O2V55

I 77 cm
3 kg

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

3325980001401 — 3325980001418

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy. • Nickel-steel head and stem, base of epoxy-coated steel. • Cabezal y vástago de acero niquelado, base de acero con pintura epoxi.

Ouvre-boîtes professionnel LT court

Short professional LT can openers
Abrelatas inox profesionales LT cortos

Système breveté. Toutes formes de boîtes.
Patented system. All types of cans.
Sistema patentado. Todas las formas de latas.

Socle plaque à visser
To be bolted
Fijación tornillos

O3P40

I 62 cm
2 kg

Tige 40 cm, base 18 x 8 cm.
Rod 40 cm, base 18 x 8 cm.
Barra 40 cm, base 18 x 8 cm.

Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

O3V40

I 62 cm
2 kg

Tige 40 cm, base 18 x 8 cm.
Rod 40 cm, base 18 x 8 cm.
Barra 40 cm, base 18 x 8 cm.

3325980001470 — 3325980001470

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy. • Nickel-steel head and stem, base of epoxy-coated steel. • Cabezal y vástago de acero niquelado, base de acero con pintura epoxi.

Lame réversible pour ouvre-boîtes
Reversible blade for can openers
Hoja reversible para abrelatas

Réversible : double-vie.
Reversible: double-life.
Reversible : doble vida.

	O2830

Pour • For • Para : OX, OX5, O5, O2, O3.
Ne pas affuter la lame.
Do not sharpen the blade.
No afilar la cuchilla.
⊂1 rondelle inox, 1 rondelle courbane. • 1 St. S. blade, 1 Courbane blade. • 1 cuchilla de inox, 1 cuchilla Courbane.

3325980001432

Inox • St. S • Inox

Molette pour ouvre-boîtes manuels
Cog-Wheel for manual can openers
Moleta para abrelatas manuales

Démontage facile : bloquer la molette à l'aide de l'outil, dévisser le manche en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour extraire la molette.
Easy disassembly: use the tool to block the wheel, and unscrew the handle by turning anti-clockwise to remove the wheel.
Desmontaje fácil: bloquear la ruleta con la herramienta, desenroscar el mango girando en sentido contrario a las agujas del reloj para extraer la ruleta.

	O2820
∅0.36 cm	

⊂Outil de démontage. • Disassembly tool. • Herramienta de demontaje.

3325980001449

Acier trempé. • Hardened steel. • Acero templado.

Bague en rilsan
Rilsan lever
Arandela de rilsan

Pour OX et O2
For OX and O2
Para OX y O2

	O2870
I6 cm	

Pour • For • Para : OXV55, OXP55, O2V55, O2P55.

3325980001456

Pour OX5, O5 et O3
For OX5, OX5 and O3
Para OX5, O5 y O3

	O3870
I4 cm	

Pour • For • Para : OX5V55, OX5P55, O5V55, O5P55, O3V40, O3P40.

3325980001562

Rilsan • Rilsan • Rilsan

Kit de rechange pour ouvre-boîtes manuel
Kit of spare parts for manual can openers
Kit de repuesto para abrelatas manual

Pour OX et O2
For OX and O2
Para OX y O2

	O2895

Pour • For • Para : OXV55, OXP55, O2V55, O2P55.
⊂Lame, molette, bague et outil de démontage. • Blade, cog-wheel, lever and disassembly tool. • Hoja, rueda dentada, arandela y herramienta de desmontaje.

3325980001425

Pour OX5, O5 et O3
For OX5, OX5 and O3
Para OX5, O5 y O3

	O3895

Pour • For • Para : OX5V55, OX5P55, O5V55, O5P55, O3V40, O3P40.
⊂Lame, molette, bague et outil de démontage. • Blade, cog-wheel, lever and disassembly tool. • Hoja, rueda dentada, arandela y herramienta de desmontaje.

3325980001531

Inox, acier trempé, Rilsan. • St. S, hardened steel, Rilsan. • Inox, acero templado, Rilsan.

Brosse métallique
Metallic brush for can opener
Cepillo metalico para moleta

Nettoyer la molette chaque jour avec la brosse métallique.
Clean the wheel every day with the metallic brush.
Limpiar la rueda todos los días con el cepillo de alambre.

	OEX821

3325980001821

Poils inox. • Stainless-steel bristles. • Cerdas de acero inoxidable.

Ouvre-boîtes TITAN semi professionnel

TITAN semi-professional can opener
Abrelatas TITAN semi-profesional

Adapté aux grandes boîtes. La lame en pointe s'enfonce automatiquement dans la boîte de conserve.
Adapted to large cans. The pointed blade automatically enters the can.
Adaptado para latas grandes. La cuchilla en punta se introduce automáticamente en la lata de conservas.

	N4041
⟷ 9 cm ⟋ 6 cm ⟟ 8.5 cm	
190 g	

FR Lames et molettes de rechange disponibles.
EN Spare blades and wheels available.
ES Cuchillas y ruletas de recambio disponibles.
⊂Décapsuleur. • Bottle opener. • Abridores.

3325980001463

Acier trempé étamé, lame acier nickelé, manche hêtre. • Tinned hardened steel, nickel steel blade, beech handle. • Acero templado estañado, cuchilla de acero niquelado, manga de haya.

Ouvre-boîtes manuel de sûreté PALM

PALM manual can opener
Abrelatas PALM

Louis Tellier

Sécurité : ouverture nette sans arête tranchante. Découpe nette et sur le bord extérieur du sertissage de la boîte.
It ensures the safest of cuts: neat opening and no sharp edges.
Seguridad : apertura limpia sin dejar borde cortante. Corte precisa y sobre el borde exterior del engaste de la lata.

	N4057
⟷ 12.5 cm ⟋ 7.7 cm ⟟ 6.5 cm	
135 g	

FR Découpe propre, sans limaille : la lame ne touche pas le contenu de la boîte. Poignée ergonomique et facile d'utilisation.
EN Clean cut and side opening, without dirtying can content. Ergonomic handle and easy to use.
ES Corte limpio, sin limadura : la hoja no toca el contenido de la lata. Asa ergonómica y uso fácil.

3325980010113

ABS, lame acier. • ABS, steel blade. • ABS, hoja de acero.

Ouvre-boîtes papillon 1er prix

Low price can openers
Abrelatas primer precio

	N4056
⟷ 10 cm ⟋ 2 cm ⟟ 2.5 cm	
35 g	

FR Lot de 10.
EN Set of 10.
ES Lote de 10.
⊂Décapsuleur. • Bottle opener. • Abridores.

3325980009209

Lame acier trempé, poignée inox. • Hardened steel blade, St. S. handle. • Hoja de acero templado, asa de inox.

Perceur de boîtes

Can piercer
Perforador latas de acero

2 positions.
2 positions.
2 posiciones.

	N4058
⟷ 20.5 cm ⟋ 4 cm ⟟ 2.5 cm	
95 g	

3325980017983

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Tire-joint / Ouvre-bocal

Ring puller / jar opener
Abridor de tarros

LA BONNE GRAINE

Ouverture facile des bocaux avec joints.
Makes light work of opening jars with seals.
Fácil apertura de los tarros con juntas.

	N3044
⟷ 13 cm	

FR Aussi décapsuleur et perce-boîtes.
EN Also bottle opener, and can piercer.
ES Tambien abridores y perforador latas.

3325980027982

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

PRESSE BOÎTES ET BOUTEILLES • MANUAL CAN PRESS • PRENSALATAS MANUAL

Presse-boîtes

Cans press
Prensa

Louis Tellier

Pour compresser les boîtes.
To crush cans.
Para comprimir latas.

	N8019
⟷ 28.5 cm ⟋ 40.5 cm ⟟ 112 cm	
20 kg	

FR Adapté aux boîtes rondes 5 x 1 et 3 x 1 .
EN Fits to round cans 5 x 1 and 3 x 1.
ES Adaptado a las latas cilindricas 5 x 1 y 3 x 1.

3325980001890

Inox • St. S • Inox

Presse-bouteilles et canettes

Bottles and cans press
Prensa botellas y latas

Pour compresser cannettes et bouteilles plastique.
To crush cans and plastic bottles.
Para comprimir latas de bebidas y botellas de plástico.

	N8020
⟷ 13.5 cm ⟋ 12 cm ⟟ 50 cm	
2 kg	

FR Toutes cannettes. Bouteilles jusqu'à 2.5l.
EN All cans. Bottles up to 2.5 l.
ES Todo tipo de latas de bebidas. Botellas de hasta 2,5 l.
Réduction de 80% du volume de déchet. Waste volume reduced by 80%. Reducción de un 80% del volumen de residuos.

3831091701456

Dérouleur film et alu
Box for cling film and alu
Dispensador para film transparente y aluminio

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

NF Hygiène alimentaire : stockage des rouleaux avec les bonnes règles d'hygiène pour protéger les aliments. Bord cranté pour papier alu, réglette coupe-film pour film alimentaire. A poser ou à fixer au mur.
NF food hygiene: roll storage following proper hygiene rules to protect foodstuffs. Serrated edge for aluminium foil, film cutter for clingfilm. To be used free-standing or fixed to the wall.
NF Higiene alimentaria: almacenamiento de los rollos respetando las reglas de higiene para proteger los alimentos. Borde dentado para papel de aluminio, regleta corta-film para film alimentario. Para colocar sobre una superficie o fijar a la pared.

	DFV300
30cm	↔ 40 cm ↕ 14 cm ⌶ 16 cm 2 kg
	3325980009216
	DFV450
45cm	↔ 56 cm ↕ 14 cm ⌶ 16 cm 2.8 kg
	3325980009223

Tige porte-rouleau fine : s'adapte à tous les diamètres de tubes. Dimensions internes > de 10 cm à la largeur du film pour s'adapter à toutes les largeurs de rouleaux.
Thin roll-holding stem that adapts to all tube diameters. Internal dimensions > 10 cm than film width to adapt to all roll widths.
Vástago portarrollos fino: se adapta a todos los diámetros de tubos. Dimensiones internas > desde 10 cm hasta la anchura del film para adaptarse a rollos de cualquier anchura.
⊂Réglette coupe-film, 4 ventouses, 2 vis + chevilles. • Cutting blade for clingfilm. 4 suction pads, 2 screws + dowels. • Regleta corta-film, 4 ventosas, 2 tornillos + clavijas.

Inox • St. S • Inox

Réglette coupe-film
cutting blade for cling film
Regleta corta-film

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Glisser le curseur : le film est coupé net.
Sliding the cursor cuts the film cleanly.
Deslizar el cursor: el film se corta limpiamente.

	DF030
30cm	↔ 30 cm
	3325980004877
	DF045
45cm	↔ 40 cm
	3325980004884
	DF060
60cm	↔ 60 cm
	3325980010809

A enfiler sur le bord des dérouleurs inox ou les boîtes carton.
For sliding along the edges of stainless-steel rollers or cardboard boxes.
Para introducir en el borde de los desenrolladores de acero inoxidable o las cajas cartón.

PP • PP • PP

Dérouleur papier
Paper roll cutter
Dispensador de papel

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Maintien du papier et coupe nette grâce à la barre sur ressorts. Hygiène : inox. A poser. Excellente stabilité. Poignée de transport.

Keeps roll in place and cuts cleanly thanks to the spring-mounted bar. St.S. for hygiene. Free-standing use. Excellent stability. Carry handle.
Conservación del papel y corte limpio gracias a la barra sobre muelles. Higiene: acero inoxidable. Para colocar sobre una superficie. Excelente estabilidad. Asa de transporte.

	DP000
	↔ 44 cm ↕ 28 cm ⌶ 35 cm 1 kg

Largeur rouleau 35 cm (Ø max 20,5 cm).
Roller width 35 cm (Ø max 20,5 cm).
Anchura del rodillo 35 cm (Ø max 20,5 cm).

3325980052847

Inox • St. S • Inox

Dérouleur de sacs
Bag dispenser
Caja distribuidora para bolsas

Accessibilité aisée : capot en façade relevable et démontable sans outil.
Easy access: liftable cover in the front and dismantled without tools.
Fácilmente accesible : capó en el frente retráctil y desmontable sin herramientas.

Sur pied On foot Sobre pie	B1095P	↔ 14.5 cm ↕ 9.5 cm ⌶ 91.5 cm 11 kg

A fixer ou à poser Wall or table fixation Fijación mural o sobre mesa	B1095	↔ 14.5 cm ↕ 9.5 cm ⌶ 31.5 cm 1.1 kg

3325980006857 3325980006840

Inox • St. S • Inox

Boîtes distributrices NF à charlottes jetables

Dispenser boxes for disposable institutional peaked caps

Cajas dispensadoras para charlottes desechables

Louis Tellier

Pour boîtes de charlottes rondes
For boxes of mob caps.
Para cajas de gorros redondos

B1000.

↔ 26 cm ↗ 10.5 cm ↕ 28 cm
2.8 kg

⊂Vis + chevilles. • Screws + dowels. • Tornillos + clavijas.

Pour boîtes de charlottes clip non tissées
For boxes of unwoven clip-held mob caps.
Para cajas de gorros clip no tejidos

B1050.

↔ 31 cm ↗ 27.7 cm ↕ 19.5 cm
6 kg

⊂Vis + chevilles. • Screws + dowels. • Tornillos + clavijas.

3325980005768 — 3325980005720

Inox • St. S • Inox

Support mural pour boîte à charlottes

Wall-mount box holder for caps dispenser

Soporte de pared para caja para charlottes

B1000E

↔ 25.3 cm ↗ 10.2 cm ↕ 27.3 cm
920 g

3325980002668

Inox • St. S • Inox

Boîtes distributrices NF à calots jetables

Dispenser boxes for disposable caps

Cajas dispensadoras para gorras de papel desechables

Louis Tellier

Pour boîtes à calots
For paper caps boxes
Para cajas para gorras de papel

B1020.

↔ 29.5 cm ↗ 10.5 cm ↕ 14.5 cm
1.8 kg

⊂Vis + chevilles. • Screws + dowels. • Tornillos + clavijas.

Pour rouleau de calots
For rolling paper caps
Para rolo de gorras de papel

B1040.

↔ 29 cm ↗ 12.3 cm ↕ 27.7 cm
2 kg

⊂Vis + chevilles. • Screws + dowels. • Tornillos + clavijas.

3325980005706 — 3325980005751

Inox • St. S • Inox

Support mural pour boîte à calots

Wall-mount box holder for paper caps

Soporte de pared para caja para gorras de papel

B1020E

↔ 29.7 cm ↗ 9.6 cm ↕ 13 cm
550 g

3325980006802

Inox • St. S • Inox

Boîte distributrice NF à masques jetables

Louis Tellier

Dispenser box for disposable masks

Caja dispensadora para mascaras desechables

B1010.

8.7 cm 4.7 cm 26 cm

520 g

Vis + chevilles. • Screws + dowels. • Tornillos + clavijas.

3325980005744

Inox • St. S • Inox

Support mural pour boîte à masques

Wall-mount box holder for masks

Soporte de pared para caja para mascaras

B1010E

8.7 cm 4.7 cm 25.8 cm

330 g

3325980003610

Inox • St. S • Inox

Boîte distributrices NF à gants jetables

Louis Tellier

Dispenser boxes for disposable gloves

Cajas dispensadoras para guantes desechables

Distribution dessous

Down

De bajo

B1030.

25 cm 14 cm

9 cm

1.5 kg

Vis + chevilles. • Screws + dowels. • Tornillos + clavijas.

Distribution frontale

In front

De frente

B1035.

26 cm 8.1 cm

13.5 cm

1 kg

Vis + chevilles. • Screws + dowels. • Tornillos + clavijas.

3325980005713

3325980006116

Inox • St. S • Inox

Support mural pour boîte à gants

Wall-mount box holder for gloves

Soporte de pared para caja para guantes

B1035E

25.3 cm 8.2 cm 13.2 cm

396 g

Sortie frontale.
Front outlet.
Salida frontal.

3325980006116

Inox • St. S • Inox

Boîte distributrices NF à kit visiteurs

Louis Tellier

Dispenser boxes for visitor's kit

Cajas dispensadoras para kit visitantes

B1060.

12.3 cm 10.4 cm 43.5 cm

2 kg

Vis + chevilles. • Screws + dowels. • Tornillos + clavijas.

3325980006130

Inox • St. S • Inox

Brosse à ongles

Nail brush

Cepillo de uñas

NBR03

3325980021836

Plastique • Plastic • Plástico

Stérilisateur à couteaux
Knife steriliser.
Esterilizador de cuchillos

Stérilisation en 1 minute puis séchage à l'air libre. Immersion complète de la lame dans le liquide de stérilisation. Entièrement démontable, lavable en machine.
Sterilisation in 1 minute, then air-drying. The blade is fully immersed in the sterilising liquid. Can be fully disassembled. Machine-washable.
Esterilización en 1 minuto y secado al aire libre. Inmersión completa de la hoja en el líquido de esterilización. Totalmente desmontable, lavable en lavavajillas.

Bloc stérilisateur
Sterilizer rack
Bloque esterilizador

B1421

↦ 25 cm ↗ 10 cm
↧ 33 cm ∅ 2.7 cm

Blocs stérilisateur + séchage
Sterilizer rack + drying
Bloque esterilizador + secado

B1420

↦ 45 cm ↗ 10 cm
↧ 45 cm ∅ 6.8 cm

⊂Bloc stérilisateur avec cuve pour liquide de stérilisation (liquide non fourni). • Sterilising block with basin for sterilising liquid (liquid not supplied). • Bloque esterilizador con depósito para líquido de esterilización (líquido no incluido)

⊂Bloc stérilisateur avec cuve pour liquide de stérilisation (liquide non fourni), vidange + bloc séchage. • Sterilising block with basin for sterilising liquid (liquid not supplied), drainage + drying block. • Bloque esterilizador con depósito para líquido de esterilización (líquido no incluido), desagüe + bloque de secado.

3325980007069 3325980007052

Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.

Bloc couteaux à poser, 2 inclinaisons.
Knife block, 2 angle settings.
Bloque cuchillos para colocar sobre una superficie, 2 inclinaciones.

Hygiène : bloc vide : lames à l'air libre. Absence de risque bactérien. Couteaux accessibles, lames protégées par le bloc inox : sécurité. Socle très stable. Entièrement démontable, lavable en machine.
For hygiene, the interior of the block is empty, and the blades are exposed to the air. Absence of bacterial risk. Knives accessible, and blades protected by the stainless-steel block for safety. Very stable base. Can be fully disassembled. Machine-washable.
Higiene: bloque vacío: hojas al aire libre. Ausencia de riesgo bacteriano. Cuchillos accesibles, hojas protegidas por el bloque de acero inoxidable: seguridad. Base muy estable. Totalmente desmontable, lavable en lavavajillas.

Haut
High
Alto

B1430

↦ 14 cm ↗ 25.4 cm
↧ 30 cm ∅ 3.2 cm

Bas
Low
Bajo

B1431

↦ 14 cm ↗ 29.2 cm
↧ 23 cm ∅ 3.2 cm

Pour 6-8 couteaux + 1 fusil.
For 6-8 knives + 1 steel.
Para 6-8 cuchillos + 1 afilador.
⊂Insert noir. • Black insert. • Inserto negro.

3325980007076 3325980007083

Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.

Bloc couteaux mural
Wall-mount blades rack
Bloque cuchillos de pared

Absence de risque bactérien : les lames pendent dans l'air libre. Lames inaccessibles, protégées par le bloc inox : sécurité. Démontable pour lavage en machine.
Absence of bacterial risk: the blades hang in the air. Inaccessible blades protected by the stainless-steel block for safety. Can be disassembled for machine-washing.
Ausencia de riesgo bacteriano: las hojas cuelgan al aire libre. Hojas inaccesibles, protegidas por el bloque de acero inoxidable: seguridad. Desmontable para lavado en lavavajillas.

Dos fermé
Back closed
Lado trasero cerrado

B1400

30 cm ⤢ 6.7 cm
35 cm ∅ 3.2 cm

Pour 10 couteaux, 1 fusil + ciseaux.
For 10 blades, 1 sharpening tool + scissors.
Para 10 cuchillos, 1 afilador + tijeras.
⊂Inclus: insert noir. • Black insert included. • Incluye: inserto negro.

3325980006895

Dos ouvert
Back opened
Lado trasero abierto

B1401

30 cm ⤢ 6.7 cm
30 cm ∅ 3 cm

Pour 10 couteaux, 1 fusil + ciseaux.
For 10 blades, 1 sharpening tool + scissors.
Para 10 cuchillos, 1 afilador + tijeras.
⊂Inclus: insert noir. • Black insert included. • Incluye: inserto negro.

3325980006901

Insert noir
Black insert
Inserto negro

B1410-N

15 cm ⤢ 6.7 cm
30 cm ∅ 1 cm

Dos fermé. Pour 6-8 couteaux + 1 fusil.
Back closed. For 6-8 blades + sharpening tool.
Lado trasero cerrado. Para 6-8 cuchillos + 1 afilador.

3325980004006

Sans insert
Without insert
Sin componente

B1410

15 cm ⤢ 6.7 cm
30 cm ∅ 0.915 cm

A équiper de l'insert couleur HACCP de votre choix.
To be fitted with the HACCP colour insert of your choice.
Para equipar con el inserto del color HACCP que elija.

3325980006918

Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.

Bloc couteaux muraux HACCP
HACCP wall-mount blades rack
Bloque cuchillos de pared HACCP

Dos fermé. Pour 6-8 couteaux + 1 fusil. Absence de risque bactérien : les lames pendent dans l'air libre. Lames inaccessibles, protégées par le bloc inox : sécurité. Démontable pour lavage en machine.
Closed back. For 6-8 knives + 1 sharpening steel. Absence of bacterial risk: the blades hang in the air. Inaccessible blades protected by the stainless-steel block for safety. Can be disassembled for machine-washing.
Dorso cerrado. Para 6-8 cuchillos + 1 afilador. Ausencia de riesgo bacteriano: las hojas cuelgan al aire libre. Hojas inaccesibles, protegidas por el bloque de acero inoxidable: seguridad. Desmontable para lavado en lavavajillas.

B1410-W
15 cm ⤢ 6.7 cm ⟟ 30 cm ∅ 1 cm
Insert blanc. • White insert. • Componente exterior blanco.
3325980004013

B1410-R
15 cm ⤢ 6.7 cm ⟟ 30 cm ∅ 1 cm
Insert rouge. • Red insert. • Componente exterior rojo.
3325980007038

B1410-B
15 cm ⤢ 6.7 cm ⟟ 30 cm ∅ 1 cm
Insert bleu. • Blue insert. • Componente exterior azul.
3325980006932

B1410-V
15 cm ⤢ 6.7 cm ⟟ 30 cm ∅ 1 cm
Insert vert. • Green insert. • Componente exterior verde.
325980007045

B1410-J
15 cm ⤢ 6.7 cm ⟟ 30 cm ∅ 1 cm
Insert jaune. • Yellow insert. • Componente exterior amarillo.
3325980007021

B1410-M
15 cm ⤢ 6.7 cm ⟟ 30 cm ∅ 1 cm
Insert marron. • Brown insert. • Componente exterior marron.
3325980004068

Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.

Insert de couleur
Insert of color
Componente exterior de colores

B1410-I-N
Pour • For • Para : B1410
Insert noir. • Black insert. • Componente exterior negro.
3325980006987

B1410-I-W
Pour • For • Para : B1410
Insert blanc. • White insert. • Componente exterior blanco.
3325980007014

B1410-I-R
Pour • For • Para : B1410
Insert rouge. • Red insert. • Componente exterior rojo.
3325980006994

B1410-I-B
Pour • For • Para : B1410
Insert bleu. • Blue insert. • Componente exterior azul.
3325980006956

B1410-I-V
Pour • For • Para : B1410
Insert vert. • Green insert. • Componente exterior verde.
3325980007007

B1410-I-J
Pour • For • Para : B1410
Insert jaune. • Yellow insert. • Componente exterior amarillo.
3325980006963

PP • PP • PP

Insert de couleur
Insert of color
Componente exterior de colores

B1410-I-M
Pour • For • Para : B1410
Insert marron. • Brown insert. • Componente exterior marron.
3325980006970

B1410-I-6
Pour • For • Para : B1410
Lot de 6 couleurs. • Set of 6 colors. • Lote de 6 colores.
3325980006949

PP • PP • PP

Gant cotte de maille

Coat of mail glove
Guante cota de malles

Destiné aux abattoirs, bouchers, charcutiers, etc. Nettoyage par brossage énergique avec de l'eau à 50°C.
For slaughterhouses, butchers, pork butchers, etc. Cleaning by rubbing vigourously with a brush and using 50 °C water.
Para los mataderos, carniceros, charcuteros, etc. Limpieza enérgica con un cepillo y agua a 50°C.

N3089	N3090	N3091	N3092
FR Taille XS - 6-6,5. Réversible - Fil : Ø 0,5 mm. EN Size «XS» - 6-6.5. Reversible - Wire: Ø 0.5 mm. ES Tamaño : XS - 6-6,5. Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm.	FR Taille S - 7-7,5. Rouge - Réversible - Fil : Ø 0,5 mm. EN Size «S» - 7-7.5. Red - Reversible - Wire: Ø 0.5 mm. ES Tamaño : XS - 7-7,5. Rojo - Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm.	FR Taille M - 8-8,5. Rouge - Réversible - Fil : Ø 0,5 mm. EN Size «M» - 8-8.5. Red - Reversible - Wire: Ø 0.5 mm. ES Tamaño : XS - 8-8,5. Rojo - Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm.	FR Taille L - 9-9,5. Rouge - Réversible - Fil : Ø 0,5 mm. EN Size «L» - 9-9.5. Red - Reversible - Wire: Ø 0.5 mm. ES Tamaño : XS - 9-9,5. Rojo - Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm.
3325980016269	3494410000526	3325980016276	3494410000540

Inox et Polyuréthane • St. S. & Polyurethane • Inox y Poliuretano

Fixe gants cotte de maille

Setting clip for coat of mail gloves
Soporte guante

Se place sur le gant, la maille est tirée vers l'arrière pour améliorer le confort et l'ergonomie.
Ergonomics, put it on the glove, the mail is pulled for a better comfort.
Se pone en el guante, tira hacia atrás las malles para aumentar el confort y la ergonomía.

N3093
Pour • For • Para : N3089, N3090, N3091, N3092 FR Lot de 10. EN Set of 10. ES Lote de 10.
3325980016283

Gant de protection résistant aux coupures

Cut-resistant glove
Guante anticorte resistente

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

Gant tricoté sans couture en fibre Dyneema®, un mélange de fibre polyamide et fibre de verre. Ambidextre. Taille unique. Lavable en machine.
Glove seamless knitted in Dyneema® fiber, a blend of polyamide and fibreglass. Ambidextrous. One size fits all. Machine washable.
Guante tejido sin costuras en Dyneema®, una mezcla de fibra de poliamida y fibra de vidrio. Ambidiestro. Talla única. Lavable en lavadora.

N3095.
FR Ambidextre. Taille unique. Lavable en machine. EN Ambidextrous. One size fits all. Machine washable. ES Ambidiestro. Talla única. Lavable en lavadora. EN388 : 254X
3325980009407

Dyneema® • Dyneema® • Dyneema®

Moufle de protection pour huîtres

Protection glove for oysters
Guante de protección para ostras

NA050
18.8 cm 16 cm 2 cm 86 g FR Pour droitier. EN Right handed. ES Diestros.
3129089999924

Caoutchouc • Rubber • Caucho

Protège-doigts

Finger guard
Protección para dedos

BENRINER JAPAN

Pour émincer en protégeant les doigts.
To protect fingers whilst chopping.
Para cortar en lonchas protegiendo los dedos.

N3097
8.5 cm 4.5 cm 4 cm 30 g
4976654900903

Plastique • Plastic • Plástico

Moufle anti-chaleur professionnelle

Professional oven mitt
Manopla de protección profesional

Ambidextre. Protection jusqu'à 250°C. Etanche à l'eau et à l'huile bouillante.
Ambidextrous. Protection until 250°C. Watertight and boiling hot oittight.
Ambidiestro. Protección hasta 250°C. Hermético al agua y al aceite muy caliente.

	N3087R	N3087RL
	29 cm	44 cm
	230 g	365 g
	Taille standard : protection mains et poignets. Couleur noire.	Longue : protection des avant-bras. Couleur noire.
	Standard size: hands and wirsts protection. Black color.	Large: forearm protection. Black color.
	Talla estandar : protección de las manos y de las muñeca. Color negra.	Grande : protección de los antebrazos. Color negra.
	3485990820000	3485990821007

Silicone HTS • HTS silicone • Silicona HTS

Pince pour plaques et bacs gastro

GN container holder
Pinza porta contenedores y placas GN

Pour saisir plats et bacs GN.
To grab plates and gastronom containers.
Para tomar platos y contenedores gastronorm.

	N3062
	18.8 cm
	150 g
	3325980009605

Inox • St. S • Inox

Trousse de secours

First-aid kit
Botiquín de primeros auxilios

Indispensable et obligatoire : pour soigner coupures et brûlures.
Essential and compulsory for dealing with cuts and burns.
Indispensable y obligatorio: para curar cortes y quemaduras.

	NTS001
	25 cm 18.5 cm 8.3 cm

⊂1 bande extensible 3 m x 5 cm, 1 bande extensible 3 m x 7 cm, 5 compresses imprégnées désinfectantes, 10 compresses stériles, 1 couverture de survie, 1 écharpe triangulaire, 1 masque bouche à bouche, 10 gel burn aid 3,5 gr, 1 pansement stop saignement bleu, 1 paire de ciseaux 8 cm, 1 paire de gants vinyle d'examen, 10 pansements adhésifs 50 mm x 75 mm bleu détectable, 10 pansements adhésifs 75 X 45 mm bout de doigts, 1 pansement compressif Medi pression, 1 pince à écharde, 1 rouleau de sparadrap tissu 5 m, 1 autocollant croix. • 1 extendable 3 m x 5 cm strip, 1 extendable 3 m x 7 cm strip, 5 disenfectant impregnated compresses, 10 sterile compresses, 1 survival blanket, 1 triangular bandage, 1 mouth-to-mouth mask, 10 3.5-g Burn Aid Gel sachets, 1 blue bleeding-prevention plaster, 1 pair of 8-cm scissors, 1 pair of vinyl examining gloves, 10 50 mm x 75 mm blue detectable adhesive plasters, 10 75 mm x 45 mm fingertip adhesive plasters, 1 Medi Pression compression plaster, 1 pair of tweezers, 1 5-m roll of fabric plaster, 1 cross sticker. • 1 venda elástica 3 m x 5 cm, 1 venda elástica 3 m x 7 cm, 5 compresas impregnadas desinfectantes, 10 compresas estériles, 1 manta isotérmica, 1 cabestrillo triangular, 1 mascarilla boca a boca, 10 Gel Burn Aid 3,5 g, 1 apósito hemostático azul, 1 par de tijeras 8 cm, 1 par de guantes de vinilo de examen, 10 apósitos adhesivos 50 mm x 75 mm azules detectables, 10 apósitos adhesivos 75 X 45 mm para yemas de dedos, 1 apósito compresivo Medi Pression, 1 pinzas para astillas, 1 rollo de esparadrapo tejido 5 m, 1 pegatina cruz.

3044252704436

PP • PP • PP

FRANCE 1887

GOBEL®

la référence des pâtissiers

Depuis 130 ans, GOBEL fabrique des moules à pâtisserie 100% français, commercialisés auprès des professionnels des métiers de bouche, de prestigieuses boutiques spécialisées et dans plus de 40 pays différents.
Du Japon à l'Israël, des États-Unis à l'Australie, son rayonnement international n'a d'égal que sa capacité à proposer à ses clients des produits qui satisfont toutes les exigences de la gastronomie mondiale.

For 130 years, GOBEL has been manufacturing « 100% made in France » pastry moulds distributed throughout the world in over 40 countries to all food industry professionals and high-and kitchen appliances stores.
Its broad international exposure matches its ability to provide its customers with high quality products of the utmost standards that meet all the requirements of the world gastronomy.

Desde hace 130 años, GOBEL fabrica moldes de pastelería 100% franceses, comercializados a los profesionales de la gastronomía, tiendas especializadas prestigiosas y en más de 40 países.
De Japón a Israel, de Estados Unidos a Australia, su radiación internacional sólo tiene equivalente en su capacidad para proponer a sus clientes productos que satisfacen todas las exigencias de la gastronomía mundial.

DES IDÉES RECETTES ACCOMPAGNENT LA PLUPART DES PRODUITS.

MOST OF OUR PRODUCTS COME WITH RECIPES.

LA MAYORÍA DE NUESTROS PRODUCTOS VIENEN CON RECETAS.

Pour 4 pers. • Préparation : 20 min. • Cuisson : 30 min. • Difficulté : moyenne

4 belles tomates
3 aubergines
2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
2 courgettes
3 gousses d'ail
1 bouquet de basilic frais
1 branche de thym
15 cl d'huile d'olive
1 cuill. à café de miel
Sel, poivre

FR Terrine de légumes confits

Peler les tomates et les couper en quartiers en retirant les pépins, afin d'obtenir des pétales. Peler et presser une gousse d'ail.

Dans une poêle, confire ces pétales avec l'ail et un peu de thym, pendant environ 15 minutes à feu doux. Saler et poivrer. Ôter les tomates de la poêle et laisser refroidir.

Trancher les aubergines dans la longueur en lamelles de 1 cm. Ebouillanter les aubergines pendant 5 minutes dans 1 l d'eau salée. Les égoutter puis les confire dans la poêle avec un peu d'huile d'olive, du thym et du poivre pendant 5 minutes. Ôter les aubergines et laisser refroidir. Faire de même avec les courgettes.

Peler les poivrons et les tailler en 4 dans le sens de la hauteur. Peler et presser une gousse d'ail. Confire les poivrons dans la poêle avec un peu d'huile d'olive, le miel, du thym, du sel et du poivre pendant environ 15 minutes à feu très doux.

Peler la dernière gousse d'ail et la passer au mixer avec le restant d'huile et le basilic.

Tailler les grandes lamelles à la taille des carrés inox. Dresser les carrés inox directement sur assiette. Déposer dans le fond une couche d'aubergines, puis une couche de poivrons, puis d'une nouvelle couche d'aubergines. Continuer avec une strate de courgettes, surmonter d'une couche de tomates et d'une nouvelle couche d'aubergine. Continuer ainsi de suite en terminant par une couche de poivrons.

A l'aide du poussoir, presser fermement, puis réserver les assiettes au réfrigérateur pendant 2 heures. Servir avec un poisson grillé ou un toast de chèvre rôti au miel, avec un filet d'huile de basilic.

DES DISPLAYS DE COMPTOIR POUR VALORISER LES PRODUITS

COUNTER DISPLAYS TO PROMOTE THE PRODUCTS.

DISPLAYS PARA MEJORAR LOS PRODUCTOS.

La qualité professionnelle fabriquée en France !

The professional quality made in France!

¡La calidad profesional hecha en Francia!

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

Nos emballages dévoilent le produit.

Our see-through packagings unveil the product.

Nuestros embalajes revelan el producto.

Une infinité de formes pour émoustiller vote créativité et soigner vos présentations d'assiettes.

A wide range of sizes and shapes to personalize your menus with original sweet and savoury culinary creations.

Una infinidad de formas para estimular su creatividad y sanar las presentaciones del plato.

Sommaire

Table of contents / Tabla de contenidos

Nouveautés - New product releases - Novedades 266

Plaques pâtissières - Pastry sheets - Planchas de repostería

Plaque pâtissière en aluminium 268
Aluminium pastry sheet
Plancha de repostería de aluminio

Plaque pâtissière en aluminium revêtu anti-adhérent 268
Aluminium pastry sheet
Plancha de repostería de aluminio recubierto antiadherente

Plaque pâtissière en aluminium perforée 269
Aluminium with non-stick coating pastry sheet
Plancha de repostería de aluminio perforada

Plaque pâtissière inox 269
Perforated aluminium pastry sheet
Plancha de repostería de inox

Plaques de moules acier revêtu anti-adhérent - Non-stick carbon steel multi-mould baking sheet - Bandejas multi-moldes acero recubierto antiadherente

Darioles 270
Stainless steel pastry sheet
Baba / Dariole

Financiers 271
Rum baba moulds baking sheet
Financieros

Madeleines et Madeleinettes 271
Financier moulds baking sheet
Magdalenas y mini

Manqués 271
Madeleines and Madeleinettes
Moldes con bordes altos

Millassons 271
Deep cake pan baking sheet
"Millasson"

Muffins 271
Millasson moulds baking sheet
Muffins

Ovales 272
Muffin moulds baking sheet
Ovalados

Savarins 272
Oval moulds baking sheet
Savarín

Pains burger 272
Savarin moulds baking sheet
Panes hamburguesas

Canelés bordelais 272
Canele bordelais baking sheet
Canelés bordelés

Moules à pains - Bread moulds - Moldes para panes

Pain et Pain de mie 273
Bread and Pullman loaf
Pan y Pan de molde

Plaque à baguettes 275
Bread baking trays
Bandeja para baguettes

Brioche fond plat 275
Continental brioche mould with flat bottom
Molde brioche con fondoliso

Burgers 276
Buns
Hamburguesas

Cadres à opéra et caisses à génoise - Heavy cake frames and baking sheets - Marcos y moldes Genoise rectos

Cadre à opéra inox 277
Stainless steel heavy cake frame
Marco inox

Caisse à génoise inox 279
Stainless steel baking sheet
Molde Genoise recto inox

Caisse à génoise anti-adhérent 279
Non-stick baking sheet
Molde Genoise recto antiadherente

Caisse à génoise fer blanc 279
Tin baking sheet
Molde Genoise recto estañada

Lyre à génoise 279
Cake cutter
Lira para Genoise

Candissoire demi-pâtissier 280
Baker's half icing/cooling rack
Rejilla glaseados para candissoire

Gouttières à bûche - Yule-log moulds - Moldes tronco

Gouttière à bûche inox 281
Stainless steel yule-log mould
Molde tronco de inox

Gouttière à bûche fer blanc 281
Tin yule-log mould
Molde tronco estañado

Raclettes à bûche inox 282
Stainless steel log squeeges
Raspadores inox para molde tronco

Douilles et poches à dresser - Decorating tips and pastry bags - Mangas y boquillas de pastelera

Douille inox 361
Stainless steel decorating tip
Boquillas de inox

Kit pâtisserie 285
Pastry set
Kit de repostería

Douille tritan 285
Tritan decorating tip
Boquillas de Tritan

Poche à dresser 286
Pastry bag
Manga pastelera

Cheminée à chinois 286
Strainer funnel
Chimenea para colador chino

Chinois - Conical strainers - Chinos coladores

Chinois 287
Conical strainers
Chinos coladores

Découpoirs - Pastry cutters - Cortpastas

Découpoir à poignée inox 288
Stainless steel pastry cutter with handle
Cortapasta inox con mango

Calisson 289
"Calisson"
"Calisson"

Découpoir rond bords roulés 289
Round pastry cutter with rolled edges
Cortapasta redondo con bordes rodados

Cercles et flans à tarte - Tart rings - Aro y flanes tartaleta

Cercle à tarte bords roulés 291
Tart ring with rolled edges
Aro tartaleta con bordes rodados

Cercle à tarte haut bords roulés 291
Deep tart ring with rolled edges
Alto aro tartaleta con bordes rodados

Flan à tarte bords roulés 291
Tart frame with rolled edges
Flan para tarta con bordes rodados

Cercles inox - Stainless steel pastry rings - Aros de inox

Cercle réglable 292
Adjustable cake ring
Aro redondo ajustable

Nonnette ronde 293
Round nonnette
Aro redondo

Poussoir Rond 293
Round pusher
Empujador redondo

Cercle à entremet 293
Custard ring
Aro para postre

Cercle à mousse H40 293
Mousse ring H40
Aro para mousse A40

Cercle à mousse H45 294
Mousse ring H45
Aro para mousse A45

Cercle H50 295
Pastry ring H50
Aro redondo A50

Cercle à vacherin 295
Ice cream cake ring
Aro redondo vacherin

Cercle haut 295
Deep ring
Aro alto

Présentoire à gâteaux 295
Cake and treat stand
Bandeja emplatodara para pasteles

Nonnettes et formes inox - St/St nonnettes and shapes - Aros y formas de inox

Livre de recettes 296
Cookbook
Libro de receta

Forme inox et nonnette 297
Stainless steel shape and nonnette
Aro y forma de inox

Forme thématique 301
Themed shape
Formas temáticas

Tableau de correspondance pour formes et poussoirs inox 313
Table of correspondance between pushers and stainless steel shapes
Tabla de correspondencias de formas con empujafores de acero inoxidable

Sommaire

Table of contents / Tabla de contenidos

Anti-adhérent - Non-stick - Antiadherente

Aspic ovale 314
Oval aspic mould
Molde aspic ovalado

Baba rond ou dariole 315
Rum baba mould
Bizcocho borracho

Barquette 315
Boat-shaped mould
Barquita

Brioche fond plat 316
Brioche mould with flat bottom
Molde brioche con fundo liso

Cake 316
Cake mould
Molde cake

Canelé bordelais 318
Canele bordelais mould
Canelé bordelés

Charlotte 318
Charlotte mould
Molde carlota

Cœur 319
Heart-shaped mould
Molde corazón

Dent de loup 319
Dent de loup mould
Diente de lobo

Diplomate ou Bavarois 319
Diplomate or Bavarois mould
Pundín Diplomático

Eclair 319
Eclair mould
Relámpagos

Financier 319
Financier mould
Financieros

Fond de moule 320
Tin base
Fondo móvil

Friand 320
Friand mould
Friand

Kit enfants "Le P'tit pâtissier" 320
Kids baking set "Le P'tit pâtissier"
Kit de reposería para niños "Le P'tit pâtissier"

Kouglof 320
Gugelhupf mould
Kugelhopf

Madeleine 321
Madeleine mould
Magdalena

Manqué 321
Deep cake pan
Molde de bordes altos

Millasson 322
Millasson mould
"Millasson"

Muffin 323
Muffin mould
Muffin

Pâté 323
Loaf pan
Paté

Petits-fours 324
Petits-fours moulds
Petit four

Pizza 325
Pizza mould
Pizza

Plaque pâte roulée 326
Swiss roll tin
Molde brazo gitano

Plat mini-four 326
Mini oven roasting pan
Molde de horno pequeño

Plat à rôtir 326
Roasting pan
Plato de asar

Savarin 326
Savarin or ring mould
Savarín

Soufflé 327
Soufflé mould
Soufflé

Tarte, tourtière et tartelette 327
Pie, tart and tartet mould
Pastel, tarta y tartaleta

Tourteau fromager 333
Traditional French cheesecake
Bizcocho de queso

Tuile 333
Biscuit sheet
Teja

Tulipe 333
Tulip-shaped mould
Tulipán

Fer blanc - Tin - Hojalata

Aspic ovale 334
Oval aspic mould
Molde Aspic ovalado

Baba rond ou dariole 334
Rum baba mould
Bizcocho borracho

Barquette 334
Boat-shaped mould
Barquita

Brioche fond plat 335
Brioche mould with flat bottom
Molde brioche con fondo liso

Cake 335
Cake mould
Molde cake

Charlotte 336
Charlotte mould
Molde carlota

Cœur 336
Heart-shaped mould
Molde corazón

Dent de loup 336
Dent de loup mould
Diente de lobo

Diplomate ou Bavarois 336
Diplomate or Bavarois mould
Pundín Diplomático

Financier 336
Financier mould
Financiero

Fond de moule 337
Tin base
Fondo móvil

Friand 337
Friand mould
Friand

Madeleine 337
Madeleine mould
Magdalena

Manqué 337
Deep cake pan
Molde de bordes altos

Millasson 338
Millasson mould
"Millasson"

Muffin 339
Muffin
Muffin

Pastéis de Nata 339
Pastéis de Nata
Pastéis de Nata

Pâté 339
Loaf pan
Paté

Petits-fours 339
Petits-fours moulds
Petit four

Pizza 340
Pizza mould
Pizza

Plaque pâte roulée 340
Swiss roll tin
Molde brazo gitano

Savarin 341
Savarin or ring mould
Savarín

Tarte, tourtière et tartelette 341
Pie, tart and tartet mould
Pastel, tarta y tartaleta

Tourteau fromager 345
Traditional French cheesecake
Bizcocho de queso

Aluminium - Aluminium - Aluminio

Aspic ovale 346
Oval aspic mould
Molde Aspic ovalado

Baba rond ou dariole 346
Rum baba mould
Bizcocho borracho

Brioche 346
Brioche mould
Molde brioche

Canelé bordelais 346
Canele bordelais mould
Canelés bordelés

Cake 347
Cake
Cake

Fond de moule 347
Tin base
Fondo móvil

Crêpière Galletoire 347
Pancake pan
Sartén para crepes

Madeleine 347
Madeleine mould
Magdalena

Manqué 348
Deep cake pan
Molde de bordes altos

Pizza 348
Pizza mould
Pizza

Plaque pâte roulée 348
Swiss roll tin
Molde brazo gitano

Plaque pâtissière en aluminium 348
Aluminium pastry sheet
Plancha de repostería de aluminio

Savarin 348
Savarin or ring mould
Savarín

Tarte et tourtière 348
Tart mould
Tarta

Publicité sur lieux de vente - POP displays - Publicidad en el lugar de venta

Displays comptoir 349
Counter display units
Display

Kakémonos et panneaux 350
Kakemonos and signs
Kakemono y carteles

Plaque pâtissière en aluminium perforée sans rebord - Aluminium with non-stick coating pastry sheet

p. 269

Une version sans rebord permettant une meilleure stabilité des feuilles de cuisson et acceptant les cercles à tarte de 28 cm.

A flat version allowing a better stability of baking sheets and accepting the tart rings of 28 cm.

Una versión sin borde que permite una mejor estabilidad de las hojas de cocción y acepta los aros tartaleta de 28 cm.

Plaques de moules - Multi-mould baking sheet - *Bandejas multi-moldes*

p. 272

La gamme de plaques multi-moules professionnelles s'agrandit : pains hamburgers et Canelés Bordelais.

The range of professional multi-mould baking sheet is growing: buns and Caneles Bordelais.

La gama de bandejas multi-moldes profesionales está creciendo: hamburguesas y panes de Burdeos estriados.

Pains et Burgers - Breads and Burgers - *Panes y Hamburguesas*

p. 277

Pour suivre la tendance du burger maison, y compris en cocktail dinatoire, découvrez le kit découpoir et presse à mini-burgers, la plaque à mini-buns et les moules individuels à buns.

To follow the trend of the homemade burger, including cocktail dinner, discover the kit cutter and press for mini burgers press, the mini-buns baking sheet and individual buns moulds.

Para seguir la tendencia de hamburguesas casera, descubra el kit cortador-prensa y la bandeja para mini panes hamburguesas y los moldes para panes hamburguesas individuales.

Raclettes à bûche - Log squeegees - *Raspadores para moldes de tronco*

p. 283

Pour accompagner votre gouttière à bûche étanche Gobel, utilisez ces raclettes en inox pour réaliser des couches intérieures parfaitement superposées de glace ou de mousse. Résultat précis garanti !

To accompany your Gobel waterproof log gutter, use these stainless steel squeegees to create perfectly layered inner layers of ice or foam. Precise result guaranteed!

Para acompañar su molde de tronco impermeable Gobel, use estos raspadores de inox para crear capas interiores perfectamente estratificadas de hielo o espuma. ¡Resultado preciso garantizado!

Kit de pâtisserie - Pastry set - *Kit de repostería*

p. 284

Découvrez le kit pâte à choux comprenant une poche pâtissière en nylon, une douille à garnir, une douille unie et une douille cannelée : l'assortiment pour vos Paris-Brest, Eclairs, Religieuses, St Honoré etc...

Discover the choux pastry set including a nylon pastry bag, a filling pastry tip, a plain and a fluted ones: the assortment for your Paris-Brest, Eclairs, cream puff, St Honoré etc ...

Descubre el kit pasta choux, que incluye una manga de pastelería de nailon, una boquilla para rellenar y una boquilla redonda: el surtido para tu Paris-Brest, Eclairs, Religieuse, St Honoré, etc.

Cheminée à chinois - Strainer funnel - *Chimenea para colador chino*

p. 286

Invention brevetée, la cheminée à chinois est la solution pour fouler efficacement avec un outil robuste et hygiénique. Les ouvertures latérales permettent d'écouler la préparation dans le contenant en évitant l'effet ventouse. Pratique, elle constitue aussi un support stable et haut pour remplir les poches pâtissières.

Patented invention, the strainer funnel is the solution to tread effectively with a robust and hygienic tool. The side openings allow the preparation to flow into the container avoiding the suction effect. Convenient, it is also a stable and high support for filling pastry bags.

Invención patentada, esta chimenea es la solución para pisar con una herramienta robusta e higiénica. Las aberturas laterales permiten que la preparación fluya dentro del contenedor evitando el efecto de succión. Práctico, también es un soporte estable y alto para llenar bolsas de pastelería.

Découpoir moulin à vent - Windmill shaped dough cutte - *Cortapasta molino de viento*

p. 288

Indispensable pour préparer des moulins à vent feuilletés salés ou sucrés, ce découpoir permet de découper des carrés réguliers et les entailles en un temps record.

Indispensable for preparing salted or sweet puffed windmills, this cutter can cut regular squares and cuts in record time.

Indispensable para la preparación de molinos de viento soplados salados o dulces, este cortador puede cortar cuadrados regulares y cortes en un tiempo récord.

Découpoir à caramels et brownies - Caramel and brownies cutter - *Cortador para camarelos y brownie*

p. 289

Permet de découper 40 pièces de 2,5 par 2,5 cm d'un coup ! Dimensions : 20 x 12,5 cm, hauteur 9,5 cm. Qualité professionnelle robuste. Livré avec une caisse à génoise en inox, adaptée au découpoir.

Cut 40 pieces of 2.5 by 2.5 cm in one go! Dimensions: 20 x 12.5 cm, height 9.5 cm. Professional robust quality. Delivered with a stainless steel rectangular baking sheet, suitable for the cutter.

¡Corta 40 piezas de 2.5 por 2.5 cm de una vez! Dimensiones: 20 x 12.5 cm, altura 9.5 cm. Robusta calidad profesional. Entregado con un molde Genoise recto de acero inoxidable, adecuado al cortador.

CERCLES À PALETS BRETONS - SHORTBREAD BISCUIT RING - *AROS GALETAS*

p. 291

Pour réaliser les palets bretons traditionnels type Traou Mad.

To make traditional Breton shortbread biscuits type Traou Mad.

Para hacer galetas bretones tradicionales tipo Traou Mad.

LE CERCLE RÉGLABLE INOX - STAINLESS STEEL ADJUSTABLE CAKE RING - *ARO AJUSTABLE DE INOX*

p. 292

Idéal pour préparer les recettes de pâtisserie crue végétarienne et les gâteaux à étage, c'est l'outil du pâtissier professionnel pour préparer gâteaux, génoises, mousses, entremets, et vacherins. Il est parfait pour une présentation soignée et originale de recettes salées.

Ideal to prepare raw vegetarian pastry recipes and layer cakes, it is the professional pastry chef's tool to prepare cakes, sponge and heavy cakes, mousses, and vacherins. Perfect for a meticulous presentation of salty recipes.

Ideal para preparar recetas de repostería vegetariana cruda y pasteles de piso, es la herramienta profesional del chef pastelero para preparar pasteles, bizcochos, mousses, postres y vacherins. Es perfecto para una presentación ordenada y original de recetas saladas.

CERCLES HAUTS POUR PAIN SURPRISE - DEEP CAKE RINGS FOR SURPRISE BREAD - *AROS ALTOS PARA PAN SORPRESA*

p. 295

Une gamme de 9 cercles inox de hauteur 9 et 11 cm et de différents diamètres pour réaliser des pains surprises de 24 à 64 sandwiches.

A range of 9 stainless steel circles 9 and 11 cm high and different diameters to prepare surprise breads of 24 to 64 sandwiches.

Una gama de 9 aros de acero inoxidable de 9 y 11 cm de altura y diferentes diámetros para hacer panes sorpresa de 24 a 64 sándwiches.

PUZZLE DE LA FRANCE CONTINENTALE - THE PUZZLE OF THE CONTINENTAL FRANCE - *EL PUZLE DE LA FRANCIIA CONTINENTAL*

p. 311

Laissez parler vos origines régionales !

The new French regions are in the spotlight among the Gobel stainless steel forms.

Las nuevas regiones francesas están en el centro de la atención entre las formas de acero inoxidable Gobel.

MOULES À CAKE INDIVIDUELS - SINGLE SERVING CAKE MOULDS - *MOLDES CAKE INDIVIDUALES*

p. 316 et p. 347

Les moules à cake individuels sont légers et maniables, ils sont idéals pour préparer des portions individuelles à déguster lors de goûters ou d'apéritif.

The individual cake moulds are light and easy handling, they are ideal for preparing individual portions to enjoy for snacks or aperitif.

Los moldes de tortas individuales son ligeros y manejables, son ideales para preparar porciones individuales para degustar durante aperitivos.

CANELÉS BORDELAIS PETITS ET MINI MODÈLES - SMALL AND MINI CANELÉS BORDELAIS - *PEQUEÑOS Y MINI CANELÉS BORDELÉS*

p. 318 et p. 346

Enfin les 3 tailles demandées par vos clients : la bouchée et le mini rejoignent le canelé standard. En aluminium revêtu, ils permettent un résultat similaire au canelé traditionnel en cuivre étamé.

Finally the 3 sizes requested by your customers: the bite and the mini join the standard canelés. In coated aluminum, they allow a similar result to the traditional tinned copper canelés.

Finalmente los 3 tamaños solicitados por sus clientes: el bocado y el mini se unen al canelé estándar. En aluminio recubierto, permiten un resultado similar al tradicional canelé de cobre estañado.

MOULES À TARTES PERFORÉS FOND MOBILE - PERFORATED TART MOULD WITH LOOSE BOTTOM - *MOLDES PARA TARTAS PERFORADOS CON FONDO MÓVIL*

p. 332, p. 333, et p. 342

L'alliance de la perforation pour une cuisson dorée de la pâte, avec un fond mobile pour un démoulage facile !

The alliance of the perforation for a golden dough, with a loose bottom for easy release!

¡La combinación de perforación para una cocción dorada de la masa, con un fondo móvil para facilitar el desmoldeo!

PUBLICITÉS SUR LE LIEU DE VENTE - IN-STORE ADVERTISING - *PUBLICIDAD EN EL LUGAR DE VENTA*

p.350

Gobel met à votre disposition deux nouveaux chevalets de 40 x 30 cm pour mieux mettre en avant les gouttières à bûches et la gamme burger et provoquer des achats d'impulsion ! De nouveaux display sont à découvrir également.

Gobel puts at your disposal two new 40 x 30 cm CDU to better highlight the log scrapers and the burger range to upselling! New displays are also to be discovered.

¡Gobel pone a tu disposición dos nuevos caballetes de 40 x 30 cm para promover los moldes de tronco y la gama hamburguesa para provocar compras por impulso! Nuevos display también deben ser descubiertos.

PLAQUES PÂTISSIÈRES
PASTRY SHEETS
PLANCHAS DE REPOSTERÍA

Les plaques à bords pincés de GOBEL sont disponibles en inox alimentaire, en aluminium et en aluminium revêtu anti-adhérent. Indispensables pour la cuisson au four, elles servent également de supports de préparation et de stockage dans les armoires froides et les chambres de pousse.

GOBEL pinched-edge pastry sheets are available in food grade stainless steel, aluminium and aluminium with non-stick coating. They are designed for baking, food presentation (when used as display trays) and storage in cold stores and proofing rooms.

Las placas de bordes redondos de GOBEL están disponibles en acero inoxidable alimentario, aluminio y aluminio revestido antiadherente. Indispensables para la cocción en horno, también sirven como soportes de preparación y de almacenamiento en los armarios fríos y las cámaras de fermentación.

PLAQUE PÂTISSIÈRE EN ALUMINIUM
ALUMINIUM PASTRY SHEET
PLANCHA DE REPOSTERÍA DE ALUMINIO

Code						PV/UP	
614530	1	400	300	10	1		
614580	6	530	325	10	3		GN1/1
614590	5	600	400	10	1		

Les plaques pâtissières en aluminium assurent une excellente conductivité de la chaleur et sont idéales pour la cuisson au four (température maximale de cuisson : 250°C). / The aluminium pastry sheets ensure excellent heat conductivity and are oven safe (maximum cooking temperature: 480°F). / Las placas pasteleras de aluminio garantizan una conductividad excelente del calor y son ideales para la cocción en horno (temperatura máxima de cocción: 250°C).

PLAQUE PÂTISSIÈRE EN ALUMINIUM REVÊTU ANTI-ADHÉRENT
ALUMINIUM WITH NON-STICK COATING PASTRY SHEET
PLANCHA DE REPOSTERÍA DE ALUMINIO RECUBIERTO ANTIADHERENTE

Code						PV/UP	
714510	2	300	150	10	3		
714530	0	400	300	10	1		
714560	7	530	325	10	1		GN1/1
714590	4	600	400	10	1		
714595	9	650	530	10	6		GN2/1

Les plaques pâtissières en aluminium revêtu anti-adhérent combinent la conductivité de la chaleur de l'aluminium et l'excellente anti-adhérence du revêtement 4 couches, sans PFOA, qui rend l'utilisation de papier de cuisson inutile. L'épaisseur de ces plaques, la matière et la qualité du revêtement vous permettront de les utiliser très longtemps et vous donneront une satisfaction permanente. / The aluminium with non-stick coating pastry sheets combine the thermal conductivity of the aluminium and the excellent non-stick properties of the four-layered coating, PFOA-free. The use of baking paper is unnecessary. They will last for a very long time and give you permanent satisfaction, thanks to the thickness of the sheets and the great quality of the non-stick coating. / Las placas pasteleras de aluminio con revestimiento antiadherente combinan la conductividad del calor del aluminio y la excelente antiadherencia del revestimiento de 4 capas, sin PFOA, que hace innecesaria la utilización de papel de cocción. El grosor de estas placas, el material y la calidad del revestimiento le permitirán utilizarlas durante mucho tiempo y le darán una satisfacción permanente.

Plaque pâtissière en aluminium perforée

Aluminium with non-stick coating pastry sheet

Plancha de repostería de aluminio perforada

Avec rebords

With elevated edges

Plancha de repostería

Code						PV/UP	
615530	0	300	400	10	5		
615580	5	530	325	10	5		GN1/1
615590	4	600	400	10	5		

Sans rebord

Flat

Con bordes elevados

Code						PV/UP
615535	5	300	400	1	5	

NEW !

Plaque pâtissière inox

Perforated aluminium pastry sheet

Plancha de repostería de inox

Code						PV/UP	
814560	6	530	325	10	1		GN1/1
814590	3	600	400	10	1		

Les plaques pâtissières en inox passent au lave-vaisselle, au four (température maximale de cuisson : 300°C) ainsi qu'au réfrigérateur (+6°C/-20°C). Idéales pour le stockage. / The stainless steel pastry sheets are both dishwasher and oven safe (maximum cooking temperature: 570°F). You can also put them in the refrigerator (+40°F/-5°F). Perfect for storage. / Las placas pasteleras de inox son aptas para el lavavajillas, el horno (temperatura máxima de cocción: 300°C) y el frigorífico (+6°C/-20°C). Son Ideales para el almacenamiento.

Plaques pâtissières en aluminium perforé • Perforated aluminium pastry sheets • Planchas de repostería de aluminio perforada

- La micro-perforation :
- favorise la circulation d'air chaud dans le four et tout autour des feuilles de cuisson.
- permet d'évacuer l'excès d'humidité pour la cuisson des pâtes surgelées pour préserver leur croustillant.
- réduit la conduction de chaleur pour les préparations délicates (macarons).
- S'utilise avec des feuilles de cuisson anti adhérentes ou des toiles de silicone.

- Perforation:
- improves air circulation in the oven and all around non-stick liners.
- drains away moisture excess from frozen dough : for crusty results.
- reduces heat conduction for delicate recipes (macaroons).
- Ideal with silicone baking mats and non- stick liners.

- La microperforación:
- favorece la circulación de aire caliente en el horno y alrededor de las hojas de cocción.
- permite evacuar el exceso de humedad para la cocción de las masas congeladas para preservar su crujiente.
- reduce la conducción de calor para las preparaciones delicadas (macarons).
- Se utiliza con hojas de cocción antiadherentes o telas de silicona.

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

PLAQUES DE MOULES
MULTI-MOULD BAKING SHEET
BANDEJAS MULTI-MOLDES

En un mot : productivité améliorée ! En acier revêtu d'anti-adhérent, ces plaques professionnelles multi-cavités conjuguent conduction thermique optimale et manipulation rapide et facile. Adaptées aux fours et aux échelles, elles s'utilisent sans grille. Sources d'économies de main d'œuvre et de temps de cuisson, durables, elles sont les alliées de tout professionnel, en CHR comme en boulangerie-pâtisserie.

For an improved productivity! Made in non-stick carbon steel, these professional multi-cavities baking sheet pans combine an optimal thermal conduction and an easy and quick handling. Designed for euronorm and gastronorm ovens and trolleys, they do not need any rack. Labor-saving, reduced cooking time, durable, they are perfect for every professional chef.

En una palabra: ¡productividad mejorada! De acero revestido de antiadherente, estas placas profesionales multicavidades combinan conducción térmica óptima y manipulación rápida y sencilla. Adaptadas a los hornos y a los carros, se utilizan sin rejilla. Fuentes de ahorro de mano de obra y del tiempo de cocción, duraderas, son las aliadas de todos los profesionales, tanto en cafés, hoteles y restaurantes como en panadería-pastelería.

DARIOLES
STAINLESS STEEL PASTRY SHEET
BABA / DARIOLE

Code						PV/UP	
299105	6	600	400	35	1		
299205	3	530	325	35	1		GN1/1

299105: 35 darioles - adaptée aux échelles pâtissières
299205: 24 darioles - adaptée aux échelles GN /
299105: 35 rum baba moulds - suitable for pastry trolleys
299205: 24 rum baba moulds - suitable for GN trolleys /
299105: 35 moldes baba - adaptado a los carros pasteleros
299205: 24 moldes baba - adaptado a los carros GN

Empreintes / imprints / moldes: **Ø 60 mm H 60 mm**

Plaques multi-cavités EN et GN
Multi-cavities GN and EN baking sheets
Placas multicavidades EN y GN

- Se glissent directement, sans grille, dans les échelles pâtissières euro-normes et gastronormes et sur les glissières des fours,
- Production en quantité,
- Conduction de chaleur supérieure aux plaques de silicone : temps de cuisson plus rapide et économie d'énergie,
- Solides, conçues pour un usage intensif,
- Manipulations faciles : gain de temps.
- Délai de livraison : 5 semaines.

- Directly slip into euronorm and gastronorm ovens and trolleys: no need of racks,
- High volume production,
- Better thermal conductivity,
- Compared to silicone molds: baking is faster,
- Sturdy construction, designed for heavy-duty use,
- Easy to use, save time in handling.
- Delivery time: 5 weeks.

- Se deslizan directamente, sin rejilla, en los carros de pastelería euronor-mas y gastronormas y en las correderas de los hornos,
- Producción en cantidad,
- Conducción del calor superior a las placas de silicona: menor tiempo de cocción y ahorro de energía,
- Sólidas, diseñadas para un uso intensivo,
- Manipulaciones sencillas: ahorro de tiempo.
- Plazo de entrega: 5 semanas.

Financiers

Rum baba moulds baking sheet

Financieros

Code						PV/UP
299110	0	600	400	30	3	

24 financiers : 98 x 48 H 13 mm /
24 financier moulds: 98 x 48 H 13 mm /
24 financieros: 98 x 48 H 13 mm

Madeleines et Madeleinettes

Financier moulds baking sheet

Magdalenas y mini

Code						PV/UP
299108	7	600	400	30	3	
299109	4	600	400	35	3	

299108 : 36 madeleines - 299109 : 80 madeleinettes /
299108 : 36 madeleines - 299109 : 80 madeleinettes /
299108 : 36 magdalenas - 299109 : 80 mini magdalenas

Manqués

Madeleines and Madeleinettes

Moldes con bordes altos

Code						PV/UP	
299101	8	600	400	35	1		
299201	5	530	325	35	1		GN1/1

299101: 14 manqués - adapté aux échelles pâtissières
299201: 8 manqués - adapté aux échelles GN /
299101: 14 moulds - suitable for pastry trolleys
299201: 8 moulds - suitable for GN trolleys /
299101: 14 moldes - adaptado a los carros pasteleros
299201: 8 moldes - adaptado a los carros GN

Empreintes / imprints / moldes: **Ø 100 mm H 30 mm**

Millassons

Deep cake pan baking sheet

«Millasson»

Code						PV/UP	
299102	5	600	400	35	1		
299103	2	600	400	35	1		
299202	2	530	325	35	1		GN1/1
299203	9	530	325	35	1		GN1/1

299102: 18 millassons : Ø 90 mm h 19 mm - 299103: 25 millassons : Ø 80 mm h 18 mm - adapté aux échelles pâtissières
299202: 15 millassons : Ø 80 mm h 19 mm - 2099203: 14 millassons: Ø 90 mm h 19 mm - adapté aux échelles GN / Code 299102: 18 millasson moulds : Ø 90 mm h 19 mm - Code 299103: 25 millasson moulds : Ø 80 mm h 18 mm - suitable for pastry trolleys Code 299202: 15 millasson moulds : Ø 80 mm h 19 mm - Code 299203: 14 millasson moulds : Ø 90 mm h 19 mm - suitable for gastronorm trolleys / Código 299102: 18 «millassons» : Ø 90 mm h 19 mm - Código 299103: 25 «millassons»: Ø 80 mm h 18 mm - adaptados a los carros pasteleros Código 299202: 15 «millassons» : Ø 80 mm h 19 mm - Código 2099203: 14 «millassons»: Ø 90 mm h 19 mm - adaptados a los carros GN

Muffins

Millasson moulds baking sheet

Muffins

Code						PV/UP	
299104	9	600	400	35	1		
299204	6	530	325	35	1		GN1/1

299104: 33 muffins - adapté aux échelles pâtissières
299204: 18 muffins - adapté aux échelles GN /
299104: 33 muffins - suitable for pastry trolleys
299204: 18 muffins - suitable for GN trolleys /
299104: 33 muffins - adaptado a los carros pasteleros
299204: 18 muffins - adaptado a los carros GN

Empreintes / imprints / moldes: **Ø 70 mm H 35 mm**

Ovales

Muffin moulds baking sheet

Ovalados

Code						PV/UP	
299107	0	600	400	35	1		
299207	7	530	325	35	1		GN1/1

299107 : 32 ovales - adapté aux échelles pâtissières
299207 : 21 ovales - adapté aux échelles GN /
299107: 32 oval moulds - suitable for pastry trolleys
299207: 21 oval moulds - suitable for GN trolleys /
299107: 32 ovalados - adaptado a los carros pasteleros
299207: 21 ovalados - adaptado a los carros GN

Empreintes / imprints / moldes: **H 38 mm**

Savarins

Oval moulds baking sheet

Savarín

Code						PV/UP	
299106	3	600	400	35	1		
299206	0	530	325	35	1		GN1/1

299106: 25 savarins - adapté aux échelles pâtissières
299206: 15 savarins - adapté aux échelles GN /
299106: 25 savarin moulds - suitable for pastry trolleys
299206: 15 savarin moulds - suitable for GN trolleys /
299106: 25 moldes «Savarín» - adaptado a los carros pasteleros
299206: 15 moldes «Savarín» - adaptado a los carros GN

Empreintes / imprints / moldes: **Ø 80 mm H 20 mm**

Pains burger

Savarin moulds baking sheet

Panes hamburguesas

Code						PV/UP	
299120	9	600	400	35	1		
299220	6	530	325	35	1		GN1/1

299120 : 14 buns - adapté aux échelles pâtissières
299220 : 8 buns - adapté aux échelles GN /
299120: 14 buns moulds - suitable for pastry trolleys
299220: 8 buns moulds - suitable for GN trolleys /
299120: 14 buns moulds - adaptado a los carros pasteleros
299220: 8 buns moulds - adaptado a los carros GN

NEW ! Empreintes / imprints / moldes: **Ø 100 mm H 20 mm**

Canelés bordelais

Canele bordelais baking sheet

Canelés bordelés

Code						PV/UP	
299230	5	530	325	35	1		GN1/1
299130	8	600	400	35	1		

299230 : 38 canelés bordelais - adapté aux échelles pâtissières
299130 : 45 canelés bordelais - adapté aux échelles GN /
299230 : 38 canelés bordelais - suitable for pastry trolleys
299130 : 45 canelés bordelais - suitable for GN trolleys /
299230 : 38 canelés bordelés - adaptado a los carros pasteleros
299130 : 45 canelés bordelés - adaptado a los carros GN

NEW ! Empreintes / imprints / moldes: **Ø 55 mm H 50 mm**

Moules à pain de mie
Pullman loaf pans and covers
Moldes para pan de molde con tapa

- Le couvercle préserve le taux d'humidité pour un résultat moelleux,
- Il bloque la poussée de la pâte pendant la cuisson pour un pain de mie parfaitement droit et carré.
- Coloration homogène.

- The lid retains moisture to prevent excessive hardening of the crust,
- It slides across the top to seal the dough inside, so the square/rectangular-shaped bread is perfectly compact since it is trapped within the pan.
- Even baking and browning.

- La tapa preserva la tasa de humedad para un resultado esponjoso,
- Bloquea el crecimiento de la masa durante la cocción para un pan de molde perfectamente recto y cuadrado.
- Coloración homogénea.

PAINS ET PAINS DE MIE
BREAD MOULDS
MOLDES PARA PANES

Baguettes, brioches, pains longs, pains ronds, pains de mie, burgers... toute une gamme de moules et d'ustensiles pour préparer de délicieux pains maison. Ces produits fabriqués à partir de matériaux de qualité professionnelle par Gobel, Entreprise du Patrimoine Vivant, témoignent d'une grand robustesse et d'une durabilité certaine (en particulier les moules en fer blanc).

French baguette, brioche, long breads, loaves, white bread, buns ... a whole range of bakeware and utensils to make delicious homemade breads. These products are made from professional quality materials by Gobel, a "Living Heritage Company", and demonstrate great strength and durability (especially tinned moulds).

Baguettes, brioche, panes largos, panes redondos, pan de molde, hamburguesas ... Una amplia gama de moldes y utensilios para hacer deliciosos panes caseros. Estos productos están hechos de materiales de calidad profesional por Gobel, "Empresa del Patrimonio Vivo", y demuestran una gran resistencia y durabilidad (especialmente moldes de hojalata).

PAIN ET PAIN DE MIE
BREAD AND PULLMAN LOAF
PAN Y PAN DE MOLDE

MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLE anti-adhérent / non-stick / antiadherente
PULLMAN LOAF PAN WITH SLIDING LID
MOLDE PARA PAN DE MOLDE CON TAPA

Code						PV/UP
219310	8	250/245	93/84	76	1	
219010	7	400/395	105/100	90	1	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

CLUB SANDWICH - PAIN SURPRISE
FINGER SANDWICHES - SURPRISE BREAD
PAN SORPRESA - PAN DE MOLDE

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code						PV/UP
219050	3	200	200	190	1	

MOULE À PAIN ROND
ROUND BREAD MOULD
MOLDE PARA PAN REDONDO

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code					PV/UP
235010	5	230/200	60	3	
235020	4	270/235	60	3	

MOULE À PAIN ROND
ROUND BREAD MOULD
MOLDE DE PAN REDONDO

fer blanc / tin / hojalata

Code					PV/UP
135010	6	230/200	60	3	

Découvrez notre la gamme cercles hauts pour pains suprise en page 295.
Browse our full range of high rings for surprise bread page 295.
Descubra nuestra selección de aros altos para pan sorpresa página 295.

MOULE À PAIN RECTANGULAIRE
RECTANGULAR BREAD MOULD
MOLDE DE PAN RECTANGULAR

fer blanc / tin / hojalata

Code						PV/UP
134010	7	240/220	120/100	70	3	
134020	6	295/275	160/140	70	3	

MOULE À PAIN PERFORÉ
PERFORATED BREAD PAN
MOLDE DE PAN PERFORADO

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code						PV/UP
234010	6	160/140	100/80	70	3	
223690	4	270/250	105/80	80	3	

MOULE À PAIN PERFORÉ
PERFORATED BREAD PAN
MOLDE DE PAN PERFORADO

fer blanc / tin / hojalata

Code						PV/UP
134000	8	160/140	100/80	70	3	
123690	5	270/250	105/80	80	3	

Moule à pain perforé · Perforated bread pan · Molde para pan perforado

- La perforation permet d'évacuer l'excès d'humidité pour une croûte dorée et croustillante.
- Modèles 160 mm pour pain de 500g et modèles 279 mm pour pain de 1kg.

- Perforated surface allows air to circulate freely and drains away moisture excess creating a beautiful golden crust.
- 160 mm models for 500g bread and 279 mm models for 1kg bread.

- La perforación permite evacuar el exceso de humedad para obtener una corteza dorada y crujiente.
- Modelos 160 mm para pan de 500 g y modelos 279 mm para pan de 1 kg.

Chevalet avec recettes de pain maison
CDU with home made bread recipes
Caballete porta-recetas de pan casero

Code					PV/UP
307136	8	170	170	1	

Offert pour la mise en place de 6 moules à pain / Free with the first purchase of 6 bread pans / Se entrega con la compra de 6 moldes de pan.

Plaque à baguettes
Bread baking trays
Bandeja para baguettes

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code					PV/UP
258330	5	380	320	1	

Plaque à ficelles
French thin baguette baking tray
Bandeja para barritas de pan ficelle

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code					PV/UP
258230	8	350	240	1	

Plaque à 2 pains
2-bread baking tray
Bandeja 2 barras de pan

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code					PV/UP
258430	2	380	210	1	

Brioche fond plat
Continental brioche mould with flat bottom
Molde brioche con fondoliso

Brioche - 9 côtes
Brioche mould - 9 ribs
Brioche - 9 costillas

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code					PV/UP
293710	8	60/28	25	12	
293720	7	70/37	28	12	

Brioche - 9 côtes
Brioche mould - 9 ribs
Brioche - 9 costillas

fer blanc / tin / hojalata

Code					PV/UP
193710	9	60/28	25	12	
193720	8	70/37	28	12	

Brioche - 10 côtes
Brioche mould - 10 ribs
Brioche - 10 costillas

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code					PV/UP
293730	6	75/40	30	12	
293740	5	80/40	32	12	
293750	4	90/45	35	12	
293760	3	100/55	38	12	
293770	2	110/55	42	12	

Brioche - 10 côtes
Brioche mould - 10 ribs
Brioche - 10 costillas

fer blanc / tin / hojalata

Code					PV/UP
193730	7	75/40	30	12	
193740	6	80/40	32	12	
193750	5	90/45	35	12	
193760	4	100/55	38	12	
193770	3	110/55	42	12	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

BRIOCHE GROSSES CÔTES
BRIOCHE MOULD - WIDE RIBS
BRIOCHE LARGAS COSTILLAS

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code		|←→|		PV/UP
223010	0	140/73	48	3	
223020	9	160/83	55	3	
223030	8	180/91	56	3	
223040	7	200/97	72	3	
223050	6	220/99	87	3	
223060	5	240/100	100	3	

BRIOCHE GROSSES CÔTES
BRIOCHE MOULD - WIDE RIBS
BRIOCHE LARGAS COSTILLAS

fer blanc / tin / hojalata

Code		|←→|		PV/UP
123010	1	140/73	48	3	
123020	0	160/83	55	3	
123030	9	180/191	56	3	
123040	8	200/97	72	3	
123050	7	220/99	87	3	

BRIOCHE FOND BOULE
CONTINENTAL BRIOCHE MOULD WITH ROUND BOTTOM
MOLDE BRIOCHE CON FONDOREDONDO

BRIOCHE - 12 GROSSES CÔTES
BRIOCHE MOULD - 12 WIDE RIBS
BRIOCHE - 12 LARGAS COSTILLAS

aluminium / aluminium / aluminio

Code		|←→|		PV/UP
623140	0	200/100	84	3	
623150	9	220/115	95	3	

BURGERS
BUNS
HAMBURGUESAS

MOULE À PAINS BURGERS
BUNS BAKING MOULD
MOLDE PANES HAMBURGUESAS

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code		∅			PV/UP
210910	9	100	20	4	

NEW !

BOÎTE DE 4 MOULES À PAINS BURGER
BOX SET OF 4 BUNS BAKING MOULDS
CAJA DE 4 MOLDES PANES HAMBURGUESAS

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code		|←→|		PV/UP
282580	10	120	90	1	

NEW ! Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

PLAQUE PAINS MINI-BURGERS
MINI-BUNS BAKING SHEET PAN
BANDEJA MINI-HAMBURGUESAS

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code		|←→|			PV/UP
298610	6	345	180	5	3	

Empreintes / imprints / moldes: Ø 40 mm H 5 mm

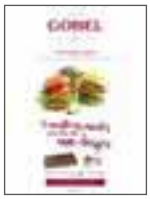
NEW ! Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

KIT MINI-BURGERS
MINI-BURGERS KIT
KIT MINI-HAMBURGUESAS

inox - pics bambou / stainless steel - bamboo pics / inox - picos bambú

Code		|←→|		PV/UP
845190	5	70	95	6	

NEW ! Recette fournie / Recipe included / Receta incluida



CHEVALET GAMME "MINI-BURGER"
"MINI-BURGER" CDU
"MINI HANBURGUESA" CABALLETE

Code		|←→|		PV/UP
307146	7	400	300	1	

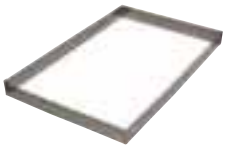
Contactez votre représentant. / Check with your sales representative. / Contacte a su representante de venta.

NEW !

Cadre à opéra inox

Stainless steel heavy cake frame

Marco inox



Code						PV/UP
888660	8	595	395	45	1	
888880	0	565	365	20	1	
888980	7	565	365	25	1	
888920	3	570	90	25	1	
888750	6	330	330	35	1	
888760	5	509	307	35	1	
888780	3	565	365	35	1	
888620	2	360	260	45	1	
888630	1	400	300	45	1	
888645	5	490	290	45	1	GN1/1
888650	9	509	307	45	1	
888680	6	565	365	45	1	
888610	3	570	90	45	1	
888580	9	565	365	60	1	

Séparateur de cadre

Divider for rectangular frame

Separador para marco

Code						PV/UP
888130	6	387	50	20	1	
888170	2	387	50	45	1	

Séparateur de cadre inox · Stainless steel divider · Separador de marco

Variez les saveurs et les portions grâce au séparateur de cadre amovible qui permet de réaliser deux gâteaux différents.

The removable divider for rectangular frame is very useful for splitting cakes so you can vary sizes and the flavours.

Varíe los sabores y las raciones gracias al separador de marco desmontable que permite realizar dos pasteles diferentes.

Cadre et séparateur de cadre amovible

Heavy cake frame with removable interior divider

Marco con separador extra ble

inox / stainless steel / inox

Code						PV/UP
895710	0	565	365	45	1	

CADRES À OPÉRA ET CAISSES À GÉNOISE
HEAVY CAKE FRAMES AND BAKING SHEETS
MARCOS Y MOLDES GENOISE RECTOS

En inox alimentaire épais, solides et faciles d'entretien, les cadres à opéra permettent de réaliser le fameux gâteau « Opéra » et autres desserts ou entremets à étages rectangulaires. Nous vous recommandons d'associer le cadre à une plaque pâtissière pour une utilisation facile. Disponibles en inox, en anti-adhérent, en fer blanc et dans différentes tailles, les caisses à génoise à bords droits sont des indispensables en pâtisserie.

GOBEL premium quality, food grade, stainless steel heavy cake frames are perfect for making the famous «Opera cake» and many other rectangular-shaped multi-layered cakes. We recommend you to use the frame with a pastry sheet for easy use. A must-have for any pastry chef, the baking sheets are available in different sizes and materials: stainless steel, non-stick and tin.

De inox alimentario grueso, sólidos y de fácil mantenimiento, los marcos de ópera permiten realizar el famoso pastel "Ópera" y otros postres o dulces de niveles rectangulares. Recomendamos asociar el marco a una placa pastelera para facilitar la utilización. Disponibles de inox, de antiadherente, de hierro blanco y en diferentes tamaños, las bandejas de bizcochos genoveses de bordes rectos son indispensables en pastelería.

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

EXTENSIBLE RÉGLABLE
ADJUSTABLE EXTENDABLE
AJUSTABLE EXTENSIBLE

inox / stainless steel / inox

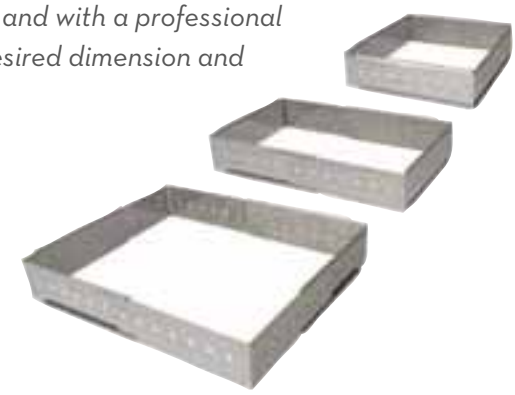
Code						PV/UP
896470	2	280	160	45	3	

Prix spécial du Jury 2016
Jury's special prize 2016

GRAND PRIX TABLE CADEAU 2016
Le prix Spécial du Jury

Réalisez comme chez le pâtissier des gâteaux à opéra, bavarois, fraisiers, mousses, génoises, biscuits... de diverses tailles grâce au cadre à opéra réglable Gobel. De forme carrée ou rectangulaire, il a la particularité d'être réglable de 16 x 16 cm à 28 x 28 cm et tous les formats intermédiaires. Fabriqué en France par l'entreprise du patrimoine vivant Gobel, tout inox et de qualité professionnelle, il est pratique grâce à ses crans de 2 cm en 2 cm pour bloquer à la taille désirée et gradué pour une lecture aisée des dimensions.

Make as at the pastry chef, some Opera cakes, Bavarian cream, strawberry cream cake, mousses, sponge cakes, biscuits... in several sizes thanks to the Gobel Adjustable sheet pan extender. In square or in rectangular, the frame has the particularity to be adjustable from 16 x 16 cm to 28 x 28 cm and every in-between sizes.
Made in France by the Living Heritage Company, Gobel, all in stainless steel and with a professional quality, it is useful thanks to its locking notches every 2 cm to adjust to the desired dimension and graduated for an easy reading of measures.



Elabore como en la pastelería tartas ópera, crema bávara, pasteles de fresas, mousses, bizcochos genovese, bizcochos, etc., de distintos tamaños gracias al marco para tartas ópera ajustable Gobel. De forma cuadrada o rectangular, tiene la particularidad de ser extensible de 16 x 16 cm a 28 x 28 cm y todos los formatos intermedios. Fabricado en Francia por la empresa del patrimonio vivo Gobel, completamente de acero inoxidable y de calidad profesional, es práctico gracias a sus muescas cada 2 cm para bloquear al tamaño deseado y graduado para facilitar la lectura de las dimensiones..

Cadre à opéra réglable · Adjustable heavy cake frame · Marco ajustable extensible

- Crans de 2 en 2 cm pour bloquer à la dimension désirée.
- Gradué.
- Réglage de 16 x 16 cm à 28 x 28 cm et tous les carrés et rectangles intermédiaires.

- Locking notches every 2 cm to adjust to the desired size.
- Graduated.
- Adjustable from 16 x 16 cm to 28 x 28 cm and every square and rectangular intermediate sizes.

- Muescas cada 2 cm para bloquear al tamaño deseado.
- Graduado.
- Ajustable de 16 x 16 cm a 28 x 28 cm y todos los cuadrados y rectangulares intermedios.

Caisse à génoise inox

Stainless steel baking sheet

Molde Genoise recto inox

● **euronorme** / euronorm / EuroNorm

● **gastronorme (GN1/1)** / gastronorm/ EuroNorm

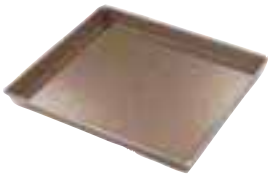
Code		int/ext ⟷	int/ext ⤢	↕	>•<		PV/UP
825150	5	386/400	236/300	35	6	1	●
825170	3	518/530	313/325	50	6	1	●
825160	4	588/600	388/400	50	6	1	●
825140	6	596/610	396/410	50	6	1	●

Bordée sur fil / Reinforced rolled edges / Borde redondo reforzado por alambre

Caisse à génoise anti-adhérent

Non-stick baking sheet

Molde Genoise recto antiadherente



Code		int/ext ⟷	int/ext ⤢	↕	>•<		PV/UP	
225160	0	257/265	154,5/162,5	35	3	1		GN1/4
225100	6	300/308	200/208	35	3	1		
225155	6	317/325	257/265	35	3	1		GN1/2
225105	1	350/358	250/258	35	3	1		
225101	3	350/358	250/258	50	3	1		
225115	0	386/400	286/300	35	6	1	●	
225110	5	400/414	300/314	35	6	1		
255610	1	400/414	300/314	50	6	1		
225150	1	506/530	311/325	50	6	1	●	
225120	4	510/524	360/375	50	6	1		
225140	2	586/600	386/400	50	6	1	●	
225130	3	610/624	410/424	50	6	1		

Bordée sur fil / Reinforced rolled edges / Borde redondo reforzado por alambre

Caisse à génoise fer blanc

Tin baking sheet

Molde Genoise recto estañada

Code		int/ext ⟷	int/ext ⤢	↕	>•<		PV/UP	
125160	1	257/265	154,5/132,5	35	6	1		GN1/4
125100	7	300/308	200/208	35	3	1		
125155	7	317/325	257/265	35	6	1		GN1/2
125105	2	350/358	250/258	35	3	1		
125115	1	386/400	286/300	35	3	1	●	
125110	6	400/414	300/314	35	3	1		
125150	2	506/530	311/325	50	6	1	●	
125120	5	510/524	360/374	50	6	1		
125140	3	586/600	386/400	50	6	1	●	
125540	1	586/600	386/400	60	6	1	●	
125130	4	310/324	410/424	50	6	1		

Bordée sur fil / Reinforced rolled edges / Borde redondo reforzado por alambre

Lyre à génoise

Cake cutter

Lira para Genoise

Coupe génoise à fil

Wire cake slicer

Corta pan esponjosa con alambre

inox / stainless steel / inox

Code		⟷		PV/UP
N37194.	3325980115276	420	5	

Hauteur de coupe réglable / With adjustable cutting wire height / Altura de corta ajustable

inox / stainless steel / inox

Lot de 5 fils pour coupe génoise à fil réf. N37194.

Set of 5 spare wires for wire cake slicer ref. N37194.

Juego de 5 alambres para cortador de Genoise ref. 37194.

Code		⟷	Pour/For Para		PV/UP
N37194-1	3325980115283	420	N37194.	5	

Découvrez notre sélection de coupe-gâteaux et génoises en page 153.
Browse our full range of cake cutters on page 153.
Descubra nuestra selección de cortadores de pasteles en la página 153.

Grille Candissoire · Wire icing / cooling grid · Rejilla glaseados para candissoire

Tout inox, la grille fond de plat a été spécialement conçue pour s'adapter à la caisse à génoise GOBEL au format demi-pâtissier 400x300 mm. Parfait pour refroidir les préparations, égoutter babas, chocolats... ou glacer les pâtisseries et viennoiseries. Idéal pour badigeonner les viandes et égoutter les grillades marinées.

Dimensions de la grille :
379 x 282 mm.

The stainless steel wire grill pan rack fits inside the GOBEL baking sheet (baker's half size – 400x300 mm), making it perfect for cooling down preparations, draining baba cakes, chocolates or glazing pastries and viennoiseries. Perfect for brushing and drain meat and grilled meat.

Wire grid dimensions: 379 x 282 mm.

Rejilla fondo de plato Candissoire formato semipastelero

Completamente de acero inoxidable, la rejilla fondo de plato ha sido diseñada especialmente para adaptarse a la bandeja de bizcochos genoveses GOBEL de formato semipastelero 400 x 300 mm. Perfecta para enfriar las preparaciones, escurrir babás, chocolates, etc., o glasear pastelería y bollería. Ideal para untar las carnes y escurrir las parrilladas adobadas.

Dimensiones de la rejilla: 379 x 282 mm.

GRILLE FOND DE PLAT - CANDISSOIRE inox / stainless steel / inox
WIRE GRID - ICING/COOLING RACK
REJILLA GLASEADOS PARA CANDISSOIRE

Code					PV/UP
NC1054160	3100551541605	379	282	25	5

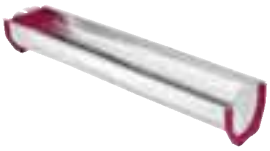
S'adapte au caisses à génoise euronorme (format demi-pâtissier 400x300 mm) réf. 825150 - 225115 - 125115. / It fits inside the euronorm baking sheet (baker's half size - 400x300 mm) ref. 825150 - 225115 - 125115. / Se adapta a los moldes Génoise rectos EuroNorm (talla semi pastelero - 400x300 mm) ref. 825150 - 225115 - 125115.

GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX
STAINLESS STEEL YULE-LOG MOULD
MOLDE TRONCO DE INOX

Code						PV/UP
814570	5	300	85	68	4	

Etanche : démoulage facile - contenance : 1,5 L - brevetée / Removable ends for easy turning out - airtight - capacity: 1,5 L - patented / Estanca: fácil desmoldeado - capacidad: 1,5 L - patentado

Livret recette fourni / Recipe booklet included / Libreta con recetas incluido



Code						PV/UP
814580	4	500	85	68	2	

Etanche : démoulage facile - contenance : 2,5 L - brevetée / Removable ends for easy turning out - airtight - capacity: 2,5 L - patented / Estanca: fácil desmoldeado - capacidad: 2,5 L - patentado

Recettes fournies / Recipes included / Recetas incluidas

GOUTTIÈRE À BÛCHE FER BLANC
TIN YULE-LOG MOULD
MOLDE TRONCO ESTAÑADO

bordée sur fil / reinforced rolled edges / borde redondo reforzado

Code						PV/UP
119530	1	300	120	115	1	

CHEVALET GAMME "BÛCHE"
"YULE-LOG" CDU
CABALLETE "TRONCO DE NAVIDAD"

Code					PV/UP
307145	0	400	300	1	

Contactez votre représentant. / Check with your sales representative. / Contacte a su representante de venta.

NEW !

GOUTTIÈRES À BÛCHE
YULE-LOG MOULDS
MOLDES TRONCO

Grâce à ses embouts amovibles surmoulés de silicone, la gouttière inox brevetée de Gobel permet un démoulage facile tout en étant étanche. Indispensable pour réussir les bûches de Noël, elle s'utilise toute l'année pour des glaces, terrines, aspics ou tuiles.
Modèle déposé.

With its silicone removable ends, Gobel patented stainless steel log mold grants an easy release while preventing any leakage! Perfect for Yole-logs, it is also great for ice-creams, terrines, jellies and tuiles cookies.
Registered design.

Gracias a sus laterales desmontables sobremoldeados de silicona, el molde tronco de inox patentado de Gobel permite un vaciado sencillo siendo estanco. Indispensable para realizar los troncos de navidad; se utiliza todo el año para helados, terrinas, aspics o tejas.
Modelo patentado.

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Gouttière à bûche inox · Stainless steel yule-log mould · Molde tronco de acero inoxidable

- Embout amovible pour un démoulage facile.
- Etanche grâce aux joints silicone.
- Bûches pâtissières ou glacées, omelettes norvégiennes, nougat glacé, terrines, aspics, tuiles...
- -50°C +230°C : compatible four, congélateur, réfrigérateur, lave-vaisselle.
- Brevetée.
- Livrée en boîte couleur avec livret recettes.

- Removable ends for easy release.
- Leakproof silicone seals.
- Yule-logs, ice creams, terrines, aspic jelly, tuiles cookies,...
- -60°F +450°F: oven, freezer and dishwasher-safe.
- Patented.
- Packed in a 4-color box including recipes booklet.

- Estanco gracias a las juntas de silicona.
- Lateral desmontable para facilitar el desmoldeado.
- Troncos de pastelería o helados, tortilla noruega, nougat helado, terrinas, áspics, tejas, etc.
- -50°C +230°C: apto para horno, congelador, frigorífico y lavavajillas.
- Patentado.
- Entregado en una caja de color con folleto de recetas.

Raclettes à bûche inox
Stainless steel log squeegees
Raspadores inox para molde tronco

Lot de 3 raclettes à bûche
Set of 3 log squeegees
Juego de 3 raspadores para molde tronco redondo

Code					Pour/For Para		PV/UP
817930	4	65	60	3	814570 - 814580	1	

NEW !

Raclette à l'unité
Log squeegee by unit
Raspador por unidad

Code					Pour/For Para		PV/UP	
817931	1	65	60	1	814570 - 814580	1		L
817932	8	45	50	1	814570 - 814580	1		M
817933	5	25	40	1	814570 - 814580	1		S

NEW !

Douille inox
Stainless steel decorating tip
Boquillas de inox

Douille à garnir
Filling tubes
Boquilla para rellenar

Code	O⊤	|⟷|		PV/UP
815420	2	8	6	
815410	3	8	6	

815420 : tube / tubo : 85 mm
815410 : tube / tubo : 40 mm

Pointe biseautée / beveled tip / punta biselada

Douille à garnir · Icing filling tips · Boquillas para rellenar

- Pour beignets, donuts, choux, éclairs, religieuses...
- Tube long biseauté : garnissage propre et facile des pâtisseries.

- For donuts, croquembouche, eclair, cream puff ...
- Beveled long tube: easy and clean filling.

- Para buñuelos, donuts, pastelito, relámpagos, religieuses...
- Tubo biselado largo: relleno limpio y fácil de sus pasteles.

Douille à bûche
Icing tip «yule-log»
Boquilla «tronco»

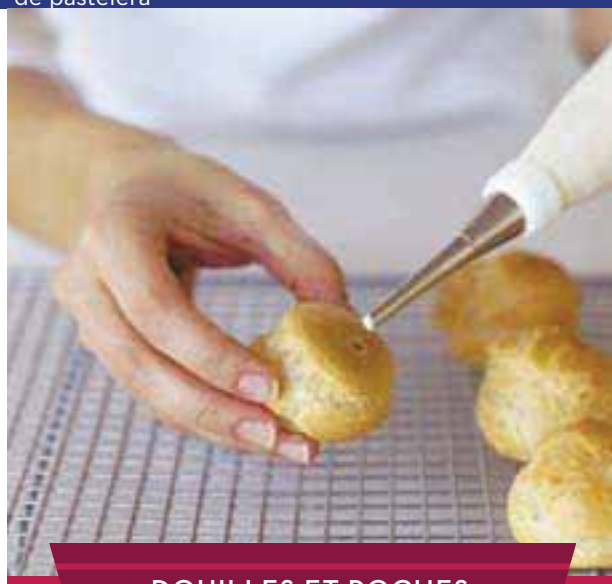
Code	O⊤	|⟷|			PV/UP
815610	7	20	8 dents	6	

Douille à moka
Icing tip «moka»
Boquilla «moca»

Code	O⊤	∅			PV/UP
815310	6	5	6 dents	6	

Douille noisette
Icing tip «hazelnut»
Boquilla «avellana»

Code	O⊤	∅			PV/UP
815510	0	6	6 dents	6	



DOUILLES ET POCHES À DRESSER
DECORATING TIPS AND PASTRY BAGS
MANGAS Y BOQUILLAS DE PASTELERA

Tout inox ou en Tritan®, les douilles GOBEL passent au lave-vaisselle et répondent parfaitement aux exigences d'hygiène.
Elles permettent un travail de précision afin de garnir avec délicatesse ou décorer avec élégance vos créations culinaires.
Solides, indéformables et inusables, elles s'adaptent aux poches pâtissières nylon ou coutil et aux poches jetables grâce à leurs bords roulés.

GOBEL offers two types of decorating tips: the stainless steel and the Tritan® ones.
Both are dishwasher-safe and fully meet hygiene requirements.
They are designed to precisely fill in or decorate your culinary creations to perfection.
Sturdy, non-deformable and very durable, they fit onto nylon pastry bags, food grade cotton pastry bags and disposable pastry bags.

Totalmente de inox o de Tritan®, las boquillas GOBEL son aptas para el lavavajillas y responden perfectamente a las exigencias de higiene. Permiten un trabajo de precisión para rellenar con delicadeza o decorar con elegancia sus creaciones culinarias. Sólidas, indeformables y duraderas, se adaptan a las bolsas pasteleras de nailon o dril y a las bolsas desechables gracias a sus bordes enrollados.

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Douille petits-fours
Icing tip «petits-fours»
Boquilla «unida»

Code		∅			PV/UP
815810	1	6	8 dents	6	

Douille unie
Icing tip "plain"
Boquilla "redonda"

Code		↔		PV/UP
815210	9	1	6	

Douille unie
Icing tip "plain"
Boquilla "redonda"

Code		↔		PV/UP
815220	8	8	6	

Kit pâtisserie
Pastry set
Kit de repostería

Boîte cristal de 6 douilles
Crystal box set of 6 pcs icing tips
Caja cristal de 6 boquillas

Code		↔	⤢	↕		PV/UP
888002	6	130	70	85	1	

6 douilles assorties inox / 6 assorted stainless steel icing tips / Juego de 6 boquillas de inox

Boîte ronde douilles et poche
Rounded box set of 6 pcs pastry tips and bag
Caja redonda de boquillas y manga

Code		↔	↕		PV/UP
889002	5	120	40	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm / 6 assorted stainless steel icing tips + 1 cotton pastry bag (300 mm - unbleached cloth) / Juego de 6 boquillas de inox + 1 manga de cutí 300 mm

Boîte ronde douilles et poche
Rounded box set of 6 pcs pastry tips and bag
Caja redonda de boquillas y manga

Code		↔	↕		PV/UP
889052	0	120	40	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm / 6 assorted stainless steel icing tips + 1 nylon pastry bag (300 mm) / Juego de 6 boquillas de inox + 1 manga de nailon 300 mm

Boîte cristal de douilles et poche
Crystal box set of 6 pcs pastry tips and bag
Caja cristal de boquillas y manga

Code		↔	⤢	↕		PV/UP
889151	0	130	70	85	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm / 6 assorted stainless steel icing tips + 1 cotton pastry bag (300 mm - unbleached cloth) / Juego de 6 boquillas de inox + 1 manga de cutí 300 mm

Boîte cristal de douilles et poche
Crystal box set of 6 pcs pastry tips and bag
Caja cristal de boquillas y manga

Code		↔	⤢	↕		PV/UP
889251	7	130	70	85	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm / 6 assorted stainless steel icing tips + 1 nylon pastry bag (300 mm) / Juego de 6 boquillas de inox + 1 manga de nailon 300 mm

Blister poche et douilles
Blister pack of pastry tips and bag
Blíster de boquillas y manga

Code		↔	⤢	↕		PV/UP
889101	5	315	145	40	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil 250 mm / 6 assorted stainless steel icing tips + 1 cotton pastry bag (250 mm - unbleached cloth) / Juego de 6 boquillas de inox + 1 manga de cutí 250 mm

Blister poche et douilles
Blister pack of pastry tips and bag
Blíster de boquillas y manga

Code						PV/UP
889210	4	315	145	40	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm / 6 assorted stainless steel icing tips + 1 nylon pastry bag (300 mm) / Juego de 6 boquillas inox + 1 manga de nailon 300 mm

Kit macarons
Macaron set
Kit macarons

Code					PV/UP
318010	7	90	150	1	

inclus : 1 douille inox 8 mm + 1 poche nylon 300 mm + 1 raclette + recette / included: 1 stainless steel icing tip 8 mm + 1 nylon pastry bag 300 mm + 1 rigid scraper + recipe / incluido: 1 boquilla redonda 8 mm + 1 manga de nailon 300 mm + 1 espátula + receta

Kit pâte à choux
Choux pastry set
Kit pasta choux

Code			PV/UP
889030	8	6	

NEW ! Recettes fournies / Recipes included / Recetas incluidas

Douille tritan
Tritan decorating tip
Boquillas de Tritan

Les douilles en tritan bleu transparent permettent de vérifier la présence de bulles d'air. / The tritan tips are blue transparent so air bubbles are easily visible. / Las boquillas transparentes de Tritan azul, permiten notar la presencia de burbujas de aire.

Boîte de 6 douilles unies
Box set of 6 pcs plain icing tips
Juego de 6 grandes boquillas redondas

Code		N°		PV/UP
308710	9	Dim. (n°) 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 12	1	

Boîte de 6 douilles cannelées
Box set of 6 pcs fluted icing tips
Juego de 6 grandes boquillas estriadas

Code		N°		PV/UP
308720	8	Dim. (n°) C6 - C8 - D6 - D8 - E8 - F8	1	

Boîte de 6 douilles pâtissières
Box set of 6 pcs pastry icing tips
Juego de 6 grandes boquillas para especialidades

Code		N°		PV/UP
308730	7	Dim. (n°) PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - Saint-Honoré - Feuille n°2	1	

Poche à dresser
Pastry bag
Manga pastelera

Poche à dresser coutil
Natural pastry bag
Manga pastelera de cutí

écru alimentaire / food grade cotton / crudo alimentario

Code				PV/UP
313110	9	250	3	
313120	8	300	3	
313130	7	350	3	
313140	6	400	3	
313160	4	500	3	

Poche à dresser nylon
Nylon pastry bag
Manga pastelera de nailon

embout ajustable par découpe / adjustable tip by cutting / punta ajustable mediante corte

Code				PV/UP
313420	9	300	3	
313430	8	350	3	
313440	7	400	3	
313450	6	450	3	
313460	5	500	3	

nylon enduit polyuréthane collée sans couture / polyurethane coated nylon, glued without stitching / nylon recubierto de poliuretano, pegada sin costura

inox / stainless steel / inox

Code					PV/UP
CAC	3325980028668	160	250	1	

NEW !

Cheminée à chinois · Strainer funnel · Chimenea para colador chino

- Hygiénique et solide.
- Cheminée à chinois parfaite pour filtrer fonds de sauces et bouillons.
- Système d'écoulement sur les bords : aucun débordement.
- Egalement adaptée pour remplir des poches à douille (de taille minimum 400 mm).
- Brevetée.

- Hygienic and solid.
- Strainer funnel perfect for gravy and stock filtration uses.
- Flowing system on the edges: no overflow.
- Also suitable to fill up pastry bags (minimum 400 mm size)
- Patented.

- Higiénica y sólida.
- Chimenea para chinos perfecta para filtrar fondos de salsas y caldos.
- Sistema de flujo de borde: sin desbordamiento.
- También sirve de soporte para llenar mangas pasteleras.
- Patentada.

CHINOIS
CONICAL STRAINERS
CHINOS COLADORES

CHINOIS
CONICAL STRAINERS
CHINOS COLADORES

- Cône de toile fine en inox 304 tissé, d'ouverture 0,45 x 0,45 mm.
- Fixation solide de la toile au corps par un double sertissage, ce qui lui confère une très grande robustesse.
- Etamine profonde.
- Ensemble riveté.
- Pour les modèles avec renfort : le crochet, le renfort et la poignée sont d'un seul tenant.

- Fine mesh cone of 304 stainless steel, opening 0.45 x 0.45 mm.
- Mesh firmly attached to the body by a double setting, which gives it a very high sturdiness.
- Deep conical part.
- Riveted assembly.
- For the models with reinforcement: the handle, the reinforcement and the hook are in one piece.

- Cono de tela fina de acero inoxidable 304 tejido, de abertura 0,45 x 0,45 mm.
- Fijación sólida de la tela al cuerpo por un doble engaste, lo que le confiere una excelente robustez.
- Filtro profundo.
- Conjunto remachado.
- Para los modelos con refuerzo: el gancho, el refuerzo y el asa son de una sola pieza.

CHINOIS ÉTAMINE FER BLANC
FINE TINNED SIEVE
COLADOR "CHINO" ESTAÑADO

sans renfort ni crochet / no reinforcement or hook / sin refuerzo o gancho

Code				PV/UP
114010	3	200	1	

CHINOIS ÉTAMINE FER BLANC
FINE TINNED SIEVE
COLADOR "CHINO" ESTAÑADO

sans renfort - avec crochet / no reinforcement - with hook / sin refuerzo - con gancho

Code				PV/UP
114110	0	200	1	

avec renfort et crochet / with reinforcement and hook / con refuerzo y gancho

CHINOIS ÉTAMINE FER BLANC AVEC PROTECTION
FINE TINNED SIEVE WITH PROTECTION
COLADOR «CHINO» ESTAÑADO REFORZADO

Code		∅		PV/UP
114410	1	200	1	

avec renfort et crochet inox - corps et queue inox / with stainless steel reinforcement and hook - stainless steel body and handle / con refuerzo y gancho de inox - cuerpo y cola de inox

CHINOIS ÉTAMINE TOUT INOX AVEC PROTECTION
STAINLESS STEEL FINE TINNED SIEVE WITH PROTECTION
COLADOR «CHINO» REFORZADO DE INOX

Code		∅		PV/UP
814410	4	200	1	

PILON BOIS POUR CHINOIS
WOODEN PESTLE FOR STRAINER
MAJA DE MADERA PARA COLADOR CHINO

hêtre / beechwood / haya

Code				PV/UP
317310	9	290	1	

SUPPORT CHINOIS
STRAINER STAND
SOPORTE PARA COLADORES CHINOS

3 pieds - fil acier inox / 3 legs - stainless steel wire / 3 patas - hilo de inox

Code		∅			PV/UP
N3020	3100555905601	180	280	1	

DÉCOUPOIRS
PASTRY CUTTERS
CORTPASTAS

Une sélection d'emporte-pièces pour faciliter la découpe des pâtes (brisées, sablées, feuilletées...), des pains de mie, de la gélatine... Grâce à leur tranchant efficace, les fonds de tartes ou de quiches sont découpés de façon nette et précise. Parfaits pour réaliser de délicieux biscuits, tartelettes, toasts, canapés... Faciles d'utilisation et d'entretien, ils procurent une prise en main ferme et agréable.

Featuring sharp cutting edges, these pastry cutters are designed to easily and cleanly cut through dough used for the base of tarts, quiches or pies (such as pie pastry, short pastry, puff pastry...). They are also great for cutting sandwich bread, gelatine... The possibilities are endless: you can create gourmet looking cut-out cookies, delicious tartlets, toasts and canapé appetizers... They are easy to use and provide a firm, comfortable grip.

Una selección de cortapastas para facilitar el corte de las masas (quebradas, sablées, hojaldradas, etc.), panes de molde, gelatina, etc. Gracias a su filo eficaz, los fondos de tartas o de quiches se cortan de forma neta y precisa. Perfectos para realizar deliciosos bizcochos, tartaletas, tostadas, canapés, etc. Fáciles de utilizar y de mantenimiento, proporcionan una familiarización firme y agradable.

DÉCOUPOIR À POIGNÉE INOX
STAINLESS STEEL PASTRY CUTTER WITH HANDLE
CORTAPASTA INOX CON MANGO

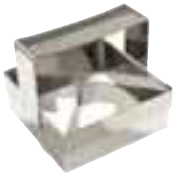
CHAUSSON AUX POMMES
APPLE TURNOVER
EMPANADA DE MANZANA

Code						PV/UP
845170	7	170	120	6	1	

GALETTE DES ROIS
EPIPHANY CAKE
ROSCÓN DE REYES

rond - uni / round - plain / redondo - liso

Code		∅			PV/UP
845130	1	220	42	1	
845140	0	240	42	1	
845150	9	260	42	1	
845160	8	280	42	1	



MOULIN À VENT
WINDMILL
MOLINO DE VIENTO

Code						PV/UP
845180	6	110	110	95	1	

NEW ! **Recette fournie /** Recipe included / Receta incluida

COUPE-CROISSANT PETIT MODÈLE
CROISSANT CUTTER - SMALL
CORTA-CROISSANT MODELO PEQUEÑO

Code						PV/UP
896330	9	100	65	90	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Coupe-croissant grand modèle
Croissant cutter - large
Corta-croissant modelo grande

Code						PV/UP
896350	7	200	100	90	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Découpoir à caramels / brownies
Caramel / brownies cutter
Cortador para caramelos / brownie

Code						PV/UP
845200	1	200	125	95	1	

NEW ! Pour / for / para: **40 pièces / pieces / unidades** (25 x 25 mm)

Calisson
«Calisson»
«Calisson»

inox / stainless steel / inox

Code						PV/UP
884042	6	45	28	30	6	
884043	3	53	53	30	6	
884201	7	70	38	40	6	
884202	4	83	47	40	6	

Recettes fournies / Recipes included / Recetas incluidas

Découpoir rond bords roulés
Round pastry cutter with rolled edges
Cortapasta redondo con bordes rodados

Cannelé
Fluted
Rizado

inox / stainless steel / inox

Code						PV/UP
844910	0	30	30	36	3	
844920	9	40		36	3	
844930	8	50		36	3	
844940	7	60		36	3	
844950	6	70		36	3	
844960	5	80		36	3	
844970	4	90		36	3	
844980	3	100		36	3	

Boîte de 8 découpoirs cannelés
Box set of 8 flutted pastry cutters
Caja de 8 cortapastas rizados

inox / stainless steel / inox

Code					PV/UP
880001	7	30 --> 100	36	1	

Boîte de 9 découpoirs cannelés
Box set of 9 flutted pastry cutters
Caja de 9 cortapastas rizados

polyglass®

Code					PV/UP
308620	1	20 --> 100	36	1	

Uni
Plain
Liso

inox / stainless steel / inox

Code					PV/UP
845010	6	30	36	3	
845020	5	40	36	3	
845030	4	50	36	3	
845040	3	60	36	3	
845050	2	70	36	3	
845060	1	80	36	3	
845070	0	90	36	3	
845080	9	100	36	3	
845090	8	110	36	3	

Boîte de 8 découpoirs unis
Box set of 8 plain pastry cutters
Caja de 8 cortapastas lisos

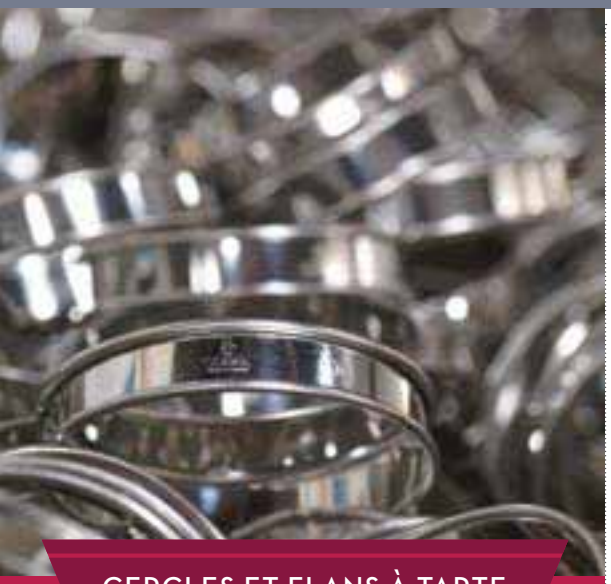
inox / stainless steel / inox

Code					PV/UP
880101	4	30 --> 110	40	1	

Boîte de 9 découpoirs unis
Box set of 9 plain pastry cutters
Caja de 9 cortapastas lisos

polyglass®

Code					PV/UP
308610	2	20 --> 100	36	1	



CERCLES ET FLANS À TARTE
TART RINGS
ARO Y FLANES TARTALETA

Les cercles et flans à tarte sont indispensables pour réaliser des fonds de tarte ou de tartelettes à garnir de préparations salées ou sucrées. Ces cercles se caractérisent par des bords roulés et une finition parfaite et soignée qui leur confèrent une grande robustesse. Pratiques, ils s'utilisent directement sur une plaque ou un tapis de cuisson. En outre, les flans à tarte rectangulaires et carrés sont bordés sur fil inox.

A tart ring is a French pastry classic mould. A must-have to make neat pastry bases for your tarts and tartlets, to be filled with sweet or savoury fillings. They feature rolled edges and a professional finish quality to ensure sturdiness. Bottomless, you arrange them directly on cookie sheet for baking. The rectangular and square rings feature raised edges reinforced with stainless steel wire.

Los aros y los flanes de tarta son indispensables para realizar fondos de tarta o de tartaletas para rellenar con preparaciones saladas o azucaradas. Estos círculos se caracterizan por bordes enrollados y un acabado perfecto y esmerado que les confieren una gran robustez. Prácticos, se utilizan sobre una placa o una tela de cocción. Además, los flanes de tarta rectangulares y cuadrados están bordeados con hilo de inox.

Pour 4 pers. • Préparation : 25 min. • Cuisson : 25 min. • Difficulté : facile

Pour le fond de tarte :
140 g de spéculoos
40 g de beurre fondu

Pour la crème citron :
2 citrons
2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs
35 g de sucre en poudre
20 g de beurre

Pour la meringue :
2 blancs d'œufs
70 g de sucre glace

FR Tartelette au citron meringuée

A l'aide d'un mixer, mixer finement les spéculoos puis ajouter le beurre fondu. Positionner les 4 cercles sur une plaque munie de papier sulfurisé. Bien tasser le mélange beurre/spéculoos au fond des cercles puis cuire pendant 10 minutes à 180°C. Réserver au frais.

Pendant ce temps, presser les 2 citrons puis prélever le zeste de l'un d'entre eux. Dans une casserole à feu moyen, mélanger les zestes, le jus des citrons, le sucre, les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Faire chauffer le mélange jusqu'à obtention d'une crème lisse. En fin de cuisson, incorporer le beurre coupé en morceaux puis verser sur le fond des tartelettes. Mettre au four pendant 15 minutes à 130°C puis laisser refroidir.

A l'aide d'un batteur, monter les blancs en neige en incorporant au fur et à mesure le sucre glace. Napper les tartelettes avec la meringue. Colorer la meringue à l'aide d'un chalumeau.

Servings: 4 pers. • Prep time: 25 min. • Cooking time: 25 min. • Difficulty: easy

For the base:
140 g Speculoos biscuits
40 g melted butter

To make lemon filling:
2 lemons
2 whole eggs + 2 egg yolks
35 g caster sugar (superfine sugar)
20 g butter

To make meringue:
2 egg whites
70 g confectioner's sugar

FR Lemon meringue tartlet

Using a mixer, mix into fine powder the Speculoos biscuits then add the melted butter. Put the 4 pastry rings on a baking tray lined with greaseproof paper. Firmly press the butter/Speculoos mixture into the bottom of the pastry rings then bake for 10 minutes at 180°C (355°F). Set aside to cool.

Meanwhile, squeeze the 2 lemons then finely grate the zest from one of the lemons. In a pan over medium heat, mix together lemon zests, lemon juice, sugar, whole eggs and egg yolks. Heat the mixture until the cream is smooth. Towards the end of baking time, add the butter cut into pieces to the mixture then pour over the biscuit base. Put in the oven for 15 minutes at 130°C (265°F) then let it cool down.

Beat the egg whites until stiff while pouring little by little the confectioner's sugar. Spread meringue over filling. Use a culinary torch to brown the meringue.

CERCLE À TARTE BORDS ROULÉS
TART RING WITH ROLLED EDGES
ARO TARTALETA CON BORDES RODADOS

inox / stainless steel / inox

Code	⊶	|⟷|	↕	›|‹	▭	PV/UP
824910	6	70	20	4/10ème	6	
824920	5	80	20	4/10ème	6	
824930	4	90	20	4/10ème	6	
824940	3	100	20	4/10ème	6	
824945	8	110	20	4/10ème	6	
824941	0	120	20	4/10ème	6	
824942	7	140	20	4/10ème	1	
824943	4	160	20	4/10ème	1	
824944	1	180	20	4/10ème	1	
824950	2	200	20	4/10ème	1	
824960	1	220	20	4/10ème	1	
824970	0	240	20	4/10ème	1	
824980	9	260	20	4/10ème	1	
824990	8	280	20	4/10ème	1	
824992	2	300	20	4/10ème	1	
824994	6	320	20	4/10ème	1	

Cercle à tarte bords roulés
Tart ring with rolled edges
Aro tartaleta con bordes rodados

fer blanc / tin / hojalata

Code						PV/UP
124940	0	100	20	4/10ème	6	
124950	9	200	20	4/10ème	6	
124990	5	280	20	4/10ème	1	

Le fer blanc étant meilleur conducteur que l'inox, ces cercles à tarte assurent une pâte dorée et croustillante. / Tin being a better conductor, these tart rings ensure a golden and crusty dough. / Debido a que el estaño es un conductor mejor que el inox, estos aros tartaleras proporcionan una pasta dorada y crujiente.

Boîte de 4 cercles à tartes
Box set of 4 pcs tart rings
Caja de 4 aros tartaleta

inox / stainless steel / inox

Code						PV/UP
889830	4	90	20	4/10ème	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Boîte de 6 cercles à palets bretons
Box set of 6 shortbread biscuit rings
Caja de 6 aros galleta

inox / stainless steel / inox

Code					PV/UP
834995	0	55	12	1	

NEW! **Recette fournie /** Recipe included / Receta incluida

Cercle à tarte haut bords roulés
Deep tart ring with rolled edges
Alto aro tartaleta con bordes rodados

inox / stainless steel / inox

Code						PV/UP
834910	3	70	27	4/10ème	6	
834920	2	80	27	4/10ème	6	
834930	1	90	27	4/10ème	6	
834940	0	100	27	4/10ème	6	
834941	7	120	27	4/10ème	6	
834942	4	140	27	4/10ème	1	
834943	1	160	27	4/10ème	1	
834944	8	180	27	4/10ème	1	
834950	9	200	27	4/10ème	1	
834960	8	220	27	4/10ème	1	
834970	7	240	27	4/10ème	1	
834980	6	260	27	4/10ème	1	
834990	5	280	27	4/10ème	1	
834992	9	300	27	4/10ème	1	
834994	3	320	27	4/10ème	1	

Flan à tarte bords roulés
Tart frame with rolled edges
Flan para tarta con bordes rodados

inox / stainless steel / inox

Carré
Square
Cuadrado

Code							PV/UP
865530	3	180	180	20	4/10ème	1	
865540	2	200	200	20	4/10ème	1	
865550	1	220	220	20	4/10ème	1	
865560	0	240	240	20	4/10ème	1	
835530	2	180	180	27	4/10ème	1	
835540	1	200	200	27	4/10ème	1	
835550	0	220	220	27	4/10ème	1	
835560	9	240	240	27	4/10ème	1	

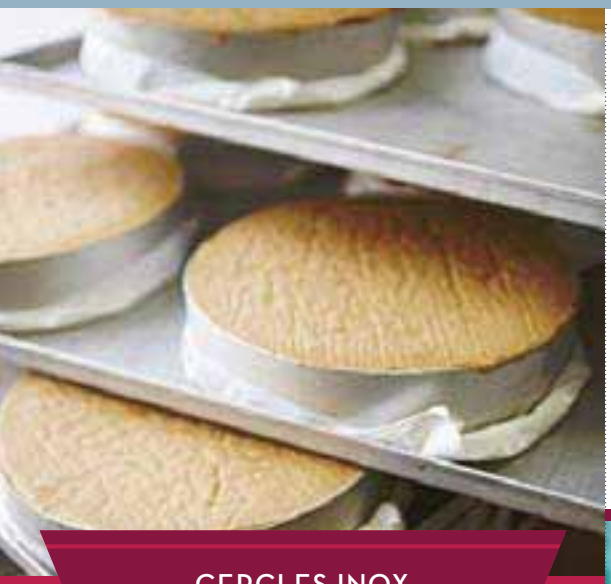
inox / stainless steel / inox

Rectangulaire
Rectangular
Rectangular

Code							PV/UP
865310	1	350	110	20	4/10ème	1	
865320	0	550	110	20	4/10ème	1	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura



CERCLES INOX
STAINLESS STEEL PASTRY RINGS
AROS DE INOX

Toute une sélection de cercles plébiscités par les chefs pâtissiers et les traiteurs pour le dressage à l'assiette, le moulage et la cuisson des préparations. Ces cercles solides et indéformables sont fabriqués en inox en différentes hauteurs avec bords roulés (cercles à tarte) ou non roulés (entremets, mousses et vacherin). Ils s'utilisent pour réaliser des plats et entremets froids (mousses, meringues glacées...) ou chauds (sablés, tartes tatin...).

A wide range of pastry rings used by pastry chefs and caterers for plating up, molding and baking the preparations. These long-lasting, non-deformable stainless steel pastry rings come in different heights and with rolled top and bottom edges (tart rings) or not (custard rings, mousse rings and ice-cream cake rings). They are perfect for making cold (mousses, meringue ice-cream cakes...) and hot (short-bread cookies, Tatin apple pies...) dishes.

Una selección completa de círculos aprobados por los chefs pasteleros y restauradores para la presentación en el plato, el moldeado y la cocción de las preparaciones. Estos bordes enrollados (círculos de tarta) o no (postres, mousses y pastel de nata y merengue). Se utilizan para realizar platos y postres fríos (mousses, merengues helados, etc.) o calientes (sablés, tartas tatin, etc.).

CERCLE RÉGLABLE
ADJUSTABLE CAKE RING
ARO REDONDO AJUSTABLE

inox / stainless steel / inox

Code				PV/UP
896480	1	6	3	

NEW !

Cercle Réglable · Adjustable cake ring · Aro redondo ajustable

- Gradué à l'intérieur tous les 2 cm pour se repérer.
- Tous les diamètres possibles entre 16 et 28 cm.
- Se bloque à la taille désirée à l'aide du passant de fixation.
- Utilisation : serrer les poignées pour réduire la taille du cercle et les desserrer pour l'élargir. Muni d'un passant mobile, il suffit de le décaler vers la gauche pour bloquer le cercle et vers la droite pour le débloquer.

- Inside graduations every 2 cm to check.
- All diameters in between 16 and 28 cm.
- It locks to the desired size using the fixing loop.
- How to use: tighten the handles to reduce the size of the ring and loosen it to widen it. Designed with a mobile loop, it slides to the left to lock the ring and to the right to unlock it.

- Graduado por dentro cada 2 cm para orientarse.
- Todos diámetros posibles desde 16 a 28 cm.
- Se bloquea al tamaño deseado utilizando la brida de fijación.
- ¿Cómo usarlo? : se aprietan las asas para reducir el aro y al revés para agrandarlo. Equipado de un pasador móvil, moverlo hacia la izquierda para bloquear el aro y hacia la derecha para desbloquearlo.

Nonnette ronde
Round nonnette
Aro redondo

Code		∅		>|<		PV/UP
866004	8	40	30	6/10ème	6	
866005	5	50	30	6/10ème	6	
866010	9	55	30	6/10ème	6	
866020	8	60	30	6/10ème	6	
866030	7	65	30	6/10ème	6	
866040	6	70	30	6/10ème	6	
866050	5	75	30	6/10ème	6	
866060	4	80	30	6/10ème	6	

Attelage 6 nonnettes rondes
Rail of 6 rounded shaped nonnettes
Yunta de 6 aros redondos

Code		∅			>|<		PV/UP
878021	0	360	60	30	6/10ème	1	

Poussoir Rond
Round pusher
Empujador redondo

Code		∅		>|<		PV/UP
866670	5	38	47	10/10ème	6	
866600	2	48	47	10/10ème	6	
866610	1	58	47	10/10ème	6	
866630	9	68	47	10/10ème	6	
866640	8	73	47	10/10ème	6	
866632	3	78	47	10/10ème	6	
866650	7	88	47	10/10ème	6	
866660	6	98	47	10/10ème	6	

NEW !

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de acero inoxidable en la página 313.

Cercle à entremet
Custard ring
Aro para postre

Code		∅		>|<		PV/UP
866120	5	50	35	6/10ème	6	
866130	4	55	35	6/10ème	6	
866140	3	60	35	6/10ème	6	
866150	2	65	35	6/10ème	6	
866160	1	70	35	6/10ème	6	
866170	0	75	35	6/10ème	6	
865102	2	80	35	6/10ème	6	
865104	6	100	35	10/10ème	1	
865105	3	110	35	10/10ème	1	
865110	7	140	35	10/10ème	1	
865120	6	160	35	10/10ème	1	
865130	5	180	35	10/10ème	1	
865140	4	200	35	10/10ème	1	
865150	3	220	35	10/10ème	1	
865160	2	240	35	10/10ème	1	
865170	1	260	35	10/10ème	1	
865180	0	280	35	10/10ème	1	
865190	9	300	35	10/10ème	1	

Cercle à mousse H40
Mousse ring H40
Aro para mousse A40

Code		∅		>|<		PV/UP
865001	8	50	40	6/10ème	6	
866230	1	55	40	6/10ème	6	
865003	2	60	40	6/10ème	6	
865004	9	65	40	6/10ème	6	
866260	8	70	40	6/10ème	6	
865000	1	75	40	6/10ème	6	
866280	6	80	40	6/10ème	6	

Carte de 3 cercles à mousse
Card of 3 mousse rings
Blíster de 3 aros mousse

Code		∅		>|<		PV/UP
877800	2	75	40	6/10ème	1	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Carte de 3 cercles à mousse avec poussoir
Card of 3 mousse rings with pusher
Blíster de 3 aros mousse con empujador

Code		∅	↕	>|<		PV/UP
877820	0	75	40	6/10ème	1	

Boîte de 4 cercles et poussoir
Set of 4 rings and pusher
Caja de 4 aros con empujador

Code		↕	>|<		PV/UP
813850	9	40	6/10ème	1	

Cercles / rings / aros: **Ø 70 x 40 mm** / **Poussoir** / pusher / empujador: Ø 68 mm

Attelage 3 cercles à mousse
Rail of 3 mousse rings
Yunta de 3 aros mousse

Code		∅	↗	↕	>|<		PV/UP
877801	9	230	75	40	6/10ème	1	

Attelage 6 cercles à mousse
Rail of 6 mousse rings
Yunta de 6 aros mousse

Code		∅	↗	↕	>|<		PV/UP
877821	7	450	75	40	6/10ème	1	

Cercle à mousse H45
Mousse ring H45
Aro para mousse A45

Code		∅	↕	>|<		PV/UP
865011	7	90	45	6/10ème	6	
866320	9	50	45	6/10ème	6	
866330	8	55	45	6/10ème	6	
866340	7	60	45	6/10ème	6	
866350	6	65	45	6/10ème	6	
866360	5	70	45	6/10ème	6	
866370	4	75	45	6/10ème	6	
865010	0	80	45	6/10ème	6	
865012	4	100	45	8/10ème	1	
865020	9	120	45	8/10ème	1	
865030	8	140	45	10/10ème	1	
865040	7	160	45	10/10ème	1	
865050	6	180	45	10/10ème	1	
865060	5	200	45	10/10ème	1	
865070	4	220	45	10/10ème	1	
865080	3	240	45	10/10ème	1	
865090	2	260	45	10/10ème	1	
865092	6	280	45	10/10ème	1	
896450	4	360	45	10/10ème	1	

Cercle à mousse duo
Duo mousse ring
Aro mousse dúo yin-yang

bombé / convex / convexo

Code		↔	↕	>|<		PV/UP
890650	4	180	45	10/10ème	1	

Séparation amovible / Removable separation / Separación extraíble

Cercle à mousse trio
Trio mousse ring
Aro mousse tri-lágrimas

bombé / convex / convexo

Code		↔	↕	>|<		PV/UP
890850	8	180	45	10/10ème	1	

Séparation amovible / Removable separation / Separación extraíble

Cercle H50
Pastry ring H50
Aro redondo A50

Code		∅				PV/UP
866420	6	50	50	6/10ème	6	
866430	5	55	50	6/10ème	6	
866440	4	60	50	6/10ème	6	
866450	3	65	50	6/10ème	6	
866460	2	70	50	6/10ème	6	
866470	1	75	50	6/10ème	6	
866480	0	80	50	6/10ème	6	

Carte de 3 cercles avec poussoir
Card of 3 pastry rings with pusher
Blíster de 3 aros mousse con empujador

Code		∅				PV/UP
898130	3	60	50	6/10ème	1	

Cercle à vacherin
Ice cream cake ring
Aro redondo vacherin

Code		⟷				PV/UP
865620	1	50	60	10/10ème	6	
865630	0	55	60	10/10ème	6	
865640	9	60	60	10/10ème	6	
865650	8	65	60	10/10ème	6	
865660	7	70	60	10/10ème	6	
865670	6	75	60	10/10ème	6	
865680	5	80	60	10/10ème	6	
865690	4	90	60	10/10ème	6	
864904	3	100	60	10/10ème	1	
864905	0	120	60	10/10ème	1	
864910	4	140	60	10/10ème	1	
864920	3	160	60	10/10ème	1	
864930	2	180	60	10/10ème	1	
864940	1	200	60	10/10ème	1	
864950	0	220	60	10/10ème	1	
864960	9	240	60	10/10ème	1	
864970	8	260	60	10/10ème	1	
864980	7	280	60	10/10ème	1	
864990	6	300	60	10/10ème	1	
898250	8	360	60	20/10ème	1	
898270	6	400	60	20/10ème	1	

Cercle haut
Deep ring
Aro alto

Code		∅				PV/UP
865210	4	70	90	6/10ème	1	
865220	3	90	90	6/10ème	1	
865401	6	50	110	6/10ème	1	
865410	8	70	110	6/10ème	1	
865420	7	90	110	6/10ème	1	

Cercle haut pour pains surprise
Deep ring for surprise bread
Aro alto para pan sorpresa

Code		⟷				PV/UP	canapés
865240	1	160	90	6/10ème	1		24
865250	0	180	90	6/10ème	1		30
865260	9	200	90	6/10ème	1		36
865270	8	220	90	6/10ème	1		48
865440	5	160	110	6/10ème	1		30
865450	4	180	110	6/10ème	1		36
865460	3	200	110	6/10ème	1		42/48
865470	2	220	110	6/10ème	1		56
865480	1	240	110	6/10ème	1		64

NEW !

Présentoire à gâteaux
Cake and treat stand
Bandeja emplatodara para pasteles

Présentoire à petits gâteaux
Mini cake stand
Bandeja emplatodara para pasteles

inox / stainless steel / inox

Code		∅			PV/UP
895530	4	90	140	3	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

NONNETTES ET FORMES INOX
ST/ST NONNETTES AND SHAPES
AROS Y FORMAS DE INOX

GOBEL investit sans cesse dans de nouvelles technologies pour répondre aux attentes de ses clients en quête de produits innovants aux formes originales. La société fabrique des formes inox sur-mesure de différentes hauteurs, et ce, pour des petites quantités.
Nous vous offrons une myriade de solutions pour personnaliser vos menus et soigner vos présentations avec des formes sur-mesure ! C'est avec cette compétence et intérêt que la société GOBEL étudiera vos besoins.

GOBEL keeps investing in new technologies to meet the expectations of its customers looking for innovative products with original shapes. The company manufactures made-to-measure stainless steel shapes with different heights, in small quantities.
We provide you with a wide range of custom-made shapes to personalise your menus with original culinary creations!

GOBEL invierte continuamente en nuevas tecnologías para responder a las expectativas de sus clientes en busca de productos innovadores con formas originales. La empresa fabrica formas de acero inoxidable a medida de diferentes alturas y en pequeñas cantidades.
¡Le ofrecemos una miríada de soluciones para personalizar sus menús y cuidar sus presentaciones de formas a medida!
Con esta competencia e interés la sociedad GOBEL estudiará sus necesidades.

LIVRE «MOULES GOURMANDS : L'ART DE CUISINER AVEC LES FORMES INOX»
COOKBOOK: «THE ART OF COOKING WITH STAINLESS STEEL PASTRY RINGS»
LIBRO : «MOULES GOURMANDS : EL ARTE DE COCINAR CON AROS»

Code						PV/UP
318710	6	205	210	12	6	

72 pages : 28 recettes salées et sucrées / 72 pages: 28 sweet and savoury recipes / 72 páginas: 28 recetas saladas y dulces

Forme inox et nonnette
Stainless steel shape and nonnette
Aro y forma de inox

Carré
Square
Cuadrado

Code						PV/UP
897000	0	80	80	20	6	
897010	9	90	90	20	6	
897040	6	120	120	20	1	
897080	2	160	160	20	1	
871220	4	30	30	30	6	
869005	2	40	40	30	6	
869010	6	50	50	30	6	
869030	4	60	60	30	6	
867420	5	60	60	40	6	
867430	4	70	70	40	6	
864840	4	70	70	45	6	
863310	3	80	80	45	6	
863320	2	100	100	45	1	
863322	6	120	120	45	1	
863330	1	160	160	45	1	
863340	0	180	180	45	1	
863350	9	200	200	45	1	
863360	8	220	220	45	1	
863370	7	240	240	45	1	

Poussoir Carré
Square pusher
Empujador cuadrado

Code						PV/UP
866750	4	58	58	47	6	
866755	9	68	68	47	6	

Carte de 3 carrés avec poussoir
Card of 3 squares with pusher
Blíster de 3 aros cuadrados con empujador

Code						PV/UP
875210	1	60	60	30	1	
875230	9	70	70	40	1	

Boîte de 4 carrés et poussoir inox
Set of 4 stainless steel square pastry rings and pusher
Caja de 4 aros cuadrados con empujador de inox

Code						PV/UP
887980	8	140	140	40	1	

Carrés / Squares / Cuadrados: L 70 mm
Poussoir / Pusher / Empujador: L 68 mm

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Carré à facettes
Square faceted
Cuadrado con facetas

Code						PV/UP
869330	5	60	60	30	6	
863410	0	80	80	45	6	
863420	9	100	100	45	1	
863440	7	180	180	45	1	
863450	6	200	200	45	1	

Carré bombé
Convex square
Cuadrado abombado

Code						PV/UP
869110	3	50	50	30	6	
869130	1	60	60	30	6	
865930	1	70	70	40	6	
863510	7	80	80	45	6	
863520	6	100	100	45	1	
863540	4	180	180	45	1	
863550	3	200	200	45	1	

Carré concave
Concave square
Cuadrado cóncavo

Code						PV/UP
869230	8	60	60	30	6	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Carré mousse duo
Duo mousse square
Dúo cuadrado

Code						PV/UP
860430	1	120	120	45	1	

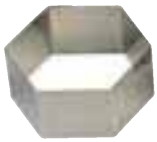
Séparateur diagonale amovible / Removable diagonal divider / Separador diagonal amovible

Demi-lune
Half moon
Semicírculo

Code						PV/UP
868710	6	60	30	30	6	
868730	4	85	45	30	6	

Goutte d'eau - Pétale
Waterdrop - Petal
Gota - Pétalo

Code						PV/UP
868110	4	90	60	30	6	
864410	9	100	65	35	6	
863790	3	280	175	45	1	



Hexagone
Hexagon
Hexágono

Code						PV/UP
866505	0	50	50	30	6	
866510	4	60	60	30	6	
862720	1	100	100	45	1	
862740	9	180	180	45	1	
862750	8	200	200	45	1	
862760	7	220	220	45	1	
862770	6	240	240	45	1	

Attelage 6 nonnettes hexagonales
Rail of 6 hexagonal nonnettes
Yunta de 6 aros hexágonos

Code						PV/UP
878221	4	410	60	30	1	

Larme
Teardrop
Lágrima

Code						PV/UP
868610	9	90	50	30	6	

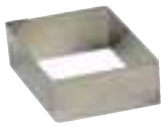
Poussoir larme
Teardrop pusher
Empujador lágrima

Code						PV/UP
886920	5	88	54	47	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Attelage 6 nonnettes larmes
Rail of 6 tear shaped nonnettes
Yunta de 6 aros lágrimas

Code						PV/UP
878921	3	375	72	30	1	



Losange
Diamond
Diamante

Code						PV/UP
867010	8	90	60	30	6	

Lune
Moon
Luna

Code						PV/UP
864180	1	260	160	45	1	

Main de Fatma (Fatima)
The Hamsa (Hand of Fatima)
Mano de Fátima

Code						PV/UP
884049	5	70	50	30	6	
884048	8	100	70	30	6	

OBLONG
OBLONG
OBLONGO

Code						PV/UP
884017	4	110	40	30	1	

OVALE
OVAL
OVALADO

Code						PV/UP
868010	7	75	45	30	6	
883948	2	105	60	45	1	

POUSSOIR OVALE
OVAL PUSHER
EMPUJADOR OVALADO

Code						PV/UP
866770	2	72	42	47	6	
866780	1	100	60	47	6	

RECTANGLE
RECTANGLE
RECTANGULAR

Code						PV/UP
867505	9	50	30	30	6	
867530	1	60	30	30	6	
867510	3	60	50	30	6	
867740	4	80	40	30	6	
877630	5	90	35	30	6	
867540	0	100	30	30	6	
867560	8	120	30	30	6	
867760	2	120	40	30	6	
867360	4	120	40	35	6	
864330	0	120	60	45	1	
864350	8	160	80	45	1	
864370	6	200	100	45	1	
864390	4	240	120	45	1	
875910	0	80	55	55	6	

Sets de formes et poussoir · Shapes and pusher sets · Formas y empujador set

Exprimez votre créativité avec les cercles inox Gobel ! Dressage : sublimez vos créations par une présentation d'assiette soignée et graphique. Cuisson : une répartition homogène de la chaleur, une coloration régulière sur les bords, un démoulage facile et un résultat final qui épouse parfaitement la forme du moule ! Emporte-pièces : facilitez-vous la découpe et personnalisez les formes de vos chefs-d'œuvre culinaires.

Get creative with Gobel stainless steel pastry rings! Plating up: enhance your culinary creations with a stunning plate presentation that is both neat and graphic. Baking: homogeneous heat distribution that allows baking all the way through, even colouring on the edges for an even crust, easy unmoulding and a perfectly-shaped final result. Cookie cutters: make cutting out cookies so much easier and create your own custom-shaped culinary masterpieces.

¡Exprese su creatividad con los círculos de acero inoxidable Gobel! Presentación: sublime sus creaciones con una presentación de plato esmerada y gráfica. Cocción: una distribución del calor homogénea, una coloración regular en los bordes, un fácil desmoldeado y un resultado final que se adapta perfectamente a la forma del molde. Cortapastas: simplifique el corte y personalice las formas de sus obras maestras culinarias.

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Poussoir Rectangle
Rectangle pusher
Empujador rectangular

Code						PV/UP
867230	0	57	37	40	6	
866740	5	88	28	47	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Carte de 3 rectangles avec poussoir
Card of 3 rectangles with pusher
Blíster de 3 rectangulares con empujador

Code						PV/UP
881640	7	90	35	30	1	

Boîte de 4 rectangles et poussoir inox
Set of 4 stainless steel rectangles and pusher
Caja 4 rectangulares con empujador

Code						PV/UP
881780	0	125	135	35	1	

Rectangles / Rectangulares: **90 x 30 x 35 mm**
Poussoir / Pusher / Empujador: **88 x 28 mm**

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Triangle
Triangle
Triangular

Code						PV/UP
871930	2	40	35	30	6	
869510	1	60	50	30	6	
869530	9	70	60	30	6	
863010	2	90	80	45	6	
863020	1	110	100	45	1	
863050	8	230	200	45	1	
863060	7	255	220	45	1	
863070	6	275	240	45	1	

Poussoir triangle
Triangle pusher
Empujador triangular

Code						PV/UP
886970	0	75	65	47	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Triangle à facettes
Triangle faceted
Triangular con facetas

Code						PV/UP
869810	2	60	50	30	6	
863110	9	90	80	45	6	
863120	8	115	100	45	1	
863150	5	230	200	45	1	

Triangle bombé
Convex triangle
Triangular abombado

Code						PV/UP
869610	8	60	60	30	6	
869630	6	70	70	30	6	
863210	6	85	80	45	6	
863260	1	190	190	45	1	

Triangle concave
Concave triangle
Triangular cóncavo

Code						PV/UP
869730	3	80	75	30	6	

Vichy
Vichy
Octogonal

Code						PV/UP
867610	0	60	40	30	6	
867620	9	70	50	30	6	
862620	4	100	65	45	1	
862680	8	260	170	45	1	
862690	7	280	190	45	1	

Virgule
Comma
Coma

Code						PV/UP
868630	7	160	100	45	1	
868640	6	200	130	45	1	
868660	4	240	160	45	1	
868680	2	280	190	45	1	

Forme thématique
Themed shape
Formas temáticas

Mixé - Mashed food - Puré

Carotte
Carrot
Zanahoria

Code							PV/UP
884106	5	140	55	15	50	1	
884035	8	120	45	30	100	6	

1

2

Champignon
Mushroom
Seta

	Code							PV/UP
2	868810	3	70	70	30	240	6	
1	884034	1	120	120	15	75	6	

Navet
Turnip
Nabo

Code							PV/UP
884105	8	100	105	15	80	1	

Pomme de terre
Potato
Patata

Code							PV/UP
884104	1	125	80	15	80 à 100	1	

Côte d'agneau
Lamb chop
Chuleta de cordero

Code							PV/UP
884101	0	140	45	15	80 à 100	1	
884013	6	100	55	30	80 à 100	1	

Côte de porc
Pork chop
Chuleta de cerdo

Code							PV/UP
884102	7	130	90	15	80 à 100	1	
884014	3	90	60	30	80 à 100	1	

Pilon de poulet
Chicken drumstick
Muslo de pollo

Code							PV/UP
884031	0	100	50	30	80 à 100	1	

Poisson
Fish
Pescado

Code							PV/UP
884015	0	100	50	30	80 à 100	1	

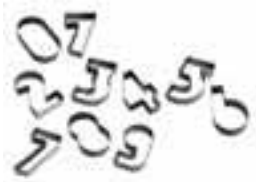
**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Mixés · Mashed food · Purés

Bien se nourrir est essentiel au bon vieillissement. En redonnant leur forme originelle aux aliments, les mixés GOBEL suscitent l'envie de manger par les sens et permettent de pallier la perte d'appétit des personnes âgées en maisons de retraite. Grâce à la forme reconstituée des aliments, les malades atteints de troubles de mémoire, notamment d'Alzheimer, se souviennent des aliments.
Bien présenter, bien portionner, les mixés ont une contenance plus importante en fonction de la texture jusqu'à 100g en tassant.

Proper nutrition is essential as you age. GOBEL's stainless steel shapes for mashed food stimulate appetite in the elderly in nursing homes by recreating the food original shapes. It is a great way to help patients with memory disorders (such as Alzheimer's disease) to remember food. Well presented, well portioned, mashed food increases its capacity depending on texture up to 100g by compressing food.

Alimentarse bien es esencial para envejecer bien. Devolviendo su forma original a los alimentos, los moldes para purés GOBEL abren el apetito a través de los sentidos y permiten paliar la inapetencia de las personas mayores en residencias de ancianos. Gracias a la forma reconstituida de los alimentos, los enfermos con trastornos de memoria, particularmente Alzheimer, recuerdan los alimentos.
Presentar bien, calcular correctamente las raciones: los moldes para purés tienen una mayor capacidad en función de la textura hasta 100 g si se comprimen bien los alimentos.



0

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884410	3	100	60	30	1	
884420	2	200	120	45	1	
884430	1	300	180	45	1	

1

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884411	0	100	60	30	1	
884421	9	200	120	45	1	
884431	8	300	180	45	1	

2

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884412	7	100	60	30	1	
884422	6	200	120	45	1	
884432	5	300	180	45	1	

3

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884413	4	100	60	30	1	
884423	3	200	120	45	1	
884433	2	300	180	45	1	

4

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884414	1	100	60	30	1	
884424	0	200	120	45	1	
884434	9	300	180	45	1	

5

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884415	8	100	60	30	1	
884425	7	200	120	45	1	
884435	6	300	180	45	1	

6

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884416	5	100	60	30	1	
884426	4	200	120	45	1	
884436	3	300	180	45	1	

7

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884417	2	100	60	30	1	
884427	1	200	120	45	1	
884437	0	300	180	45	1	

8

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884418	9	100	60	30	1	
884428	8	200	120	45	1	
884438	7	300	180	45	1	

9

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884419	6	100	60	30	1	
884429	5	200	120	45	1	
884439	4	300	180	45	1	

A *A*

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884641	1	200	215	45	1	

B

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884642	8	200	185	45	1	

C

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884643	5	200	200	45	1	

D

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884644	2	200	190	45	1	

E

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884645	9	200	174	45	1	

F

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884646	6	200	155	45	1	

G

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884647	3	200	200	45	1	

H

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884648	0	200	195	45	1	

I

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884649	7	200	70	45	1	

J

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884650	3	200	160	45	1	

K

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884651	0	200	217	45	1	

L

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884652	7	200	160	45	1	

M

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884653	4	200	227	45	1	

N

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884654	1	200	190	45	1	

O

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884655	8	200	200	45	1	

P

Code	O⊤	|⟷|	⤢	↕	▭	PV/UP
884656	5	200	170	45	1	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - ▭ = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Q

Code						PV/UP
884657	2	200	220	45	1	

R

Code						PV/UP
884658	9	200	200	45	1	

S

Code						PV/UP
884659	6	200	165	45	1	

T

Code						PV/UP
884660	2	200	192	45	1	

U

Code						PV/UP
884661	9	200	217	45	1	

V

Code						PV/UP
884662	6	200	210	45	1	

W

Code						PV/UP
884663	3	200	278	45	1	

X

Code						PV/UP
884664	0	200	210	45	1	

Y

Code						PV/UP
884665	7	200	224	45	1	

Z

Code						PV/UP
884666	4	200	195	45	1	

Sport - Sport - Deporte

BALLON DE FOOT
SOCCER BALL
BALÓN DE FÚTBOL

insert amovible / removable insert / inserto amovible

Code		∅				PV/UP
883956	7	260	260	45	1	

Animaux - Animals - Animales

OURSON
BEAR CUB
OSITO DE PELUCHE

Code						PV/UP
884021	1	105	75	30	6	

PAPILLON
BUTTERFLY
MARIPOSA

Code						PV/UP
884019	8	120	150	30	6	

Bord de mer et poissons - Seaside and fish - Mar y pez

FLEUR
FLOWER
FLOR

Code					PV/UP
884046	4	115	30	1	

POISSON
FISH
PEZCADO

Code						PV/UP
883907	9	300	185	45	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

POISSON EFFILÉ
SLENDER FISH
PEZ ESTILIZADO

Code						PV/UP
884903	0	160	67	30	1	

POISSON TROPICAL
TROPICAL FISH
PEZ TROPICAL

Code						PV/UP
884012	9	100	70	30	6	

Poussoir poisson tropical
Tropical fish pusher
Empujador para aro pez tropical

Code					Pour/For Para		PV/UP
886990	8	98	60	47	884012	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Bateau
Boat
Velero

Code						PV/UP
884038	9	90	80	30	6	

Etoile de mer
Sea star
Estrella de mar

Code						PV/UP
884037	2	120	120	30	6	

Cornet de glace
Ice cream cone
Cornete de helado

Code						PV/UP
884039	6	125	70	30	6	

Bâteau 3 parties
Boat 3 parts
Velero 3 partes

Code						PV/UP
883950	5	320	300	45	1	

Fêtes - Celebrations - Celebraciones

Nœud papillon
Bow tie
Pajarita

Code						PV/UP
884024	2	92	40	30	6	

Coupe de champagne
Glass of champagne
Champán

Code						PV/UP
884022	8	115	95	30	6	

Toque
Chef's hat
Gorro de cocinero

Code						PV/UP
884036	5	120	108	30	1	

Noël - Christmas - Navidad

Lot de 6 petits sablés de Noël
Set of 6 small Holiday shapes for shortbread cookies
Juego de 6 cortadores «Galletas de Navidad»

Code			PV/UP
884154	6	6	

Assortis avec raphia + étiquette Gobel avec recette - inox / With raffia + Gobel sticker with recipe - stainless steel / Con rafia + etiqueta Gobel con receta - inox

Lot de 36 petits sablés de Noël
Set of 36 small Holiday shapes for shortbread cookies
Surtido de 36 cortadores «Galletas de Navidad»

Code			PV/UP
884153	9	1	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Display vide petits sablés de Noël
Empty CDU for small holiday shapes
Display vacío para cortadores «Galletas de Navidad»

Code			PV/UP
307137	5	1	

Offert pour l'achat de 36 sablés ou 6 lots de 6. / Free with the first purchase of 36 small holiday shapes for shortbread cookies or set of 6. / Se entrega con la compra de 36 cortadores «Galletas de Navidad» o 6 juegos de 6.

Boîte de 4 nonnettes de Noël
Box set of 4 Christmas nonnettes
Caja de 4 aros de Navidad

Code						PV/UP
877310	6	260	130	30	1	

Ange
Angel
Ángel

Code						PV/UP
884004	4	80	70	30	6	

Bonhomme de neige
Snowman
Muñeco de nieve

Code						PV/UP
896730	7	90	65	30	6	

Botte
Boot
Bota de Santa Claus

Code						PV/UP
884145	4	55	50	15	6	

Cheval
Horse
Caballo

Code						PV/UP
884129	4	160	155	15	1	

Star
Estrella

	Code						PV/UP
1	884139	3	50		15	6	
2	896630	0	80	80	30	6	
2	896635	5	100	90	45	1	
2	896640	9	180	180	45	1	
3	896660	7	220	220	45	1	
2	884126	3	200	200	15	1	

Poussoir étoile
Star Pusher
Empujador estrella

Code						PV/UP
866760	3	80	70	47	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Etoile filante
Falling star
Estrella fugaz

	Code						PV/UP
1	884141	6	100	35	15	6	
2	884007	5	140	60	30	1	
2	883949	9	320	140	45	1	

Poussoir étoile filante
Falling star pusher
Empujador estrella fugaz

Code						PV/UP
886940	3	135	49	47	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Feuille de houx
Holly leaf
Hoja de acebo

Code						PV/UP
884003	7	100	65	30	1	
883904	8	200	140	45	1	

Flocon de neige
Snowflake
Copo de nieve

Code						PV/UP
884108	9	115	105	15	1	

Maisonnette
Small house
Casita

Code						PV/UP
884142	3	55	50	15	6	

Mannele bonhomme (Alsace)
Man mannele (Alsace)
Muñeco de jengibre (Alsacia)

Code						PV/UP
884115	7	75	50	15	1	
884110	2	105	70	15	1	
884120	1	190	140	15	1	
884002	0	140	120	30	1	
883935	2	190	140	45	1	

Mannele femme (Alsace)
Woman mannele (Alsace)
Muñeca de jengibre (Alsacia)

Code						PV/UP
884111	9	105	70	15	1	
884121	8	190	140	15	1	
884040	2	140	98	30	1	
883951	2	190	130	45	1	

1

2

Père Noël
Santa Claus
Santa Claus

	Code						PV/UP
1	884008	2	120	65	30	1	
1	883905	5	200	150	45	1	
2	884128	7	180	132	15	1	

Renne
Reindeer
Reno de Santa

Code						PV/UP
884125	6	160	158	15	1	

Saint-Nicolas
Saint-Nicolas
San Nicolás

Code						PV/UP
884130	0	200	88	15	1	

1 2 3

Sapin de Noël
Christmas tree
Árbol de Navidad

	Code						PV/UP
1	884144	7	60	45	15	6	
2	884127	0	160	158	15	1	
3	896830	4	80	80	30	6	
3	896840	3	100	100	30	1	
3	896860	1	200	195	45	1	
3	896890	8	350	340	45	1	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Pâques - Easter - Pascua

Boîte de 4 nonnettes de Pâques
Box set of 4 Easter nonnettes
Caja de 4 aros de Pascua

Code						PV/UP
873220	2	260	130	45	1	

Cloche
Bell
Campana

	Code						PV/UP
1	896930	1	70	69	30	6	
2	884123	2	155	155	15	1	
	898960	6	200	200	45	1	

Poussoir cloche
Bell Pusher
Empujador campana

Code						PV/UP
886950	2	70	70	47	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Couple de lapins
Rabbits couple
Pareja de conejitos

Code						PV/UP
884044	0	110	105	30	1	

Lapin
Rabbit
Conejito

	Code						PV/UP
1	884001	3	95	85	30	6	
2	884132	4	185	105	15	1	
3	884122	5	210	120	15	1	

Œuf
Egg
Huevo

Code						PV/UP
884009	9	80	56	30	6	
884131	7	150	110	15	1	
883909	3	200	140	45	1	
883910	9	300	210	45	1	

Poussoir Œuf
Egg pusher
Empujador huevo

Code					Pour/For Para		PV/UP
886960	1	75	52	47	884009	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Poule
Hen
Gallina

	Code						PV/UP
1	884005	1	95	90	30	6	
2	884124	9	155	155	15	1	
1	883906	2	210	190	45	1	

Poussoir Poule
Hen pusher
Empujador gallina

Code					Pour/For Para		PV/UP
886980	9	89	85	47	884005	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Saint-Valentin - Valentine's Day - San Valentín

Cœur
Heart
Corazón

Code						PV/UP
868510	2	65	60	30	6	
883901	7	180	160	45	1	
883902	4	230	200	45	1	
883903	1	275	240	45	1	

Poussoir cœur
Heart pusher
Empujador corazón

Code						PV/UP
868340	5	63	57	47	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Attelage 6 nonnettes cœur
Rail of 6 heart shaped nonnettes
Yunta de 6 aros corazón

Code						PV/UP
879721	8	365	65	30	1	

Cœur bombé
Convex heart
Corazón abombado

Code						PV/UP
884032	7	85	85	30	6	

Poussoir cœur bombé
Convex heart pusher
Empujador corazón abombado

Code						PV/UP
868360	3	83	75	47	6	

Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 313.
Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 313.
Ver tabla de correspondencias de formas de inox en la página 313.

Cœurs entrelacés
Interlaced hearts
Corazones entrelazados

Code						PV/UP
884023	5	140	80	30	1	

Spécialités régionales - French regional identities - Identidades regionales Francesas

Cugnole (Nord)
Cugnole (North)
Bollo Cugnole /aro caramelo

Code						PV/UP
883943	7	150	70	45	1	
883908	6	260	95	45	1	
883944	4	320	110	45	1	

Fleur de lys - Centre Val de Loire
«Fleur-de-lis» (flower of the lily)
Flor de lis

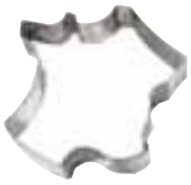
Code						PV/UP
884137	9	100	100	15	1	

Hermine (Bretagne)
Ermine (Brittany)
Símbolo de Armiño (Breta a)

Code						PV/UP
884018	1	100	75	30	1	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Monuments et territoires de France - Monuments and French territories - Monumentos y territorios Franceses



France
France
Francia

Code						PV/UP
883920	8	160	150	30	1	
883921	5	270	255	45	1	
883923	9	400	380	45	1	

Corse
Corsica
Córcega

Code						PV/UP
884027	3	150	60	30	1	
883922	2	250	120	45	1	
883930	7	350	175	45	1	

Tour Eiffel
Eiffel Tower
Torre Eiffel

Code						PV/UP
884107	2	140	60	15	1	
884502	5	190	90	30	1	
883933	8	340	150	45	1	
883934	5	570	250	45	1	
884709	8	1200	470	60	1	3 parties / 3 parts / 3 partes
884714	2	1000	400	60	1	

Mont Saint-Michel
Mont Saint-Michel
Monte San Miguel

Code						PV/UP
884138	6	120	60	15	1	

Guadeloupe
Guadeloupe
Guadalupe

Code						PV/UP
884501	8	150	100	30	1	
883917	8	255	165	45	1	
883918	5	350	230	45	1	
884706	7	370	240	60	1	
883946	8	450	300	45	1	
884702	9	565	365	60	1	
884712	8	600	360	60	1	2 parties / 2 parts

Guyane
French Guiana
Guayana Francesa

Code						PV/UP
884028	0	150	120	30	1	
883928	4	250	215	45	1	
883929	1	360	270	45	1	
884708	1	360	305	60	1	
884704	3	440	350	60	1	
883947	5	450	360	45	1	

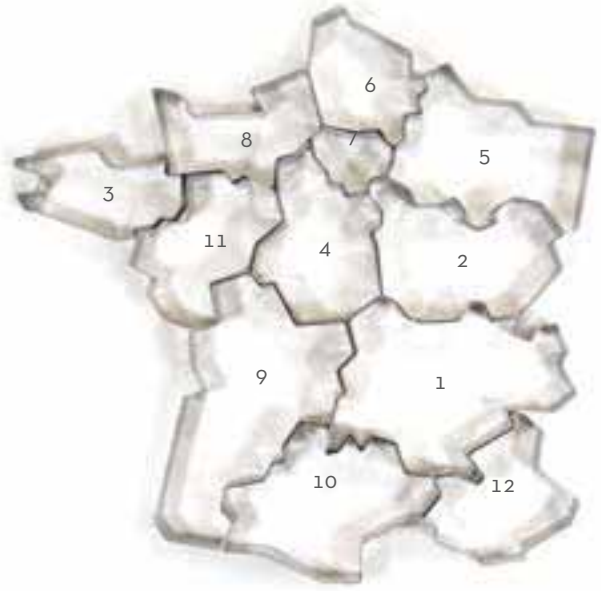
Martinique
Martinique
Martinica

Code						PV/UP
884029	7	150	95	30	1	
883926	0	250	160	45	1	
883927	7	350	245	45	1	
884707	4	355	200	60	1	
883945	1	450	290	45	1	
884703	6	575	375	60	1	
884713	5	600	320	60	1	2 parties / 2 parts

Réunion
Reunion island
Isla de la Reunión

Code						PV/UP
884030	3	150	115	30	1	
883924	6	250	200	45	1	
883925	3	350	265	45	1	
884705	0	360	255	60	1	
884701	2	500	410	60	1	

Nouvelles régions Françaises - New French regions - Nuevas regiones Francesas



Nouvelles régions et Corse grande taille
New French regions and Corsica large size
Regiones de Fancia y Córcega talla grande

Code						PV/UP
883970	3	1060	1005	45	1	

Nouvelles régions petit format
New French regions small model
Regiones de Fancia modelo peque o

Code						PV/UP
883971	0	285	280	15	1	

Auvergne Rhône Alpes
Auvergne Rhone Alps
Auvernia Ródano-Alpes

	Code						PV/UP
1	883966	6	460	330	45	1	

Bourgogne Franche Comté
Burgundy
Borgo a

	Code						PV/UP
2	883965	9	350	265	45	1	

Bretagne
Brittany
Breta a

	Code						PV/UP
3	883962	8	310	177	45	1	

Centre Val de Loire
Centre Loire Valley
Valle del Loira Central

	Code						PV/UP
4	883964	2	238	330	45	1	

Grand Est
East of France
Francia Oriental

	Code						PV/UP
5	883958	1	390	310	45	1	

Hauts de France
North of France
Francia Septentrional

	Code						PV/UP
6	883959	8	216	260	45	1	

Ile de France
Greater Paris
Gran Par s

	Code						PV/UP
7	883960	4	155	128	45	1	

Normandie
Normandy
Normand a

	Code						PV/UP
8	883961	1	308	225	45	1	

Nouvelle Aquitaine
Aquitaine
Aquitania

	Code						PV/UP
9	883967	3	372	500	45	1	

Occitanie
Occitan
Occitania Francesa

	Code						PV/UP
10	883968	0	400	313	45	1	

Pays de la Loire
West Loire Valley
Valle del Loira

	Code						PV/UP
11	883963	5	280	293	45	1	

Provence Alpes Côtes d'Azur
French Riviera
Costa Azul

	Code						PV/UP
12	883969	7	303	275	45	1	

Pays et monuments du monde - Countries and monuments from the world - Países y monumentos del mundo

AFRIQUE
AFRICA
ÁFRICA

Code						PV/UP	
883953	6	350	325	45	1		
884715	9	490	400	60	1		2 parties / 2 parts

BURJ AL ARAB
BURJ AL ARAB
TORRE BURJ AL ARAB

Code					PV/UP
884503	2	130	30	1	
883955	0	300	45	1	

BURJ KHALIFA
BURJ KHALIFA
TORRE BURJ KHALIFA

Code					PV/UP
884716	6	1300	60	1	

CANADA
CANADA
CANADÁ

Code						PV/UP
883942	0	250	130	45	1	
884711	1	600	295	60	1	

ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE
USA
ESTADOS UNIDOS

Code						PV/UP
883940	6	120	75	45	1	
883941	3	250	180	45	1	
884710	4	600	300	60	1	

Tableau de correspondance pour poussoirs

Table of correspondence between pushers and stainless steel shapes

Classé par ordre alphabétique de la désignation des formes / Sorted in ascending alphabetical order by shapes' designations

Formes inox - Stainless steel shapes

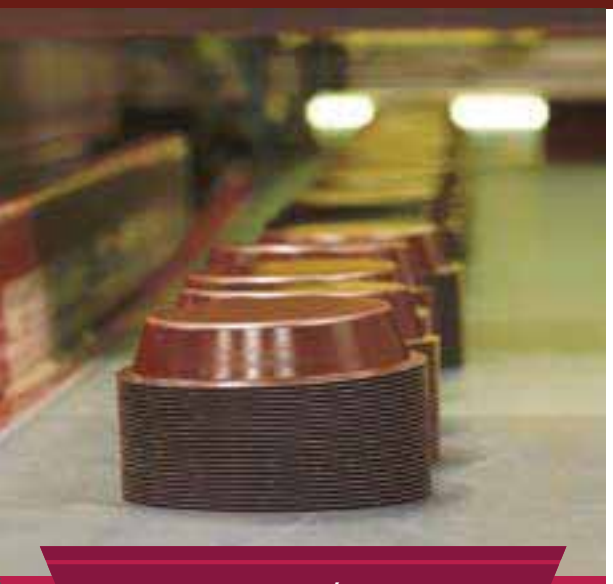
Formes - *Shapes*	Ø / L (mm)	H (mm)	Code forme
Attelage 3 cercles à mousse	ø 75	40	877801
Attelage 6 cercles à mousse	ø 75	40	877821
Attelage 6 nonnettes «cœur»	65	30	879721
Attelage 6 nonnettes «larme»	90	30	878921
Attelage 6 nonnettes «ronde»	ø 60	30	878021
Carré	60	40	867420
Carré	70	40	867430
Carré	70	45	864840
Cercle	ø 50	50	866420
Cercle	ø 55	50	866430
Cercle	ø 60	50	866440
Cercle	ø 65	50	866450
Cercle	ø 70	50	866460
Cercle	ø 75	50	866470
Cercle	ø 80	50	866480
Cercle à entremet	ø 50	35	866120
Cercle à entremet	ø 55	35	866130
Cercle à entremet	ø 60	35	866140
Cercle à entremet	ø 65	35	866150
Cercle à entremet	ø 70	35	866160
Cercle à entremet	ø 75	35	866170
Cercle à entremet	ø 80	35	865102
Cercle à mousse	ø 50	40	865001
Cercle à mousse	ø 55	40	866230
Cercle à mousse	ø 50	45	866320
Cercle à mousse	ø 55	45	866330
Cercle à mousse	ø 60	40	865003
Cercle à mousse	ø 65	40	865004
Cercle à mousse	ø 60	45	866340
Cercle à mousse	ø 65	45	866350
Cercle à mousse	ø 70	40	866260
Cercle à mousse	ø 70	45	866360
Cercle à mousse	ø 75	40	865000
Cercle à mousse	ø 75	45	866370
Cercle à mousse	ø 80	40	866280
Cercle à mousse	ø 80	45	865010
Cercle à mousse	ø 90	45	865011
Cercle à mousse	ø 100	45	865012
Cercle à vacherin	ø 50	60	865620
Cercle à vacherin	ø 55	60	865630
Cercle à vacherin	ø 60	60	865640
Cercle à vacherin	ø 65	60	865650
Cercle à vacherin	ø 70	60	865660
Cercle à vacherin	ø 75	60	865670
Cercle à vacherin	ø 80	60	865680
Cercle à vacherin	ø 100	60	864904
Cœur bombé	85	30	884032
Noël Etoile	80	30	896630
Noël Etoile Filante	140	30	884007
Noël Sapin	80	30	896830
Nonnette Carré	60	30	869030
Nonnette Larme	90	30	868610
Nonnette Ovale	75	30	868010
Nonnette Rectangle	90x35	30	877630
Nonnette Ronde	ø 50	30	866005
Nonnette Ronde	ø 55	30	866010
Nonnette Ronde	ø 60	30	866020
Nonnette Ronde	ø 65	30	866030
Nonnette Ronde	ø 70	30	866040
Nonnette Ronde	ø 75	30	866050
Nonnette Ronde	ø 80	30	866060
Nonnette Triangle	70	30	869530
Ovale	105	45	883948
Pâques Cloche	70	30	896930
Pâques Lapin	95	30	884001
Pâques Œuf	80	30	884009
Pâques Poisson Tropical	100	30	884012
Pâques Poule	95	30	884005
St Valentin Cœur	65	30	868510

Formes poussoirs - Pushers

Poussoirs - *Pushers*	Ø / L (mm)	Code poussoir
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 73	866640
Cœur	63	868340
Larme	88	886920
Rond	ø 58	866610
Carré	58	866750
Carré	68	866755
Carré	68	866755
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 88	866650
Rond	ø 98	866660
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 98	866660
Cœur Bombé	83	868360
Etoile	80	866760
Etoile Filante	135	886940
Carré	58	866750
Larme	88	886920
Ovale	71	866770
Rectangle	88x28	866740
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Triangle	65	886970
Ovale	101	866780
Cloche	70	886950
Œuf	75	886960
Poisson Tropical	98	886990
Poule	90	886980
Cœur	63	868340

Classé par ordre croissant des numéros de références des formes / Sorted in ascending numerical order by shapes' references

Code forme	Code poussoir
864840	866755
864904	866660
865000	866640
865001	866600
865003	866610
865004	866610
865010	866632
865011	866650
865012	866660
865102	866632
865620	866600
865630	866600
865640	866610
865650	866610
865660	866630
865670	866640
865680	866632
866005	866600
866010	866600
866020	866610
866030	866610
866040	866630
866050	866640
866060	866632
866120	866600
866130	866600
866140	866610
866150	866610
866160	866630
866170	866640
866230	866600
866260	866630
866280	866632
866320	866600
866330	866600
866340	866610
866350	866610
866360	866630
866370	866640
866420	866600
866430	866600
866440	866610
866450	866610
866460	866630
866470	866640
866480	866632
867420	866750
867430	866755
868010	866770
868510	868340
868610	886920
869030	866750
869530	886970
877630	866740
877801	866640
877821	866640
878021	866610
878921	886920
879721	868340
883948	866780
884001	886980
884005	886940
884007	886960
884009	886990
884012	868360
884032	866760
896630	886950
896830	
896930	



ANTI-ADHÉRENT
NON-STICK
ANTIADHERENTE

Moules anti-adhérents avec **revêtement bi-couche de qualité professionnelle :**

• **Excellente anti-adhérence :** bien plus performant qu'un monocouche et assure un démoulage parfait.

• **Très bonne résistance à l'abrasion :** cette finition permet de charger la couche supérieure en mica et la rend moins fragile.

• **Longévité du revêtement :** une plus forte épaisseur du revêtement lui assure une longévité accrue.

• **Garantie sans PFOA.**

Non-stick moulds with a **professional quality double-layer non-stick coating feature:**

• **Excellent non-stick properties:** the two-coat system offers much improved non-stick performance over that offered by a single coat and ensures perfect mould release.

• **Very good abrasion resistance:** the top coat is filled with mica which results in a much tougher coating.

• **Durability:** much higher film thicknesses ensures longer life.

• **PFOA free.**

Moldes antiadherentes con **revestimiento bicapa de calidad profesional:**

• **Excelente antiadherencia:** mucho más eficaz que un monocapa y garantiza un desmoldeado perfecto.

• **Muy buena resistencia a la abrasión:** este acabado permite cargar la capa superior de mica y la hace menos frágil.

• **Longevidad del revestimiento:** un mayor grosor del revestimiento le garantiza una mayor longevidad.

• **Garantizados sin PFOA.**

ASPIC OVALE
OVAL ASPIC MOULD
MOLDE ASPIC OVALADO

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ
OVAL STAR BOTTOM ASPIC MOULD
MOLDE ASPIC OVALADO CON FUNDO ESTRELLO

Code						PV/UP
230310	1	75	55	38	12	

ASPIC OVALE FOND UNI
OVAL PLAIN BOTTOM ASPIC MOULD
MOLDE ASPIC OVALADO CON FONSO LISO

Code						PV/UP
230210	4	75	55	38	12	

BOÎTE DE 4 ASPICS OVALES FOND UNI
BOX SET OF 4 PCS OVAL PLAIN BOTTOM ASPIC MOULDS
CAJA DE 4 MOLDES OVALADOS / «ASPIC» CON FUNDO LISO

Code						PV/UP
271011	4	75	55	38	3	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

CARTE DE 6 ASPICS OVALES FOND UNI
CARD OF 6 PCS OVAL PLAIN BOTTOM ASPIC MOULDS
BLÍSTER DE 6 MOLDES OVALADOS / «ASPIC» CON FONSO LISO

Code						PV/UP
271010	7	245	150	60	1	

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 270.
More details about the multi-mould baking sheets from page 270.
Descubra las bandejas multi-moldes en la página 270.

Baba rond ou dariole
Rum baba mould
Bizcocho borracho

embouti - bordé / stamped - rolled edge / embutido - bordeado

Code						PV/UP
229810	0	60	48	60	12	

Barquette
Boat-shaped mould
Barquita

Barquette cannelée
Fluted boat-shaped mould
Tartaleta mini barquita rizada

Code						PV/UP
294110	5	80	40	12	12	
294120	4	90	43	12	12	
294130	3	100	45	12	12	
294140	2	110	47	13	12	
294150	1	120	50	14	12	

Carte de 6 barquettes cannelées
Card of 6 fluted boat-shaped moulds
Blíster de 6 tartaletas mini barquitas rizadas

Code						PV/UP
272850	8	290	160	35	1	

Barquette unie
Plain boat-shaped mould
Tartaleta mini barquita lisa

Code						PV/UP
294010	8	60	20	10	12	
294020	7	70	28	10	12	
294030	6	80	33	12	12	
294040	5	90	40	12	12	
294050	4	100	43	13	12	
294060	3	110	46	13	12	
294070	2	120	50	13	12	

Plaque 12 barquettes
12-cup barquette pan
Bandeja de 12-cav. tartaletas mini barquitas

Code						PV/UP
298410	2	320	235	5	3	

12 barquettes en une fournée ! Idéal pour les apéritifs festifs et les cagés gourmands. / 12 casings in a batch! Ideal for party aperitifs and cafés gourmands. / ¡12 mini barquitas en un lote! Ideal para aperitivos festivos y cafés acompañados de dulces.

avec recettes / with recipes / con recetas

Chevalet avec recettes plaque 12 barquettes
12-cup barquette pan CDU
Caballete porta-recetas bandeja barquitas

Code					PV/UP
307132	0	170	170	1	

Bien exposer pour mieux vendre : pour une mise en avant efficace des produits qui stimule les achats spontanés ! Offert pour la mise en place de 6 plaques à barquettes. / Good displays sell more! Increase sales through merchandising. FREE with the first purchase of 6 barquette pans. / Exponer bien para vender mejor: para una exposición eficaz de los productos que estimule las compras espontáneas. Se entrega con la compra de 6 bandejas barquitas.

Pour 12 barquettes • Préparation : 15 min. • Repos : 20 min. • Cuisson : 20 min. • Difficulté : facile

2 œufs entiers
20 g de sucre poudre
50 g de farine
2 pincées de sel

FR Barquettes maison

1. La préparation
Séparer les blancs des jaunes. Blanchir les jaunes avec le sucre et le sel. Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement dans le mélange précédent. Ajouter la farine puis laisser reposer la préparation pendant 20 minutes.

2. La cuisson
Préchauffer le four à 155°C. Beurrer les empreintes de la plaque à barquettes puis les remplir de la préparation. Enfourner et laisser cuire pendant 20 minutes sans ventilation. Démouler (au besoin à l'aide d'un couteau en plastique), dès la sortie du four puis garnir selon les goûts.

3. La garniture
Variez les plaisirs en réalisant :
- des barquettes sucrées, à garnir au choix de : confiture, pâte à tartiner, crème de marrons, etc.
- des mises en bouche salées : barquettes aux tomates, mozzarella, ciboulette, basilic et filet d'huile d'olive ; barquettes à la tapenade et chèvre ; barquettes aux miettes de thon, citron et fleur de sel, etc.
- pour les aficionados du sucré/salé : barquettes au foie gras et pommes, barquettes aux pommes confites et copeaux de foie gras... Un vrai régal !

GOBEL·FR

For 12 casings • Preparation: 15 min. • Rest: 20 min. • Cooking: 20 min. • Rating : easy

2 whole eggs
20 g of caster sugar
50 g of flour
2 pinches of salt

EN Home-made casings

1. Preparation
Separate the whites and yolks. Add the sugar and salt to the yolks. Whip the whites into peaks and add them carefully to the above mixture. Add the flour, then leave to rest for 20 minutes.

2. Cooking
Heat the oven to 155 °C/311°F. Butter the casing moulds, then fill them with the mixture. Place in the oven and leave to cook for about 20 minutes without ventilation. Remove from the baking mould (using a plastic knife if needed) as soon as they come out of the oven and garnish to taste.

3. Garnish
Vary the pleasures by making:
- sweet casings, garnished with jam, sweet sandwich spread, chestnut cream, etc.
- savoury morsels: tomatoes, mozzarella, chives, basil with a drizzle of olive oil; casings with tapenade and goat's cheese; casings with tuna flakes, lemon and *fleur de sel*, etc.
- for fans of sweet and savoury mixtures: casings with *foie gras* and apples; casings with preserved apples and *foie gras* shavings, etc. - a real treat!

GOBEL·FR

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Brioche fond plat
Brioche mould with flat bottom
Molde brioche con fundo liso

Brioche - 9 côtes
Brioche mould - 9 ribs
Brioche - 9 costillas

Code		∅			PV/UP
293710	8	60/28	25	12	
293720	7	70/37	28	12	

Brioche - 10 côtes
Brioche mould - 10 ribs
Brioche - 10 costillas

Code		∅			PV/UP
293730	6	75/40	30	12	
293740	5	80/40	32	12	
293750	4	90/45	35	12	
293760	3	100/55	38	12	
293770	2	110/55	42	12	

Brioche grosses côtes
Brioche mould - wide ribs
Brioche largas costillas

Code		∅			PV/UP
223010	0	140/73	48	3	
223020	9	160/83	55	3	
223030	8	180/91	56	3	
223040	7	200/97	72	3	
223050	6	220/99	87	3	
223060	5	240/100	100	3	

Carte de 6 briochettes
Card of 6 pcs small brioche moulds
Blíster de 6 brioches peque as

Code						PV/UP
271640	6	245	150	40	1	

Brioches Ø 80/40 H 32 mm

Boîte de 6 briochettes
Box set of 6 small brioche moulds
Caja de 6 brioches peque as

Code						PV/UP
271641	3	170	36	85	1	

Brioches Ø 80/40 H 32 mm

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Display vide pour briochettes
Empty CDU for mini-brioche moulds
Display vacío para brioches peque as

avec recettes / with recipes / con recetas

Code						PV/UP
307139	9	260	200	360	1	

Offert pour la mise en place de 24 moules briochettes. / Free with the first purchase of 24 briochette moulds. / Se entrega con la compra de 24 brioches pequeñas.

Cake
Cake mould
Molde cake

Cake individuel embouti
Stamped single serving cake mould
Individual molde cake embutido

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Code						PV/UP
722630	6	100	38	35	6	

Boîte de 6 cakes individuels
Box set of 6 single serving cakes
Caja de 6 moldes cakes individuales

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Code					PV/UP
726630	2	130	70	80	

NEW ! Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Mini-cakes • Single serving cakes • Cake individuales

- Vivez de grands moments de partage qui raviront petits et grands ! Créez des mini-cakes gourmands parfaits pour l'apéritif, le goûter, des entrées et des desserts variés.
- Conduction thermique optimale de l'aluminium.
- Démoulage facile grâce au revêtement antiadhérent.
- Longévité du revêtement antiadhérent 4 couches de haute qualité professionnelle.

- Enjoy great moments of sharing that will delight young and old! Create gourmet mini-cakes perfect for cocktails, snacks, varied appetizers and desserts.
- Optimal thermal conductivity of aluminium.
- Non-stick coating for easy unmolding.
- Professional quality, long-lasting four-layer non-stick coating system.

- ¡Disfruta grandes momentos de compartir que embelesarán niños y adultos! Crea mini pasteles sabrosos perfectos para un aperitivo, la merienda, entrantes y postres variados.
- Óptima conducción térmica del aluminio.
- Fácil desmoldeo gracias al recubrimiento antiadherente.
- Longevidad del revestimiento antiadherente de profesional calidad de 4 capas.

avec recettes / with recipes / con recetas

DISPLAY VIDE POUR CAKES INDIVIDUELS
EMPTY CDU FOR SINGLE SERVING CAKES
DISPLAY VACÍO PARA INDIVIDUALES MOLDES CAKE

Code						PV/UP
307140	5	260	200	360	1	

Offert pour la mise en place de 24 moules à cake individuels. / Free with the first purchase of 24 single serving cake moulds. / Se entrega con la compra de 24 moldes cakes indivuduales.

NEW !

CAKE DROIT
STRAIGHT CAKE MOULD
CAKE RECTO

embouti / stamped / embutido

Code						PV/UP
253320	1	260	110	60	3	

CAKE
CAKE MOULD
MOLDE CAKE

embouti / stamped / embutido

Code						PV/UP	
223320	0	260/230	95/65	75	3		Marron - Brown
223330	9	280/250	100/75	75	3		Marron - Brown

CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL
RAISED REINFORCED EDGE WITH WIRE CAKE MOULD
MOLDE CAKE ENCORVADO BORDEADO EN ALAMBRE

Code						PV/UP
222630	1	100/90	45/32	40	3	
223610	2	150/130	70/50	55	3	
223620	1	180/157	80/57	65	3	
223630	0	210/185	90/65	70	3	
223640	9	240/215	90/65	70	3	
223650	8	270/242	105/77	80	3	
223660	7	300/272	105/77	80	3	
223670	6	330/302	105/77	80	3	
223680	5	360/332	105/77	80	3	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Moules à Canelé Bordelais · Canelé Bordelais moulds · Canelé bordelés moldes

- Un résultat savoureux, qui s'apparente à celui obtenu avec les moules en cuivre étamés traditionnels : belle caramélisation à l'extérieur et intérieur moelleux.
- Conduction thermique optimale de l'aluminium.
- Démoulage facile grâce au revêtement anti adhérent et parfait à chaud si les moules sont graissés au préalable avec de l'huile ou de la cire d'abeille.
- Longévité du revêtement anti-adhérent 4 couches de haute qualité professionnelle.

- The most authentic taste of canelés, similar to the one obtained by using traditional copper tinned moulds: nicely caramelized on the outside, soft on the inside.
- Optimal thermal conductivity of aluminium.
- Non-stick coating for easy unmoulding. For an easier unmoulding, grease the moulds with oil or beeswax before use.
- Professional quality, long-lasting four-layer non-stick coating system.

- Un resultado sabroso, similar al obtenido con los moldes de cobre estañado tradicionales: bonita caramelización por fuera e interior esponjoso.
- Conducción térmica óptima del aluminio.
- Desmoldeado facilitado gracias al revestimiento antiadherente y perfecto en caliente si los moldes se engrasan previamente con aceite o cera de abejas.
- Longevidad del revestimiento antiadherente 4 capas de alta calidad profesional.

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Canelé bordelais
Canele bordelais mould
Canelé bordelés

Code					PV/UP	
729530	2	55	50	6		L
729520	3	45	43	6		M **NEW !**
729510	4	35	35	6		S **NEW !**

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Boîte de 6 Canelés Bordelais
Box set of 6 «Canelés Bordelais»
Caja de 6 moldes acanalados

Code						PV/UP
729540	1	130	85	70	6	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

avec recettes / with recipes / con recetas

Display vide pour canelés bordelais
Empty CDU for canele bordelais moulds
Display vacío para moldes acanalados

Code						PV/UP
307130	6	260	200	360	1	

Offert pour la mise en place de 24 canelés bordelais, tous modèles confondus. / Free with the first purchase of 24 canele bordelais moulds, any size. / Se entrega con la compra de 24 canelé bordeléses, cualquier tamaño.

Charlotte
Charlotte mould
Molde carlota

embouti / stamped / embutido

Code		∅			PV/UP
212620	5	180/150	100	3	

Contenance / capacity / capacidad: **1,8L**

Cœur
Heart-shaped mould
Molde corazón

Cœur
Heart-shaped mould
Molde corazón

bordé / rolled edges / bordeado

Code						PV/UP
225010	8	225	187	37	3	

Cœur cannelé
Fluted heart-shaped mould
Molde corazón rizado

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code						PV/UP
255330	8	230	200	30	3	

Cœur cannelé
Fluted heart-shaped mould
Molde corazón rizado

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
255430	5	230	200	30	3	

Cœur Saint Valentin
Valentine's Day heart-shaped mould
Corazón San Valentín

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

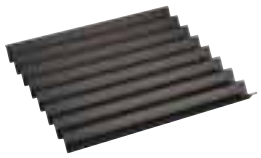
Code						PV/UP
255130	4	160	150	35	3	

Cœur Saint Valentin
Valentine's Day heart-shaped mould
Corazón San Valentín

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
255230	1	160	150	35	3	

Dent de loup
Dent de loup mould
Diente de lobo



Code						PV/UP
220510	8	300	290	25	1	

Diplomate ou Bavarois
Diplomate or Bavarois mould
Pundín Diplomático

embouti / stamped / embutido

Code					PV/UP
224610	1	180/150	90	3	

Pour biscuits et gelées / Dessert and jellies mould / Para galletas y jaleas

Eclair
Eclair mould
Relámpagos

Plaque 8 éclairs
8-cup éclair baking sheet
Bandeja 8-cav. para relámpagos

Code						PV/UP
298510	9	315	228	5	3	

8 éclairs en une fournée ! Idéal pour les goûters festifs, les afternoon tea et les cafés gourmands. / 8 éclairs in a batch! Ideal for party aperitifs, afternoon teas and cafés gourmands. / 8 relámpagos en un lote! Ideal para aperitivos festivos, té de la tarde y cafés gourmet.

Empreintes / Imprints / Moldes: **120 x 35 x 4,8 mm**

Financier
Financier mould
Financieros

Plaque 6 financiers
6-cup financier baking sheet
Bandeja 6 cav. financieros

emboutie / stamped / embutida

Code						PV/UP
220710	2	380	180	13	3	Marron - Brown

Empreintes / Imprints / Moldes: **98 x 48 mm**

Plaque à mini-financiers ou Biscuits roses de Reims
Mini-financiers or Biscuits roses de Reims baking sheet
Bandeja 12 cav. mini financieros

Code						PV/UP
267030	2	290	198	17	3	

Emboutie - 2 rangs de biscuits de 75 mm / Stamped - 2 rows of 6 imprints of 75 mm each / Embutida - 2 líneas de 6 moldes de 7,5 mm

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 270.
More details about the multi-mould baking sheets from page 270.
Descubra las bandejas multi-moldes en la página 270.

Fond de moule
Tin base
Fondo móvil

Carré
Square
Cuadrado

Code				Pour/For Para		PV/UP
201810	4	214	214	226810	1	

Tarte maison
Oblong
Oblongo

Code				Pour/For Para		PV/UP
201710	7	333	93	225410	1	

Rectangulaire
Rectangular
Rectangular

Code				Pour/For Para		PV/UP
201910	1	270	190	225810	1	

Rond
Round
Redondo

Code			Pour/For Para		PV/UP
201508	0	78	224810 - 293470	1	
201509	7	85	293472	1	
201510	3	105	293480 - 227410	1	
201512	7	120	293490 - 224820	1	
201630	8	160	224830	1	
201520	2	180	226620 - 226420	1	
201522	6	200	226422 - 226622	1	
201640	7	205	224840 - 226210	1	
201530	1	220	227430 - 226430 - 226630	1	
201641	4	225	226220	1	
201532	5	238	226432 - 226632	1	
201643	8	245	226230	1	
201540	0	260	227440 - 226440 - 226040	1	
201542	4	280	226442 - 226642	1	
201550	9	300	227450 - 226450 - 226650	1	

Friand
Friand mould
Friand

Code						PV/UP
293030	7	98/83	51/31	14	12	

Kit enfants «Le P'tit pâtissier»
Kids baking set «Le P'tit pâtissier»
Kit de repostería para niños «Le P'tit pâtissier»

Code			PV/UP
387510	2	1	

Contenu : 1 spatule + 1 savarin + 1 manqué + 1 cœur + 1 livret de recettes / Content: 1 spatula + 1 ring mould + 1 round plain cake mould + 1 heart-shaped mould + 1 cookbook / Contenido: 1 espátula + 1 savarin + 1 molde de bordes altos + 1 corazón + 1 libreta de recetas

Code			PV/UP
387610	9	1	

Contenu : 1 spatule + 1 brioche + 1 tartelette + 1 cake + 1 livret de recettes / Content: 1 spatula + 1 brioche mould + 1 tartlet mould + 1 cake mould + 1 cookbook / Contenido: 1 espátula + 1 brioche + 1 tarteleta + 1 cake + 1 libretas de recetas

Kouglof
Gugelhupf mould
Kugelhopf

Code					PV/UP
228020	4	210	80	3	

Madeleine
Madeleine mould
Magdalena

Plaque 12 madeleines
12 madeleines baking sheet
Bandeja para 12 magdalenas

bord roulé / rolled edges / bordes redondos

Code						PV/UP	
264710	6	395	200	17	3		Marron - Brown

Empreintes / Imprints / Moldes: **80 mm**

Plaque 20 madeleinettes
20 small madeleines baking sheet
Bandeja de 20 mini magdalenas

bord roulé / rolled edges / bordes redondos

Code						PV/UP	
264510	2	395	125	13	3		Marron - Brown

Empreintes / Imprints / Moldes: **42 mm**

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 270.
More details about the multi-mould baking sheets from page 270.
Descubra las bandejas multi-moldes en la página 270.

Manqué
Deep cake pan
Molde de bordes altos

Manqué rond uni
Round plain cake mould
Molde de bordes altos redondo

bordé / rolled edges / bordeado

Code		∅			PV/UP	
223701	7	100/90	30	12		
223702	4	120/105	34	12		
223705	5	140/117	35	3		
223710	9	160/136	40	3		
223720	8	180/153	45	3		
223730	7	200/175	45	3		
223740	6	220/195	50	3		
223750	5	240/210	50	3		
223760	4	260/235	50	3		Marron - Brown
223770	3	280/250	50	3		Marron - Brown
223780	2	300/275	53	3		Marron - Brown
223790	1	320/295	55	3		

Manqué rosace
Rosary mould
Roseta

Code		∅			PV/UP
222130	6	200/175	50	3	

Moule à flan perforé fond mobile
Perforated custard tart pan loose bottom
Flanero fondo móvil perforado

Code		∅				PV/UP
252660	9	270	270	45	6	

Flan perforé · Perforated tart pan · Flanero perforado

- Idéal pour les flans pâtissiers et les tartes salées généreuses.
- Fond mobile perforé : évacue l'excès d'humidité contenu dans les préparations riches en crème et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson de la pâte.
- Bord droit.
- Démoulage facile.

- Perfect for custard pies and quiches.
- Perforated loose bottom: allows draining away moisture excess in preparations with cream and water (vegetables) for a well-cooked pie crust.
- Straight edge.
- Easy release.

- Ideal para los flanes pasteleros y las tartas saladas generosas.
- Fondo móvil perforado: evacúa el exceso de humedad contenido en las preparaciones ricas en nata y agua (verduras) para una mejor cocción de la masa.
- Borde recto.
- Fácil desmoldeado.

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

MANQUÉ DÉMONTABLE
AMOVIBLE DEEP MOULD
MOLDE DE BORDES ALTOS DESMONTABLE

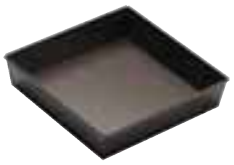
1 fond / 1 bottom / 1 fondo

Code		|↔|		PV/UP
221650	0	240	70	1	
221660	9	260	70	1	
221670	8	280	70	1	

MANQUÉ DÉMONTABLE
AMOVIBLE DEEP MOULD
MOLDE DE BORDES ALTOS DESMONTABLE

2 fonds / 2 bottoms / 2 fondos

Code		|↔|		PV/UP
221750	7	240	70	1	
221770	5	280	70	1	



MANQUÉ CARRÉ FOND FIXE
SQUARE CAKE MOULD WITH FIXED BOTTOM
CUADRADO CON FONDO FIJO

bordé sur fil / reinforced rolled edges / bordeado en alambre

Code		|↔|			PV/UP
224101	4	100/90	100/90	40	3	
224110	6	220/205	220/205	50	3	
224120	5	240/225	240/225	50	3	

MANQUÉ CARRÉ FOND MOBILE
SQUARE CAKE MOULD WITH LOOSE BOTTOM
CUADRADO CON FONDO MÓVIL

bordé sur fil / reinforced rolled edges / bordeado en alambre

Code		|↔|			PV/UP
224210	3	220/205	220/205	50	3	
224220	2	240/225	240/225	50	3	

MANQUÉ TRIANGLE
TRIANGLE CAKE MOULD
TRIÁNGULO

bordé / rolled edges / bordeado

Code		|↔|			PV/UP
218910	1	100	94	35	3	
218950	7	240	230	50	3	

MANQUÉ ROND HAUT CANNELÉ
ROUND DEEP FLUTED CAKE MOULD
MOLDE ALTO REDONDO RIZADO

bordé / rolled edges / bordeado

Code		∅			PV/UP
224510	4	230/175	65	3	
224520	3	260/200	65	3	
224530	2	290/222	70	3	

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND FIXE
ROUND FLUTED CAKE MOULD - FIXED BOTTOM
MOLDE REDONDO RIZADO - FONDO FIJO

côtes fines / narrow ribs / costillas finas

Code		∅			PV/UP
224710	8	100/80	30	12	
224720	7	150/130	40	3	
224730	6	200/170	45	3	
224740	5	250/210	50	3	

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE
ROUND FLUTED CAKE MOULD - LOOSE BOTTOM
MOLDE REDONDO RIZADO - FONDO MÓVIL

côtes fines / narrow ribs / costillas finas

Code		∅			PV/UP
224810	5	100/80	30	12	
224820	4	150/130	40	3	
224830	3	200/170	45	3	
224840	2	250/210	50	3	

MILLASSON
MILLASSON MOULD
«MILLASSON»

rond uni - bordé / round plain - rolled edges / redondo unido - bordeado

Code		∅			PV/UP
293250	9	60/50	17	12	
293270	7	80/68	18	12	
293280	6	90/78	19	12	
293290	5	100/90	21	12	

Boîte de 6 millassons
Box set of 6 pcs millasson moulds
Caja de 6 moldes millasson

rond uni - bordé / round plain - rolled edges / redondo unido - bordeado

Code		∅			PV/UP
282570	2	100/90	21	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Carte de 4 millassons
Card of 4 millasson moulds
Bl ster de 4 moldes millasson

rond uni - bordé / round plain - rolled edges / redondo unido - bordeado

Code						PV/UP
271390	0	245	150	30	1	

Millasson
Millasson mould
«Millasson»

rond uni - non bordé / round plain - no rolled edges / redondo unido - liso

Code		∅			PV/UP
293970	6	90/78	19	12	
293990	4	100/90	19	12	

Muffin
Muffin mould
Muffin

Moule à muffin
Muffin mould
Molde para cupcake / muffin

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code						PV/UP
296511	8	70	70	35	12	

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 270.
More details about the multi-mould baking sheets from page 270.
Descubra las bandejas multi-moldes en la página 270.

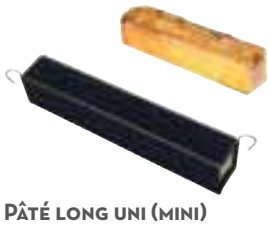
Boîte de 6 muffins
Box set of 6 muffin moulds
Caja de 6 moldes para muffins

anti-adhérent / non-stick / antiadherente

Code						PV/UP
296512	5	150	75	50	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Pâté
Loaf pan
Paté



Pâté long uni (mini)
Long plain loaf pan (mini)
Molde largo para paté (mini)

à charnières - fond démontable / with hinges - loose bottom / con charnelas - fondo desmontable

Code						PV/UP
219410	5	300	40	60	1	
219440	2	500	40	60	1	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

à charnières - fond démontable / with hinges - loose bottom / con charnelas - fondo desmontable

Pâté long uni
Long plain loaf pan
Molde largo para paté

Code						PV/UP
219710	6	300	80	80	1	
219720	5	350	80	80	1	
219730	4	400	80	80	1	
219740	3	500	80	80	1	

Pâté ou cake ouvrant
Folding loaf pan or cake mould
Molde para paté o cake plegable

Code						PV/UP
220010	3	240/220	95/80	70	1	
220020	2	270/250	100/90	75	1	
220030	1	300/285	100/90	75	1	

Mode d'emploi cake ouvrant
Folding loaf pan instructions
Empleo del molde paté plegable

1 - Abaisser complètement les languettes,
2 - Ouvrir le moule à plat,
3 - Démouler facilement.

1 - Pull the tabs down,
2 - Open the mould to make it flat,
3 - Easy release.

1 - Baje completamente las pestañas,
2 - Abra el molde plano,
3 - Desmoldeado fácil.

Petits-fours
Petits-fours moulds
Petit four

Dôme à côtes
Ribbed dome
Cúpula redonda rizada

Code		∅			PV/UP
295510	2	45	1	12	

Rond cannelé
Fluted round
Redondo rizado

Code		∅			PV/UP
293510	4	45	1	12	

Ovale à côtes
Ribbed oval
Cúpula ovalada rizada

Code					PV/UP
296510	1	45	1	12	

Carré cannelé
Fluted square
Cuadrado rizado

Code						PV/UP
295010	7	35	35	1	12	

Ovale cannelé
Fluted oval
Ovalado rizado

Code					PV/UP
296010	6	45	1	12	

LOSANGE UNI
PLAIN DIAMOND
DIAMANTE LISO

Code					PV/UP
291010	1	60	1	12	

BATEAU CALISSON
DIAMOND-SHAPED BOAT
MINI BARQUITA CALISSON

Code					PV/UP
291510	6	60	1	12	

BATEAU UNI
PLAIN OVAL BOAT
MINI BARQUITA LISA

Code					PV/UP
294020	7	70	1	12	

RECTANGLE UNI
PLAIN RECTANGLE
RECTANGULAR LISO

Code					PV/UP
292010	0	50	1	12	

ROND UNI
PLAIN ROUND
REDONDO LISO

Code		∅			PV/UP
293610	1	35	1	12	
293620	0	40	1	12	

ROND CREUX
DEEP PLAIN ROUND
REDONDO LISO HUECO

Code		∅		PV/UP
292510	5	35	12	

BOÎTE DE 30 PETITS-FOURS
BOX SET OF 30 PCS PETITS-FOURS MOULDS
CAJA DE 30 MOLDES PETIT FOUR

Code					PV/UP
285400	9	120	27	1	

6 x 5 modèles assortis : rond cannelé + carré cannelé + bateau calisson + rond uni + losange uni / 6 x 5 assorted models: fluted round + fluted square + diamond-shaped boat + plain round + plain diamond / 6 x 5 juegos: redondo rizado + cuadrado rizado + barquita Calisson + redondo liso + diamante liso

BOÎTE DE 60 PETITS-FOURS
BOX SET OF 60 PCS PETITS-FOURS MOULDS
CAJA DE 60 MOLDES PETIT FOUR

Code					PV/UP
285201	2	120	40	1	

5 x 12 modèles assortis / 5 x 12 assorted models / 5 x 12 juegos

PIZZA
PIZZA MOULD
PIZZA

PIZZA
PIZZA MOULD
MOLDE PARA PIZZA

Code		∅			PV/UP
227005	2	155/147	12	3	
227010	6	240/230	13	3	
227020	5	300/290	13	3	
227030	4	340/330	13	3	

PLAQUE À PIZZA
PIZZA PAN
PLACA PIZZA

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Code		∅			PV/UP
727120	7	300	17	3	
727130	6	340	17	3	

Pizza perforée
Perforated pizza mould
Placa pizza perforada

Code		∅			PV/UP
227120	2	300/290	13	3	
227130	1	340/330	13	3	

Tourtière ronde unie ou Pizza bord haut perforée
Perforated round tart mould or deep-pan pizza
Placa pizza pronfonda perforada

Code		⟷			PV/UP
227550	7	320/305	25	3	

Plaque pâte roulée
Swiss roll tin
Molde brazo gitano

emboutie - bordée / stamped - raised edges / embutido - bordeado

Code		⟷	⤢			PV/UP
221110	9	370	270	21	3	

Plat mini-four
Mini oven roasting pan
Molde de horno pequeño

Code		⟷	⤢			PV/UP
231010	9	245	185	45	3	

Plat à rôtir
Roasting pan
Plato de asar

Code		⟷	⤢			PV/UP
231020	8	320	220	50	3	

Savarin
Savarin or ring mould
Savarín

Savarin individuel bouché
Single serving savarin mould - closed tube
Savarín individual cerrado

Code		∅			PV/UP
223910	3	65	15	12	
223920	2	70	17	12	
223930	1	80	20	12	

Boîte de 6 savarins individuels bouchés
Box set of 6 single serving savarin moulds - closed tube
Caja de 6 savarín individuales cerrados

Code		⟷	⤢			PV/UP
272710	5	173	37	85	3	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Carte de 6 savarins individuels bouchés
Card of 6 single serving savarin moulds - closed tube
Blíster de 6 savarín individuales cerrados

Code		⟷	⤢			PV/UP
273430	1	245	150	35	1	

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 270.
More details about the multi-mould baking sheets from page 270.
Descubra las bandejas multi-moldes en la página 270.

Savarin individuel débouché
Single serving savarin mould - open tube
Savarín individual abierto

Code		∅			PV/UP
224030	7	80	20	12	
224034	5	120	25	3	

Savarin débouché
Savarin - open tube
Savarín abierto

embouti / stamped / embutido

Code		∅			PV/UP
224040	6	220	45	3	
224050	5	240	50	3	

Savarin profond débouché
Deep savarin - open tube
Savarín alto abierto

embouti / stamped / embutido

Code		∅			PV/UP
254040	7	220	58	3	
254050	6	240	58	3	
254060	5	260	62	3	

Trois frères - Savarin débouché torsadé
Trois freres - twisted Savarin - open tube
Savarín torcido abierto «trois frères»

Code		∅			PV/UP
224340	7	220	55	3	

Soufflé
Soufflé mould
Soufflé

Soufflé individuel
Single serving soufflé mould
Soufflé individual

Code		∅			PV/UP
235110	2	80	50	3	

Boîte de 4 soufflés individuels
Box set of 4 single serving soufflé moulds
Caja de 4 moldes para soufflés individuales

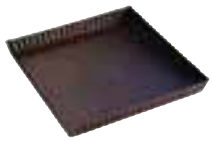
Code		∅			PV/UP
282520	7	80	50	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Soufflé
Soufflé mould
Soufflé

Code		∅			PV/UP
210920	8	180	100	3	

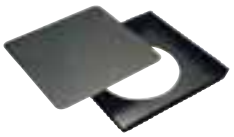
Tarte, tourtière et tartelette
Pie, tart and tartet mould
Pastel, tarta y tartaleta



Tarte carrée cannelée
Square fluted tart mould
Tarta cuadrada rizada

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		⟷	⤢			PV/UP
226710	6	230/220	230/220	25	3	



Tarte carrée cannelée
Square fluted tart mould
Tarta cuadrada rizada

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code		⟷	⤢			PV/UP
226810	3	230/220	230/220	25	3	

Tarte maison cannelée
Oblong fluted tart mould
Tarte oblongo rizada

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		⟷	⤢			PV/UP
225310	9	350/340	110/100	25	3	

Tarte maison cannelée
Oblong fluted tart mould
Tarte oblongo rizada

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code		⟷	⤢			PV/UP
225410	6	350/340	110/100	25	3	

Marron - Brown

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE
RECTANGULAR FLUTED TART MOULD
TARTA RECTANGULAR RIZADA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code						PV/UP
225710	7	290/275	205/195	25	3	

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE
RECTANGULAR FLUTED TART MOULD
TARTA RECTANGULAR RIZADA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
225810	4	290/275	205/195	25	3	

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE
SQUARE FLUTED TARTLET MOULD
TARTALETA CUADRADA RIZADA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code						PV/UP
294370	3	100/90	100/90	20	12	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES
BOX SET OF 6 SQUARE FLUTED TARTLET MOULDS
CAJA DE 6 TARTALETAS CUADRADAS RIZADAS

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code						PV/UP
294376	5	100/90	100/90	20	1	

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE
SQUARE FLUTED TARTLET MOULD
TARTALETA CUADRADA RIZADA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
294470	0	100/90	100/90	20	12	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES
BOX SET OF 6 SQUARE FLUTED TARTLET MOULDS
CAJA DE 6 TARTALETAS CUADRADAS RIZADAS

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
294476	2	100/90	100/90	20	1	

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE
RECTANGULAR FLUTED TARTLET MOULD
TARTALETA RECTANGULAR RIZADA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code						PV/UP
295130	2	120/112	75/66	20	12	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RECTANGULAIRES CANNELÉES
BOX SET OF 6 RECTANGULAR FLUTED TARTLET MOULDS
CAJA DE 6 TARTALETAS RECTANGULARES RIZADAS

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code						PV/UP
295376	4	120/112	75/66	20	1	

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE
RECTANGULAR FLUTED TARTLET MOULD
TARTALETA RECTANGULAR RIZADA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
295330	6	120/112	75/66	20	12	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RECTANGULAIRES CANNELÉES
BOX SET OF 6 RECTANGULAR FLUTED TARTLET MOULDS
CAJA DE 6 TARTALETAS RECTANGULARES RIZADAS

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
291870	1	120/112	75/66	20	1	

TARTELETTE RONDE UNIE
ROUND PLAIN TARTLET MOULD
TARTALETA REDONDA LISA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		∅			PV/UP
293610	1	35/22	8	12	
293620	0	40/26	9	12	
293630	9	50/30	11	12	
293640	8	60/38	12	12	
293650	7	70/48	12	12	
293660	6	80/58	12	12	
293670	5	90/68	12	12	
293680	4	100/78	12	12	

Carte de 6 tartelettes unies

Card of 6 round plain tartlet moulds

Blíster de 6 tartaletas redondas lisas

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		L	l	H		PV/UP
273080	8	245	150	35	1	

Plaque 12 mini tartelettes

12-cup tartlet pan

Bandeja 12 cav. mini tartaletas lisas

Code		L	l	H		PV/UP
228310	6	320	245	10	3	

Empreintes / Imprints / Moldes: **Ø 80 mm**

Empreinte à foncer

Dough pusher

Empujador de masa

hêtre / beech wood / haya

Code		L	Pour/For Para		PV/UP
319110	3	40/55	228310 - 293610 - 293620	1	

Display vide pour empreintes à foncer

Empty CDU for dough pushers

Display vacío para empujadores de masa

Code		L	H		PV/UP
307131	3	165	10	1	

Offert pour la mise en place de 12 empreintes à foncer / Free with the first purchase of 12 dough pushers / Se entrega con la compra de 12 empujadores de masa.

Tarte fruits frais cannelée

Fresh fruit fluted tart mould

Tarta de frutas frescas rizada

fond renvoyé / raised up in the center / fondo elevado

Code		Ø	H		PV/UP
226950	6	280	35	3	

Tartelette fruits frais cannelée

Fresh fruit fluted tartlet mould

Tartaleta de frutas frescas rizada

fond renvoyé / raised up in the center / fondo elevado

Code		Ø	H		PV/UP
295770	0	100/84	18	12	

Boîte de 6 tartelettes fruits frais cannelées

Box set of 6 fresh fruit fluted tartlet moulds

Caja de 6 tartaletas de frutas frescas rizadas

Code		Ø	H		PV/UP
295790	8	100/84	18	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Tartelette ronde cannelée

Round fluted tartlet mould

Tartaleta redonda rizada

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		Ø	H		PV/UP
293510	4	45/35	10	12	
293520	3	50/40	10	12	
293530	2	60/50	10	12	
293540	1	70/60	10	12	
293550	0	80/70	12	12	
293560	9	90/75	15	12	
293570	8	100/85	18	12	
293572	2	110/90	20	12	
293580	7	120/110	20	12	
293590	6	140/130	25	3	

Boîte 6 tartelettes cannelées fond fixe

Box of 6 fluted tartlet moulds with fixe bottom

Caja de 6 tartaletas rizadas fondo fijo

Code		Ø	H		PV/UP
282540	5	100/85	18	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Boîte ronde 6 tartelettes cannelées fond fixe

Round box of 6 fluted fixed bottom tartlet moulds

Caja redonda de 6 tartaletas rizadas con fondo fijo

Code		Ø	H		PV/UP
270171	6	100/85	18	1	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*

L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Boîte de 6 tartelettes rondes cannelées
Box set of 6 round fluted tartlet moulds
Caja de 6 tartaletas redondas rizadas

Code		∅			PV/UP
282550	4	120/110	20	1	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Boîte de 12 tartelettes rondes cannelées
Box set of 12 round fluted tartlet moulds
Caja de 12 tartaletas redondas rizadas

Code		∅			PV/UP
282560	3	80/70	12	1	

Carte de 6 tartelettes cannelées
Card of 6 round fluted tartlet moulds
Blíster de 6 tartaletas redondas rizadas

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		↔	⤢			PV/UP
270170	9	245	150	15	1	

Carte de 12 tartelettes cannelées
Card of 12 round fluted tartlet moulds
Blíster de 12 tartaletas redondas rizadas

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		↔	⤢			PV/UP
270150	1	245	150	25	1	

Carte de 6 tartelettes cannelées
Card of 6 round fluted tartlet moulds
Blíster de 6 tartaletas redondas rizadas

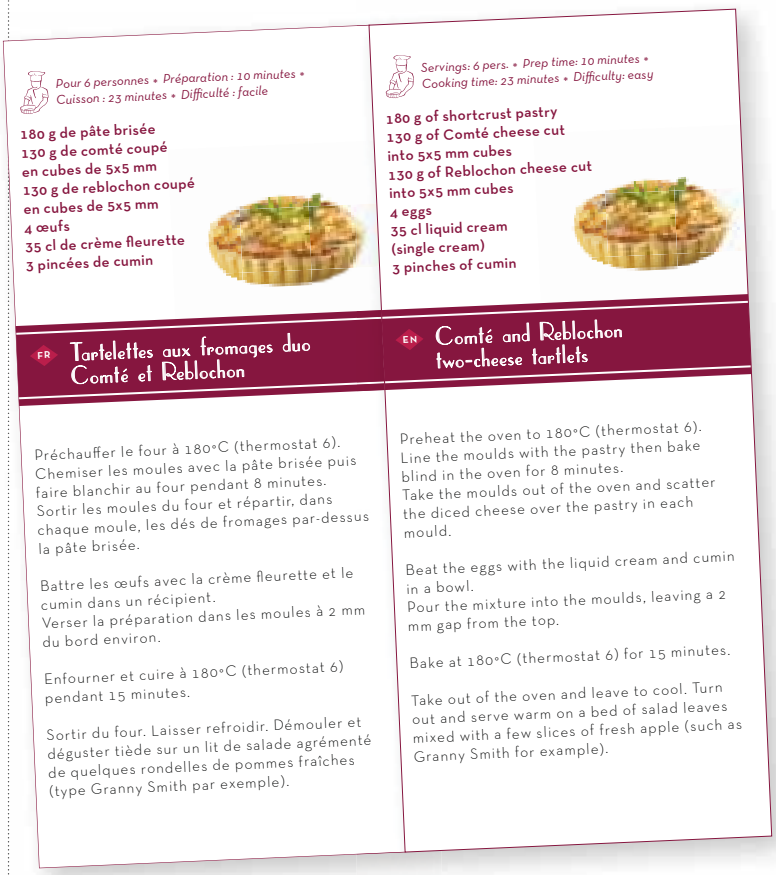
fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		↔	⤢			PV/UP
270180	8	290	160	35	1	

Tartelette ronde cannelée
Round fluted tartlet mould
Tartaleta redonda rizada

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code		∅			PV/UP
293470	1	100/85	18	12	
293472	5	110/90	20	12	
293480	0	120/110	20	12	
293490	9	140/130	25	3	



Pour 6 personnes • Préparation : 10 minutes • Cuisson : 23 minutes • Difficulté : facile

180 g de pâte brisée
130 g de comté coupé en cubes de 5x5 mm
130 g de reblochon coupé en cubes de 5x5 mm
4 œufs
35 cl de crème fleurette
3 pincées de cumin

FR **Tartelettes aux fromages duo Comté et Reblochon**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Chemiser les moules avec la pâte brisée puis faire blanchir au four pendant 8 minutes.
Sortir les moules du four et répartir, dans chaque moule, les dés de fromages par-dessus la pâte brisée.

Battre les œufs avec la crème fleurette et le cumin dans un récipient.
Verser la préparation dans les moules à 2 mm du bord environ.

Enfourner et cuire à 180°C (thermostat 6) pendant 15 minutes.

Sortir du four. Laisser refroidir. Démouler et déguster tiède sur un lit de salade agrémenté de quelques rondelles de pommes fraîches (type Granny Smith par exemple).

Servings: 6 pers. • Prep time: 10 minutes • Cooking time: 23 minutes • Difficulty: easy

180 g of shortcrust pastry
130 g of Comté cheese cut into 5x5 mm cubes
130 g of Reblochon cheese cut into 5x5 mm cubes
4 eggs
35 cl liquid cream (single cream)
3 pinches of cumin

EN **Comté and Reblochon two-cheese tartlets**

Preheat the oven to 180°C (thermostat 6).
Line the moulds with the pastry then bake blind in the oven for 8 minutes.
Take the moulds out of the oven and scatter the diced cheese over the pastry in each mould.

Beat the eggs with the liquid cream and cumin in a bowl.
Pour the mixture into the moulds, leaving a 2 mm gap from the top.

Bake at 180°C (thermostat 6) for 15 minutes.

Take out of the oven and leave to cool. Turn out and serve warm on a bed of salad leaves mixed with a few slices of fresh apple (such as Granny Smith for example).

Tartelette feuille chêne
Oak leaf tartlet mould
Tartaleta hoja de roble

cannelée / fluted / rizada

Code		↔			PV/UP
295210	1	120	20	12	

Tartelette feuille vigne
Vine leaf tartlet mould
Tartaleta hoja de parra

cannelée / fluted / rizada

Code		↔			PV/UP
295410	5	120	20	12	

TOURTE INDIVIDUELLE
INDIVIDUAL PIE MOULD
TARTA RIZADA INDIVIDUAL

Code						PV/UP
224650	7	170	170	40	6	

Préparez des tourtes à l'anglaise, salées ou sucrées, des tourtes individuelles à la viande, aux légumes, aux fruits. Idéal également pour des crèmes et flans renversés. / With the Individual fluted pie, bake savory or sweet English pies – meat, vegetable or fruit pies. Also perfect for jellies and flan puddings / Prepare pasteles ingleses, salados o dulces, pasteles individuales con carne, vegetales, frutas. También ideal para cremas y flanes invertidos.

TOURTIÈRE POMME
APPLE PIE MOULD
TARTA CON FORMA DE MANZANA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code					PV/UP
252010	2	240	25	3	

TOURTIÈRE POMME
APPLE PIE MOULD
TARTA CON FORMA DE MANZANA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code					PV/UP
252210	6	240	25	3	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT
ROUND FLUTED TART MOULD WITH FLAT EDGE
TARTA REDONDA RIZADA CON BORDE PLANO

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code					PV/UP
226110	4	240/210	30	3	
226120	3	260/230	30	3	
226130	2	280/250	30	3	
226140	1	320/290	30	3	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT
ROUND FLUTED TART MOULD WITH FLAT EDGE
TARTA REDONDA RIZADA CON BORDE PLANO

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code					PV/UP
226210	1	240/210	30	3	
226220	0	260/230	30	3	
226230	9	280/250	30	3	
226240	8	320/290	30	3	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE
ROUND FLUTED TART MOULD
TARTA REDONDA RIZADA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code					PV/UP	
226320	7	200/185	25	3		Marron - Brown
226322	1	220/200	25	3		
226330	6	240/230	25	3		Marron - Brown
226332	0	260/240	25	3		
226340	5	280/270	25	3		Marron - Brown
226342	9	300/280	25	3		
226350	4	320/310	25	3		Marron - Brown

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE
ROUND FLUTED TART MOULD
TARTA REDONDA RIZADA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code					PV/UP	
226420	4	200/185	25	3		
226422	8	220/200	25	3		
226430	3	240/230	25	3		
226432	7	260/240	25	3		
226440	2	280/270	25	3		Marron - Brown
226442	6	300/280	25	3		
226450	1	320/310	25	3		

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE
MEDIUM DEEP ROUND FLUTED TART MOULD
TARTA REDONDA RIZADA ALTA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		|⟷|		PV/UP
226520	1	200/185	35	3	
226522	5	220/200	35	3	
226530	0	240/225	35	3	
226532	4	260/240	35	3	
226540	9	280/265	35	3	
226542	3	300/280	35	3	
226550	8	320/305	35	3	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE
MEDIUM DEEP ROUND FLUTED TART MOULD
TARTA REDONDA RIZADA ALTA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code		|⟷|		PV/UP
226620	8	200/185	35	3	
226622	2	220/200	35	3	
226630	7	240/225	35	3	
226632	1	260/240	35	3	
226640	6	280/265	35	3	
226642	0	300/280	35	3	
226650	5	320/305	35	3	

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE
PERFORATED FLUTED TART MOULD
TARTA RIZADA PERFORADA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		|⟷|		PV/UP
226321	4	200	25	3	
226325	2	220	25	3	
226331	3	240	25	3	
226335	1	260	25	3	
226341	2	280	25	3	
226345	0	300	25	3	
226351	1	320	25	3	

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE
PERFORATED FLUTED TART MOULD
TARTA RIZADA PERFORADA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code		|⟷|		PV/UP
226421	1	200	28	3	
226425	9	220	28	3	
226431	0	240	28	3	
226435	8	260	28	3	
226441	9	280	28	3	
226445	5	300	28	3	
226451	8	320	28	3	

NEW !

Tourtière perforée · Perforated tart mould · Molde tarta perforado

- Idéal pour les tartes salées.
- Fond perforé : évacue l'excès d'humidité contenu dans les préparations riches en crème et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson de la pâte.

- Perfect for quiches.
- Perforated bottom: allows draining away moisture excess in preparations with cream and water (vegetables) for a well-cooked pie crust.

- Ideal para las tartas saladas.
- Fondo perforado: evacúa el exceso de humedad contenido en las preparaciones ricas en nata y agua (verduras) para una mejor cocción de la masa.

Tarte maison cannelée perforée
Perforated fluted oblong tart mould
Oblongo perforado rizado

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
225412	0	350/340	110/100	25	3	

NEW !

perforée - fond fixe / perforated - fixed bottom / perforada - fondo fijo

Tourtière ronde cannelée avec pieds
Round fluted tart mould with feet
Tarta redonda rizada perforada con pies

Code		∅			PV/UP
227742	6	300/280	25	3	
227750	1	320/300	25	3	

Tourtière ronde unie
Round plain tart mould
Tarta redonda lisa

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code					PV/UP
227310	7	120/105	21	12	
227330	5	240/225	23	3	
227340	4	280/265	23	3	
227350	3	320/305	25	3	

Tourtière ronde unie
Round plain tart mould
Tarta redonda lisa

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code					PV/UP
227410	4	120/105	21	12	
227430	2	240/225	23	3	
227440	1	280/265	23	3	
227450	0	320/305	25	3	

Tourtière ronde unie haute
Medium deep round plain tart mould
Tarta redonda lisa alta

bordée - fond mobile / rolled edges - loose bottom / bordeada - fondo móvil

Code		∅			PV/UP
223801	4	100/90	30	12	
223822	9	180/153	45	3	

Tourteau fromager
Traditional French cheesecake
Bizcocho de queso

Code		∅			PV/UP
251210	7	140/70	40	3	

Tuile
Biscuit sheet
Teja

Plaque à tuiles bombées
Rounded biscuit sheet
Placa de azulejos convexa

Code					PV/UP
258130	1	350	240	1	

Tulipe
Tulip-shaped mould
Tulipán

Code		∅			PV/UP
251310	4	130/80	35	3	
251320	3	140/80	37	3	
251340	1	165/80	45	3	
251350	0	170/80	60	3	
251360	9	180/80	70	3	

FER BLANC
TIN
HOJALATA

Parce que les professionnels sont en droit d'attendre la perfection, GOBEL met à leur service toute son expérience et son savoir-faire historique dans la fabrication de moules en fer blanc. Ce matériau écologique offre une conductivité thermique exceptionnelle ! Garants d'un résultat gustatif inégalé, ces moules sont réputés pour conférer du croustillant aux pâtes : dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, vos créations pâtissières ainsi sublimées.

Because professionals deserve nothing less than the best, GOBEL offers its unique and historical expertise in manufacturing tinned moulds. Tinplate is an eco-friendly material and it provides exceptional thermal conductivity. These moulds are well-known for their ability to give a wonderful textured crust to the dough and sublimate the final result of the preparations: nicely caramelized on the outside, soft on the inside.

Dado que los profesionales tienen derecho a esperar la perfección, GOBEL pone a sus servicios toda su experiencia y su destreza histórica en la fabricación de moldes de hojalata. ¡Este material ecológico ofrece una conductividad térmica excepcional! Garantes de un resultado gustativo inigualado, estos moldes son famosos por conferir crujiente a las masas: doradas por fuera y blandas por dentro, sus creaciones pasteleras se subliman.

Aspic ovale
Oval aspic mould
Molde Aspic ovalado

Aspic ovale fond étoilé
Oval aspic mould with star bottom
Molde aspic ovalado con fondo estrello

Code						PV/UP
130310	2	75	55	38	12	

Aspic ovale fond uni
Oval aspic mould plain bottom
Molde aspic ovalado con fondo liso

Code						PV/UP
130210	5	75	55	38	12	

Baba rond ou dariole
Rum baba mould
Bizcocho borracho

embouti - bordé - fer blanc / stamped - rolled edge - tin / embutido - bordeado - hojalata

Code		∅			PV/UP
129810	1	60/48	60	12	

Barquette
Boat-shaped mould
Barquita

Cannelée
Fluted
Rizada

Code						PV/UP
194110	6	80	40	12	12	
194120	5	90	43	12	12	
194130	4	100	45	12	12	
194140	3	110	47	13	12	
194150	2	120	50	14	12	

Unie
Plain
Lisa

Code						PV/UP
194010	9	60	20	10	12	
194020	8	70	28	10	12	
194030	7	80	33	12	12	
194040	6	90	40	12	12	
194050	5	100	43	13	12	
194060	4	110	46	13	12	
194070	3	120	50	13	12	

Brioche fond plat
Brioche mould with flat bottom
Molde brioche con fondo liso

Brioche - 9 côtes
Continental style brioche mould - 9 ribs
Brioche - 9 costillas

Code		∅			PV/UP
193710	9	60/28	25	12	
193720	8	70/37	28	12	

Brioche - 10 côtes
Continental style brioche mould - 10 ribs
Brioche - 10 costillas

Code		∅			PV/UP
193730	7	75/40	30	12	
193740	6	80/40	32	12	
193750	5	90/45	35	12	
193760	4	100/55	38	12	
193770	3	110/55	42	12	

Brioche grosses côtes
Continental style brioche mould - wide ribs
Brioche largas costillas

Code		∅			PV/UP
123010	1	140/73	48	3	
123020	0	160/83	55	3	
123030	9	180/191	56	3	
123040	8	200/97	72	3	
123050	7	220/99	87	3	

Display vide pour briochettes
Empty CDU for mini brioche mould
Display vacío para brioches peque as

avec recettes / with recipes / con recetas

Code			PV/UP
307139	9	1	

Offert pour la mise en place de 24 moules briochettes. / Free with the first purchase of 24 briochette moulds. / Se entrega con la compra de 24 brioches pequeñas.

Cake
Cake mould
Molde cake

Cake droit
Straight cake mould
Molde cake derecho

bordé / rolled edges / bordeado

Code						PV/UP
153320	2	307	130	63	3	

Cake embouti
Stamped cake
Molde cake embutido

bordé / rolled edges / bordeado

Code						PV/UP
123330	0	304	124	75	3	
123320	1	285	120	75	3	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Cake plié bordé sur fil
Raised reinforced edge with wire cake mould
Molde cake encorvado bordeado en alambre

Code						PV/UP
123610	3	150/130	70/50	55	3	
123620	2	180/157	80/57	65	3	
123630	1	210/185	90/65	70	3	
123640	0	240/215	90/65	70	3	
123650	9	270/242	105/77	80	3	
123660	8	300/272	105/77	80	3	
123670	7	330/302	105/77	80	3	
123680	6	360/332	105/77	80	3	

Charlotte
Charlotte mould
Molde carlota

emboutie / stamped / embutida

Code		∅			PV/UP
112620	6	180/150	100	3	

Cœur
Heart-shaped mould
Molde corazón

Cœur
Heart-shaped mould
Molde corazón

bordé / rolled edges / bordeado

Code						PV/UP
125010	9	225	187	37	3	

Cœur Saint Valentin
Valentine's Day heart-shaped mould
Molde corazón - San Valent n

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code						PV/UP
155130	5	160	150	35	3	

Dent de loup
Dent de loup mould
Diente de lobo

Code						PV/UP
120510	9	300	290	25	1	

Diplomate ou Bavarois
Diplomate or Bavarois mould
Pundín Diplomático

Code		∅			PV/UP
124610	2	180/150	90	3	

Pour biscuits et gelées - embouti / Dessert and jellies mould - stamped / Para galletas y jaleas - embutido

Financier
Financier mould
Financiero

Plaque 6 financiers
6-cav. Financier baking sheet
Bandeja 6 cav. financieros

emboutie / stamped / embutida

Code						PV/UP
120710	3	380	180	13	3	

Empreintes / Imprints / Moldes: **98 x 48 mm**

Plaque à mini-financiers ou Biscuits roses de Reims
Mini-financiers or Biscuits roses de Reims baking sheet
Bandeja 12 cav. mini financieros

Code						PV/UP
167030	3	290	198	17	3	

emboutie - 2 rangs de biscuits de 75 mm / stamped - 2 rows of 6 imprints of 75 mm each / embutida - 2 líneas de 6 moldes de 75 mm

Fond de moule
Tin base
Fondo móvil

Carré
Square
Cuadrado

Code		|⟷|		Pour/For Para		PV/UP
101810	5	214	214	126810	1	

Tarte maison
Oblong
Oblongo

Code		|⟷|		Pour/For Para		PV/UP
101710	8	333	93	125410	1	

Rectangulaire
Rectangular
Rectangular

Code		|⟷|		Pour/For Para		PV/UP
101910	2	270	190	125810	1	

Rond
Round
Redondo

Code		|⟷|	Pour/For Para		PV/UP
101508	1	78	124810 - 193470	1	
101509	8	85	193472	1	
101510	4	105	193480 - 127410	1	
101512	8	120	193490 - 124820	1	
101630	9	160	124830	1	
101520	3	180	126620 - 126420	1	
101522	7	200	126422 - 126622	1	
101640	8	205	124840 - 126210	1	
101530	2	220	127430 - 126430 - 126630	1	
101641	5	225	126220	1	
101532	6	238	126432 - 126632	1	
101643	9	245	126230	1	
101540	1	260	127440 - 126440 - 126640	1	
101542	5	280	126442 - 126642	1	
101550	0	300	127450 - 126450 - 126650	1	

Friand
Friand mould
Friand

Code			⟷				PV/UP
193030	8	98/83	51/31	14	12	

Madeleine
Madeleine mould
Magdalena

Plaque 12 madeleines
12 madeleines baking sheet
Bandeja para 12 magdalenas

bord roulé / rolled edges / bordes redondos

Code			⟷				PV/UP
164710	7	395	200	17	3	

Empreintes / Imprints / Moldes: **80 mm**

Plaque 20 madeleinettes
20 small madeleines baking sheet
Bandeja de 20 mini magdalenas

bord roulé / rolled edges / bordes redondos

Code			⟷				PV/UP
164510	3	395	125	13	3	

Empreintes / Imprints / Moldes: **42 mm**

Manqué
Deep cake pan
Molde de bordes altos

Manqué rond uni
Round plain cake mould
Molde redondo liso

bordé / rolled edges / bordeado

Code		∅			PV/UP
123701	8	100/90	30	12	
123702	5	120/105	34	12	
123705	6	140/117	35	3	
123710	0	160/136	40	3	
123720	9	180/153	45	3	
123730	8	200/175	45	3	
123740	7	220/195	50	3	
123750	6	240/210	50	3	
123760	5	260/235	50	3	
123770	4	280/250	50	3	
123780	3	300/275	53	3	
123790	2	320/295	55	3	

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

MANQUÉ ROSACE
FANCY ROSARY MOULD
MOLDE ROSETA

Code		∅			PV/UP
122130	7	200/175	50	3	

MOULE À FLAN PERFORÉ FOND MOBILE
PERFORATED CUSTARD TART PAN WITH LOOSE BOTTOM
FLANERO PERFORA CON FONDO MÓVIL

Code		∅				PV/UP
152660	0	270	270	45	3	

Idéal pour les flans pâtissiers et les tartes salées généreuses. Fond mobile perforé : évacue l'excès d'humidité contenu dans les préparations riches en crème et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson de la pâte. Démoulage facile. Bord droit. / Perfect for custard pies and quiches. Perforated loose bottom: allows draining away moisture excess in preparations with cream and water (vegetables) for a well-cooked pie crust. Easy release. Straight edge. / Ideal para flanes y generosos pasteles salados. Fondo móvil perforado: elimina el exceso de humedad de la crema y las preparaciones ricas en agua (verduras) para una mejor cocción de la masa. Desmoldeo fácil. Borde derecho.

MANQUÉ DÉMONTABLE
AMOVIBLE DEEP MOULD
MOLDE DE BORDES ALTOS DESMONTABLE

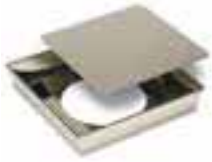
2 fonds : 1 plat + 1 cannelé à cylindre / 2 bottoms: 1 flat + 1 fluted with tube / 2 fondos: 1 plano + 1 acanalado con cilindro

Code		∅			PV/UP
121650	1	240	58	1	
121660	0	260	58	1	

MANQUÉ CARRÉ FOND FIXE
SQUARE CAKE MOULD WITH FIXED BOTTOM
CUADRADO CON FONDO FIJO

bordé sur fil / reinforced rolled edges / bordeado de alambre

Code		⟷				PV/UP
124101	5	108	108	40	3	
124110	7	220/205	220/205	50	3	
124120	6	240/225	240/225	50	3	



MANQUÉ CARRÉ FOND MOBILE
SQUARE CAKE MOULD WITH LOOSE BOTTOM
CUADRADO CON FONDO MÓVIL

bordé sur fil / reinforced rolled edges / bordeado de alambre

Code		⟷				PV/UP
124210	4	220/205	220/205	50	3	
124220	3	240/225	240/225	50	3	

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND FIXE
ROUND FLUTED CAKE MOULD - FIXED BOTTOM
MOLDE REDONDO RIZADO - FONDO FIJO

côtes fines / narrow ribs / costillas finas

Code		∅			PV/UP
124710	9	100/80	30	12	
124730	7	200/170	45	3	
124740	6	250/210	50	3	

MANQUÉ ROND CANNELÉ
ROUND FLUTED CAKE MOULD
MOLDE REDONDO RIZADO - FONDO MÓVIL

côtes fines / narrow ribs / costillas finas

Code		∅			PV/UP
124810	6	100/80	30	12	
124820	5	150/130	40	3	
124830	4	200/170	45	3	
124840	3	250/210	50	3	

MILLASSON
MILLASSON MOULD
«MILLASSON»

rond uni - bordé / round plain - rolled edges / redondo liso - bordeado

Code		∅			PV/UP
193250	0	60/50	17	12	
193270	8	80/68	18	12	
193280	7	90/78	19	12	
193290	6	100/90	21	12	

Muffin
Muffin
Muffin

Code		∅				PV/UP
196511	9	70	70	35	12	

Pastéis de Nata
Pastéis de Nata
Pastéis de Nata

Code		|⟷|		PV/UP
196515	7	70	20	6	

Boîte de 6 pastéis de Nata
Box set of 6 pastéis de Nata
Caja de 6 moldes pastéis de Nata

Code		|⟷|		PV/UP
196516	4	75	25	6	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Lot de 24 pastéis de Nata
Set of 24 pastéis de Nata
Juego de 24 moldes pastéis de Nata

sous gaine / sheathed / envainada

Code			⟷			PV/UP
196517	1	75	78	1	

Display vide pour Pastéis de nata
Empty CDU for pastéis de nata
Display vacío para pastéis de Nata

avec recettes / with recipes / con recetas

Code			⟷				PV/UP
307138	2	260	200	360	1	

Offert pour la mise en place de 24 pastéis de nata. / Free with the first purchase of 24 pasteis de nata. / Se entrega con la compra de 24 Pastéis de Nata.

Pâté
Loaf pan
Paté

Pâté long uni (mini)
Long plain loaf pan (mini)
Molde largo para paté (mini)

à charnières - fond démontable / with hinges - loose bottom / con charnelas - fondo desmontable

Code			⟷				PV/UP
119410	6	300	40	60	1	
119440	3	500	40	60	1	

Pâté long uni
Long plain loaf pan
Molde largo para paté

à charnières - fond démontable / with hinges - loose bottom / con charnelas - fondo desmontable

Code			⟷				PV/UP
119710	7	300	80	80	1	
119720	6	350	80	80	1	
119730	5	400	80	80	1	
119740	4	500	80	80	1	

Pâté ou cake ouvrant
Folding loaf pan or cake mould
Molde para paté o cake plegable

à charnières - fond démontable / with hinges - loose bottom / con charnelas - fondo desmontable

Code			⟷				PV/UP
120010	4	240/220	95/80	70	1	
120020	3	270/250	100/90	75	1	
120030	2	300/285	100/90	75	1	

Petits-fours
Petits-fours moulds
Petit four

Boîte de 30 petits-fours
Box set of 30 pcs petits-fours moulds
Caja de 30 moldes petit four

Code			⟷			PV/UP
185400	0	120	27	1	

6 x 5 modèles assortis : rond cannelé + carré cannelé + bateau calisson + rond uni + losange uni / 6 x 5 assorted models: fluted round + fluted square + diamond-shaped boat + plain round + plain diamond / 6 x 5 juegos: redondo rizado + cuadrado rizado + barquita Calisson + redondo liso + diamante liso

Boîte de 60 petits-fours
Box set of 60 pcs petits-fours moulds
Caja de 60 moldes petit four

Code					PV/UP
185201	3	120	40	1	

5 x 12 modèles assortis / 5 x 12 assorted models / 5 x 12 juegos

Dôme à côtes / Ribbed dome / *Cúpula redonda rizada*

Code		∅		PV/UP	
195510	3	Ø 45	12		1

Rond cannelé / Fluted round / *Redondo rizado*

Code		∅		PV/UP	
193510	5	Ø 45	12		2

Ovale à côtes / Ribbed oval / *Cúpula ovalada rizada*

Code				PV/UP	
196510	2	L 45	12		3

Carré cannelé / Fluted square / *Cuadrado rizado*

Code				PV/UP	
195010	8	L 35	12		4

Ovale cannelé / Fluted oval *Ovalado rizado*

Code				PV/UP	
196010	7	L 45	12		5

Losange uni / Plain diamond / *Diamante liso*

Code				PV/UP	
191010	2	L 60	12		6

Bateau calisson / Diamond-shaped boat / *Mini barquita Calisson*

Code				PV/UP	
191510	7	L 60	12		7

Bateau uni / Plain oval boat / *Mini barquita lisa*

Code				PV/UP	
194020	8	L 70	12		8

Rectangle uni / Plain rectangle / *Rectangular liso*

Code				PV/UP	
192010	1	L 50	12		9

Rond uni / Plain round / *Redondo liso*

Code		∅		PV/UP	
193610	2	Ø 35	12		10
193620	1	Ø 40	12		11

Rond creux / Deep plain round / *Redondo liso hueco*

Code		∅		PV/UP	
192510	6	Ø 35	12		12

Pizza
Pizza mould
Pizza

Pizza
Pizza mould
Pizza

Code		∅			PV/UP
127010	7	240/230	13	3	
127020	6	300/290	13	3	
127030	5	340/330	13	3	

Pizza perforée avec pieds
Perforated pizza mould with feet
Placa pizza perforada con pies

Code		∅			PV/UP
127120	3	300/290	13	3	

Pizza perforée
Perforated pizza mould
Placa pizza perforada

Code		∅			PV/UP
127130	2	340/330	13	3	

Plaque pâte roulée
Swiss roll tin
Molde brazo gitano

emboutie - bordée sur fil / stamped - raised edges reinforced with wire / embutido - bordeado en alambre

Code						PV/UP
121010	3	370	270	16	3	
121020	2	400	300	16	3	

Savarin
Savarin or ring mould
Savarín

Savarin individuel
Single serving savarin mould
Savarín individual

cylindre bouché / closed tube / cerrado

Code		∅			PV/UP
123910	4	65	15	12	
123920	3	70	17	12	
123930	2	80	20	12	
124030	8	80	20	12	
124034	6	120	25	3	

Savarin
Savarin or ring mould
Savarín

embouti - cylindre débouché / stamped - open tube / embutido - abierto

Code		∅			PV/UP
124040	7	220	45	3	
124050	6	240	50	3	

Savarin profond
Deep savarin or ring mould
Savarín

embouti - cylindre débouché / stamped - open tube / embutido - abierto

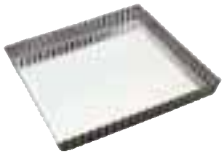
Code		∅			PV/UP
154040	8	220	58	3	
154050	7	240	58	3	
154060	6	260	62	3	

Trois frères - Savarin torsadé
Trois freres - twisted Savarin
Savarín torcido «trois frères»

cylindre débouché / open tube / abierto

Code		∅			PV/UP
124340	8	220	55	3	

Tarte, tourtière et tartelette
Pie, tart and tartet mould
Pastel, tarta y tartaleta



Tarte carrée cannelée
Square fluted tart mould
Tarta cuadrada rizada

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		⟷				PV/UP
126710	7	230/220	230/220	25	3	

Tarte carrée cannelée
Square fluted tart mould
Tarta cuadrada rizada

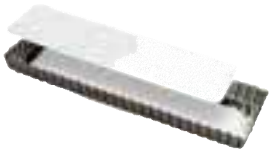
fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code		⟷				PV/UP
126810	4	230/220	230/220	25	3	

Tarte maison cannelée
Oblong fluted tart mould
Tarte oblongo rizada

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		⟷				PV/UP
125310	0	350/340	110/100	25	3	



Tarte maison cannelée
Oblong fluted tart mould
Tarte oblongo rizada

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code		⟷				PV/UP
125410	7	350/340	110/100	25	3	

Tarte rectangulaire cannelée
Rectangular fluted tart mould
Tarta rectangular rizada

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		⟷				PV/UP
125710	8	290/275	205/195	25	3	

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE
RECTANGULAR FLUTED TART MOULD
TARTA RECTANGULAR RIZADA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
125810	5	290/275	205/195	25	3	

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE
SQUARE FLUTED TARTLET MOULD
TARTALETA CUADRADA RIZADA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code						PV/UP
194370	4	100/90	100/90	20	12	

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE
SQUARE FLUTED TARTLET MOULD
TARTALETA CUADRADA RIZADA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
194470	1	100/90	100/90	20	12	

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE
RECTANGULAR FLUTED TARTLET MOULD
TARTALETA RECTANGULAR RIZADA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code						PV/UP
195130	3	120/112	75/66	20	12	

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE
RECTANGULAR FLUTED TARTLET MOULD
TARTALETA RECTANGULAR RIZADA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code						PV/UP
195330	7	120/112	75/66	20	12	

TARTE FRUITS FRAIS CANNELÉE
FRESH FRUIT FLUTED TART MOULD
TARTA FRUTAS FRESCAS RIZADA

fond renvoyé / raised up in the center / elevado en el centro

Code					PV/UP
126950	7	280	35	3	

TARTE FRUITS FRAIS CANNELÉE
FRESH FRUIT FLUTED TART MOULD
TARTA FRUTAS FRESCAS RIZADA

fond renvoyé / raised up in the center / elevado en el centro

Code					PV/UP
195770	1	100	18	12	

TARTELETTE RONDE UNIE
ROUND PLAIN TARTLET MOULD
TARTALETA REDONDA LISA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code		∅			PV/UP
193610	2	35/22	8	12	
193620	1	40/26	9	12	
193630	0	50/30	11	12	
193640	9	60/38	12	12	
193650	8	70/48	12	12	
193660	7	80/58	12	12	
193670	6	90/68	12	12	
193680	5	100/78	12	12	

CARTE DE 12 TARTELETTES UNIES
CARD OF 12 ROUND PLAIN TARTLET MOULDS
BLÍSTER DE 12 TARTALETAS REDONDAS LISAS

Code						PV/UP
173030	4	150	225	35	1	

TARTELETTE RONDE CANNELÉE
ROUND FLUTED TARTLET MOULD
TARTALETA REDONDA RIZADA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code					PV/UP
193510	5	45/35	10	12	
193520	4	50/40	10	12	
193530	3	60/50	10	12	
193540	2	70/60	10	12	
193550	1	80/70	12	12	
193560	0	90/75	15	12	
193570	9	100/85	18	12	
193572	3	110/90	20	12	
193580	8	120/110	20	12	
193590	7	140/130	25	3	

Tartelette ronde cannelée

Round fluted tartlet mould

Tartaleta redonda rizada

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code					PV/UP
193470	2	100/85	18	12	
193472	6	110/90	20	12	
193480	1	120/110	20	12	
193490	0	140/130	25	3	

Tartelette feuille chêne

Oak leaf tartlet mould

Tartaleta hoja de roble

cannelée / fluted / rizada

Code					PV/UP
195210	2	120	20	96	

Tartelette feuille vigne

Vine leaf tartlet mould

Tartaleta hoja de parra

cannelée / fluted / rizada

Code					PV/UP
195410	6	120	20	96	

Tourte individuelle

Individual pie mould

Tarta rizada individual

Code						PV/UP
124650	8	170	170	40	6	

Préparez des tourtes à l'anglaise, salées ou sucrées, des tourtes individuelles à la viande, aux légumes, aux fruits. Idéal également pour des crèmes et flans renversés / With the Individual fluted pie, bake savory or sweet English pies - meat, vegetable or fruit pies. Also perfect for jellies and flan puddings / Prepare pasteles ingleses, salados o dulces, pasteles individuales con carne, vegetales, frutas. También ideal para cremas y flanes invertidos.

Tourtière pomme cannelée

Flutted apple pie mould

Tarta rizada con forma de manzana

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code					PV/UP
152210	7	240	25	3	

Tourtière ronde bord plat

Round tart mould with flat edge

Tarta redonda con borde plano

cannelée - fond fixe / fluted - fixed bottom / rizada - fondo fijo

Code					PV/UP
126110	5	240/210	30	3	
126120	4	260/230	30	3	
126130	3	280/250	30	3	
126140	2	320/290	30	3	

Tourtière ronde bord plat

Round tart mould with flat edge

Tarta redonda con borde plano

cannelée - fond mobile / fluted - loose bottom / rizada - fondo móvil

Code					PV/UP
126230	0	280/250	30	3	
126240	9	320/290	30	3	

Tourtière ronde cannelée

Round fluted tart mould

Tarta redonda rizada

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code					PV/UP
126320	8	200/185	25	3	
126322	2	220/200	25	3	
126330	7	240/230	25	3	
126332	1	260/240	25	3	
126340	6	280/270	25	3	
126342	0	300/280	25	3	
126350	5	320/310	25	3	

Tourtière ronde cannelée

Round fluted tart mould

Tarta redonda rizada

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code					PV/UP
126420	5	200/185	25	3	
126422	9	220/200	25	3	
126430	4	240/230	25	3	
126432	8	260/240	25	3	
126440	3	280/270	25	3	
126442	7	300/280	25	3	
126450	2	320/310	25	3	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE
MEDIUM DEEP ROUND FLUTED TART MOULD
TARTA REDONDA RIZADA ALTA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code					PV/UP
126520	2	200/185	35	3	
126522	6	220/200	35	3	
126530	1	240/225	35	3	
126532	5	260/240	35	3	
126540	0	280/265	35	3	
126542	4	300/280	35	3	
126550	9	320/305	35	3	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE
MEDIUM DEEP ROUND FLUTED TART MOULD
TARTA REDONDA RIZADA ALTA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code					PV/UP
126620	9	200/185	35	3	
126622	3	220/200	35	3	
126630	8	240/225	35	3	
126632	2	260/240	35	3	
126640	7	280/265	35	3	
126642	1	300/280	35	3	
126650	6	320/305	35	3	

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE
PERFORATED FLUTED TART MOULD
TARTA REDONDA RIZADA PERFORADA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code					PV/UP
126321	5	200	25	3	
126325	3	220	25	3	
126331	4	240	25	3	
126335	2	260	25	3	
126341	3	280	25	3	
126345	1	300	25	3	
126351	2	320	25	3	

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE
PERFORATED FLUTED TART MOULD
TARTA REDONDA RIZADA PERFORADA

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code					PV/UP
126421	2	200	28	3	
126425	0	220	28	3	
126431	1	240	28	3	
126435	9	260	28	3	
126441	0	280	28	3	
126445	8	300	28	3	
126451	9	320	28	3	

NEW !

Tourtière perforée · Perforated tart mould · Molde tarta perforado

- Idéal pour les tartes salées.
- Fond perforé : évacue l'excès d'humidité contenu dans les préparations riches en crème et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson de la pâte.

- Perfect for quiches.
- Perforated bottom: allows draining away moisture excess in preparations with cream and water (vegetables) for a well-cooked pie crust

- Ideal para las tartas saladas.
- Fondo perforado: evacúa el exceso de humedad contenido en las preparaciones ricas en nata y agua (verduras) para una mejor cocción de la masa.

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

TOURTIÈRE PERFORÉE CANNELÉE AVEC PIEDS
PERFORATED FLUTED TART MOULD WITH FEET
TARTA REDONDA RIZADA PERFORADA CON PIES

Code	O⊤	∅	↕	▭	PV/UP
127742	7	300/280	25	3	
127750	2	320/300	25	3	

TOURTIÈRE RONDE UNIE
ROUND PLAIN TART MOULD
TARTA REDONDA LISA

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code	O⊤	|⟷|	↕	▭	PV/UP
127310	8	120/105	21	12	
127330	6	240/225	23	3	
127340	5	280/265	23	3	
127350	4	320/305	25	3	

TOURTIÈRE RONDE UNIE
ROUND PLAIN TART MOULD
TARTA REDONDA LISA

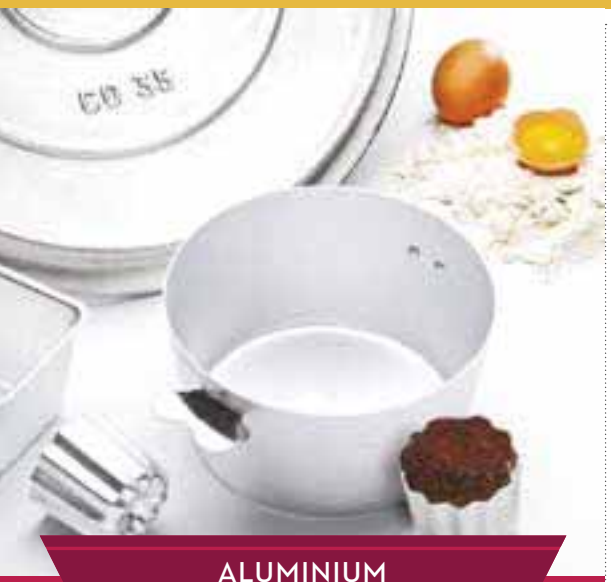
fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code	O⊤	|⟷|	↕	▭	PV/UP
127410	5	120/105	21	12	
127430	3	240/225	23	3	
127440	2	280/265	23	3	
127450	1	320/305	25	3	

TOURTEAU FROMAGER
TRADITIONAL FRENCH CHEESECAKE
BIZCOCHO DE QUESO

MOULE À TOURTEAU FROMAGER
TRADITIONAL FRENCH CHEESECAKE MOULD
MOLDE BIZCOCHO DE QUESO

Code	O⊤	∅	↕	▭	PV/UP
151210	8	140/70	40	3	



ALUMINIUM
ALUMINIUM
ALUMINIO

Depuis des décennies, GOBEL a toujours fabriqué des moules en aluminium, excellent conducteur de chaleur. L'aluminium présente l'avantage de pouvoir être recyclé presque indéfiniment.

For decades, GOBEL has always been manufacturing aluminium pastry moulds, an excellent conductor of heat. Aluminium can also be recycled almost indefinitely.

Desde hace décadas, GOBEL siempre ha fabricado moldes de aluminio, excelente conductor del calor. El aluminio tiene la ventaja de poder ser reciclado casi indefinidamente.

ASPIC OVALE
OVAL ASPIC MOULD
MOLDE ASPIC OVALADO

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ
OVAL STAR BOTTOM ASPIC MOULD
MOLDE ASPIC OVALADO FONDO ESTRELLO

Code						PV/UP
630310	7	75	55	38	12	

ASPIC OVALE FOND PLAT
OVAL FLAT BOTTOM ASPIC MOULD
MOLDE ASPIC OVALADO FONDO LISO

Code						PV/UP
630210	0	75	55	38	12	

BABA ROND OU DARIOLE
RUM BABA MOULD
BIZCOCHO BORRACHO

embouti - bordé / stamped - rolled edge / embutido - bordeado

Code		∅			PV/UP
629810	6	60/48	60	12	

BRIOCHE
BRIOCHE MOULD
MOLDE BRIOCHE

fond boule / round bottom / fondo redondo

BRIOCHE - 12 GROSSES CÔTES
CONTINENTAL STYLE BRIOCHE MOULD - 12 WIDE RIBS
BRIOCHE - 12 LARGAS COSTILLAS

Code		∅			PV/UP
623140	0	200/100	84	3	
623150	9	220/115	95	3	

CANELÉ BORDELAIS
CANELE BORDELAIS MOULD
CANELÉS BORDELÉS

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Code					PV/UP	
729530	2	55	50	6		L
729520	3	45	43	6		M NEW !
729510	4	35	35	6		S NEW !

Le résultat authentique assuré ! Belle caramélisation extérieure et intérieur moelleux. / The most authentic taste of canelés! Nicely caramelized on the outside, soft on the inside. / ¡Un resultado auténtico! Linda caramelizacíon de afuera e interior esponjoso.

Boîte de 6 Canelés Bordelais
Box set of 6 "Canelés Bordelais"moulds
Caja de 6 Canelé bordelés

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Code						PV/UP
729540	1	130	85	70	6	

Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Display vide pour canelés bordelais
Empty CDU for canele bordelais moulds
Display vacío para Canelé bordelés

avec recettes / with recipes / con recetas

Code						PV/UP
307130	6	260	200	360	1	

Offert pour la mise en place de 24 canelés bordelais. / Free with the first purchase of 24 canele bordelais moulds. / Se entrega con la compra de 24 canelés bordelés.

Cake
Canele bordelais mould
Cake

Cake individuel embouti
Stamped single serving cake mould
Molde cake individual embutido

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Code						PV/UP
722630	6	100	38	35	6	

Boîte de 6 cakes individuels
Box set of 6 single serving cakes
Caja de 6 moldes cakes individuales

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Code						PV/UP
726630	2	130	70	80	6	

NEW ! Recette fournie / Recipe included / Receta incluida

Display vide pour cakes individuels
Empty CDU for single serving cakes
Display vacío para moldes cake individual

avec recettes / with recipes / con recetas

Code						PV/UP
307140	5	260	200	360	1	

Offert pour la mise en place de 24 moules à cake individuels. / Free with the first purchase of 24 single serving cake moulds. / Se entrega con la compra de 24 moldes cakes indivuduales.

NEW !

Fond de moule
Tin base
Fondo móvil

rond / round / redondo

Code		∅	Pour/For Para		PV/UP
601020	3	185	625620	1	
601030	2	215	625630	1	
601040	1	245	625640	1	
601050	0	275	625650	1	
601060	9	305	625660	1	
601070	8	345	625670	1	

Crêpière Galletoire
Pancake pan
Sartén para crepes

fonte aluminium / cast aluminium / fundición de aluminio

Crêpière galettoire ronde à l'ancienne
Pancake pan
Sartén para crepes

Code		∅		PV/UP
315020	9	300	1	

Stock limité - Limited stock - Stock limitado

Madeleine
Madeleine mould
Magdalena

bord roulé / rolled edges / bordes rodados

Code						PV/UP
664710	2	395	200	17	1	

Empreintes / Imprints / Moldes: 80 mm

**PU/UP = Prix unitaire net HT / Unit net price excl. tax/VAT / Precio neto por unidad (IVA not incl.) - = Colisage / Packing unit / Embalaje*
L = Longueur / Lenght / Longitud - l / W = Largeur / Width / Ancho - H = Hauteur / Height / Altura

Manqué
Deep cake pan
Molde de bordes altos

Manqué rond uni
Round plain cake mould
Molde redondo liso

bordé / rolled edges / bordeado

Code	⊶	∅	↕	▭	PV/UP
623730	3	200/175	45	3	
623740	2	220/195	50	3	
623750	1	240/210	50	3	
623760	0	260/235	50	3	
623770	9	280/250	50	3	
623780	8	300/275	55	3	
623790	7	320/295	55	3	

Pizza
Pizza mould
Pizza

Plaque à pizza
Pizza pan
Pizza

aluminium revêtu anti-adhérent / aluminium non-stick coated / aluminio recubierto antiadherente

Code	⊶	⟷	▭	PV/UP
727120	7	300	3	
727130	6	340	3	

Plaque pâte roulée
Swiss roll tin
Molde brazo gitano

emboutie - bordée / stamped - raised edges / embutido - bordeado

Code	⊶	⟷	⤢	↕	▭	PV/UP
621110	5	370	270	16	3	

Plaque pâtissière en aluminium
Aluminium pastry sheet
Plancha de repostería de aluminio

A rebords
With elevated edges
Con bordes elevados

perforée / perforated / perforada

Code	⊶	⟷	⤢	↕	▭	PV/UP
615530	0	300	400	10	5	
615580	5	530	325	10	1	
615590	4	600	400	10	5	

Sans rebord
Flat
Plana

perforée / perforated / perforada

Code	⊶	⟷	⤢	↕	▭	PV/UP
615535	5	300	400	1	5	

NEW !

Savarin
Savarin or ring mould
Savarín

Savarin profond
Deep savarin or ring mould
Savarín alto

embouti - cylindre débouché / stamped - open tube / embutido - abierto

Code	⊶	∅	↕	▭	PV/UP
654050	2	240	58	3	
654060	1	260	62	3	

Tarte et tourtière
Tart mould
Tarta

Tourtière ronde cannelée
Round fluted tart mould
Tarta redonda rizada

fond fixe / fixed bottom / fondo fijo

Code	⊶	⟷	↕	▭	PV/UP
625520	8	200/180	25	3	
625530	7	230/207	25	3	
625540	6	260/237	25	3	
625550	5	290/265	29	3	
625560	4	320/298	29	3	
625570	3	360/337	29	3	

Tourtière ronde cannelée
Round fluted tart mould
Tarta redonda rizada

fond mobile / loose bottom / fondo móvil

Code	⊶	⟷	↕	▭	PV/UP
625620	5	200/180	25	3	
625630	4	230/207	25	3	
625640	3	260/237	25	3	
625650	2	290/265	29	3	
625660	1	320/298	29	3	
625670	0	360/337	29	3	

Bien exposer pour mieux vendre :

pour une mise en avant efficace des produits qui stimule les achats spontanés !

Good displays sell more! *Increase sales through merchandising.*

Exponer bien para vender mejor*: para una exposición eficaz de los productos que estimule las compras espontáneas.*

Displays comptoir

Counter display units

Display

Display vide pour petits sablés de Noël

Empty CDU for small shapes for shortbread cookies

Display vacío para cortadores «Galletas de Navidad»

Code			PV/UP
307137	5	1	

Offert pour l'achat de 36 sablés ou 6 lots de 6. / Free with the first purchase of 36 small holiday shapes for shortbread cookies or set of 6. / Se entrega con la compra de 36 cortadores «Galletas de Navidad» o 6 juegos de 6.

Chevalet avec recettes pour plaque 12 barquettes

12-cup barquette pan CDU with recipes included

Caballete porta-recetas bandeja barquitas

Code					PV/UP
307132	0	170	170	1	

Offert pour la mise en place de 6 plaques à barquettes. / Free with the first purchase of 6 barquette pans. / Se entrega con la compra de 6 bandejas barquitas.

Chevalet avec recettes de pain maison

CDU with home made bread recipes

Caballete porta-recetas de pan casero

Code					PV/UP
307136	8	170	170	1	

Offert pour la mise en place de 6 moules à pain. / Free with the first purchase of 6 bread pans. / Se entrega con la compra de 6 moldes de pan.

Display vide pour briochettes

Empty CDU for mini-brioche mould

Display vacío para brioches peque as

Code						PV/UP
307139	9	260	200	360	1	

Offert pour la mise en place de 24 moules briochettes. / Free with the first purchase of 24 briochette moulds. / Se entrega con la compra de 24 brioches pequeñas.

Display vide pour Pastéis de nata

Empty CDU for Pasteis de nata

Display vacío para pasteles de belem / pastel de nata

Code						PV/UP
307138	2	260	200	360	1	

Offert pour l'achat de 24 moules pastéis de nata. / Free with the first purchase of 24 pasteis de nata. / Se entrega con la compra de 24 pastéis de nata.

Display vide pour canelés bordelais

Empty CDU for canele bordelais moulds

Display vacío para Canelé bordelés

Code						PV/UP
307130	6	260	200	360	1	

Offert pour la mise en place de 24 moules à canelés bordelais. / Free with the first purchase of 24 canele bordelais moulds. / Se entrega con la compra de 24 canelés bordelés.

Display vide pour cake individuels
Empty CDU for single serving cakes
Display vacío para moldes cake individual

Code						PV/UP
307140	5	260	200	360	1	

Offert pour la mise en place de 24 moules à cake individuels. / Free with the first purchase of 24 single serving cake moulds. / Se entrega con la compra de 24 moldes cakes indivuduales.

NEW !

Recharge recettes 50 ex.
Recipes refill 50 pc.
Recarga recetas 50 pz.

Code			Pour/For Para		PV/UP
305256	5	Barquette	307132	1	
305254	1	Pain maison	307136	1	
305257	2	Brioche	307139	1	
305255	8	Pastéis de Nata	307138	1	
305253	4	Canelés bordelais	307130	1	
305258	9	Mini-cakes	307140	1	

NEW !

Display vide pour empreintes à foncer
Empty CDU for dough pushers
Display vacío para empujadores de masa

Code					PV/UP
307131	3	16.5	10	1	

Offert pour la mise en place de 12 empreintes à foncer / Free with the first purchase of 12 dough pushers / Se entrega con la compra de 12 empujadores de masa.

Clip
Clip
Clip

Code						PV/UP
000100	9	55	35	10	1	

Se fixe sur le bord des moules et plaques à bord roulés pour les exposer sur les broches. / Fix it on rolled edges of the moulds or baking pans to display on spits. / Se pone a los bordes de los moldes y placas bordeados para exponerlos a las varillas.

Support Moule Z
Mould support
Soporte expositor para moldes

inox / stainless steel / inox

Code						PV/UP
813710	6	220	155	60	1	

Idéal pour présenter tous les diamètres des tourtières, des manqués et pour disposer les plaques (madeleines, financiers, barquettes, tartelettes,...) sur étagères près des stocks à plat. / Perfect to present each tart mould size, cake mould, and to set baking sheets (madeleines, financiers, barquette pan, tartlet pan,...) on shelves near products stored flat. / Ideal para presentar todos los diámetros de moldes para tartas, moldes altos y bandejas de moldes (madeleines, financieros, barquitas, tartaletas, ...) en estanterías cerca de productos valores planos.

Kakémonos et panneaux
Kakemonos and signs
Kakemono y carteles

Panneau logo
Logo sign
Cartel con logo

rigide et lavable / rigid and washable / rígido y lavable

Code					PV/UP
307134	4	400	400	1	

Contactez votre représentant. / Check with your sales representative / Contacte a su representante de venta.

Panneau moules petits-fours AA

Non-stick petits-fours moulds sign

Display de petit four moldes antiadherentes

Code						PV/UP
289900	0	1150	650	80	1	

Contactez votre représentant. / Check with your sales representative. / Contacte a su representante de venta.

Panneau moules petits-fours FBL

Tin petits-fours moulds sign

Display de petit four moldes estañados

Code						PV/UP
189900	1	1150	650	80	1	

Contactez votre représentant. / Check with your sales representative. / Contacte a su representante de venta.

Chevalet «Made in France» (format A5)

«Made in France» counter display unit (5.8 x 8.3 inches)

Caballete «Made in France»

Code					PV/UP
307133	7	148	210	1	

Contactez votre représentant. / Check with your sales representative. / Contacte a su representante de venta.

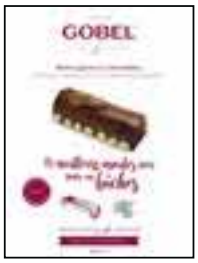
Kakémono "Made in France"

"Made in France" kakemono

Kakemono "Made in France"

Code					PV/UP
307135	1	595	840	1	

Contactez votre représentant. / Check with your sales representative. / Contacte a su representante de venta.



Chevalet "bûche"

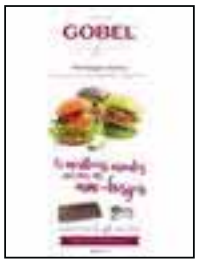
"Yule-log" CDU

Caballete "tronco de navidad"

Code					PV/UP
307145	0	400	300	1	

Contactez votre représentant. / Check with your sales representative. / Contacte a su representante de venta.

NEW !



Chevalet "mini-burger"

"Mini-burger" CDU

"Mini hamburguesa" caballete

Code					PV/UP
307146	7	400	300	1	

Contactez votre représentant. / Check with your sales representative. / Contacte a su representante de venta.

NEW !

Mettez en avant les produits Gobel grâce aux PLV et packagings :
Les kakémonos pour valoriser notre fabrication française, les displays et chevalets distributeurs de recettes à placer près de la caisse pour inciter à l'achat, les packagings cristal, de belle qualité et intégrant une recette, sont une belle offre « cadeau ». Pratiques, ils se glissent sur les broches.
Presque tous nos produits peuvent être emballés sur carte sous skin. Certaines références sont proposées en standard dans ce catalogue. Nous serons heureux d'étudier vos besoins pour les références que vous souhaiteriez conditionner sous carte skin.
Les pinces clips permettent de présenter les grands moules bordés sur broche (cake, manqués, tourtières bord plat ...). Nous vous les proposons à prix coûtant. Pensez à les décrocher des moules lors de la vente.
Les supports Z sont parfaits pour présenter la collection complète des diamètres, des tourtières ou des manqués.
Le livre sur les formes inox est également un formidable outil PLV.

Highlight your Gobel products thanks to packagings and POP displays.
Kakemono to add value to our French manufacturing, counter displays and counter display unit with recipes included to put near to the checkout to incite buying, glassine paper packaging, with a good quality included a recipe, are a nice "gift" offer. Practical, they slide on spindles. Nearly all our products can be packed on the card with a skin. Some references are proposed in standard in this catalogue. We will be glad to study your needs for references that you would pack under skin pack.
Tongs and clips enable to present big rolled edges moulds on spindle (cake, tart moulds with plated edges...). We propose them for a cost price. Do not forget to take down the tart moulds during the sale.
"Z" mould supports are perfect to present the entire collection of tart moulds diameters or cake moulds. The book about stainless steel shapes is also a good POP display tool.

Exponga de forma privilegiada los productos Gobel gracias a la PLV y los embalajes.
Los kakemonos para valorizar nuestra fabricación francesa, los displays y los caballetes distribuidores de recetas para colocar cerca de la caja e incitar a la compra, los embalajes cristal, de excelente calidad y que integran una receta, son una bonita oferta "regalo". Prácticos, se deslizan en los pasadores.
Casi todos nuestros productos pueden embalarse en cartón skin. Algunas referencias se proponen en estándar en este catálogo. Será un placer para nosotros estudiar sus necesidades para las referencias que desee acondicionar en cartón skin.
Las pinzas clips permiten presentar los grandes moldes bordeados en pasadores (moldes para bizcochos, tartas y torteras de borde plano). Se los proponemos a precio de coste. No olvide separarlas de los moldes en el momento de la venta.
Los soportes Z son perfectos para presentar la colección completa de los diámetros, de las torteras o de los moldes para tartas.

TROUVEZ LE CODE EAN DE CHAQUE ARTICLE

FIND THE EAN CODE FOR EACH ITEM

ENCUENTRA EL CÓDIGO EAN DE CADA ARTÍCULO

Le code barre GOBEL est facilement identifiable.
Il vous suffit de noter le chiffre fixe 307530 + la référence du produit + la clé EAN indiquée à côté de chaque référence dans ce catalogue.

GOBEL EAN code is easy to find.
You have to note first the figure 307530 + the reference of the item + the EAN key indicated near each reference in this catalog.

El código de barras GOBEL es fácilmente identificable.
Todo lo que tiene que hacer es anotar el número fijo 307530 + el número del producto + la clave EAN indicada junto a cada referencia en este catálogo.

CONSEILS D'ENTRETIEN

CARE INSTRUCTIONS

CONSEJOS DE CUIDADO

LÉGENDE / *INSTRUCTION*

☒ NON / NO / NO ☑ OUI / YES / SÍ

INOX	ANTI-ADHÉRENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu anti-adhérent
Stainless steel *Inox*	*Non-stick* *Antiadherente*	*Tin* *Hojalata*	*Aluminium* *Aluminio*	*Aluminium with non-stick coating* *Aluminio recubierto antidherente*
☑	☒	☒	☒	☒
☑	☑	☑	☑	☑
☑	☒	☒	☒	☒
☑	☒	☒	☑	☒

Lavage au lave-vaisselle
Dishwasher-safe
Apto por lavavajillas

Laver les moules avec un liquide vaisselle sans utiliser d'éponge abrasive et bien sécher
Wash the moulds with a dish soap without using an abrasive sponge and dry completely
Lave los mejillones con líquido lavaplatos sin usar una esponja abrasiva y séquelos bien

Possibilité de mettre au congélateur
Possibility to put in the freezer
Posibilidad de poner en el congelador

Découpe directe à l'intérieur avec un objet tranchant
Cut inside with a sharp object
Corte directo dentro con un objeto filoso

CONSEILS DE CUISSON

BAKING INSTRUCTIONS

CONSEJOS DE COCINA

INOX	ANTI-ADHÉRENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu anti-adhérent
Stainless steel *Inox*	*Non-stick* *Antiadherente*	*Tin* *Hojalata*	*moules* *moulds*	*galettoires* *pancake pans*	*Aluminium with non-stick coating* *Aluminio recubierto antidherente*
☑	☒	☒	☒	☒	☒
☑	☒	☒	☒	☑	☒
300°C 572°F	250°C 482°F	250°C 482°F	250°C 482°F	250°C 482°F	250°C 482°F

Peut être mis au bain-marie
Can be put in the «bain-marie» (double-boiler)
Se puede poner en baño maría

Peut être mis sur la flamme directement
Can be put on the flame directly
Se puede poner en la llama directamente

Température maximum
Maximum cooking temperature
Temperatura máxima de cocción

	Nouveautés	Inox	Anti-adhérent	Fer blanc	Aluminium	Accessoires de pâtisserie	PLV
Animaux (formes d')		304					
Aspic ovale			314	334	346		
Attelage		298, 309					
Baba rond ou dariole			315	334	346		
Ballon de foot		304					
Barquette			315	334			349
Bateau en 3 parties		305					
Bavarois ou diplomate			319	336			
Boîte de cercles + poussoir		297, 300					
Bord de mer (formes de)		304-305					
Brioche			316	355	346		349
Bûche	•	281				351	
Burger	•	276	276			351	
Cadre à opéra		277-278					
Cadre à opéra réglable		278					
Caisse génoise		279	279	279			
Cake			316-317	335	347		
Cake individuel	•		316		347		349
Calisson		289					
Candissoire (grille)		280					
Canelé bordelais	•		318		346-347		349
Carré (forme)		297-298					
Carré mousse duo		298					
Cercle							
Cercle à entremet		293					
Cercle à mousse		294					
Cercle à mousse duo et trio		294					
Cercle à tarte		290-291					
Cercle à vacherin		295					
Cercle ajustable	•	292					
Cercle haut		294-295					
Cercles à pain surprise	•	295					
Charlotte			318	336			
Cheminée à chinois	•	286					
Chevalet «Made in France»							351
Chevalet / Porte-recettes	•						349-350
Choux	•					285	
Chiffres (0 à 9)		303					
Chinois étamine						287	
Club sandwich			273-274				
Coeur (formes inox)		309					
Coeur (moules)			319	336			
Coeur Saint-Valentin		309	319	336			
Coupe génoise		279					
Coupe-croissant		288-289					
Coupe-gâteaux		279					
Découpoir		289					
Découpoir à poignée	•	288-289					
Découpoirs ronds		289					
Dent de loup			319	336			
Diplomate ou bavarois			319	336			
Douille		283-285					
Douilles à garnir		283					
Empreinte à foncer						329	349
Fêtes (formes de)		305-306					
Financier			319	336			
Flan			321	338			
Flan carré à tarte		293					
Flan rectangulaire à tarte		293					
Fleur (forme de)		304					
Fleur de lys (forme de)		309					
Fond de moule			320	337	347		
Formes inox		296-313					
Friand			320	337			
Galettoire					347		
Goutte d'eau (forme de)		298					
Gouttière à bûche		281		281			351
Hexagone (forme de)		298					
Kakémono «Made in France»							351
Kit de pâtisserie	•					384-385	
Kit enfants «Le P'tit pâtissier»			320				
Kougloff			320				
Lapin (forme de)		308					
Larme (forme)		298					
Lettres (A à Z)		303-304					
Livre de recettes						296	
Lune (forme de)		298					
Lyre		276					
Madeleine			321	337	347		
Manqué			321	337	348		

	Nouveautés	Inox	Anti-adhérent	Fer blanc	Aluminium	Accessoires de pâtisserie	PLV
Manqué carré			322	338			
Manqué démontable			322	338			
Manqué rond			322	338			
Manqué rosace			321	338			
Manqué triangle			322				
Millasson			322	338			
Mixés		301-302					
Mont Saint-Michel (forme de)		310					
Moule à chausson		288					
Moule à flan perforé		321	338				
Muffin			323	339			
Noël (formes de)		305-307					
Nonnette		293-313					
OEuf (forme de)		308					
Ovale		299	314	334	346		
Pain			273-276	274-276		349	
Pain de mie			273-274	274			
Pain surprise	•	295	274	274			
Panneau logo						350	
Pâques (formes de)		308					
Pastéis de Nata				339		349	
Pâté			323-324	339			
Cake ouvrant			324	329			
Pays étrangers (formes de)		312					
Petits fours			324-325	339			
Pilon pour chinois					287		
Pizza			325-326	340	348		
Plaque à baguette			315				
Plaque à barquettes			315				
Plaque à éclairs		285	319				
Plaque à tuiles bombées			333				
Plaque de moules	•		270-272				
Plaque pâte roulée			326	340	348		
Plaque pâtissière	•	269	268		268-269		
Plat à rôtir			326				
Plat mini-four			326				
PLV et ILV						349-351	
Poche à pâtisserie					286		
Poussoir		297-309					
Poussoir rond	•	293					
Présentoir à gâteau		295				295	
Raclette à bûche	•	282				351	
Rectangle (forme)		299-300					
Régions de France	•	311					
Rond			321-322	337	348		
Sablés de Noël		305				306	
Saint-Valentin		309	319	336			
Savarin			326-327	341	348		
Séparateur de cadre		277					
Soufflé			327				
Spécialité régionale (formes de)	•	291, 307, 309					
Support chinois	•	286			287		
Tarte (moule)	•		327-328	341			
Tarte fruits frais			329	342			
Tartelette			328-330	342-343			
Territoires Français	•	310-311					
Tour Eiffel		310					
Tourte individuelle			331	343			
Tourteau fromager			333	345			
Tourtière pomme			331	343			
Tourtière ronde	•		327-333	342-345	348		
Triangle (forme inox)		300					
Trois frères			327	341			
Trousse à décorer					285		
Tulipe			333				
Vichy		301					
Virgule		301					

	Novelties	Stainless steel	Non-stick	Tin	Aluminum	Pastry accessories	Display
«Fleur-de-lys» flower of the lily (shape of)		309					
Adjustable heavy cake home		277					
Adjustable ring (ice cream cake ring)	•	278					
Amovible deep mould			322	338			
Animals (shapes of)		304					
Apple pie mould			331	343			
Aspic mould			314	334	346		
Baking sheet		279	279	279			
Barquette pan			315				
Bavarois or diplomate			319	336			
Boat 3 parts		305					
Bread baking sheet			275				
Bread mould			273-276	274-276			
Brioche mould			316	355	346		
Burger	•	276	276				
Cake mould			316-317	335	347		
Cake mould (fancy rosary)			321	338			
Cake mould (round)			321-322	337	348		
Cake mould (square)			322	338			
Cake mould (triangle)			322				
Cake stand		295					
Calisson		289					
Canele bordelais mould	•		318		346-347		
Celebrations (shapes of)		305-306					
Charlotte mould			318	336			
Choux pastry set	•				285		
Christmas (shapes of)		305-307					
Comma		301					
Conical strainer						287	
Cookbook						296	
Counter display unit («Made in France»)							351
Croissant cutter		288-289					
Custard pie			321	338			
Cutter (pastry cutter)		289					
Cutter with handle	•	288-286					
Decorating set	•					285	
Decorating tip			283-285				
Dent de loup mould			319	336			
Diplomate ou bavarois			319	336			
Display unit with recipes included	•						349-350
Divider for rectangular frame		277					
Dough pusher						329	
Duo square ring		294					
Easter (shapes of)		308					
Eclair		285	319				
Egg (shape of)		308					
Eiffel Tower		310					
Figures (0 to 9)		303					
Filling tips		283					
Financier mould			319	336			
Finger sandwiches	•	295	274	274			
Flower (shape of)		304					
Folding loaf pan or cake mould			324	329			
Foreign countries (shapes of)		312					
French territories	•	310-311					
French traditional shapes (shapes of)		310					
Fresh fruit tart mould			329	342			
Friand mould			320	337			
Heart-shaped mould			319	336			
Heavy cake frame			277-278				
Hexagon (shape of)		298					
Ice cream cake ring		295					
Icing tip			283-285				
Individual pie mould			331	343			
Kakemono («Made in France»)						351	
Kids baking set «Le P'tit pâtissier»			320				
Kougloff mould			320				
Letters (A to Z)		303-304					
Loaf pan			323-324	339			
Log squeegee	•	282					
Logo sign						350	
Macaron set					285		
Madeleine sheet			321	337	347		
Millasson mould			322	338			
Mini oven roasting pan			326				
Mont Saint-Michel (shape of)		310					
Moon (shape of)		298					
Mould for mashed food		301-302					
Muffin			323	339			
Multimould baking sheet	•		270-272				

	Novelties	Stainless steel	Non-stick	Tin	Aluminum	Pastry accessories	Display
Nonnette		293-313					
Oval mould		299	314	334	346		
Pain surprise	•	295	274	274			
Pancake pan					347		
Pastéis de Nata				339		349	
Pastry bag					286		
Pastry bag and tip dryers						148	
Pastry set	•					384-385	
Pastry sheet	•	269	268		268-269		
Pestle for strainer					287		
Petit-four moulds			324-325	339			
Pizza mould			325-326	340	348		
POP displays						349-351	
Pullman loaf			273-274	274			
Pusher		297-309					
Rabbit (shape of)		308					
Rail		298, 309					
Rectangular (pastry ring)		299-300	326-327				
Ring		292-295					
Ring (custard ring)		293					
Ring (deep ring)		294-295					
Ring (duo or trio mousse ring)		294, 298					
Ring (mousse ring)		294					
Ring (tart ring)		290-293					
Roasting pan			326				
Round pusher		293					
Rounded biscuit sheet			333				
Rum baba mould			315	334	346		
Savarin or ring mould			326-327	341	348		
Seaside shapes		304-305					
Set of pastry rings + pusher		297, 300					
Sieve (fine tinned)					287		
Singleserving cake mould	•		316		347		349
Soccerball		304					
Soufflé		327					
Springform mould			321	337	348		
Square (pastry ring)		297-298					
Stainless steel shapes		293-313					
Strainer stand	•	286				287	
Surprise bread ring	•	295					
Swill roll tin			326	340	348		
Tart mould	•		327-328	341			
Tart mould (round)	•		327-333	342-345	348		
Tart ring (rectangular)		293					
Tart ring (square)		293					
Tartlet mould			328-330	342-343			
Tin base			320	337	347		
Traditional French cheesecake mould			333	345			
Triangle (S/S shape)		300					
Trois freres ring mould			327	341			
Tulip-shaped mould			333				
Valentine's Day (shapes of)			309	319	336		
Vichy		301					
Waterdrop (shape of)		298					
Wire cake slicer		279					
Wire cooling grid		280					
Yule log mould		281		281			

	Novedades	Acero inoxidable	Antiadherente	Hojalata	Aluminio	Accesorios de pastelría	Display
Animales (formas de)		304					
Aro (mousse)		294					
Aro (postre)		293					
Aro ajustable	•	292					
Aro alto círculo		294-295					
Aro círculo		292-295					
Aro círculo dúo y trío		294					
Aro cuadrado		297-298					
Aro cuadrado dúo		298					
Aro para pan sorpresa	•	295					
Aro para tarta		290-291					
Aro para Vacherin		295					
Aro puré		301-302					
Aro rectangular		299-300					
Aro redondo		292-295					
Aspic ovalado			314	334	346		
Atelaje		298, 309					
Balón de fútbol		304					
Bandeja de moldes	•		270-272				
Bandeja mini barquitas			315				349
Bandeja para baguettes			275				
Bandeja para telas			333				
Barquita			315	334			349
Bávara o diplomate			319	336			
Bizocho borracho			315	334	346		
Bizocho de queso			333	345			
Boquilla		283-285				285	
Boquilla para rellenar		283					
Brioche			316	355	346		349
Caballete «Made in France»							351
Caballete / Porta-recetas	•						349-350
Calisson (cortador)		289					
Canelés bordelés	•		318		346-347		349
Carlota			318	336			
Cartel con logotipo							350
Cedazo						19	
Celebraciones (formas de)		305-306					
Chimenea para chino	•	286					
Cifras (0 a 9)		303					
Colador chino						287	
Coma (aro)		301					
Conejo (forma de)		308					
Corazón (día de San Valentín)		309	319	336			
Corazón (formas de)		309					
Corazón (molde)			319	336			
Corta-coissant		288-289					
Cortador de bizcochos		279					
Cortapasta con mango	•	288-289					
Cortapasta redondo		289					
Dientes de lobo			319	336			
Diplomate o bávara			319	336			
Emplatora de bizcocho		295				295	
Empujador de masa						329	349
Empujador para aros redondos	•	293					
Empujador para formas		297-309					
Financiero			319	336			
Flor de lis (forma de)		309					
Flores (formas de)		304					
Formas de inox		296-313					
Friand (molde)			320	337			
Fundo de molde			320	337	347		
Hamburguesa	•	276	276				351
Hexágono (forma de)		298					
Huevo (forma de)		308					
Juego de aros + pulsador		297, 300					
Juego de decoración	•					285	
Juego para niños «Le P'tit pâtissier»			320				
Kakemono «Made in France»							351
Kit de repostería	•					384-385	
Kougloff (molde)			320				
Lágrima (forma de)		298					
Letras (A a Z)		303-304					
Libro de recetas						296	
Lira para genoise		279					

	Novelties	Stainless steel	Non-stick	Tin	Aluminum	Pastry accessories	Display
Luna (forma de)		298					
Magdalena			321	337	347		
Maja para colador						287	
Manga pastelera						286	
Marco para tarta ópera		277-278					
Marco para tarta ópera ajustable		278					
Millasson			322	338			
Mini pastelito			324	339			
Molde brazo gitano			326	340	348		
Molde cake			316-317	335	347		
Molde cake individual	•		316		347		349
Molde círculo			321-322	337	348		
Molde cuadrado			322	338			
Molde de bordes alto			321	337	348		
Molde de horno pequeño			326				
Molde desmontable			322	338			
Molde flanero			321	338			
Molde Genoise recto		279	279	279			
Molde plegable			324	329			
Molde roseta			321	338			
Molde triángulo			322				
Monte San Miguel (forma de)		310					
Muffin (molde)			323	339			
Navidad (forma de)		305-307					
Ovalado		299	314	334	346		
Paises (formas de)		312					
Pan			273-276	274-276			349
Pan de molde			273-274	274			
Pan sorpresa	•	295	274	274			
Pascua (formas de)		308					
Pastel de nata				339			349
Paté			323	339			
Petit four			324-325	339			
Pizza			325-326	340	348		
Plancha de respostería	•	269	268		268-269		
Plato de asar			326				
Playa (formas)		304-305					
PLV e ILV							349-351
Raspador para tronco	•	282					
Rectangular		299-300	326-327				
Redondo (molde)			321-322	337	348		
Rejilla para bandeja		280					
Relámpago		285	319				
Sartén para crepes					347		
Savarín			326-327	341	348		
Separador para marco		277					
Soporte para colador	•	286				287	
Soufflé (molde)			327				
Tarta (molde redondo)	•		327-333	342-345	348		
Tarta (molde)	•		327-328	341		76	
Tarta de frutas frescas			329	342			
Tarta de natillas			321	338			
Tarta de navidad (molde tronco)		281		281			
Tarta manzana			331	343			
Tartaleta			328-330	342-343			
Territorios franceses	•	310-311					
Torre Eiffel		310					
Tortada individual			331	343			
Triángulo (forma de)		300					
Trois frere (molde)			327	341			
Tronco de navidad		281		281			351
Tulipa (molde)			333				
Velero 3 partes		305					
Vichy (aro)		301					

A

Accessoire coupe-lanières ...44
Accessoires hachoirs.....127-129
Accroche-sac.....239
Accroche-tout.....239
Aiguiseur (mini).....54
Alligator 96-98
Ampia (Marcato).....60, 66
Ananas.....104-106
Appareil à brochettes.....202
Applatisseur à viande.....130
Araignées.....175
Assiette à escargots.....226
Atlas (Marcato) 64-67
Attelage moules à pain.....140
Avocat (pèle et tranche).....89

B

Bac à farine.....140
Bac à pâtons.....140
Bacs gastronorm PP 164-165
Bain-marie .....
.....79, 80, 194, 195, 208, 212
Balance de précision.....182
Balance nutritionnelle.....189
Balances électroniques domestiques.....182-183
Balances électroniques étanches 181-182
Balances électroniques pro. 181-182
Balances mécaniques.....183
Balances pro. à colonnes.....182
Bar spoon.....241
Baratte à beurre.....32
Batteur manuel 132
Bec verseur.....214, 242
Berceuse 116
Bicyclettes à pâte ..68, 74, 144
Billes fond de tarte.....144
Billes nettoage de carafe.....230
Bloc notes 222
Blocs couteaux 258, 259
Boîte à calots inox 256
Boîte à épices 216
Boîte à gants inox 257
Boîte à kits visiteurs inox.....257
Boîte à masques inox 257
Boîtes de découpoirs.....146
Bol cul de poule.....171
Bol gradué.....183
Bordeur de verres 242
Bouchon de champagne.....243
Bouchon verseur 214, 242
Boule à riz 199
Boule à sucre.....239
Boule à thé.....199, 210
Broches à tremper.....149
Brochettes 202
Brosse à farine.....140
Brosse à fourneaux.....230
Brosse à ongle 257
Brosse métallique ... 232, 248, 251
Brosses à légumes 95
Broyeur a glace.....59
Broyeurs à glace 241

C

Cafetières 209
Canneleur 48, 53, 106
Cannes à journaux 239
Carafes (nettoyage).....230
Cartouche de gaz siphon .78, 242
Cartouches CO2.....242
Casse-noix 108
Casse-noix de coco 108
Chalumeau 198
Chauffe plat.....208
Chauffe-eau.....209
Chef in casa 69, 70
Cheminée à chinois.....174, 286
Chinois tôle inox 173
Chocolatière 209
Chronomètre.....189
Ciseaux 116, 130
Ciseaux à oeufs.....131
Ciseaux à volaille 130
Clarificateur à oeufs.....131
Cocktail Master 242
Colonne murale à fruit.....228
Conservation sous-vide.....
.....80, 81, 195, 196
Coquetier.....226
Corbeille à fruits.....228
Corbeille à pain 228
Corbeille à viennoiseries.....228
Corbeillles de rangement.....225
Corne-raclette.....167
Coupe à fruits.....228
Coupe-agrumes ...86-91, 102, 103
Coupe-aubergines 89
Coupe-bâtonnets 99
Coupe-citron.....91, 240
Coupe-filet de pêche 44
Coupe-fraises/champignons 89
Coupe-frites..... 24, 25, 26, 27
Coupe-fromage.....125, 126
Coupe-fromage à fil 125
Coupe-gâteaux 153
Coupe-génoise à fil 145
Coupe-lanières 44
Coupe-légumes Japonais.. 44, 45
Coupe-mangue.....106
Coupe-melons.....101
Coupe-oeufs quartiers 132
Coupe-oeufs rondelles 132
Coupe-oignons 89, 96, 97, 101
Coupe-oursin 133
Coupe-pains.....217
Coupe-pastèques 101
Coupe-pâte 67, 68, 74, 77, 140
Coupe-pommes 101
Coupe-quartiers 101-103
Coupe-rondelles 88, 89, 91, 92
Coupe-salade 100
Coupe-sections 101-103
Coupe-terrines.....124
Coupe-tomates 88-91, 102, 103
Coupe-tortillas 153
Coupe-tranche légumes.....86-95
Couteau coquilles St-Jacques.....
.....133
Couteaux à pizza.....77
Couteaux HACCP.....258, 259
Couteaux Thaï 52, 53
Crépière 171, 203
Crochet 223
Cuillère à cocktail.....241
Cuillère magique 132
Cuillère mesureuse 183
Cuillères à dresser 49, 215
Cuillères à pommes 47, 245
Cuillères plume 49, 215
Cuillière à glace 215
Cuillière à moutarde 226
Cuillière en bois 168
Cuiseur à oeufs 198, 200
Cuiseur à riz 199
Cuisson bain-marie .....
.....79, 80, 194, 195
Cuisson basse température .....
.....79, 80, 194, 195
Cuisson sous-vide .....
.....79-81, 194-196
Cuisson vapeur 198
Cuit-oeufs.....198, 200
Cuit-vapeur.....198
Cul de poule.....171
Curettes à crabes 227

D

Décapsuleur 236
Déco-radis 47
Décortiqueur à crustacés.....227
DecoSpoons® 49, 215
Découpoir ondulé.....48
Découpoirs 146
Découpoirs F&L inox.....50, 51
Demi-palette.....33
Dénoyauteurs.....107
Densimètre pèse sirop.....189
Dérouleur de sacs 119, 255
Dérouleur film et alu 255
Dérouleur papier 119, 255
Dérouleurs (film, papier)..119, 255
Déshydrateur 40, 41
Dessous de plat.....226
Distributeur capsules café 239
Distributeur sauces collectivités ...
.....213
Distributeur sauces gastronorme.
.....213
Distributeurs NF 256, 257
Diviseur à gâteau 153
Diviseur à pâte 67, 74, 144
Doseurs à alcool 242
Douilles à pâtisserie 148
DVD sulpture F&L.....56

E

Ebouteur à ananas 105
Ecailleur à poisson.....133
Ecal'OEufs durs.....131
Economes.....114
Ecosseur à petit pois.....111
Ecrase boîtes de conserve 254
Egouttoir à carafe 231
Egouttoir à couvercles.....231
Egouttoir à couverts 225, 231
Egouttoir à friture 29
Egouttoir à planches 231
Egouttoirs à vaisselle 231
Eminceur à cornichon.....47
Emporte-pièces.....146
Emporte-pièces à légumes.....47
Entonnoir à confitures 31
Entonnoir à piston.....147
Entonnoir automatique.....147
Entonnoir avec filtre 237
Entonnoirs à saucisses.....
.....126, 128, 129
Epépineur à poivron 107
Epluche ail 115
Epluche ananas 104-106
Epluche oignons.....97, 111
Epluche peaux fines 114
Epluche-agrume.....111
Epluche-légume.....111-115
Eplucheur Castor.....114
Eplucheur double-sens.....98, 114
Eplucheur électrique 111
Eplucheurs collectivités ...112-113
Equeuteur à fraises 108
Equeuteur à tomates 108
Espumas.....78
Etagère murale 223
Etrogneur à ananas 106
Etrogneur à chou-fleur.....107
Evide-pommes .....
.....48, 106, 109, 110
Evideur à ananas 106
Evideur à melon 106
Extracteur de jus.....241
Extracteurs de jus.....31

F

Fendeur à banguette 217
Feuille protection four.....230
Feuilles de cuisson.....142-143
Fil à couper le beurre 33
Fil à couper le fromage ...124, 125
Filet étamine.....31
Fillières à pâtes.....62, 70
Flash bottle.....236
Fond à garnir.....47

Food Designer ™ ... 46, 47, 48, 53
Fouet à champagne 243
Fouet ballon 172
Fouets porte-clés 239
Fouets professionnels 172
Fourchette à huîtres 227
Fourchettes à chocolat 149
Fourchettes à escargots..... 226
Frisette à Tête de Moine..... 125
Frites en croix 27
Fumoir à froid 30

G

Gaine thermomètre..... 187
Gant de protection résistant à la chaleur..... 261
Gant de protection résistant aux coupures 260
Gants cotte de maille 260
Gaz siphon 78, 242
Gille à spaeztle 76
Girolle (Tête de Moine) 125
Gouges..... 52
Goupillon 230
Goute beurre 33
Gratte ail..... 115
Grattoir pour planches PE..... 163
Gril double..... 203
Grille candissoire 150
Grilles à pâtisserie 150
Grilles à pizza 77
Grilles de repos..... 150
Grilles fours et échelles ... 165, 223
Grils BBQ 203
Guide tranche 105
Guitare à lames 90
Guitares à fils 122, 123

H

HACCP 25, 158-161, 164-165, 209, 249, 256
Hachoir électrique..... 124
Hachoir manuel 114, 127

I, J, K

Imperia..... 69-73, 147
Indice IP étanchéité 180
Julienne de légumes..... 116, 117
Kayser 78, 242

L

La Frite+ 27
Lacet à farcir 201
Lacet de cuisson 201
Lame à scarifier 140
Laminoirs à légumes..... 43, 44
Lancette à huîtres 133
Leçons sculpture sur F&L..... 55, 56
Limonadiers..... 237
Livre (cocktail)..... 242-243
Livre (sculpture sur glace)..... 57
Livres sulpture F&L..... 55, 56
Lot de découpoirs..... 146
Louche à pizza 77
Louches à fondue 199
Lyre 124
Lyre à génoise 145

M

Machine à ravioli 70
Machine à tourner les légumes 30
Machine scelleuse 80, 81, 195, 196
Machine sous vide 80, 81, 195, 196
Machines à pâtes 60-73
Malettes de sculpture F&L 52, 53, 54
Mandoline à truffes..... 95
Mandolines..... 93, 94, 95
Mandolines Japonaises..... 94
Mangue..... 106
Marcato Design 67, 68, 139, 147
Marguerites (vapeur) 198
Marmites à soupe 208
Maryse 167
Melon..... 101, 106
Mesure à spaghetti..... 76
Mesures à alcool..... 242
Mesures graduées 183
Mini batteur..... 116
Mini hachoir..... 116
Mini mixer 22, 23
Mini-guitare 90, 123
Minuteur..... 189
Mirettes de sculpture 53
Mixer plongeant 22, 23
Mortier et pilon..... 132, 241
Moufle de protection 260
Moule à manqué 151, 321-322, 337-338
Moule à muffins 151-152, 271, 323
Moule à nid 29
Moule tablette chocolat 149
Moules à beurre 32
Moules à chaussons 146
Moules à chocolat..... 149
Moules à ravioli 68, 75
Moulin à herbes..... 116
Moulin râpe 116, 117
Moulinette à herbes 116
Moulins à céréales..... 35
Moulins à céréales Marga 35
Moulins à farine 35
Moulins à légumes.. 18, 19, 20, 21
Moulins à poivre & sel 34
Mousse adhésive..... 185
Mouvettes..... 166
Multi coupe 3 en 1 ..... 86, 85

N

Nettoyage de l'argenterie..... 230
Nettoyage par électrolyse..... 230

O

Outils de sculpture F&L ..49-55
Outils de sculpture sur glace 57-59
Ouvre-boîte papillon 254
Ouvre-boîtes électriques 248, 249
Ouvre-boîtes manuels..... 251-254
Ouvre-boîtes professionnels..... 248-253
Ouvre-bouteille..... 237

P

Palettes à beurre 33
Palettes inox 169
Panier cocotte..... 228
Panier de cuisson 201
Panier vieux fer..... 228-229
Panières de rangement... 225, 228
Paniers à bouteilles..... 224
Paniers à couverts 225
Paniers à frire 29
Paniers à friture de service..... 28
Paniers à légumes..... 228
Paniers à oeufs 228
Paniers à rôtir 201
Paniers à salade 174
Paniers à suspendre..... 228
Paniers cuit-vapeur..... 198
Paniers galvanisés 229
Paniers snacking 213, 229
Papier friture 28
Papier paraffiné steak hachés 130
Passe-sauce 173
Passoire à cocktails 241
Passoire à coulis..... 31
Passoire professionnelle 174
Pasta Mixer 63
Pastabike 68, 74
PATAPOCH® 49
Pèle-pommes..... 109-110
Pelle professionnelle grande taille 175
Pelle-portionneuse..... 153
Pelles à friture..... 29
Pelles à glace/glaçons 170, 241
Pelles à pizza..... 77
Pelles à plancha 169
Pelles à snack 169
Perce-boîtes 236, 252
Percolateurs..... 209
Perfex® 34
Pèse saumure..... 189
Petit farceur ® 47
Petites spatules..... 169
Pic à glace 59
Pic pommes de terre 203
Pichets isothermes à pompe 211
Pichets isothermes de service..... 211
Pics à bigorneaux..... 227
Pics à brochettes 202
Pierre à affûter..... 54
Pilon pour chinois 174, 287
Pilon pour hachoir..... 127
Pilon tamiseur 21
Pilons à cocktails 241
Pince à crustacés 227
Pince à dresser 214
Pince à escargots..... 226
Pince à glace 215
Pince à glace (sculpture) 59
Pince à glaçon..... 241
Pince à pâte..... 145
Pince à rôti 201
Pince à salade 213
Pince à spaghetti..... 213
Pince à sushi 214
Pince à thé 199, 210
Pince de précision..... 214
Pince de service..... 213
Pince porte-fiches 222
Pince porte-plats 201
Pince quart de citron 227
Pinceau silicone 170
Pinceaux en bois..... 170
Pinces à arêtes 133
Pique-olives 108
Pique-pâte 144
Pizza..... 77
Plafonniers racks..... 223
Planche à pain 217
Planche surélevée 158
Planches à découper en bois..... 163
Planches à découper PE ECO..... 161
Planches à découper PEHD..... 158-160
Planches avec rigoles 158, 163
Planches côte de boeuf 163
Planches HACCP 158-161
Plaque à sablé..... 146
Plaque de moules 151-152, 271-272
Plaques à foncer..... 68, 75
Plaques à ravioli 68, 75
Plat à escargots / palourdes... 226
Plateau à dresser 150, 214
Plateau diviseur..... 153
Plateaux de cuisson 143
Plateaux de fruits de fruits de mer 226
Poches réfrigérantes 208
Pocheuses à oeufs 200
Poinçons à beurre 32
Poire à jus..... 201
Poivrier..... 34

Pompe à douilles 147
Pompe à jus 201
Pompe portionneuse bain-marie 203
Porte bloc note 222
Porte-bouteilles 224
Porte-brochettes 202
Porte-clés 239
Porte-couvercle 231
Porte-épices 224
Porte-fiches 222
Porte-oeufs 239
Porte-sacs 239
Porte-serviettes 239
Porte-toasts 226
Portionneur à camembert 125
Portionneur à riz 215
Portionneuse à glace 215
Poste de travail à roulettes 250
Poster La cuisine 222
Pot à lait 33
Pot à ustensiles 225
Potences 202
Pots gradués 183
Poussoir à saucisses 129
Presse à biscuits 147
Presse à canard 30
Presse à poulpe 133
Presse à spaeztle 76
Presse citron table 227
Presse-agrumes de comptoir 238
Presse-agrumes électrique 238
Presse-agrumes manuel 238
Presse-ail 115
Presse-boîtes manuel 254
Presse-bouteilles et canettes 254
Presse-citron à la main 241
Presse-purées 21
Protège-doigts 260
Pushpan® 151-152

R

Rabot 163
Rack à couvert 225
Rack à verres 236
Racks 223-225
Racks à bouteilles 224
Racks à épices 224
Racks à suspendre 223
Racks à vin 224
Racks étagères 223
Racks plafonniers 223
Raclette 167
Racloir pour planches 163
Rafraîchisseur à vin 225
Ramasse-miettes 230
Range-bouteilles 224
Range-couvercle 231
Range-couverts 225
Range-épices 224
Range-planches 163
Râpe / rasoir à truffes 95
Râpe 4 faces 116
Râpe à chou 94
Râpe à fromage 117
Râpe à légume 111-115
Râpe à muscade 116
Râpe à spaeztle 76
Râpe à truffes 95
Râpe tambours 117
Rasoir à copeaux 95
Rasoir petit légumes 95
Râteau à crêpes 171, 203
Rayonnage 224
Recharges pour siphon 78, 242
Reconstitueur à steak 130
Regina (Marcato) 63
Résistance fumoir 30
Retire-bouchons 237
Ristorantica 61, 62
Roquefortaise 125
Rouet (le) 43
Rouleau à croissant 144
Rouleau à losange 144
Rouleau à pâtisserie 141
Roulette à pizza 77
Roulette découpoir 144

S

Sacs sous-vide 80, 81, 195, 196
Salière 34
Samovar + Theière 209
Saupoudreuses 139
Scelleuse sous vide 80, 81, 195, 196
Scie à glace 58, 59
Sculpture fruits et légumes 47-56
Sculpture sur glace 57-59
Seau à glace 225
Seau rafraîchisseur à vin 225
Séchoir à poches et douilles 148
Séchoirs à pâtes 68, 74
Sectionneur fruits et légumes 101-103
Seringue à pâtisserie 147
Serre-jambon 130
Shaker 241
Siphon à eau de Seltz 242
Siphons à crème 78
Socle tournant pour plateau de fruits de mer 227
Soda siphon 242
Sommeliers 237
Sondes de cuisson 184, 185, 187
Sonnette de comptoir 239
Sous-vide 79-81, 194-196
SousVide Supreme™ 79-81, 194-196
Spaeztle et Knepfle 76
Spatule à beurre 33
Spatule à chocolat 149
Spatule à crêpes 169, 171, 203
Spatule à délayer 166
Spatule à lisser 169
Spatule à moutarde 226
Spatule à pâtisserie 167, 169
Spatule ajourée 169
Spatule composite 166
Spatule en bois 168
Spatule monobloc 167
Spatule PEHD 166
Spatule perforée 167, 169
Spatule professionnelle 166
Spatule racloir plancha 169
Spatule souple 167
Spatule thermomètre 185
Spatules plates 169
Spiral frit'n chips 42
Spray 54
Station café 210
Stérilisateur à couteaux 258
Strainer (cocktail) 241
Sucrier 239
Support à brochettes 42
Support à entonnoir 147
Support à oeufs 239
Support à planches 163
Support à saussices 130
Support à toasts 226
Support cul de poule / wok 171
Support de chinois 174, 287
Support rouleau à pâtisserie 141
Support seau à champagne 225
Support seau de table 253
Supports à verres 213, 243
Supports plateaux de fruits de mer 226

T

Tac OEufs 131
Taille légumes japonais 44, 45
Taille-crayon à légumes 48
Tamis 138-139
Tamiseur à farine 139
Tampons lettres/chiffres 146
Tapis de bar 236
Tapis de cuisson 142-143
Tartineur 33
Tartineur thermo-conducteur 33
Termomètre four 188
Testeur de salinité 188, 189
Thermomètre HACCP 184
Thermomètre programmable 185
Thermomètre sous-vide 185
Thermomètres à cadran 187
Thermomètres à infra-rouge 184
Thermomètres à viandes 187
Thermomètres BBQ 187
Thermomètres boulangers 187
Thermomètres charcutiers 187
Thermomètres confiseurs 187
Thermomètres électroniques 184-185
Thermomètres en verre 186, 187, 188
Thermomètres frigo-congélateur 188
Thermo-sonde 184, 185, 187
Tige à farcir 201
Tige guirlande 48
Tiges déco 48
Tire-bouchon à pince 237
Tire-bouchons de comptoir 237
Tire-bouchons muraux 237
Tire-bouchons sommeliers 237
Tire-joints 254
TOASTAP® 197
Toc OEufs 131
Toqueur à oeufs 131
Tourne-galette 171, 203
Tours à légumes 44
Tranche-ananas 104
Tranche-avocat 89
Tranche-pain 217
Tranche-pomme 109-110
Trancheur double sens 92
Trancheur express 92
Trancheur vertical 90
Trempage (chocolat) 149
Trousse de secours 261
Tube extructeur de jus 241
Tubes découpoirs 47
Tuile 49
Turn'Up 47

V, Z

Vaporisateur 54
Verres doseurs 183
Verseur à bille 242
Verseur doseur 242
Vide-pommes 48, 106
Volettes à pâtisserie 150
Zesteur 117

A

Airtight storage 80, 81, 195, 196
Alcool measure 242
Alligator 96-98
Alu dispenser 255
Ampia (Marcato) 60, 66
Apple corer 48, 106, 109, 110
Apple peeler 109-110
Apple slicer 109-110
Apple wedgers 101
Atlas (Marcato) 64-67
Aubergine slicer 89
Automatic funnel 147
Avocado (peeler and slicer) 89

B

Bag dispenser 121, 253
Bag dispenser 255
Bake liners 142-143
Baker's thermometer 187
Baking mat 142-143
Balloon whisks 172
Bar mat 236
Bar spoon 241
Baskets 228-229
Baster 201
BBQ termometer 187
Beater (mini) 116
Beechwood spatulas 168
Beef prime rib shaped chopping board 163
Beverage dispenser 210
Bird nest fryer 29
Blowtorch 196
Book (cocktail) 242-243
Book (Ice carving) 57
Books (F&V carving) 55, 56
Bottle brush 230
Bottle-openers 237
Bottle-press 254
Bottle-racks 224
Bottles carrier 224
Bowl scrapers 167
Boxes of pastry cutters 146
Bread baskets 228
Bread chopping board 217
Bread cutter 217
Bread knives 217
Bread slicers 217
Brine hydrometer 189
Bucket 225
Butcher termometer 187
Butter churn 32
Butter moulds 32
Butter spatulas 33
Butter stamps 32
Butter tasting spoon 33
Butterwire 33

C

Cabbage slicer/grater 94
Cake cooler 150
Cake cutter 153
Cake cutters 145
Cake portions 153
Cake server and divider 153
Call bell 239
Can opener (electrical) 248, 249
Can opener (manual) 251-254
Can opener (professional) 248-253
Can piercer 236, 252
Can press 254
Can turning disc (for can openers) 250
Candy thermometer 187
Cartriges (for whippers siphons) 78
Carving knives 52, 53
Carving lessons F&V 55, 56
Carving tools case F&V 52, 53, 54
Carving tools F&V 49-55
Castor peeler 114
Cauliflower corer 107
Cereal mill 35
Chainmail gloves 260
Champagne cap 243
Champagne whisk 243
Château cutter 30
Check holders 222
Cheese cutter 124, 125
Cheese grater 117
Cheese scraper (girolle) 125
Cheese wedger 125
Cheesewire 124, 125
Chef in Casa 69, 70
Chef'service tongs 214
Cherry stoner 107
Chinese fondue laddles 199
Chips paper 28
Chisels 52, 53, 56, 57
Chocolate dispenser 209
Chocolate forks 149
Chocolate makers 149
Chocolate moulds 149
Chocolate spatulas 149
Chocolate tablet mould 149
Chopper (mini) 116
Chopping board rack 163
Chopping board with channel 158, 163
Chopping boards 158-163
Chronometer 189
Citrus cutter 86-91, 102, 103
Citrus fruit slicers 86-91, 102, 103
Citrus juicers 238
Citrus peeler 111
Cleaning brush 230
Cling film and paper cutter 119, 255
Cling film dispenser 254
CO2 chargers 242
Coat of mail glove 260
Cocktail book 242-243
Cocktail Master 242
Cocktail sieve 241
Coconut cracker 108
Coffee capsule stand 239
Coffee dispenser 209-210
Coffee makers 209
Cold smoker 30
Composite material spatulas 166
Condiment dispenser 216
Conical strainers 173
Cookie cutters 144, 146
Cookie plate 146
Cookie press 147
Cooling rack 150
Cooling tray 150
Cork lifter 237
Corkscrew (clamp fixation) 237
Corkscrew (Waiter's corkscrew) 237
Corkscrew (wall mounting) 237
Coulis sieve 31
Counter orange juicer 238
Crab fork 227
Cream whipper 78
Cream whipper chargers 78
Crepe dough spreader 171, 203
Crepe pan 171, 203
Crepe spatula 169, 171, 203
Croissants baskets 228
Croissants cutters 144
Cross-shaped fries 27
Crumb collector 230
Culinary torch 198
Curl cutter 48
Cutlery baskets 225
Cutlery drainer 225
Cutlery drainer 225, 231
Cutlery rack 225
Cut-resistant glove 260
Cutters (shapes for F&V) 49, 50, 51
Cutters (tubes) 47
Cutting board rack 231
Cutting boards 158-163
Cutting boards racks 161
Cutting boards scraper 163
Cutting table 158

D

Decanter cleaning balls 230
Deco-pin 48
Decorating and icing syringe 147
Decorating knives ... 47, 52, 53
Decorating tips 148
Decorating tubes dryer 148
DecoSpoons® 49, 215
Deep cake mould 151, 321-322, 337-338
Dehydrators 40, 41
Digital thermometer 184
Dish holder 201
Dish warmers 208
Dispenser for disposable garment 256, 257
Domestic scales 182-183
Dough container 140
Dough container 140
Dough cutter 67, 68, 74, 77, 140
Dough cutting wheels 74, 144
Dough dividers 67, 74, 144
Dough scraper 77, 140
Draining plate 231
Draining rack 231
Drawplates 62, 70
Drum grater 116, 117
Dryer for decanter 231
Duck press 30
Dumpling maker 146
DVD (F&V carving) 56

E

Egg baskets 228
Egg cooker 198, 200
Egg crackers 131
Egg cups 226
Egg holder 200
Egg poacher 200
Egg separator 131
Egg stand 239
Egg top cutter 131
Egg wedgers and slicers 132
Eggshell remover 131
Electric meat mincer 126
Electric orange juicer 238
Electric peeler 111
Electrolysis cleaning 230
Electronic scales 181, 182, 188
Electronic thermometers 184-185
Express slicer 92

F

Filling machine 147
Finger guard 260
First-aid kit 261
Fish bone nippers 133
Fish scaler 133
Flour bin 140
Flour brush 140
Flour mill 35
Flour sifters 139
Fluting tool 48, 53, 106

Folding basket 174
Food Designer ™ .....
..... 46, 47, 48, 53
Food masher for mincer 127
Food masher for strainer 174
Food mill 18, 19, 20, 21
Freezing bags..... 208
French-fries cutters .....
..... 24, 25, 26, 27
French-fries scoop.....29
Fruit and vegetable scoops set....
.....47
Fruit baskets 228
Fry dripping tray 29
Fry scoop 29
Fryer basket.....29
Frying paper.....28
Frying skimmers..... 175
Funnel plunger 147
Funnel strainer 173
Funnel with filter 237

G

Galvanized basket..... 229
Garland-pin 48
Garlic grater 115
Garlic peeler..... 115
Garlic press 115
Gaz chargers 242
Ginner..... 111
Girolle rotary grater (cheese) .....
..... 125
Glass clip 213, 243
Glass dryer..... 231
Glass holder.....213, 243
Glass housing thermometer .. 187
Glass racks 236
Glass rimmer 242
Glass termometer .....
..... 186, 187, 188
Glove dispensers 257
Gloves 260, 261
Graduated measure 183
Graduated pot..... 183
Grain mill.....35
Graters 95, 116, 117
Griddle scrapper 169
Guitar with blade.....90
Guitars (mini) 90, 123
Guitars (wire) 122, 123

H

HACCP .....
25, 158-161, 164-165, 209, 249, 256
HACCP chopping boards .....
.....158-161
HACCP knives rack 258, 259
HACCP thermometer 184
Half spatula 33
Ham holder 130
Handbag holders 239
Hanger 239
Hanging basket 228
Heat-conducting spreader knife ..
.....33
Heating element for smoker .....
.....30
Hen basket..... 228
Herb mill..... 116
Hole shaker 139
Hooks..... 223
Hot sauce dispencer..... 203
Hydrometer for brine..... 189
Hydrometer for syrup 189

I

Ice bucket 225
Ice carving saw..... 58, 59
Ice carving tools.....57-59
Ice cream scoop 215
Ice crushers 241
Ice pick.....59
Ice scoop.....170, 241
Ice tong 59
Ice tong 241
Immersion hand blender 22, 23
Imperia 69-73, 147
Infra red thermometers..... 184
Infuser (tea/spices) 199, 210
Intrusion IP code..... 182
Isothermal jugs..... 211

J

Jam funnel 31
Japanese mandolines 94
Japanese slicers..... 44, 45
Jiggers 242
Juice extractor.....31
Juicer (fruits)..... 238
Juicers (citrus) 238
Julienne grater 35

K

Kayser 78, 242
Key holders 239
Key rings 239
Kitchen torch 198
Knife steriliser 258
Knives standing blocks....258, 259

L

Lattice cutter..... 144
Lemon reamer 241
Lemon slicer 91, 240
Lemon squeezer..... 227
Lemon wedges tong 227
Lettuce cutter 100
Letuce basket..... 174
Lid drainer..... 231
Lid rack 231
Lid support..... 231
Lobster cracker 227
Lobster peeler 227
Low-temperature cooking.....
.....79, 80, 194, 195
Lyre 124

M

Magic spoon 132
Mandolines 93, 94, 95
Mango..... 106
Mango slicer 106
Manual lemon juicer..... 238
Manual meat mincer..... 127
Manual whisk 132
Marcato Design .....
.....67, 68, 139, 147
Masher for cocktail..... 241
Mashers 21
Measuring cup 183
Measuring jugs 183
Measuring pourers..... 242
Measuring spoon 183
Meat mincer accesories ...127-129
Meat tenderizer 130
Meat thermometer 187
Mechanical scales 183
Melon.....101, 106
Melon peeler/corer..... 106
Melon wedgers..... 101
Metalic scraper 230
Metallic brush..... 232, 250, 253
Milk pot 33
Mincing knives 116
Mini mixer 22, 23
Mixing bowls 171
Mixing bowls stand 171
Mortar and pestle 132, 241
Moulin julienne 116, 117
Muffin mould.... 151-152, 271, 323
Multi cutter 3 in 1 ..... 86, 85
Multifonction tong 213
Multi-mould pan.....
..... 151-152, 271-272
Multipurpose hanger..... 239
Multi-purpose tong..... 213
Mushroom brush 95
Mushroom slicer.....89
Muslin bag 31
Mustard spatula..... 226

N

Nail brush..... 257
Napkin dispenser..... 239
Nespresso capsule holder..... 239
Net cutter 44
Newspaper sticks..... 239
NF dispenser 256, 257
Nipper 213
Note paper holder 222
Nut cracker 108
Nutmeg graters..... 116
Nutritional scale..... 189

O

Octopus press 133
Offset spatula 169
Old iron basket.....228-229
Olive pike 108
Olive stoner 108
Onion peeler.....97, 111
Onion slicers 89, 96, 97, 101
Orange juicers 238
Oven crisper..... 201
Oven mitt..... 261
Oven protector..... 230
Oven rack and shelves 165, 223
Oven termometer..... 187
Oyster fork 227
Oyster knife 133

P

Paper dispenser.....121, 253
Paper rool cutter.....119, 255
Paraffin paper..... 130
Pasta dryer 68, 74
Pasta machines 60-73
Pasta Mixer 63
Pastabike 68, 74
Pastry brushes..... 170
Pastry cutters..... 146
Pastry spatula 167, 169
PATAPOCH® 49
Pâté slicer..... 124
PE ECO chopping boards..... 161
PE HD boards 158-160
Peelers for institutional establish-
ments.....112-113
Pepper core remover 107
Pepper grinder 34
Pepper mill.....34
Perfex® 34
Perforated spatula 167, 169
Pestle (bar) 241
Pickle slicer.....47
Pie crimper 145
Pie weight chain..... 144
Pineapple peeler 104-106
Pineapple slicer 104
Pineapple top and tail cutters.....
..... 105
Pipe juice extractor 241
Piston funnel 147
Pitter..... 107
Pizza cutters 76
Pizza ladle.....76
Pizza lifter.....76
Pizza screen 76
Pizza slicers.....76
Plane for chopping boards..... 163
Plate drainer 231
Plier for crustaceans..... 227
Plum stoner 107
Plunger support..... 147
Pocket scale..... 182

Pomegranate juicer 238
Poster 222
Potato holder for peeling 203
Potato masher 21
Potato ricer 21
Pouches 80, 81, 195, 196
Poultry lacer 201
Poultry scisors 130
Pourers 214, 242
PP GN containers 164-165
Precision scale 182
Precision tong 214
Probes 184, 185, 187
Professional scales 181-182
Professional spatula 166
Professional whisks 172
Professionnal colander 174
Protection glove 260
Pushpan® 151-152

R

Rack to hang 223
Racks 223-225
Radish decorer 47
Radish flowers 47
Rail of bread pan 140
Ravioli machines 70
Ravioli moulds 68, 75
Regina (Marcato) 63
Rice bowl 199
Rice cooker 199
Ricer portioner 215
Ring puller 254
Ristorantica 61, 62
Roast tong 201
Roasting basket 201
Rolling cookie cutter 144
Rolling mill for vegetable 43, 44
Rolling pin stand 141
Rolling pins 141
Roquefort cheese slicer 125
Rotating platter stand 227
Rouet 43
Rustic basket 228-229

S

Salad tongs 213
Salt grinder 34
Salt measurement 188, 189
Salt mill 34
Salt tester 188, 189
Samovar + Teapot 209
Sauce dispenser 212
Sauce dispenser gastronorm. 212
Sausage filler 129
Sausage funnels 126, 128, 129
Sausage stand 130
Scallop knife 133
Scarifying blades 140
Scissors 116, 130
Scoops balls 47
Scraper for chopping boards 163
Scraper for oven 230
Scraping spatula 167
Seafood tray 226
Seafood tray stand 226
Service tongs 213-214
Serving frying baskets 28
Sets of pastry cutters 146
Shakers 241
Shellfish cracker 227
Shellfish peeler 227
Shellfish scraper 227
Shelves 223
Shrimp peeler 227
Sieve stand 174, 287
Sieves 138-139
Silicone brush 170
Silicone spatula 167
Silicone spoon 167
Silver clean disc 230
Skewer holder 42
Skewer holder 202
Skewer machine 202
Skewers 202
Slicers 88, 89, 91, 92
Slicing guide 105
Small spatula 169
Smoker 30
Snacking basket 213, 229
Snacking spatula 169
Snail fork 226
Snail pincer 226
Snail plate 226
Soda Seltzer 242
Soda siphon 242
Sous vide foam 185
Sous-vide bags 80, 81, 195, 196
Sous-vide cooking 79-81, 194-196
SousVide Supreme™ 79-81, 194-196
Spaghetti measure 76
Spaghetti tongs 213
Spätzle and Knöpfle 76
Spätzle grater 76
Spice dispenser 216
Spice infuser 199
Spice racks 224
Spiked rollers 144
Spiral Frit'n Chips 42
Spiral poultry lacer 201
Spoon for mustard 226
Spray 54
Spreader 33
Stainless steel cutters F&V 50, 51
Stainless steel spatula 169
Stamps (letters and figures) 146
Stand for sieve 174, 287
Stand for wok / mixing bowls 171
Steak former 130
Steamer 198
Steaming baskets 198
Sterilizer blades rack 258
Stick slicers 99
Stirrer 241
Stirring spoon 241
Stoners 107
Storage basket 225
Storage container GN 164-165
Straight spatula 169
Strainer (cocktail) 241
Strainer funnel 174, 286
Strainer stand 174, 287
Strainer with filter 237
Strawberry huller 108
Strawberry slicer 89
Strip cutter accessory 44
Strip cutters 44
Sugar bowl 239
Sushi / sashimi tongs 214
Syrup hydrometer 189

T

Table lemon squeezer 227
Tenderizer 130
Terrine slicer 124
Thai knives 52, 53
The Frite+ 27
Thermometers for fridge and freezer 187
Thermo-probe 184, 185, 187
Thermo-spatula 185
Thin skin peeler 114
Tiered basket 228
Timer 189
Toast rack 226
Toast stand 226
TOASTAP® 197
Toaster tray & grid 150, 214
Tomato huller 108
Tomato slicer/wedger 88-91, 102, 103
Tool holder 225
Tortilla wedger 153
Trivet 226
Truffle grater 95
Truffle slicers 95
Tuile 49
Turn'Up 47
Turner 169
Turning slicer 44
Twister slicer 42
Two way slicer 92
Two-way vegetable peeler 98, 114

U

Urchin cutter 133
Utensil pot 225

V

V shaped decorating knife 47
Vacuum bags 80, 81, 195, 196
Vacuum cooking 79-81, 194-196
Vacuum flasks 211
Vacuum sealers 80, 81, 195, 196
Vacuum thermometer 185
Vegetable brushes 95
Vegetable corer 47, 48, 53, 106
Vegetable grater 116, 117
Vegetable mill 18, 19, 20, 21
Vegetable peelers 111-115
Vegetable sharpeners 48
Vegetable slicers 86-95
Vertical slicer 90

W

Waiter's friend 237
Wall basket 228
Wall rack 223
Water boiler 209
Water ovens 79, 80, 194, 195
Water-bath 79, 80, 194, 195, 208, 212
Watermelon wedgers 101
Waterproof scales 181, 182
Wedges (fruit and vegetable) 101-103
Whetstone 54
Whisk 172
Wine bucket 225
Wine bucket holder 225
Wine racks 224
Winkle fork 227
Wire (for cutting cheese, foie gras) 124
Wire butter cutter 33
Wire cheese cutter 125
Wooden chopping boards 163
Wooden spatula 168
Wooden spoons 168
Working post with wheels 250

Z

Zester 117

A

Abre cocos 108
Abre huevos 131
Abrebotellas..... 237
Abrelatas eléctricos 248, 249
Abrelatas manuales 251-254
Abrelatas profesionales.....
.....248-253
Abridor de huevos 131
Abridor de tarros..... 254
Accesorio para corta-tira 44
Accesorios para picadora.....
.....127-129
Agua de Seltz..... 244
Aguacate (pelador y corta).....89
Ahumadero 30
Al vacío 76-79, 192-195, 197
Alligator 96-98
Ampia (Marcato) 60, 66
Arañas..... 175
Asadores para chocolate..... 149
Atelajes de moldes para panes....
..... 140
Atlas (Marcato) 64-67

B

Balanza de precisión..... 182
Balanza nutricional 189
Balanzas electrónicas domesticas
.....182-183
Balanzas electrónicas estancas.
..... 181-182
Balanzas electrónicas imperme-
ables 181
Balanzas electrónicas profesio-
nales 181-182
Balanzas mecánicas 183
Balanzas profesionales con colum-
nas 182
Bandeja con rejilla 150, 214
Bandejas de cocción 142-143
Bandejas de marisco 226
Bandejas multi moldes.....
.....151-152, 271-272
Baño maría.....
.....79, 80, 194, 195, 208, 212
Base giratoria para bandejas de
mariscos 227
Batidora..... 116
Batidora de inmersión 22, 23
Batidora manual 132
Batidores para claras 172
Batidores profesionales 172
Bicicletta cortadora .....
..... 68, 74, 144
Billas vertedoras..... 242
Bloque cuchillo HACCP.....
.....258, 259
Bloque cuchillos 258, 259
Bloque cuchillos mural 259
Bloque porta-cuchillos .....
.....258, 259
Bol mezclador 171
Bol redondo 171
Bol semi-esférico 171
Bola para arroz 199
Bola para azucar 239
Bola para especias 199
Bola para té 199, 210
Bolitas limpiadoras para decanta-
dor 230
Bolitas limpiadoras para decanta-
dores 230
Bolsas para envasar al vacío .....
.....80, 81, 195, 196
Bolsas refrigerantes..... 208
Bomba de caldo..... 201
Boquillas pasteleras..... 148
Botiquín de primeros auxilios.....
..... 261
Brocha de silicona 170
Brochas de madera 170
Brochetas 202

C

Cadena peso para tartas..... 144
Cafeteras de buffet..... 209
Caja inox para « charlottes » .....
..... 256
Caja inox para gorras..... 256
Caja inox para guantes 257
Caja inox para kit visitantes.... 257
Caja inox para mascaras..... 257
Caja para condimentos 216
Cajas de cortadores..... 146
Cajas para cubiertos..... 225
Calentador de agua..... 209
Calientaplatos 208
Campanilla de barra 239
Canasta de huevos 200
Cascanueces 108
Casta para lechuga..... 228
Cedazo 138-139
Cepillo de uñas..... 257
Cepillo metalico .....
..... 232, 248, 251
Cepillo para botellas..... 230
Cepillo para harina..... 140
Cepillo para horno..... 230
Cepillo para tablas de cortar PE...
..... 163
Cepillos para verduras 95
Cesta botellas 224
Cesta cubiertos..... 225
Cesta de cocción 201
Cesta de cocción al vapor..... 198
Cesta de hierro viejo.....228-229
Cesta de vapor 198
Cesta galvanizada..... 229
Cesta mural 228
Cesta para huevos 228
Cesta rustidora 201
Cestas a colgar 228
Cestas de almacenaje..... 225
Cestas de freír una ración 28
Cestas gallina 228
Cestas lechuga 174
Cestas para bollería 228
Cestas para freír.....29
Cestas para frutas..... 228
Cestas para pan 228
Cestas snacking 213, 229
Chef in Casa 69, 70
Chifras y letras de molde..... 146
Chimenea para chino.....
.....174, 286
Chocolateras 209
Cinceladores 57, 58
Clarificador de huevos 131
Cocción al vacío.....
..... 79-81, 194-196
Cocedor de arroz..... 199
Cocedor de huevos.....198, 200
Cocedor de vapor..... 198
Cocedor para cocción lenta .....
.....79, 80, 194, 195
Cocedor porta-huevos 200
Cocina a fuego lento.....
.....194, 195, 198, 199
Cocina al vapor..... 198
Cocktail Master 242
Coctelera 241
Colador de malla 31
Colador para coctel..... 241
Colador profesional..... 174
Coladores chinos..... 173
Colgador..... 239
Colgador universal..... 239
Conservación al vacío .....
.....80, 81, 195, 196
Contenedor de harina..... 140
Contenedor de masa 140
Contenedores gastronorm .....
.....164-165
Cordón de cocción..... 201
Cordón para aves 201
Corta berenjenas.....89
Corta lechuga 100
Corta limones 91, 240
Corta piñas 106
Corta sandias 101
Corta secciones 101-103
Corta tortillas..... 153
Cortabaguet..... 217
Cortabaguet..... 217
Cortador «red de pesca» 44
Cortador a gajos para queso.....
..... 125
Cortador a lonchas.....86-95
Cortador cáscara de huevos.....
..... 131
Cortador de aguacate.....89
Cortador de bizcochos 145
Cortador de cebollas .....
.....89, 96, 97, 101
Cortador de coco..... 108
Cortador de erizo..... 133
Cortador de erizo de mar..... 133
Cortador de mangos..... 106
Cortador de melones..... 101
Cortador de pan 217
Cortador de pan 217
Cortador de pastel..... 153
Cortador de pastel..... 153
Cortador de patés..... 124
Cortador de pepinillos 47
Cortador de piña 106
Cortador de queso 124, 125
Cortador de rábanos en flor.....47
Cortador de roquefort 125
Cortador de terrinas 124
Cortador de tomates .....
.....88-91, 102, 103
Cortador de tortillas..... 153
Cortador de verduras 43, 44
Cortador de verduras japoneses .
.....44, 45
Cortador en bastoncillos 99
Cortador en secciones.....
.....101-103
Cortador giratorio de verduras ....
.....43, 44
Cortador multifunción 3 en 1.....
.....86, 85
Cortador ondulado.....48
Cortador vertical.....90
Cortadora de masa.....77, 140
Cortadoras de cítricos .....
.....86-91, 102, 103
Cortadores de huevos 132
Cortadores de inox..... 50, 51
Cortadores de manzanas 101
Cortadores para galletas 146
Corta-huevos..... 132
Cortapasta 67, 68, 74, 77, 140
Corta-patatas 24, 25, 26, 27
Cortarodajas..... 88, 89, 91, 92
Cortarodajas doble sentido.....92
Cortarodajas express.....92
Cronómetro..... 189
Cuchara de madera..... 168
Cuchara de silicona 167
Cuchara mágica para batir..... 132
Cuchara medidora..... 183
Cuchara para coctel..... 241
Cuchara para mostaza 226
Cuchara probadora para mante-
quilla 33
Cucharón para china fondue .....
..... 199
Cucharón para pizza 77
Cucharra para helado..... 215
Cuchilla « tailandes » 52, 53
Cuchilla «V» de decoración.....47
Cuchilla a escarifiar 140
Cuchilla trinchante basculante .
.....116
Cuchillas para pizza 77
Cuchillo para ostras 133
Cuchillo para vieiras 133

D

Decorador espiral....48
DecoSpoons® 49, 215
Desconozador de manzanas....48, 106, 109, 110
Descorazonador de manzanas....48, 106
Descorazonadores 106, 107
Desemillador de pimientos 105
Deshidratador....40, 41
Deshuesador de aceitunas....107
Deshuesador de cerezas....107
Deshuesador de ciruelas....107
Desmotador....111
Dispensador de aluminio....255
Dispensador de azucar....239
Dispensador de bebida....210
Dispensador de bolsas....255
Dispensador de café....210
Dispensador de capsulas Nespresso....239
Dispensador de film....255
Dispensador de huevos....239
Dispensador de papel....119, 255
Dispensador de salsas....121
Dispensador para prendas desechables....256, 257
Dispensadores gastronorm....212
Divisores de pasta 67, 74, 144
Dosificador....147
Dosificador de alcohol....242
DVD (escultura F&V)....56

E

Embudo automático....147
Embudo con filtro....237
Embudo para mermelada....31
Embudo para salchichas....126, 128, 129
Embutidora salchichas 129
Enfriador de vino....225
Envasadora al vacío....80, 81, 195, 196
Escalfadoras de huevos....200
Escamador de pescado....133
Escobilla....230
Escultura de frutas y verduras....47-56
Escultura de hielo....57-59
Escurridor de cubiertos....225
Escurridor para decantadores231
Escurridor para fritura....29
Escurridores....231
Espátula cortapasta....77, 140
Espátula de goma....167
Espátula de inox....169
Espátula de madera....168
Espátula de material compuesto....166
Espátula de PE....166
Espátula de repostería....167, 169
Espátula de silicona....167
Espátula para chocolate....149
Espátula para crepes 169, 171, 203
Espátula para diluir....166
Espátula para freír....169
Espatula para mantequilla....33
Espátula para mostaza....226
Espátula para plancha....169
Espátula professional....166
Espátula racleta....167
Espátula rascador de plancha 169
Espátula termometro....185
Espátulas « T » para girar crepes....171, 203
Espicieros....224
Espolvoreadoras 139
Espolvoreadores 139
Espuma adherente....185
Espumaderas....175
Espumaderas en forma de cucharón....199
Estante mural....223
Estanterías....223
Estanterías colgantes....223
Esterilizador de cuchillos....258
Estriador 48, 53, 106
Estuche de escultura F&V 52, 53, 54
Exprimidor 1/2 rodaja de limon....227
Exprimidor con palanca....238
Exprimidor de barra....238
Exprimidor de granadas....238
Exprimidor eléctrico....238
Exprimidor manual....238
Exprimidor manual....238
Extractor de jugo....31
Extractor de jugo....241
Extrae cáscaras de huevos....131

F

Flash bottle....236
Food Designer ™....46, 47, 48, 53
Frutero 3 pisos....228
Funda termómetro de vidrio . 187

G

Ganchos....223
Grado de protección IP....180
Guante anticorte....260
Guante cota de malles....260
Guante de protección contra el calor....261
Guia de corte....105
Guitarra con cuchillas....90
Guitarras....120, 121

H

HACCP....25, 158-161, 164-165, 209, 249, 256
Herramientas de decoración 47-59
Herramientas de escultura de F&V ....49 - 55
Herramientas para esculpir hielo....57-59
Hidrómetro de salmuera....189
Hidrómetro para jarable....189
Hilo cortaqueso....124, 125
Hilo para cortar mantequilla....33
Hojas de cocción....142-143
Huevera....226

I

Imperia....69-73, 147
Iniciación a la escultura de F&V....53, 55, 56

J

Jarras graduadas....183
Jarras isotérmicas de servicio 211
Jarras isotérmicas dosificador 211
Jarras medidoras....183
Jeringas de pastelería....147

K, L

Kayser....78, 242
La Frite+ 27
Lamina para horno....230
Lechera....33
Libro (cóctel)....242-243
Libro (escultura F&V)....55, 56
Limonadier....237
Limpezia de la platería....230
Llavero....239
Lotes de cortadores....146

M

Mandolinas....93, 94, 95
Mandolinas Japonesas....94
Mangos....106
Manopla de protección....261
Manopla de protección para ostras....260
Mantequera....32
Máquina a brochetas....202
Máquina para ablandar la carne....130
Máquina para ravioli....70
Máquina para rellenar....147
Máquina talladora de hortalizas30
Máquinas para pasta 60-73
Marcato Design 67, 68, 139, 147
Marmitas de sopa....208
Maxi dispensador de salsa....212
Media espátula....33
Medida para licor....242
Medidor de espagueti....76
Melones....101, 106
Mesa de corte....158
Mezclador manual 132
Mini batidora....22, 23, 114
Mini guitarra....90, 123
Minibatidor para champan....243
Molde alto....151, 321-322, 337-338
Molde nido....29
Molde para muffins....151-152, 271, 323
Molde para palitos....149
Molde tableta chocolate....149
Moldes de chocolate....149
Moldes para empanadillas....146
Moldes para mantequilla....32
Moldes para ravioli 68, 74
Molinillo finas hierbas y perejil 116
Molinillos para pimienta....34
Molinillos para sal....34
Molino de cereales 35
Molino de harina....35
Molino de Juliana....35
Molino juliana 116, 117
Mortero para cóctel....241
Mortero y mano....132, 241
Multi-cortadores 3 en 1....86, 85

O, P

Organizador de cubiertos....225
Pala para freír....169
Pala para girar crepes....171, 203
Pala porcionadora....153
Pala snack....169
Palador de citricos....111
Palas para harina....170
Palas para hielo....170, 241
Palas para patatas fritas....29
Palas para pizza....77
Papas fritas cruzadas 27
Papas fritas en espiral....42
Papel de freír....28
Papel parafinado....130
Parillas doble....203
Parillas para BBQ....203
Pasapurés....18, 19, 20, 21
Pasta Mixer (Marcato) 63
Pastabike 68, 74
PATAPOCH® 49
Pelador de ajos....115
Pelador de cebollas....97, 111
Pelador de guisante....111
Pelador de piñas....104-106
Pelador eléctrico....111
Pelador para crustáceos....227
Pelador para gambas....227
Pelador/descorazonador de melon....106
Peladora doble sentido....98, 114
Peladores Castor....114
Peladores de manzanas....109-110
Peladores de verduras....111-115
Peladores para grandes cocinas....112-113
Peladores piel fina....114
Pequeñas espátulas....169

Perfex® 34
Perforador latas 236, 252
Pica bígaros 227
Pica olivas 108
Picador de hielo 59
Picadora (mini) 116
Picadora eléctrica 126
Picadora manual 127
Picadoras de hielo 241
Pico a hielo (escultura) 59
Piedra afiladora 54
Piñas 104-106
Pincho patata 203
Pinza de hielo 59
Pinza de precisión 214
Pinza de servicio 213-214
Pinza exprimelimón (¼ limón) 227
Pinza multiuso 213
Pinza para caracoles 226
Pinza para crustáceo 227
Pinza para emplatar 214
Pinza para ensalada 213
Pinza para espaguetis 213
Pinza para espinas 133
Pinza para helado 215
Pinza para hielo 241
Pinza para masa 145
Pinza para pasta 213
Pinza para sushi 214
Pinza para té 199, 210
Pinza para vaso 213
Pinza porta fichas 222
Pinza porta fuente 201
Pisón para cóctel 241
Pisón para colador chino 174
Pisón para picadora 127
Pisón prensa-purés 21
Pistón embudo 147
Pizza 77
Placa marcadora 68, 75
Placa para polvorones 146
Plato para caracoles 226
Plumas de cuchara 49, 215
Porcionador de arroz 215
Porcionadora para tartas 153
Portabotellas 224
Porta-brochetas 202
Porta-huevos 200
Portaperiodico 239
Porta-tostadas 226
Poster «La cocina» 222
Prensa botellas y latas 254
Prensa hamburguesa 130
Prensa latas 254
Prensa para galletas 147
Prensa para pato 30
Prensa para pulpo 133
Prensador de ajo 115
Prensagrosellas 31
Protección para dedos 260
PushPan® 151-152

R

Rack de copas 236
Rack para especias 224
Rack para tapaderas 231
Rack para tapaderas 231
Rack para vino 224
Rack regore-tablas 163
Racleta flexible 167
Rallador de ajo 115
Rallador de queso 117
Rallador en Juliana 116, 117
Rallador giratorio 115
Ralladora 4 caras 116
Ralladora giratoria 116, 117
Ralladora Girolle 125
Ralladora para nuez moscada 116
Ralladora para repollo 94
Ralladora para trufas 95
Rascador para tablas de cortar 163
Rascador para trufas 95
Raspador de crustáceos 227
Recargas CO2 242
Recargas para sifones 78, 242
Recipiente cubiertos 225
Recogemigas 230
Recoge-tablas 231
Regina (Marcato) 63
Rejilla para bandeja 150
Rejillas de horno y guías 165, 223
Rejillas para pizza 77
Rejillas para Spaetzle 76
Rejillas tejida 150
Resistencia para ahumadero 30
Retirador de corcho 237
Retirador de enganche para fresas 108
Retirador de enganche para tomates 108
Ribeteador de vasos 242
Ristorantica 61, 62
Rodillo cortador de galletas ... 144
Rodillo para rombos 144
Rodillo pincho 144
Rodillos cortador de cruasanes 144
Rodillos de repostería 140
Rodillos para envasar al vacío 80, 81, 195, 196
Rouet (cortador de verduras) ... 43

S

Saca corazón de piña 106
Saca corazón para coliflor 107
Sacabocados 47
Sacacorchos bodeguero 237
Sacacorchos con brida 237
Sacacorchos con pinza 237
Sacacorchos mural 237
Sacapuntas para verduras 48
Salinómetro 188, 189
Salvamantel 226
Samovar + Teapot 209
Sartén para crepes 171, 203
Secadores para mangas y boquillas 148
Secadores para pastas ... 68, 74
Sellos para mantequilla 32
Separador de huevos 131
Servilletero 239
Sierra para hielo 59
Sifones para espuma 78
Sonda de cocción .. 184, 185, 187
Soplete de cocina 198
Soporte de brochetas 202
Soporte morcillas 130
Soporte para bandeja de mariscos 226
Soporte para brochetas 42
Soporte para colador chino 174, 287
Soporte para cubitera 225
Soporte para embudo 147
Soporte para rodillo de repostería 140
Soporte para vaso 213, 243
Soporte tablas de cortar 163
Soporte tapaderas 231
Sorporte jamón 130
SousVide Supreme™ 79-81, 194-196
Spiral Frit'n Chips 42
Spray 54

T

Tabla forma « castilla de buey » 163
Tabla para cortar pan 217
Tablas de cortar con ranura 158, 163
Tablas de cortar de madera ... 163
Tablas de cortar HACCP .. 158-161
Tablas de cortar PE ECO 161
Tablas de cortar PE HD ... 158-160
Taco de notas 222
Tamiz 138-139
Tamiz para harina 136
Tampón de champán 243
Tampón para mantequilla 32
Tapete de barras 236
Telas de cocción 142-143
Temporizador 189
Tenedores para caracoles 226
Tenedores para chocolate 149
Tenedores para ostras 227
Termo-espátula 185
Termómetro cocción al vacío 185
Termómetro de vidrio 186, 187, 188
Termómetro HACCP 184
Termómetro infrarrojo 184
Termómetro para carne 187
Termómetro para confitero ... 187
Termómetro para congelador 188
Termómetro para horno 188
Termómetro para panadero .. 187
Termómetro para salchichero 187
Termómetro sonda 184, 185, 187
Termómetros BBQ 187
Termómetros electrónicos 184-185
Termo-tenedor BBQ 187
Tijeras 116, 130
Tijeras para aves 130
Tirador de corcho 237
TOASTAP®> 197
Trefilas 62, 70
Tubo extractor de jugo 241
Tuiles 49
Turn'Up 47

U, V, Z

Untador termo conductor 33
Vaciador de bola 47, 245
Vaciador descorazonador 47
Varilla portaperiodico 239
Vaso dosificador 183
Vertedor 214, 242
Zester> 117

1, 2, 3...

100 ... 350
101508 ... 337
101509 ... 337
101510 ... 337
101512 ... 337
101520 ... 337
101522 ... 337
101530 ... 337
101532 ... 337
101540 ... 337
101542 ... 337
101550 ... 337
101630 ... 337
101640 ... 337
101641 ... 337
101643 ... 337
101710 ... 337
101810 ... 337
101910 ... 337
112620 ... 336
114010 ... 287
114110 ... 287
114410 ... 287
119410 ... 339
119440 ... 339
119530 ... 281
119710 ... 339
119720 ... 339
119730 ... 339
119740 ... 339
120010 ... 339
120020 ... 339
120030 ... 339
120510 ... 336
120710 ... 336
121010 ... 340
121020 ... 340
121650 ... 338
121660 ... 338
122130 ... 338
123010 ... 276
123010 ... 335
123020 ... 276
123020 ... 335
123030 ... 276
123030 ... 335
123040 ... 276
123040 ... 335
123050 ... 276
123050 ... 335
123320 ... 335
123330 ... 335
123610 ... 336
123620 ... 336
123630 ... 336
123640 ... 336
123650 ... 336
123660 ... 336
123670 ... 336
123680 ... 336
123690 ... 274
123701 ... 337
123702 ... 337
123705 ... 337
123710 ... 337
123720 ... 337
123730 ... 337
123740 ... 337
123750 ... 337
123760 ... 337
123770 ... 337
123780 ... 337
123790 ... 337
123910 ... 341
123920 ... 341
123930 ... 341
124030 ... 341
124034 ... 341
124040 ... 341
124050 ... 341
124101 ... 338
124110 ... 338
124120 ... 338
124210 ... 338
124220 ... 338
124340 ... 341
124610 ... 336
124650 ... 343
124710 ... 338
124730 ... 338
124740 ... 338
124810 ... 338
124820 ... 338
124830 ... 338
124840 ... 338
124940 ... 291
124950 ... 291
124990 ... 291
125010 ... 336
125100 ... 279
125105 ... 279
125110 ... 279
125115 ... 279
125120 ... 279
125130 ... 279
125140 ... 279
125150 ... 279
125155 ... 279
125160 ... 279
125310 ... 341
125410 ... 341
125540 ... 279
125710 ... 341
125810 ... 342
126110 ... 343
126120 ... 343
126130 ... 343
126140 ... 343
126230 ... 343
126240 ... 343
126320 ... 343
126321 ... 344
126322 ... 343
126325 ... 344
126330 ... 343
126331 ... 344
126332 ... 343
126335 ... 344
126340 ... 343
126341 ... 344
126342 ... 343
126345 ... 344
126350 ... 343
126351 ... 344
126420 ... 343
126421 ... 344
126422 ... 343
126425 ... 344
126430 ... 343
126431 ... 344
126432 ... 343
126435 ... 344
126440 ... 343
126441 ... 344
126442 ... 343
126445 ... 344
126450 ... 343
126451 ... 344
126520 ... 344
126522 ... 344
126530 ... 344
126532 ... 344
126540 ... 344
126542 ... 344
126550 ... 344
126620 ... 344
126622 ... 344
126630 ... 344
126632 ... 344
126640 ... 344
126642 ... 344
126650 ... 344
126710 ... 341
126810 ... 341
126950 ... 342
127010 ... 340
127020 ... 340
127030 ... 340
127120 ... 340
127130 ... 340
127310 ... 345
127330 ... 345
127340 ... 345
127350 ... 345
127410 ... 345
127430 ... 345
127440 ... 345
127450 ... 345
127742 ... 345
127750 ... 345
129810 ... 334
130210 ... 334
130310 ... 334
134000 ... 274
134010 ... 274
134020 ... 274
135010 ... 274
151210 ... 345
152210 ... 343
152660 ... 338
153320 ... 335
154040 ... 341
154050 ... 341
154060 ... 341
155130 ... 336
164510 ... 337
164710 ... 337
167030 ... 336
173030 ... 342
185201 ... 340
185400 ... 339
189900 ... 351
191010 ... 340
191510 ... 340
192010 ... 340
192510 ... 340
193030 ... 337
193250 ... 338
193270 ... 338
193280 ... 338
193290 ... 338
193470 ... 343
193472 ... 343
193480 ... 343
193490 ... 343
193510 ... 340
193510 ... 342
193520 ... 342
193530 ... 342
193540 ... 342
193550 ... 342
193560 ... 342
193570 ... 342
193572 ... 342
193580 ... 342
193590 ... 342
193610 ... 340
193610 ... 342
193620 ... 340
193620 ... 342
193630 ... 342
193640 ... 342
193650 ... 342
193660 ... 342
193670 ... 342
193680 ... 342
193710 ... 275
193710 ... 335
193720 ... 275
193720 ... 335
193730 ... 275
193730 ... 335
193740 ... 275
193740 ... 335
193750 ... 275
193750 ... 335
193760 ... 275
193760 ... 335
193770 ... 275
193770 ... 335
194010 ... 335
194020 ... 335
194020 ... 340
194030 ... 335
194040 ... 335
194050 ... 335
194060 ... 335
194070 ... 335
194110 ... 334
194120 ... 334
194130 ... 334
194140 ... 334
194150 ... 334
194370 ... 342
194470 ... 342
195010 ... 340
195130 ... 342
195210 ... 343

195330 342
195410 343
195510 340
195770 342
196010 340
196510 340
196511 339
196515 339
196516 339
196517 339
201508 320
201509 320
201510 320
201512 320
201520 320
201522 320
201530 320
201532 320
201540 320
201542 320
201550 320
201630 320
201640 320
201641 320
201643 320
201710 320
201810 320
201910 320
210910 276
210920 327
212620 318
218910 322
218950 322
219010 273
219050 274
219310 273
219410 323
219440 323
219710 324
219720 324
219730 324
219740 324
220010 324
220020 324
220030 324
220510 319
220710 319
221110 326
221650 322
221660 322
221670 322
221750 322
221770 322
222130 321
222630 317
223010 276
223010 316
223020 276
223020 316
223030 276
223030 316
223040 276
223040 316
223050 276
223050 316
223060 276
223060 316
223320 317
223330 317
223610 317
223620 317
223630 317
223640 317
223650 317
223660 317
223670 317
223680 317
223690 274
223701 321
223702 321
223705 321
223710 321
223720 321
223730 321
223740 321
223750 321
223760 321
223770 321
223780 321
223790 321
223801 333
223822 333
223910 326
223920 326
223930 326
224030 326
224034 326
224040 327
224050 327
224101 322
224110 322
224120 322
224210 322
224220 322
224340 327
224510 322
224520 322
224530 322
224610 319
224650 331
224710 322
224720 322
224730 322
224740 322
224810 322
224820 322
224830 322
224840 322
225010 319
225100 279
225101 279
225105 279
225110 279
225115 279
225120 279
225130 279
225140 279
225150 279
225155 279
225160 279
225310 327
225410 327
225412 333
225710 328
225810 328
226110 331
226120 331
226130 331
226140 331
226210 331
226220 331
226230 331
226240 331
226320 331
226321 332
226322 331
226325 332
226330 331
226331 332
226332 331
226335 332
226340 331
226341 332
226342 331
226345 332
226350 331
226351 332
226420 331
226421 332
226422 331
226425 332
226430 331
226431 332
226432 331
226435 332
226440 331
226441 332
226442 331
226445 332
226450 331
226451 332
226520 332
226522 332
226530 332
226532 332
226540 332
226542 332
226550 332
226620 332
226622 332
226630 332
226632 332
226640 332
226642 332
226650 332
226710 327
226810 327
226950 329
227005 325
227010 325
227020 325
227030 325
227120 326
227130 326
227310 333
227330 333
227340 333
227350 333
227410 333
227430 333
227440 333
227450 333
227550 326
227742 333
227750 333
228020 320
228310 329
229810 315
230210 314
230310 314
231010 326
231020 326
234010 274
235010 274
235020 274
235110 327
251210 333
251310 333
251320 333
251340 333
251350 333
251360 333
252010 331
252210 331
252660 321
253320 317
254040 327
254050 327
254060 327
255130 319
255230 319
255330 319
255430 319
255610 279
258130 333
258230 275
258330 275
258430 275
264510 321
264710 321
267030 320
270150 330
270170 330
270171 329
270180 330
271010 314
271011 314
271390 323
271640 316
271641 316
272710 326
272850 315
273080 329
273430 326
282520 327
282540 329
282550 330
282560 330
282570 323
282580 276
285201 325
285400 325
289900 351
291010 325
291510 325
291870 328
292010 325
292510 325
293030 320
293250 322

293270 322
293280 322
293290 322
293470 330
293472 330
293480 330
293490 330
293510 324
293510 329
293520 329
293530 329
293540 329
293550 329
293560 329
293570 329
293572 329
293580 329
293590 329
293610 325
293610 328
293620 325
293620 328
293630 328
293640 328
293650 328
293660 328
293670 328
293680 328
293710 275
293710 316
293720 275
293720 316
293730 275
293730 316
293740 275
293740 316
293750 275
293750 316
293760 275
293760 316
293770 275
293770 316
293970 323
293990 323
294010 315
294020 315
294020 325
294030 315
294040 315
294050 315
294060 315
294070 315
294110 315
294120 315
294130 315
294140 315
294150 315
294370 328
294376 328
294470 328
294476 328
295010 324
295130 328
295210 330
295330 328
295376 328
295410 330
295510 324
295770 329
295790 329
296010 324
296510 324
296511 323
296512 323
298410 315
298510 319
298610 276
299101 271
299102 271
299103 271
299104 271
299105 270
299106 272
299107 272
299108 271
299109 271
299110 271
299120 272
299130 272
299201 271
299202 271
299203 271
299204 272
299205 270
299206 272
299207 272
299220 272
299230 272
305253 350
305255 350
305256 350
305257 350
305258 350
307130 318
307130 347
307130 349
307131 329
307131 350
307132 315
307132 349
307133 351
307134 350
307135 351
307136 275
307136 349
307137 306
307137 349
307138 339
307138 349
307139 316
307139 335
307139 349
307140 317
307140 347
307140 350
307145 281
307145 351
307146 276
307146 351
308610 289
308620 289
308710 285
308720 285
308730 285
313110 286
313120 286
313130 286
313140 286
313160 286
313420 286
313430 286
313440 286
313450 286
313460 286
315020 347
317310 287
318010 285
318710 296
319110 329
387510 320
387610 320
601020 347
601030 347
601040 347
601050 347
601060 347
601070 347
614530 268
614580 268
614590 268
615530 269
615530 348
615535 269
615535 348
615580 269
615580 348
615590 269
615590 348
621110 348
623140 276
623140 346
623150 276
623150 346
623730 348
623740 348
623750 348
623760 348
623770 348
623780 348
623790 348
625520 348
625530 348
625540 348
625550 348
625560 348
625570 348
625620 348
625630 348
625640 348
625650 348
625660 348
625670 348
629810 346
630210 346
630310 346
654050 348
654060 348
664710 347
714510 268
714530 268
714560 268
714590 268
714595 269
722630 316
722630 347
726630 316
726630 347
727120 325
727120 348
727130 325
727130 348
729510 318
729510 346
729520 318
729520 346
729530 318
729530 346
729540 318
729540 347
813710 350
813850 294
814410 287
814560 269
814570 281
814580 281
814590 269
815210 284
815220 284
815310 283
815410 283
815420 283
815510 283
815610 283
815810 284
817930 282
817931 282
817932 282
817933 282
824910 290
824920 290
824930 290
824940 290
824941 290
824942 290
824943 290
824944 290
824945 290
824950 290
824960 290
824970 290
824980 290
824990 290
824992 290
824994 290
825140 279
825150 279
825160 279
825170 279
834910 291
834920 291
834930 291
834940 291
834941 291
834942 291
834943 291
834944 291
834950 291
834960 291
834970 291
834980 291

834990 291
834992 291
834994 291
834995 291
835530 291
835540 291
835550 291
835560 291
844910 289
844920 289
844930 289
844940 289
844950 289
844960 289
844970 289
844980 289
845010 289
845020 289
845030 289
845040 289
845050 289
845060 289
845070 289
845080 289
845090 289
845130 288
845140 288
845150 288
845160 288
845170 288
845180 288
845190 276
845200 289
860430 298
862620 301
862680 301
862690 301
862720 298
862740 298
862750 298
862760 298
862770 298
863010 300
863020 300
863050 300
863060 300
863070 300
863110 300
863120 300
863150 300
863210 300
863260 300
863310 297
863320 297
863322 297
863330 297
863340 297
863350 297
863360 297
863370 297
863410 297
863420 297
863440 297
863450 297
863510 297
863520 297
863540 297
863550 297
863790 298
864180 298
864330 299
864350 299
864370 299
864390 299
864410 298
864840 297
864904 295
864905 295
864910 295
864920 295
864930 295
864940 295
864950 295
864960 295
864970 295
864980 295
864990 295
865000 293
865001 293
865003 293
865004 293
865010 294
865011 294
865012 294
865020 294
865030 294
865040 294
865050 294
865060 294
865070 294
865080 294
865090 294
865092 294
865102 293
865104 293
865105 293
865110 293
865120 293
865130 293
865140 293
865150 293
865160 293
865170 293
865180 293
865190 293
865210 295
865220 295
865240 295
865250 295
865260 295
865270 295
865310 291
865320 291
865401 295
865410 295
865420 295
865440 295
865450 295
865460 295
865470 295
865480 295
865530 291
865540 291
865550 291
865560 291
865620 295
865630 295
865640 295
865650 295
865660 295
865670 295
865680 295
865690 295
865930 297
866004 293
866005 293
866010 293
866020 293
866030 293
866040 293
866050 293
866060 293
866120 293
866130 293
866140 293
866150 293
866160 293
866170 293
866230 293
866260 293
866280 293
866320 294
866330 294
866340 294
866350 294
866360 294
866370 294
866420 295
866430 295
866440 295
866450 295
866460 295
866470 295
866480 295
866505 298
866510 298
866600 293
866610 293
866630 293
866632 293
866640 293
866650 293
866660 293
866670 293
866740 300
866750 297
866755 297
866760 306
866770 299
866780 299
867010 298
867230 300
867360 299
867420 297
867430 297
867505 299
867510 299
867530 299
867540 299
867560 299
867610 301
867620 301
867740 299
867760 299
868010 299
868110 298
868340 309
868360 309
868510 309
868610 298
868630 301
868640 301
868660 301
868680 301
868710 298
868730 298
868810 301
869005 297
869010 297
869030 297
869110 297
869130 297
869230 297
869330 297
869510 300
869530 300
869610 300
869630 300
869730 300
869810 300
871220 297
871930 300
873220 308
875210 297
875230 297
875910 299
877310 306
877630 299
877800 293
877801 294
877820 294
877821 294
878021 293
878221 298
878921 298
879721 309
880001 289
880101 289
881640 300
881780 300
883901 309
883902 309
883903 309
883904 307
883905 307
883906 308
883907 304
883908 309
883909 308
883910 308
883917 310
883918 310
883920 310
883921 310
883922 310
883923 310
883924 311
883925 311
883926 310
883927 310

883928 310
883929 310
883930 310
883933 310
883934 310
883935 307
883940 312
883941 312
883942 312
883943 309
883944 309
883945 310
883946 310
883947 310
883948 299
883949 306
883950 305
883951 307
883953 312
883955 312
883956 304
883958 311
883959 311
883960 311
883961 311
883962 311
883963 311
883964 311
883965 311
883966 311
883967 311
883968 311
883969 311
883970 311
883971 311
884001 308
884002 307
884003 307
884004 306
884005 308
884007 306
884008 307
884009 308
884012 304
884013 301
884014 301
884015 301
884017 299
884018 309
884019 304
884021 304
884022 305
884023 309
884024 305
884027 310
884028 310
884029 310
884030 311
884031 301
884032 309
884034 301
884035 301
884036 305
884037 305
884038 305
884039 305
884040 307
884042 289
884043 289
884044 308
884046 304
884048 298
884049 298
884101 301
884102 301
884104 301
884105 301
884106 301
884107 310
884108 307
884110 307
884111 307
884115 307
884120 307
884121 307
884122 308
884123 308
884124 308
884125 307
884126 306
884127 307
884128 307
884129 306
884130 307
884131 308
884132 308
884137 309
884138 310
884139 306
884141 306
884142 307
884144 307
884145 306
884153 305
884154 305
884201 289
884202 289
884410 303
884411 303
884412 303
884413 303
884414 303
884415 303
884416 303
884417 303
884418 303
884419 303
884420 303
884421 303
884422 303
884423 303
884424 303
884425 303
884426 303
884427 303
884428 303
884429 303
884430 303
884431 303
884432 303
884433 303
884434 303
884435 303
884436 303
884437 303
884438 303
884439 303
884501 310
884502 310
884503 312
884641 303
884642 303
884643 303
884644 303
884645 303
884646 303
884647 303
884648 303
884649 303
884650 303
884651 303
884652 303
884653 303
884654 303
884655 303
884656 303
884657 304
884658 304
884659 304
884660 304
884661 304
884662 304
884663 304
884664 304
884665 304
884666 304
884701 311
884702 310
884703 310
884704 310
884705 311
884706 310
884707 310
884708 310
884709 310
884710 312
884711 312
884712 310
884713 310
884714 310
884715 312
884716 312
884903 304
886920 298
886940 307
886950 308
886960 308
886970 300
886980 308
886990 305
887980 297
888002 284
888130 277
888170 277
888580 277
888610 277
888620 277
888630 277
888645 277
888650 277
888660 277
888680 277
888750 277
888760 277
888780 277
888880 277
888920 277
888980 277
889002 284
889030 285
889052 284
889101 284
889151 284
889210 285
889251 284
889830 291
890650 294
890850 294
895530 295
895710 277
896330 288
896350 289
896450 294
896470 278
896480 292
896630 306
896635 306
896640 306
896660 306
896730 306
896830 307
896840 307
896860 307
896890 307
896930 308
897000 297
897010 297
897040 297
897080 297
898130 295
898250 295
898270 295
898960 308
N4082XP 78
180601 146
187301 146
187302 146
187401 146
187402 146
187403 146
187404 146
187502 146
187701 146
187802 146
188201 146
302510 167
302610 153
302620 153
302630 153
305254 350
315020 171
315020 203
316520 141
317310 174
317424 141
317910 167
317920 167
830610 202
830620 202
830630 202

830640 202
830805 202
830810 202
830820 202
830830 202
845210 215
845220 215
887901 146
887902 146

B

B1000 256
B1000E 256
B1010 257
B1010E 257
B1020 256
B1020E 256
B1030 257
B1035 257
B1035E 257
B1040 256
B1050 256
B1060 257
B1095 121
B1095 255
B1095P 121
B1095P 255
B1400 259
B1401 259
B1410 259
B1410-B 259
B1410-I-6 259
B1410-I-B 259
B1410-I-J 259
B1410-I-M 259
B1410-I-N 259
B1410-I-R 259
B1410-I-V 259
B1410-I-W 259
B1410-J 259
B1410-M 259
B1410-N 259
B1410-R 259
B1410-V 259
B1410-W 259
B1420 258
B1421 258
B1430 258
B1431 258
BAR01 32
BAR102 32
BAR103 32
BAR104 32
BAR115 33
BAR130 33
BAR131 33
BAR140 33
BAR152 32
BAR153 32
BAR161 33
BAR170 33
BAR172 33

C

C00 26
C006 27
C006X 27
C008 27
C008X 27
C00K 27
C010 27
C010X 27
C013 27
C013X 27
C020 27
C022 27
C08 26
C10 26
CAC 174
CAC 286
CAUB55 89
CAX004 103
CAX004P 103
CAX006 103
CAX006P 103
CAX008 103
CAX008P 103
CAX012 103
CAX015 87
CAX015 103
CAX016 87
CAX016 103
CAX104 102
CAX104P 103
CAX106 102
CAX106P 103
CAX108 102
CAX108P 103
CAX112 102
CAX204 103
CAX206 103
CAX208 103
CAX212 103
CBAT08 99
CBAT10 99
CBAT208 99
CBAT210 99
CBAT-P 99
CC08 99
CC10 99
CC208 99
CC210 99
CDX4 91
CDX4 240
CDX40 91
CDX47 91
CDX47 240
CDX7 91
CDX7 240
CDX70 91
CF0007 27
CF106 27
CF108 27
CF110 27
CF113 27
CF120 27
CF122 27
CF1K 27
CF206 27
CF208 27
CF210 27
CF213 27
CF2K 27
CF306 27
CF308 27
CF308 99
CF310 27
CF310 99
CF313 27
CLAN-TAI 44
CM00 26
CM08 26
CM10 26
CNX225 42
CNX225-L 42
CNX225-V 42
CNX450-L 42
COX106 132
CP00 26
CP08 26
CP10 26
CS00 24
CS08 24
CS10 24
CSA 100
CSA01 100
CSA02 100
CSAL 100
CSAL01 100
CSAL02 100
CSAM 100
CSAM01 100
CSAM02 100
CTOM01 89
CTX 88
CTX40 89
CTXM55 89
CX00 25
CX00-P 25
CX08 25
CX08-P 25
CX10 25
CX10-P 25

D

DF030 255
DF045 255
DF060 255
DFV300 255
DFV450 255
DO1250 183
DO230 242
DO250 242
DO251 242
DO800-G 230
DO956 214
DP000 121
DP000 255
DP212-J 242
DP213-V 242
DP214-B 242
DP215 242
DVD01 55

E

E0010. 113
E0011. 113
E0012. 113
E0019. 113
EA. 104
EA001 105
EA002 105
EA003 105
EA004 105
EA005 105
EA006 105
EA007 105
EA008 105
EA009 105
EA010 105
EA013 105
EA014 105
EA095 104
EA102 104
EBA01 105
EM001. 112
EM002. 112
EM003. 112
EM004. 112
EMX001 112
EMX002 112
EMX003 112
EMX004 112
EP001 113
EP002 113
EP003 113
EP004 113
EPX001 113
EPX002. 113
EPX003. 113
EPX004 113
ESJX001 113
ESJX002 113
ESJX003 113
ESJX004 113
EX5010 19
EX5015 19
EX5020 19
EX5030 19
EX5040 19
EX5M100 19
EX5M130 19
EX5T100 19
EX5T130 19

F

FAF 30
FAF01 30
FAFR 30
FVX1 217
FVX2 217

G

GX01 122
GX012 123
GX014 123
GX015 123
GX015T 124
GX02 123
GX022 123
GX024 123
GX03 122
GX04 123
GX05 122
GX052 123
GX053 123
GX06 123
GXL55 90
GXL55-01 90
GXM012 123

GXM015....123
GXM022....123
GXM03....123
GXM04....123
GXM05....123
GXM052....123
GXM053....123
GXM06....123

I

ID1000....52
ID1030....54
ID1080....53
ID1090....53
ID1091....53
ID1091....106
ID1100....48
ID1101....48
ID1120....54
ID1201....52
ID1204....47
ID1205....47
ID1207....47
ID1210....50
ID1211....50
ID1212....50
ID1215....50
ID1223....50
ID1225....50
ID1300....51
ID1301....51
ID1302....51
ID1401....51
ID1402....50
ID1403....51
ID1407....51
ID1408....51
ID1409....51
ID1410....51
ID1413....51
ID1414....51
ID1416....51
ID1417....50
ID1418....50
ID1419....51
ID1420....51
ID1421....51
ID1424....50
ID1426....50
ID1427....50
ID1428....50
ID1431....51
ID1432....51
ID1433....51
ID1434....51
ID1436....51
ID1500....146
ID1501....146
ID1502....146
ID2001....48
ID2480....52
ID2500....52
ID2550....52
ID2580....54
ID2600....54
ID2850....52
ID4006....114
ID4007....114
ID4035....47
ID4036....48
ID4050....48
ID4050....106
ID4100....47
ID4500....52
ID5000....149
ID5001....149
ID5002....149
ID5003....149
ID5004....149
ID5100....148
ID9010....57
ID9010J....57
ID9011....57
ID9011J....57
ID9012....57
ID9012J....57
ID9013J....57
ID9020....58
ID9020J....58
ID9021....58
ID9021J....58
ID9022J....58
ID9030....58
ID9030J....58
ID9031....58
ID9031J....58
ID9032J....58
ID9040J....58
ID9041J....58
ID9042H....59
ID9042S....59
ID9043....59
ID9043J....59
ID9044J....59
ID9051J....59
ID9053....59
ID9053J....59
ID9054....59

L

LIVRE-1....56
LIVRE-10....56
LIVRE-10....243
LIVRE-12....242
LIVRE-12_ALL....242
LIVRE-12_ANGL....242
LIVRE-12_NEER....242
LIVRE-13....56
LIVRE-14....239
LIVRE-15....56
LIVRE-4....55
LIVRE-5....55
LIVRE-6....55
LIVRE-7....55
LIVRE-9....57

M

M500....18
M5010....19
M5015....19
M5020....19
M5030....19
M5040....19
M530....18
MCX086....86
MCX088....86
MCX106....86
MCX108....86
MCXL06....87
MCXL06P....87
MCXL08....87
MCXL08P....87
MCXL12....87
MEL01....106
MEL120....106
MEL80....106
MIX07....183
MIX1.01....23
MIX1.05....23
MIX1.09....23
MIX1.1....22
MIX1.2....22
MIX1.5....22
MIX1.6....22
MIX70....23
MLT....30
MLT01....30

N

N2700X....117
N2900....197
N2994....99
N2995....116
N2996....99
N3002BG....21
N3004X....21
N3005....31
N3006....31
N3007....31
N3008X....116
N3009X....117
N3009X-2....117
N3010....117
N3011....96
N3011-B....97
N3011-BX....97
N3011-C....97
N3011EO....97
N3011EO....111
N3011J....98
N3011J....117
N3011M....97
N3011M-B....97
N3011MX....97
N3011MX-B....97
N3011MX-K....98
N3011P....98
N3011P....114
N3011R....96
N3011S....97
N3011T....89
N3011T....97
N3011X....97
N3011X-03....98
N3011X-06....98
N3011X-09K....98
N3011X-12....98
N3012X....116
N3013....35
N3013E....35
N3015....35
N3015C....35
N3020....174
N3020....287
N3023....27
N3023-08....27
N3023-10....27
N3023-10SA....27
N3024....21
N3024....76
N3025....21
N3026....125
N3026-C....125
N3027....125
N3027F....125
N3027F2....125
N3028....21
N3029....21
N3029-E....21
N3030C....31
N3030CX....31
N3031....31
N3032....31
N3036....133
N3040....40
N3040-F....41
N3040-P....41
N3042....41
N3042-F....41
N3042-P....41
N3044....254
N3047....31
N3060....213
N3062....201
N3062....261
N3063....213
N3065....213
N3066....213
N3067....213
N3068....213
N3069....213
N3070....213
N3072....213
N3073....213
N3074....213
N3077....108
N3077-40....108
N3078....108
N3079....114
N3082....239
N3084....243
N3084-1....243
N3086....132
N3087R....261
N3087RL....261
N3089....260
N3090....260
N3091....260
N3092....260
N3093....260
N3095....260
N3097....260
N3100....189
N3108....189
N3109....189
N3110....184
N3111....187
N3111-P....187
N3111-X....187
N3113....187

N3114 187
N3115 187
N3116 188
N3117 186
N3118 184
N3119 184
N3120 188
N3121 188
N3122 184
N3123 185
N3123C 185
N3124 184
N3124C 184
N3125 188
N3126 189
N3127 184
N3130 187
N3131 187
N3132 187
N3232 116
N3233. 116
N3236 116
N3410 201
N3411 201
N3420 130
N3422 116
N3422 130
N3423 116
N3500 124
N3501 130
N3502 125
N35021 125
N3503 124
N35031 124
N3504 124
N35041 124
N3505 125
N3506 124
N35061 124
N3508 125
N3510 124
N3511 124
N3515 125
N3665 182
N3670 180
N3670-A 181
N3671 180
N3672 180
N3673 180
N3681 182
N3682 182
N3684 182
N3685 182
N3686 182
N3689 189
N3690 183
N3691 183
N3692 183
N3693 181
N3693-A 181
N3694 181
N3695 182
N3696 182
N3697 181
N3697-A 181
N3698 170
N3698 241
N3699 170
N3699 241
N3700 170
N3700 241
N3702 77
N3703 74
N3703 144
N37031 74
N37031 144
N37032 74
N37032 144
N3705 139
N3706 139
N3707 139
N3708 139
N3711 139
N3713 239
N3715 147
N3715-D 147
N3716 153
N3718 153
N3719 145
N3719-1 145
N37194. 145
N37194. 279
N37194-1 145
N37194-1 279
N3720 141
N3721 141
N3722 141
N3724 131
N3725 77
N3725 140
N3725-1 77
N3726 144
N3727 144
N3728 144
N3728-2 144
N3728-3 144
N3729 146
N3730 140
N3731 140
N3732 140
N3733 140
N3734 140
N3736 144
N3737 144
N3738 140
N3740 237
N3750 116
N3751 116
N3801 145
N3802 145
N3803 145
N3804 145
N3805 145
N3806 145
N3807 145
N3808 145
N3809 145
N3810 145
N3820 147
N3824 198
N3825 148
N3826 148
N3827 148
N3828 148
N3990 202
N3990-C 130
N3991 202
N3995 150
N3995 214
N3997 201
N3998 130
N3999 130
N4000X 130
N4000X-P 130
N4001X 130
N4001X-P 130
N4002 130
N4004 127
N40051C 128
N4005C 127
N4005C-F 127
N4005C-S 128
N4005-P 127
N40081C 128
N40081CX 127
N4008C 127
N4008C-F 127
N4008C-S 128
N4008CX 127
N40101C 128
N40101CX 127
N40104C 128
N40104CX 127
N40106C 128
N40106CX 127
N40108C 128
N40108CX 128
N4010C 127
N4010C-F 127
N4010C-S 128
N4010CX 127
N40112C 128
N40112CX 128
N40115C 128
N40115CX 128
N40204C 128
N40206C 128
N40208C 128
N40212C 128
N40215C 128
N40221C 128
N4022C 127
N4022C-S 128
N40304C 128
N40306C 128
N40308C 128
N40312C 128
N40315C 128
N40321C 128
N4032C 127
N4032C-S 128
N4033-L 198
N4033-S 198
N4037C 215
N4038 199
N4039X 29
N4040 199
N4041 254
N4042 107
N4043-ID 29
N4043-IDG 29
N4044 107
N4047C 129
N4047CX 129
N4047CXE 129
N4050 241
N40504C 128
N40506C 128
N40508C 128
N4051 241
N4052 241
N4053. 236
N4054 243
N4055X 236
N4056 254
N4057 254
N4058 236
N4058 254
N4073 78
N4074 242
N4075X 242
N4078 78
N4079 78
N4080 78
N40804C 128
N40804CX 127
N40806C 128
N40806CX 127
N40808C 128
N40808CX 128
N40812C 128
N40812CX 128
N4083X 78
N4084X 78
N4086X 78
N4087X 78
N4092 241
N4094 241
N4095 241
N4097 238
N4098 238
N4099 238
N4100 238
N4102 238
N4104 238
N4105 238
N4106 238
N4107 241
N4108 228
N4110 228
N4111 241
N4112 239
N4114 239
N4120 227
N4120-24P 227
N4134 241
N4135 242
N4135-1 242
N4135-2 242
N4136 241
N4137 241
N4138 242
N4138-E 242
N4139 236
N4140 241
N4141 241
N4142-20 213
N4142-20 243
N4145 239
N4147 54

N4150 34
N4151 34
N4153 34
N4154 34
N4155 34
N4169 227
N4170 133
N4171 227
N4172 133
N4173 227
N4174 133
N4175 227
N4176 227
N4177X 133
N4178 133
N4179 227
N4181X 115
N4183 131
N4183C 131
N4183M 131
N4184 132
N4184X 132
N4185 107
N4186 108
N4186 227
N4187 108
N4188 132
N4188X 132
N4189 131
N4190 116
N4190-G 116
N4191-J 125
N4192 95
N4193 116
N4194X 89
N4195-2 132
N4196 89
N4197 47
N4199 131
N4200 106
N4201 106
N4202P 107
N4203 107
N4204 107
N4205 101
N4206 101
N4207 101
N4209 106
N4210 105
N4212 108
N4214 101
N4215 101
N4220 111
N4221 111
N4223 111
N4225 111
N4226 111
N4228 109
N4229 110
N4230 109
N4231 110
N4232-2 110
N4232-E 110
N4232R 110
N4232T 109
N4233 109
N4234 110
N4235 110
N4236 110
N4236-F 110
N4238 93
N4244 93
N4260 93
N4270 93
N4280 93
N4281 93
N4289 94
N4290 94
N4291 94
N4292 94
N4295 92
N4296 115
N4297 115
N4298 115
N4301 237
N4302 237
N4305 237
N4312 237
N4313 237
N4315 237
N4317 237
N4319 237
N4401 216
N4402 216
N4403 216
N4404 216
N4408 216
N4409 216
N4504 199
N4905 209
N5005-F 209
N5010 209
N5010-F 209
N5015 209
N5020 210
N5062 209
N5069 211
N5069-B 211
N5070 211
N5071 211
N5072 211
N5072-B 211
N5076 211
N5077 211
N5078 211
N5079 211
N5084 211
N5085 211
N5086 211
N5087 211
N5088 211
N5089 211
N5308 209
N5312 209
N5316 209
N5400 169
N5401 169
N5402 169
N5403 169
N5600 126
N5600+R300 117
N5600-03 126
N5600-06 126
N5600-07 126
N5600-08 126
N5600-C 126
N5600-S 126
N5650 126
N5650-03 126
N5650-05 126
N5650-07 126
N5650-C 126
N5650-S 126
N5700 129
N5700-S 129
N5750 129
N5750-S 129
N5900 129
N6101 110
N6102 110
N6103 110
N6104 110
N6107 110
N6118 110
N6970 93
N6995 101
N6999 44
N7000 43
N7001 43
N7002 217
N7003 217
N7004 217
N7005 217
N7006 95
N7008 95
N7008C 95
N7009 95
N7010 94
N7011 217
N7013 217
N7030 44
N7101. 47
N7102 47
N7103 47
N7105 48
N7105-C 48
N7105-D 48
N7105-F 48
N7105-L 48
N7105-M 48
N7105-MC 48
N7105-T 48
N7105V 48
N7106 48
N7107 44
N7108 44
N7109 44
N7110 44
N7111 44
N7891-ARG 68
N7891-BLU 68
N7891-NER 68
N7891-RAM 68
N7891-RSA 68
N7891-RSO 68
N7891-VER 68
N7892 75
N7893 75
N7894 75
N7899 70
N7900 71
N7900-01 71
N7900-02 71
N7900-03 71
N7900-04 71
N7900-05 71
N7900-06 71
N7902 71
N7903 72
N7904 71
N7905 72
N7905-01 73
N7905-02 73
N7905-03 73
N7905-04 73
N7905-05 73
N7905-06 73
N7905-07 73
N7905-08 73
N7905-11 73
N7905-E 72
N7905R 72
N7906 72
N7907 74
N7908 72
N7910 75
N7911 75
N7912 75
N7913 75
N7914 75
N7916 71
N7917 69
N7917-01 70
N7917-02 70
N7917-03 70
N7917-04 70
N7917-05 70
N7917-06 70
N7917-07 70
N7917-08 70
N7917-09 70
N7917-10 70
N7917-11 70
N7917-12 70
N7917-13 70
N7917-14 70
N7917-15 70
N7917-16 70
N7918 76
N7919 147
N7920 147
N7920-ARG 147
N7920-BLU 147
N7920-NER 147
N7920-RAM 147
N7920-RSA 147
N7920-RSO 147
N7920-VER 147
N7921 75
N7980 60
N7980-1 62
N7980-10 62
N7980-11 62
N7980-12 62
N7980-2 62
N7980-3 62
N7980-4 62
N7980-5 62
N7980-6 62
N7980-7 62

N7980-8 62
N7980-9 62
N7980-AF 62
N7980-AS 62
N7980-AT 62
N7988-ARG 67
N7988-AZU 67
N7988-BLU 67
N7988-NER 67
N7988-ORO 67
N7988-RAM 67
N7988-RSA 67
N7988-RSO 67
N7988-VER 67
N7989-ARG 68
N7989-ARG 139
N7989-BLU 68
N7989-BLU 139
N7989-NER 68
N7989-NER 139
N7989-RAM 68
N7989-RAM 139
N7989-RSA 68
N7989-RSA 139
N7989-RSO 68
N7989-RSO 139
N7989-VER 68
N7989-VER 139
N7991 63
N7991-01 63
N7991-02 63
N7991-03 63
N7991-04 63
N7991-05 63
N7991-06 63
N7991-08 63
N7993 66
N7994 65
N79941 65
N7995 65
N7996 63
N7998 74
N7998-BLU 68
N7998-NER 68
N7998-ORO 68
N7998-RSO 68
N7999 74
N7999-BLU 68
N7999C 74
N7999-NER 68
N7999-ORO 68
N7999-RSO 68
N8000 66
N8001 65
N8001-ARG 67
N8001-AZU 67
N8001-BLU 67
N8001C 73
N8001-E 65
N8001-E-110 65
N8001-NER 67
N8001-ORO 67
N8001-RAM 67
N8001-RSA 67
N8001-RSO 67
N8001-VER 67
N8002 66
N80021 66
N80022 66
N80023 66
N80024 66
N80025 66
N80026 66
N8003 66
N80031 66
N80032 66
N80033 66
N8004 65
N80041 65
N8004C 73
N8005 64
N80051 66
N8005-110 64
N8006 76
N8008 47
N8012 114
N8013 114
N8014 114
N8015 114
N8019 254
N8020 254
N8028 222
N8029 222
N8030 222
N8031 222
N8032 222
N8033 222
N8034 222
N8040 239
N8060 208
N8060B 208
N8070 208
N8080V 208
N8090 198
N8091 209
N8093 200
N8093-P 200
N8094 199
N8100 80
N8100 195
N8110 194
N8110 79
N8200 185
N8201 185
N8900 199
N9002 109
N9011 43
N9021 42
N9021 109
N9100 230
N9200 210
N9201 199
N9201 210
N9202 199
N9202 210
NA050 260
NBG110 164
NBG120 164
NBG150 164
NBG165 164
NBG210 164
NBG220 164
NBG250 164
NBG265 164
NBG310 165
NBG350 165
NBG410 165
NBG450 165
NBG610 165
NBG650 165
NBG910 165
NBG950 165
NBGC1 164
NBGC2 164
NBGC3 165
NBGC4 165
NBGC6 165
NBGC9 165
NBI01 140
NBI10 140
NBR01 230
NBR02 230
NBR03 257
NBR04 140
NC001 175
NC003 175
NC004 175
NC005 175
NC006 130
NC007 150
NC007-SP 150
NC008 150
NC008-SP 150
NC009 150
NC009-SP 150
NC010 175
NC011 138
NC012 138
NC013 138
NC014 139
NC015 139
NC016 163
NC016 231
NC016-5 163
NC016-5 231
NC018D 236
NC019 29
NC020 226
NC020-C 226
NC023 226
NC024 225
NC026 225
NC027 150
NC027-SP 150
NC028 150
NC028-SP 150
NC029 225
NC030 200
NC031 200
NC032 239
NC033 239
NC036 226
NC046 203
NC047 203
NC052 202
NC053 202
NC055 229
NC056 229
NC057 175
NC061 226
NC065 228
NC070 172
NC071 172
NC072 172
NC073 172
NC074 172
NC075 172
NC076 172
NC077 172
NC080 132
NC1011455 175
NC1011460 175
NC1011660 175
NC1011855 175
NC1011860 175
NC1012060 175
NC1012260 175
NC1012460 175
NC1012660 175
NC1012860 175
NC1015860 175
NC1017260 175
NC1017760 148
NC1017860 148
NC1017960 148
NC1018160 28
NC1018260 28
NC1018360 28
NC1018460 28
NC1018560 28
NC1019400 29
NC1021460 237
NC1021560 230
NC1042760 29
NC1043160 29
NC1043555 29
NC1043960 29
NC1044355 29
NC1044855 29
NC1044860 29
NC1053860 150
NC1053960 150
NC1054060 150
NC1054160 150
NC1054160 280
NC1061460 165
NC1061460 223
NC1062540 77
NC1063040 77
NC1063340 77
NC1063540 77
NC1064040 77
NC1064540 77
NC2010248 228
NC2010412 174
NC2010412 228
NC2060348 228
NC3010548 228
NC3012748 228
NC3013048 228
NC3014048 228
NC3016050 208
NC3017950 226
NC3018060 226
NC3018409 228
NC3030348 228
NC3051360 228
NC3062450 226
NC3062560 226
NC3071350/B 239

NC4248760 202
NC4248760-V 202
NC4250060 202
NC4250460 202
NC5010550 224
NC5010650 224
NC5012630 224
NC5014550 224
NC5015050 224
NC5015150 224
NC5015585 224
NC5016050 224
NC5020760 144
NC5031242 239
NC5031450/B 226
NC5031550/B 226
NC5031640 227
NC5032659 200
NC5032700 200
NC5032859 200
NC5034160 200
NC5041048 231
NC5041760 231
NC5042060 231
NC5042160 231
NC5042560 231
NC5042650 231
NC5042660 231
NC5042960 231
NC5043160 231
NC5043260 231
NC5043460 225
NC5051660 173
NC5052060 173
NC50600T 138
NC5060760 138
NC5061560 138
NC5061760 138
NC50620T 138
NC5062860 139
NC5063560 138
NC5063660 138
NC5064560 138
NC5064660 138
NC5064760 138
NC5065560 139
NC5065660 139
NC5065760 139
NC5080150 223
NC5080250 223
NC5080550 223
NC5081450 223
NC5081550 223
NC5081950 223
NC5082050 223
NC5083650 223
NC5084150 223
NC5085150 223
NC5086650 223
NC5091150 231
NC5091560 171
NC5091660 141
NC5091760 42
NC7020160 213
NC7020160 229
NC7031460 165
NC7031460 223
NC7060340 229
NC7060740 229
NC7061540 229
NC7062540 229
NC8090660 199
NC8091160 201
NC8091360 201
NC8091560 203
NC8095655 225
NC8096155 225
NC8096855 225
NC8097155 225
NC8097855 225
NCJ01 239
NCJ02 239
NCP082 208
NCS011 142
NCS301 142
NCS601 142
NCT001 201
NCT002 201
NCT013 142
NCT013-M 142
NCT100 143
NCT100-P 143
NCT300 143
NCT300-P 143
NCT303 142
NCT415 140
NCT422 140
NCT428 140
NCT501 230
NCT600 143
NCT600-P 143
NCT603 142
NCT603-M 142
NCUS29 167
NDS1000 212
NDS1001 212
NDS200 212
NDS200-2 212
NDS200-3 212
NDS225 212
NDS225-2 212
NDS225-3 212
NDS300 212
NDS300-2 212
NDS300-3 212
NDS301 203
NDS301 212
NDS500 212
NDS500-2 212
NDS500-3 212
NDS501 148
NL150 77
NM20-1 168
NM25-1 168
NM30-1 168
NM35-1 168
NM40-1 168
NMB25-1 167
NME10B 152
NME10P 152
NME12C 152
NME12M 152
NME13B 152
NME13P 152
NME15B 152
NME15P 152
NME18B 152
NME18P 152
NME2020 152
NME2020P 152
NME20B 152
NME20C 152
NME20P 152
NME23B 152
NME23C 152
NME23P 152
NME25C 152
NME26B 152
NME26P 152
NME28B 152
NME28P 152
NME30B 152
NME30P 152
NME36B 152
NME36P 152
NMPA30 166
NMPA40 166
NMPA45 166
NP20-1 170
NP25-1 170
NP30-1 170
NP35-1 170
NP40-1 170
NP45-1 170
NP50-1 170
NPA28 174
NPA40 174
NPAP4 217
NPB01 163
NPB02 163
NPB04 163
NPB05 163
NPB06 163
NPB07 163
NPB08 163
NPB09 163
NPB28 77
NPB33 77
NPB40 77
NPF01 28
NPF02 28
NPP1 158
NPP10 159
NPP10-B 161
NPP10-J 161
NPP10-M 161
NPP10-R 161
NPP10-V 161
NPP11 158
NPP11-B 160
NPP11-J 160
NPP11-M 160
NPP11-N 158
NPP11-N 240
NPP11-P 159
NPP11-R 160
NPP11-V 160
NPP13 159
NPP14 159
NPP2 159
NPP3 158
NPP4 158
NPP41 158
NPP41-G 158
NPP41-M 158
NPP4-B 160
NPP4-J 160
NPP4-M 160
NPP4-R 160
NPP4-V 160
NPP5 158
NPP50 158
NPP51 158
NPP51-M 158
NPP5-B 160
NPP5-J 160
NPP5-M 160
NPP5-R 160
NPP5-V 160
NPP6 158
NPP61 158
NPP61-M 158
NPP6-B 160
NPP6-J 160
NPP6-M 160
NPP6-P 159
NPP6-R 160
NPP6-V 160
NPP7 159
NPP7-R 161
NPP8 159
NPP8-B 161
NPP8-J 161
NPP8-R 161
NPP8-V 161
NPP9 159
NPP9-B 161
NPP9-J 161
NPP9-M 161
NPP9-R 161
NPP9-V 161
NPPC 161
NPPL28 163
NPPL40 163
NPPL45 163
NPPM 132
NPPM 241
NPPR 163
NPPR01 163
NPPR1 163
NPS22 170
NPS30-1 170
NPS50-1 170
NPSC20 169
NPSC25 169
NPX30 77
NPX31 77
NRC01-1 171
NRC01-1 203
NRC01X 171
NRC01X 203
NRC02-1 171
NRC02-1 203
NRC03-1 171
NRC03-1 203
NRP43 141
NRP50 141
NRPP45 141
NRPP50 141
NRS01 236

NRS05....236
NS001....231
NS003....173
NS004....173
NS005....173
NS007....183
NS008....183
NS022....173
NS023....173
NS027....173
NSP01-1....226
NSP025-1....168
NSP030-1....168
NSP035-1....168
NSP040-1....168
NSP050....168
NSP060....168
NSP080....168
NSP100....168
NSP120....168
NSPA25....166
NSPA30....166
NSPA35....166
NSPA40....166
NSPA45....166
NSPA50....166
NSPAD2....166
NSPB30-1....168
NSPB35-1....168
NSPB40-1....168
NSPP080....166
NSPP100....166
NSPP120....166
NSPS28....167
NSPS29....167
NSPS31....167
NSPT08....166
NSPT100....166
NSPT120....166
NSPX11-2....169
NSPX20....169
NSPX25....169
NTS001....261
NV010....81
NV010....196
NV011....81
NV011....196
NV012....81
NV012....196
NV013....81
NV013....196
NV014....81
NV014....196
NV015....81
NV015....196
NV200....81
NV200....196
NV400....81
NV400....196
NVS010....80
NVS010....195
NVS020....80
NVS020....195
NVS030....80
NVS300....80
NVS300....195
NY100....30
NY300....30

O

O2820....253
O2830....250
O2830....253
O2870....253
O2873....250
O2895....253
O2P55....252
O2V55....252
O3870....253
O3895....253
O3P40....252
O3V40....252
O5P55....252
O5V55....252
OE7501....250
OE750M....249
OE750M-110....249
OE750T....249
OE750X....250
OE7553....250
OE7554....250
OE7620....250
OE7620-B....250
OE895....250
OEX821....250
OEX821....253
OEXTC....248
OX5P55....252
OX5V55....252
OXP55....251
OXV55....251

P

P1000....20
P10010....20
P10015....20
P10020....20
P10030....20
P10040....20
P1030....20
P10SP....20
PAP1....133
PAP1-V....133
PAP2....133
PAP2-V....133
PAP3....145
PAP4....214
PAP4....243
PAP5....214
PAP6....214
PAP7....214
PAP8....214
PATAPOCH....49
PB1....222
PB2....222
PF01....125
PF06....125
PF08....125
PLU02....49
PLU02....215
PLU03M....49
PLU03M....215
PLU20M....49
PLU20M....215
PLU20X....49
PLU20X....215
PLU-ENC....49
PLU-ENC....215
PO01....108
PTX21....250

R

RAM....230
RAM-V....230

S

S2....21
S3....20
S3015....20
S3025....20
S3040....20
S3041....20
S3041....76
SM006....101
SM008....101
SM01....101
SM06....101
SM08....101
SMP04....101
SMP06....101
SMP08....101
SP01....76

T

TAS....239
TAT....92
TORT06....153
TORT08....153
TR10....105
TVX013....90
TVX015....90
TVX55....90
TVX55-G....90

X

X3....20
X3015....20
X3025....20
X3040....20
X3041....20
X3041....76
X500....18
X5010....19
X5015....19
X5020....19
X5030....19
X5040....19
X530....18

Y

YC20113....149
YC20613....149
YC25613....149
YC44212....151
YC44581....151
YC46320....151
YC46324....151
YC46482....151
YC46523....151
YC46781....151
YC46818....151
YC46824....151
YC60604....184
YC60704....185
YC60804....185
YC62712....171
YC63308....167
YC63408....149
YC63408....167
YC71804....144
YC72504....153
YC73104....183
YC73204....182
YC73205....182
YC73506....183
YC73506....226
YC74001....215
YC74604....189
YC90006....95
YC90106....95
YC90601....162
YC90603....162
YC90607....162
YC90701....162
YC90703....162
YC90707....162
YC90807....162
YC90824....162
YC90901....162
YC90903....162
YC90907....162
YC91007....162

TELLIER GOBEL et Cie S.A.S
21 Rue Guy Moquet – ZI du Val d'Argent – 95100 ARGENTEUIL
Tel : 01 34 11 38 38 – Fax : 01 34 11 18 50
S.A.S. au capital de 6.360.000 Euros. RCS Pontoise 492599386

Le tarif Professionnel 2018 sera appliqué sur toutes les commandes reçues à compter du 12/02/2018 et valable jusqu'au 31/12/2018, sauf cas visé à l'article 5 de nos Conditions Générales de Vente.
Les photos, renseignements, descriptifs, désignations... figurant dans nos documents sont donnés à titre indicatif. Nous nous réservons le droit d'apporter toute modification jugée nécessaire.

La passation d'une commande implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes Conditions Générales de Vente et notamment la reconnaissance de la clause de réserve de propriété.
Les présentes Conditions Générales de Vente forment le socle unique de la négociation commerciale.

CLAUSE N°1 : OBJET
Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux ache teurs dont le métier est la revente et l'installation de matériels auprès d'une clientèle finale de professionnels du CHR (artisans de métiers de bouche, collectivités, restaurants, hôtellerie), dans le cadre de la vente des collections de produits de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., intégrant les marques Gobel, LT Louis Tellier, Combrichon, Yoocook, La Bonne Graine.

CLAUSE N°2 : ACCEPTATION DES COMMANDES
Toutes les commandes sont enregistrées sans engagement de livraison.
Tous les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après avoir été acceptés et confirmés par l'envoi d'un accusé de réception de commande émis par TELLIER GOBEL et Cie S.A.S.
L'annulation d'une commande (hors reliquats) dûment enregistrée ne peut être faite qu'avec notre accord écrit.
Les articles sur-mesure ou avec emballage spécial, fabriqués sur demande, ne peuvent être annulés si l'exécution en est commencée, ou si la matière est spécialement approvisionnée.

CLAUSE N°3 : FRAIS DE TRANSPORT ET GESTION DES RELIQUATS
* Nos expéditions à destination de l'étranger, des DOM-TOM et de la Corse se font départ Argenteuil (EXW Argenteuil F95100).
* Nos expéditions à destination de la France métropolitaine sont effectuées en Franco de port pour les livraisons d'un montant net, supérieur ou égal à € 450 H.T.
Une participation forfaitaire de port et d'emballage est applicable pour les commandes inférieures au franco de port. Ce forfait est de
- 15 € H.T. pour les commandes inférieures à 150 € net H.T.,
- 20 € H.T. pour les commandes comprises entre 150 et 300 € net H.T.
- 25 € H.T. pour les commandes comprises entre 300 et 450 € net H.T.
Gestion des reliquats de commandes suite à l'indisponibilité d'un ou plusieurs articles, notamment de nouveautés : les reliquats supérieurs à 200 € net H.T. seront livrés en franco de port. En cas de reliquats de commandes inférieurs, ils seront expédiés au choix de l'acheteur, soit avec application du forfait port, soit ils devront être joints à une nouvelle commande afin d'atteindre le franco de port de 450 € H.T.

CLAUSE N°4 : EXPEDITION / CONTROLE DE LA LIVRAISON
Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur, quel que soit le mode de transport, que le port soit franco ou facturé.
La livraison est effectuée
- soit par enlèvement de la marchandise (par l'acheteur ou son transporteur),
- soit par transporteur au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.
Le délai de livraison indiqué lors de La confirmation de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.
Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à l'allocation de dommages et intérêts, ni à l'annulation de la commande.

Lors de la livraison, un contrôle de l'état des marchandises par l'acheteur est impératif. En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur doit formuler toutes les réserves nécessaires sur le document de décharge du transporteur à réception desdites marchandises et les communiquer immédiatement à la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. Ces réserves doivent être, en outre, confirmées par écrit dans les trois jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR adressé au transporteur (art. 105 du Code de commerce).
Si le chauffeur ne peut assister au contrôle, l'acheteur est tenu de l'indiquer sur le bon de transport en mentionnant la raison. Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage » ... ou toute autre mention ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes en regard de la législation.

CLAUSE N°5 : PRIX
Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la date de livraison convenue. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes, matériel emballé. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA, de l'éco-participation* ou de la contribution environnementale ** (voir clause n°13) le cas échéant et des frais de transport applicables au jour de la commande.
La société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, avec un préavis de 30 jours, dans le cas de hausse de ses prix de revient, consécutivement
- A la hausse du coût des matières premières,
- A de nouvelles contraintes de fabrication (réglementation HSE notamment)
- A l'évolution du SMIC, des charges sociales ou des taxes en vigueur en France
- A l'augmentation des coûts et des taxes de transport
- A l'évolution des droits de douane des produits importés
- A l'évolution des devises des produits fabriqués à l'étranger
- A l'évolution des coûts de fabrication dans les pays de fabrication des produits fabriqués à l'étranger

Dans le cas où les prix devraient être modifiés entre le moment de l'enregistrement de la commande et celui de la livraison, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. s'engage à prévenir l'acheteur.
Les conditionnement et emballages mentionnés dans le tarif sont donnés à titre indicatif. Nous nous réservons le droit de modifier les unités de conditionnement et les packagings en fonction de nos fabrications. Tout emballage ou conditionnement spécifique fera l'objet d'une facturation complémentaire.

CLAUSE N°6 : RABAIS ET RISTOURNES
Les prix du tarif Professionnel sont bruts. Les revendeurs et installateurs professionnels bénéficient d'une remise habituelle confirmée par une lettre de conditions particulières, cette remise professionnelle tenant compte de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

CLAUSE N°7 : ESCOMPTE
Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

CLAUSE N°8 : CONDITIONS DE REGLEMENT (Articles L.441-6 et D.441-5 du Code de commerce, directive européenne n° 2011/7/UE du 16/02/2011, Loi LME n° 2008-776 du 4/08/2008, loi n°2012-387 du 22/03/2012-art. 121 III)
Les premières affaires sont payables d'avance sur pro-forma par chèque ou virement SEPA.
Après ouverture de compte validé par notre service financier, nos factures sont payables à 30 jours fin de mois par virement SEPA, prélèvement SEPA ou LCR magnétique directe.
En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises après la date d'échéance figurant sur la facture, l'acheteur doit verser à la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal. Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de l'échéance. Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.
En cas de retard de paiement, et en complément des intérêts de retard, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € sera appliquée. Si ces frais excèdent 40 € ils pourront être facturés sur production des justificatifs.

CLAUSE N°9 : RESILIATION
Nous nous réservons formellement le droit de résilier les marchés de commandes en cas de non-paiement, même d'une seule échéance, quels que soient l'empêchement ou le motif de celui-ci, sans que cette résiliation n'empêche la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. d'exercer une revendication de sa clause de réserve de propriété.

CLAUSE N°10 : RESERVE DE PROPRIETE
Conformément à la loi n° 80.335 du 12 mai 1980, ainsi qu'aux articles L. 624-16 et L. 624-18 du code de commerce, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'une procédure de sauvegarde, d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées. Les biens demeurant la propriété de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., il est interdit à l'acheteur d'en disposer pour les revendre ou les transformer avant ce paiement.
Les présentes dispositions ne font pas obstacle au transfert des risques à l'acheteur dès la livraison des biens vendus.

CLAUSE N°11 : RETOUR DE MARCHANDISES
En cas d'erreur de livraison de la part de TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. – erreur de référence ou de quantité- ou, le cas échéant, de rappel produit à notre initiative en raison d'un souci de qualité, il sera procédé, à nos frais, à une reprise des marchandises livrées par erreur et à une livraison des marchandises conformes à la commande.
En cas d'emballages ou de produits détériorés lors du transport : la clause n°4 s'applique.
Sauf en cas d'exercice de la garantie ou de réparation de produit visés par la clause n°12, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. n'accepte aucun retour de marchandise.

CLAUSE N°12 : GARANTIE
Conformément à la charte professionnelle du SYNEG, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 10 ans à partir de sa date de fabrication.
Le Service après-vente de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S tient à la disposition des revendeurs et utilisateurs les vues éclatées de ses produits afin d'assurer la maintenance des appareils.
Le Service après-vente de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S tient à la disposition des revendeurs et utilisateurs certaines procédures de recalibrage, notamment concernant les balances professionnelles, facilitant ainsi la réparation des appareils par l'utilisateur ou le revendeur.

Les produits à usage professionnel sont garantis par TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. contre tout défaut de fabrication ou de matière, sur présentation d'un justificatif pendant 1 an à partir de la date d'achat.
En cas de durée supérieure inscrite sur les emballages, la durée mentionnée sur la notice ou l'emballage prévaut.
Cette garantie exclut les articles fragiles en bois, en céramique ou en verre ainsi que les appareils destinés à un usage ménager.

Au-delà de cette durée, les produits peuvent être réparés au sein de notre atelier SAV d'Argenteuil, après établissement d'un devis par notre service après-vente.

La garantie s'applique, hors pièces d'usure telles que lame, molette ...ou de consommables, pour des conditions normales d'utilisation et d'entretien. Elle n'inclut pas l'usure normale du produit.

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat
- de chocs, chutes, impacts, de surcharge,
- d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation, d'une erreur de mise en service, de nettoyage et de maintenance,
- de l'utilisation de pièces détachées ou accessoires non compatibles, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée
Elle exclut également les cas suivants :
- surchauffe, exposition prolongée à la flamme ou à vide
- taches, décolorations ou rayures intérieures ou extérieures
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre etc…
- dommages directs ou indirects dus à une surtension provenant d'un orage ou de travaux sur le réseau électrique
- infiltration de liquide sur les parties électriques
- immersion d'un produit non adapté, entrée de poussière, d'insectes dans le produit,
- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique

Le revêtement anti-adhérent des moules Gobel, sans Bisphenol A, est garanti pendant 1 an en usage professionnel contre la formation de cloques et le décollement, hors utilisation au bain-marie ou lave-vaisselle, et hors utilisation sur flamme directe ou température supérieure à 250°C. Tout produit fabriqué depuis le 1er janvier 2016 comporte une traçabilité du lot de matière utilisé et la date de fabrication.
Les moules et appareils en fer blanc ne sont pas garantis contre la rouille. Il convient de bien les essuyer après nettoyage à la main.
Les articles en aluminium ne sont pas garantis contre les tâches ou oxydations consécutives à l'utilisation au bain-marie ou au lave-vaisselle.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire et / ou le revendeur.
TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. ne saurait être tenu pour responsable d'une mauvaise description de ses produits par le distributeur.

Modalités :
Tout retour pour échange ou réparation au titre de l'exercice de la garantie nécessite un accord écrit préalable de TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., et communication par le Service Administration des Ventes d'un numéro de dossier SAV et d'un formulaire à compléter.
Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :
- être dans son emballage d'origine,
- comporter l'ensemble des documents fournis (notice ...)
- le numéro de dossier SAV et le formulaire de retour SAV
Les frais de transport aller & retour sont à la charge du client.

CLAUSE N°13 : TRAITEMENT DES DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques)
Dispositions applicables en France Métropolitaine et DOM-TOM

Conformément au décret n°2005-829 du 20/07/2005 relatif aux DEEE complété par le décret n° 2012 – 617 du 2/05/2012 et le décret n° 2014 – 928 du 23/8/2014, TELLIER GOBEL et Cie S.A.S est enregistrée au registre national des producteurs d´équipements électriques et électroniques (ADEME).

* DEEE dits « ménagers » :
Suite à l'évolution de la législation, le petit matériel électrique et électronique susceptible d'être également utilisé par les ménages sera soumis à la législation des DEEE ménagers à compter du 1/01/2015, y compris dans le cadre de la vente entre professionnels :
Arrêté du 8 octobre 2014 modifiant l'arrêté du 13 juillet 2006 pris en application de l'article 2 du décret no 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets qui en sont issus :
«Sans préjudice de l'article L. 2224-14 du code général des collectivités territoriales, les déchets d'équipements électriques et électroniques d'origine commerciale, industrielle, institutionnelle et autre qui, en raison de leur nature et de leur quantité, sont similaires à ceux des ménages et les déchets provenant d'équipements électriques et électroniques qui sont susceptibles d'être utilisés à la fois par les ménages et par des utilisateurs autres que les ménages relevant, jusqu'au 14 août 2018, d'une autre catégorie que les catégories 5 et 11 de l'article R. 543-172-II du code de l'environnement et à partir du 15 août 2018, d'une autre catégorie que les catégories 3 et 7 de l'article R. 543-172-II du code de l'environnement, sont considérés comme des déchets d'équipements électriques et électroniques ménagers au sens de l'article R. 543-173 du code de l'environnement, à compter du 1er janvier 2015.»
Le distributeur est tenu de reprendre ou faire reprendre gratuitement l'appareil usagé rapporté par l'utilisateur lors de l'achat d'un équipement neuf.
Le distributeur est également tenu d'informer les consommateurs du coût de gestion des DEEE, en affichant le montant de la contribution visible qui doit apparaître clairement sur la facture de vente.
Les contributions DEEE du petit matériel figurant sur le présent tarif correspondent au barème en vigueur auprès de l'éco-organisme au 1/01/2015, qui est susceptible d'évoluer en cours d'année. Nous vous recommandons d'observer toute évolution des barèmes et des montants indiqués sur nos factures.
L'acquittement de cette éco-contribution par le distributeur et l'usager permet la prise en charge par l'éco-organisme des EEE en fin de vie par apport volontaire du détenteur à un point de collecte ou par enlèvement (à la charge du détenteur en cas de volume inférieur à 500 kg ou à 2.5 m³).

** DEEE dits « professionnels » :
TELLIER GOBEL et Cie S.A.S assure par la filière VALORESTOPRO gérée par l'éco-organisme Ecologic la collecte, le recyclage et la valorisation des déchets des équipements électriques et électroniques dédiés à un usage exclusivement professionnel (ex : ouvre-boîtes électriques, moulins électriques).
Ecologic prenant également en charge toutes les responsabilités administratives et réglementaires (Bordereau de Suivi des Déchets, certification de destruction…).

Le détenteur d'un EEE professionnel en fin de vie – qu'il soit revendeur, installateur ou utilisateur – est tenu de contacter l'éco-organisme Ecologic : par internet sur www.e-dechet.com ou par téléphone au +33 (0) 1 30 57 79 14, afin d'organiser son traitement par apport volontaire du détenteur à un point de collecte Ecologic ou par enlèvement (à la charge du détenteur en cas de volume inférieur à 500 kg ou à 2.5 m³).
Le distributeur est tenu d'informer par tous moyens appropriés les utilisateurs et les détenteurs d'EEE professionnels sur les solutions d'enlèvement et de traitement des DEEE mis en place par TELLIER GOBEL et Cie S.A.S (ar¬ticle R. 543-195 III.- du code de l'environnement).
Un utilisateur ou le détenteur qui se défait d'un EEE professionnel et qui ne souhaite pas bénéficier des solutions d'enlèvement et de traitement mises en place, est tenu de transmettre à l'ADEME et au producteur de l'EEE les informations utiles à l'observation et au traitement de ces DEEE. (Décret n° 2014-928 du 19 août 2014 -article R. 543-199).
Les coûts de gestion des DEEE professionnels font l'objet d'une contribution environnementale figurant sur le présent tarif.

CLAUSE N°14 : FORCE MAJEURE
La responsabilité de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

CLAUSE N°15 : JURIDICATION COMPETENTE
Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.
À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de Pontoise (95300).

Adhésion de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. à la charte professionnelle du SYNEG

QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT
- La commercialisation de matériels innovants à la pointe de la technologie.
- Des matériels conformes aux exigences européennes et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Des matériels respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie : conception, ressources, fabrication, emballages, transport, collecte et recyclage en fin de vie.

RESPONSABILITÉ SOCIALE
- Des conditions de fabrication respectueuses des droits de la personne au travail : non exploitation des enfants, liberté syndicale, respect de la vie privée, non-discrimination, santé et sécurité du travail, …
- Le respect du savoir-faire, de la propriété intellectuelle et de la confidentialité dans leurs relations avec leurs parties prenantes.

ACHATS
- L'application du principe de négociation de bonne foi.
- La prohibition d'exigences préalables pour engager ou maintenir la relation contractuelle.
- L'intégration des critères sociétaux dans la sélection de leurs fournisseurs.

INFORMATION, CONSEIL ET ASSISTANCE DES CLIENTS
- Une information claire, objective, proportionnée, pertinente et loyale sur leurs matériels et prestations.
- La fourniture de notices d'installation, de mise en service, d'utilisation et de maintenance livrées avec le matériel.
- Une assistance personnalisée, directe ou indirecte, pour le choix du matériel adapté aux besoins de l'utilisateur.
- Des conseils de spécialistes pour l'implantation et l'exploitation optimales des matériels.
- La garantie d'une compétence professionnelle de leurs techniciens assurée par une formation continue.

MAINTENANCE ET SAV
- Une assistance technique permanente des personnels d'installation et de SAV.
- La préconisation de programmes de maintenance à l'exploitation adaptés aux besoins des utilisateurs.
- La garantie pendant 10 ans d'une disponibilité de pièces détachées d'origine ou certifiées conformes.
- La couverture d'une assurance responsabilité civile.

Réalisation : J-M Besse

Louis Tellier®
L'outil des Chefs depuis 1947

ZI du Val d'argent - 21 rue Guy Moquet
95100 Argenteuil - France
tél. : 01 34 11 38 38
fax : 01 34 11 18 50
site : www.tellier.fr
E-mail : info@telliergobelcie.fr

GUERRERO CLAUDE

Delegación España GUERRERO & CLAUDE
C/ Mare de Deu de Nuria, 25 Nave 1-1
08830 Sant boi de Llobregat
tel. : 93 662 81 61
fax : 93 662 75 21
info@guerreroclaude.com