

Tarif · Price list · Tarifa

Réalisation : J-M Besse / E. Brémond

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 :
80 collaborateurs, 2 usines, 13 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 :
80 team members, 2 factories, 13 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:
80 colaboradores, 2 fábricas, 13 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



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

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

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

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

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

2 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.

5 marques propres :
3 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.
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.

5 own brands:
3 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.
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.

5 marcas propias:
3 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.
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.

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.

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)

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.

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.



Damien Victor-Pujebet,
Chef gastronomique, propriétaire du restaurant la Cigale Egarée à Quimperlé (29), teste toutes les nouveautés conçues par Tellier Gobel & Cie et crée les recettes livrées avec les produits.

Damien Victor-Pujebet,
Fine dining Chef and owner of the restaurant La Cigale Egarée in Quimperlé (Finistère, Brittany), he tests every new item created by Tellier Gobel & Cie and develops the recipes included with the products.

Damien Victor-Pujebet,
Chef gastronómico, propietario del restaurante La Cigale Egarée en Quimperlé (departamento de Finistère), prueba todas las novedades diseñadas por Tellier Gobel & Cie y crea las recetas que acompañan los productos.

Prix spécial du Jury 2016
Jury's special prize 2016

GRAND PRIX T&BLE CADEAU 2016
Le prix Spécial du Jury

reddot design award winner 2013

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.**

CENTRE CULINAIRE contemporain

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 294
More novelties listed in pink in the english index — page 297
Más novedades censadas en rosa en el índice español — página 300

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

COMPLÉTEZ VOTRE INFORMATION PRODUITS — page 10
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 80
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 116
MEAT, FISH, EGGS, CHEESE AND TERRINES · CARNE, PESCADO, HUEVOS, QUESOS Y TERRINAS

Dérouleurs	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 132
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 152

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 174

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 188

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
Caisses isothermes	Isothermal boxes	Contenedores isotérmicos
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 220

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 234

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 246

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

PIÈCES DÉTACHÉES COURANTES page 264

USUAL SPARE PARTS • PIEZAS DE RECAMBIO

INDEX page 287

INDEX • INDICE



MACHINE À PÂTES RISTORANTICA

page 60

RISTORANTICA PROFESSIONAL ELECTRIC PASTA MACHINE · MÁQUINA PARA PASTA RISTORANTICA

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



TRANCHEUR EXPRESS DOUBLE SENS

page 90

TWO-WAY EXPRESS SLICER · CORTARODAJAS INOX

Tranche à l'aller et au retour, en sécurité (poussoir), directement au-dessus d'un bac GN. Tranche tous les fruits et légumes, y compris : oignons, tomates, champignons, aubergines, ananas. Epaisseur de coupe réglable.
Slices in both directions, in a secure manner (pusher), straight above a GN pan. Cuts all fruits and vegetables, including onions, tomatoes, mushrooms, aubergines, pineapples. Adjustable cutting thickness.
Corte en vaivén, con seguridad (botón), directamente encima de una bandeja gastronorm. Corta todas las frutas y verduras, incluyendo: cebollas, tomates, champiñon es, berenjenas, piñas. Espesor de corte regulable: de 1,2 a 5 mm.



TAPIS DE CUISSON FIBRE DE VERRE ENDUITE DE SILICONE

page 140

SILICONE-COATED GLASS FIBER BAKING MATS · TAPETES DE COCCIÓN DE TELA DE VIDRIO RECUBIERTA DE SILICONA

Préparation et cuisson. Anti-adhérent et antidérapant.
Preparation and cooking. Anti-slip and non-stick.
Cocción y preparación. Antideslizantes, antiadherentes.



FEUILLES DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTES

page 140

NON-STICK BAKING SHEET · TELAS DE COCCIÓN ANTIADHERENTES

Réutilisables plus de 2000 fois. GN1/1 et Euronormes.
Resuable over 2000 times. GN1/1 and Euronorm.
Reutilizable más de 2000 veces. GN1/1 y Euronorma.



MOULES HAUTS ET MOULES À FOND MOBILE ÉTANCHE

page 149

WATERPROOF HIGH MOULDS AND LOOSE BOTTOM MOULDS
MOLDES PARA TARTAS PROFUNDO Y MOLDES CON EL FONDO AMOVIBLE ESTANCOS

Moules à fond mobile avec joint en silicone permettent un démoulage facile tout en restant totalement étanches. Compatible bain-marie. Idéal pour cheese-cakes, crumble, tiramisus, brownies, pudding, clafoutis, flans, fars, tians, … wonder cakes et gâteaux à étages. Tartes tatin rapides sur induction. Breveté.
Those loose base pans with a silicone seal grant easy release and remain totally leakproof. Suitable for bain-marie. Perfect for cheese-cakes, crumble, cobblers, tiramisus, brownies, clafoutis, custard tarts, fars, tians,… layer cakes and wonder cakes. Tatin apple pie on induction cooker. Patented.
Moldes con fondo amovible y junta de silicona permiten desmoldar facilmente, mientras quedan estancos. Apropriados para baño-maria. Perfectos para cheese-cake, crumble, tiramisu, brownies, pudin, cobbler, flan, … tarta de pisos y wonder cakes. Tarta Tatin rápida cocinadas con inducción. Patentado.



PLANCHES PEHD500 VIOLETTES

page 157

PEHD500 PURPLE CHOPPING BOARDS · TABLAS DE CORTAR PEHD 500

Couleur HACCP spéciale aliments anti-allergènes.
Color special HACCP for non-allergenic food.
Color especial HACCP para los alimentos no alergénicos.

NEW!

Plus de nouveautés en rose dans l'index — page 294
More novelties listed in pink in the index — page 297
Más novedades censadas en rosa en el índice — página 300



BACS ET BOÎTES GN

page 162

GN CONTAINERS · CONTENEDORES GN

Stockage et conservation. Clips couleur HACCP.
Storage and conservation. HACCP color-coded lid clips.
Almacenamiento y conservación. Clips de color HACCP para tapa.



GRILLES GN1/1 ET EURONORMES

page 163

GN1/1 AND EURONORM GRIDS · REJILLAS GN1/1 Y EURONORMAS

Stockage, fours.
Storage and ovens.
Almacenamiento y hornos.



CONTENEURS ISOTHERMES PP

page 209

PP ISOTHERMAL CONTAINERS · CONTENEDORES ISOTÉRMICOS DE TRANSPORTE

Résistants (coins renforcés, poignées et charnières garanties 5 ans), légers, lavables facilement.
Strong (features tough reinforced corners, hinges and handles guaranteed for 5 years), light, easy cleaning.
Robustos (rincones reforzados, bisagras y asas garantizadas por 5 años), ligeros, limpieza fácil.



DISTRIBUTEURS DE SAUCES

page 214

SAUCE DISPENSERS · DISTRIBUIDORES DE SALSAS

Pour collectivités, fast-food, snacking. Modèles bain-marie et isothermes.
For mass catering, fast-food, snacking. Hot sauce and isothermal models.
Para restauraciones colectivas, fast-food, snacking. Isotérmicos y baño maría modelos.



FLASH BOTTLE

page 238

FLASH BOTTLE · FLASH BOTTLE

Pour fidéliser sa clientèle en lui permettant de recharger Smartphone, cigarette électronique, … même en terrasse. Ambiance lumineuse : couleur et rythme réglables.
To gain customer loyalty by offering a recharging facility for smartphones, e-cigarettes, etc., even on the terrace. Light setting: adjustable colour, intensity, and rhythm.
Para fidelizar a su clientela permitiéndole recargar su móvil, su cigarrillo electrónico… incluso en la terraza. Ambiente luminoso: color, intensidad y ritmo ajustables.



PRESSE-GRENADES ET AGRUMES À LEVIER

page 240

LEVER-OPERATED POMEGRANATE AND CITRUS JUICER · EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS Y GRANADAS CON PALANCA

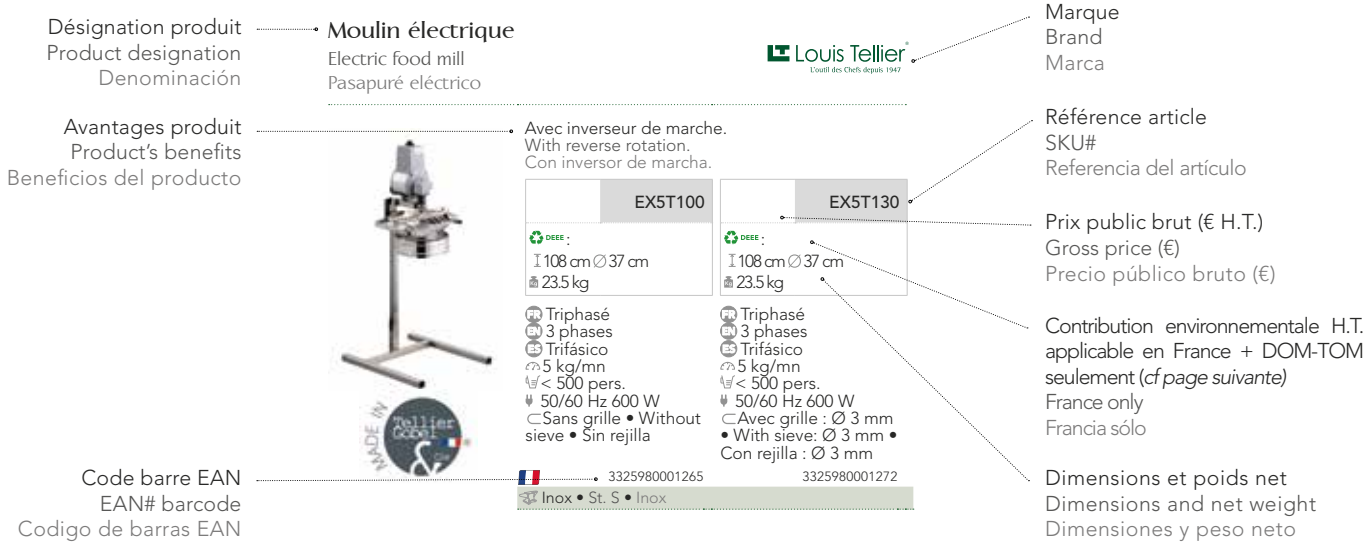
Puissants, adaptés aux grenades, pamplemousses et oranges.
Strong, adapted to pomegranates, oranges, and grapefruit.
Sólidos, adaptados a las granadas, naranjas y pomelos.

Légende tarif · Price list explanations · Explicaciones de la tarifa

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.

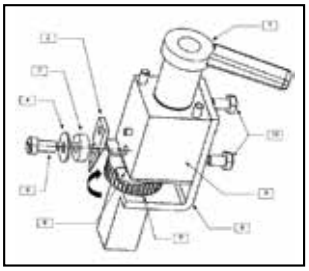
** Download a dedicated app (flashcode, QR Code Reader…)*

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.

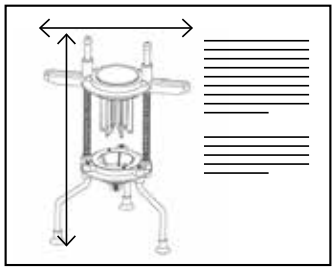
** Descarga una aplicación asignada (flashcode, QR Code Reader…)*



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

NRA
Chicago
20-23/05/2017

MAISON & OBJET
Paris
8-12/09/2017

GULF-HOST
Dubai
18-20/09/2017

HOST
Milan
20-24/10/2017

EUROPAIN
Paris
3-6/02/2018

AMBIENTE
Francfort
7-9/02/2018

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 específico 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



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

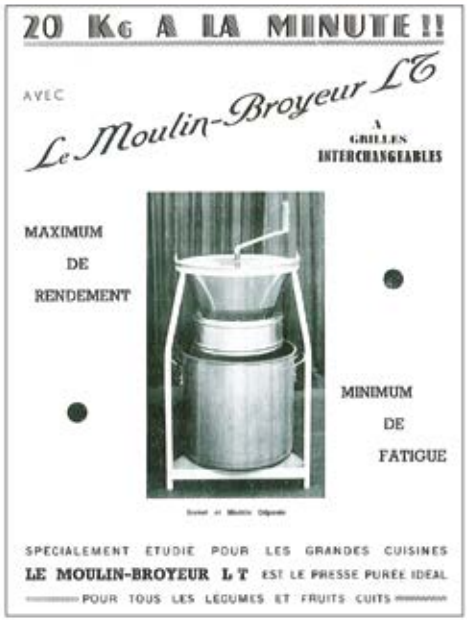
GRIND • MOLINILLOS

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 vídeo!



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

Louis Tellier



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

Louis Tellier



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

Louis Tellier



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

	EX5T100	EX5T130	EX5M100	EX5M130
DEEE :	I 108 cm ∅ 37 cm 23.5 kg	I 108 cm ∅ 37 cm 23.5 kg	I 108 cm ∅ 37 cm 23.5 kg	I 108 cm ∅ 37 cm 23.5 kg
	Triphasé 3 phases Trifásico	Triphasé 3 phases Trifásico	Monophasé Single phase Monofásico	Monophasé Single phase Monofásico
	5 kg/mn < 500 pers. 50/60 Hz 600 W Sans grille • Without sieve • Sin rejilla	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	5 kg/mn < 500 pers. 50/60 Hz 600 W Sans grille • Without sieve • Sin rejilla	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

Louis Tellier



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
⌶80 cm ∅39 cm ⚖14 kg	⌶80 cm ∅39 cm ⚖14 kg	
(FR) Sur pied tube. (EN) On tripod. (ES) Sobre pie tubo. 10 kg/mn < 200 pers. ⊂Sans grille. • Without sieve. • Sin rejilla.	(FR) Sur pied tube. (EN) On tripod. (ES) Sobre pie tubo. 10 kg/mn < 200 pers. ⊂Avec grille Ø 3 mm. • With Sieve Ø 3 mm. • Con rejilla Ø 3 mm.	(FR) Sans pied tube. (EN) Without tripod. (ES) 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
⌶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
⌶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

Moulin N°2
Food mill #2
Pasapuré N°2

Louis Tellier



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 • Tin • Estaño

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.
(FR) Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella.
(EN) Ø 1,5 mm for coulis, Ø 2,5 mm for mashed potatoes, oval 4 mm for mozzarella.
(ES) 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

(FR) Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella.
(EN) Ø 1,5 mm for coulis, Ø 2,5 mm for mashed potatoes, oval 4 mm for mozzarella.
(ES) 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

Louis Tellier



Modèle ménager.
For domestic use.
Modelo doméstico.

N3002X	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
3325980000848	3325980005683

Inox • St. S • Inox

MADE BY Tellier Gobel & Cie

PRESSE-PURÉE À LEVIER • POTATO RICER • PASAPURÉS CON PALANCA

Presse-purée
Potato ricer
Pasapuré

Louis Tellier



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

N3028
30 cm 13.2 cm 11 cm
650 g

FR Grille fixe 2,5 mm.
EN Fixed sieve 2,5 mm.
ES Parrilla fija 2,5 mm.

3325980052823

Inox • St. S • Inox

MADE BY Tellier Gobel & Cie

Presse-purée
Potato ricer
Pasapuré



A levier.
With handle.
Con palanca.

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

PILONS MÉCANIQUES À PURÉE • POTATO/FOOD MASHERS • PISONES PRENSA-PURÉS

Pilon tamiseur
Food masher
Pisón prensa-puré

COMBRICHON



N3029-E
23 cm ∅9.6 cm
110 g

3100555202007

Acier étamé, manche en bois • Tinned, wooden handle • Estañado, mango de madera

MADE BY Tellier Gobel & Cie

Pilon tamiseur
Food masher
Pisón prensa-puré

LA BONNE GRAINE



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

Louis Tellier



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

FR Idéal écrasé de pommes de terre.
EN Perfect mashed potatoes.
ES 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.

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

Opcional :
- Pie de inox para emulsionar
- Batidor inox
- Pote de inox de 75 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 :	DEEE :	DEEE :	DEEE :
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 :
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 INTERCHANGEABLES sans vis ni écrou

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

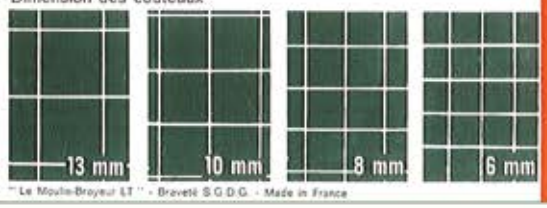


Construction robuste et soignée : tiges pleines en acier - articulations en acier traité - chromage sur cuivre de tout le corps de l'appareil - pièce recevant la pomme de terre étamée à l'étain pur - glissière en rilsan inusable assurant une grande douceur au mouvement - couteaux très résistants, lames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



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





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	44 cm ⌿ 25 cm ⌶ 33.5 cm	44 cm ⌿ 25 cm ⌶ 33.5 cm
	6.5 kg	6.5 kg	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	44 cm ⌿ 25 cm ⌶ 33.5 cm	44 cm ⌿ 25 cm ⌶ 33.5 cm
	6.7 kg	6.7 kg	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	42 cm ⌿ 24 cm ⌶ 33 cm	42 cm ⌿ 24 cm ⌶ 33 cm
	6 kg	6 kg	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

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.

3325980000664

Inox, PP. • St. S, PP. • Inox, PP.

Kit couteau + poussoir
Blade and pusher set
Rejilla + empujador





8 mm	N3023-08	3325980015828
10 mm	N3023-10	3325980015835

Pour • For • Para : N3023

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

NEW!



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

NC1018460

⌶ 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
⌶ 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
⌶ 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

⌶ 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

⌶ 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	⌶12.5 cm ∅35 cm 3100551435553
Ø 43	NC1044355	⌶16 cm ∅43 cm 3100551443558
Ø 48	NC1044855	⌶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	⌶12.5 cm ∅27 cm 3100551427602
Ø 31	NC1043160	⌶12 cm ∅31 cm 3100551431609
Ø 39	NC1043960	⌶13.5 cm ∅39 cm 3100551439605
Ø 48	NC1044860	⌶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 ⌶16.5 cm 1.4 kg

3100551194009

Acier étamé • Tin • Estaño



Moule à nids
Bird's nest mould
Molde nido

COMBRICHON



Ø 10 cm	NC019	∅10 cm 300 g 3100551410604
Ø 12 cm	NC19-1	∅12 cm 333 g 3100551412608

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.
Effective fries service. Pick up and pour fries with the back strip. Can be inserted easily in cardboard pockets and sachet.
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.

N4043-ID	N4043-IDG
↦20 cm ⤢19 cm ⌶6.5 cm 350 g	↦20 cm ⤢19 cm ⌶6.5 cm 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 vídeo!

- 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
L'outil des Chefs depuis 1947



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 ⌶ 26 cm ⚖ 3.1 kg	

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

MADE IN Tellier Coop

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	Chromée Chromed Cromada
NY100	NY300
⌶ 52 cm ⚖ 16 kg	⌶ 52 cm ⚖ 16 kg
⊂Bol étamé. • Tinned pot. • Recipiente estañado.	⊂Bol étamé. • Tinned pot. • Recipiente estañado.



3325980024295

Laiton • Brass • Latón

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: potiron, Ø 3 mm: raisins et Ø 1,1 mm: tomates et fruits rouges.

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 ↧ 40 cm
⚖ 1.8 kg

🫗 1,6 L

3325980011004

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

MADE BY Tellier Gobel

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

↧ 12 cm ∅ 5 cm
⚖ 75 g



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

BAR153

↧ 12 cm ∅ 5 cm
⚖ 75 g

MADE BY Tellier Gobel

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
↧ 4.3 cm
⚖ 165 g

🫗 80 g



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

BAR103

↦ 15.8 cm ⤢ 9 cm
↧ 5 cm
⚖ 312 g

🫗 125 g



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

BAR104

↦ 21 cm ⤢ 9.4 cm
↧ 5.8 cm
⚖ 479 g

🫗 250 g

MADE BY Tellier Gobel

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.

3325980011363



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.

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

3467310510709



Fil torsadé
Twisted model
Hilo espiral

BAR172

162 g

3325980007205

Pot à 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

NEW!





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 1946 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 1946 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 Perfex®
Perfex® mills
Molinillo 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.



Poivre - grand modèle
Pepper - large capacity
Pimienta - modelo grande

N4154

16 cm
838 g

110 g

3325980012858



Poivre - petit modèle
Pepper - small model
Pimienta - modelo pequeño

N4153

10 cm
250 g

40 g

3325980011288



Sel - petit modèle
Salt - small model
Sal - modelo pequeño

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 inox 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 • Vacio

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 • Vacio

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
Julienne grater
Molino de Juliana

NEW!



Le moulin électrique de Marcato, grâce à ses 3 rouleaux, broie les grains pour obtenir des flocons de céréales.
To statisfy those who appreciate beauty, good food and bio products. Marcato electric mill permits to mould with its 3 rolls , grind thinly to obtain cereal flakes.
El molino eléctrico de Marcato, gracias a sus 3 rodillos, tritura los granos para obtener copos de cereales.

N3013E

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.

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 75
CREAM WHIPPERS • SIFONES

CUISSON ET CONSERVATION SOUS-VIDE page 76
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.

EN

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

ES

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



CHIPS DE FRUITS ET LÉGUMES -DÉSHYDRATEURS

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

P. 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-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 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. 60 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 Machines à pâtes Chef in Casa · Chef in Casa pasta machines · Máquinas de pasta Chef in Casa

P. 68 Machines à pâtes Imperia Restaurant · Imperia Restaurant pasta machines · Máquinas de pasta Imperia Restaurant

P. 69 Machines à pâtes IMPERIA I PASTA · IMPERIA I PASTA machines · Máquinas de pasta IMPERIA I PASTA

P. 70 Machines à pâtes premier prix · Low price pasta machines · Máquinas de pasta primer precio

P. 71 Bicyclettes et séchoirs à pâtes · Dough dividers and pasta dryers · Divisores de pasta y secadores de pasta fresca

P. 72 Plaques à ravioli · Ravioli moulds · Moldes ravioli

P. 73 Spaetzle & Knepfle · Spätzle & Knöpfle · Spätzle & Knöpfle

P. 74 Pizzas · Pizzas · Pizzas



SIPHONS

CREAM WHIPPERS · SIFONES

P. 75 Siphons · Cream whippers · Sifones



CUISSON ET CONSERVATION SOUS-VIDE

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

P. 76 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 :
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 :
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 90, 91, 92).

Get a mandoline to cut thin slices of fruits and vegetables (see pages 90, 91, 92).

Para cortar finas láminas de frutos y verduras (ver página 90, 91, 92).



SPIRAL FRIT'N CHIPS
SPIRAL FRIT'N CHIPS
MÁQUINA PARA PINCHOS DE PATATAS FRITAS EN ESPIRAL



TELLIER réinvente la frite!

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

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

TELLIER takes the French fries to a whole new level!

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

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

TELLIER reinventa las patatas fritas.

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

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

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

MADE IN FRANCE

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

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

3325980004198



Fixation ventouse.
Suction base.
Con ventosas.

CNX225-V

33 cm ⤢ 15 cm ⌶ 22 cm
4.3 kg

FR Epaisseur de coupe : 2,25 mm.
EN Cutting thickness: 2,25 mm.
ES 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

Pour • For • Para : CNX225, CNX225-V
FR Epaisseur de coupe : 4,5 mm.
EN Cutting thickness: 4,5 mm.
ES Espesor de corte: 4,5 mm.

3325980007809

CNX225-L

Pour • For • Para : CNX225, CNX225-V
FR Epaisseur de coupe : 2,25 mm.
EN Cutting thickness: 2,25 mm.
ES Espesor de corte: 2,25 mm.

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 :

Pour • For • Para : CNX225, CNX225-V
FR Vitesse fixe, pression à maintenir sur l'interrupteur.
EN Fixed speed, pressure to keep on the switch.
ES 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
FR Lot de 2. Section : 3 mm.
EN Set of 2. Thickness: 3 mm.
ES Lote de 2. Espesor: 3 mm.

3100555917604

Inox • St. S • Inox

ROUETS ET TOURS À LÉGUMES
TURNING SLICERS
CORTADORES PARA VERDURAS



Créez des guirlandes, spaghetti et juliennes de légumes en quelques tours de manivelles !

- Coleslaw, rösti, pommes paillasson, juliennes, légumes thaï sautés...
- Carottes, céleri, pommes de terres, oignons, courgettes, ...

Make garlands, spaghetti and vegetable julienne strips by cranking the handle !

- Coleslaw, rösti, paillasson potato, julienne strips, thai vegetables...
- Carrots, celery, potatoes, onions, courgettes...

Permite realizar rebanadas, guirnaldas y fideos de verduras.

- Coleslaw, rösti, patatas paillasson, tiras julianas, verduras tailandesas...
- Zanahorias, apio, patatas, cebollas, calabacines...





Modèles inox, robustes, kit de motorisation en option

Stainless steel versions, sturdy, optional kit motor

Modelos acero inoxidable, robustos, kit de motorización opcional



Le tour à légumes japonais avec une finesse de coupe de 1,2 mm

Japanese vegetable turning slicer with a cutting thickness of 1,2 mm

Cortadora japonesa de verdura con un espesor de corte de 1,2 mm



© CRÉATIONS FRÉDÉRIC JAUNAULT – MOF-MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PRIMEUR 2011

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 :	

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 11.5 cm 16.5 cm
560 g

Epaisseur de coupe fixe de 0,8 mm.
Cutting thickness: 0,8 mm.
Espesor de corte: 0,8 mm.
Lame (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 1,2 mm - 2,6 mm et 4 mm. • Plain blade (garlands) and 3 knives filaments: 1,2 mm - 2,6 mm and 4 mm. • 3 cuchillos de filamentos: 1,2 mm - 2,6 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

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 poissons ep 1,2 mm • 4 blades: strip l 130 thickness 0,5mm- spaghetti l 1mm thickness 1,2mm - net thickness 1,2mm - fishes net thickness 1,2mm • 4 hojas: tira anchura 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 l 130 ep 0,5mm - cheveux d'ange l 1mm ep 1,2mm • 2 blades: strip l 130 thickness 0,5mm- spaghetti l 1mm thickness 1,2mm • 2 hojas: tira anchura 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 l 130 ep 0,5mm • 1 blade: strip l 130 thickness 0,5mm • 1 hoja: tira anchura 130 esp. 0,5mm

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

3325980001852

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

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS
JAPANESE VEGETABLE SLICERS
CORTADORES DE VERDURAS JAPONESES

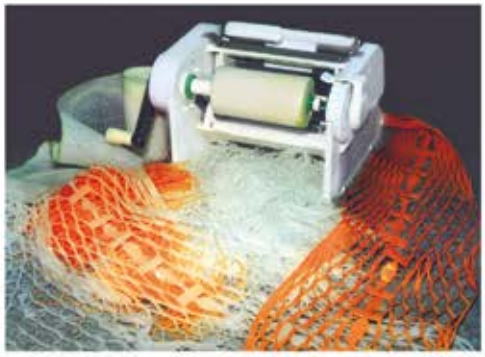
Les grands chefs les plébiscitent : grâce à ces coupe-légumes japonais, ils inventent de nouvelles recettes créatives :

• 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, ...



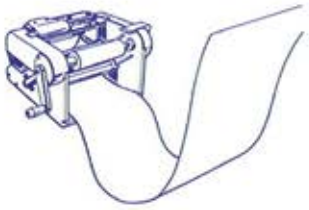
Leading chefs endorse it: thanks to this Japanese vegetable cutter, they come up with new, creative recipes:

• 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

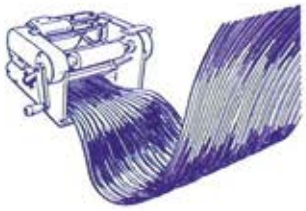
Los grandes chefs los recomiendan: gracias a estos cortadores de verduras japoneses, inventan nuevas recetas creativas:

• 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.

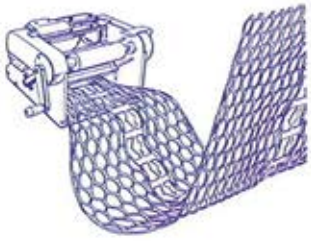
• Aumônières, crépinettes, decoraciones con rodajas de frutas y verduras.

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



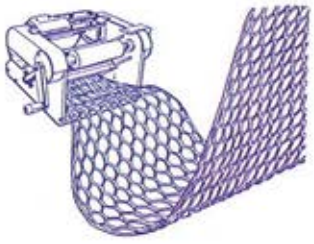
Spaghettis et cheveux d'ange
Spaghetti and angel hair
Spaghettis y cabello de ángel





Filet** / Strings / **Rodajas





MADE IN JAPAN

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

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	

⊂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	

⊂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

⊂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…



Petit modèle
Small size
Modelo pequeño
ID1100
∅ 3 cm

FR Ø d'introduction : 3 cm. Lame : 4 cm.
EN Ø 3 cm introduction. Blade: 4 cm.
ES 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

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

3325980010076

Tige-guirlande
Garland-pin
Decorador guirnalda



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.



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

Vide-pommes
Apple corer
Descorazonador de manzanas

NEW!



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

NEW!



ID4036
10.3 cm 8 cm
30 g

FR Coupe : 8,3 cm.
EN Cut: 8.3 cm.
ES Corte: 8,3 cm.

3325980116013

Inox • St. S • Inox

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



Cœur
Heart
Corazón

ID1435

FR Petit coeur : 5,6 x 3,6 x 3,2 cm - 10 g - Coeur moyen : 5,6 x 4,2 x 4,6 cm - 22 g - Grand coeur : 5,6 x 6,2 x 5,5 cm - 28 g
EN Small heart: 5.6 x 3.6 x 3.2 cm - 10 g - Medium heart: 5.6 x 4.2 x 4.6 cm - 22 g - Large heart: 5.6 x 6.2 x 5.5 cm - 28 g
ES Corazón pequeño: 5,6 x 3,6 x 3,2 cm - 10 g - Corazón medio : 5,6 x 4,2 x 4,6 cm - 22 g - Corazón grande : 5,6 x 6,2 x 5,5 cm - 28 g

3325980115924

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

3325980014500



Animaux
Animals
Animales

ID1427

⊂ ID1411 + ID1413 + ID1414 + ID1420

3325980010274



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

ID1426

⊂ ID1302 + ID1421 + ID1416 + ID1409

3325980010298



Oiseaux
Birds
Pajaros

ID1425

⊂ ID1301 + ID1401 + ID1404 + ID1419

3325980116006

Inox • St. S • Inox



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



Fleur de prunier
Plum blossom
Flor ciruelo

ID1406

↦ 3.6 cm ⤢ 3.5 cm
25 g

3325980010540



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

Inox • St. S • Inox



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



Moineau
Sparrow
Gorrión
ID1404
3.7 cm 3 cm
25 g
3325980010526



Oiseau
Bird
Pájaro
ID1419
3 cm 3 cm
25 g
3325980010670

Inox • St. S • Inox



Poisson
Fish
Pez
ID1302
4.1 cm 2.5 cm
25 g
3325980006406



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

Inox • St. S • Inox



Ourson
Teddy bear
Osito
ID1420
3 cm 4.6 cm
25 g
3325980010687



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

Inox • St. S • Inox



Chat
Cat
Gato
ID1434
4.5 cm 3.4 cm
30 g
3325980115917



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

Inox • St. S • Inox



Chauve-souris
Bat
Murciélago
ID1433
5.3 cm 2.8 cm
30 g
3325980012582



Souris
Mouse
Ratón
ID1415
2.4 cm 4 cm
25 g
3325980010632

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.

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.



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

3325980006031 3325980006123

Inox • St. S • Inox

Trousse 22 outils de décor + pierre à affûter
Decoration kit with 22 carving tools + whetstone
Estuche de 22 herramientas de decoración + piedra afiladora

Louis Tellier



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

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

Louis Tellier



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

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

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 émin-ceur 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 cuchil-lo 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.

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.

Mallette 15 outils pour barman
Bartender case with 15 tools
Maletín de 15 herramientas para barman

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947



Outils et techniques pour apporter valeur ajoutée et caractère aux cocktails par des décors de fruits et légumes.
Tools and technics to add value and character to your cocktails thanks to fruits and vegetables garnishes.
Herramientas y técnicas para agregar valor y carácter a los cócteles gracias a las tallas de las frutas y verduras.

DO100

40 cm 30.5 cm 9.8 cm
2.9 kg

1 cuillère à cocktail inox : 30,5 cm - 1 cuillère à pommes : Ø 15 mm - 1 couteau bec d'oiseau - 1 couteau d'office pointu : lame 80 mm - 1 pilon bois pour cocktail L 20 cm – Ø 3,5 cm - 1 shaker inox : 50 cl - 1 pince à glaçons inox - 1 tire-bouchon sommelier double détente - 1 mesure double inox : 2 & 4 cl - 1 jeu de 2 découpoirs « fleur » - 1 passoire cocktail inox - Dé-coupoir « oiseau » – « coq » – « feuille d'érable » petit modèle - 1 livre « Cocktails & Sculpture de fruits et légumes » (réf. LIVRE-10). • 1 St.S. stirer: 30.5 cm - 1 vegetable scoop: Ø 15 mm - 1 curved paring knife - 1 sharp-point paring knife: blade: 80 mm - 1 wooden cocktail pestle L 20 cm – Ø 3.5 cm - 1 St.S. shaker: 50 cl - 1 St.S. ice tong - 1 waiter's corkscrew 2 steps - 1 St.S. jigger: 2 & 4 cl - 1 set of 2 "flower" cutters - 1 St.S. cock-tail strainer - "Bird" - "rooster" - "maple leaf" cutters, small models - 1 "cocktail & vegetable carving" book (ref. LIVRE-10). • 1 cuchara inox de cóctel: 30,5 cm - 1 manzana cuchara: Ø 15 mm - 1 cuchillo para verduras con pico curvado - 1 cuchillo verduras puntiagudo: hoja 80 mm - 1 pisón de madera para cóctel L 20 cm – Ø 3,5 cm - 1 coctelera de acero inoxidable: 50 cl - 1 pinza inox para hielo - 1 sacacorchos bodeguero 2 niveles de abertura - 1 medida licor inox: 2 & 4 cl - 1 juego de 2 cuchillos de "flores" - 1 colador inox para cóctel - cortador "pájaro" – "gallo" – "hoja de arce" modelo pequeño - 1 libro "Cócteles y esculturas de frutas y verduras" (ref. LIVRE-10).

3325980010830

Inox, PP, hêtre. • St. S, PP, beechwood. • Inox, PP, haya.

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

FR Faites vos premiers pas grâce au DVD n°1 puis approfondissez vos connaissances à l'aide du DVD n°2.
EN Do your first steps thanks to the DVD number 1 then improve your knowledge with the DVD number 2.
ES 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

FR 23 leçons.
EN 23 lessons.
ES 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**

Quelques réalisations / A few examples / **Algunas realizaciones**





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

Tellier disfruta de la valiosa colaboración de **Frédéric Jaunault**, reconocido Chef de cocina y ganador del prestigioso premio al « Mejor Artesano de Francia » en el trabajo de las Frutas y Hortalizas ("Meilleur Ouvrier de France Primeur") en 2011.
Tellier y Frédéric Jaunault, ambos expertos en verduras y frutas, uno como fabricante de equipamientos y el otro como Chef, han puesto en común su experiencia y sus ideas.
Esta privilegiada colaboración permitió la creación de 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**









© Création Frédéric Jaunault - SAS Meilleur Ouvrier de France Primeur 2011

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.

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.



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 illustradas 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.

LA SCULPTURE SUR GLACE
ICE SCULPTURE
LA ESCULTURA SOBRE HIELO

Impressionnant !
Impressive!
¡Impresionante!

Pour créer l'événement avec des décors qui ne laisseront pas les invités de glace !

Pour rendre inoubliable et personnaliser une célébration, un mariage, une inauguration, un gala, une réception.

Très photographiées par tous les convives, les œuvres restent associées à l'organisateur et au lieu durablement : un bon retour sur investissement.

Les quelques artistes maîtrisant la discipline parcourent le monde entier et sont très demandés.

Les inaugurations d'hôtels à Dubaï sont toujours éblouissantes ; chacune ayant sa sculpture monumentale.





Fabuleux !
Fabulous!
¡Fabuloso!

To create the event with decors that will not leave guests frozen out!

For unforgettable, personalised celebrations, marriages, inaugurations, galas, and receptions.

Guests eagerly photograph the works, which are inextricably linked to the organiser and the place, giving a good return on investment.

The few artists with mastery in the discipline go around the world, and are greatly in demand.

Hotel inaugurations in Dubai are always dazzling, with each one having its monumental sculpture.

Fantastique !
Fantastic!
¡Fantástico!

¡Para causar sensación con decoraciones que no dejarán a los invitados indiferentes!

Para personalizar y hacer que una celebración, una boda, una inauguración, un banquete o una recepción sean inolvidables.

Muy fotografiadas por todos los invitados, las obras se asocian permanentemente al organizador y al lugar: un buen retorno de la inversión.

Algunos artistas que dominan la disciplina recorren todo el mundo y están muy solicitados.

Las inauguraciones de hoteles en Dubái siempre son deslumbrantes; todas tienen su escultura monumental.

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

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



Ciseau plat
Flat chisels
Cinceladores llanos

ID9012J

4.2 cm

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



Ciseau plat
Flat chisels
Cinceladores llanos

ID9013J

6 cm

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

Manche en bois • Wooden handle • Asa de madera



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 • Wooden handle • Asa de madera

Ciseaux
Chisels
Cinceladores



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

ID9020J

1.2 cm

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

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 • Wooden handle • Asa de madera

Ciseaux
Chisels
Cinceladores



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

ID9030J

3 cm

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

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



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

ID9032J

5.1 cm

Lame 12 cm - manche 60 cm.
Blade 12 cm - handle 60 cm.
Cuchillo 12 cm - mango 60 cm.



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

ID9022J

5.1 cm

Lame 12 cm - manche 21 cm.
Blade 12 cm - handle 21 cm.
Cuchillo 12 cm - mango 21 cm.
90°

Manche en bois • Wooden handle • Asa de madera



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 • Wooden handle • Asa de madera

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

ID9040

Lame : 53 cm.
Blade : 53 cm.
Hoja : 53 cm.



ID9040J

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



ID9041J

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

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



ID9042H

FR Lame : 21 cm.
EN Blade: 21 cm.
ES Hoja : 21 cm.



ID9042S

FR Lame souple : 21 cm.
EN Soft blade: 21 cm.
ES Hoja flexible : 21 cm.

Pince à glace
Ice tongs
Pinza de hielo

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



ID9043

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

3325980012797



ID9043J

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



ID9044J

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

Pic à glace
Ice pick
Pico a hielo



ID9053

23 cm

3325980015057



ID9053J

23 cm

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

FR 6 dents.
EN 6 teeths.
ES 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

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

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



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!

RISTORANTICA

MARCATO IS MADE IN ITALY



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 video!

Machine à pâtes électrique professionnelle Ristorantica
Ristorantica professional electric pasta machine
Maquina électrica para pasta Ristorantica



Saveur et texture des pâtes à l'ancienne. Pétrin, laminoir et extrudeuse-tréfileuse.
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
	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.



Fettuccine
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 :
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 video!

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
3.8 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.
50/60 Hz 100 W 220/240 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.

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.
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.

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 150 Atlas 150	N8001
34.5 cm 29 cm 23 cm 2.6 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.
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.



Atlas 180 Atlas 180 Atlas 180	N7995
36.5 cm 31 cm 25.5 cm 3 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.
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

Pour • For • Para : N8001, N8005-110, N7995, N7994, N79941.
50/60 Hz 100 W 220/240 V

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7995, N7994, N79941.
110 V

8000011002033

ABS • ABS • ABS

Accessoire ravioli
Ravioli accessory
Accesorio ravioli



Ravioli	N8004
18 cm 11.5 cm 9 cm 1.45 kg	

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
3 empreintes 45 x 45 mm.
3 in front 45 x 45 mm.
3 por línea 45 x 45 mm.
Cuillère en pointe pour verser la farce. • Spoon tip to pour stuffing. • Cuchara punta para verter el relleno.



Raviolini	N80041
18 cm 11.5 cm 9 cm 1.45 kg	

Pour • For • Para : N8001, N8005, N7994, N79941.
4 empreintes 30 x 30 mm.
4 in front 30 x 30 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.

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 :
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.

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 Raviolatrice.
- 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 : 6 €
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 :
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
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
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 :
47 cm 11.5 cm 13 cm
2.5 kg

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 6 crans 2.2 mm à 0.2 mm.
Pasta width 150 mm. Ajustable thickness: 6 ranks from 2.2 mm to 0.2 mm.
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.

Chromé Chromed Cromada

N7905

34 cm 11.5 cm 13 cm
2.84 kg

8005782001001



Rouge Red Roja

N7905R

34 cm 11.5 cm 13 cm
2.84 kg

8005782001209

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 6 crans 2.2 mm à 0.2 mm.
Pasta width 150 mm. Ajustable thickness: 6 ranks from 2.2 mm to 0.2 mm.
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 :

Pour • For • Para : N7905, N7905R, N7903, N7908, N7905-01, N7905-11, N7905-07.
2 vitesses.
2 speeds.
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.
FR Empreintes (5x5 cm).
EN In front (5x5cm).
ES 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
Gnocchi
Gnocchi

N7905-07

Pour • For • Para : N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.
FR 3 empreintes: gnocchetti sardi - cavatelli - rigatelli.
EN 3 in front: gnocchetti sardi - cavatelli - rigatelli.
ES 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.
FR Empreintes (3x3 cm).
EN In front (3x3cm).
ES 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

FR Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur réglable 7 crans (0,2 mm à 2 mm).
EN Paste width 150 cm. Adjustable thickness: 7 ranks from 0,2 mm to 2 mm.
ES 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
FR 2 empreintes.
EN 2 in front.
ES 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
	↔ 16 cm ↕ 14.5 cm ⌶ 4 cm 160 g

9 roulettes dentelées interchangeables et amovibles.
9 serrated interchangeable and detachable wheels.
9 ruedas dentadas intercambiables y extraíbles.

8000011003108

Résine acétal. • Acetal resin. • Resina acetal.

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
5 roulettes affutées. 5 sharpened wheels. 5 ruedas afiladas.	6 roulettes affutées. 6 sharpened wheels. 6 ruedas afiladas.	7 roulettes affutées. 7 sharpened wheels. 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

Pour 1 kg de pâtes.
Up to 1 kg of pasta.
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

Pour 2 kg de pâtes fraîches.
Up to 2 kg of fresh pasta.
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.

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

Pour 2 kg de pâtes fraîches.
Up to 2 kg of fresh pasta.
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.

MOULES À RAVIOLI AVEC PLAQUE À FONCER
RAVIOLI MOULDS WITH FORM PLATE
MOLDES RAVIOLI CON PLACA MARCADORA



Facile, rapide et propre : vos ravioli préparés en 1 minute !
1- Poser une couche de pâte sur la plaque d'aluminium
2- Creuser en une seule opération les empreintes à farcir en posant la plaque à foncer sur la plaque
3- Garnir les empreintes
4- Poser une seconde couche de pâte
5- Passer un rouleau à pâtisserie pour souder et couper les raviolis

Easy: preform prints, make your fresh raviolis in 1 minute!
1- Spread the dough over the aluminum mold
2- Press down the plate to dig the dough and create all the forms for filling in one single gesture...
3- Stuff the prints
4- Add a top dough layer
5- Roll with the pin to cut your raviolis



Fácil, rápido y limpio : ¡sus raviolis preparados en 1 minuto!
1- Poner una capa de mezcla sobre la placa de aluminio
2- Abrir en una sola operación, las huellas a rellenar para rellenar fácilmente en un gesto...
3- Rellenar las huellas
4- Poner una segunda capa de mezcla
5- Rodar con el rodillo para cortar los raviolis

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

Ravioli dentelés 6 x 6 cm.
Serrated ravioli 6 x 6 cm.
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

Ravioli dentelés Ø 4 cm.
Serrated ravioli Ø 4 cm.
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

Ravioli 6 x 2,5 cm.
Ravioli 6 x 2,5 cm.
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

NEW!



24 raviolis
24 raviolis
24 raviolis

N7921

33.5 cm 11.5 cm
2 cm
310 g

Ravioli: 3 x 4 cm.
Ravioli: 3 x 4 cm.
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

Ravioli : 3,4 x 3,4 cm.
Ravioli: 3.4 x 3.4 cm.
Ravioli: 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

Ravioli : 2,5 x 2,5 cm.
Ravioli: 2.5 x 2.5 cm.
Ravioli: 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

60 mm de côté.
Side: 60 mm.
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

Ravioli : 5,5 x 5,5 cm.
Ravioli: 5.5 x 5.5 cm.
Ravioli: 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

Ravioli : 10,5 x 5,5 cm.
Ravioli: 10.5 x 5.5 cm.
Ravioli: 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

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	

Pour marmites et casseroles > Ø 40 cm. Grille 39.5 x 9 cm, trous Ø 8mm. Chariot coulissant sur PEHD. Robuste, démontable, lave-vaisselle.
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.
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	

Pour marmites et casseroles de Ø 22 à 26 cm. Trous Ø 8mm. Démontable, lave-vaisselle.
Suitable for pots and saucepans Ø from 22 ro 26 cm.Holes Ø 8 mm. Detachable, dish-washer safe.
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
Ø trous : 5,3 x 4,7mm.
Holes Ø 5,3 x 4,7mm.
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
Ø trous : 5,3 x 4,7mm.
Holes Ø 5,3 x 4,7mm.
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	

Cranté pour s'adapter à différents diamètre de casseroles.
Notched to adapt to differents 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

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 173.
Please go to page 173 for frying skimmers.
Para las espumaderas arañas, consulte la página 173.



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	

3325980021546

Inox • St. S • Inox

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 31 cm	

FR Pellon Ø 31 cm. Manche 96,5 cm.
EN Base Ø 31 cm. Handle 96.5 cm.
ES Base Ø 31 cm. Mango 96.5 cm.



Ronde Round Redonda	NPX31
128.5 cm 32 cm 31 cm	

FR Pellon 32x32 cm. Manche 96,5 cm.
EN Base Ø 32x32 cm. Handle 96.5 cm.
ES Base Ø 32x32 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.
Cïrcula pala pizza de haya para hornear pizzas y panes.

NPB28	NPB33	NPB40
1.56 cm Ø 28 cm	2.37 cm Ø 33 cm	2.37 cm Ø 40 cm

FR Ø pellon 28 cm. Manche 1.25 m section 22x27 mm.
EN Base Ø 28 cm. Handle 1,25 m, 22x37 mm.
ES Base Ø 31 cm. Mango 96.5 cm, 22x27 mm.

FR Ø pellon 33 cm. Manche 2 m section 22x27 mm.
EN Base Ø 33 cm. Handle 2 m, 22x27 mm.
ES Base Ø 33 cm. Mango 2 m, 22x27 mm.

FR Ø pellon 40 cm. Manche 2 m section 22x27 mm.
EN Base Ø 40 cm. Handle 2 m, section 22x27 mm.
ES Base Ø 40 cm. Mango 2 m, 22x27 mm.

3325980009353 3325980009360 3325980009377

Hêtre • Beechwood • Haya

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 Ø 9.3 cm 146 g

FR Manche renforcé épaisseur : 0,9 mm.
EN Reinforced handle: 0.9 mm thick.
ES Asa reforzada espesor : 0,9 mm.
148 ml

3325980115702

Inox • St. S • Inox

Coupe-pâte
Dough scraper
Espátula cortapastas



Lame droite Straight blade Hoja recta	N3725
15 cm 12 cm 3 cm 162 g	

FR Lame : 15 cm.
EN Blade: 15 cm.
ES cuchillo : 15 cm.



Lame arrondie Round blade cuchillo redondeada	N3725-1
35 cm 9 cm 2.4 cm 250 g	

FR Lame: 35 cm.
EN Blade: 35 cm.
ES cuchillo : 35 cm.

3325980010465 3325980017242

Inox • St. S • Inox

Grille à pizza
Pizza screen
Rejilla para pizza

COMBRICHON



26 cm		NC1062540 Ø 25.4 cm 72 g 3325980116662
30 cm		NC1063040 Ø 30.5 cm 115 g 3325980116747
33 cm		NC1063340 Ø 33 cm 131 g 3325980116846
36 cm		NC1063540 Ø 35.5 cm 143 g 3325980117126
40 cm		NC1064040 Ø 40.5 cm 180 g 3325980117492
46 cm		NC1064540 Ø 45.5 cm 230 g 3325980117898

Aluminium • Aluminium • Aluminio

Couteau à pizza
Pizza cutter
Cortador para pizza con cuchillo



N3702
25 cm Ø 10 cm 190 g

3325980004495

Manche bois • Wooden handle • Mango de madera

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.

	N4086X
0,5 L	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.

	N4083X
0,5 L	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

NEW!



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.

Pour les Siphons à eau de Seltz et cartouches CO2, voir page 244.
Please go to page 244 for soda siphon seltzer bottle and CO2 chargers.
Para el sifón agua de Seltz y recargas CO2, consulte la página 244.



Pour les chinois étamine Gobel, voir page 19.
Please go to page 19 for Gobel conical strainers.
Para los coladores chinos Gobel, consulte la página 19.



Recharges KAYSER pour siphon chantilly

KAYSER cream whipper chargers
Recargas para sifón montador de nata



Cartouches de N2O.
N2O cartridges.
Cartucho de N2O.

	N4073
x 6	9002539011169
x 10	N4080 9002539011114
x 24	N4079 9002539011138
x 50	N4078 9002539011510



Acier recyclable • Recyclable steel • Acero reciclable

SIPHONS INOX
ST/ST CREAM WHIPPERS
SIFONES INOX

Les siphons professionnels tout inox sont conçus pour les préparations chaudes (max 70°C). Indispensables outils de créativité pour les chefs et les traiteurs, ils ont aussi l'avantage de créer de l'effet à moindre coût : peu de matière première est nécessaire à la production de centaines de verrines d'espumas.
Utiles à tous les plats de la carte : mises en bouche, verrines, entrées, accompagnements, sauces, crèmes, mousses, … à base de foie gras, de fruits de mer, de légumes, de fruits, de crème infusée, … Toutes les pièces de la tête se démontent pour une hygiène optimale.
Entièrement lavables en machine.

Professional siphons made entirely of stainless steel are designed for hot preparations (max 70 °C). Essential creative tools for chefs and caterers, they also have the advantage of creating the effect at lower cost: little is needed in the way of raw material to produce hundreds of verrines of espuma.
Useful for all dishes on the menu: appetisers, verrines, starters, side dishes, sauces, creams, mousses, etc., based on foie gras, seafood, vegetables, fruit, infused cream, etc.
All the components of the head can be disassembled for optimum hygiene. Fully machine-washable.





Espuma de fruits
Fruit espuma
Espuma de fruta



Chantilly
Whipped cream
Nata montada



Ecume chaude
Warm foam
Salsa caliente



Mousse de légumes
Vegetable mousse
Espuma de verdura

Los sifones profesionales de acero inoxidable se han creado para las preparaciones calientes (máx. 70°C). Herramientas de creatividad indispensables para los chefs y los servicios de catering, también tienen la ventaja de crear el efecto a un menor coste: se necesita poca materia prima para elaborar cientos de vasitos de espumas.
Útiles para todos los platos de la carta: aperitivos, vasitos, entrantes, acompañamientos, salsas, cremas, mousses, etc. a base de foie gras, marisco, verduras, frutas, nata infusionada, etc. Todas las piezas del cabezal se desmontan para una higiene óptima. Completamente lavable en lavavajillas.

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 :	
↦ 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 :	
↦ 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 :	
↦ 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

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.

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	Pour • For • Para : NVS300
	Lot de 25 sacs.	Lot de 25 sacs.
	Set of 25 pouches.	Set of 25 pouches.
	Lote de 25 bolsas.	Lote de 25 bolsas.
	-20°C +90°C	-20°C +90°C
	0,95 L	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 183.
Please go to page 183 for special vacuum thermometer.
Para el termómetro especial al vacío, consulte la página 183.



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 :	
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 :	
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.	Lot de 4 rouleaux.	Lot de 5 rouleaux.
Set of 3 rolls.	Set of 4 rolls.	Set of 5 rolls.
Lote de 3 rodillos.	Lote de 4 rodillos.	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.	Lot de 40 sacs.	Lot de 30 sacs.
Set of 25 bags.	Set of 40 bags.	Set of 30 bags.
Lote de 25 bolsas.	Lote de 40 bolsas.	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.

Pour le thermomètre spécial sous vide, voir page 183.
Please go to page 183 for special vacuum thermometer.
Para el termómetro especial al vacío, consulte la página 183.



Bacs hermétiques sous-vide
Vacuum airtight containers
Contenedores hermético al vacío



Pour aliments liquides et solides : sauces, plats cuisinés.
Dateur de mise sous-vide sur couvercle.
For solid and liquid foods: sauces, cooked dishes. Vacuum-packaging date stamp on cover.
Para alimentos líquidos y sólidos: salsas, platos cocinados.
Fechadora de puesta al vacío sobre la tapadera.

	NV005
	32 cm ⤢ 23.5 cm ⌶ 13.5 cm
	1.88 kg

Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P.
Lot de 4 bacs : 0.5 l + 0.8 l + 1.4 l + 2 l + pompe manuelle NV003-P.
Set of 4 tubs: 0.5 l + 0.8 l + 1.4 l + 2 l + NV003-P manual pump.
Lote de 4 recipientes: 0,5 l + 0,8 l + 1,4 l + 2 l + bomba manual NV003-P.
15x9x8 cm / 15x9x11 cm /22.5x15.5x8 cm /22.5x15.5x11 cm.

3831091700343

Tritan, ABS, Silicone. • Tritan, ABS, Silicone. • Tritan, ABS, Silicona.

Bacs hermétiques sous-vide
Vacuum airtight containers
Contenedores hermético al vacío



Pour aliments liquides et solides : sauces, plats cuisinés.
Grilles-égouttoirs incluses. Dateur de mise sous-vide sur couvercle.
For solid and liquid foods: sauces, cooked dishes. Vacuum-packaging date stamp on cover.
Para alimentos líquidos y sólidos: salsas, platos cocinados. Fechadora de puesta al vacío sobre la tapadera.

	NV003
	30.5 cm ⤢ 20 cm ⌶ 27.5 cm
	2.445 kg

Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P.
Lot de 2 bacs : 3 l + 4.5 l + pompe manuelle NV003-P.
Set of 2 tubs : 3 l + 4.5 l + manual pump NV003-P.
Lote de 2 recipientes: : 3 l + 4.5 l + bomba manual NV003-P.
30x19x10.5 cm / 30x19x14.5cm.

3831091700350

Tritan, ABS, Silicone, grilles PP. • Tritan, ABS, Silicone, sieves PP. • Tritan, ABS, Silicona, rejillas PP.

Couvercle universel sous-vide
Universal vacuum lid
Tapa de vacío universal

NEW!



Couvercles universels sous-vide adaptables aux saladiers, bocaux, bassines, casseroles…
Universal vacuum lid suitables to salad bowls, bowls, saucepans…
Tapas universales al vacío adaptos a las ensaladeras, frascos, cazuelas…

	NV001	NV002
	21 cm	25.5 cm
	Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P. Large joint silicone pour récipients de Ø10 à 20 cm. Large silicone seal for containers from Ø10 to 20 cm. Amplia junta en silicona para recipientes de Ø10 hasta 20 cm.	Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P. Large joint silicone pour récipients de Ø18,5 à 24,5 cm. Large silicone seal for containers from Ø18,5 to 24,5 cm. Amplia junta en silicona para recipientes de Ø18,5 hasta 24,5 cm.
	3831091700947	3831091700954
	ABS, Silicone. • ABS, Silicone. • ABS, Silicona.	

Carafe sous-vide
Vacuum decanter
Jarra a vacío

NEW!



Idéale jus de fruit frais pour éviter l'oxydation. Forme adaptée aux portes de réfrigérateurs.
Ideal fresh fruit juice to avoid oxidation. Shaped to fit refrigerator doors.
Ideal para evitar que los zumos de fruta fresca se oxiden. Forma adaptada a las puertas de los frigoríficos.

	NV020
	14.5 cm ⤢ 10 cm ⌶ 27 cm

Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P.
Bec verseur.
Spout.
Boquilla.
1 L

3831091700794

Tritan, ABS, Silicone. • Tritan, ABS, Silicone. • Tritan, ABS, Silicona.

Pompe électrique sous-vide
Vacuum electric pump
Bomba de vacío eléctrica

NEW!



Pour extraire l'air des récipients de la gamme.
To extract air from dishes in the range.
Para extraer el aire de los recipientes de la gama.

	NV500
	DEEE :
	18 cm ⤢ 8 cm ⌶ 13.6 cm
	490 g

Pour • For • Para : NV003, NV005, NV001, NV002, NV020, NV005-B.
Adaptée aux bacs, couvercles, carafe et bouchon.
Suitable for tubs, covers, carafe, and stopper.
Adaptada a los recipientes, tapaderas, jarra y tapón.
- 0,5 bar. 3500 tpm.
11 L /min.
230 V 50 Hz 300 mA
Livrée avec adaptateur 12 V.
• Delivered with adaptor 12 V.
• Se entrega con adaptador 12 V.

3831091701562

ABS • ABS • ABS

Pompe manuelle sous-vide
Vacuum manual pump
Bomba de vacío manual

NEW!



Pour extraire l'air des récipients de la gamme.
To extract air from dishes in the range.
Para extraer el aire de los recipientes de la gama.

	NV003-P

Pour • For • Para : NV003, NV005, NV001, NV002, NV020, NV005-B.
Adaptée aux bacs, couvercles, carafe et bouchon.
Suitable for tubs, covers, carafe, and stopper.
Adaptada a los recipientes, tapaderas, jarra y tapón.

ABS • ABS • ABS

Bouchon sous-vide
Vacuum cap
Tapón de vacío

NEW!



Prolonge la conservation du vin.
Extends storage time for wine.
Prolonga la conservación del vino.

	NV005-B

Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P.
S'adapte aux goulots larges et étroits. Ne pas utiliser avec des boissons pétillantes.

Fits wide and narrow necks. Do not use with sparkling drinks.
Se adapta a los cuellos anchos y estrechos. No utilizar con bebidas gaseosas.

3831091703252

ABS, silicone. • ABS, silicone. • ABS, silicona.

MULTI-COUPE page 84
MULTI-CUTTER • CORTADORA MULTIFUNCIÓN

RONDELLES ET TRANCHES page 86
SLICERS • CORTADORAS A RODAJAS

MANDOLINES page 90
MANDOLINES • MANDOLINAS

TRUFFES ET CHAMPIGNONS page 93
TRUFFLES AND MUSHROOMS • TRUFAS Y SETAS

BÂTONNETS ET CUBES page 94
DICERS AND STICK SLICERS • CORTADORAS EN BASTONCILLOS Y DADOS

COUPE-SALADE page 98
LETTUCE CUTTER • CORTADOR DE LECHUGA

QUARTIERS ET SECTIONS page 99
WEDGE CUTTERS • CORTADORAS EN SECCIONES

ÉPLUCHE ET VIDE ANANAS page 102
PINEAPPLE PEELER AND CORER • PELADOR Y DESCORAZONADOR DE PIÑAS

ÉTROGNEURS ET DÉNOYAUTEURS page 104
CORING TOOLS AND FRUIT STONERS • DESHUESADORES

ÉQUEUTEURS ET CASSE-NOIX page 106
HULLERS AND NUT CRACKERS • DESCORAZONADORES Y CASCANUECES

PÈLE-POMMES page 107
APPLE PEELERS • PELADORES DE MANZANAS

ÉPLUCHEURS page 109
PEELERS • PELADORES

HERBES ET CONDIMENTS page 113
HERBS AND SPICES • CONDIMENTOS

RÂPES page 115
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. 84 Multi-coupe 3 en 1 · 2 in 1 multi-cutter · Cortadora multifunción "3 en 1"

P. 85 Accessoires Multi-coupe quartiers · Multi cutter wedges accessories · Cortadora multifunción accesorios



RONDELLES ET TRANCHES

SLICERS • CORTADORAS A RODAJAS

P. 86 Coupe-tomates rondelles · Tomato slicer · Cortadoras de tomates a rodajas

P. 88 Trancheur vertical · Vertical slicer · Cortador vertical

P. 88 Guitares à lames · Guitars with blades · Guitarra con hojas

P. 89 Coupe-citrons · Lemon slicer · Cortador de limones



MANDOLINES

MANDOLINES • MANDOLINAS

P. 90 Trancheur fruits et légumes · Slicing machine · Corta rodajas

P. 91 Mandolines professionnelles · Professional mandolines · Mandolinas profesionales

P. 92 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. 93 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. 94 Alligator · Alligator · Alligator

P. 97 Coupe-bâtonnets et cubes · Dicers and stick slicers · Cortadoras en bastoncillos y dados



COUPE-SALADE

LETTUCE CUTTER • CORTADOR DE LECHUGA

P. 98 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. 99 Coupe melons et pastèques · Melon and watermelon wedger · Cortador de melon y sandia

P. 99 Coupe et vide pommes · Apple peeler and corer · Pelador y descorazonador de manzanas

P. 99 Coupe-oignons · Onion cutter · Cortador de cebollas

P. 100 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. 102 Épluche ananas et mangue · Pineapple and mango peeler · Pelador de piñas y mangos

P. 103 Tranche-ananas · Pineapple slicer · Corta piñas

P. 104 Épluche ananas et mangue · Pineapple and mango peeler · Pelador de piñas y mangos



ÉTROGNEURS ET DÉNOYAUTEURS

CORING TOOLS AND FRUIT STONERS • DESHUESADORES

P. 104 Étrogneurs et dénoyauteurs · Coring tools and fruit stoners · Deshuesadores



ÉQUEUTEURS ET CASSE-NOIX

HULLERS AND NUT CRACKERS • DESCORAZONADORES Y CASCANUECES

P. 106 Équeuteurs · Hullers · Retiradores de enganche

P. 106 Casse-noix · Nut crackers · Cascanueces



PÈLE-POMMES

APPLE PEELERS • PELADORES DE MANZANAS

P. 107 Pèle-pommes · Apple peelers · Peladores de manzanas

P. 108 Accessoires pèle-pommes · Apple peelers accessories · Accesorios peladores de manzanas



ÉPLUCHEURS

PEELERS • PELADORES

P. 109 Épluche ananas et mangue · Pineapple and mango peeler · Pelador de piñas y mangos

P. 109 Épluche ananas et mangue · Pineapple and mango peeler · Pelador de piñas y mangos

P. 110 Épluche ananas et mangue · Pineapple and mango peeler · Pelador de piñas y mangos

P. 112 Épluche ananas et mangue · Pineapple and mango peeler · Pelador de piñas y mangos



HERBES ET CONDIMENTS

HERBS AND SPICES • CONDIMENTOS

P. 113 Herbes et condiments · Herbs and spices · Condimentos



RÂPES

GRATERS • RALLADORAS

P. 115 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 fraîche découpe de primeurs :

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

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



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

LOUIS TELLIER MULTI-CUT

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

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

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



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



ref. MCX

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 88.
Please go to page 88 for vertical slicer.
Para el cortador vertical, consulte la página 88.



Pour le coupe-bâtonnets et cubes, voir page 97.
Please go to page 97 for dicers and stick slicers.
Para la cortadora en bastoncillos, consulte la página 97.



Pour le coupe-quartiers, voir page 101.
Please go to page 101 for wedge cutters.
Para la cortadora en secciones, consulte la página 101.



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

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

- Horizontal slicing to avoid leakage of tomato's juice
- Scalloped blades for easier slicing of ripe tomatoes
- 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...

- Option : accessoire équeuteur à tomates. (1)

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

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

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

Réf. CTX : épaisseur 5,5 mm
Réf. CTX40 : épaisseur 4 mm

Réf. CTX: thickness 5,5 mm
Réf. CTX40: thicknness 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

Pour les blocs lames sections, voir page 85.
Please go to page 85 for blades.
Para las hojas, consulte la página 85.



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 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 121-122.
Please go to pages 121-122 for guitars and terrine slicers.
Para las guitarras y los cortadores de pates, consulte las páginas 121-122.



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



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

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

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





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

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

NEW!



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

Hauteur de coupe réglable : 1,2 à 5 mm.
Adjustable cutting thickness: 1,2 to 5 mm.
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

Epaisseur de coupe réglable.
Adjustable cutting thickness.
Espesor de corte regulable.
Pied antidérapant. Poussoir. • Nonskid stand. Pusher. • Pie antideslizante. Empujador.

3831091701043

ABS • ABS • ABS

MANDOLINE PROFESSIONNELLE
PROFESSIONAL MANDOLINES
MANDOLINAS PROFESIONALES

Pour réaliser :
- Tranches et rondelles de fruits et légumes d'épaisseur variables
- Rondelles gaufrées de légumes
- Gaufrettes et chips
- Julienne de légumes
- Cheveux d'ange
- Pommes pailles, pommes allumettes et frites

Make :
- Adjustable thickness of fruit and vegetable slices
- Embossed vegetable slices
- Vegetable wafers and chips
- Vegetable julienne
- Vegetable capellini
- straw potatoes and French fries

Permite realizar :
- Rodajas de frutas y verduras de espessor variables
- Rodajas gofradas de verduras
- Gofres y chips
- Fideos de verduras
- Cabello de ángel
- Patatas «pailles» y patatas





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
Mandoline 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 regulable.
⊂Pied antidérapant. 4 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée. Poussoir. • Nonskid stand. 4 cutting blade units, smooth blade and corrugated blade. Pusher. • Pie antideslizante. 4 bloques cortantes, cuchillo liso, cuchillo gofrado. Empujador.

3325980002873

Inox • St. S • Inox

Mandolines sans chariot
Mandolines without protective carriage
Mandolines 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 1.5 kg	41 cm ⤢ 13 cm ⌶ 4.5 cm 1.5 kg	41 cm ⤢ 13 cm ⌶ 4.5 cm 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.

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

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

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



Mandolines japonaises
Japanese mandoline slicers
Mandolinas japonesas



Largeur 60 mm
Width 60 mm
Anchura 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 pusher. • 3 peines cortantes (2 – 3 – 4 mm) y 1 empujador de seguridad.

3325980116020



Largeur 65 mm
Width 65 mm
Anchura 65 mm

N4290

↦ 31.5 cm ↙ 11.5 cm
↧ 2.3 cm
⚖ 290 g

Résistance thermique : 70° C
Thermal resistance: 70° C
Resistencia térmica : 70° C
⊂3 peignes effileurs (2 – 3 – 4 mm) et 1 poussoir de sécurité. • 3 julienne cutting blades (2 – 3 – 4 mm) and 1 pusher. • 3 peines cortantes (2 – 3 – 4 mm) y 1 empujador de seguridad.

3325980002880



Largeur 95 mm
Width 95 mm
Anchura 95 mm

N4291

↦ 34.5 cm ↙ 14.5 cm
↧ 2.3 cm
⚖ 429 g

Résistance thermique : 70° C
Thermal resistance: 70° C
Resistencia térmica: 70° C
⊂3 peignes effileurs (2 – 3 – 4 mm) et 1 poussoir de sécurité. • 3 julienne cutting blades (2 – 3 – 4 mm) and 1 pusher. • 3 peines cortantes (2 – 3 – 4 mm) y 1 empujador de seguridad.

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

17.7 cm 7.4 cm 3.5 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 115.
Please go to page 115 for graters.
Para las ralladoras, consulte la página 115.



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
I 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
I 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 I 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 I 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 I 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 I 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 récupérateur
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	6 mm	12 mm
N3011X-03	N3011X-06	N3011X-12





Pour • For • Para : N3011X

Pour • For • Para : N3011X

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

NEW!



3 mm	6 mm	9 mm
N3011MX-K	N3011X-06K	N3011X-09K





Pour • For • Para : N3011X
⊂Avec grille de nettoyage. • With cleaning grid. • Con rejilla de limpieza.

Pour • For • Para : N3011X
⊂Avec grille de nettoyage. • With cleaning grid. • Con rejilla de limpieza.

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.

EPLUCHEUR DOUBLE-SENS
TWO-WAY VEGETABLE PEELER
PELADORA DE DOBLE SENTIDO



ALLIGATOR of Sweden



Le nouvel épluche-légumes double sens Alligator est idéal pour éplucher tous les fruits et légumes.
Lavage au lave-vaisselle. Capots de protection des lames. Sans Bisphenol A.

The new two-way Alligator Vegetable Peeler is perfect to peel all fruits and vegetables.
Dish washer safe. Blade covers. BPA free.

El nuevo pelador Alligator a doble sentido es ideal para pelar todo tipo de frutas y hortalizas.
Fundas de protección de las cuchillas. Sin Bisfenol A.

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



Lame micro-dentée spéciale peaux fines (tomates) ou velues (pêches, kiwis).

Micro-toothed blade for soft skins (tomato) or hairy skins (kiwi, peach).

Cuchilla microdentada adaptada a las pieles finas y lisas (tomates) o aterciopeladas (melocotones y kiwis).



Lame mobile pour tous les autres fruits et légumes.

Mobile blade for other fruits and vegetables.

Cuchilla móvil sirve para todas las demás frutas y verduras.



Ergot pour retirer les yeux de pommes de terre.

Potato eye remover.

Ahuecador para eliminar los ojos de las patatas.

Éplucheur double sens
Vegetable peeler 2 in 1
Pelador de verduras

NEW!



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

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
	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	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 85.
Please go to page 85 for multi cutter 3 in 1.
Para el multi-cortadores 3 en 1, consulte la página 85.



Coupe-bâtonnets
Sticks slicer
Cortador en bastoncillos

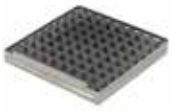


Pour bâtonnets, frites, dés. Effet de levier.
For sticks, French fries and dice. Leverage effect for increased efficiency.
Para bastoncillos, patatas fritas y cubitos. Efecto de palanca para mayor eficiencia.

	CC08	CC10
	35.5 cm ⤢ 26 cm ⌶ 66 cm	35.5 cm ⤢ 26 cm ⌶ 66 cm
	4 kg	4 kg
	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	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
	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	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
	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.	8 x 8 mm.	10 x 10 mm.
	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

Coupe en dés : 6 x 6 mm.
Cuts in: dices: 6 x 6 mm.
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

Coupe en dés : 6.8 x 6.8 mm & 13.6 x 13.6 mm. Coupe en demi-rondelles : 6.8 mm.
Cuts in dices: 6.8 x 6.8 mm & 13.6 x 13.6 mm. Cuts in half-slices: 6.8 mm.
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



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

NEW!



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.

NEW!



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



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



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
FR	4 parts.	6 parts.	8 parts.
EN	4 wedges.	6 wedges.	8 wedges.
ES	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
FR	4 parts.	6 parts.
EN	4 wedges.	6 wedges.
ES	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
FR	6 & 8 parts.	6 parts.	8 parts.
EN	6 & 8 wedges.	6 wedges.	8 wedges.
ES	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
FR	6 parts.	8 parts.
EN	6 wedges.	8 wedges.
ES	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	17 cm ⤢ 10.3 cm	17 cm ⤢ 10.3 cm
∅ 9 cm	∅ 9 cm	∅ 9 cm
94 g	94 g	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
FR	12 sections.
EN	12 wedges.
ES	12 secciones.
	3325980011134

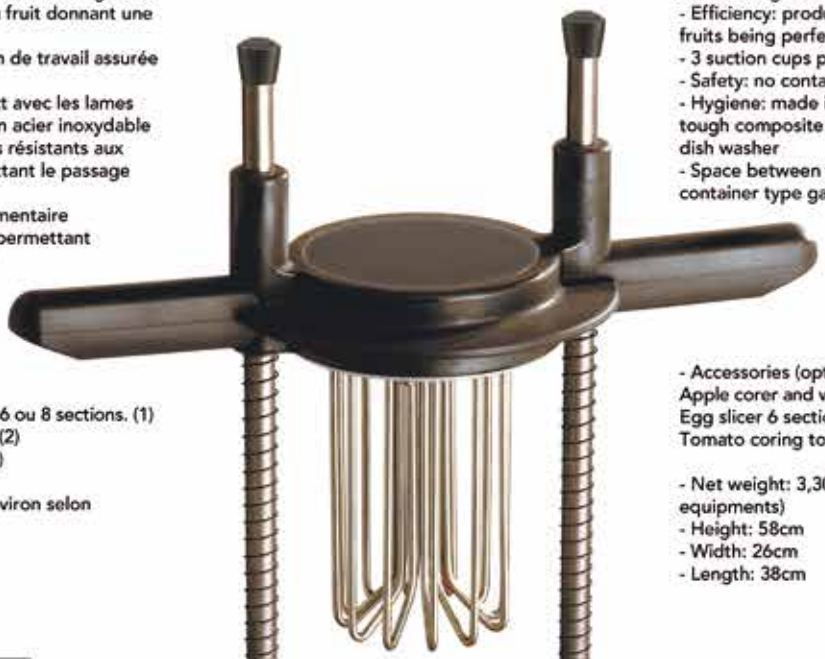
Inox, ABS, soft touch. • St. S., ABS, soft touch. • Inox, ABE, tacto suave.

COUPE-SECTIONS
WEDGE CUTTERS

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

- 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)
Equeuteur 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. CAX108
Made in France







Photos non contractuelles / Pictures are not contractual

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 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	38.5 cm 32.5 cm 58 cm	38.5 cm 32.5 cm 58 cm	38.5 cm 32.5 cm 58 cm
	3.3 kg	3.3 kg	3.3 kg	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	38.5 cm 19 cm 39 cm	38.5 cm 19 cm 39 cm	38.5 cm 19 cm 39 cm
	2.1 kg	2.1 kg	2.1 kg	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	38.5 cm 32.5 cm 58 cm	38.5 cm 32.5 cm 58 cm
	3.3 kg	3.3 kg	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	38 cm 18 cm 20 cm
	1 kg	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 / Características :

- **Fabrication en acier inoxydable 18/10.**
  Made in stainless steel / Fabricación en Acero inoxidable 18/10.
- **Epluche et vide l'ananas en un seul mouvement.**
  Peel and core the pineapple in only one movement / Pela y saca el corazón de la piña en un mismo movimiento.
- **Possibilité de placer un bac de récupération de type GN 1/1 h 15 cm sous l'appareil.**
  Possibility to use one container type GN 1/1 15 cm high under the machine.
  Posibilidad de colocar bajo la máquina un recipiente de recuperación tipo GN 1/1 de altura 15 cm.
- **Socle ajouré permettant l'écoulement des jus.**
  Pierced table stand which permits juices flowing / Base que impide la estagnación del jugo.
- **Lame et poussoir démontables sans outil pour un nettoyage après chaque utilisation.**
  Dismantling of the blade and the pusher without any tool for cleaning after each use.
  Cuchilla y empujador desmontables sin necesidad de herramienta particular, lo que simplifica la limpieza despúes 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 recaída 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 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

Épluche-ananas
Pineapple peeler
Pelador de piñas acero

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947



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.

Ø 89 mm		EA.
		↦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

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947



Ø 74 mm		EA003
		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

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947



Ø 74 mm		EA004
		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

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947



		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 90.
Please go to page 90 for two-way express slicer.
Para el cortador a rodajas express, consulte la página 90.



Éplucheurs - évideurs
Peelers - corers
Peladores - descorazonadores



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



Pour melon, ananas, mangues.
For melon, pineapple and mangos.
Para melón, piñas y mangos.

	MEL80
Ø 80 mm	↦ 21.5 cm ⇗ 18 cm ⌶ 2.3 cm ∅ 8 cm 384 g 3325980006260

	MEL90
Ø 90 mm	↦ 22.5 cm ⇗ 18.5 cm ⌶ 2.3 cm ∅ 9 cm 384 g 3325980006277

	MEL105
Ø 105 mm	↦ 24 cm ⇗ 19.5 cm ⌶ 2.3 cm ∅ 10.5 cm 384 g 3325980006284

	MEL120
Ø 120 mm	↦ 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



N4200

↦ 24 cm ∅ 2.8 cm
200 g

Lavable en machine.
Dishwasher safe.
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



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

Partie inox lavable en machine.
St. S. part machine washable.
Parte de inox lavable en lavavajillas.

3325980011578

Corps inox et manche en PP. • St. S body and PP handle. • Inox y mango de PP.

Évide mangue
Mango splitter
Cortador de mangos



N4208

↦ 21.5 cm ⇗ 13.5 cm ⌶ 4.5 cm
105 g

Coupe utile : 10,5 x 8,5 cm.
Useful cut : 10.5 x 8.5 cm.
Corte útil : 10,5 x 8,5 cm.

3325980116044

Inox, ABS. • St. S., ABS • Inox, ABS.

Coupe mangue en damiers inox
St.S. mango slicer
Cortador de mangos inox



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

Longueur utile de coupe : 10 cm. Entaille sans couper la peau.
Usable cutting length: 10 cm. Notch without cutting the skin.
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



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.

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.

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
L'outil des Chefs depuis 1947



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
L'outil des Chefs depuis 1947



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



Fonction zesteur / Zest function / Función zest

- 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 oposito, 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



Épluche, tranche et évide les pommes.
Peels, slices and cores apples.
Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas.

	N9002
DEEE :	
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



Épluche, 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 :	

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

Pèle-pommes
Apple peelers
Peladores de manzanas

Épluche, 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



Épluche, 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.

Consultárnos 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
	20 cm 11 cm 14.5 cm 1 kg

24 pcs / min.
50-60Hz 230 V 20 W

3325980018805

ABS • ABS • ABS

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 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
25 cm 16.5 cm 23 cm 1.8 kg	25 cm 16.5 cm 23 cm 1.8 kg

Professionnel. Etanchéité des commandes.
Professional. Controls sealing.
Profesional. Estanqueidad de los mandos.
3 - 4 pcs / min.
50Hz 220 V 24 W

Semi-professionnel.
Semi-professional.
Semi-profesional.
3 - 4 pcs / min.
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.



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





EPLUCHEURS COLLECTIVITÉS

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

PEELERS FOR INSTITUTIONAL ESTABLISHMENTS

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

PELADORES PARA GRANDES COCINAS

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



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

Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
Diameter of introduction: 4,5 cm.
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

Diamètre d'introduction : 6 cm.
Diameter of introduction: 6 cm.
Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003696



Éplucheur concombres
Cucumbers peeler
Pelador de pepinos

EM003.

17 cm ⤢ 12.5 cm
16 cm
500 g

Diamètre d'introduction : 6 cm.
Diameter of introduction: 6 cm.
Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003702



Éplucheur asperges
Asparagus peeler
Pelador de espárragos

EM004.

17 cm ⤢ 12.5 cm
16 cm
500 g

Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
Diameter of introduction: 4,5 cm.
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

Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
Diameter of introduction: 4,5 cm.
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

Diamètre d'introduction : 6 cm.
Diameter of introduction: 6 cm.
Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980014036



Éplucheur concombres
Cucumbers peeler
Pelador de pepinos

EMX003

17 cm ⤢ 12.5 cm
16 cm

Diamètre d'introduction : 6 cm.
Diameter of introduction: 6 cm.
Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980014043



Éplucheur asperges
Asparagus peeler
Pelador de espárragos

EMX004

17 cm ⤢ 12.5 cm
16 cm

Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
Diameter of introduction: 4,5 cm.
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

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980003160



Éplucheur grosse carottes
Big carrots peeler
Pelador de zanahorias grandes

EPX002.

↦21.5 cm ⤢14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003177



Éplucheur concombres
Cucumbers peeler
Pelador de pepinos

EPX003.

↦21.5 cm ⤢14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003184



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.

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

FR Diamètre d'introduction : 4,5 cm.
EN Diameter of introduction: 4,5 cm.
ES Diámetro de introducción : 4,5 cm.

3325980003641



Éplucheur grosse carottes
Big carrots peeler
Pelador de zanahorias grandes

EP002.

↦21.5 cm ⤢14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003658



Éplucheur concombres
Cucumbers peeler
Pelador de pepinos

EP003.

↦21.5 cm ⤢14 cm
I51 cm
⚖1.8 kg

FR Diamètre d'introduction : 6 cm.
EN Diameter of introduction: 6 cm.
ES Diámetro de introducción : 6 cm.

3325980003665



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.

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



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



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 despilfarro.



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 video!

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.

Épluche-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



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.

N3233.

FR 2 lames de 220 mm.
EN 2 blades of 220 mm.
ES 2 cuchillos de 220 mm.

3325980003115

N3236

FR 3 lames de 300 mm.
EN 3 blades of 300 mm.
ES 3 cuchillos de 300 mm.

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
L'outil des Chefs depuis 1947



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
L'outil des Chefs depuis 1947



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

Passe au lave-vaisselle. Patins antidérapants.
Dishwasher safe. Anti-skid pads.
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

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

Râpe profesionnelle manuelle 3 tambours
Professionnal manual grater 3 cones
Ralladora manual professional 3 conos



R400

16 cm 22 cm 45 cm
2.4 kg

Avec serre-joint.
With clamp fixation.
Con soporte brida.
⊂3 tambours : gruyère – crudités – parmesan. • 3 drums : gruyere – vegetable – parmesan. • 3 cilindros : gruyere – verduras – parmesano.

3325980012971

Aluminium, inox, ABS, epoxy. • Aluminium, St. S., ABS, epoxy. • Aluminio, inox, ABS, epoxy.

Accessoire bloc râpeur complet
Complete grater accessory
Accesorio completo para ralladora



R300

Pour • For • Para : N5600
Sans serre-joint.
Without clamp fixation.
Sin soporte brida.

3325980026022

Aluminium, inox, ABS. • Aluminium, St. S., ABS. • Aluminio, inox, ABS.

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

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 124
Electric mincers: please go to page 124
Picadoras eléctricas : consulte la página 124

DÉROULEURS page 119
DISPENSERS • DISPENSADORES

DÉCOUPE DES PRODUITS TENDRES page 120
CUTTING TENDER FOOD • CORTE DE ALIMENTOS BLANDOS

DÉCOUPE DU FROMAGE page 123
CUTTING CHEESE • CORTE DE QUESO

PRÉPARATION DE LA VIANDE page 124
PREPARING MEAT • PREPARACIÓN DE CARNE

PRÉPARATION DES ŒUFS page 129
PREPARING EGGS • PREPARACIÓN DE HUEVOS

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA MER page 131
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. 119 Dérouleurs sacs polypropylène · Cling film cutter boxes and paper cutters · Dispensadores de film

P. 119 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. 120 Guitares · Guitars · Guitarra

P. 122 Coupe-terrines · Terrine slicers · Cortadora de patés

P. 122 Lyres · Lyres · Hilos cortaqueso



DÉCOUPE DU FROMAGE

CUTTING CHEESE • CORTE DE QUESO

P. 123 Découpe du fromage · Cutting cheese · Corte de queso



PRÉPARATION DE LA VIANDE

PREPARING MEAT • PREPARACIÓN DE CARNE

P. 124 Hachoirs électriques · Electric mincers · Picadoras eléctricas

P. 125 Hachoirs à viandes · Meat mincers · Picadoras de carne

P. 125 Accessoires hachoirs à viandes · Meat mincers accessories · Accesorio picadoras de carne

P. 127 Poussoirs à saucisses verticaux · Vertical sausage fillers · Embutidoras verticales

P. 127 Poussoirs à saucisses horizontaux · Horizontal sausage fillers · Embutidor horizontal

P. 128 Reconstitueurs à steak haché · Steak formers · Prensa hamburguesa

P. 128 Accessoires de boucherie · Butcher's accessories · Accesorios de carnicería



PRÉPARATION DES ŒUFS

PREPARING EGGS • PREPARACIÓN DE HUEVOS

P. 129 Toqueur à œufs · Egg top cutter · Abre huevos

P. 129 Préparation des œufs · Preparing eggs · Preparación de huevos

P. 130 Coupe-œufs · Egg slicer · Cortadores de huevos

P. 130 Mayonnaise · Mayonnaise · Mayonesa



PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA MER

PREPARING SEAFOOD RELATED PRODUCTS • PREPARACIÓN DE MARISCO Y RELACIONADOS

P. 131 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
L'outil des Chefs depuis 1947



	B1095P	B1095
	14.5 cm 9.5 cm 31.5 cm 1.1 kg	14.5 cm 9.5 cm 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
L'outil des Chefs depuis 1947



Modèle comptoir à poser.
Counter's model.
Modelo de mostrador.

	DP000	DP001
	44 cm 28 cm 35 cm 1 kg	57 cm 28 cm 35 cm 1.2 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.	Largeur rouleau : 50 cm Ø 20,5 cm. Width roller : 50 cm Ø 20,5 cm. Anchura rodillo : 50 cm Ø 20,5 cm.
	3325980052847	3325980052854
	Inox • St. S • Inox	

Pour les dérouleurs de film alimentaire et papier aluminium , voir page 257.

Please go to page 257 for cling film and aluminium roll cutters.

Para los dispensadores de film y de aluminio, consulte la página 257.



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
5 mm	45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg 3325980005485
7 mm	GX05 45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg 3325980014241
10 mm	GX03 45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg 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
5 mm	45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg 3325980005508
7 mm	GX06 45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg 3325980014289
10 mm	GX04 45.5 cm ⤢ 23.3 cm ⌶ 42 cm 4.9 kg 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
7 mm	49 cm ⤢ 43.8 cm ⌶ 52 cm 8.9 kg 3325980009100
10 mm	GXM03 49 cm ⤢ 43.8 cm ⌶ 52 cm 8.9 kg 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
7 mm	57 cm ⤢ 22 cm ⌶ 22.5 cm 7.6 kg 3325980009124
10 mm	GXM04 57 cm ⤢ 22 cm ⌶ 22.5 cm 7.6 kg 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. 3325980005546	Pour • For • Para : GX05, GX06 7 mm. Support rond. 7 mm. Round holder. 7 mm. Soporte redondo. 3325980014265	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. 3325980005553	Pour • For • Para : GX05, GX06 7 mm. Support plat. 7 mm. Flat holder. 7 mm. Soporte plano. 3325980014272	Pour • For • Para : GX03, GX04 10 mm. Support plat. 10 mm. Flat holder. 10 mm. Soporte plano.

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. 3325980014371	Pour • For • Para : GXM03, GXM04 10 mm. Support rond. 10 mm. Round holder. 10 mm. Soporte redondo. 3325980014326	Pour • For • Para : GXM05, GXM06 7 mm. Support plat. 7 mm. Flat holder. 7 mm. Soporte plano. 3325980014388	Pour • For • Para : GXM03, GXM04 10 mm. Support plat. 10 mm. Flat holder. 10 mm. Soporte plano. 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

Découpe des produits tendres • Cutting tender food • Corte de alimentos blandos

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

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

Ø utile : 22 cm.
Useful Ø: 22 cm.
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.

6 & 8	PF01
	↦ 27 cm ↗ 20 cm ⌶ 26 cm 2.5 kg
	3325980000268

6	PF06
	↦ 27 cm ↗ 20 cm ⌶ 26 cm 2.5 kg
	3325980006628

8	PF08
	↦ 27 cm ↗ 20 cm ⌶ 26 cm 2.5 kg
	3325980006635

Coupe : Ø 15 cm.
Cut: Ø 15 cm.
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

Largeur de coupe : 14 cm.
Cutting width: 14 cm.
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

Coupe : Ø 17 cm.
Cut: Ø 17 cm.
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

Coupe : Ø 12 cm.
Cut: Ø 12 cm.
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

Pour les râpes à fromage et parmesan, voir page 115.
Please go to page 115 for cheese graters.
Para las ralladoras para queso, consulte la página 115.



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

Ø cloche 20 cm adapté à la frisette.
Cover Ø 20 cm adapted to the cheese rotary grater.
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
Ø cloche 15 cm ajusté au Ø de la tête de moine.
Cover Ø 15 cm ajusted to Tête de Moine Ø.
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.



Hachoir électrique
Electrical meat mincer
Picadora eléctrica



Avec inverseur de rotation.
With reverserswitch.
Con inversor de reversa.

	N5600
DEEE :	
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 :	
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 151.
Have a look at the tortilla wedger on page 151.
Descubra el cortador de tortillas a la página 151.



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.



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

Fixation serre-joint.
With clamp fixation.
Con fijación brida.



N°5 — N4005C
23.5 cm 9 cm
32 cm
1.9 kg
0,5 kg/mn
Grille Ø6.5 mm. • Sieve: Ø6.5 mm. • Rejilla Ø 6,5 mm.
3325980011776



N°8 — N4008C
25 cm 9.7 cm
34 cm
2.5 kg
0,7 kg/mn
Grille Ø6.5 mm. • Sieve: Ø6.5 mm. • Rejilla Ø 6,5 mm.
3325980011769



N°10 — N4010C
29 cm 11.5 cm
40 cm
3.4 kg
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

ACCESSOIRES HACHOIRS À VIANDES • MEAT MINCERS ACCESSORIES • ACCESORIO PICADORAS DE CARNE

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

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

Set entonnoirs à saucisses pour hachoir manuel
Set of sausage funnels for manual mincer
Conjunto de embudos para salchichas 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

POUSSOIRS À SAUCISSES VERTICAUX • VERTICAL SAUSAGE FILLERS • EMBUTIDORAS VERTICALES

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

POUSSOIRS À SAUCISSES HORIZONTAUX • HORIZONTAL SAUSAGE FILLERS • EMBUTIDOR HORIZONTAL

Poussoir manuel à saucisses et à boudins horizontal
Horizontal manual sausage filler
Embutidor manual horizontal



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 à saucisses et à boudins horizontal
Horizontal manual sausage filler
Embutidor manual horizontal



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 pour poussoir manuel horizontal
Set of 3 funnels for horizontal manual filler
Conjunto de 3 embudos para embutidor manual horizontal



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

Reconstitueur à steak
Die cast steak former
Prensa hamburguesa

Louis Tellier



Ovale
Oval
Ovalado

N4001X

↦ 36 cm ⤢ 9 cm
I 10.5 cm
1 kg

FR Steak : 115 x 85 x 22 mm.
EN Steak: 115 x 85 x 22 mm.
ES Hamgurguesa : 115 x 85 x 22 mm.
172 ml

3325980010090



Rond
Round
Redondo

N4000X

↦ 36 cm ⤢ 10 cm
I 10.5 cm ∅ 10 cm
1 kg

FR Steak : Ø 100 x 22 mm.
EN Steak Ø 100 x 22 mm.
ES 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
FR Ovale.
EN Oval.
ES Ovalado.

3325980010229

N3999

Pour • For • Para : N4000X
FR Ronde.
EN Round.
ES Redondo.

3325980017389

Inox • St. S • Inox

Papier paraffiné pour steak haché
Paraffin paper
Papel parafinado para prensa hamburguesa

N4001X-P

Pour • For • Para : N4001X
FR Ovale. Paquet de 2000 feuilles.
EN Oval x 2000 papers.
ES Ovalado x 2000 papeles.

3325980017402

N4000X-P

Pour • For • Para : N4000X
FR Rond. Paquet de 2000 feuilles.
EN Round x 2000 papers.
ES 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

I 32.5 cm
565 g

FR Ø du haut : 8 cm. Ø du bas : 28 cm.
EN Ø high : 8 cm. Ø base : 28 cm.
ES 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 I 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 I 1.8 cm

3325980010977

Inox • St. S • Inox

Ciseaux universels
Universal scissors
Tijeras universales



N3422

FR Lame : 8 cm
EN Blade: 8 cm
ES 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
FR Lame : 21 cm.
EN Blade : 21 cm.
ES 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 114.

Please go to page 114 for mincing knife.

Para los cuchillos trinchante basculante, consulte la página 114.

Pour les brochettes, voir page 202.

Please go to page 202 for skewers.

Para las brochetas, consulte la página 202.





Pour les blocs couteaux, voir page 260.

Please go to page 260 for knive racks.

Para los bloques porta-cuchillos, consulte la página 260.

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



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



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

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

¿Huevos crudos o pasados por agua? ¡Ningún huevo le resiste!
- Eficaz, apertura limpia y precisa de la cáscara.
- Para una cocina creativa: cáscaras de huevos para decorar.
- Higiénico y fácil para quitar la parte de arriba de la cáscara de forma impecable.
- Los Chefs lo usan también para cocina creativa: la cáscara, una vez vaciada y cocida en un baño de colorante, se transforma en un original continente. Huevos revueltos con trufa, huevos de chocolate rellenos,... se abre una infinidad de posibilidades de menús tan apetitosos para los ojos como para el paladar.



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 241.
Please go to page 241 for eggs service.
Para el servicio de los huevos, consulte la página 241.



Coupe-œufs quartiers
Egg wedge cutter
Cortador de huevos en secciones

Louis Tellier



N4188X

21 cm 6.5 cm 2.5 cm
130 g

6 sections.
6 sections.
6 secciones.

3325980004778

Inox • St. S • Inox

Coupe-œufs quartiers
Egg wedge cutter
Cortador de huevos en secciones

Louis Tellier



N4188

18 cm 6.5 cm 3 cm
130 g

6 sections.
6 sections.
6 secciones.

3325980004716

Fonte d'aluminium peinture époxy. • Epoxy painted cast aluminium. • Aluminio fundido pintado de resina epoxídica.

Coupe-œufs quartiers
Egg wedge cutter
Cortador de huevos en secciones

Louis Tellier



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

6 sections.
6 sections.
6 secciones.

3325980023588

ABS, inox. • ABS, St. S. • ABS, inox.

Coupe-oeufs rondelles
Egg slicer
Cortador de huevos a rodajas

Louis Tellier



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

6 sections + rondelles.
6 sections + slices.
6 secciones + rodajas.

3325980052793

PP • PP • PP

Découvrez le coupe-tortilla en page 151.
Have a look at the tortilla wedger on page 151.
Descubra el cortador de tortillas a la página 151.

Cuillère magique
Magic spoon whisk
Cuchara mágica

LA BONNE GRAINE



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

Préparations sans grumeaux. Le ressort permet l'homogénéisation des sauces.
Say goodbye to lumps! The spring helps to produce smooth, even sauces.
Preparaciones sin grumos. El muelle permite obtener salsas homogéneas.

3100555206609

Inox • St. S • Inox

Mortier et pilon
Mortar and pestle
Mortero y mano



Hygiénique et solide.
Hygenic and robust.
Hygienico y robusto.

NPPM

9 cm ∅ 12 cm

Noir.
Black.
Negro.

3325980010199

PEHD 500 • PEHD 500 • PEHD 500

Baratte à mayonnaise
Mayonnaise churn
Batidora manual mayonesa

Louis Tellier



BAR02

17 cm 13.5 cm 37 cm
1.3 kg

3325980011745

Verre, ABS, inox • Glass, ABS, St. S • Vidrio, ABS, inox

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

FR Avec Packaging. EN With packaging. ES Con packaging.
FR Vrac. EN Loose. ES 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

FR Avec Packaging. EN With packaging. ES Con packaging.
FR Vrac. EN Loose. ES 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 228 et 229.
Please go to pages 228 and 229 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 228 y 229.

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 4.7 cm 4.7 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 228.

Please go to page 228 for servicing seafood related products.

Para el servicio de mariscos, consulte la página 228.



TAMIS ET SAUPOUDREUSES page 136
SIEVES AND HOLE SHAKERS • TAMIZES Y ESPOLVOREADORES

BOULANGERIE page 138
BAKERY • PANADERÍA

ROULEAUX À PÂTISSERIE page 139
ROLLING PINS • RODILLOS DE REPOSTERÍA

TAPIS ET TOILES DE CUISSON page 140
BAKING MAT AND MESH • TAPETES Y TELAS DE COCCIÓN

ACCESSOIRES DE BOULANGERIE PÂTISSERIE page 142
BAKERY AND PASTRY ACCESSORIES • ACCESORIOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

EMPORTE-PIÈCES ET DÉCOUPOIRS page 144
COOKIE CUTTERS AND PASTRY CUTTERS • CORTADORES PARA GALLETAS

ENTONNOIRS À PISTON, DOUILLES ET POCHES page 145
PISTON FUNNELS, DECORATING TIPS AND PASTRY BAGS • EMBUDOS Y BOQUILLAS PASTELERAS

TRAVAIL DU CHOCOLAT page 147
WORKING WITH CHOCOLATE • TRABAJAR EL CHOCOLATE

VOLETTES ET GRILLES À PÂTISSERIE page 148
CAKE COOLERS AND CRYSTALLIZING TRAYS • REJILLAS PARA TARTAS

MOULES À FOND AMOVIBLE ÉTANCHE page 149
PASTRY MOULDS WITH REMOVABLE LEAKPROOF BOTTOM • MOLDES CON FONDO AMOVIBLE ESTANCO

COUPE-GÂTEAUX ET PELLES À TARTE page 151
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. 136 Tamis et saupoudreuses · Sieves and hole shakers · Tamizes y espolvoreadores



BOULANGERIE

BAKERY • PANADERÍA

P. 138 Boulangerie · Bakery · Panadería



ROULEAUX À PÂTISSERIE

ROLLING PINS • RODILLOS DE REPOSTERÍA

P. 139 Rouleaux à pâtisserie · Rolling pins · Rodillos de repostería



TAPIS ET TOILES DE CUISSON

BAKING MAT AND MESH • TAPETES Y TELAS DE COCCIÓN

P. 140 Tapis de cuisson silicone et toile de verre · Silicone baking mat and glass mesh · Tapetes de solicona y telas de cocción
P. 140 Feuilles de cuisson PTFE toile de verre · Baking sheets PTFE glass mesh · Tapetes de PTFE y telas de cocción
P. 141 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. 142 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. 144 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. 145 Entonnoirs à piston · Automatic funnels · Embudos dosificatores

P. 146 Douilles à pâtisserie · Decorating tips · Boquillas pasteleras



TRAVAIL DU CHOCOLAT

WORKING WITH CHOCOLATE • TRABAJAR EL CHOCOLATE

P. 147 Travail du chocolat · Working with chocolate · Trabajar el chocolate



VOLETTES ET GRILLES À PÂTISSERIE

CAKE COOLERS AND CRYSTALLIZING TRAYS • REJILLAS PARA TARTAS

P. 148 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. 149 Moules à fond amovible étanche · Pastry moulds with removable leakproof bottom · Moldes con fondo amovible estanco

P. 150 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. 151 Coupe gateaux et tortillas · Cake cutters and tortillas · Cortador de pasteles y tortillas

P. 151 Diviseur · Cake divider · Porcionadora

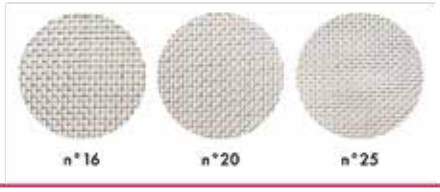
TAMIS 3 PIÈCES INOX
ST/ST SIEVE 3 PARTS
TAMIZ 3 PIEZAS INOX

- 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

COMBRICHON



	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

COMBRICHON

NEW!



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

COMBRICHON



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
Ø 20 cm	∅20 cm
	3100555621600

	NC015
Ø 30 cm	∅30 cm
	3100555623604

Maille moyenne n°20.
#20 Medium mesh.
Malla media - paso 20.

Inox • St. S • Inox

Saupoudreuse
Hole shaker
Espolvoreadores



	N3705	N3706	N3707	N3708
Toile, Mesh, Tela	I9.5 cm ∅7 cm 115 g			
Ø 1,5 mm		I9.5 cm ∅7 cm 115 g		
Ø 2 mm			I9.5 cm ∅7 cm 115 g	
Ø 4 mm				I9.5 cm ∅7 cm 115 g
	3325980004570	3325980004587	3325980004594	3325980004600

Capuchon transparent.
Transparent cap.
Casquillo transparente.

Inox • St. S • Inox

Tamiseur à farine
Flour sifter
Cedazo para harina



	N3711
	I14.5 cm ∅10.5 cm 216 g
	3325980004525

Inox • St. S • Inox

Pour les chinois, voir page 171.
Please go to page 171 for conical strainers.
Para los coladores chinos, consulte la página 171.



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	N3731
↦ 12.4 cm ⤢ 11 cm ⌶ 1.5 cm 66 g	↦ 12.4 cm ⤢ 11 cm ⌶ 1.5 cm 88 g
FR Lame souple. EN Soft blade. ES Cuchilla flexible.	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 carbonífero 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.

Brosse à farine
Flour brush
Cepillo para harina

NEW!



Hygiénique.
Hygienic.
Higiénico.

NBR04

3325980021409

ABS et polyamide. • ABS and polyamide. • ABS y poliamida.

Attelage 4 moules à cake & pain
Rail of 4 bread pans
Atelajes of 4 moldes para bizcocho y panes

NEW!



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	NCT415	NCT422
↦ 49 cm ⤢ 30.5 cm	↦ 52 cm ⤢ 17.5 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.	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.	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 .

Bac à pâtons
Dough container
Contenedor de masa

NEW!



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

NEW!



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

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

NEW!



American jaune
Yellow american
Amarillo americano

317424

50 cm ∅ 3 cm
400 g

3075303174243

Silicone • Silicone • Silicona

Support rouleaux à pâtisserie
Rolling pin stand
Soporte para rodillo de repostería

COMBRICHON





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 -40°C a +260°C. 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

NEW!



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	FR GN 1/1. EN GN 1/1. ES 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 77 (Gobel) et 225.
Please go to pages 77 (Gobel) and 225 for oven grids and baking sheets.
Para las rejillas y bandejas de horno, consulte las páginas 77 (Gobel) y 225.



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 260°C 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

NEW!



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
FR Lot de 3. EN Set of 3. ES Lote de 3. 🌡 -40°C + 260°C	FR Lot de 3. GN1/1. EN Set of 3. GN1/1. ES Lote de 3. GN1/1. 🌡 -40°C + 260°C	FR Lot de 3. EN Set of 3. ES 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

NEW!



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
FR Lot de 3. GN1/1. EN Set of 3. GN1/1. ES Lote de 3. GN1/1. 🌡 -40°C + 260°C	FR Lot de 3. EN Set of 3. ES 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 à 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 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.

	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.

6



Animaux de la jungle
Jungle animals
Animales de la selva

187401
2 cm ∅ 15 cm

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.

5



Animaux de la mer
Sea animals
Animales del mar

187402
2 cm ∅ 15 cm

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.

2



Dauphins
Dolphins
Delfines

187403
2 cm ∅ 12.5 cm

4 découpoirs.
4 cutters.
4 cortadores.

9

Fer blanc • Tin • Hojalata



Chiffres
Figures
Cifras

187301
2 cm ∅ 10 cm

9 découpoirs.
9 cutters.
9 cortadores.

8



Princesses
Princesses
Princesas

187701
2 cm ∅ 15 cm

4 découpoirs.
4 cutters.
4 cortadores.

6



Monuments
Monuments
Monumentos

187802
2 cm ∅ 15 cm

6 découpoirs.
6 cutters.
6 cortadores.

0



Etoiles
Stars
Estrellas

188201
2 cm ∅ 10 cm

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.

0

Fer blanc • Tin • Hojalata



Ovales cannelés
Fluted ovals
Ovales acanalados

180601
2 cm ∅ 12 cm

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.

6



Gros chiffres
Large figures
Grandes cifras

187302
6.5 cm 2.5 cm

9 découpoirs.
9 cutters.
9 cortadores.

5



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.

9

Fer blanc • Tin • Hojalata

Pour les emportes-pièces Gobel, reportez-vous en page 21 de la partie Gobel. Please go to page 21 of Gobel price list for Gobel's cookie cutters. Para los coratadores para galletas, consulte la página 21 del tarifa Gobel.

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.

0



Cœurs
Heart-chaped
Corazones

887901

5 découpoirs.
5 cutters.
5 cortadores.
⊂Poignée. • Handle. • Asa.

3

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
	22 cm 15.5 cm ∅5 cm
	326 g

Dosage réglable.
Adjustable quantity.
Dosis ajustable.
20 disques. • 20 dies. • 20 disquillos.

8000011002064

Aluminium • Aluminium • Aluminio

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	N3714
	∅18.5 cm		
	Hauteur du cône : 16 cm.	Pour • For • Para : N3715	Pour • For • Para : N3715
	Cone height: 16 cm.	Jeu de 3 douilles.	Support à entonnoir.
	Altura cono: 16 cm.	Set of 3 nozzles.	Plunger support.
	1,3 L	Juego de 3 boquillas.	Soporte para embudo.
	Avec support, 3 douilles. • With stand, 3 nozzles. • Con soporte, 3 boquillas.		
	3325980010953	3325980017211	3325980017204

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

NEW!



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, rosconleones, palos de Jacob… Control preciso de las porciones.

	NDS501
	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.

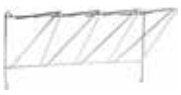
3325980013534

Inox • St. S • Inox

Les douilles : voir page 16 de la partie Gobel.
Decorating tips : please see page 16 on Gobel price list.
Cajas de boquillas : consulte las página 16 del tarifa Gobel.

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 ⌶ 26 cm

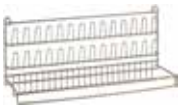
Pour • For • Para : NC1017960
FR Pour 4 poches.
EN For 4 bags.
ES Para 4 mangas.

3100551177606

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 ⌶ 24 cm

FR Pour 28 douilles.
EN For 28 decorating tips.
ES Para 28 boquillas.

3100551179600

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 ⌶ 53.5 cm

3100551178603

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



NEW!

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

NEW!





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





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



NC1054060
⟷ 30.5 cm ⤢ 22 cm

⊂Avec pied. • With legs. • Con pies.

3100551540608



NC1053960
⟷ 36 cm ⤢ 12 cm

⊂Avec pied. • With feet. • Con pies.

3100551539602



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

compatible fourplaques à induction

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

Moule à manqué PUSHPAN®
PUSHPAN® mould
Molde PUSHPAN®



Ø 12 cm	YC44581	⌶ 3 cm ∅ 12 cm 180 g 3611564458106
Ø 20 cm	YC46481	⌶ 7 cm ∅ 20 cm 444 g 3611564648101
Ø 24 cm	YC46483	⌶ 7 cm ∅ 24 cm 582 g 3611564648316
Ø 26 cm	YC46482	⌶ 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.

Moule à manqué profond & charlotte PUSHPAN®
Deep round plain cake moulds PUSHPAN®
Molde hondo para tartas & Charlotte PUSHPAN®

NEW!



Ø 18 cm	YC46818	⌶ 8.5 cm ∅ 18 cm 3611564681801
Ø 24 cm	YC46824	⌶ 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 ⌶ 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 ⌶ 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 ⌶ 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 I 3.8 cm ∅ 10 cm	5038135530005
Ø 13 cm	NME13B I 3.8 cm ∅ 12.5 cm	5038135530401
Ø 15 cm	NME15B I 3.8 cm ∅ 15.5 cm	5038135530807
Ø 18 cm	NME18B I 3.8 cm ∅ 18 cm	5038135531200
Ø 20 cm	NME20B I 3.8 cm ∅ 20 cm	5038135531606
Ø 23 cm	NME23B I 3.8 cm ∅ 23 cm	5038135532009
Ø 26 cm	NME26B I 3.8 cm ∅ 25.5 cm	5038135532405
Ø 28 cm	NME28B I 3.8 cm ∅ 28 cm	5038135532801
Ø 30 cm	NME30B I 3.8 cm ∅ 30.5 cm	5038135533204
Ø 36 cm	NME36B I 3.8 cm ∅ 36 cm	5038135533600
20x20 cm	NME2020 ↦ 20 cm ⤢ 20 cm I 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 I 7.3 cm ∅ 10 cm	5038135530203
Ø 13 cm	NME13P I 7.3 cm ∅ 12.5 cm	5038135530609
Ø 15 cm	NME15P I 7.3 cm ∅ 15.5 cm	5038135531002
Ø 18 cm	NME18P I 7.3 cm ∅ 18 cm	5038135531408
Ø 20 cm	NME20P I 7.3 cm ∅ 20 cm	5038135531804
Ø 23 cm	NME23P I 7.3 cm ∅ 23 cm	5038135532207
Ø 26 cm	NME26P I 7.3 cm ∅ 25.5 cm	5038135532603
Ø 28 cm	NME28P I 7.3 cm ∅ 28 cm	5038135533006
Ø 30 cm	NME30P I 7.3 cm ∅ 30.5 cm	5038135533402
Ø 36 cm	NME36P I 7.3 cm ∅ 36 cm	5038135533808
20x20 cm	NME2020P ↦ 20 cm ⤢ 20 cm I 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 I 3.5 cm ∅ 20 cm	5038135534805
Ø 23 cm	NME23C I 3.5 cm ∅ 23 cm	5038135535000
Ø 25 cm	NME25C I 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 I 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 I 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

3325980000640



8 parts
8 wedges
8 secciones

N3718

↦ 31 cm ∅ 25.5 cm
⚖ 330 g

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

3325980004419



8 parts
8 wedges
8 secciones

TORT08

I 18.5 cm ∅ 25 cm
⚖ 205 g

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

3075303026108



Jaune
Yellow
Amarillo

302620

∅ 37 cm

3075303026207



Orange
Orange
Naranja

302630

∅ 37 cm

3075303026306

PP • PP • PP

Pelle portionneuse anti-rayures
Anti-scratch cake server & divider
Pala porcionadora para tartas

YooCook



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 156*
CHOPPING BOARDS • TABLAS DE CORTAR

BACS GASTRONORMES *page 162*
GN CONTAINERS • CONTENEDORES GN

SPATULES, CUILLÈRES, PINCEAUX ET RÂTEAUX À CRÊPES *page 164*
SPATULAS, SPOONS, PASTRY BRUSHES AND CREPE SPREADERS • ESPÁTULAS, CUCHARAS, BROCHAS Y ESPÁTULAS «T» PARA CREPES

BASSINES ET CULS DE POULE *page 169*
BOWLS AND MIXING BOWLS • BARREÑOS Y BOLES MEZCLADORES

FOUETS *page 170*
WHISKS • BATIDORES

CHINOIS, ÉTAMINES ET PASSE-SAUCES *page 171*
CONICAL STRAINERS AND COLANDERS • CHINOS Y COLADORES

PANIERS À SALADE *page 172*
SALAD BASKETS • ESCURREVERDURAS

ARAIGNÉES *page 173*
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. 156 Planche PE HD 500 · PE HD 500 chopping boards · Tablas de cortar PE HD 500

P. 157 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. 159 Planches PE éco HACCP · Low price PE HACCP chopping boards · Tablas de cortar económicas PE HACCP

P. 160 Planches PE HD cours de cuisine · PE HD chopping boards for ktichen classes · Tablas de cortar PE HD para clases de cocina

P. 161 Planches en bois · Wooden chopping boards · Tablas de madera

P. 161 Range-planches et rabots · Chopping board rack and planes · Soporte tablas y cepillos para tablas de cortar



BACS GASTRONORMES

GN CONTAINERS • CONTENEDORES GN

P. 162 Bacs GN · GN containers · Contenedores GN

P. 163 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. 164 Spatules et mouvettes haute température · High temperature material spatulas and spoons · Espátulas y cucharas alta temperatura

P. 165 Maryses et raclettes · Scrapers and one-piece spatulas · Espátulas flexible y espátulas monobloc

P. 166 Spatules et mouvettes en hêtre · Beachwood spatulas and spoons · Espátulas y cucharas de madera de haya

P. 167 Spatules & pelles inox · St. S. Spatulas & plancha lifters · Espatulas y palas plancha inox

P. 168 Pelles à farine et à glace · Flour and ice scoops · Palas para harina y hielo

P. 168 Pinceaux · Brushes · Brochas

P. 169 Crêpes · Crepes · Crepes



BASSINES ET CULS DE POULE

BOWLS AND MIXING BOWLS • BARREÑOS Y BOLES MEZCLADORES

P. 169 Culs de poule inox · St. S. mixing bowls · Boles mezcladores inox



FOUETS

WHISKS • BATIDORES

P. 170 Fouets professionnels · Professional whisks · Batidores profesionales



CHINOIS, ÉTAMINES ET PASSE-SAUCES

CONICAL STRAINERS AND COLANDERS • CHINOS Y COLADORES

P. 171 Chinois, étamines et passe-sauces · Conical strainers and colanders · Chinos y coladores

P. 172 Passoires · Colanders · Coladores



PANIERS À SALADE

SALAD BASKETS • ESCURREVERDURAS

P. 172 Paniers à salade · Salad baskets · Escurreverduras



ARAIGNÉES

FRYING SKIMMERS • ESPUMADERAS ARAÑAS

P. 173 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

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 1.973 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 1.54 kg	50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3.086 kg	60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.656 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 1.54 kg	50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3.086 kg	60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.656 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 1.43 kg	50 cm ⤢ 30 cm ⌶ 2 cm 3.086 kg	60 cm ⤢ 40 cm ⌶ 2 cm 4.656 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	NEW! NPP10	NEW! NPP13	NEW! 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. GN 1/1. 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

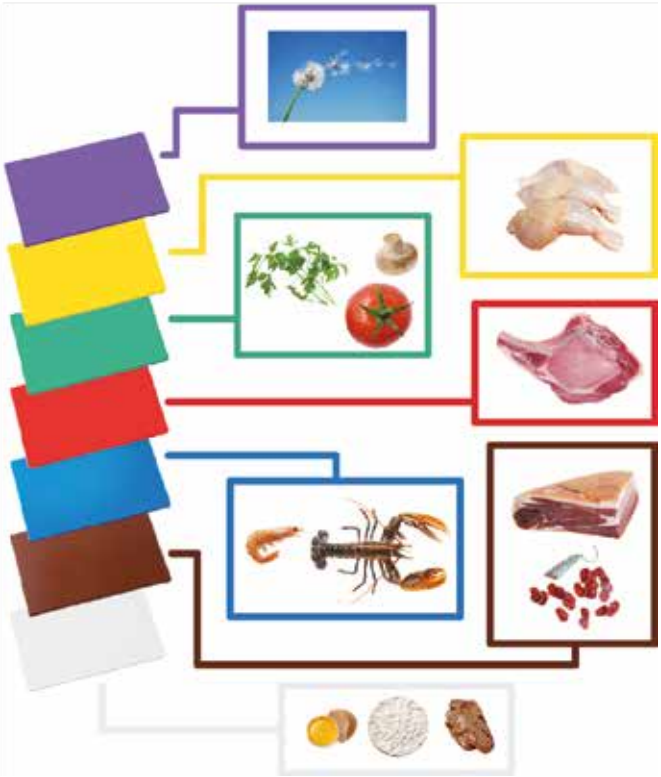


Planche PE HD 500 - violette
PE HD 500 chopping board – purple
Tabla de cortar PE HD 500 - parma



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 1.973 kg
GN 1/1. GN 1/1. 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.

NEW!

NPP4-M	NPP5-M	NPP6-M	NPP11-M
40 cm 30 cm 2 cm	50 cm 30 cm 2 cm	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 2 cm
1.43 kg	3.086 kg	4.656 kg	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.

NEW!

NPP4-R	NPP5-R	NPP6-R	NPP11-R
40 cm 30 cm 2 cm	50 cm 30 cm 2 cm	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 2 cm
1.43 kg	3.086 kg	4.656 kg	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.

NEW!

NPP4-B	NPP5-B	NPP6-B	NPP11-B
40 cm 30 cm 2 cm	50 cm 30 cm 2 cm	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 2 cm
1.43 kg	3.086 kg	4.656 kg	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.

NEW!

NPP4-V	NPP5-V	NPP6-V	NPP11-V
40 cm 30 cm 2 cm	50 cm 30 cm 2 cm	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 2 cm
1.43 kg	3.086 kg	4.656 kg	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.

NEW!

NPP4-J	NPP5-J	NPP6-J	NPP11-J
40 cm 30 cm 2 cm	50 cm 30 cm 2 cm	60 cm 40 cm 2 cm	53 cm 32.5 cm 2 cm
1.43 kg	3.086 kg	4.656 kg	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.
	GN 1/1.	GN 1/1.
	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.
				GN 1/1.
				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.
			GN 1/1.
			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.
			GN 1/1.
			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.
			GN 1/1.
			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
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.

BACS GASTRONORMES PP
PP GN CONTAINERS
CONTENEDORES GN EN PP



- Micro-ondes, lave-vaisselle
- Emplacement pour écriture
- Clips couleur HACCP pour couvercle

- Microwavable, dishwasher-safe
- Writing space
- HACCP color-coded lid clip

- Microondas, lavavajillas
- Emplazamiento para escribir
- Clip de color HACCP para tapa

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	NC1061460	53 cm 32.5 cm

2 traverses 20 fils.
2 crossbars 20 wires.
2 atraviesas 20 hilos.

3100551614606



Euronorme Euronorm Euronorma	NC7031460	60 cm 40 cm

3 traverses 29 fils.
3 crossbars 29 wires.
3 atraviesas 29 hilos.

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

FR Lavable au lave-vaiselle.
EN Dishwasher safe.
ES 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

FR Lavable au lave-vaiselle.
EN Dishwasher safe.
ES 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

FR Lavable au lave-vaisselle.
EN Dishwasher safe.
ES 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

FR Lavable au lave-vaisselle.
EN Dishwasher safe.
ES 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	8014808714948

FR Lavable au lave-vaisselle.
EN Dishwasher safe.
ES Lavable en lava-vajillas.
+ 220°C

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-vaisselle.
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-vaisselle.
Dishwasher safe.
Apto para lavavajilla.
+ 230°C

Silicone, manche inox. • Silicone, St. S. handle. • Silicona, mango de inox.

MARYSES ET RACLETTES • SCRAPERS AND ONE-PIECE SPATULAS • ESPÁTULAS FLEXIBLE Y ESPÁTULAS MONOBLOC

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 ⌶ 9 cm 20 g

Blanc
White
Blanco

1

PP • PP • PP

Corne - Raclette rouge
Red scraper
Espátula roja



Souple.
Soft.
Flexible.

	317920
	16 cm ⌶ 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

NEW!



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





Spatules, cuillères, pinceaux et râteaux à crêpes • Spatulas, spoons, pastry brushes and crepe spreaders • Espátulas, cucharas, brochas y espátulas «T» para crepes

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

PINCEAUX • BRUSHES • BROCHAS

Pinceau soie manche hêtre
Silk brush wooden handle
Brocha de seda mango de madera



Soie naturelle souple.
Flexible natural bristles.
Cerdas naturales flexibles.

20 mm	NP20-1	20.5 cm 3760023680012
25 mm	NP25-1	21.5 cm 3760023680029
30 mm	NP30-1	22.5 cm 3760023680036
35 mm	NP35-1	23 cm 3760023680043
40 mm	NP40-1	23.5 cm 3760023680050
45 mm	NP45-1	24 cm 3760023680067
50 mm	NP50-1	25 cm 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.

Lot de 6 pinceaux
Set of 6 pastry brushes
Lote de 6 brochas



Soie naturelle souple.
Flexible natural bristles.
Cerdas naturales flexibles.

20 mm	NP20	20.5 cm 3325980005096
25 mm	NP25	21.5 cm 3325980023595
30 mm	NP30	22.5 cm 3325980023618
35 mm	NP35	23 cm 3325980023632
40 mm	NP40	23.5 cm 3325980023649
45 mm	NP45	24 cm 3325980053059
50 mm	NP50	25 cm 3325980023670

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 75.
Please go to page 75 for cream whippers.
Para los sifones, consulte la página 75.



Support pour wok, cul de poule et bassines
COMBRICHON
Mixing bowl stand
Soporte para wok o bol redondo



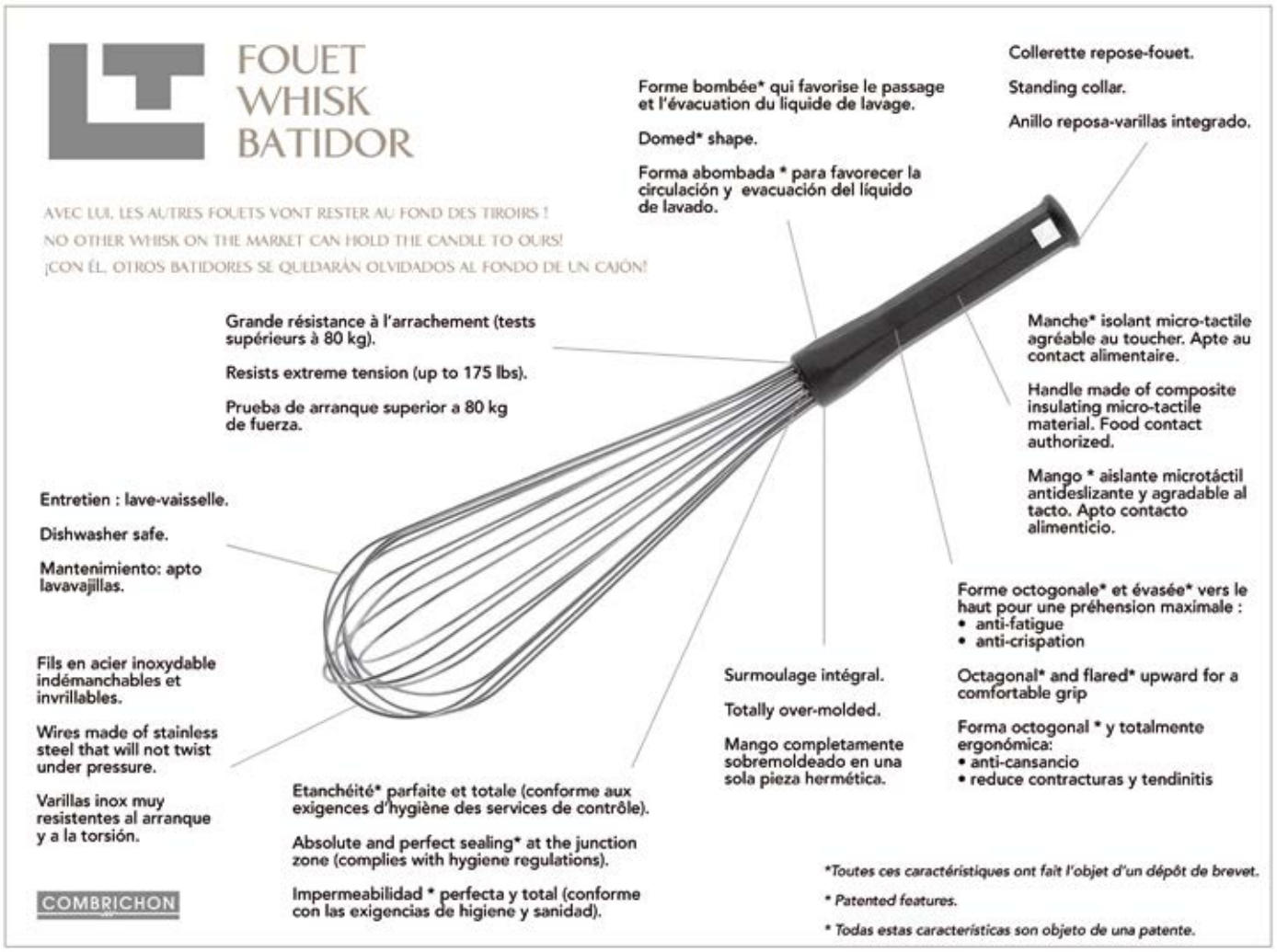
NC5091560
10 cm ∅ 17-24 cm
3100555915600
Inox • St. S • Inox

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. • Flax base-lid. • Tapedera-base gris pardo.
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
CONICAL STRAINERS
COLADORES CHINOS



-Tôle perforée inox de grande qualité.
NS003/NS004/NS005/NS022/NS027:
micro-perforations (2048 trous) - Ø trous : 2 mm.

NS023 : micro-perforations resserrées (4832 trous) - Ø trous : 2 mm.

-High quality perforated stainless steel metal.
NS003/NS004/NS005/NS022/NS027:
micro-perforations (2048 holes) - Ø draining holes: 2 mm.

NS023: tightened micro-perforations (4832 holes) - Ø draining holes: 2 mm.

-Chapa de acero inoxidable perforada de alta calidad.
NS003/NS004/NS005/NS022/NS027 :
microperforaciones (2048 agujeros) - Ø agujeros: 2 mm.

NS023 : microperforaciones estrechadas (4832 agujeros) - Ø agujeros: 2 mm.



Toile fine et résistante.
Etamine profonde.
Fixation solide de la toile au corps.

Extremely fine and resistant mesh.
Deep conical shape.
Mesh firmly attached.

Tela fina y resistente.
Forma profunda.
Fijación sólida de la tela al cuerpo.


NS022


NS023



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

NEW!



16 cm		NC5051660
		∅ 16 cm
		3325980119588
20 cm		NC5052060
		∅ 20 cm
		3325980119908

Inox • St. S • Inox

Pour les chinois étamine Gobel, voir page 19.

Please go to page 19 for Gobel mesh strainers.

Para los coladores de malla Gobel, consulte la página 19.



Cheminée à chinois
Strainer funnel
Chimenea para colador chino

Louis Tellier



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 pour écouler la préparation. • 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.

Inox • St. S • Inox

Support chinois
Sieve holder
Soporte para coladores chinos

COMBRICHON



	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

LA BONNE GRAINE



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

LA BONNE GRAINE



	NC2010412
	∅ 28 cm ⚖ 645 g

3100552104120

Fil de fer peint. • Painted wire. • Alambre de hielo pintado.

ARAIGNÉES
FRYING SKIMMERS
ESPUMADERAS « ARAÑA »

- Qualité solide.
- Fils du manche continu sous le tamis assurant une grande résistance.
- Barres de renfort derrière le manche.
- Soudures solides.
- Tamis : toile ou tissée.

- Very sturdy in construction.
- The handle is strongly connected to the basket ensuring high resistance: the same wires go from the handle to the basket, connecting both parts as one single structure.
- Handle with reinforcing bars.
- Welded construction for added durability.
- Strainer basket: mesh or woven.

- Alta calidad y robustez.
- Construcción muy robusta reforzada por alambres del mango que continuan debajo del tamiz.
- Barras de refuerzo detrás del mango.
- Soldaduras fuertes.
- Tamiz: de tela o tejido.




Toile
Mesh
Tela




Tissée
Woven
Tejido

COMBRICHON

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 14 cm	NC002	∅ 14 cm 3100551142604
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

(FR) Renforcée
(EN) Reinforced
(ES) 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

(FR) Tamis toile : 23 x 28 cm.
(EN) Strainer basket: mesh 23 x 28 cm.
(ES) 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 182*
TEMPERATURE MEASUREMENTS • MEDICIÓN DE TEMPERATURA

AUTRES MESURES *page 187*
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. 178 Balances professionnelles · Professional scales · Balanzas profesionales

P. 180 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. 182 Thermomètres électroniques · Digital thermometers · Termómetros electrónicos

P. 184 Thermomètres en verre · Glass thermometers · Termómetro electrónico de cocción

P. 185 Thermomètres à cadran · Dial thermometers · Termómetros con esfera

P. 186 Thermomètre four · Oven thermometer · Termómetro para horno

P. 186 Thermomètres frigo-congélateur · Fridge-freezer thermometers · Termómetros para congelador



AUTRES MESURES

OTHER MEASURING INSTRUMENTS • OTROS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

P. 187 Autres mesures · Other measuring instruments · Otros instrumentos de medición

P. 187 Minuteurs électroniques magnétiques · Magnetic digital timers · Temporizadores electrónicos y magnéticos

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 NÚMEROS. SIGNIFICACIÓN :

Indice Rating Índice	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 :	DEEE :	DEEE :	DEEE :
	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
	2.65 kg	2.65 kg	2.65 kg	2.65 kg
	Niveau intégré. Hauteur pieds réglables.	Niveau intégré. Hauteur pieds réglables.	Niveau intégré. Hauteur pieds réglables.	Niveau intégré. Hauteur pieds réglables.
	Integrated leveller. Height-adjustable feet.	Integrated leveller. Height-adjustable feet.	Integrated leveller. Height-adjustable feet.	Integrated leveller. Height-adjustable feet.
	Nivel integrado. Patas ajustables en altura.	Nivel integrado. Patas ajustables en altura.	Nivel integrado. Patas ajustables en altura.	Nivel integrado. Patas ajustables en altura.
	Max 6 kg min 10 g	Max 12 kg min 20 g	Max 30 kg min 40 g	Max 50 kg min 100 g
	0,5 g	1 g	2 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).	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).	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).	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.	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.	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 :	DEEE :
	24 cm 24 cm 7.5 cm	24 cm 24 cm 7.5 cm
	1.7 kg	1.7 kg
	Max 5 kg min 10 g	Max 10 kg min 20 g
	10 g	20 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.
	3 X R14 1.5 V	3 X R14 1.5 V
	DC 6 V 100 mA (non fourni, not provided, no suministrado)	DC 6 V 100 mA (non fourni, not provided, no suministrado)
	IP53	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 :
	23 cm 29.5 cm 12.5 cm
	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 :

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 :

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 :

Pour • For • Para : N3697
12 V 500 mA
Câble : 1,8 m. • Cable: 1,8 m. • Cable : 1,8 m.
3325980017105

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. Autonomia de la batería: 100 horas. Pantalla orientable. Función tara. Alarma de peso programable. Recalibrado fácil.

N3684	N3685	N3686
DEEE :	DEEE :	DEEE :
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.	Niveau intégré. Hauteur pieds réglables.	Niveau intégré. Hauteur pieds réglables.
Integrated leveller. Height-adjustable feet.	Integrated leveller. Height-adjustable feet.	Integrated leveller. Height-adjustable feet.
Nivel integrado. Patas ajustables en altura.	Nivel integrado. Patas ajustables en altura.	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.	230 V 50 Hz 0,1 A.	230 V 50 Hz 0,1 A.
Batterie 6 V rechargeable. 6 V rechargeable battery. Batería recargable 6V.	Batterie 6 V rechargeable. 6 V rechargeable battery. Batería recargable 6V.	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 :	DEEE :
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

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 :
⌶ 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 :
⌶ 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.

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 :
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.

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

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

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

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

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

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 :		
	17.5 cm ⤢3.9 cm ⌶7.2 cm	17.5 cm ⤢3.9 cm ⌶7.2 cm
	179 g	179 g
FR	Sans certificat de calibration.	Avec certificat de calibration.
EN	Without calibration certificate.	With calibration certificate.
ES	Sin certificado de calibración.	Con certificado de calibración.
	-60°C +500°C	-60°C +500°C
	0,1°C	0,1°C
	⊂Housse. Témoin d'usure des piles. • Cover. Battery-usage indicator. • Estuche. Testigo de desgaste de pilas.	⊂Housse. Témoin d'usure des piles. • Cover. Battery-usage indicator. • Estuche. Testigo de desgaste de pilas.
	2 X AAA 1.5 V	2 X AAA 1.5 V
	3325980012667	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 :	
	16 cm ⤢3.5 cm ⌶2 cm
	98 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 :	
	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 1,30 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 :	
	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 :	
	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 :	
	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 :	
	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 :	
11 cm ⤢7 cm ⌶2 cm	
99 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

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947

NEW!



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 :	
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 :	
25.8 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

NEW!



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 :	
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

NEW!



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 :	
15.3 cm ⤢4.7 cm ⌶1.9 cm	
97 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

NEW!



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

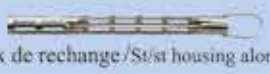
- A complete range: for butchers, confectioners, bakers,...
- -58°F to +392°F
- Fast and accurate measurement
- All of our thermometers are graduated. Thermometer graduation: 1°C

- 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 :	
	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 SALINITE
SALT TESTER

A l'instar du sucre et des graisses animales, la consommation excessive de sel est dommageable pour la santé. L'OMS recommande une consommation quotidienne maximale de 6 g.

Le testeur de salinité : un véritable petit laboratoire de poche très simple d'utilisation qui permet de contrôler soi-même la teneur en sel des eaux de cuisson, des sauces et des aliments.
-Résultat instantané de grande précision : affichage digital
-Mesure de la teneur en sel des aliments et des liquides exprimée en pourcentage (amplitude de 0 à 5 %) et de la température (entre 0° et 100° C)
-Léger : poids net 61 g
-Faible encombrement : 30 x 30 x 215 mm
-Fonctionne avec deux piles bouton type CR2032 fournies.

Clear digital readout: instant accurate results
-Measurement target: aqueous solution
-Salt measurement range: from 0.0% to 5.0%
-Temperature measurement range: from 32°F to 212°F
-Resolution: 0.1% (at 20°C)
-Power supply: CR2032 button cell battery x2pcs (included)
-Size: 30(h) x 30(w) x 215(d) mm
-Weight: about 61g (including button cell batteries)



Ref. N3100

Testeur de 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 :	
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 :	
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

NEW!



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

NEW!



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 :	
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

NEW!



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 :	
∅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 192*
VACUUM PACKING COOKING • COCCIÓN AL VACÍO

CHALUMEAU DE CUISINE *page 196*
PROFESSIONAL CULINARY TORCH • SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL

CUISSON VAPEUR *page 197*
STEAM COOKING • COCCIÓN AL VAPOR

CUISEURS À RIZ *page 199*
RICE COOKERS • COCEDORES DE ARROZ

CUIT-ŒUFS ET POCHEUSES *page 200*
EGG COOKER AND POACHERS • COCEDOR Y ESCALFADORAS DE HUEVOS

CUISSON AU FOUR : ACCESSOIRES *page 201*
COOKING IN THE OVEN : ACCESSORIES • COCCIÓN AL HORNO : ACCESORIOS

BROCHETTES, BBQ ET CHEMINÉE *page 202*
SKEWERS, BBQ AND FIREPLACE • BROCHETAS, BARBACOA Y BRASA

CRÊPES *page 203*
CREPES • CREPES



Cuisson
Cooking · Cocción

FR

TELLIER apporte, avec son CHEF COMBI COOKER™, une solution pour cuisiner sainement tout en surfant sur les nouvelles tendances de cuisson douce. Outre cet outil performant et robuste aux multiples fonctions, l'entreprise propose également une sélection d'appareils et d'accessoires de cuisson aussi pratiques qu'utiles.

EN

TELLIER's CHEF COMBI COOKER™ is the easiest way to put together healthy meals and master the culinary art of "sous-vide" cooking. In addition to this all-in-one multi-cooker, the company also offers a great selection of easy-to-use and useful cooking appliances and accessories.

ES

El CHEF COMBI COOKER™ de TELLIER aporta una solución para cocinar de forma sana, surfeando sobre las nuevas tendencias de cocción a baja temperatura. Además de este aparato perfecto y robusto con múltiples funciones, Tellier propone una selección completa de aparatos y accesorios de cocción tan prácticos como útiles.



CUISSON SOUS-VIDE

VACUUM PACKING COOKING · COCCIÓN AL VACÍO

P. 192 Sous-vide: cuisson et consersation · Vacuum packing: cooking and preservation · Al vacío: cocción y conservación



CHALUMEAU DE CUISINE

PROFESSIONAL CULINARY TORCH · SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL

P. 196 Chalumeau de cuisine · Professional culinary torch · Soplete de cocina profesional



CUISSON VAPEUR

STEAM COOKING · COCCIÓN AL VAPOR

P. 197 Chef Combi Cooker™ · Chef Combi Cooker™ · Chef Combi Cooker™
P. 198 Cuit-vapeur · Steamer · Cocedor de vapor



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™!



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 :	
↦ 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 :	
↦ 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 :	
↦ 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

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	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 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 183.
Please go to page 183 for special vacuum thermometer.
Para el termómetro especial al vacío, consulte la página 183.



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 :	
38 cm 25 cm 10.5 cm	
4 kg	

FR 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.
EN 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.
ES 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 :	
34 cm 17 cm 9 cm	
3.5 kg	

FR 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.
EN 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.
ES 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
FR Lot de 3 rouleaux. EN Set of 3 rolls. ES Lote de 3 rodillos. -20°C +100°C	FR Lot de 4 rouleaux. EN Set of 4 rolls. ES Lote de 4 rodillos. -20°C +100°C	FR Lot de 5 rouleaux. EN Set of 5 rolls. ES 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
FR Lot de 25 sacs. EN Set of 25 bags. ES Lote de 25 bolsas. -20°C +100°C	FR Lot de 40 sacs. EN Set of 40 bags. ES Lote de 40 bolsas. -20°C +100°C	FR Lot de 30 sacs. EN Set of 30 bags. ES 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 183.
Please go to page 183 for special vacuum thermometer.
Para el termómetro especial al vacío, consulte la página 183.



Bacs hermétiques sous-vide
Vacuum airtight containers
Contenedores hermético al vacío



Pour aliments liquides et solides : sauces, plats cuisinés.
Dateur de mise sous-vide sur couvercle.
For solid and liquid foods: sauces, cooked dishes. Vacuum-packaging date stamp on cover.
Para alimentos líquidos y sólidos: salsas, platos cocinados.
Fechadora de puesta al vacío sobre la tapadera.

	NV005
↔ 32 cm ↕ 23.5 cm ↕ 13.5 cm	
1.88 kg	

Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P.
Lot de 4 bacs : 0.5 l + 0.8 l + 1.4 l + 2 l + pompe manuelle NV003-P.
Set of 4 tubs: 0.5 l + 0.8 l + 1.4 l + 2 l + NV003-P manual pump.
Lote de 4 recipientes: 0,5 l + 0,8 l + 1,4 l + 2 l + bomba manual NV003-P.
⊂ 15x9x8 cm / 15x9x11 cm /22.5x15.5x8 cm /22.5x15.5x11 cm.

3831091700343

Tritan, ABS, Silicone. • Tritan, ABS, Silicone. • Tritan, ABS, Silicona.

Bacs hermétiques sous-vide
Vacuum airtight containers
Contenedores hermético al vacío



Pour aliments liquides et solides : sauces, plats cuisinés. Grilles-égouttoirs incluses. Dateur de mise sous-vide sur couvercle.
For solid and liquid foods: sauces, cooked dishes. Vacuum-packaging date stamp on cover.
Para alimentos líquidos y sólidos: salsas, platos cocinados.
Fechadora de puesta al vacío sobre la tapadera.

	NV003
↔ 30.5 cm ↕ 20 cm ↕ 27.5 cm	
2.445 kg	

Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P.
Lot de 2 bacs : 3 l + 4.5 l + pompe manuelle NV003-P.
Set of 2 tubs : 3 l + 4.5 l + manual pump NV003-P.
Lote de 2 recipientes: : 3 l + 4.5 l + bomba manual NV003-P.
⊂ 30x19x10.5 cm / 30x19x14.5cm.

3831091700350

Tritan, ABS, Silicone, grilles PP. • Tritan, ABS, Silicone, sieves PP. • Tritan, ABS, Silicona, rejillas PP.

Couvercle universel sous-vide
Universal vacuum lid
Tapa de vacío universal



Couvercles universels sous-vide adaptables aux saladiers, bocaux, bassines, casseroles…
Universal vacuum lid suitables to salad bowls, bowls, saucepans…
Tapas universales al vacío adaptos a las ensaladeras, frascos, cazuelas…

	NV001	NV002
↔	21 cm	25.5 cm
	Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P. Large joint silicone pour récipients de Ø10 à 20 cm. Large silicone seal for containers from Ø10 to 20 cm. Amplia junta en silicona para recipientes de Ø10 hasta 20 cm.	Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P. Large joint silicone pour récipents de Ø18,5 à 24,5 cm. Large silicone seal for containers from Ø18,5 to 24,5 cm. Amplia junta en silicona para recipientes de Ø18,5 hasta 24,5 cm.
	3831091700947	3831091700954
	ABS, Silicone. • ABS, Silicone. • ABS, Silicona.	

Carafe sous-vide
Vacuum decanter
Jarra a vacío



Idéale jus de fruit frais pour éviter l'oxydation. Forme adaptée aux portes de réfrigérateurs.
Ideal fresh fruit juice to avoid oxidation. Shaped to fit refrigerator doors.
Ideal para evitar que los zumos de fruta fresca se oxiden.
Forma adaptada a las puertas de los frigoríficos.

	NV020
↔ 14.5 cm ↕ 10 cm ↕ 27 cm	

Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P.
Bec verseur.
Spout.
Boquilla.
1 L

3831091700794

Tritan, ABS, Silicone. • Tritan, ABS, Silicone. • Tritan, ABS, Silicona.

Pompe électrique sous-vide
Vacuum electric pump
Bomba de vacío eléctrica



Pour extraire l'air des récipients de la gamme.
To extract air from dishes in the range.
Para extraer el aire de los recipientes de la gama.

	NV500
	DEEE :
↔ 18 cm ↕ 8 cm ↕ 13.6 cm	
490 g	

Pour • For • Para : NV003, NV005, NV001, NV002, NV020, NV005-B.
Adaptée aux bacs, couvercles, carafe et bouchon.
Suitable for tubs, covers, carafe, and stopper.
Adaptada a los recipientes, tapaderas, jarra y tapón.
- 0,5 bar. 3500 tpm.
11 L /min.
230 V 50 Hz 300 mA
⊂ Livrée avec adaptateur 12 V. • Delivered with adaptor 12 V. • Se entrega con adaptador 12 V.

3831091701562

ABS • ABS • ABS

Pompe manuelle sous-vide
Vacuum manual pump
Bomba de vacío manual



Pour extraire l'air des récipients de la gamme.
To extract air from dishes in the range.
Para extraer el aire de los recipientes de la gama.

	NV003-P

Pour • For • Para : NV003, NV005, NV001, NV002, NV020, NV005-B.
Adaptée aux bacs, couvercles, carafe et bouchon.
Suitable for tubs, covers, carafe, and stopper.
Adaptada a los recipientes, tapaderas, jarra y tapón.

ABS • ABS • ABS

Bouchon sous-vide
Vacuum cap
Tapón de vacío



Prolonge la conservation du vin.
Extends storage time for wine.
Prolonga la conservación del vino.

	NV005-B

Pour • For • Para : NV200, NV400, NV500, NV003-P.
S'adapte aux goulots larges et étroits. Ne pas utiliser avec des boissons pétillantes.
Fits wide and narrow necks. Do not use with sparkling drinks.
Se adapta a los cuellos anchos y estrechos. No utilizar con bebidas gaseosas.

3831091703252

ABS, silicone. • ABS, silicone. • ABS, silicona.

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.



CHEF COMBI COOKER™

Le CHEF COMBI COOKER™ est parfaitement adapté pour la restauration évènementielle : il se déplace au gré de vos besoins et vous permet de cuisiner sur plusieurs étages simultanément. Il permet de réchauffer en douceur sans dessécher les aliments et maintient au chaud sans recuire jusqu'au service. Esthétique, pratique, aux lignes épurées, il émerveillera le public. Idéal également pour les restaurants gastronomiques grâce à ses multiples fonctions (mijotage, cuisson vapeur, cuisson des céréales et légumineuses, chafing dish). Le CHEF COMBI COOKER™ vous permettra d'exprimer vos talents sur les nouvelles tendances : cuisson lente basse température, cuisson sous-vide, cuisson bio.



Restauration évènementielle.

Event catering.

The CHEF COMBI COOKER™ is well suited to event catering: it can be moved around as required, and enables you to cook on several levels at the same time. It enables food to be gently reheated without drying out, and keeps it hot without further cooking until service. Æsthetic, practical, and with clean lines, it will amaze the public. Also ideal for gastronomic restaurants thanks to its multiple functions (simmering, steam cooking, cooking cereals and legumes, and chafing dish). The CHEF COMBI COOKER™ allows you to express your talents in the new trends: low-temperature slow cooking, vacuum cooking, and organic cooking.



Cuisson sous-vide basse température, remise en température, décongélation.

Low-temperature vacuum cooking, bringing up to temperature, defrosting.



Mijotage sans attacher, maintien en température.

Non-stick simmering, keeping at temperature.



Bain-marie.

Bain marie.



Cuisson vapeur et récupération des jus dans le bouillon.

Steam cooking and recovering cooking juices in the broth.



Tendance végétarienne : légumes croquants à la vapeur.

Vegetarian trend: crunchy steamed vegetables.

Chef Combi Cooker™ GN 1/2

Chef Combi Cooker™ GN 1/2

Chef Combi Cooker™ GN 1/2

Louis Tellier



Cuisson vapeur, mijotage, remise et maintien en température, cuisson basse température. Température homogène. Production de vapeur constante de 50 g/ min. Mobile pour cuisine événementielle, traiteurs.
Steaming, simmering, reheating, keeping at temperature, low-temperature cooking. Even temperature. Constant steam production of 50 g / min. Mobile for event catering and caterers.
Cocina al vapor, cocina a fuego lento, calentamiento y mantenimiento a temperatura, cocina a baja temperatura. Temperatura homogénea. Producción de vapor constante de 50 g/min. Transportable para cocinar en eventos y catering.

	N8096
DEEE :	
39 cm 35 cm 30.5 cm	
6 kg	

3 thermostats : maintien au chaud, basse température et pleine vapeur. Cadres double-paroi permettant une cuisson homogène sur 5 niveaux vapeur GN1/2. Montée en vapeur en 2 minutes. Autonomie cuve 2h. Mise en sécurité et alarme en cas de cuve vide.
3 thermostats: keeping hot, low temperature, and full steam. Double-walled frames for even cooking over 5 steam levels (GN1/2). Steam increases in 2 minutes. Container functions independently for 2 hours. Safety procedure and alarm for empty container.
3 termostatos: mantenimiento a temperatura, baja temperatura y vapor total. Marcos de doble pared que proporcionan una cocción homogénea en 5 niveles de vapor GN1/2. Aumento del vapor en 2 minutos. Autonomía de la cuba de 2h. Protección y alarma en caso de cuba vacía.
Cuve – water boiler– baño de agua : 2 L
230/240 V 50/60 Hz 1700 W
1 cuve inox, 1 bac vapeur perforé GN ½ et son cadre double paroi, 1 bac mijotage plein GN ½ et son cadre double paroi, 1 séparateur, 1 plateau plancha, 1 couvercle en verre. • 1 St. S. tank, 1 perforated steamer basket GN ½ and double frame wall, 1 container for simmering GN ½ and double frame wall, 1 separator, 1 plancha plate, 1 glass lid. • 1 cuba inox, cubeta vapor perforada GN ½ con marco doble pared, 1 cubeta de cocción lenta GN ½ con su marco doble pared, 1 separador, 1 bandeja que sirve de plancha, 1 tapa en vidrio.

3325980013657

Inox, verre trempé, Tritan™. • St.S., tempered glass, Tritan™. • Inox, vidrio templado, Tritan™.

Chef Combi Cooker™ GN 1/1

Chef Combi Cooker™ GN 1/1

Chef Combi Cooker™ GN 1/1

Louis Tellier



Cuisson vapeur, mijotage, remise et maintien en température, cuisson basse température. Température homogène. Production de vapeur constante de 50 g/ min. Mobile pour cuisine événementielle, traiteurs.
Steaming, simmering, reheating, keeping at temperature, low-temperature cooking. Even temperature. Constant steam production of 50 g / min. Mobile for event catering and caterers.
Cocina al vapor, cocina a fuego lento, calentamiento y mantenimiento a temperatura, cocina a baja temperatura. Temperatura homogénea. Producción de vapor constante de 50 g/min. Transportable para cocinar en eventos y catering.

	N8097
DEEE :	
59 cm 35 cm 33 cm	
9.62 kg	

3 thermostats : maintien au chaud, basse température et pleine vapeur. Cadres double-paroi permettant une cuisson homogène sur 3 niveaux vapeur GN1/1. Montée en vapeur en 2 minutes. Autonomie cuve 3h. Mise en sécurité et alarme en cas de cuve vide.
3 thermostats: keeping hot, low temperature, and full steam. Double-walled frames for even cooking over 3 steam levels (GN1/1). Steam increases in 2 minutes. Container functions independently for 3 hours. Safety procedure and alarm for empty container.
3 termostatos: mantenimiento a temperatura, baja temperatura y vapor total. Marcos de doble pared que proporcionan una cocción homogénea en 3 niveles de vapor GN1/1. Aumento del vapor en 2 minutos. Autonomía de la cuba de 3h. Protección y alarma en caso de cuba vacía.
Cuve – water boiler– baño de agua : 3 L
230/240 V 50/60 Hz 2000 W
Cuve inox, 1 bac vapeur perforé GN 1/1 et son cadre double paroi, 1 bac mijotage plein GN 1/1 et son cadre double paroi, 1 plateau de service GN 1/1 et 1 couvercle inox GN 1/1. • St.S. tank, 1 perforated steamer basket GN 1/1 and double wall frame, 1 slow cooker GN 1/1 and double wall frame, 1 serving tray GN 1/1 and 1 St.S. lid GN 1/1. • Cuba inox, 1 cubeta vapor perforada GN 1/1 con marco doble pared, 1 cubeta de cocción lenta GN 1/1 con su marco doble pared, 1 bandeja de servicio GN 1/1 y 1 tapa inox GN 1/1.

3325980013664

Inox, Tritan™. • St.S., Tritan™. • Inox, Tritan™.

Bac vapeur perforé GN 1/2
GN 1/2 perforated steam pan
Cesta de vapor perforada GN 1/2



Superposez jusqu'à 5 paniers vapeur !
Stack up to 5 steaming baskets on top of each other!
Sobreponer hasta 5 cestas de vapor !

N8096-1

37 cm 26.5 cm 7.5 cm
930 g

Pour • For • Para : N8096
Bac GN1/2 perforé sur côtés et au fond.
GN1/2 tub with perforated sides and bottom.
Recipiente GN1/2 perforado por los laterales y en el fondo.
Avec son cadre double paroi. • And its translucent double wall frame. • Con marco doble pared.

3325980010748

Inox, Tritan™. • St.S., Tritan™. • Inox, Tritan™.

Bac récupérateur de jus GN 1/2
GN 1/2 dip tray
Cubeta recuperadora de jugos GN 1/2



A placer sous un bac perforé pour récupérer les jus de cuisson des coquillages et des produits bio.
To be placed under a perforated tub to collect the cooking juices of shellfish and organic products.
Para colocar bajo un recipiente perforado y recoger los jugos de cocción de mariscos y productos bio.

N8096-2

37 cm 26.5 cm 7.5 cm
950 g

Pour • For • Para : N8096
Bac GN1/2 perforé sur côtés, fond plein avec rigole.
GN1/2 tub with perforated sides, closed bottom with channel.
Recipiente GN1/2 perforado en los laterales, fondo cerrado con canal.
Avec son cadre double paroi. • And its translucent double wall frame. • Con marco doble pared.

3325980010755

Inox, Tritan™. • St.S., Tritan™. • Inox, Tritan™.

Panier vapeur perforé GN 1/1
Pierced steamer insert GN 1/1
Cesta de vapor perforada GN 1/1



Superposez jusqu'à 3 paniers vapeurs (sur N8097)
Stack up to 3 steamer baskets (on N8097).
Superponga hasta 3 cestas de vapor (en el modelo N8097)

N8097-2

59 cm 33 cm 10.5 cm
2 kg

Pour • For • Para : N8097
Bac GN1/2 perforé sur côtés et au fond.
GN1/2 tub with perforated sides and bottom.
Recipiente GN1/2 perforado por los laterales y en el fondo.
Avec son cadre double-paroi. • And double wall frame. • Con marco doble pared.

3325980022390

Inox, Tritan™. • St.S., Tritan™. • Inox, Tritan™.

Kit traiteur
Catering kit
kit catering



Pour proposer en service chaud 2 plats différents.
To offer 2 different dishes during hot service.
Para ofrecer un servicio caliente de 2 platos diferentes.

N8097-1

Pour • For • Para : N8097
2 bacs GN1/2 (1 plein, 1 perforé) sur un cadre GN1/1.
2 GN1/2 tubs (1 closed, 1 perforated) on a GN1/1 frame.
2 recipientes GN1/2 (1 cerrado, 1 perforado) en un marco GN1/1.
Cadre double-paroi GN1/1 et baguette d'étanchéité. • Double wall frame GN1/1 and sealing rod. • Marco doble pared GN1/1 y junta hermética.

3325980010762

Inox, Tritan™. • St.S., Tritan™. • Inox, Tritan™.

Couvercle verre GN 1/2
GN 1/2 glass lid
Tapa de vidrio GN 1/2



Forme bombée étudiée pour éviter que la condensation ne retombe sur les aliments. Pratique : vision du contenu.
Domed shape to prevent condensation from dripping on to foodstuffs. Practical: contents visible.
Forma abombada estudiada para evitar que la condensación caiga sobre los alimentos. Práctica: permite ver el contenido.

N8096-3

35 cm 28.5 cm 7 cm
1.47 kg

Pour • For • Para : N8097-1, N8096
Joint d'étanchéité.
Watertight joint.
Junta de estanqueidad.

3325980022369

Verre trempé, poignée inox. • Tempered glass, St. S. handle. • Vidrio templado, asa de inox.

Accessoire cuit-œufs
Egg cooker accessory
Accesorio para hervir huevos



Pour cuire jusqu'à 15 œufs.
Up to 15 eggs.
Hasta 15 huevos.

N8097-3

27.5 cm 19 cm 4 cm
280 g

Pour • For • Para : N8096, N8097, N8097-1.
Format GN1/2.
GN1/2 format.
Tamaño : GN1/2.

3325980010779

Inox • St. S • Inox

CUIT-VAPEUR • STEAMER • COCEDOR DE VAPOR

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 :
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 :	
⌶ 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

NEW!



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 :	
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 XXX pour les marmites à soupe, bain-marie et chafing dish.
Please see page XXX for soup warmers, double-boiler and chafing dish.
Consulte la página XXX para las marmitas de sopa, baño maría y chafing dish.

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 dient prépare son œuf à sa cuisson.
Ideal breakast buffet. Customers cook their egg to their individual taste.
Ideal para bufés de desayuno. Cada diente prepara su huevo en el punto de cocción que desee.

N8093

DEEE :
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 129.
Please go to page 129 for preparing eggs.
Para la preparación de huevos, consulte la página 129.



Pour le service des œufs, voir page 241.
Please go to page 241 for servicing eggs.
Para el servicio de los huevos, consulte la página 241.

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.

COMBRICHON



Individuelle
Single
Individual

NC030

400 g



Manège 4 pocheuses
Set of 4 egg poachers
Soporte 4 escalfadoras de huevos

NC5032700

∅ 22 cm



Manège 6 pocheuses
Set of 6 egg poachers
Soporte 6 escalfadoras de huevos

NC5032600

∅ 25 cm

3100555325003 3100555327007 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.

COMBRICHON



Individuelle
Single
Individual

NC031

400 g



Manège 4 pocheuses
Set of 4 egg poachers
Soporte 4 escalfadoras de huevos

NC5032759

∅ 22 cm



Manège 6 pocheuses
Set of 6 egg poachers
Soporte 6 escalfadoras de huevos

NC5032659

∅ 25 cm

3100555325591 3100555327595 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



Manège 4 pocheuses
Set of 4 egg poachers
Soporte 4 escalfadoras de huevos

NC5032859

3100555324594 3100555328592

Acier, revêtement anti-adhérent. • Steel, non-stick coating. • Acero, revestimiento antiadherente.

Panier à rôtir
Roasting basket
Cesta rustidora

COMBRICHON



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

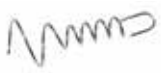
Taille standard. • Standard size. • Tamaño estándar.
Pour mini-fours. • For mini ovens. • Para mini hornos.

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

LA BONNE GRAINE



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 à 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 porte-plat
Dish holder
Pinza porta fuente



N3062
18.8 cm
150 g

3325980009605

Inox • St. S • Inox

Pour la préparation de la viande, voir page 128.
Please go to page 128 for preparing meat.
Para la preparación de carne, consulte la página 128.



Pour les thermomètres de cuisson, voir page 183.
Please go to page 183 for cooking thermometers.
Para los termómetros de cocción, consulte la página 183.



Pour les feuilles et plateaux de cuisson, voir page 140.
Please go to page 140 for baking sheets and trays.
Para los tapetes y bandejas de cocción, consulte la página 140.



Pour les grilles de four, voir page 163.
Please go to page 163 for oven trays.
Para las rejillas para horno, consulte la página 163.





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
⌶45 cm ∅22 cm	⌶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
⌶45 cm ∅22 cm	⌶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
30 cm	830620 ↦30 cm 3075308306205
35 cm	830630 ↦35 cm 3075308306304
40 cm	830640 ↦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
24 cm	830810 ↦24 cm 3075308308100
29 cm	830820 ↦29 cm 3075308308209
35 cm	830830 ↦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 ⌶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 ⌶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

COMBRICHON



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

COMBRICHON



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

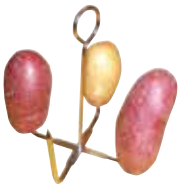
Fils Ø 2,8 mm + Cadre (+poignée) Ø 5,0 mm.
Wires Ø 2.8 mm + frame (+ handle) Ø 5.0 mm.
Hilos Ø 2,8 mm + Marco (+ mango) Ø 5,0 mm.
⊂Poignée. • Handle. • Asa.

3100554458559

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Pic pommes de terre
BBQ potatoes holder
Pincho patata para pelar

COMBRICHON



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

NEW!



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
50 cm ∅ 18 cm

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

CAISSES ISOTHERMES *page 209*
ISOTHERMAL BOXES • CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

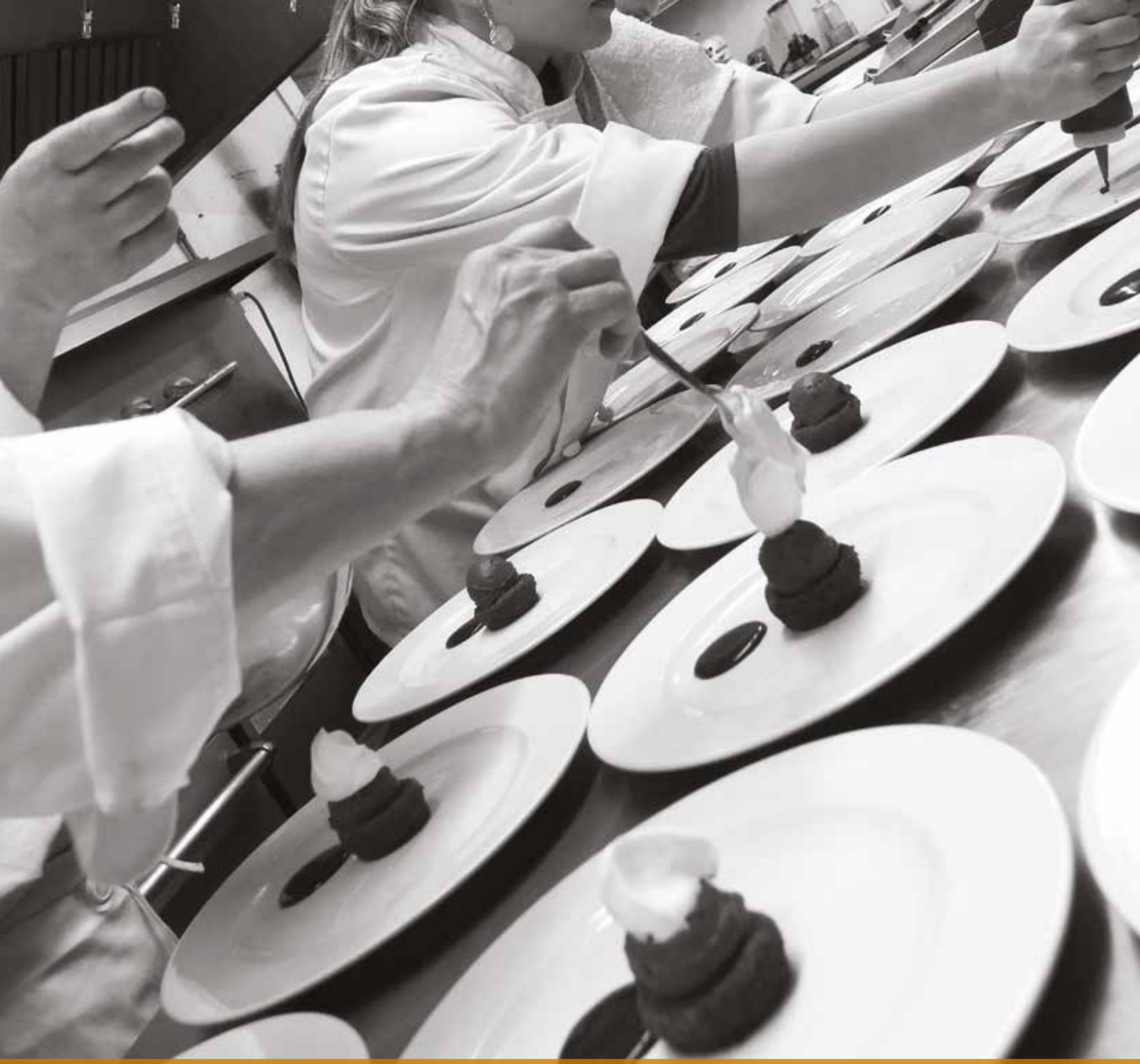
BOISSONS CHAUDES *page 211*
HOT BEVERAGES • BEBIDAS CALIENTES

PICHETS ISOTHERMES *page 213*
ISOTHERMAL POTS • JARRAS ISOTÉRMICAS

BUFFETS, SELF, SNACKS *page 214*
BUFFETS, SELF, SNACKS • BUFÉS, SELF, SNACKS

DRESSAGE ET MISE EN PLACE *page 216*
PLATE PRESENTATION AND DRESSING • MONTAGE Y EMPLATADO

DÉCOUPE DU PAIN *page 219*
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 Chafing dish et chauffe-plats · Chafing dish and dish warmers · Chafing dish y calientaplatos



CAISSES ISOTHERMES

ISOTHERMAL BOXES • CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

P. 209 Conteneurs isothermes · Isothermal containers · Contenedores isotérmicos

P. 210 Plaques eutectiques et poches réfrigérantes HACCP · Eutectic plate and freezing bags HACCP · Placas eutécticas y bolsas refrigerantes HACCP



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES • BEBIDAS CALIENTES

P. 211 Boissons chaudes · Hot beverages · Bebidas calientes

P. 212 Distribution des boissons chaudes · Distribution of hot beverages · Distribución de bebidas calientes

P. 212 Boules à thé · Tea infusers · Bolas para té



PICHETS ISOTHERMES

ISOTHERMAL POTS • JARRAS ISOTÉRMICAS

P. 213 Pichets isothermes · Isothermal pots · Jarras isotérmicas



BUFFETS, SELF, SNACKS

BUFFETS, SELF, SNACKS • BUFÉS, SELF, SNACKS

P. 214 Distributeurs à sauces et coulis · Sauce and coulis dispensers · Distribuidor de salsas y coulis

P. 215 Paniers snacking et service cocktails · Snacking baskets and cocktails service · Cestas snacking y servicio de los cócteles

P. 215 Pinces de service · Serving tongs · Pinzas de servicio



DRESSAGE ET MISE EN PLACE

PLATE PRESENTATION AND DRESSING • MONTAGE Y EMPLATADO

P. 216 Dressage gastro · Gastro dressing · Emplatado gastronómico

P. 217 Portionneuses · Portioners · Porcionadores

P. 218 Boîtes à condiments et épices · Condiment and spices dispensers · Cajas de condimientos y especias



DÉCOUPE DU PAIN

CUTTING BREAD • CORTAR EL PAN

P. 219 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 :
38 cm ∅ 34 cm
3.9 kg

FR Ouverture couvercle à demi : service pratique.
EN Half-opening cover: practical service.
ES 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 :
38 cm ∅ 34 cm
3.9 kg

FR Ouverture couvercle à demi : service pratique.
EN Half-opening cover: practical service.
ES 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 :
34 cm 36 cm
4.5 kg

FR Ouverture couvercle entier.
EN Full-opening cover.
ES 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



Inox
St. S
Inox

N8080X

DEEE :
34 cm 36 cm
4.5 kg

FR Ouverture couvercle entier.
EN Full-opening cover.
ES 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.

3325980022093

Cuve amovible inox. • Removable St. St. Container. • Recipiente amovible en inox.

Bain-marie marmites à soupe
Soup warmers
Baño maria 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).



Double
Double
Doble

N8070

DEEE :
57 cm 34 cm
35 cm
12.5 kg

FR Ouverture couvercle entier.
EN Full-opening cover.
ES 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



Triple
Triple
Triple

N8075

DEEE :
57 cm 34 cm
35 cm
14 kg

FR Ouverture couvercle entier.
EN Full-opening cover.
ES Apertura total de la tapadera.
+40°C +100°C (104°F 212°F)
3 x 4L
1200W 230V 50/60 Hz

3325980001746

Inox • St. S • Inox

CHAFING DISH ET CHAUFFE-PLATS • CHAFING DISH AND DISH WARMERS • CHAFING DISH Y CALIENTAPLATOS

Chauffe plat trapèze
Dish warmer
Calientaplatos «trapecio»

COMBRICHON



NC3016050

30 cm 19 cm 8 cm

FR Fil Ø5mm.
EN Wire Ø5mm.
ES Alambre Ø5mm.
2 bougies chauffe-plats. • Two dish-heating lights. • 2 velas calientaplatos

3100553160507

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Chafing dish
Chafing dish
Chafing Dish

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947



Vapeur : chaleur douce et homogène. Production de vapeur constante de 50 g/ min. Elégant, léger et mobile. Bacs GN1/2 et niveaux modulables.
Steam: gentle, even heat. Constant steam production: 50 g / min. Elegant, light, and mobile. Flexible GN1/2 trays and levels.
Vapor: calor suave y homogéneo. Producción de vapor constante de 50 g/min. Elegante, ligero y transportable. Recipientes GN1/2 y niveles modulables.

N8098

DEEE :
35 cm 39 cm 13.5 cm
2.94 kg

FR Autonomie cuve 5h. Mise en sécurité et alarme en cas de cuve vide.
EN Container funcitons independently for 5 hours. Safety procedure and alarm for empty container.
ES Autonomía de la cuba de 5h. Protección y alarma en caso de cuba vacía.
+63°C
230V 240 V 1700W
Cuve inox, 1 bac vapeur perforé GN 0,5 et son cadre double paroi, un bac mijotage plein GN 0,5 et son cadre double paroi, 1 couvercle verre. • St. S tanks, 1 perforated steamer basket GN 0,5 and double frame wall, 1 pan simmer GN 0,5 and double frame wall, glass lid. • Cuba inox, cubeta vapor perforada GN 0,5 con marco doble pared, 1 cubeta de cocción lenta GN 0,5 con su marco doble pared, 1 tapa en vidrio.

3325980013671

Inox, verre trempé, Tritan™. • St.S., tempered glass, Tritan™. • Inox, vidrio templado, Tritan™.

Découvrez la gamme traiteur CHEF COMBI COOKER™, pages 197.
Have a look at the CHEF COMBI COOKER™ range of catering equipments on pages 197.
Descubra la gama de productos para catering CHEF COMBI COOKER™, a las páginas 197.



Pour le Chef Combi Cooker™ GN1/2 et GN1/1, voir page 197.
Please go to page 197 for Chef Combi Cooker™ GN1/2 and GN1/1.
Para el Chef Combi Cooker™ GN1/2 y GN1/1, consulte la página 197.

CAISSES ISOTHERMES
ISOTHERMAL BOX
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

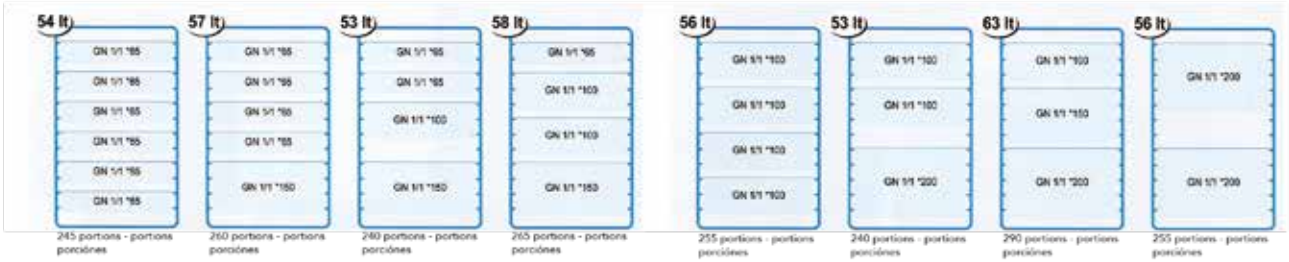




- Conteneurs isothermes gastronormes
- Ouverture frontale
- Polypropylène double paroi isolée par mousse de polyuréthane
- 12 niveaux
- Capacité : 53 -> 63 litres : 6 bacs GN 1/1 p65 mm, 4 bacs GN 1/1 p100 mm
- -40°C +99°C
- Porte étiquette
- Excellente isolation (liaison froide ou liaison chaude)
- Maniable et léger : 13,5 kg
- Empilable
- Coins renforcés - résistant aux chocs
- Nettoyage facile (surface interne lisse + lavable en machine)
- Dim intérieures 33 x 52 x 50 cm
- Dim extérieures 44 x 66 x 63 cm
- Recyclable. Sans CFC (chlorofluorocarbones)

- GN isothermal containers
- Front opening
- Polypropylene double wall filled with polyurethane foam
- 12 levels
- Capacity: 53 -> 63 liters : 6 GN 1/1 containers depth 65 mm, 4 GN 1/1 containers depth 100 mm
- -40°C +99°C
- Label holder
  Excellent insulation to keep products at the required temperature (cold or hot)
- Light case that is easy to lift: 13.5 kg
- Stackable
- Features tough reinforced corners
- Hygienic and easy to clean (smooth inside + dishwasher safe)
- Int. dimensions: 33 x 52 x 50 cm
- Ext. dimensions: 44 x 66 x 63 cm
- Recyclable. CFC-free (chlorofluorocarbons)

- Contenedores Gastronorm
- Apertura frontal
- En polipropileno de doble pared con aislamiento espuma de poliuretano
- 12 niveles
- Capacidad: 53 -> 63 litros: 6 GN P65 1/1 mm, 4 mm GN 1/1 p100
- -40 ° C + 99 ° C
- Soporte para etiquetas
- Excelente aislamiento (frío o caliente)
- Manejable y ligero: 13,5 kg
- Apilable
- Las esquinas reforzadas - resistente a choques
- Fácil limpieza (superficie interior lisa + lavable a máquina)
- Dimensiones en el interior 33 x 52 x 50 cm
- Dimens. externa 44 x 66 x 63 cm
- Reciclable. CFC (Clorofluorocarbonos)



Testé avec 4 bacs de 10 cm de profondeur remplis d'eau chaude à 88°C et froide à 0,5°C
Tested with four 10 cm deep trays filled with hot water at 88°C and cold water at 0,5°C
Sometido a un test con 4 cubas de 10 cm de profundidad llenas de agua caliente a 88°C y fría a 0,5°C



Conteneurs isothermes GN
GN isothermal containers
Contenedores GN isotérmicos de transporte

Ouverture frontale. Liaison chaude – liaison froide. Léger, solide, empilable. Nettoyage : surface interne lisse.
Front opening. Cook and serve / cook and chill. Light, solid, stackable. Cleaning: smooth inner surface.
Apertura frontal. Conexión caliente – conexión fría. Ligero, sólido, apilable. Limpieza: superficie interna lisa.

NEW!



A charnières
Hinged-door
Con bisagra

NCP11

↦64 cm ⤢47 cm
I63 cm
⚖13.8 kg

12 niveaux GN1/1. Coins renforcés.
GN1/1 12 levels. Reinforced corners.
12 niveles GN1/1. Esquinas reforzadas.
-40°C +99°C
53-63 L
⊂Charnières et poignées garanties 5 ans. Porte-étiquette.
• Hinges and handles guaranteed for 5 years. Label holder.
• Bisagras y asas garantizadas por 5 años. Portaetiquetas.



Porte amovible
Removable door
Puerta amovible

NCP10

12 niveaux GN1/1. Coins renforcés.
GN1/1 12 levels. Reinforced corners.
12 niveles GN1/1. Esquinas reforzadas.
-40°C +99°C
53-63 L
⊂Poignées garanties 5 ans. Porte-étiquette. • Handles guaranteed for 5 years. Label holder.
• Asas con una garantía de 5 años. Portaetiquetas.

3325980255521 3325980255514
PP • PP • PP

Conteneurs isothermes
Isothermal boxes
Contenedores isotérmicos

Ouverture frontale. Liaison chaude – liaison froide. Léger, empilable. Lavage vapeur 110°C HACCP.
Front opening. Hot chain / cold chain. Light, solid, stackable. Steam-cleaning at 110 °C, HAACP.
Apertura frontal. Conexión caliente – conexión fría. Ligero, apilable. Lavado con vapor de 110°C HACCP.



Gastronorme
Gastronorm
Gastronorma

NCP08

↦65 cm ⤢50 cm
I61 cm
⚖4.5 kg

12 niveaux GN 1/1. Epaisseur 5 cm. Densité 50 g/l.
GN1/1 12 levels. Thickness: 5 cm. Density: 50 g / l.
12 niveles GN 1/1. Espesor de 5 cm. Densidad de 50 g/l.
-40°C + 120°C
83L



Euronorme
Euronorm
Euronorma

NCP09

↦72 cm ⤢60 cm
I63 cm
⚖5.15 kg

9 niveaux 600x400 Epaisseur 5 cm. Densité 50 g/l.
9 levels, 600 x 400 mm. Thickness: 5 cm. Density: 50 g / l.
9 niveles de 600 x 400. Espesor de 5 cm. Densidad de 50 g/l.
-40°C + 120°C
128,1 L

3325980023052 3325980023090
PP expansé • Expanded PP • PP expandido

Caisses isothermes GN
GN isothermal containers
Contenedores GN isotérmicos

Ouverture par le haut. Liaison chaude – liaison froide. Léger, empilable. Lavage vapeur 110°C HACCP.
Top opening. Hot chain / cold chain. Light, stackable. Steam-cleaning at 110 °C, HAACP.
Apertura superior. Conexión caliente – conexión fría. Ligero, apilable. Lavado con vapor de 110°C HACCP.



4 bacs GN1/1
4 trays GN1/1
4 bandejas GN1/1

NCP01

↦ 68 cm ⤢ 44.5 cm
I 20 cm
⚖ 1.01 kg

(FR) Epaisseur 4 cm. Densité 40 g/l.
(EN) Thickness: 4 cm. Density: 40 g / l.
(ES) Espesor de 4 cm. Densidad de 40 g/l.
🌡 -40°C + 120°C
24,9L

3325980022994



8 bacs GN1/1
8 trays GN1/1
8 bandejas GN1/1

NCP02

↦ 68 cm ⤢ 44.5 cm
I 30 cm
⚖ 1.2 kg

(FR) Epaisseur 4 cm. Densité 40 g/l.
(EN) Thickness: 4 cm. Density: 40 g / l.
(ES) Espesor de 4 cm. Densidad de 40 g/l.
🌡 -40°C + 120°C
45,6L

3325980023014

PP expansé • Expanded PP • PP expandido

Caisses livraison repas isothermes
Isothermal box meal transport
Contenador isotérmico transporte de comida

Portage repas 3ème âge. Liaison chaude – liaison froide. Léger, empilable. Lavage vapeur 110°C HACCP.
Meals on wheels for the elderly. Hot chain / cold chain. Light, stackable. Steam-cleaning at 110°C, HACCP.
Bandeja de transporte de comidas para la tercera edad. Conexión caliente – conexión fría. Ligero, apilable. Lavado con vapor de 110°C HACCP.



4 compartiments.
4 compartments.
4 compartimientos.

NCP05

↦ 44 cm ⤢ 38 cm
I 12 cm
⚖ 230 g

(FR) 3 compartiments barquettes 165x165x h60mm. 1 compartiment bouteille + couverts 220x160xh80 mm. Epaisseur 2.5 cm. Densité 33 g/l.
(EN) 3 tray compartments, 165 x 165 x H 60 mm. 1 bottle + place-setting compartment, 220 x 160 x H 80 mm. Thickness: 2.5 cm. Density: 33 g / l.
(ES) 3 compartimentos para recipientes de 165 x 165 x h 60 mm 1 compartimento para botella + cubiertos de 220 x 160 x h 80 mm Espesor de 2,5 cm. Densidad de 33 g/l.
🌡 -40°C + 120°C



3 compartiments.
3 compartments.
3 compartimientos.

NCP06

↦ 48.5 cm ⤢ 35 cm
I 16 cm
⚖ 550 g

(FR) 2 compartiments barquettes 185x185x h115mm. 1 compartiment bouteille + couverts 400x90xh115 mm. Epaisseur 4 cm. Densité 30 g/l.
(EN) 2 tray compartments, 185 x 185 x H 115 mm. 1 bottle + place-setting compartment, 400 x 90 x H 115 mm. Thickness: 4cm. Density: 30 g / l.
(ES) 2 compartimentos para recipientes de 185 x 185 x h 115 mm. 1 compartimento para botella + cubiertos de 400 x 90 x h 115 mm. Espesor de 4 cm. Densidad de 30 g/l.
🌡 -40°C + 120°C

3325980023021 3325980023038

PP • PP • PP

PLAQUES EUTECTIQUES ET POCHES RÉFRIGÉRANTES HACCP • EUTECTIC PLATE AND FREEZING BAGS HACCP • PLACAS EUTÉCTICAS Y BOLSAS REFRIGERANTES HACCP

Poches réfrigérantes HACCP
Freezing bags HACCP
Bolsas refrigerantes HACCP

NEW!



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

(FR) Lot de 12 poches. Format GN1/2. Réutilisables.
(EN) Set of 12 pockets. GN1/2 format. Reusable.
(ES) 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.

Plaque eutectique HACCP
HACCP eutectic plate
Placa eutectica HACCP

Pour respecter la chaîne du froid pendant le transport. Résistantes, coins renforcés.
For complying with the cold chain during transport. Resistant, reinforced corners.
Para respetar la cadena del frío durante el transporte. Resistentes, esquinas reforzadas.



Froid GN1/1
Cold GN1/1
Frío GN1/1

NCP080

↦ 53 cm ⤢ 32.5 cm
I 3 cm
⚖ 4 kg

Pour • For • Para : NCP08, NCP09
(FR) Soudures par ultrasons.
(EN) Ultrasound sealing.
(ES) Soldaduras por ultrasonido.
🌡 -3°C => +2°C +8°C



Froid 60X40
Cold 60X40
Frío 60X40

NCP090

↦ 60 cm ⤢ 40 cm
I 3 cm
⚖ 5.5 kg

(FR) Soudures par ultrasons.
(EN) Ultrasound sealing.
(ES) Soldaduras por ultrasonido.
🌡 -12°C 0°C => +2°C +5°C



Surgelé GN1/1
Frozen GN1/1
Congelado GN1/1

NCP081

↦ 53 cm ⤢ 32.5 cm
I 3 cm
⚖ 4 kg

Pour • For • Para : NCP08, NCP09
(FR) Soudures par ultrasons.
(EN) Ultrasound sealing.
(ES) Soldaduras por ultrasonido.
🌡 -21°C 0°C => -24°C -18°C



NCP010

↦ 38 cm ⤢ 21.5 cm
I 3 cm
⚖ 1.9 kg

Pour • For • Para : NCP01, NCP02
(FR) Soudures par ultrasons.
(EN) Ultrasound sealing.
(ES) Soldaduras por ultrasonido.
🌡 -6°C 0°C

3325980023069 3325980023083 3325980023007

PEHD, liquide eutectique. • HDPE, a eutectic liquid. • PEHD, líquido eutéctico.

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.

	N5005
5L	DEEE : I 48 cm ∅ 18.5 cm, 3 kg
	3325980005249

	N5010
10L	DEEE : I 53.2 cm ∅ 25.7 cm, 4.5 kg
	3325980005256

	N5015
15L	DEEE : 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.

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
8 L	DEEE : I 42.5 cm ∅ 22 cm, 3 kg
	3325980255880

	N5312
12 L	DEEE : I 43 cm ∅ 27 cm, 3.82 kg
	3325980255897

	N5316
16 L	DEEE : 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 : 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
	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 : 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	

Pour pichets pompe et petits percolateurs < Ø 20 cm.
For pump-action jugs and small percolaters, Ø < 20 cm.
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

Individuel – tasse.
Individual - cup.
Individual – taza.
⊂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

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
	↕50 cm ∅18 cm

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.







		NDS500
5L		↕42 cm ∅18 cm
		3325980256115
2 x 5L		NDS500-2
		↔40.5 cm ↗20.5 cm ↕43.5 cm
		3325980256122
3 x 5L		NDS500-3
		↔60.5 cm ↗20.5 cm ↕43.5 cm
10 L		NDS1000
		↕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
	↕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.





		NDS300
3 L		↔18 cm ↗16.5 cm ↕33 cm
		3325980256153
2 x 3 L		NDS300-2
		↔34 cm ↗18.5 cm ↕35 cm
		3325980256160
3 x 3 L		NDS300-3
		↔50.5 cm ↗18.5 cm ↕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.





		NDS225
2,25 L		↕33.5 cm ∅11.7 cm
		3325980256191
2 x 2,25L		NDS225-2
		↔29 cm ↗14.5 cm ↕35.5 cm
		3325980256207
3 x 2,25 L		NDS225-3
		↔40 cm ↗14.5 cm ↕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.





		NDS200
2 L		↕45.5 cm ∅10 cm
		3325980256238
2 x 2 L		NDS200-2
		↔29 cm ↗14.5 cm ↕47 cm
		3325980256245
3 x 3 L		NDS200-3
		↔44 cm ↗14.5 cm ↕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.

Lunch box - Bento
Lunch box
Fiambrera



Boîte à fricot - gamelle de chantier.
Tiffin carrier - lunchbox.
Fiambrera - Tartera.

	N4405
	⌶23.5 cm ∅16 cm
	760 g

3 compartiments.
3 compartments.
3 compartimientos.
⊂Système de transport. • Transport system. • Sistema de transporte.
3325980004457

Inox • St. S • Inox

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

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

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.

		N3067
24 cm		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

		N3072
23 cm		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

Pince à hors d'œuvre
Hors d'oeuvre tong
Pinza para hors d'oeuvre



Qualité professionnelle, épaisseur 1 mm.
Professional quality, thickness: 1 mm.
De calidad profesional, espesor: 1 mm.

	N3064
	↦23.5 cm
	115 g

3325980009629

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 spaghetti
Spaghetti tong
Pinza para espaguetis



Qualité professionnelle, épaisseur 1 mm.
Professional quality, thickness: 1 mm.
De calidad profesional, espesor: 1 mm.

		N3063
24 cm		↦24 cm
		105 g
		3325980009612



		N3060
23 cm		↦23 cm
		105 g
		3325980118321

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

PINCES DE PRECISION
CHEF'S TONGS
PINZAS DE PRECISIÓN









- Pour saisir avec délicatesse et disposer avec précision : baies, fleurs, œufs de poisson, ...
- Indispensables en pâtisserie
- Dressage soigné



- For gentle handling and precise positioning such as berries, flowers, fish roe, etc.
- Great for pastry chefs
- Perfect serving

- Para coger con delicadeza y disponer con precision : bayas, flores, huevos de pescado,...
- Indispensables en pastelería
- Cuidada presentación

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

Portionneur à riz, semoule, purée
Rice portioner
Porcionador de arroz, sémola, puré,...



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 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

PORTIONNEURS TIMBALES
RICE PORTIONERS
PORCIONADOR DE ARROZ









- Portions régulières : 120-130 g : prix de l'assiette maîtrisé
- Présentation soignée
- Riz, quinoa, semoule, purée, lentilles, gelées...
- Creux sur le haut pour agrémenter de sauce, herbes, baies, ...
- 4 formes à visser sur le manche

- Regular portions : 120-130 g : control the plate's price
- Perfect serving
- Rice, quinoa, semolina, purée, lenses, jellies, etc.
- Hollow on the top to decorate with sauce, herbs, berries, etc.
- 4 forms to be screwed on the handle

- Porciones regulares : 120-130 g : Precio del plato controlado
- Cuidada presentación
- Arroz, quinoa, sémola, puré, lentes, gelatinas...
- Hueco sobre la altura para adornar de salsa, hierbas, bayas, ...
- 4 formas que atornillan sobre manga

Cuillère pince à glace
Ice-cream scoop-tong
Cuchara pinza para helado



Démoulage facile.
Easy release.
Fácil desmoldeado.

	YC74001
46 cm 35 cm 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. 20 portions / liter. 20 partes / litro.	30 parts / litre. 30 portions / liter. 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

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
22.5 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
I 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.



Tartines
Cut in 2 parts
Abre en 2 partes

FVX2

19.5 cm ⤢ 6 cm
I 22.5 cm
1 kg

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. Hyginénica.

NPAP4

40 cm ⤢ 24 cm I 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.



N7002

22 cm ⤢ 39 cm
I 25 cm
3.4 kg

FR Socle bois massif.
EN Wooden base.
ES Soporte de madera.



N7003

22 cm ⤢ 39 cm
I 25 cm
3.4 kg

FR Socle PP HACCP
EN HACCP PP base.
ES Soporte de PP HACCP.



N7005

22 cm ⤢ 39 cm
I 25 cm
3.4 kg

FR Socle inox HACCP.
EN HACCP St. S base.
ES Soporte de inox HACCP.

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 I 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 I 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 I 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.

ORGANISATION DE LA CUISINE page 224
KITCHEN ORGANISATION • ORGANISACIÓN DE LA COCINA

RANGEMENT ET STOCKAGE page 225
FRONT AND BACK KITCHEN STORAGE • ORDENACIÓN Y ALMACENAJE

AMÉNAGEMENT DE LA SALLE page 227
SETTING UP THE DINING ROOM • COMPLEMENTOS PARA LA SALA

PANIERS ET CORBEILLES page 230
BASKETS • CESTAS

NETTOYAGE DE LA CUISINE ET DE LA TABLE page 232
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. 224 Poster « la cuisine » · «The kitchen » poster · Poster «La cocina»

P. 224 Barres porte-fiches · Check holders · Pinza porta fichas



RANGEMENT ET STOCKAGE

FRONT AND BACK KITCHEN STORAGE • ORDENACIÓN Y ALMACENAJE

P. 225 Racks et étagères · Racks and wall racks · Estanterías y estantes mural

P. 225 Grilles GN et EN · Oven grids and trolley racks · Rejillas de horno y guías

P. 226 Racks à bouteilles · Bottle racks · Portabotellas

P. 226 Racks à épices · Spice racks · Especieros



AMÉNAGEMENT DE LA SALLE

SETTING UP THE DINING ROOM • COMPLEMENTOS PARA LA SALA

P. 227 Rangement des couverts · Cutlery storage · Cajas para cubiertos

P. 227 Aménagement de la salle · Setting up the dining room · Complementos para la sala

P. 228 Service des fruits de mer · Servicing seafood related products · Servicio de mariscos



PANIERS ET CORBEILLES

BASKETS • CESTAS

P. 230 Panières et corbeilles à pain et viennoiseries · Bread and croissants baskets · Cestas para pan y bollerías

P. 230 Paniers à salade et à œufs · Salad and eggs baskets · Cestas para lechuga y huevos

P. 230 Corbeilles et coupes à fruits · Baskets and fruit baskets · Cestas y fruteros

P. 231 Décoration et présentation · Decoration and presentation · Decoración y presentación

P. 231 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. 232 Ramasse-miettes, brosses et astuces · Pocket crumbers, scrapers and tricks · Recogemigas, cepillos y trucos

P. 233 Égouttoirs · Drainers · Escurridores

Poster « la cuisine »
«The kitchen » poster
Poster «La cocina»



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



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	
	3325980004839	3325980004846	3325980052892

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.

Inox • St. S • Inox

Porte-fiches à billes
Check holder with marbles
Pinza porta fichas con bolitas



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

NEW!

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
	3325980010847

⊂Vis et chevilles. • Screws and plugs. • Tornillos y taquetes.

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
	3325980012254

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.

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.

COMBRICHON



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.

COMBRICHON



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

COMBRICHON



Pyramide
Pyramid
Pirámide

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

COMBRICHON



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
Spice rack
Especiero

COMBRICHON



12 flacons
12 bottles
12 frascos

NC5016050

25.5 cm 11 cm
20 cm
600 g



18 flacons
18 bottles
18 frascos

NC5016150

19.5 cm 13 cm
28 cm
900 g

3100555160505 3100555161502

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Range-couverts
Cutlery pack
Dispensador de cubiertos



N4406
53.5 cm 30 cm 9 cm
555 g
4 compartiments.
4 places.
4 compartimientos.
3325980012438
PP • PP • PP

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

Porte-menu à pince
Menu clip
Pinza menu



A poser sur la table.
To place on the table.
Para colocar en la mesa.
N4146
5.5 cm ∅ 5.6 cm
14 g
Pour cartes Recto verso format A5.
For A5-format obverse / reverse cards.
Para cartas en formato A5 impresas por el anverso y el reverso.
3325980018461
Inox • St. S • Inox

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.

Seau à glace
Wine bucket
Cubitera

COMBRICHON



NC5090760
20 cm ∅ 21 cm
3100555907605
Inox • St. S • Inox

Pour le café et comptoir, voir page 241.
Please go to page 241 for coffee and counter.
Para el café y barra, consulte la página 241.



Pour le ramasse-miettes, voir page 232.
Please go to page 232 for pocket crumber.
Para los recogemigas consulte la página 232.



Pour les racks à verre, voir page 238.
Please go to page 238 for glass racks.
Para los racks de copas, consulte la página 238.



Dessous de plat «trio»
«Trio» trivet
Salvamantel «trio»

COMBRICHON



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

COMBRICHON



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 ∅ 0.465 cm

3325980021676

Inox, plastique. • St. S, plactic. • Inox, plástico.

Porte-toasts
Toast rack
Porta-tostadas

COMBRICHON



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

COMBRICHON



NC036
⌶ 5.5 cm ∅ 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

COMBRICHON



12 empreintes.
12 holes.
12 huellas.

NC023
∅ 19.5 cm

3100557222607

Inox • St. S • Inox

Pinces à escargots
Snail tongs
Pinzas para caracoles de Borgoña

COMBRICHON



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

COMBRICHON



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

COMBRICHON



NC020
⌶ 19, 2 cm ∅ 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

COMBRICHON



NC020-C
⌶ 19, 2 cm ∅ 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

COMBRICHON



NC3017950
↦ 50 cm ⤢ 24.5 cm ⌶ 19 cm ∅ 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

COMBRICHON



NC3018060
⌶ 3.8 cm ∅ 34.5 cm

3100553180604

Inox • St. S • Inox



Socle tournant pour plateau de fruits de mer
Rotating platter stand
Baso giratorio para bandejas de mariscos

COMBRICHON



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

Pour permettre à chacun d'accéder facilement à tous les fruits de mer du plateau, cet anneau muni d'axes roulants en-dessous et de patins antidérapants sur le dessus se pose entre le support et le plateau.

For enable everybody to get access easily to all shellfish on the platter, this rotating platter stand is equipped with rotating axes and nonskid pads.

Para permitir a cada uno acceder fácilmente a todos los mariscos de la bandeja, este giratorio baso está equipado de ejes con ruedas y de patas antideslizantes

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
Shellfish peeler
Pelador para crustáceos

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947



	N4175
	⟼17 cm

3325980011479

Inox • St. S • Inox

Décortiqueur à crevettes
Shrimp peeler
Pelador para gambas

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947



	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

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



A pied
On foot
Con pie

NC3012748

I 13.5 cm ∅ 22 cm

3100553127487



Ovale
Oval
Oval

NC3013048

⟷ 29 cm ⤢ 16.5 cm
I 8 cm

3100553130487



Allongé
French loaf
Pan alargada

NC3014048

⟷ 53 cm ⤢ 16 cm
I 8 cm

3100553140486



Ronde évasée
Splayed round
Redonda ancha

NC3030348

I 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

∅ 28 cm
645 g

Blanc
White
Blanco
⊂Pieds, poignée fixe. • Feet, fixed handle. • Pies, asa fija.

3100552104120

NC2010248

∅ 24 cm
314 g

Vieux fer
Old iron
Hierro envejecido
⊂Pieds, poignée fixe. • Feet, fixed handle. • Pies, asa fija.

3100552102485

NC2060348

∅ 14 cm

»Big Baby»
»Big Baby»
»Big Baby»
⊂Pieds, poignée fixe. • Feet, fixed handle. • Pies, asa fija.

3100552603487

Acier peint • Painted steel • Acero pintado

Panier cocotte
Hen basket
Cesta gallina

LA BONNE GRAINE



NC3018409

⟷ 28 cm ⤢ 20 cm I 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



Ø 26 cm

N4108

I 14 cm ∅ 26 cm
506 g

3100553510609

Ø 23 cm

N4110

I 24 cm ∅ 23 cm
606 g

3100553512603

Inox • St. S • Inox

Corbeille à fruits réversible
Double side high fruit basket
Doble cesta de frutas reversible

COMBRICHON



NC3051360

I 18 cm ∅ 25 cm

3100553513600

Inox • St. S • Inox

Coupe à fruits 3 étages
3 tiered fruit basket
Frutero 3 pisos

COMBRICHON



NC3012648

I 50 cm ∅ 35 cm

3100553126480

Vieux fer • Old iron • Hierro envejecido

Coupe 3 paniers à suspendre
3 tiered hanging bakset
Frutero 3 cestas a colgar

COMBRICHON



NC3010548

I 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 I 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

Assemblé en France.
Assembled in France.
Montada en Francia.

Galvanizé, poignée bois. • Galvanized, wooden handle. • Galvanizado, asa de madera.

Panier vieux fer poignée bois
Rustic brown basket natural wooden handle
Cesta hierro viejo agarradera de madera



Décoration, présentation légumes frais du jour, …
Decoration, presenting fresh vegetables of the day, etc.
Decoración, presentación de verduras frescas del día…

7L		NC7060748 ↦ 34 cm ⤢ 20 cm 660 g 3100557607480
15L		NC7061548 ↦ 43 cm ⤢ 25 cm 780 g 3100557615485
20L		NC056 ↦ 49 cm ⤢ 27 cm 1 kg 3100557620489

Assemblé en France.
Assembled in France.
Montada en Francia.

Vieux fer, poignée bois. • Old iron, wooden handle. • Hierro envejecido, asa de madera.

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.

Lunch box - Bento
Lunch box
Fiambrera



Boîte à fricot - gamelle de chantier.
Lunch box.
Lonchera.

	N4405
	⌶ 23.5 cm ∅ 16 cm 760 g

3 compartiments.
3 compartments.
3 compartimientos.
⊂Système de transport. • Transport system. • Sistema de transporte.

3325980004457

Inox • St. S • Inox

Ramasse-miettes
Pocket crumber
Recogemigas

Louis Tellier



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	

FR Sous blister.
EN In a blister pack.
ES En blíster.
⊂Accroche stylo. • Penholder. • Sujeta-bolígrafos.

FR Vrac.
EN Bulk.
ES 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

Louis Tellier





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

FR Rapide : 3 minutes suffisent.
EN Quick: 3 minutes are enough.
ES 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



	NBR02
	↦ 17.5 cm ⤢ 7.5 cm 300 g

3325980005874 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.
Thin and long.
Fino y largo.

	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

FR Anti-adhérent. Ventes France uniquement.
EN Non-stick. France only.
ES 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

COMBRICHON



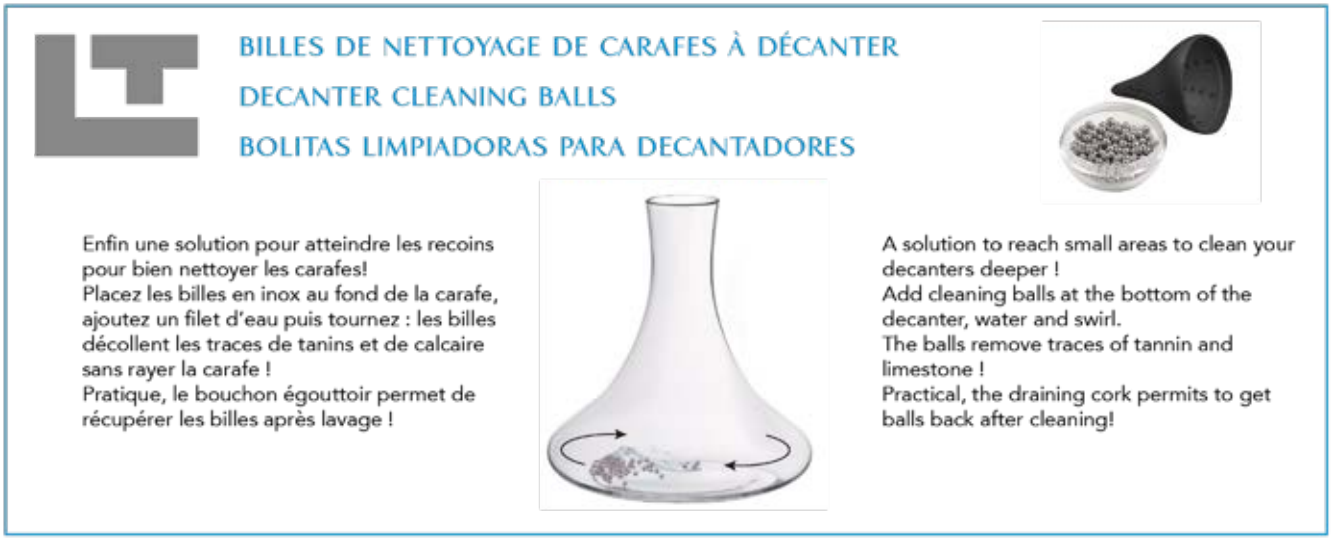
Pour des carafes propres dans tous les recoins. Les billes décollent tanins et calcaire sans rayer.
For clean carafes in every corner. The beads unstick tannins and lime without scratching.
Para unas jarras limpias en todos los recovecos. Las bolas desincrustan los taninos y la cal sin rayar.

	NC1021560
	∅ 0.4 cm

⊂Bouchon passoire. • Sieve plug. • Tapón colador.

3100551015601

Inox • St. S • Inox



Égouttoir range-couvercles
COMBRICHON
Lid rack
Rack para tapaderas



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. 146.
Pastry bag and tip dryers: please go to page 146.
Secadores para mangas y boquillas: consulte la página 146.



Égouttoir à poser
COMBRICHON
Flat dish drainer
Escurridor



NC5042060
43 cm 32 cm 12 cm
Pour 13 assiettes.
For 13 plates.
Para 13 platos.
3100555420609
Inox • St. S • Inox

Égouttoir vertical
COMBRICHON
Vertical dish drainer
Escurridor vertical



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 allongé
COMBRICHON
Horizontal cutlery basket
Cesta alargada para cubiertos



S'adapte sur égouttoirs NC5042060 et NC5042160
Fits drainers ref. NC5042060 and ref. NC5042160
Se adapta con escurridores ref. NC5042060 y ref. NC5042160

NC5043060
27 cm 10 cm 6 cm
3100555430608
Inox • St. S • Inox

Panier à couverts vertical
COMBRICHON
Vertical cutlery basket
Cesta cubiertos vertical



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
COMBRICHON
Tray for drainers
Bandeja para escurridor



NC5041760
41 cm 33 cm
Pour • For • Para : NC5042060, NC5042160, NC5042650, NC5042660, NC5042560.
3100555417609
Inox • St. S • Inox

Égouttoir à poser Poséidon
COMBRICHON
Poseidon flat dish drainer
Escurridor poseidon



NC5042560
43 cm 32 cm 13 cm
Pour 14 assiettes.
For 14 plates.
Para 14 platos.
3100555425604
Inox • St. S • Inox

Égouttoir Poséidon vertical
COMBRICHON
Vertical dish drainer
Escurridor vertical poseidon



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
COMBRICHON
Vertical dish drainer
Escurridor vertical poseidon



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
COMBRICHON
Authentique drainer
Escurridor Authentique



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 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
COMBRICHON
Square cutlery basket
Cesta de cubiertos cuadrada



Lourd et stable.
Heavy and stable.
Pesado y estable.

NC5042960
10.5 cm 12 cm 14 cm
3100555429602
Inox • St. S • Inox

Goupillon fin
Thin cleaning brush
Cepillo de limpieza fino

N3410-G
3325980016450

Range planches
COMBRICHON
Cutting board rack
Rack recoge-tablas



Fil 6 mm.
Wire 6 mm.
Hielo 6 mm.

NC016
30 cm 28 cm 26.3 cm
1.13 kg
Pour 6 planches.
For 6 boards.
Para 6 tablas.
⊂4 patins. • 4 stands. • 4 patines.
3100555910605

NC016-5
31 cm 23 cm 27 cm
1.13 kg
Pour 5 planches.
For 5 boards.
Para 5 tablas.
⊂4 patins. • 4 stands. • 4 patines.
3325980026725

Inox • St. S • Inox

Égouttoir à carafe
COMBRICHON
Decanter dryer
Escurridor para decantadores



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.

ÉQUIPEMENT DU BAR page 238
SETTING UP THE BAR • PLANIFICACIÓN, ÉQUIPAMIENTO DEL BAR Y LA BARRA

TIRE-BOUCHONS DE COMPTOIR ET SOMMELIERS page 239
COUNTER AND WINE WAITER CORKSCREWS • SACACORCHOS DE BARRA Y SUMILLER

PRESSE-AGRUMES ET PRESSE-GRENADES page 240
ORANGE AND POMEGRANATE JUICER • EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS Y GRANADAS

COMPTOIR ET RÉCEPTION page 241
COUNTER AND RECEPTION • BARRA Y RECEPCIÓN

COUPE-CITRONS - MOJITO, CAÏPIRINHA, TI-PUNCH page 242
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. 238 Équipement 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. 239 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. 240 Presse-agrumes et presse-grenades · Orange and pomegranate juicer · Exprimidor de cítricos y granadas



COMPTOIR ET RÉCEPTION

COUNTER AND RECEPTION • BARRA Y RECEPCIÓN

P. 241 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. 242 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. 243 Accessoires bar et cocktails · Bar and cocktail accessories · Accesorios para bar y coctelería

Rack à verres
Glass rack
Rack de copas

COMBRICHON



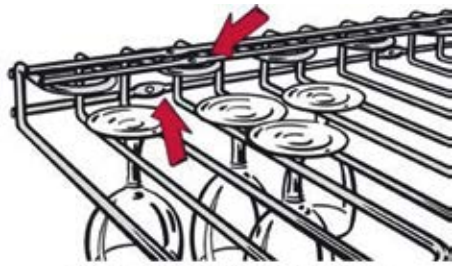
Double fixation : murale et/ou sous étagère.
Double fixing: wall-mounted and / or under-shelf.
Doble fijación: a la pared y/o bajo repisa.

	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 :	DEEE :
	⟷ 8 cm ⤢ 8 cm ⌶ 32.5 cm	
	557 g	

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 ÉLECTRONIQUES.
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



Fixation serre-joint à pince
Clamp fixation
Fijación brida

N4304

57 cm ⤢ 16 cm
8 cm
2.3 kg

3325980005157



Mèche
Spare screw
Mecha

N4305

Pour • For • Para : N4301, N4302, N4304

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 227.
Please go to page 227 for wine coolers.
Para los enfriadores de vino, consulte la página 227.



Retire-bouchon
Cork lifter
Retirador de corcho

COMBRICHON



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

FR Hauteur avec le bras relevé : 83,5 cm.
EN Height with the handle in the upright position: 83.5 cm.
ES 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

FR Hauteur avec le bras relevé : 60,5 cm.
EN Height with the handle in the upright position: 60.5 cm.
ES 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

NEW!



Levier frontal puissant : pression maximale. Poignée antidérapante.
Powerful front lever for maximum pressure. Anti-slip handle.
Potente palanca frontal: máxima presión. Asa antideslizante.

N4099

FR Poussoir et grille adaptés aux grenades, oranges et pamplemousses.
EN Plunger and mesh adapted to pomegranates, oranges, and grapefruit.
ES 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

NEW!



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

FR Poussoir et grille adaptés aux grenades, oranges et pamplemousses.
EN Plunger and mesh adapted to pomegranates, oranges, and grapefruit.
ES 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

FR Hauteur avec le bras relevé : 46,5 cm.
EN Height with the handle in the upright position: 46.5 cm.
ES 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

FR Hauteur avec le bras relevé : 25,7 cm
EN Height with the handle in the upright position: 25.7 cm.
ES 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

⌶ 20 cm ∅ 18 cm
⚖ 2.1 kg

FR Bec verseur inox 2 positions stop-gouttes.
EN Stainless-steel 2-position anti-drip pouring spot.
ES 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

FR Avec bol et bec verseur.
EN With bowl and pouring spout.
ES Con cuenco y boca de vertido.

3325980005133

Inox • St. S • Inox

Canne à journaux
Newspaper stick
Varilla portaperiodico



	NCJ01	NCJ02
	I 75 cm	I 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

Sonnette de comptoir
Call bell
Campanilla de barra



	N8040
	I 6 cm ∅ 8.5 cm 110 g
	3325980012513

Porte-serviettes
Napkin dispenser
Servilletero 1er calidad



	N4145
	11.7 cm 9.7 cm I 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
	I 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 I 19.52 cm
	3100553713505

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado

Accroche-tout
Multipurpose hanger
Colgador universal

COMBRICHON



Simple Single Simple	Double Double Doble
NC032	NC033
∅ 10.5 cm	∅ 10.5 cm

3100555302509

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Accroche-sac
Handbag hanger
Colgador de bolso

COMBRICHON



	NC034
	∅ 10.5 cm
	3100555303513

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado.

Porte-œufs bistrot
Egg holders
Soporte huevos « bistrot »

COMBRICHON



6 œufs For 6 eggs 6 huevos	9 œufs For 9 eggs 9 huevos
N4114	N4112
I 20 cm ∅ 16.5 cm 145 g	I 19.5 cm ∅ 14.5 cm 195 g
3100555344509	3100555348507

Acier chromé • Chromed steel • Acero cromado

"Souvenirs gratinés d'une restauratrice"
"Souvenirs gratinés d'une restauratrice"
"Souvenirs gratinés d'une restauratrice"



	LIVRE-14
	136 Français Isabelle Daulard
	9782359650112

Porte-clés fouets
Whisk key-ring
Llavero batidor de cocina

COMBRICHON



	N3082
x 2	9.5 cm 18 g
	3100551208522
	N3082-1
x 1	9.5 cm 18 g
	3100551208553

Acier nickelé • Nickel-plated steel • Acero niquelado

Crochet de suspension range clés - blanc
Hook & key ring - white
Gancho de suspension para llave - blanco

COMBRICHON

	NC5031242
	∅ 16 cm
	3100555312423

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
FR Epaisseur de coupe : 12 mm. Adapté à la dimension du presse demi-rondelles N4120. EN Slice thickness: 12 mm. Fits the lemon squeezer 1/2 slice N4120. ES Grosor rodajas: 12 mm. A la medida del exprimidor de media-rodajas de limón N4120. Ø NF	FR Epaisseur de coupe : 6 mm. EN Slice thickness: 6 mm. ES Grosor rodajas: 6 mm. Ø NF	FR Epaisseur de coupe : 6 + 12 mm. EN Slice thickness: 6 + 12 mm. ES 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. Ø NF
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

NEW!



Idéale pour le bar.
Perfect for the bar.
Ideal para el bar.

NPP11-N
53 cm 32.5 cm 2 cm 1.973 kg
FR GN 1/1. EN GN 1/1. ES GN 1/1.
3325980149288
PE HD 500 • PE HD 500 • PE HD 500

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 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 :
⟷ 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



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.

9002539038012 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

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.

3325980012261

N4138-E

Pour • For • Para : N4138
Eponge de rechange.
Spare sponge.
Esponja de recambio.

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

NEW!



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	N4135-2
	10 cm 3.7 cm 2.5 cm 25 g	10 cm 4 cm 3.2 cm 25 g
2 cl	3325980018393	
3 cl		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

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
	I 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

Mallette 15 outils pour barman
Bartender case with 15 tools
Maletín de 15 herramientas para barman

Louis Tellier
L'outil des Chefs depuis 1947



Outils et techniques pour apporter valeur ajoutée et caractère aux cocktails par des décors de fruits et légumes.
Tools and techniques to provide added value and character to cocktails using fruit and vegetable decorations.
Herramientas y técnicas para aportar valor añadido y carácter a los cócteles con decoraciones de frutas y verduras.

	DO100
	40 cm 30.5 cm I 9.8 cm
	2.9 kg

1 cuillère à cocktail inox : 30,5 cm - 1 cuillère à pommes : Ø 15 mm - 1 couteau bec d'oiseau - 1 couteau d'office pointu : lame 80 mm - 1 pilon bois pour cocktail L 20 cm – Ø 3,5 cm - 1 shaker inox : 50 cl - 1 pince à glaçons inox - 1 tire-bouchon sommelier double détente - 1 mesure double inox : 2 & 4 cl - 1 jeu de 2 découpoirs « fleur » - 1 passoire cocktail inox - Découpoir « oiseau » – « coq » – « feuille d'érable » petit modèle - 1 livre « Cocktails & Sculpture de fruits et légumes » (réf. LIVRE-10). • 1 St.S. stirer: 30.5 cm - 1 vegetable scoop: Ø 15 mm - 1 curved paring knife - 1 sharp-point paring knife: blade: 80 mm - 1 wooden cocktail pestle L 20 cm – Ø 3.5 cm - 1 St.S. shaker: 50 cl - 1 St.S. ice tong - 1 waiter's corkscrew 2 steps - 1 St.S. jigger: 2 & 4 cl - 1 set of 2 "flower" cutters - 1 St.S. cocktail strainer - "Bird" - "rooster" - "maple leaf" cutters, small models - 1 "cocktail & vegetable carving" book (ref. LIVRE-10). • 1 cuchara inox de cóctel: 30,5 cm - 1 manzana cuchara: Ø 15 mm - 1 cuchillo para verduras con pico curvado - 1 cuchillo verduras puntiagudo: hoja 80 mm - 1 pisón de madera para cóctel L 20 cm – Ø 3,5 cm - 1 coctelera de acero inoxidable: 50 cl - 1 pinza inox para hielo - 1 sacacorchos bodeguero 2 niveles de abertura - 1 medida licor inox: 2 & 4 cl - 1 juego de 2 cuchillos de "flores" - 1 colador inox para cóctel - cortador "pájaro" – "gallo" – "hoja de arce" modelo pequeño - 1 libro "Cócteles y esculturas de frutas y verduras" (ref. LIVRE-10).

3325980010830

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. ID4100

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 / see utensils / herramientas p. 47

OUVRES-BOÎTES ÉLECTRIQUES page 250
ELECTRIC CAN OPENERS • ABRELATAS ELÉCTRICOS

OUVRE-BOÎTES MANUELS page 253
MANUAL CAN OPENERS • ABRELATAS MANUALES

GESTION DES DÉCHETS page 256
WASTE MANAGEMENT • RESIDUOS

DÉROULEURS page 257
CLING FILM CUTTER BOXES AND PAPER CUTTERS • DISPENSADORES DE FILM

HYGIÈNE PERSONNEL ET VISITEURS page 258
STAFF AND VISITORS HYGIENE • HIGIENE DE LOS EMPLEADOS Y DE LOS VISITANTES

BLOCS COUTEAUX page 260
KNIVE RACKS • BLOQUES PORTA-CUCHILLOS

PROTECTION ANTI-COUPURES ET ANTI-CHALEUR page 262
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. 250 Ouvre-boîtes électrique à poser 2 vitesses · Electric can openers with table stand - 2 speeds · Abrelatas eléctricos de sobremesa - 2 velocidades

P. 251 Ouvre-boîtes électrique grande capacité · Electric can openers large capacity · Abrelatas eléctricos gran capacidad

P. 252 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. 253 Ouvre-boîtes manuels professionnels · Professional manual can openers · Abrelatas manuales profesionales

P. 255 Bagues, lames et molettes ouvre-boîtes manuels · Cog-wheels and blades for manual can openers · Ruedas dentadas y hojas para abrelatas manuales

P. 256 Autres ouvre-boîtes manuels · Other manual can openers · Otros abrelatas manuales profesionales



GESTION DES DÉCHETS

WASTE MANAGEMENT • RESIDUOS

P. 256 Presse boîtes et bouteilles · Manual can press · Prensalatas manual



DÉROULEURS

CLING FILM CUTTER BOXES AND PAPER CUTTERS • DISPENSADORES DE FILM

P. 257 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. 258 Boîtes distributrices vêtements à usage unique · Dispenser boxes for disposable garments · Cajas dispensadoras para prendas desechables

P. 259 Consignes d'hygiène · Hygiene rules · Instrucciones de higiene



BLOCS COUTEAUX

KNIVE RACKS • BLOQUES PORTA-CUCHILLOS

P. 260 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. 262 Protection anti-coupures · Cut resistance protection · Guantes de protección

P. 263 Protection anti-chaleur · Heat resistance protection · Protección contra calor

P. 263 Trousse de secours · First-aid kit · Botiquín de primeros auxilios



OUVRE-BOITES ÉLECTRIQUE PRO. OEXTC

pour collectivités de 300 à 800 couverts

• Ouverture de toutes les boîtes rondes, rectangulaires, cabossées de 50 mm à 270 mm de hauteur (autres dimensions sur demande).
• Ouverture propre (absence de limaille à l'intérieur de la boîte).
• Fabrication en matériaux inoxydables. La molette, pour des raisons de dureté, est réalisée en acier trempé et traitée contre l'oxydation.
• Moteur deux vitesses protégé par un capot duralinox.
• Motoréducteur à haut rendement.
• Réducteur tout métal (engrenages métalliques montés sur roulements à billes).
• Ensemble «moteur-tête d'ouverture» à déplacement vertical assisté par ressort à gaz permettant un positionnement sans effort selon la hauteur de la boîte à ouvrir.
• Butée de réglage de hauteur des boîtes.
• Le remplacement des pièces d'usure (lame et molette) peut être effectué par un personnel non qualifié.
• Percussion et ouverture de la boîte en un seul mouvement avec le même levier.
Démontage de la «tête d'ouverture» sans aucun outil pour un nettoyage quotidien en lave-vaisselle et stérilisation.
• Appareil à poser sur table (socle inox) sans aucune fixation afin de faciliter l'utilisation et le nettoyage.
• Aimant indépendant de retenue du couvercle.

Moteur haut rendement à faible consommation d'énergie :
230 V mono – 50 Hz / 60 Hz
Puissance : 75 W – Couple : 13 N/m
Réduction pignonnerie métallique
Hauteur : 670 mm (750 mm levier monté)
Largeur : 250 mm
Profondeur : 450 mm
Poids net : 13,2 kgs
Débit : 40 à 80 boîtes 5 x 1 à la suite.

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

MODÈLE BREVETÉ - MARQUE DÉPOSÉE - MADE IN FRANCE

La marque "NF Hygiène alimentaire", délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 11, rue Francis de Pressensé 93571 LA PLAINE SAINT-DENIS CEDEX, certifie la conformité au règlement NF08 pour l'aptitude au nettoyage.
www.marque-nf.com

ELECTRIC CAN OPENER OEXTC

Advised for 300 to 800 daily meals

• Opens every round, rectangular, bumped cans, from 50 to 270 mm high (other sizes on request).
• Neat opening (no scobs inside the can).
• Made of stainless steel materials. The cog-wheel, for hardness reasons, is constructed of tempered steel and protected against oxidation.
• Motor two speeds encased in a duralinox housing.
• Reducing motor with high efficiency.
• Complete reducing motor is in steel.
• Motor-opening device with vertical displacement type, gas spring assisted, unables effortless positioning matching on the height of the can.
• Block stop adjustment on the level of the can.
• Easy replacement of wear parts (blade and wheel) can be done by non-skilled staff.
• Striking and opening of the can in a single motion, using the same lever.
• Dismantling of the device without any tool for daily cleaning in dish washer and sterilization.
• Model with stainless steel table stand without any fixation to facilitate use and cleaning.
• Independent magnet for retaining the lid.

Motor high efficiency with low consumption of energy :
230 Vsingle phase - 50 Hz / 60 Hz
Power : 75 W – Nominal torque : 13 N/m
Gears in reducing motor in steel
Height : 670 mm (750 mm lever up)
Length : 250 mm
Depth : 450 mm
Net weight : 13,2 kgs
Output : 40 to 80 cans at continuation.

ABRELATAS ELECTRICO PRO. OEXTC

De 300 hasta 800 cubiertos diarios

• Apertura de todas las latas redondas, rectangulares, o golpeadas de 50 mm hasta 270 mm de altura (otras dimenciones segun requerimientos).
• Apertura limpia (sin limadura a dentro de la lata).
• Fabricación con materiales inoxidables excepto la moleta que esta realizada por razón de dureza, con acero mojado y tratado contra la oxidación.
• Motor 2 velocidades protegido por una tapa «duralinox».
• Motor reductor de gran capacidad.
• Reductor de metal.
• Conjunto «motor y cabeza de apertura» con movimiento vertical asistido por una muelle con gas. Eso permite colocarlo sin esfuerzo según la lata.
• Estribo que permite adjustar el aparato segun la altura de las latas.
• El reemplazo de las piezas de repuesto (hoja y moleta) puede estar hecho por un personal no calificado.
• Percusión y apertura de la lata en un solo movimiento y con la misma palanca.
• Desmontaje de la cabeza de apertura sin ninguna herramienta, para una limpieza cotidiana en el lava vajilla y esterilización.
• Aparato que se coloca sobre mesa (base de acero inox) sin ningún tipo de fijación con el fin de facilitar el uso y la limpieza.
• Iman de fijación de la tapa.

Motor de gran capacidad y con bajo consumo de energía :
230 V monofasico - 50 Hz / 60 Hz
Potencia : 75 W – 13 N/m
Pinoñes de metal
Altura : 670 mm (750 mm con la palanca puesta)
Anchura : 250 mm
Profundidad : 450 mm
Peso neto : 13,2 kgs
Capacidad : 40 a 80 latas 5x1 seguidas

Ouvre-boîtes 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 :	
↦45 cm ⇗25 cm ↧75 cm ∅13.2 cm	

FR Monophasé. IP41. A poser. Déplacement vertical assisté. Aimant pour retenir le couvercle.
EN Single-phase. IP41. Free-standing. Assisted vertical movement. Magnet to hold the cover.
ES 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 : 6 € 30 cm 30 cm 75 cm Ø 32 cm 3325980001760
110 V		OE750M-110 DEEE : 6 € 30 cm 30 cm 75 cm Ø 32 cm 3325980025179
380 V triphasé, three-phase, trifásico.		OE750T DEEE : 6 € 30 cm 30 cm 75 cm Ø 32 cm 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 22 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. • Elastomero

Molette ouvre-boîtes électrique

Cog-wheel for electric can openers
Moleta para abrelatas electrico



	Petite Small Pequeña	Grande Large Grande
	OE7554	OE7553
	∅ 0.36 cm	∅ 0.7 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).	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	Pour OE750 For OE750 Para OE750
	OE895	OE7501
	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 • 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

FR Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
EN Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
ES Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

3325980001579



Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

OXV55

I 78 cm
3.2 kg

FR Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
EN Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
ES Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

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

FR Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
EN Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
ES Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

3325980001517



Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

OX5V55

I 79 cm
2.8 kg

FR Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
EN Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
ES Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

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

FR Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
EN Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
ES Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

3325980001494



Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

O5V55

I 78 cm
2.8 kg

FR Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
EN Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
ES Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

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

FR Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
EN Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
ES Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

3325980001401



Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

O2V55

I 77 cm
3 kg

FR Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
EN Rod 55 cm, base 22 x 12 cm.
ES Barra 55 cm, base 22 x 12 cm.

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

FR Tige 40 cm, base 18 x 8 cm.
EN Rod 40 cm, base 18 x 8 cm.
ES Barra 40 cm, base 18 x 8 cm.

3325980001470



Socle serre-joint
With clamp fixation
Soporte brida

O3V40

I 62 cm
2 kg

FR Tige 40 cm, base 18 x 8 cm.
EN Rod 40 cm, base 18 x 8 cm.
ES Barra 40 cm, base 18 x 8 cm.

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
I 6 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
I 4 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

MADE BY Tellier Gobel

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
45cm		DFV450 ↔ 56 cm ↗ 14 cm ↕ 16 cm 2.8 kg 3325980009223

FR 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.
EN Thin roll-holding stem that adapts to all tube diameters. Internal dimensions > 10 cm than film width to adapt to all roll widths.
ES 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

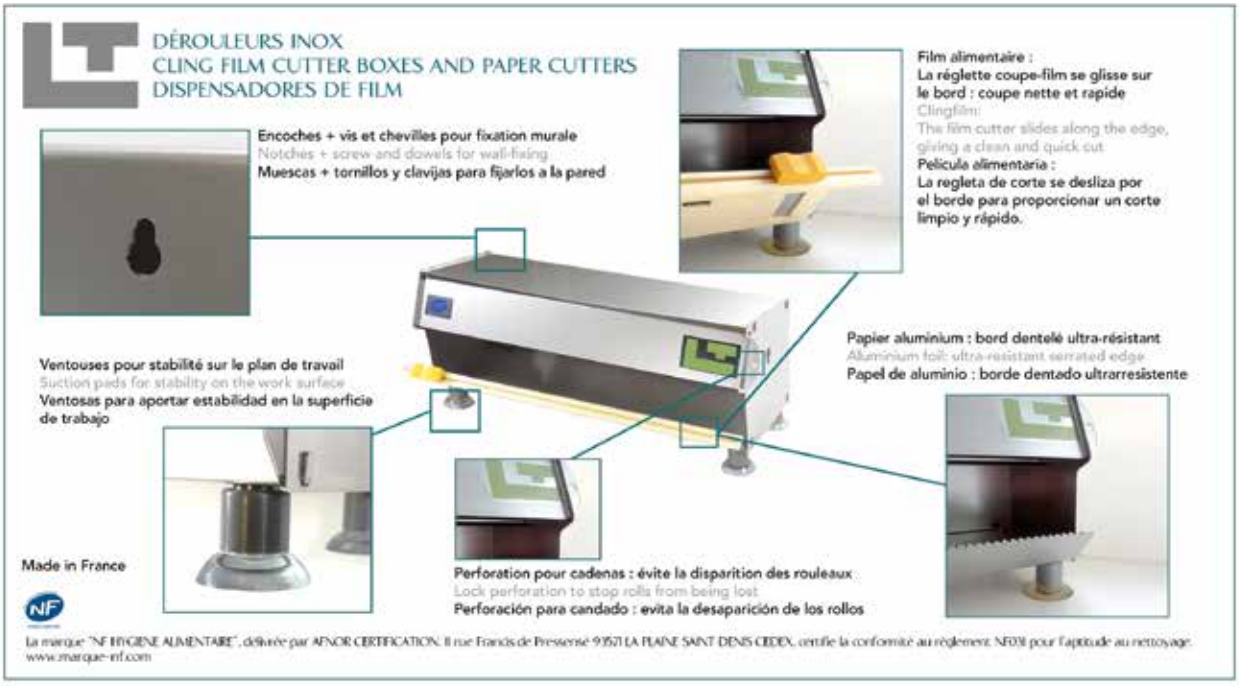


Glisser le curseur : le film est coupé net.
Sliding the cursor cuts the film cleanly.
Deslizar el cursor: el film se corta limpiamente.

	DF030
30cm	↔ 30 cm 3325980004877
	DF045
45cm	↔ 40 cm 3325980004884
	DF060
60cm	↔ 60 cm 3325980010809

FR A enfiler sur le bord des dérouleurs inox ou les boîtes carton.
EN For sliding along the edges of stainless-steel rollers or cardboard boxes.
ES 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	DP001
↔ 44 cm ↗ 28 cm ↕ 35 cm 1 kg	↔ 57 cm ↗ 28 cm ↕ 35 cm 1.2 kg

FR Largeur rouleau 35 cm (Ø max 20,5 cm).
EN Roller width 35 cm (Ø max 20,5 cm).
ES Anchura del rodillo 35 cm (Ø max 20,5 cm).

FR Largeur rouleau 50 cm (Ø max 20,5 cm).
EN Roller width 50 cm (Ø max 20,5 cm).
ES Anchura del rodillo 35 cm (Ø max 20,5 cm).

3325980052847 3325980052854

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	A fixer ou à poser Wall or table fixation Fijación mural o sobre mesa
B1095P	B1095
↔ 14.5 cm ↗ 9.5 cm ↕ 91.5 cm 11 kg	↔ 14.5 cm ↗ 9.5 cm ↕ 31.5 cm 1.1 kg



3325980006857 3325980006840

Inox • St. S • Inox

BOÎTES DISTRIBUTRICES INOX : CALOTS, GANTS, CHARLOTTES, MASQUES, KITS VISITEURS,...
SS DISPENSER BOXES: CAPS, GLOVES, MASKS, VISITOR KITS,...
CAJAS DISPENSADORAS INOX: GORRAS, GUANTES, MÁSCARAS,...

Boîtes distributrices certifiées NF Hygiène Alimentaire.
-Boîtes carénées.
-Protection optimale contre l'humidité ambiante et la désagrégation.
-Hygiéniques : faciles à nettoyer.
-Fixation murale : livrées avec vis de fixation au mur.
-Robustes : fabrication en acier inoxydable
-Fabrication française.



NF certified dispenser boxes with NF Food Hygiene label.
-Totally enclosed with shield.
-Provide optimal protection against indoor humidity and ensure products are kept in perfect conditions.
-Hygienic: easy to clean.
-Wall fixation: supplied with wall mounting screws.
-Robust: made of stainless steel
-Made in France



Cajas dispensadoras con norma NF Higiene Alimentaria.
-Caja carenada, cerrada, chapa inox plegada, sin soldaduras ni tornillos.
-Protección óptima contra la humedad y salpicaduras.
-Higiene máxima y limpieza fácil.
-Montaje en pared (entregado con tornillos).
-Construcción durable en acero inoxidable.
-Fabricación francesa.



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



Supports muraux pour boîtes.
-Non carénés.
-Ne protègent pas des éclaboussures et de l'humidité ambiante.
-Prix compétitifs : excellent rapport qualité/prix.
-En acier inoxydable.
-Fabrication française.



Wall-mount box holders.
-Not enclosed
-Do not protect against splashes and indoor humidity.
-At very competitive prices: excellent PQR (price/quality ratio).
-Made of stainless steel.
-Made in France.



Soportes de pared para cajas.
-Caja no carenada, parcialmente abierta.
-No protegen de las salpicaduras ni de la humedad.
-Precio competitivo: excelente relación precio / calidad.
-Acero inoxidable.
-Fabricación francesa.

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.

3325980005768



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.

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.

3325980005706



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.

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
Dispenser box for disposable masks
Caja dispensadora para mascaras desechables

Louis Tellier



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
Dispenser boxes for disposable gloves
Cajas dispensadoras para guantes desechables

Louis Tellier



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
Dispenser boxes for visitor's kit
Cajas dispensadoras para kit visitantes

Louis Tellier



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

Pour les thermomètres à infra-rouge, voir page 182.
Please go to page 182 for infrared thermometers.
Para los termómetros infrarrojos, consulte la página 182.



BLOCS COUTEAUX
KNIVE RACKS
BLOQUES PORTA-CUCHILLOS

6-8 couteaux + ciseaux et fusil
6-8 knives + scissors and steel
6-8 cuchillos + tijeras y afilador







- Idéal laboratoires de boucherie et de GMS.
- Absence de risque bactérien : intérieur des blocs vides : les lames sont à l'air libre.
- Démontables pour le nettoyage.
- Lavable au jet et en machine.
- Inserts de couleur HACCP interchangeables.

- Ideal for butchery laboratories as well as large and medium-sized supermarkets.
- Absence of bacterial risk: the interior of the blocks is empty, and the blades are exposed to the air.
- Can be disassembled for cleaning.
- Jet and machine-washable.
- Interchangeable HACCP colour inserts.

- Ideal para laboratorios de carnicería, así como grandes y medianas superficies.
- Sin ningún riesgo bacteriano : interior de los bloques vacíos : las cuchillas están al aire libre.
- Desmontables para limpiarlas.
- Lavable con chorro a presión o a máquina.
- Insertos de color HACCP intercambiables.

6-8 couteaux + ciseaux et fusil
6-8 knives + scissors and steel
6-8 cuchillos + tijeras y afilador





Blocs à poser, stables, avec vide intégral.

Stable knife blocks with high vacuum.

Bloques de sobremesa para cuchillos, estables, con vacío integral.

Supports muraux avec dos fermés pour garantir une hygiène totale.

Wall supports with closed backs to guarantee total hygiene.

Soportes de pared con dorso cerrado para garantizar una higiene total.



10 couteaux + ciseaux et fusil
10 knives + scissors and steel
10 cuchillos + tijeras y afilador



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

⊂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)



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), 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

Pour 6-8 couteaux + 1 fusil.
For 6-8 knives + 1 steel.
Para 6-8 cuchillos + 1 afilador.
⊂Insert noir. • Black insert. • Inserto negro.



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
Taille XS - 6-6,5. Réversible - Fil : Ø 0,5 mm.	Taille S - 7-7,5. Rouge - Réversible - Fil : Ø 0,5 mm.	Taille M - 8-8,5. Rouge - Réversible - Fil : Ø 0,5 mm.	Taille L - 9-9,5. Rouge - Réversible - Fil : Ø 0,5 mm.
Size «XS» - 6-6.5. Reversible - Wire: Ø 0.5 mm.	Size «S» - 7-7.5. Red - Reversible - Wire: Ø 0.5 mm.	Size «M» - 8-8.5. Red - Reversible - Wire: Ø 0.5 mm.	Size «L» - 9-9.5. Red - Reversible - Wire: Ø 0.5 mm.
Tamaño : XS - 6-6,5. Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm.	Tamaño : XS - 7-7,5. Rojo - Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm.	Tamaño : XS - 8-8,5. Rojo - Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm.	Tamaño : XS - 9-9,5. Rojo - Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm.
Ø NF	Ø NF	Ø NF	Ø NF
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
Lot de 10.
Set of 10.
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.
Ambidextre. Taille unique. Lavable en machine.
Ambidextrous. One size fits all. Machine washable.
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
Pour droitier.
Right handed.
Diestros.
3129089999924

Caoutchouc • Rubber • Caucho

Protège-doigts
Finger guard
Protección para dedos



Pour émincer en protégeant les doigts.
To protect fingers whilst chopping.
Para cortar en lonchas protegiendo los dedos.

N3097
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 230 g	44 cm 365 g
	Taille standard : protection mains et poignets. Couleur noire. Standard size: hands and wirsts protection. Black color. Talla estandar : protección de las manos y de las muñeca. Color negra.	Longue : protection des avant-bras. Couleur noire. Large: forearm protection. Black color. Grande : protección de los antebrazos. Color negra.
	3485990820000	3485990821007

Silicone HTS • HTS silicone • Silicona HTS

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

Traditions gastronomiques françaises · French gastronomic traditions · Gastronomía tradicional

PURÉES ET POTAGES • MASHED POTATOES AND SOUPS · PURÉS Y SOPAS

Moulins professionnels · Professional food mills · Pasapures profesional

Condensateur pour EX5 · Condenser/EX5 · Condensador/EX5	E5053
Klixon pour EX5 · Klixon/EX5 · Klixon/EX5	E5054
Moteur réducteur mono 220V pour E5 · Reducing + motor single phase 220V for E5 · Motor reductor monofasico 230V para E5	E5055
Inverseur mono pour moulin électrique E5 · Reverse-single phase for E5 · Inversor monofasico para molino E5	E5056
Interrupteur mono pour moulin électrique E5 · Interuptor single phase for E5 · Interruptor monofasico para molino electrico E5	E5057
Cordon mono pour moulin électrique E5 · Wire 1 phase for E5 · Cable monofasico para molino electrico E5	E5058
Moteur reduct.tri 380V pour moulin électrique E5 · Reducing + motor 3 phases 380V for E5 · Motor reductor trifasico 380V para E5	E5059
Inverseur tri pour moulin E5 · Reverse 3 phases for E5 · Inversor trifasico para molino E5	E5060
Interrupteur tri pour E5 · Interruptor 3 phases for E5 · Interruptor trifasico para molino E5	E5061
Cordon tri pour E5 · Wire 3 phases for E5 · Cable trifasico para molino E5	E5062
Réducteur pour E5 · Reducing alone for E5 · Reductor para molino E5	E5063
Roue bronze pour E5 · Bronze wheel for E5 · Rueda de bronce para molino E5	E5064
Vis sans fin pour E5 · Endless screw for E5 · Tornillo sin fin para molino E5	E5065
Embout alu pour E5 · Aluminium ferrule for E5 · Extremo de aluminio para molino E5	E5066
Bouton de serrage pour E5 · Screwing button for E5 · Boton de apriete para molino E5	E5067
Bouton d'interrupteur pour E5 · Interruptor button for E5 · Boton interruptor para molino E5	E5068
Pied potence pour E5 · Foot stand for E5 · Pie para molino electrico E5	E5070
Axe 6 pans creux pour E5-EX5 · 6 sides empty axle for E5/EX5 · Eje hexagonal hueco paramolino E5-EX5	E5071
Cône pour moulin électrique inox EX5 · Cone for electric mill st/st EX5 · Cono para molino electrico inox EX5	EX5001
Ressort central pour moulin électrique inox · Central spiral spring for EX5 · Muelle central para molino EX5	EX5003
Carter pour moulin électrique inox · Anti splash cylinder for elect. mill st/st EX5 · Carter para molino inox EX5	EX5050
Arbre pour EX5 · Shaft for electric mill-st/st EX5 · Arbol para molino inox EX5	EX5051
Trav.-douille-prot. pour moulin électrique EX5 Crossbar, bushing + prot. for electric mill st/st EX5 · Traviesa casquillo y proteccion para molino inox EX5	EX5052
Embout alu pour EX5 nouveau modèle · Aluminum tip for EX5 new model · Punta de aluminio para nuevo modelo EX5	EX5053
Cercle support pour électrique inox · Ring support for electric mill st/st · Aro soporte para molino inox EX5	EX5069
Pied inox pour moulin électrique · St/st stand for EX5 · Pie inox para molino electrico EX5	EX5070
Cône pour n°10 · Cone for P10 · Cono para molino P10	P10001
Arbre pour moulin P10 · Shaft for P10 · Arbol para molino P10	P10002
Ressort central pour moulin P10 · Central spiral spring for P10/E5 · Muelle central para molino P10	P10003
Carter pour n°10 · Anti splash cylinder for P10 · Carter para molino P10	P10004
Traverse pour n°10 · Cross-bar for P10 · Traviesa para molino P10	P10005
Manivelle pour n°10 · Handle for P10 · Manivela para molino P10	P10006
Pied tube pour n°10 · Tripodformill P10 · Pie tubo para molino P10	P10007
Ressort de compression poli x5 · S/s press spring x5 · Muelle de compresión pulido x5	16527

Moulins semi-professionnels · Semi-professional food mills · Pasapures semi-profesional

Cône moulin n°3 étamé · Cone for tinned mill S3 · Cono para molino n°3 estanado	S3001
Arbre-manivelle pour S3 · Shaft, handle & crossbar for tinned mill S3 · Arbol manivela traviesa para S3	S3002
Caoutchouc pour n°3 (4 pièces) · Rubber for S3/X3 (4pces) · Goma for S3/X3 (4 piezas)	S3003
Cône pour moulin n°3 inox · Cone for stainless /steel X3 · Cono para molino inox X3	X3001
Arbre-manivelle pour X3 · Shaft, handle & crossbar for X3 · Arbol manivela traviesa para X3	X3002
Caoutchouc pour n°3 (4 pièces) · Shaft, handle & crossbar for X3 · Goma 4 piezas para molino X3	X3003

Moulins ménagers · Food mills for domestic use · Pasapurés modelos domésticos

Grille 1,5 mm pour moulin N3002X · Sieve 1.5 mm forN3002X · Rejilla 1,5 mm para N3002X	N3002X/15
Grille 2,5 mm pour moulin N3002X · Sieve 2.5 mm for N3002X · Rejilla 2,5 mm para N3002X	N3002X/25
Grille 4 mm pour moulin N3002X · Sieve 4 mm / N3002X · Rejilla 4 mm para N3002X	N3002X/40
Grille 1,5 mm pour moulin N3004X · Sieve 1.5 mm for N3004X · Rejilla 1,5 mm para N3004X	N3004X/15
Grille 2,5 mm pour moulin N3004X · Sieves 2.5 mm for N3004X · Rejilla 2,5 mm para N3004X	N3004X/25
Grille 4 mm pour moulin N3004X · Sieves 4 mm for N3004X · Rejilla 4 mm para N3004X	N3004X/40
Joint de manivelle pour N3002X · Joint of crank for N3002X · Junta de manivela para N3002X	N3002X-J
Manivelle pour N3002X · Crank for N3002X · Manivela para N3002X	N3002X-M
Joint de manivelle pour N3004X diam 2,3cm · Handkraft gasket for N3004X · Junta de manivela N3004X diam 2,3cm	N3004X-J

FRITURE · FRYING · FRITOS

Coupe-frites · French-fry cutters · Corta-patatas

Traineau pour coupe-frites · Sledge for ffc · Trineo para corta patatas	CF0001
Manche + boule pour coupe-frites · Handle with bowl for ffc · Mango con bola para corta patatas	CF0002
Boule pour coupe-frites · Bowl for ffc · Bola para corta patatas	CF0003
Gouttière avec ressort pour coupe-frites · Chipper frame with spring for ffc · Canaleta portacuchilla con muelle para corta patatas	CF0004
Ressort à molette pour coupe-frites · Spring with cog-wheel for ffc · Muelle con moleta para corta patatas	CF0005
Ressort à molette inox pour coupe-frites · S/s spring with cog-wheel for ffc · Muelle inox con moleta para corta patatas	CF0005X
Bielle pour coupe-frites · Cross piece for ffc · Biela para corta patatas	CF0006
Glissière plastique pour coupe-frites · Plastic carriage for ffc · Corredera de plastico para corta patatas	CF0007
Socle export pour coupe-frites · Export table stand for ffc · Base exportacion para corta patatas	CF0008
Socle de table pour coupe-frites · Weighted table stand for ffc · Base de mesa pesada para corta patatas	CF0009
Pied tube pour coupe-frites · Tripod for ffc · Pie tubo para corta patatas	CF0010
Socle mural pour coupe-frites · Wall fixation for ffc · Base mural para corta patatas	CF0011
Socle serre-joint pour CF-CL-CO · Clamp fixation for ffc/mandoline · Base con soporte brida para corta patatas	CF0012
Corps de coupe-frites cj/cm · Sledge for ffc ref cj/cm · Cuerpo de corta patatas cj/cm	CF0013
Vis, axe creux et écrou borgne pour coupe-frites Screws and axle connexcion for ffc · Tornillos y eje de articulacion para corta patatas	CF0015
Vis de fixation pour coupe-frites CS · Screws fixation for ffc ref CS · Tornillos de fijacion para CS	CF0016
Boulons pour pied de coupe-frites · Bolts for tripod of ffc · Pernos para pie de corta patatas	CF0017
Lot de 3 patins pour socle de coupe frites · Set of 3 rubber feet for ffc · Conjunto de 3 patines /sobre base de mesa para corta patatas	CF0018
Axe plein + vis pointeau pour cf (fixation manche pour traineau) Full axis + screw / cf (fixation sleeve / sled) · Eje lleno + tornillo / cf (fijación manga)	CF00018
Socle de coupe frites inox + ventouses · St/st stand for ffc · Base inox para corta-patatas	CX009
Socle inox de coupe-frites · St/st base for ffc · Base inox para corta patatas	CX020
Poussoir 8 mm pour N3023 · Pusher 8 mm for N3023 · Pulsador solo 8 mm para N3023	N3023-08P
Poussoir 10 mm pour N3023 · Pusher 10 mm · Pulsador 10 mm para N3023	N3023-10P

Moules à nids · Bird's nest moulds · Molde nido

Crochet de maintien pour moule à nids NC019 · Holding hooks for NC019 · Ganchos para NC019	NC019-C

HAUTE GASTRONOMIE · HIGH GASTRONOMY · ALTA GASTRONOMÍA

MLT machine légumes tournés · Manual château cutter · Maquina para corte « château » a 7 caras

Lame de rechange pour MLT · Spare blade for manual chateau cutter · Cuchilla de repuesto para MLT	MLT01
Vis de lame MLT · Screw of blade MLT · Tornillo de lamina MLT	MLT02
Jeu porte couteau droit et gauche MLT · Set carry knife right and left MLT · Juego lleva cuchillo derecho e izquierdo MLT	MLT03
Molette de réglage MLT · Thumb wheel of regulation MLT · Moleta de arreglo MLT	MLT04
Pointe MLT · Spike for MLT · Punta MLT	MLT05
Réglage de butée pour MLT (repère e) · Blade stop · Arreglo de bloqueo /MLT (indicacion e)	MLT06
Bouton molette MLT (repère b) · Button MLT (b) · Ruedas dentadas MLT (indicacion b)	MLT07
Bille MLT · Ball elesa for MLT · Bola elesa para MLT	MLT37585

COULIS ET CONFITURES · COULIS AND JAMS · SALSAS Y MERMELADAS

Passoires à coulis · Coulis sieves · Prensa-grosellas

Olive bois · Wood olive · Aceituna de madera	N3007-O

Moulins à jus et coulis · Juicers · Molinos para tomate

Joint de la vis sans fin pour N3030C · Joint screw for N3030C · Junta del tornilo sin fin / N3030C	N3030C-J
Vis sans fin N3030C · Screw N3030C · Tornillo sin fin N3030C	N3030C-V
Grille 1 mm pour N3030CX · Cuadricula 1 mm para N3030CX · Grid 1 mm para N3030CX	N3030CX-G
Manivelle N3030CX · Crank N3030CX · Manivela N3030CX	N3030CX-M
Vis sans N3030CX · Screw without N3030CX · Tornillo sin N3030CX	N3030CX-V
Axe complet pour N3031 · Shaft+retaining c-clip + seal ring for N3031 · Eje completo / N3031	N3031-A
Base du semoir pour N3031 · Hopper base for N3031 · Base del sembradora/ N3031	N3031-BS
Carter pour N3031 · Suirt guard for tomato juicer N3031 · Carter / N3031	N3031-C
Goulot transparent pour N3031 · Spout for N3031 · Tubo transparente / N3031	N3031-G
Joint pour cône · Rubber gasket for N3031 · Juntura / cono	N3031-J
Pilon plastique pour N3031 · Plunger for N3031 · Pisone spernsa pures plastico / N3031	N3031-P
Ressort pour vis sans fin pour N3031 · Spring for plastic sipral for N3031 · Muelle para tornillo sin fin / N3031	N3031-R
Semoir pour N3031 · Hopper for N3031 · Sembradora / N3031	N3031-S
Vis sans fin pour N3031 · Plastic sipral for N3031 · Tornillo sin fin N3031	N3031-V

BEURRE · BUTTER · MANTEQUILLA

Baratte à beurre · Butter churn · Mantequera

Bocal en verre seul pour baratte · Empty glass jar /BAR01 · Bocal de vidrio	BAR01-B
Bague plastique intérieure pour BAR01 · Internal plastic ring for BAR01 · Sortija plástica interior para BAR01	BAR01-BP
Manivelle baratte à beurre · Handle for BAR01 & BAR02 · Manivela para BAR01 y BAR02	BAR01-M
Jeu de 2 pignons pour baratte · Sprokets set of butter churn · Juego de 2 pignones para mantequera	BAR01-P

Créativité et tendances · 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

Déshydrateur premier prix · Low price food dehydrator · Deshidratador primer precio

Couvercle pour déshydrateur · Lidforfood dehydrator · Tapa para deshidratador	N3040-C
Moteur pour déshydrateur N3040 · Motor for N3040 · motor para N3040	N3040-M
Résistance pour N3040 · Heater for N3040 · Resistencia para N3040	N3040-R

Déshydrateur programmable · Food dehydrator with timer · Deshidratador con temporizador

Couvercle pour déshydrateur N3042 · Lid for dehydrator N3042 · Cubierta para deshidratador N3042	N3042-C
Carte électronique pour N3042 · Control board for N3042 · Carta electrónica	N3042-E
Moteur pour N3042 · Motor for N3042 · Motor /N3042	N3042-M
Résistance pour N3042 · Heater for N3042 · Resistencia para N3042	N3042-R
Ventilateur pour N3042 · Fan /N3042 · Ventilador /N3042	N3042-V

DÉCOUPE CRÉATIVE · CREATIVE WAYS TO CUT FOOD · CORTE CREATIVO

Rouets et tours à legumes · Vegetable turning slicers · Rouets y cortadoras giratorias de verduras

Bloc effileur moule 1 mm pour N7000 · Cutting blade set mold 1 mm/N7000 · Juego de laminas molde 1 mm/N7000	N7000-01
Kit de rechange pour rouet · Spare kit for rouet · Kit de repuesto para rouet	N70010
Lame droite pour rouet · Knife blade for rouet · Hoja recta para rouet	N70011
Peigne 2 mm pour rouet · Set of blades 2 mm for rouet · Peine 2 mm para rouet	N70012
Peigne 3 mm pour rouet · Set of blades 3 mm for rouet · Peine 3 mm para rouet	N70013
Peigne 6 mm pour rouet · Set of blades 6 mm for rouet · Peine 6 mm para rouet	N70016
Roue support picots pour rouet · Cutting blade set mold 1 mm/N7000 · Rueda soporte piquetas para rouet	N70017
Manivelle pour rouet - trou carré · Handle for "le rouet" hole square · Manivela para rouet	N70018
Serre-joint pour rouet · Clamp fixation for rouet · Fijacion brida para rouet	N70019
Manivelle pour rouet (trou rond) · Handleforrouet (round hole) · Manivela para rouet	N70020
Axe roue support picot pour N7001 · Wheel axle support picot for N7001 · Eje rueda soporte piquetas / N7001	N70021
Casette lame plate sans peigne pour N7001 · Set of flat blade without blades / N7001 · Juego lamina plana sin cuchillas / N7001	N70022
Chariot complet pour N7001 · Complete carriage / N7001 · Carro completo / N7001	N70023
Lame circulaire pour rouet · Circular blade for rouet · Cortador circular por rouet	N70024
Bague axe manivelle pour rouet · Circular blade for rouet · Cortador circular por rouet	N70025
Lame plate inox pour N7100 · St/st flat blade for N7111 · Cuchilla lisa /N7111	N7111-C
Lame fine inox pour N7100 · St/st fine blade for N7111 · Cuchilla fine /N7111	N7111-F
Lame moyenne inox pour N7100 · St/st medium blade for N7111 · Cuchilla media /N7111	N7111-M
Lame large inox pour N7100 · St/st large blade for N7111 · Cuchilla grande/N7111	N7111-W
Embout pour moteur de rouet · Ferruleformotor rouet · Embudo para motor de rouet	N9023

Coupe-lanières et coupe-légumes japonais · Vegetable strip cutters and Japanese slicers · Cortadores de verduras japoneses « a tiras »

Cassette de lame 1 mm pour N7030 (fine) · Tape blade 1 mm for N7030 (fine) · Conjunto de lamina 1 mm/n7030 (fine)	N7030-1
Casette de lame 1,5 mm pour N7030 · Tape blade 1.5 mm for N7030 · Conjunto de lame 1,5 mm /N7030	N7030-15
Cassette de lame 2,3 mm pour N7030 (épais) · Tape blade 2.3 mm for N7030 (thick) · Conjunto de lame 2,3 mm/n7030 (epais)	N7030-23
Lame 1 mm seule pour N7030 - N7031 - N7035 · Blade 1 mm for N7030 · Lamina 1 mm for N7030	N7030-L1
Lame 1,5 mm seule pour N7030 - N7031 - N7035 · Blade 1 mm for N7030 · Lamina 1,5 mm for N7030	N7030-L15
Lame 2,3 mm seule pour N7030 - N7031 - N7035 · Blade 1 mm for N7030 · Lamina 2,3 mm for N7030	N7030-L23
Axe entraineur · Axis trainer · Eje entrenador	N7030-T
Tige pour N7107 (pièce n°11) · Part n°11 · Tallo / N7107 (pieza n°11)	N7107-11
Bague de protection tige (pièce n°16) · Part n°16 · Arandela de proteccion tubo (pieza n°16)	N7107-16
Bage verte (piece n°17) · Green japanese vegetable cutter ring · part n°17 · Anillo verde corta verduras (pieza n°17)	N7107-17
Levier de blocage pour N7107 · pièce n° 3 · Plastic slide lever - part 3 · Palanca de bloqueo para N7107 - pieza n° 3	N7107-3

Cassette de lame + lame lisse pour N7107-08 Set of blades + flat blade/N7107-08 · Conjunto de laminas + lamina lisa/N7107-08	N7107-37
Tige centrale pour N7107 (pièce n°15-16-17) · Part n° 15 + n°16 + 2 x n°17 · Tubo central / N7107 (pieza n°15-16-17)	N7107-TC
Coupe-leg. japonais lanières&spaghetti pour 15 cm Japanese slice strips & spaghetti 2 blades · Cortador japones de verduras + 2 cuchillas	N7108
Casette de lame laniere et spaghetti pour N7108 Set of strip blades + spaghetti /N7108 · Casette de lame laniere et spaghetti /N7108	N7108-01
Bloc de lame spaghetti pour N7108 · Set of blades spaghetti /N7108 · Conjunto de laminas spaghetti/N7108	N7108-02
Lame lisse pour N7107-08-09 · Straight blade /N7107-08-09 · Lamina lisa para N7107-08-09	N7108-03
Cassette de lame filet pour N7107-08-09 Part 39 - ss interchangeable blade (net blade) for tsumataro · Hoja de lamina / N7107-08-09	N7108-04
Bloc lame filet pour N7107-08-09 · Part 34 - ss interchangeable blade (net blade) for tsumataro · Hoja lamina / N7107-08-09	N7108-05
Casette lame filet poisson N7107-08-09 · Set of strip blades fish /N7108 · Conjunto lamina filete pescado N7107-08-09	N7108-06
Bloc lame filet poisson pour N7107-08-09 Complet net - fish accessory /N7107-08-09 · Hoja lamina filete pescado /N7107-08-09	N7108-07
Kit complet : cassette lame lanière+tige centrale+bague "v" · Stainless steel intechangeable fish blade w/blade case set Conjunto completo : cassette lame laniere+tige centrale+ anillo "v"	N7108-08
Levier de blocage pour N7108 - pièce n° 14 · Plastic slide lever - part 14 · Palanca de bloqueo para N7108 - pieza n° 14	N7108-14
Bague plastique pour N7108-07-09 (repère 25 sur N7107) Plastic ring for N7108-07-09 (n° 25 /N7107) · Anillo plastico para N7108-07-09 (n° 25 /N7107)	N7108-B
Carter plastique N7107-08-09 repère n°8 pour n7109-n°14 pour N7108-n°6 pour N7107 Plastic carter N7107-08-09 n°8/N7109-n°14/N7108-n°6/N7107 Cárter plástico N7107-08-09 n°8/N7109-n°14/N7108-n°6/N7107	N7108-C
Manivelle sans vis N7107-08-09 repère n°6 pour 09-n°12 pour 08-n°9 pour 07 Handle - part n°6 on N7109 · Manivella sin tornillo N7107-08-09 n°6/09-n°12/08-n°9/07	N7108-M
Petit pignon plastique (repère n°23) · Small plastic pine nut point n°23 · Pequeno pigón plástico punto n°23	N7108-PP
Support inox d'axe pour N7107-08-09 (repère 12 sur N7107-n°9 sur N7108) St/ st axle support for N7107-08-09 (n°12 on N7107 & n°9 on N7108) Soporte acero inoxidable eje / N7107-08-09 (repère 12 sur N7107-n°9 sur N7108)	N7108-S
Vis de lame N7107-08-09 repère 08 pour 07 - n°07 pour 08 Screw of blade N7107-08-09 repère 08/07 - n°07/08 · Tornillo de lamina N7107-08-09 repère 08/07 - n°07/08	N7108-VL
Bague tige centrale pour N7110 - pièce n°16 · Central stalk ring / N7110 - part n°16 · Anilla tallo central / N7110 - pieza n°16	N7110-16
Plaque pour coupe-leg. japonais · Straight blade for N7110 · Placa para N7110	N7110-L
Peigne pour coupe-leg. japonais · Cutting blade for N7110 · Cuchillas para N7110	N7110-P
Tige complet pour N7110 (n°14-15-16) · Plastic shaft w/cap (1) stopper (1) · Varilla completa para N7110 (n°14-15-16)	N7110-TC

PASTAS ET PIZZAS · PASTAS AND PIZZAS · PASTAS Y PIZZAS

Machines à pâtes électriques · Electric pasta machines · Maquinas de pasta eléctricas

Manivelle pour N7900 · Handle for N7900 · Manivela par N7900	N7900-M
Jeu de 4 pieds pour N7900 · Set of 4 feet for N7900 · Pies x4 para N7900	N7900-P
Serre joint pour N7900 · Clamp fixation for N7900 · Soporte brida para N7900	N7900-SJ
Bouton réglage épaisseur N7901 (partie bleue +anneau numéroté) Adjustment button thinkness N7901 (blue part + numbered ring) · Boton arreglo espesor N7901 (parte azul +anillo numerotado)	N7901-BR
Engrenage pour N7901 · Gear / N7901 · Engranaje / N7901	N7901-E
Jeu de 3 pignons plastique pour N7901 · Set of 3 plastic gear /N7901 · Conjunto de 3 pinones plasticos /N7901	N7901-MP
Plateau N7901 · Tray N7901 · Bandeja N7901	N7901-P
Rouleau pour N7901 · Roll / N7901 · Rollo / N7901	N7901-R
Kit interupteur pour N7902 · Kit switch for N7902 · Kit interruptor para N7902	N7902-KRBT06
Kit engrenage pour N7902 · Gear kit for N7902 · Kit engranaje para N7902	N7902-KRBTA09
Jeu de pignon pour N7916 · Set of gearset /N7916 · Juego de pinón / N7916	N7916-MP
Jeu de 2 pignons + 1 courroie pour N7916 · Set of 2 gearsets + 1 belt /N7916 · Juego de 2 pinónes + 1 correa/N7916	N7916-PC

Machines à pâtes Atlas · Atlas pasta machines · Maquinas de pasta Atlas

Accessoire double pour N8001 (spaghetti +tagliatelle) et N7994 Double accessory / N8001-N7994 · Accesorio dobla / N8001-N7994	N8001-ACC
Manivelle pour N8001 · Handle for N8001 · Manivela para N8001	N8001-M
Serre-joint pour machine à pâtes N8001 · Clamp fixation for pasta machine N8001 · Fijacion brida para maquina de pasta N8001	N8001-V
Trémie plastique (entonnoir) pour accessoire ravioli N8004 Plastic hopper for N8004 · Embudo plastico para accessorio ravioli N8004	N8004-T

Machines à pâtes Imperia · Imperia pasta machines · Maquinas de pasta Imperia

Manivelle pour Imperia 150 · Handle for N7905 · Manivela para N7905	N7905-M
Jeu de pignons pour Imperia 150 - N7905 · Set of gables/150 · Juego de engranajes para Imperia 150	N7905-MP
Jeu de rouleaux pour Imperia 150 - N7905 · Roller set for Imperia 150 · Juega de rollos para Imperia 150	N7905-R
Serre-joint pour Imperia 150 - N7905 · Clamp fixation for pasta machine N7905 · Fijacion brida para maquina de pasta N7905	N7905-V

Machines à pâtes premier prix · Low price pasta machines · Maquinas de pasta primer precio

Accessoire double pour N8001C (spaghetti +tagliatelle) · Double accessory / N8001C (spaghetti +tagliatelle) Accesorio dobla / N8001C (spaghetti +tagliatelle)	N8001C-ACC

Machines à pâtes Regina · Regina pasta machines · Maquinas de pasta Regina

Bouton de serrage (pièce n°3) pour N7991-N7992 Closing knob (part n°3)/N7991-N7992 · Botón de presión (pieza n°3)/ N7991-N7992	N7991-B
Joint (pièce n°4) pour N7991-N7992 · Gasket for closing knob (part n°4)/N7991-N7992 · Junta (pieza n°4)/ N7991-N7992	N7991-J
Spatule de mixage (pièce n°1) pour N7991-N7992 Mixing blade (part n°1)/N7991-N7992 · Espatula de mezcla (pieza n°1) /N7991-N7992	N7991-S
Laminoir pizza pour N7992 (220 mm) · Pizza roller /N7992 (220 mm) · Laminador pizza /N7992 (220 mm)	N7992-01
Couvercle orange pour N7991-N7992 · Orange lid /N7991-N7992 · Tapa naranja /N7991-N7992	N7992-C
Manivelle seule pour N7995 Atlas 180 · Crank / N7995 atlas 180 · Manivela sola / N7995 atlas 180	N7995-M
Bague de serrage N7996 · Clamp ring N7996 · Anillo de cierre N7996	N7996-B

Séchoirs à pâtes · Pasta dryers · Secadores de pasta fresca

Bras de séchage pour N7999C · Arm of drying /N7999C · Brazo de secar /N7999C	N7999C-01
Tige centrale pour N7999C · Central shaft / N7999C · Tallo central / N7999C	N7999C-02

Spätzle · Spaetzle · Spaetzle

Barre stoppage pour SP01 · Block mending / SP01 · Reparación / SP01	SP01-B

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

Machine scelleuse sous vide · Vacuum sealer · Envasadora al vacío

Bande chauffante pour NV100 · Heating band for NV100 · Banda calentante para NV100	NV100-BC
Joint pour NV100 · Sealing profile for NV100 · Junta para NV100	NV100-J
Protection Téflon pour bande chauffante pour NV100 Teflon protection for heating band / NV100 · Protección teflón para banda calentante/ NV100	NV100-P
Bande chauffante pour NV200 · Heating band for NV200 · Banda calentante para NV200	NV200-BC
Joint pour NV200 · Joint / NV200 · Junta / NV200	NV200-J

SIPHONS • CREAM WHIPPERS • SIFONES

Siphons Chantilly · Chantilly cream whippers · Sifones para crema montada

Ressort du levier pour N4082 · Lever spring for N4082 · Muelle de palanca para N4082	NK508
Levier pour N4082 · Lever for N4082 · Palanca para N4082	NK509
Soupape pour N4083X-N4084X · Head valve complete for N4083 & N4084 · Valvula N4082	NK513A
2 rallonges décoratives pour N4082 · Nozzle + tulip incl. adapter white · Boquillas de decoracion para N4082 blanco	NK514
Rallonges déco pour N4083X-N4084X-N4087X-86X Nozzle + tulip incl. adapter black · Boquillas de decoracion para N4083X-N4084X negro	NK515
Conduit plastique pour N4075 (eau de seltz) · Measuring tube compl./ N4075 · Tubo de plastico para N4075	NK691
Tube de remontée pour N4075 (eau de seltz) · Tube compl. including gasket for N4075 · Tubo de elevacion para N4075	NK702
Capuchon de percuteur pour N4081-N4082 · Dust cap white /N4081& N4082 · Cabeza del percusor paraN4081-N4082	NK712
Capuchon du percuteur pour N4075 (eau de seltz) · Dust cap black for N4075 · Cabeza del percusor para N4075	NK735
Ecrou de valve pour N4081 · Valve screw/N4081 · Tuerca de valvula para N4081	NK740
Douille plastique pour N4081 · Nozzle grey for N4081 · Casquillo plastico para N4081	NK741
Valve pour N4081 · Valve rod for N4081 · Valvula para N4081	NK742
Bague bleue pour N4081-N4082 · Fixing ring blue /N4081 & N4082 & N4075 · Arandela azul para N4075	NK745
Bague métal pour N4083X-N4084X · Fixing ring metal for N4083 & N4084 · Arandela metal para N4083 N4084	NK745A
Joint de bouteille pour N4081-4082-4083-4084 Bottle gasket for N4081 & N4082 & N4083 & N4084 · Juntura de botella	NK750
Tête complète pour N4075 · Complete head for N4075 · Cabeza completa para N4075	NK775
Tête complète pour N4081 sahneboy · Complete head for N4081 · Cabeza completa N4081	NK777
Tete complète ss percut. ni bouchon pour N4082 · Complete head for N4082 · Cabeza completa N4082	NK782
Tête complète pour N4083X-N4084X · Complete head for N4083-N4084 · Cabeza completa N4083-N4084	NK784
Bouchon de cartouche pour N4083X-N4084X Charger holder blackfor N4083 & N4084 & N4075 · Tapa de cartucho para N4083-N4084-N4075 negro	NK799
Bouchon de cartouche pour N4081-N4082 Charger holder white for N4081 & N4082 · Tapa de cartucho para N4081-N4082 blanco	NK899
Joint de tête pour N4081-N4082-N4083X-N4084X Frontal gasket for N4081& N4082 & N4083 & N4084 & N4075 · Juntura del cabezal	NK902
Ensemble pièces détachées pour N4081 · Spare parts kit for cream whipper N4081 · Kit recambio para sifones N4081	NK990
Ensemble pièces détachées pour N4083X-N4077X-N4084X Spare parts kit for cream whipper symphonie · Kit recambio para sifones symphonie	NK991
Kit pièces détachées pour N4083X, N4084X, N086X & N4087X Spare parts kit for cream whipper N086X & N4087X · Kit recambio para sifones N086X & N4087X	NK993

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

BÂTONNETS ET CUBES · DICERS AND STICK SLICERS · CORTADORAS EN BASTONCILLOS

Alligators · Alligator slicers · Alligators

Grille de nettoyage pour mini N3011MX · Cleaning grid for mini onion slicer · Rejilla de limpiezae / mini N3011MX	N3011MX-N
Grille plastique de nettoyage pour N3011 et N3011R Cleaning grid for N3011 · Rejilla plastica de limpieza / N3011 et N3011R	N3011-N
Grille nettoyage plast. noire 6 mm pour N3011X · Cleaning grid 6x6 mm /N3011X · Rejilla negra de limpieza 6 mm/ N3011X	N3011X-06-N
Grille nettoyage plast. noire 9 mm pour N3011X Cleaning grid 9x9 mm for st/st big alligator · Rejilla de limpieza 9x9 mm para st/st big alligator	N3011X-09-N
Poussoir pour grille 9 mm pour N3011X · Pusher 9x9 mm for st/st big alligator · Empujador / rejilla 9 mm / N3011X	N3011X-09-P
Grille nettoyage plast. noire 3 mm pour N3011X Cleaning grid 3x3 mm /N3011X · Rejilla limpiadora 3x3 mm para N3011X	N3011X-03-N
Poussoir pour grille 3 mm pour N3011X · Pusher 3x3 mm for N3011X · Empujador 3x3 mm para N3011X	N3011X-03-P

Coupe-légumes Konstar · Konstar vegetable slicer · Cortador de verduras Konstar

Lame + poussoir 13,6 mm pour N2994 · Blade + button 13.6 mm / N2994 · Lamina + botón 13,6 mm / N2994	N2994-13.6
Lame + poussoir 6,8 mm pour N2994 · Blade + button 6.8 mm / N2994 · Lamina + boton 6,8 mm / N2994	N2994-6.8
Lame trancheur 6,8 mm pour N2994 · Blade 6.8 mm / N2994 · Lamina 6,8 mm / N2994	N2994-T6.8
Couteau + poussoir 6 mm pour N2997 · Blade + pusher 6 mm for N2997 · Cuchilla + empujador 6 mm para N2997	N2997-06
Peigne de nettoyage 6 mm pour N2996+N2997 Cleaning comb / 6 mm / N2996+N2997 · Peine de limpieza / 6 mm / N2996+N2997	N2997-06-P
Lame trancheur 6 mm pour N2997 · Blade 6 mm / N2997 · Lamina trancheur 6 mm / N2997	N2997-06L
Couteau + poussoir 9 mm pour N2997 · Blade + pusher 9 mm for N2997 · Cuchilla + empujador 9 mm para N2997	N2997-09
Peigne de nettoyage pour 9 mm pour N2997 · Cleaning comb / 9 mm / N2997 · Peine de limpieza / 9 mm / N2997	N2997-09-P
Bac pour N2996 + N2997 · Foodpan / N2996 + N2997 · Cuba / N2996 + N2997	N2997-B

QUARTIERS ET SECTIONS · WEDGE CUTTERS · CORTADORAS EN SECCIONES

Coupe-tomates et agrumes · Tomato and citrus fruit wedgers · Cortadoras de tomates a secciones

Platine supérieure avec poignée LT · Carriage support with handle LT · LT platina superior con asa	CAX017
Platine infeieure · Low support without handle LT · LT platina inferior sin asa	CAX018
Jeu de 2 colonnes inox LT · Set of 2 guides st/st LT · LT juego de 2 columnas acero inox.	CAX019
Jeu de 3 pieds support haut LT · Set of 3 long feet LT · LT juego de 3 pies altos	CAX020
Jeu de 3 pieds support court LT · Set of 3 short feet LT · LT juego de 3 pies bajos	CAX021
Visserie complète pour CAX · Set of screws for tomato wedger LT · LT tornilleria completa para CAX	CAX022
Ressort pour CAX · Spring/CAX · Muelle para CAX	CAX023
Butée de remontée de poussoir pour CAX · Block stop for pusher /CAX · Estribo de bloqueo del empujador para CAX	CAX024
Enjoliveur plastique pour CAX · Plastic wheel disc for CAX · Disco de plastico para CAX	CAX025

Sectionneur à pastèques et melons · Watermelon and melon wedgers · Cortadores de sandias y melones en secciones

Languette de sécurité au démarrage N4216 / n°10 Tongue of safety in the starting up N4216/ n°10 · Lengüeta de seguridad al arranque N4216/ n°10	N4216-LS
Plateau support + colonnes · Support dish · Soporte de bandeja	SM007

RONDELLES · SLICERS · CORTADORAS A RODAJAS

Coupe-tomates et agrumes rondelles · Tomato and citrus fruit slicers · Cortadoras de tomates a rodajas

Jeu de 8 lames pour CTOM01 · Set of 8 blades for CTOM01 · Juego de 8 hojas para CTOM01	CTOM010
Lame pour CTX à l'unité · Blade for CTX /unit · Laminado para CTX a la unidad	CTX01
Jeu de 11 lames pour CTX55 · Set of 11 blades st/ st for tomato slicer CTX55 · Juego de 11 hojas acero inox para CTX55	CTX012
Jeu de 11 lames inox monté pour CTX55 · Set of 11 assemblied blades for CTX55 · Juego montado de 11 hojas inox para CTX55	CTX012M
Bras poussoir ss poignée ni plaques pour CTX Arm pusher only without handle & com for CTX · Brazo pulsador sin mango ni placa para CTX	CTX014
Jeu de 14 lames inox pour CTX40 · Set of 14 blades st/st for tomato slicer CTX40 · Juego de 14 hojas acero inoxidable para CTX40	CTX015
Plaques plast. de poussoir pour CTX55 (x10) Plastic thin plate /pusher CTX55(10 plates) · Placas empujadoras de plastico para CTX55 (10 placas)	CTX016
Plaque inox de poussoir pour CTX55 · St/st plate for CTX55 pusher · Placa inox de empujador para CTX55	CTX017
Poignée noire + axe + vis pour CTX55-CTX40-CTXM55 Black handle + axle + screw for CTX · Asa negra+eje+tornillo para CTX	CTX019
Guide diam 14 mm pour CTX55 · Guide diam 14 mm / CTX55 · Guía diam 14 mm / CTX55	CTX026
Plaque inox de poussoir ajourée pour CTX40-CTX55 Stainless steel plate of button perforated / CTX40-CTX55 · Chapa acero inoxidable de botón calada / CTX40-CTX55	CTX027
Entretoise pour plaque poussoir inox - CTX55 Brace / stick stainless button - CTX55 · Chapa botón acero inoxidable - CTX55	CTX028

Table inox seule pour CTX55 · Stainless table alone /CTX55 · Mesa acero inoxidable sólo para CTX55	CTX030
Montant poignée poilie porte lame CTX · Polish handle for blade for CTX · Punado polido soporte lamina CTX	CTX031
Axe de lame fileté CTX · Axis of blades for CTX · Eje de laminas fileteadas para CTX	CTX032
Rondelle percée CTX55 (8) · Pierced ring (8) · Anillo perforado CTX55 (8)	CTX20
Rondelle non percée CTX55 (16) · Non pierced ring (16) · Anillo no perforado CTX55 (16)	CTX21
Jeu de 8 vis pour tension des lames CTX · Set of 8 screws for CTX · Juego de 8 tornillos para CTX	CTX22
Butée noire - Black stopper for CTX · Tapón negro para CTX	CTX23
Goupille de sécurité CTX · Security pin for CTX · Clavija de seguridad para CTX	CTX24
Support du bras poussoir pour CTX (pièce n°12) · Pusher support · Soporte del brazo botón para CTX (pièce n°12)	CTX25
Jeu de 2 vis complète pour plaque plastique de poussoir- CTX55 · Set of 2 screws completes / plastic board of button - CTX55 Juego de 2 tornillos completa / chapado agrede con plástico de botón - CTX55	CTX26
Bras complet plaques inox pour CTX55 Complete arm st/st plates for CTX55 · Brazo completo chapas acero inoxidable para CTX55	CTX55-BCX
Rondelle entretoise blanche pour CTXM55 · Slice braces white / CTXM55 · Rodaja blanca / CTXM55	CTXM010
Tige filetée + support · Threaded rod/CTXM55 · Tallo aterrajado + soporte	CTXM011
Visserie pour CTXM55 (vis+rondelle+écrou) · Set of screws for CTXM55 · Tornillería para CTXM55 (tornillo+rodaja+tuerca)	CTXM012
Glissière plastique blanc CTXM55 · White slide channel CTXM55 · Corredera plástico blanco CTXM55	CTXM014
Poignée CTXM · Handle CTXM · Punado CTXM	CTXM07
Jeu de 8 lames inox pour CTX mini -18 cm · Set of 8 blades for mini tomato slicer · Juego de 8 hojas acero inox para CTXM55	CTXM08
Plaque inox de poussoir pour CTXM55 · St/st plate for CTXM55 · Placa inox para CTXM55	CTXM09
Support bras poussoir CTXM55 · Arm support button CTXM55 · Soporte brazo empujador CTXM55	CTXM10
Kit de dessus de glissière · Top kit of slide channel · Kit de encima de corredera	CTXM29234
Kit platine de scurité · Platinum kit of safety · Kit pletida de suguridad	CTXM29236
Ventouse + bague CTXM55 · Suction cup + ring CTXM55 · Ventosa + anilla CTXM55	GX018
Grille de nettoyage pour N3011T · Cleaning grid, slicer · Rejilla plastica de limpieza N3011T	N3011T-GN
Support de coupe pour N3011T · Slicing block for N3011T · Soporte de corte / N3011T	N3011T-SC

Trancheur électrique · **Electric slicer** · Cortador eléctrico

Kit bloc lames + poussoir pour TEG (16 lames pour coupe 4,76 mm) · Set of blades & pusher for TEG (16 blades/cutting 4.76mm) Kit bloque hojas + empujador para TEG (16 hojas para corte 4,76 mm)	TEGK4
Kit bloc lames + poussoir pour TEG (12 lames pour coupe 6,35 mm) · Set of blades & pusher for TEG (12 blades/cutting 6.35mm) Kit bloque hojas + empujador para TEG (12 hojas para corte 6.35 mm)	TEGK6
Kit bloc lames + poussoir pour TEG (8 lames pour coupe 9,52 mm) · Set of blades & pusher for TEG (8 blades/cutting 9.52mm) Kit bloque hojas + empuajdor para TEG (8 hojas para corte 9,52 mm)	TEGK9
Bloc lames pour TEG - 16 lames pour coupe 4,76 mm Blades for TEG - 16 blades/cutting 4.76 mm · Bloque hojas para TEG - 16 hojas para corte 4,76 mm	TEGL4
Bloc lames pour TEG - 12 lames pour coupe 6,35 mm Blades for TEG - 12 blades/cutting 6.35 mm · Bloque hojas para TEG - 12 hojas para corte 6,35 mm	TEGL6
Bloc lames pour TEG - 8 lames pour coupe 9,52 mm Blades for TEG - 8 blades/cutting 9.52 mm · Bloque hojas para TEG - 8 hojas para corte 9,52 mm	TEGL9
Poussoir pour TEG -12 lames · Pusher for TEG- 12 blades · Empujador para TEG- 12 hojas	TEGP4
Poussoir pour TEG -16 & 8 lames · Pusher for TEG- 16 & 8 blades · Empujador para TEG- 16 & 8 hojas	TEGP6
Kit bloc lames + poussoir pour TER (16 lames pour coupe 4,76 mm) Set of blades & pusher for TER (16 blades/cutting 4.76 mm) · Kit bloque hojas+empujador para TER (16 hojas para corte 4,76 mm)	TERK4
Kit bloc lames + poussoir pour TER (12 lames pour coupe 6,35 mm) Set of blades & pusher for TER (12 blades/cutting 6.35 mm) · Kit bloque hojas+empujador para TER (12 hojas para corte 6,35 mm)	TERK6
Kit bloc lames + poussoir pour TER (8 lames pour coupe 9,52 mm) Set of blades & pusher for TER (8 blades/cutting 9.52 mm) · Kit bloque hojas+empujador para TER (8 hojas para corte 9,52 mm)	TERK9
Bloc lames pour TER - 16 lames pour coupe 4,76 mm Blades for TER- 16 blades/cutting 4.76 mm · Bloque hojas para TER- 16 hojas para corte 4,76 mm	TERL4
Bloc lames pour TER - 12 lames pour coupe 6,35 mm Blades for TER- 12 blades/cutting 6.35 mm · Bloque hojas para TER- 12 hojas para corte 6,35 mm	TERL6
Bloc lames pour TER - 8 lames pour coupe 9,52 mm Blades for TER - 8 blades/cutting 9.52 mm · Bloque hojas para TER- 8 hojas para corte 9,52 mm	TERL9
Poussoir pour TER -12 lames · Pusher for TER - 12 blades · Empujador para TER - 12 hojas	TERP4
Poussoir pour TER -16 & 8 lames · Pusher for TER - 16 & 8 blades · Empujador para TER - 16 & 8 hojas	TERP6

Coupe-citrons · **Lemon slicer** · Cortador de limones

Bloc lames demi-rondelles citron 12 mm 12 mm lemon half-slices cutter blade set · Conjunto de cuchillas para media-rodajas de limón 12 mm	CDX004
Bloc lames demi-rondelles citron 6 mm 6 mm lemon half-slices cutter blade set · Conjunto de cuchillas para media-rodajas de limón 6 mm	CDX007

ÉPLUCHEURS ET BROSSES À LÉGUMES · VEGETABLE PEELERS AND BRUSHES · PELADORES DE VERDURAS Y CEPILLOS PARA VERDURAS

Eplucheurs collectivités · **Peelers for institutional establishments** · Peladores para grandes cocinas

Eplucheur pied seul · Foot for peeling machine · Pie pelador solo	E0013
Fixation murale seule pour éplucheur · Wall fixation only for peeler LT · Fijacion mural para pelador LT	E0014
Fixation murale inox seule · St/st wall fixation only · Fijación inox mural	EX0014

Platine murale inox · St/st plate, wall fixation · Placa fijación mural inox para pelador LT	PMX
Platine serre joint inox · St/st plate with clamp fixation · Placa fijación brida inox para pelador LT	PSJX
Pied complet pour éplucheur LT · Complete stand for peeler LT · Pie completo para pelador LT	E0015
Poussoir carottes pour éplucheur · Pusher for carrot for peeler · Empujador zanahorias	E0016.
Platine plastique pour tête carottes · Plastic ring for carrot accessory · Platina de plastico para zanahorias	E0017
Platine plastique pour tête concombres & grosses carottes Plastic ring for cucumber and big carott accessory · Platina de plastico para pepinos y zanahorias grandes	E0018
Pied seul inox pour éplucheurs LT · St/st complete stand for peeler · Pie completo para pelador inox	EX0015
Jeu couteaux asperges (2) · Blade kit aspargus (2) · Juego de cuchillas esparragos (2)	N5120
Jeu couteaux asperges fines (2) · Blade kit short aspargus · Juego de cuchillas esparragos finos (2)	N5120-F
Jeu couteaux carottes (6) · Blade kit carrots (6) · Juego de cuchillas zanahorias (6)	N5121
Jeu couteaux concombres (6) · Blade kit cucumbers (6) · Juego de cuchillas pepinos (6)	N5122
Jeu couteaux radis (4) · Blade kit radishes (4) · Juego de cuchillas rabanos (4)	N5123
Jeu de 6 ressorts (Ø 0,9 mm, 1,1 mm, 1,3 mm) carottes pour concombres Springs for carrots & cucumbers (6) · Juego de muelles zanahorias y pepinos (6)	N5124
Jeu de 6 ressorts (Ø 0,9 mm, 1 mm, 1,3 mm) pour asperges · Springs for asparagus (6) · Juego de muelles esparagos(6)	N5125
Jeu ressorts radis (4) · Springs for radishes(4) · Juego de muelles rabanos (4)	N5126
Jeu couteaux grosses carottes (6) · Blade kit big carrots (6) · Juego de cuchillas zanahorias grandes (6)	N5127
Jeu supports carottes court (2) · Set of short swing arms for carrots (2) · Juego de soportes cortos zanahorias (2)	N5130
Jeu supports carottes moyen (2) · Set of medium sized swing arms for carrots (2) · Juego de soportes medianos zanahorias (2)	N5131
Jeu supports carottes long (2) · Set of long swing arms for carrots (2) · Juego de soportes largos zanahorias (2)	N5132
Jeu de supports (2) concombres court · Set of short swing arms for cucumbers (2) · Juego de soportes cortos pepinos (2)	N5140
Jeu de supports (2) concombres moyen Set of medium sized swing arm for cucumbers (2) · Juego de soportes medianos pepinos (2)	N5141
Jeu de supports (2) concombres long · Set of long swing arms for cucumbers (2) · Juego de soportes largos pepinos (2)	N5142
Jeu de supports (2) radis court · Set of short swing arms for radishes (2) · Juego de soportes cortos rabanos (2)	N5150
Jeu de supports (2) radis long · Set of long swing arms for radishes (2) · Juegos de soportes largos rabanos (2)	N5151

Eplucheurs électriques · Electric peelers · Peladores eléctricos

Bras de maintien · Arm holder · Brazo de maquineria	N4220-B
Bras circulaire complet pour N4220 et N4221 · Cutting arm, complete circular arm · Brazo cuchilla completo	N4220-BC
Cache interrupteur · Plastic housing/interruptor · Protectore plastico para interuptor	N4220-CI
Cordon électrique N4220 et N4221 · Electric cord N4220 & N4221 · Cable de energia para N4220 & N4221	N4220-COR
Interrupteur 2 vitesses pour N4220 & N4221 · Two speed interruptor · Interruptor 2 velocidad	N4220-DI
Interrupteur rouge marche/arrêt - N4220 et N4221 · Switch on/off red · Interruptor rojo	N4220-I
Pignon d'entraînement pour trident de N4220 & N4221 Drive gear for trident of N4220 & N4221 · Pinon de entrenamiento para trident /N4220 & N4221	N4220-PIT
Pointe plastique pour bras de maintien · Plastic pin/ arm holder · Punta plastica / brazo de soporte	N4220-PL
Pointe inox pour bras de maintien · St/st pin/ arm holder · Punta inox / brazo de soporte	N4221-PL

Pèle-oranges · Orange peeler · Pelador de naranjas

Manivelle pour N4225 · Handle harm + plastic handle for N4225 · Manivela para N4225	N4225-M
Maintien plastique jaune du fruit · Yellow plastic hold of the fruit · Soporte plastico amarillo de la fruta	N4225-MP

ÉPLUCHE-ANANAS · PINEAPPLE PEELERS · PELADORES DE PIÑAS

Epluche et vide ananas · Pineapple peeler and corer · Pelador y descorazonador de piñas

Stabilisateur pour EA · Stabilizer for EA · Estabilizador para EA	EA35030
Levier de EA seul sans poignée · Arm for EA without handle · Efecto de palanca EA solo sin punado	EA35035
Levier brut anse pour EA (pièce j) · Raw lever handle for EA (part j) · Palanca don asa EA (pieza j)	EA35036
Barre sécurité · Safety rod · Barra de seguridad	EA35055
Plots maintien lame EA (avant et arrière) Blocks secure blades EA front and back) · Contactos mantenimiento lamina EA (frente y trás)	EA35060
Vis de lame EA · Blade screw EA · Tornillo de lamina EA	EA35089
Goupille poussoir pour EA · Pin button /EA · Chaveta empujador EA	EA-GP
Ressort pour EAT (unité) · Spring for EAT (unit) · Muelle para EAT (unite)	EAT-RS
Vis de serrage de lame pour EAT · Blade binding screw · Tornillo para fijar y apretar la cuchilla	EA-VSL

ÉTROGNEURS ET DÉNOYAUTEURS · CORING TOOLS AND FRUIT STONERS · DESHUESADORES

Dénoyauteurs · Fruit stoners · Deshuesadores

Bac récuperateur pour N4044 · Collector/N4044 · Freceptaculo / N4044	N4044-B
Caoutchouc pour dénoyauteur cerises · Rubber/cherry stoner · Caucho para deshuesador de cerezas	N4044-C
Ressort pour dénoyauteur à cerises · Spring/cherry stoner · Ruelle / desuehadores para cerezas	N4044-R

ÉQUEUTEURS – CASSE-NOIX · HULLERS – NUT CRACKERS · DESCORAZONADORES – CASCANUECES

Casse noix de coco · Coconut cracker · Abre cocos

Pied ventouse pour N4212 · Leg for coconuts cracker N4212 · Pie ventosa para N4212	N4212-PV
Récipient en inox casse noix de coco N4212 (pièces n°3) Stainless steel container for coconut cracker N4212 · Recipiente en acero inoxidable para cortador de coco N4212	N4212-R
Vérin pour N4212 · Hydrolic jack for coconuts cracker N4212 · Gato / N4212	N4212-V

PÈLE-POMMES · APPLE PEELERS · PELADORES DE MANZANAS

Pèle-pommes électriques « Kali » · Electric « Kali » Apple peelers · Peladores de manzanas eléctricos « Kali »

Lame trancheur pour pèle-pommes Kali · Slicing blade for apple peeler Kali · Cuchilla para pelador de manzanas	N6101
Peleur complet pour pèle-pommes Kali · Complete peeler for apple peeler Kali · Pelador completo para pelador de manzanas	N6102
Broche pour pèle-pommes Kali · Spindle for apple peeler Kali · Pasador para Kali	N6103
Archet pour pèle-pommes Kali · Bow / apple peeler Kali · Arco para pelador de manzanas	N6104
Ressort d'archet pour pèle-pommes Kali · Bow spring for apple peeler Kali · Muelle de arco para pelador de manzanas	N6105
Manivelle pour pèle-pommes Kali · Handle for apple peeler Kali · Manivela para pelador de manzanas	N6106
Axe fileté pour pèle-pommes Kali · Threaded pin/ apple peeler Kali · Eje parapelador de manzanas	N6107
Etrier pour pèle-pommes Kali · Clamp for apple peeler Kali · Estribo para pelador de manzanas	N6108
Vis lame trancheur pour pèle-pommes Kali Slicing blade screw for apple peeler Kali · Tornillo de hoja cortadora para pelador de manzanas	N6110
Vis de réglage pour pèle-pommes Kali · Adj / screw for apple peeler Kali · Tornillo de ajuste para pelador de manzanas	N6111
Vis 6x10 pour pèle-pommes Kali · Vis 6x10 / apple peeler Kali · Tornillo c 6x10 para pelamazanas Kali	N6113
Came pour pèle-pommes Kali · Cam for apple peeler - Kali · Leva para N4230	N6114
Ressort plat pour pèle-pommes Kali · Flat spring for apple peeler Kali · Muelle plano para pelador de manzanas	N6115
Fourreau plast. pour pèle-pommes Kali · Plastic insert for apple peeler Kali · Forro de plastico para pelador de manzanas	N6116
Patin pour N4230 · Pad / N4230 · Patin / N4230	N6117
Vis sans fin + broche pour Kali tranches fines Endless screw+ fork for Kali tight slices · Tornillo sin fin + horca para Kali rodajas finas	N6118
Vis sans fin seule pour Kali tranches fines · Leadscrew / kali thin slices · Tornillo sin fin solo / kali rayas finas	N6118-V
Embout pour moteur Kali · Ferrule for motor Kali · Embudo para motor de Kali	N9022.
Moteur seul avec chargeur · Motor only for rouet-Kali-deco spiral · Motor solo para rouet-Kali-deco espiral	N9024

Pèle-pommes manuels · Manual apple peelers · Peladores de manzanas manuales

Manivelle bois pour pèle pommes N4232-N4233 · Wood crank for apple peeler N4232-N4233 · Manivela madera para N4232-N4233	N4232-MB
Trident pour pèle pommes (N4232-N4233) · Front fork for N4232-N4233 · Laminas para pelador de manzanas (N4232-N4233)	N4232-TD
Manivelle pour N4232T · Crank for N4232T · Manivela para T4232T	N4232T-M
Vis papillon lame pèleur pour N4232T · Screw for peeling blade /N4232T · Tornillo para hoja pelador para N4232T	N4232T-VLP
Vis papillon lame trancheur pour N4232T · Screw for slicing blade /N4232T · Tornillon para cuchilla para cortar	N4232T-VLT
Ventouse complète pour N4232 · Suctions for ref N4232 · Ventosas para N4232	N4237

MANDOLINES · MANDOLINES · MANDOLINAS

Mandolines japonaises · Japanese mandolines · Mandolinas japonesas

Lame centrale pour mandoline N4290 & N4289 Stainless steel interchangeable blade flat · Lamina central / mandolina N4290 & N4289	N4289-5
Peigne fin pour N4289 · Thin comb / N4289 · Peine fino / N4289	N4289-F
Peigne moyen pour N4289 · Medium comb / N4289 · Peigne medio / N4289	N4289-M
Peigne large pour N4289 · Large comb / N4289 · Peigne largo / N4289	N4289-W
Lame lisse pour mandoline N4290 · Central blade for N4290 · Lamina alisada / mandolina N4290	N4290-C
Peigne fin - 2 mm pour N4290 · Cutting blade 2 mm for N4290 · Peine cortante 2 mm para N4290	N4290-F
Jeu de 3 peignes pour mandolines N4290 · Set of 3 blades for N4290 · Cuchillas mandolina N4290	N4290-L
Peigne moyen 3 mm pour N4290 · Cutting blade 3 mm for N4290 · Peine cortante 3 mm para N4290	N4290-M
Poussoir pour mandoline N4290 · Pusher for mandoline N4290 · Empujador de mandolina N4290	N4290-P
Vis de réglage épaisseur de coupe pour N4290 Adjusting screw thickness of cutting / N4290 · Tornillo de arreglo espesor de corte N4290	N4290-VE
Vis de maintien de lame pour N4290 · Screw to secure blade / N4290 · Tornillo de mantenimiento de lamina / N4290	N4290-VL
Peigne large 4 mm pour N4290 · Cutting blade 4 mm for N4290 · Peine cortante 4 mm para N4290	N4290-W
Lame lisse pour mandoline N4291 · Central blade for N4291 · Lamina alisada / N4292	N4291-C
Peigne fin - 2mm pour N4291 · Fine -tooth comb- 2 mm / N4292 · Peinado fino / 2 mm / N4291	N4291-F
Lame lisse pour mandoline N4291 · Staight blade for N4291 · Cuchilla centrica para N4291	N4291-FL
Jeu de 3 peignes pour mandoline N4291 · Set of 3 blades for N4291 · Juego de tres cuchillas para N4291	N4291-L
Peigne moyen 3 mm pour N4291 · Cutting blade 3 mm for N4291 · Peine cortante 3 mm para N4291	N4291-M
Poussoir pour mandoline N4291 · Pusher for mandoline N4291 · Empujador de mandolina N4291	N4291-P

Vis de réglage hauteur de lame N4291 · Tightening screw for N4291 · Tornillo de arreglo para N4291	N4291-VR
Peigne large 4 mm pour N4291 · Cutting blade 4 mm for N4291 · Peine cortante 4 mm para N4291	N4291-W

Mandolines inox technologie japonaise · SS mandolines Japanese technology · Mandolinas inox tecnología japonesa

Lame centrale pour N4292 mandoline inox LT central blade for N4292 mandoline inox LT · Lamina centrale / N4292 mandolina inox LT	N4292-L
Jeu de 3 peignes pour N4292 mandoline inox LT Set of 3 combs / N4292 mandoline stainless LT · Juego de 3 peinados / N4292 mandolina inox LT	N4292-P
Poussoir plastique pour N4292 · Plastic button / N4292 · Botón plástico / N4292	N4292-PP

Mandolines professionnelles · Professional mandolines · Mandolinas inox profesionales

Lame lisse pour mandoline gourmet N4280 Warp blade for mandoline gourmet · Cuchilla lisa para mandolina gourmet	N4282
Boite de 4 blocs effileurs (2-4-7-10 mm) pour N4280/N4270/N7000 Set of 4 blades for N4280/N4270/N7000 · Juego de cuchillas de recambio mandolina gourmet N4280/N4270/N7000	N4283
Ecrou moleté pour N4280 · Nut / N4280 · Tuerca molete / N4280	N4284
Peigne 2 mm pour N4280 · Comb 2 mm / N4280 · Peine 2 mm / N4280	N4285
Peigne 7 mm pour N4280 · Comb 7 mm/ N4280 · Peine 7 mm/ N4280	N4286
Peigne 4 mm pour N4280 · Comb 4 mm / N4280 · Peine 4 mm / N4280	N4287
Plaque gauffre inox pour mandoline · Waffle plate st/st · Cuchilla para gofre inox para mandolina	N6126
Grande plaque inox pour mandoline · Large plate st/st · Cuchilla grande para gofre inox para mandolina	N6127
Manivelle pour mandoline · Handle for mandoline · Manivela para mandolina	N6183

Trancheur express double sens · Two-way express slicer · Cortador express bidireccional

Lame équipée TAT · Spare blade for TAT · Cuchilla de repuesto para TAT	TAT01
Vis violon (2) TAT · Screw (x 2) for TAT · Tornillos (x 2) para TAT	TAT02
Poussoir TAT · Pe pusher for TAT · Empujador pe para TAT	TAT03
Patins TAT (X2) · Skates TAT (x2) · Patín TAT (x2)	TAT04

RÂPES · GRATERS · RALLADORAS PARA QUESO

Râpes à légumes et à fromage · Vegetable and cheese graters · Ralladoras para verduras y queso

Accessoire crudités pour N3010 · Knife cone rawness/N3010 · Cono verduras para N3010	N3010-C
Accessoire gruyère pour N3010 · Accessory gruyere · Cono gruyere para N3010	N3010-G
Tambour parmesan pour N3010 · Knife cone parmesan/N3010 · Cono parmesan o pan para N3010	N3010-P
Accessoire rondelles pour N3010 · Accessory slices/N3010 · Cono para rodillas para N3010	N3010-R
Jeu de 3 grilles pour N3012X · Set of 3 sieves for N3012X · Kit de 3 rejillas para N3012X	N3012X-G
Manivelle pour N3012X · Crank mill · Manivela para molino	N3012X-M
Tambour crudités pour R400 · Drum/rawness for R400 · Cilndro/verduras para R400	R400-C
Tambour gruyère pour R400 · Drum/gruyere for R400 · Cilndro/gruyere para R400	R400-G
Tambour parmesan pour R400 · Drum/parmesan for R400 · Cilndro/parmesan para R400	R400-P
Poignée de manivelle pour R400 · Crank handle for R400 · Manija de manivela para R400	R400-PM
Poussoir plastique / R400 · Plastic pusher · Empujador plástico	R400-A
Serre-joint / R400 · Clamp fixation for R400 · Fijación de abrazadera para R400	R400-SJ

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

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

Guitares · Guitars · Guitarras

Cadre coupe 5 mm pour GX · Extra cutting set 5 mm for GX · Marco de corte 5 mm (15 o 25 mm) para GX	GX011
Support rond 5 pour 10 mm pour GX · Round holder for GX 5 mm · Soporte redondo para GX 5 mm	GX012
Cadre coupe 10 mm pour GX · Extra cutting set 10 mm for GX · Marco de corte 10 mm para GX	GX013
Support rond 10 mm pour GX · Round holder for GX 10 mm · Soporte redondo para GX 10 mm	GX014
Fil inox ø 0,4 mm pour GX (jeu de 4x2 fils) · Set of wire 0.4 mm for GX (4 x2 p.) · Juego de hilos de repuesto 0,4 mm (4 x 2 p.) para GX	GX015
Jeu de 2 fils inox pour coupe-terrine · Set of 2 st/st wires for terrine slicer · Juego de 2 hilos inox para cortador de patés	GX015T
Ventouse + bague pour GX/CTX (pièce) · Suctions for GX/CTX · Ventosas para GX/CTX	GX016
Pied inox court seul pour GX, CTX, OEXT2 · St/st foot alone for GX, CTX, OEXT2 · Pie inox solo para GX, CTX, OEXT2	GX017
Vis inox A2 chc M4x16 · Stainless screw · Tornillo acero inoxidable	26107
Support plat 5 mm pour GX · Flat holder for GX · Soporte plano para GX	GX022

Support plat 10 mm pour GX · Flat holder 10 mm for GX · Soporte plano 10 mm para GX	GX024
Cadre de coupe 7 mm pour GX · Extra cutting set 7 mm · Marco de corte 7 mm	GX051
Jeu de 12 lames pour GXL55 · Set of 12 blades for GXL55 · Juego de 12 hojas para GXL55	GXL01
Cadre de coupe 10 mm pour GXM · Extra cutting set 10 mm/GXM · Marco de corte, 10 mm para GXM	GXM013
Vis tendeur pour maxi guitare · Tensioner screw for maxi guitare · Tornillo tensor para maxi guitare	GXM016
Cadre de coupe 7 mm pour GXM · Extra cutting set 7 mm/GXM · Marco de corte 7 mm para GXM	GXM051
Poignée pour N3510/N3511 · Handle for N3510/N3512 · Punado para N3510/N3513	N3510-P
Ressort inox (paire) pour N3510/N3511 · Stainless spring (pair) - N3510/N3511 · Muelle de engache inox (par) - N3510/N3511	N3510-R
Pièce coupe-terrine 4068 · Part cut dish 4068 · Pieza corta-terrina 4068	4068
Pièce coupe-terrine 4069 · Part cut dish 4069 · Pieza corta-terrina 4069	4069

Coupe-fromage à fil · Wire cheese slicer · Cortador de queso con hilo

Kit tendeur N3502 · Stretching kit for wire N3502 · Kit tensor N3502	N3502-K
Ressort pour N3502 · Spring / N3503 · Muele / N3504	N3502-R
Patins plastique blanc pour N3505 · Spare rubber stand for N3505 Soporte blanco de repuesto de goma para N3505	N3505-P
Jeu de 10 fils de rechange pour N3520 · Spare wire for N3520 · Hilo de repuesto para N3520	N3521

Frisette à tête de moine · Cheese scraper · Ralladora giratoria para queso

Couteau avec poignée pour N3027F · Knife with handle for N3027F · Cuchillo con puña para N3027F	N3027F-C
Plateau bois /N3027F · Wood tray /N3027F · Tabla de madera /N3027F	N3027F-P
Tige centrale pour N3027F · Core rod for N3027F · Tallo central para F3027F	N3027F-TC

Portionneurs à fromage · Cheese wedgers · Cortadores de queso en secciones

Plateau rainure 6 & 8 sections PF · Tray grooves 6 and 8 sections PF · Bandeja(plató) ranura 6 y 8 tipos de sección PF	PF001
Couteau 6 parts pour portionneur fromage · Blade- 6 wedges · Cuchilla - 6 secciones	PF006
Couteau portionneur fromage 8 parts · Blade - 8 wedges · Cuchilla - 8 secciones	PF008

PRÉPARATION DE LA VIANDE · PREPARING MEAT · PREPARACIÓN DE CARNE

Hachoirs · Meat mincers · Picadoras

Bague de serrage pour N4005C · Tightenning screw n°5 · Arandela de presion para n°5	N4005C-B
Bague plastique pour vis sans fin · Worm screw ring / N4005C · Arandela plastica / tornillo sin fin	N4005C-BP
Manivelle pour hachoir N4005C · Handle for meat mincer n°5 · Manivela para N4005	N4005C-M
Vis sans fin pour N4005C · Endless screwf for N4005C · Tornillo sin fin para N4005C	N4005C-V
Vis de fixation manivelle pour hachoir N4005C Screw of fixation crank for chopper N4005C · Tornillo de fijación manivela para batidor N4005C	N4005C-VF
Bague de serrage pour hachoir n°8 · Tightening colar for N4008 · Sortija de presion para N4008	N4008C-B
Bague plastique pour vis sans fin hachoir n°8 · Plastic ring for leadscrew chopper n°8 Arandela plastica para tornillo sin fin picadora n°8	N4008C-BP
Manivelle pour hachoir n°8 · Handle for meat mincer n°8 · Manivela para N4008	N4008C-M
Vis sans fin pour N4008C · Endless screw for N4008C · Tornillo sin fin para N4008C	N4008C-V
Vis de fixation manivelle pour N4008C Screw of fixation crank for chopper N4008C · Tornillo de fijación manivela para tajadera N4008C	N4008C-VF
Bague de serrage pour hachoir inox n°8 · Tightening colar for N4008 · Sortija de presion para N4008	N4008CX-B
Manivelle pour hachoir inox n°8 · Handlefor meat mincer n°8 · Manivela para N4008	N4008CX-M
Bague de serrage pour hachoir 10 · Tightening colar N4010 · Sortija de presion para N4010	N4010C-B
Bague plastique pour vis sans fin hachoir n°10 Plastic ring for leadscrew chopper n°10 · Sortija plástica para tornillo sin fin n°10	N4010C-BP
Manivelle pour hachoir n°10 · Handle/meat mincer n°10 · Manivela para N4010	N4010C-M
Vis sans fin pour N4010C · Endless screw for N4010C · Tornillo sin fin para N4010C	N4010C-V
Vis de fixation manivelle pour N4010C · Screw of fixation for crank N4010C · Soporte brida manivela para N4010C	N4010C-VF
Bague de serrage pour hachoir inox n°10 · Tightening colar N4010 · Sortija de presion para N4010	N4010CX-B
Manivelle pour hachoir n°10 · Handle/meat mincer · Manivela para picadora	N4010CX-M
Bague de serrage pour hachoir n°22 · Tightening colar for N4022 · Sortija de presion para N4022	N4022C-B
Bague plastique pour vis sans fin hachoir n°22 Plastic ring for leadscrew chopper n°22 · Sortija plástica para tornillo sin fin picadora n°22	N4022C-BP
Manivelle pour hachoir n°22 · Handle for meat mincer n°22 · Manivela para N4022	N4022C-M
Vis sans fin pour N4022C · Endless screw for N4022C · Tornillo sin fin para N4022C	N4022C-V
Vis de fixation manivelle pour hachoir N4022C Screw of fixation for crank for meat mincer N4022C · Eje de fijacion para picodara N4022C	N4022C-VF
Bague de serrage pour hachoir n°32 · Tightening colar for N4032 · Sortija de presion para N4032	N4032C-B
Bague plastique pour vis sans fin hachoir n°32 Plastic ring for leadscrew chopper n°32 · Sortija plástica para tornillo sin fin picadora n°32	N4032C-BP
Manivelle pour hachoir n°32 · Handle for meat mincer n°32 · Manivela para N4032	N4032C-M
Vis sans fin pour hachoir n°32 · Endless screw for N4032C · Tornillo sin fin para N4032C	N4032C-V
Vis de fixation pour manivelle hachoir N4032C Screw of fixation for crank for meat mincer N4032C · Eje de fijacion para picodara N4032C	N4032C-VF

Poussoirs à saucisses horizontaux · Horizontal sausage fillers · Embutidoras horizontales

Bague de serrage pour N4047C (pièce n°10) · Clamp knob / N4047C (part n°10) · Anillo de cierre / N4047C (pieza n°10)	N4047C-B
Bague de serrage plastique pour N4047C ancien modèle (avant 2012) Plastic ring knob for N4047C old model (before 2012) · Arandela plastica de presion para N4047C modelo antiguo (antes 2012)	N4047C-BAM
Bague de serrage fonte pour N4047C nouveau modèle (2012) Cast iron ring knob for N4047C new model (2012) · Arandela de presion fundicion para N4047C modelo nuevo (2012)	N4047C-BNM
Joint pour poussoir horizontal 2 litres, ancien modèle · Joint for N4047C/CX · Junta para N4047C/CX	N4047C-J
Joint pour N4047C nouveau modèle (4 parties) · Clamp / N4047C new model (4 parts) · Junta / N4047C nuevo modelo (4 partes)	N4047C-JNM
Manche N4047C (pièce n°2) · Handle N4047C (part n°2) · Manga N4047C (pieza n°2)	N4047C-M
Poignée pour N4047C (pièce n°12) · Handle / N4047C (part n°12) · Mango / N4047C (pieza n°12)	N4047C-P
Poussoir viande N4047C (pièce n°3) · Pusher meat N4047C (part n°3) · Empujador carne N4047C (pieza n°3)	N4047C-PV
Bague de serrage pour N4047CX · Clamp ring / N4047CX · Arandela de presion / N4047CX	N4047CX-B
Manche N4047CX (pièce n°2) · Shaft N4047CX (part n°2) · Mango N4047CX (pieza n°2)	N4047CX-M
Poignée N4047CX (pièce n°12) · Handle N4047CX (part n°12) · Mango N4047CX (pieza n°12)	N4047CX-P
Poussoir viande N4047CX (pièce n°3) · Meat pusher N4047CX (part n°3) · Empujador carne N4047CX (pieza n°3)	N4047CX-PV

Poussoirs à saucisses verticaux · Vertical sausage fillers · Embutidoras verticales

Bague de serrage pour N5700 + N5750 (pièce n° 6 pour N5750 - n°17 pour N5700) Trefoil nut for N5700-N5750 · Arandela de presion / N5700 + N5750 (pieza n° 6/N5750 - n°17/N5700)	N5700-B
Cuve pour N5700 + N5750 · Tank / N5700 + N5751 · Cuba para N5700 + N5750	N5700-C
Manivelle pour N5700 · Crank for N5700 n°1 · Manivela / N5700	N5700-M
Potence pour N5700 · Frame for N5700 · Horca para N5700	N5700-P
Pignon horizontal N5700 (pièce n°2) · Horizontal cog-wheel (part n°2) · Pignon horizontal / N5700 (pieza n°2)	N5700-PH
Poussoir métallique pour N5700 (pièce n°6) · Metallic pusher / N5700 (part n°6) · Boton metalico / N5700 (pieza n°6)	N5700-PM
Pignon vertical N5700 (pièce n°3) · Vertical gear N5700 (part n° 3) · Pinon vertical N5700 (pieza n°3)	N5700-PV
Ressort + écrou pour N5700 - (pièce n°5-7-8) · Spring + nut / N5700 (part n°5-7-9) · Muelle + tuerca / N5700 (pieza n°5-7-8)	N5700-R
Vis sans fin pour poussoir à saucisses N5700 (pièce n°4) Screw for push sausage N5700 (part n°4) · Tornillo sin fin / boton empuje salsichas N5700 (pieza n°4)	N5700-V
Axe (grand) de manivelle pour N5750 (pièce n° 18) Crank large axis / N5750 (part n°18) · Eje ancho de manivella / N5750 (pieza n°18)	N5750-GA
Joint pour N5750 et N5700 · Pistol rubber ring / N5750-N5700 · Goma pieza 9 para embutidora vertical 3l	N5750-J
Manivelle pour N5750 (pièce n° 17) · Crank / N5750 (part n°17) · Manivella / N5751 (pieza n°17)	N5750-M
Axe (petit) de manivelle pour N5750 (pièce n° 16) Small axis crank / N5750 (part n° 16) · Eje de manivella / N5750 (pieza n° 16)	N5750-PA

MAYONNAISE · MAYONNAISE · MAYONESA

Baratte à mayonnaise · Mayonnaise churn · Batidora manual mayonesa

Bocal en verre baratte à mayonnaise · Empty glass jar for BAR02 · Bocal de vidrio para BAR02	BAR02-B
Couvercle baratte à mayonnaise · Lid for mayonnaise maker · Tapa / mayonesa	BAR02-C

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

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

Entonnoirs à piston · Piston funnels · Embudos

Joint pour entonnoir à piston N3715 · Joint / piston funnel N3715 · Junta / embudos N3715	N3715-J

Batteur · Planetary mixer · Batidora mezcladora

Batteur plat · Flat beater · Accesorio batidora plano	BAT10
Crochet à pétrir pour BAT01 · Kneading hook · Gancho para amasar	BAT12
Bol inox 5 litres · St/st bowl 5 liters · Bol inox 5 litros	BAT20
Panneau de contrôle pour BAT01 · Control panel · Panel de control	BAT21
Carte principale pour BAT01 · Pcb card · Placa electronica (pcb)	BAT22
Interrupteur pour BAT01 · Interruptor / BAT01 · Interruptor para BAT01	BAT23
Capot pour BAT01 · Back housing / BAT01 · Tapa detras para BAT01	BAT24
Détecteur BAT01 · Sensor locator / BAT01 · Detector para BAT01	BAT25
Maintien arrière rotor · Back maintenance · Mantenimiento trasero de batidora BAT01	BAT26
Capot anti-éclaboussure BAT01 · Stainless cover · Capo anti salpicadura	BAT27
Rotule de bras de relevage pour BAT01 · Kneecap of arm of lifting / BAT01 · Rotula de elevacion para BAT01	BAT28
Batteur plat pour BAT05 · Flat beater for BAT05 · Batidora plana para BAT05	BAT510
Fouet fil pour BAT05 · Whisk with st/st wires for BAT05 · Acesorio varillas inox para BAT05	BAT511

Crochet à pétrir pour BAT05 · Kneading hook for BAT05 · Accesorio gancho para amasar para BAT05	BAT512
Bol inox pour BAT05 · St/ st bowl for BAT05 · Bol inox para BAT05	BAT520
Batteur plat pour BAT06 · Flat beater for BAT05 · Batidora plana para BAT05	BAT610
Fouet fil pour BAT06 · Whisk with st/st wires for BAT06 · Accesorio varillas inox para BAT06	BAT611
Crochet à pétrir pour BAT06 · Kneading hook for BAT06 · Accesorio gancho para amasar para BAT06	BAT612
Capot anti-éclaboussure BAT06 · Bowl guard BAT06 · Capo anti salpicadura BAT06	BAT613
Bol inox pour BAT06 · St/st pot for BAT06 · Bol inox para BAT06	BAT620

Les ustensiles basiques · Basic kitchen utensils · Utensilios básicos

PLANCHES DE DÉCOUPE · CHOPPING BOARDS · TABLAS DE CORTAR

Range planches · Chopping board rack · Soporte tablas

Patin pour NC016 / N3715 · Skate for NC016 / N3715 · Patin para NC016 / N3715	NC016-P

Poids et mesure · Cooking weights and measures · Pesos y medidas

MESURES DE POIDS ET VOLUMES · WEIGHT AND VOLUME MEASUREMENTS · MEDICIÓN DE PESO Y VOLUMEN

Balances électroniques professionnelles · Professional electronic scales · Balanzas electrónicas profesionales

Capteur de poids pour balance N3670 · Weight sensor / balance N3670 · Captador de peso / balanza N3670	N3670-CAP
Ecran LCD pour N3670 · LCD screen for N3671 · Cristal liquido para balanza electronica inox 30kg / 2g	N3670-E
Plateau plastique pour N3670-71-72-73 · Plastic tray for N3670-71-72-73 · Bandeja de plastico para N3670-71-72-73	N3670-P
Carte électronique pour N3670 · Electronic card for N3671 · Carta electronica para N3672	N3670-PCB
Pied pour balance N3670-71-72 · Foot for balance N3670-71-73 · Pie para N3670-71-74	N3670-PI
Plateau inox pour N3670-71-72-73 (23,6 x 29,8 cm) St/st tray for scale N3670-71-72-73 · Bandeja inox para balanzas N3670-71-72-73	N3670-PLTX
Protection plastique N3670 · Plastic protection / N3670 · Proteccion plastica / N3670	N3670-PP
Capteur de poids pour balance N3671 · Weight sensor / N3671 · Captador de peso / N3671	N3671-CAP
Capot inférieur pour N3671 · Lower cover · Capo inferior	N3671-CI
Capot supérieur pour N3671 · Top cover · Capo superior	N3671-CS
Carte électronique + écran pour balance élect. plateau 12 kg Pcb card + screen / elect. scale tray 12 kg · Carta electronica + pantalla / balanza elect 12 kg	N3671-PCB
Protection plastique N3671 · Plastic protection / N3671 · Proteccion plastica / N3671	N3671-PP
Capteur de poids pour balance N3672 · Weight sensor / N3672 · Captador de peso / N3672	N3672-CAP
Carte électronique + écran pour balance élect. plateau 30 kg Pcb card + screen / elect. scale tray 30 kg · Carta electronica + pantalla / balanza elect 30 kg	N3672-PCB
Protection plastique N3672 · Plastic protection / N3672 · Proteccion plastica / N3672	N3672-PP
Capteur de poids pour balance N3673 · Weight sensor / N3673 · Captador de peso / N3673	N3673-CAP
Carte électronique + écran pour balance élect. plateau 50 kg Pcb card + screen / elect. scale tray 50 kg · Carta electronica + pantalla / balanza elect 50 kg	N3673-PCB
Protection plastique N3673 · Plastic protection / N3673 · Proteccion plastica / N3673	N3673-PP
Capteur de poids pour balance N3693 · Weight sensor / N3693 · Captador de peso / N3693	N3693-CAP
Couvercle de pile N3693/N3694 · Lid for battery N3693/N3694 · Tampa de bateria N3693/N3694	N3693-CP
Ecran N3693 · Screen N3693 · Ecran N3693	N3693-E
Carte électronique pour balance 5 kg · Pcb card · Placa electronica con cristales liquidos para N3693	N3693-PCB
Pied pour N3693/N3694 · Foot for N3693/N3694 · Pie para N3693/N3694	N3693-PI
Capteur de poids pour balance N3694 · Weight sensor / N3694 · Captador de peso / N3694	N3694-CAP
Plateau plastique pour N3693 & N3694 · Plastic tray for N3693 & N3694 · Bandeja plastica para N3693 & N3694	N3694-P
Carte électronique pour balance 10 kg · Pcb /10 kg · Carta electronica /10 kg	N3694-PCB
Plateau inox pour N3693-N3694 (23,7x18 cm) Stainless tray / N3693-N3694 (23.7x18 cm) · Bandeja inox / N3693-N3694 (23,7x18 cm)	N3694-PLT
Support plastique du plateau inox pour N3693 & N3694 Plastic support for stainless tray / N3693 & N3694 · Apoyo plastico de la bandeja inox / N3693 & N3694	N3694-S

Balances professionnelles étanches · Waterproof professional scales · Balanzas impermeables profesionales

Batterie rechargeable pour N3697 (2012) · Rechargeable battery for N3697 (2012) · Bateria recargable para N3697 (2012)	N3697-B
Capteur de poids pour balance N3697 · Load cell / N3697 · Captador de peso / N3697	N3697-CAP
Couvercle de pile pour N3697 · Battery cover/ N3697 · Tapa de bateria / N3697	N3697-CP
Capot supérieur pour N3697 · Top cover / N3697 · Capo superior / N3697	N3697-CS
Joint d'étancheite pour N3697 · Whether joint / N3697 · Junta impermeabilidad / N3697	N3697-J
Carte électronique pour N3697 · Pcb card / N3697 · Carta electronica / N3697	N3697-PCB

Plateau inox pour N3697 (23 x19 cm) · Stainless steel tray / N3697 (23 x19 cm) · Bandeja inox / N3697 (23 x19 cm)	N3697-PLT
Protection plastique pour N3697 · Plastic protection for N3697 · Proteccion plastica para N3697	N3697-PP
Support plastique du plateau inox pour N3697 · Plastic suport for stainless tray / N3697 · Soporte plastico de la bandeja inox / N3697	N3697-S

Balance électronique professionnelle à colonne · Professional electronic scale with column · Balanza electronica profesional con columna

Boitier électronique pour N3684 · Electronic box N3684 · Caja electronica N684	N3684-B
Capteur de poids pour N3684 Weight sensor / N3684 · Captador de peso / N3684	N3684-CAP
Plateau inox pour balance N3684/N3685 (33 cm x 42 cm) St/st tray for N3684/N3685 (33 cm x 42 cm) · Bandeja inox para N3684/N3685 (33 cm x 42 cm)	N3684-P
Carte électronique pour N3684 · Pcb / N3684 · Carta electronica / N3684	N3684-PCB
Pied pour balance à colone N3684/85/86 Foot for tower scale N3684/85/86 · Pie para balanza con columna N3684/85/86	N3684-PI
Boitier électronique pour N3685 · Electronic box / N3685 · Caja electronica / N3685	N3685-B
Capteur de poids pour balance N3685 · Weight sensor / N3685 · Captador de peso / N3685	N3685-CAP
Ecran LCD pour balance élec. plateforme (N3684-N3685-N3686) · LCD display · Ecran lcd	N3685-E
Carte électronique N3685 · Pcb card for N3685 · Carta electronica N3685	N3685-PCB
Boitier électronique pour N3686 · Electronic case / N3686 · Caja electrónica / N3686	N3686-B
Capteur de poids N3686 · Weight sensor / N3686 · Captador de peso / N3686	N3686-CAP
Plateau inox pour balance N3686 (42,5cm x 52,5 cm) St/st tray for N3686 (42,5cm x 52,5 cm) · Bandeja inox para balanza N3686 (42,5cm x 52,5 cm)	N3686-P
Carte électronique N3686 · Pcb N3686 · Carta electronica N3686	N3686-PCB

Balances électroniques de cuisine · Electronic kitchen scales · Balanzas electrónicas de cocina

Bol pour N3695 & N3696 · Bol for electronical scale N3695 & N3696 · Bol para bascula electronica N3695 & N3696	N3695-B

Balances mécaniques · Mecanical scales · Balanzas mecánicas

Bol pour N3690/N3691 · Bowl for N3690/N3691 · Bol para N3690/N3691	N3690-B
Croisillon pour N3690/N3691 · Spacer for N3690/N3691 · Crucero para N3690/N3691	N3690-C

AUTRES MESURES · OTHER MEASURING INSTRUMENTS · OTROS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

Testeur de salinité · Salt tester · Salinómetro

Cuillère (embout) pour N3100 · Spare spoon for N3100 · Contera para N3100	N3100-C.
Solution calibration pour N3100 · Bottle of calibration for N3100 · Solucion calibracion para N3100	N3100-SC

Thermomètre infra-rouge à visée · Infrared thermometer · Termómetro infrarrojo

Housse de protection · Pouch protection · Estuche	N3124-H

Thermomètre de cuisson électronique · Electronic cooking thermometer · Termómetro electrónico de cocción

Sonde seule · Probe · Sonda	N3123-S

Cuisson · Cooking · Cocción

APPAREILS DE CUISSON ÉLECTRIQUES · ELECTRIC COOKING APPLIANCES · APARATOS ELÉCTRICOS DE COCINA

Chef Combi CookerTM · Chef Combi CookerTM · Chef Combi CookerTM

Cadre support 1/2 sans bac · Frame support 1/2 without pan · Bastidor 1/2 sin cuba	N8096-4
Plateau plancha GN1/2 · Tray plancha GN1/2 · Bandeja plancha GN1/2	N8096-5
Bouton de commande minuterie N8096 · Button of command timer N8096 · Botón de mando temporizador N8096	N8096-BCM
Buzzer 230V pour N8096 · Buzzer 230V for N8096 · Buzzer 230V para N8096	N8096-BUZ
Cuve chauffante équipée - therm. + éléments chauffants pour N8096 · Heating tank - therm. + heating elements / N8096 Tanque de calefaccion equipada - therm. + elementos de calefaccion / N8096	N8096-CC
Commutateur 3 positions à 2 étages pour N8096 · Switch 3 position a 2 steps for N8096 · Conmutador 3 posición con 2 pisos N8096	N8096-COMU
Cordon d'alimentation pour N8096/N8097 · Power cord for N8096-N8097 · Cabla for N8096-N8097	N8096-COR
Minuteur (avec joint silicone) pour N8096/N8097 Timer (with silicone joint) / N8096/N8097 · Temporizador (con junta de silicona) / N8096/N8097	N8096-MI
Cadre support 1/1 seul n°5 (bac tritan) · Support frame 1/1 single (n°7) · Bastidor de soporte solo (n°7)	N8097-7
Couvercle seul pour N8097 · Lid (single) for N8097 · Tapa solo para N8097	N8097-8
Réhausse en "v" GN1 pour N8097 · Side extension in "v" GN1 / N8097 · Realza en "v" GN1 / N8097	N8097-9
Bouton de commande minuterie N8097 · Timer · Temporizador N8097	N8097-BC

Cuit vapeur · Steamer · Cocedor de vapor

Résistance pour N8090/N8090 · Heating element for N8090/N8091 · Resistancia para N8090/N8091	N8090-R

Cuiseur à riz · Rice cooker · Cocedor de arroz

Bouton d'ouverture · Opening button · Boton de apertura	N8094-B
Cuve aluminium pour cuiseur à riz N8094 · Aluminium tank / rice cooker N8094 · Cube de aluminium / cocedor de arroz N8094	N8094-C
Commutateur pour N8094 · Switch / N8094 · Interruptor / N8094	N8094-CU
Couvercle pour N8094 · Cover / N8094 · Tapa / N8094	N8094-CV
Résistance principale de maintien température Main resistance of preservation temperature · Resistencia principal de mantenimiento temperatura	N8094-PM
Résistance de chaleur pour N8094 · Resistance of heat / N8094 · Resistencia de calor / N8094	N8094-R
Thermostat pour N8094 · Thermostat / N8094 · Termostato / N8094	N8094-T
Thermocontact pour N8094 · Thermocontact / N8094 · Thermocontacto / N8094	N8094-TC

Cuit-œufs · Egg cooker · Cocedor de huevos

Résistance pour N8090/N8091 · Heating element for N8090/N8091 · Resistancia para N8090/N8091	N8090-R
Interrupteur pour N8093 · Switch for N8093 · Interruptor para N8093	N8093-I
Résistance pour N8093 · Resistor for N8093 · Resistencia para N8093	N8093-R

Buffets et mise en place · 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

Marmites à soupe · Soup warmers · Marmitas de sopa

Collier N8070 · Plastic collar · Collar N8070	N8070-C
Interrupteur N8070 · Rocket on/off switch · Interruptor N8070	N8070-I
Résistance N8070 · Heating element for N8070 · Resistancia N8070	N8070-R
Thermostat N8070 · Thermostat N8070 · Thermostato N8070	N8070-T
Collier noir pour N8080 · Black collar for N8080 · Collar negro para N8080	N8080-C
Collier blanc pour N8080B · White collar for N8080B · Collar blanco para N8080B	N8080B-C
Collier vert pour N8080V · Green collar for N8080V · Collar verde para N8080V	N8080V-C
Cuve inox pour marmite à soupe - N8080 et N8070 · Food insert st/st for soup warmer · Recipiente interior inox	N8081
Couvercle inox pour N8080/N8079/N8070 · Lid for soup warmer · Tapadera para marmita de sopa	N8082
Résistance de chauffe pour N8080/N8079 · Resistance for soup warmer · Resistencia élec. para N8080/N8079	N8083
Thermostat pour N8080/N8079 · Energy regulator controller · Thermostat para marmita de sopa bano maria	N8084
Sonde de chaleur pour N8080/N8079 · Over-heater thermostat · Sonda para el calor para marmita	N8085
Voyant lumineux pour N8080/N8079 · Luminous signal / soup warmer · Luz de funccionamiento para marmita	N8086
Cuve aluminium pour N8080/N8079 · Aluminium insert/N8080 · Recipiente interior alu	N8087
Cordon alimentation · Supply cord · Cordon de alimentacion	N8088
Clip pour cordon N8088 · Stain relief for power cord · Clip / N8088	N8088-C
Pied marmite · Foor pot · Pie de marmita	N8089

Chauffe-plats · Dish warmer · Calientaplatos

Coupelle (support bougie) chauffe plat traptèze · Candle holder for NC3016050 · Soporte vela para NC3016050	NC3016050-CP

BOISSONS CHAUDES · HOT BEVERAGES · BEBIDAS CALIENTES

Percolateurs · Coffeemakers · Cafeteras

Socle pour cafetière 5L · Base for coffemaket 5l · Base para cafetera 5l	N5005-S
Filtre seul ss couvercle pour 5 litres · Basket without top lid for 5 liters · Filtro solo sin tapa para 5 litros	N50051
Couvercle de filtre pour 5 litres · Top lid for basket for 5 liters · Tapa del filtro para 5 litros	N50052
Plaque support filtre seule pour 5 litres · Grate for percolator for 5 liters · Rejilla soporte del filtro para 5 litros	N50053
Tige de remontée d'eau pour 5 litres · Percolator for 5 liters · Percolador para 5 litros	N50054
Jauge de niveau d'eau pour 5 litres · Glass gauge for 5 liters · Aforo del nivel del agua para 5 litros	N50055
Cuve pour 5 litres · Tank for 5 liters · Cuba para 5 litros	N50056
Résistance de chauffe + joint de cuve pour 5 litres · Resistance for warming/5l · Resistencia para calentar/5l	N50057
Tige de réarmement pour N5005 · Plastic stic for terminal cut out/ 5 liters · Palo de plastico para puesta en marcha 5l	N50058
Couvercle inox + poignée pour N5005 · Top lid with handle for 5 liters · Tapa inox + mango para 5 litros	N50059
Collier noir base cuve · Plastic black collar for 5 liters · Collar de plastico negro para 5 litros	N50060
Thermostat de chauffe pour 5,10 & 15 litres · Thermostat for warming · Resistencia regulacion de temperatura	N50061

Capuchon de maintien pour thermostat de chauffe · Plastic pad for warming thermostat coffeemakers Capucha de mantenimiento / termostato de calefaccion	N50061-C
Thermostat de sécurité pour 5,10 & 15 litres Security thermostat for 5,10,15 liters · Resistencia de seguridad para 5,10,15 litros	N50062
Résistance de maintien en température pour 5 litres Resistance/keep warm for 5 liters · Resistencia para mantener temperatura	N50063
Joint de cuve pour 5, 10 & 15 litres · Joint for tank 5,10,15 liters · Juntura de cuba 5,10,15 litros	N50064
Interrupteur pour 5,10 & 15 litres · Switch on/off for 5,10,15 liters · Interruptor para 5,10,15 liters	N50065
Robinet anti-gouttes pour 5,10 & 15 litres · Faucet for 5,10,15 liters · Grifo cafetera para 5,10,15 litros	N50066
Joint base tige percolateur pour N5005 · Joint for percolator / 5 liters · Juntura base para percolador para 5,10,15 litros	N50067
Cordon alimentation pour cafetière · Supply cord for coffee maker · Cordon de coneccion para cafetera	N50068
Protection du cordon d'alimentation · Strain releaf · Protección del cordón de alimentación	N50068-P
Tige de réarmement pour N5010 & N5015 · Plastic stick for thermal cut out · Palo de plastico parapuesta en marcha	N50069
Couvercle + poignée pour N5010 & N5015 · Top lid with handle / 10 & 15 liters · Tapa con mango para 10 & 15 litros	N50070
Collier noir base cuve pour N5010 & N5015 · Plastic black collar / 10 & 15 liters · Collar de plastico negro para 10, 15 litros	N50071
Poignée de couvercle pour 5, 10 & 15 litres · Lid's handle · Punado de tapa	N50072
Poignée de cuve pour 10 & 15 litres · Tank's handle · Punado de cuba	N50073
Joint base tige percolateur pour N5010 & N5015 Joint for percolator / 10,15 liters · Juntura para percolador para 5,10,15 litros	N50074
Résistance maintien température pour 10 & 15 litres · Resistance / keep warm · Resistencia para mantener la temperatura	N50075
Clip voyant vert pour cafetière · Green light · Luz verde / cafetera	N50076
Ressort pour tige réarmement · Spring for plastic stick / thermal cut out · Muelle para tallo rearme	N50077
Joint de jauge de niveau d'eau pour cafetière Gasket of water level meter / 50505-N50078 · Junta de cabida de nivel de agua / cafetera	N50078
Racloir pour cafetière 5, 10, 15 litres · Scraper 5, 10, 15 L · Raspador / cafetera 5, 10, 15 litres	N50079
Goupillon pour cafetière 5, 10, 15 litres · Sprinkler / coffemaker 5, 10, 15 liters · Rociador / cafetera 5, 10, 15 litros	N50080
Pied pour cafetière N5005, N5010, N5015 · Leg for coffee maker N5005/N5010/N5015 · Pie para cafetera N5005, N5010, N5015	N50081
Domino blanc pour cafetière · Terminal block strip · Dominó blanco para cafetera	N50082
Filtre seul ss couvercle pour 10 litres · Basket without top lid for 10 & 15 liters · Filtro solo sin tapa para 10,15 litros	N50101
Couvercle de filtre pour 15 litres · Filter cover for coffeemaker 10, 15 liters · Tapa del filtro para 10,15 litros	N50102
Plaque support filtre seule pour 10 litres · Grate for percolator for 10 & 15 liters · Rejilla del filtro para 10,15 litros	N50103
Tige de remontée d'eau pour 10 litres · Percolator for 10 liters · Percolador para 10 litros	N50104
Jauge de niveau d'eau pour 10 litres · Glass gauge / 10 liters · Aforo para el nivel del agua para 10 litros	N50105
Cuve pour 10 litres · Tank for 10 liters · Cuba para 10 litros	N50106
Résistance de chauffe + joint de cuve pour 10 litres · Resistance / warming / 10 liters · Resistencia para calentar para 10 litros	N50107
Tige de remontée d'eau pour 15 litres · Stick for coffeemaker 15 liters · Percolador para 15 litros	N50504
Jauge de niveau d'eau pour 15 litres · Glass gauge for 15 liters · Indicador para el nivel del agua para 15 litros	N50505
Cuve pour 15 litres · Tank for 15 liters · Cuba para 15 litros	N50506
Résistance de chauffe + joint de cuve pour 15 litres · Resistance for warming for 15 liters · Resistencia para calentar para 15 litros	N50507

Chocolatières · Chocolate makers · Chocolateras

Cuve plastique pour N4905 · Pc bowl with faucet, part 35 · Cuba plasztica para N4905	N4905-C
Goupille de levier de robinet pièce n° 32 · Faucet handle spin, part 32 · Chaveta de palanca de grifo pieza n° 32	N4905-GR
Joint torique d'arbre de cuve pièce n° 24 · Bowl shaft o-ring, part 24 · Junta torica de arbol de cuba-pieza n° 24	N4905-JA
Joint de cuve pièce n° 27 · Bowl gasket, part 27 · Junta de cuba - pieza n° 27	N4905-JC
Joint de piston de robinet pièce n° 29 · Faucet piston o ring, part 29 · Junta de piston de grifo - pieza n° 29	N4905-JR
Levier de robinet pièce n° 30 · Faucet handle, part 30 · Palanca de grifo-pieza n° 30	N4905-L
Moteur 230V 50HZ pièce n°8 · 230V 50HZ rear motor, part 8 · Motor 230V 50HZ - pieza n°8	N4905-M
Piston de robinet pièce n° 28 · Faucet piston, part 28 · Piston de grifo - pieza n° 28	N4905-P
Embout d'entraînement pièce n°1 · Driving shaft, part 1 · Contera de entrenamiento - pieza n°1	N4905-P1
Corps pièce n°10 · Cabinate, part 10 · Cuerpo, pieza n°10	N4905-P10
Interrupteur · Switch, part 12 · Interuptor - pieza 12	N4905-P12
Thermostat 0° - 90°C pièce n° 13 · 0-90°C thermostat, part 13 · Termostato 0°- 90°C, pieza n° 13	N4905-P13
Base, pièce n° 15 · Base, part 15 · Fijacion, pieza n° 15	N4905-P15
Pied caoutchouc pièce n° 16 · Rubber legg, part 16 · Pie de goma - pieza n° 16	N4905-P16
Bac anti-goutte pièce n° 17 · Drip tray, part 17 · Cuba anti gota, piece n° 17	N4905-P17
Grille de bac anti-goutte pièce n° 18 · Drip tray cover, part 18 · Rejillas de cuba anti gotas, pieza n° 18	N4905-P18
Passe câble d'alimentation / pièce n° 19 · Strain relief, part 19 · Proteccion de cordon, elemento 19	N4905-P19
Carter de plateau de chauffe, pièce n° 2 · Heating plate holder, part 2 · Carter de bandeja de calefaccion, pieza n° 2	N4905-P2
Bornier de conection - pièce n° 20 · Terminal block - part 20 · Terminal de conneccion, pieza n° 20	N4905-P20
Couvercle plastique - pièce n° 21 · Pp lid - part 21 · Tapa plastica pieza n° 21	N4905-P21PP
Couvercle inox pièce n°21 · Ss lid - part 21 · Tapa inox, pieza n°21	N4905-P21SS
Batteur pièce n°22 · Plastic mixer - part 22 · Batidora - pieza n°22	N4905-P22
Volet de batteur pièce n°22-1 · Plastic mixer base, part 22-1 · Componente de batidora - pieza n°22-1	N4905-P22-1
Arbre de cuve pièce n°23 · Bowl shaft, part 23 · Arbol de cuba, pieza n°23	N4905-P23
Fond de cuve inox pièce n°25 · Bowl stainless steel plate, part 25 · Fondo de cuba inox, pieza n°25	N4905-P25
Ecrou d'arbre de cuve pièce n°26 · Central shaft nut, part 26 · Tuerca de arbol de cuba, pieza n°26	N4905-P26

Capuchon de robinet pièce n°28-1 · Plastic lid covered on the top of faucet, part 28-1 · Cabeza de grifo, pieza n°28-1	N4905-P28-1
Cuve plastique seule pour N4905 pièce n°33 · Pc bowl only, part 33 · Cuba plastica sola para N4905, pieza n°33	N4905-P33
Palier pièce n°36 · Gear motor flange, part 36 · Descansillo, pieza n°36	N4905-P36
Arbre central pièce n°38 · Central shaft, part 38 · Arbol central, pieza n°38	N4905-P38
Tube Téflon, pièce n°39 · Teflon tube, part 39 · Tubo teflon, pieza n°39	N4905-P39
Contacteur, pièce n°4 · Termostat bulb holder, part 4 · Contactor elemento 4	N4905-P4
Bouton de thermostat latéral pièce n°40 · Thermostat knob, part 40 · Boton de termostato lateral, pieza n°40	N4905-P40
Bouton de thermostat de dessous pièce n°41 · Thermostat knob on base, part 41 · Boton de termostato debajo, pieza n°41	N4905-P41
Ressort n°5 · Spring for bulb holder, part 5 · Muelle, pieza 5	N4905-P5
Plateau de chauffe 230V 50HZ pièce n°6 · 230V 50HZ heating plate, part 6 · 230V 50HZ bandeja de calefaccion, pieza 6	N4905-P6
Limitateur de course, pièce n°7 · Limit switch, part 7 · Conmutador limitador, pieza 7	N4905-P7
Ressort de robinet, pièce n°31 · Faucet spring, part 31 · Muelle de grifo, pieza n°31	N4905-R
Joint torique de cuve, pièce n° 34 · Bowl o ring, part 34 · Junta torica de cuba, pieza n°34	N4905-TC
Thermostat 0°- 120°C, pièce n° 14 · Termostat 0°- 90°C, part 14 · Thermostato 0°- 120°C, pieza n°14	N4905-TH2

Chauffe-eau & samovar · Water-boiler & samovar · Calentador de agua & samovar

Thermostat pour samovar · Thermostat / samovar · Thermostato / samovar	N50601
Régulateur de chauffe pour samovar · Warm regulator / samovar · Regulador de calefaccion	N50602
Cordon d'alimentation pour samovar · Supply cord / samovar · Cordón de alimentacion / samovar	N50603
Robinet pour N5060 · Tap for N5060 · Valvula para N5060	N50604
Prise pour N5060 · Socket for N5060 · Toma eléctrica para N5060	N50605
Théière pour N5060 · Teapot pour N5060 · Tetera para N5060	N50606
Fusible thermique pour N5060 · Thermo fuse for N5060 · Fusible térmico para N5060	N50607
Robinet pour chauffe-eau N8091 · Faucet / water heater N8091 · Grifo / calentador de agua N8091	N8091-1

PICHETS ISOTHERMES · ISOTHERMAL POTS · JARRAS ISOTÉRMICAS

Pichets à pompe isothermes inox · SS isothermal pots with pump · Jarras isotérmicas inox dosificadoras

Bouchon articulé / N5084/85/87 · Spare lid / N5084/85/87 · Recambio tapa superior / N5084/85/87	N5084-B
Tige de remontée pour N5084 · Shaft of ascente for former N5084 · Varilla de ascenso para N5084	N5084-T
Tige de remontée pour N5085 · Shaft of ascente for N5085 · Varilla de ascenso para N5085	N5085-T
Tige de remontée pour N5086 · Shaft of ascente for N5086 · Varilla de ascenso para N5086	N5086-T
Tige de remontée pour nouveau pichet N5086 · Shaft of ascente for new N5086 · Varilla de ascenso para nueva N5086	N5086-TNM
Tige de remontée pour ancien pichet N5087 Shaft of ascente for former pot N5087 · Varilla de ascenso para antigua jarra N5087	N5087-T
Tige de remontée pour nouveau pichet N5087 · Shaft of ascente for new pot N5087 · Varilla de ascenso para nueva jarra N5087	N5087-TNM
Bouchon articulé pour N5086-N5088-N5089 Spare lid for N5086-N5088-N5089 · Tapa recambio para las jarras N5086-N5088-N5089	N5088-B
Tige de remontée pour N5088 · Shaft of ascente for N5088 - Varilla de ascenso para N5088	N5088-T
Tige de remontée pour N5088 · Shaft of ascente for pot N5088 - Varilla de ascenso para N5088	N5088-TNM

Pichets isothermes torsadés · Other isothermal pots · Otras jarras isotérmicas

Bouchon pour pichet torsade blanc 0,6L · Plug / white pot 0.6L · Tapon / jarra isotermica blanca 0,6L	N5076-B
Joint de bouchon pour N5076 · Joint plug / N5076 · Junta de corcho / N5076	N5076-J
Bouchon pour pichet blanc 1,2L · Plug / white pot 1.2L · Tapon / jarra isotermica blanca 1,2L	N5077-B
Joint de bouchon pour N5077 · Joint plug / N5077 · Junta de corcho / N5077	N5077-J
Bouchon pour pichet torsade noir N5078 · Plug / black pot N5078 · Tapon / jarra isotermica negra N5078	N5078-B
Bouchon pour pichet torsade noir 1,2L · Plug / black pot 1.2L · Tapon / jarra isotermica negra 1,2L	N5079-B

COUPE-PAIN · BREAD SLICERS · CORTADORES DE PAN

Fendeurs à sandwichs · Bread slicers for sandwiches · Cortabaguet

Lame de rechange "sandwichs" · Spare blade for bread slicer (sandwiches) · Cuchilla de repuesto para cortabaguet (v)	F001
Lame de rechange "tartines" Spare blade for bread slicer (to slice in two parts) · Cuchilla de repuesto para cortabaguet (2 partes)	F002
Ressort de rechange pour fendeur · Spring for bread slicer · Muelle de repuesto para cortabaguet	F003
Socle serre-joint pour fendeur · Clamp base for bread slicer · Soporte brida para cortabaguet	F005
Socle serre-joint inox pour fendeur · St/st clamp base · Soporte brida inox para cortabaguet	F007

Coupes-pain · Bread slicers · Cortadoras de pan

Sécurité plastique pour coupe-pain N7002+N7003+N7005 Plastic security for bread slicer · Seguridad de plastico para cortador de pan	N7002-SP
Lame acier inox avec poignée plastique pour N7002/03/05 St/st blade with plastic handle / N7002/03/05 · Lamina acero inoxidable con punado plástico / N7002/03/05	N7003-L

Protection métallique (2 arceaux + vis) · Metallic cover (2 arches + screw) · Proteccion metalica (2 arcos + tornillo)	N7004-P
Lame acier inox pour N7011 · Blade for bread slider N7011 · Lamina acero inox para N7011	N7011-L
Protection plastique coupe-pain lame droite - à emboîter Plastic protective housing for N7011 to follow suit · Proteccion de plastico para N7011 a seguir su ejemplo	N7011-NSP
Patin anti-dérapant pour N7011/12 · Skate anti slipping / N7011/12 · Patín anti derrapante / N7011/12	N7011-PAD
Protection plastique pour N7011 · Plastic protective housing for N7011 · Proteccion de plastico / N7011	N7011-SP

Buffets et mise en place · Buffets and mise en place · Bufés y mise en place

AMÉNAGEMENT ET DÉCORATION DE LA SALLE · SETTING UP AND DECORATING THE DINING ROOM · COMPLEMENTOS PARA LA SALA Y LA MESA

Supports et seaux à glace · Wine bucket holders and wine bucket · Soportes y cubiteras para vino

Patin pour NC024 · Pad for NC024 · Patin para NC024	NC024-P

Bar, comptoir, sommelier, réception
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 · Counter corkscrews · Sacacorchos de barra

Fourche avec poignée pour N4301 · Fork with handle for N4301 · Horca con mango para N4301	N4301-F
Mécanisme complet pour N4301/02/03/04 · Complete mecanism / N4301/02/03/04 · Mecanismo completo / N4301/02/03/04	N4301-MC
Poignée seule pour N4301-02-03-04 · Handle for N301-02-03-04 · Punado para N4301-02-03-04	N4303-P
Pince pour N4304 · Clip for N4304 · Pinza para N4304	N4304-P
Mêche spéciale plastique pour tire-bouchon N4301/02/03/04 Plastic spare screw / screwdriver N4301/02/03/04 · Mecha plastica / sacacorchos N4301/02/03/04	N4305-P

Broyeurs à glace · Ice crushers · Picadoras de hielo

Bac pour N4050 · Foodpan for N4050 · Receptaculo para N4050	N4050-BAC
Bras de ventouse pour N4050 · Sucker arm for N4050 · Brazo con ventosas para N4050	N4050-BV
Couvercle + capot supérieur pour N4050 · Lid + cover for N4050 · Tapa + capo superior para N4050	N4050-CC
Manivelle complète pour N4050 · Complete handle for N4050 · Manivela completa para N4050	N4050-M
Plaque centrale pour N4050 · Central plate N4050 · Placa central pour N4050	N4050-PC
Ventouse pour N4050 · Sucker pour N4050 · Ventosa para N4050	N4050-VE
Bac pour N4051 · Pan for N4051 · Cuba para N4051	N4051-B
Couvercle pour N4051-C · Lid for N4051-C · Tapa para N4051-C	N4051-C
Capot supérieur pour N4051 · Superior cover for N4051 · Capo superior para N4051	N4051-CS
Manivelle pour N4051 · Crank for N4051 · Manivela para N4051	N4051-M
Plaque centrale pour N4051 · Central plate for N4051 · Placa central para N4051	N4051-PC
Socle pour N4051 · Bed plate for N4051 · Base placa para N4051	N4051-S
Bac à glaçons pour N4052 · Ice-cube tray for N4052 · Cuba con cubitos de hielo para N4052	N4052-B
Couvercle transparent pour N4052 · transparent lid for N4052 · Tapa transparente para N4052	N4052-C
Cordon d'alimentation pour N4052 · Supply cord for N4052 · Cable de energia para N4052	N4052-CA
Moteur pour N4052 · Engine for N4052 · Motor para N4052	N4052-M
Trappe intérieur pour N4052 · Inside flap for N4052 · Trampilla interior para N4052	N4052-T

RÉCEPTION · RECEPTION · RECEPCIÓN

Cannes à journaux · Newspaper sticks · Varillas portaperiódico con gancho

Elastique pour NCJ · Rubber band for NCJ · Elastico pour NCJ	NCJ-E

ACCESSOIRES BAR ET COCKTAILS · BAR AND COCKTAIL ACCESSORIES · ACCESORIOS PARA BAR Y COCTELERÍA

Doseurs alcool · Measured pourers · Tapones dosificadores

Jeu de joints pour doseur verre · Set of rings for glass cup · Juego de juntura para dosificador de vidrio	DO402

JUS DE FRUITS FRAIS · FRESH FRUIT JUICE · ZUMOS FRESCOS

Presse-agrumes de comptoir à levier · Counter lever juicers · Exprimidores con palanca

Bras de levier N4098 (n°11) · Arm lever N4098 (n°11) · Brazo de palanca N4098 (n°11)	N4098-B
Collecteur de jus plastique / N4098 (n°8) · Spare juice squeezer (n°8) · Receptor de zumo plastico (n°8)	N4098-C
Colonne du N4098 (pièce n°12t) · Column of N4098 (part 12t) · Columna del N4098 (pieza 12t)	N4098-COL
Cône perforé pour N4098 (pièce n°7) · Cone for N4098 - part 7 · Cono perforado / N4098 pieza n°7	N4098-CP
Cône supérieur non perforé pour N4098 (n°6) Non perforated superior cone for N4098 (n°6) · Cono superior non perforado para N4098 (n°6)	N4098-CS
Guide collecteur de jus (n°4) · Juice collector guide for (n°4) · Guia colector de zumo (n°4)	N4098-GC
Planche support / N4098 (n°28) · board support for N4098 part n°28 · Plancha soporte / N4098 (n°28)	N4098-P
Socle pour N4098 · Pedestal for N4098 Part n°5 · Base para N4098 pieza n°5	N4098-S
Support de bras N4098 (pièce n°3) · Arm support N4098 part n°3 · Soporte de brazo N4098 pieza n°3	N4098-SB
Support de verre (pièce n°9) · Glass plate part n°9 · Soporte de vidrio pieza n°9	N4098-SV
Cône perforé pour N4100 (n°9) · Perforated cone / N4100 (n°9) · Cono perforado / N4100 pieza (n°9)	N4100-CP
Cône supérieur pour N4100 (n°12) · Superior cone / N4100 (n°12) · Cono superior / N4100 (n°12)	N4100-CS
Pignon pour N4100 (pièce n°18) · Large gear / N4100 part n°18 · Pinon / N4100 pieza n°18	N4100-P
Poignée latérale presse-agrumes · Lateral handle for orange juicer · Maneta lateral exprimidor	N4100-PL
Socle pour N4100 pièce n°3 · Pedestal / N4100 part n°3 · Basse / N4100 pieza n°3	N4100-S
Cône perforé pour N4102 (n°9) · Perforated cone / N4102 (n°9) · Cono perforado / N4102 (n°9)	N4102-CP
Cône supérieur pour N4102 (n°8) · Superior cone / N102 (n°8) · Cono superior / N4102 (n°8)	N4102-CS
Gobelet pour N4102 (n°10) · Cup / N4102 (n°10) · Vaso / N4102 pièce (n°10)	N4102-G
Pignon pour N4102 (pièce n°5) · Gear / N4102 (part n°5) · Pinon / N4102 (pieza n°5)	N4102-P
Socle pour N4102 (pièce n°17) · Pedestal / N4102 (part n°17) · Base / N4102 (pieza n°17)	N4102-S
Collecteur de jus pour N4104 (n°3) · Juice collector / N4104 (n°3) · Colector de zumo / N4104 (n°3)	N4104-C
Cône perforé pour N4104 (n°2) · Perforated cone / N4104 (n°2) · Cono perforado / N4104 (n°2)	N4104-CP
Cône supérieur pour N4104 (n°1) · Superior cone / N4104 (n°1) · Cono superior / N4104 (n°1)	N4104-CS
Pignon pour N4104 pièce n°4 · Large gear / N4104 part n°4 · Pinon / N4104 pièce n°4	N4104-P

Presse-agrumes électriques · Electric juicers · Exprimidores eléctricos

Axe N4106 (piece n°4) · Axis N4106 (part 4) · Eje N4106 (pieza 4)	N4106-A
Jeu de 2 cônes pour N4106 (n°15 & 16) · Set of 2 cones for N4106 (n°15 & 16) · Juego de 2 conos para N4106 (n°15 & 16)	N4106-C
Capot inférieur pour N4106 (n°2) · Inferior cover for N4106 (n°2) · Capo inferior pour N4106 (n°2)	N4106-CI
Capot supérieur pour N4106 (n°1) · Superior cover for N4106 (n°1) · Capo superior para N4106 (n°1)	N4106-CS
Grille pour N4106 (n°22) · Grid for N4106 (n°22) · Rejilla para N4106 (n°22)	N4106-G
Grand pignon pour N4106 (n°6) · Large gear for N4106 (n°6) · Pinon grande para N4106 (n°6)	N4106-GP
Languette d'écoulement / N4106 (n°12) · Flow tab / N4106 (n°12) · Lengueta de errame / N4106 (n°12)	N4106-LE
Moteur pour N4106 (n°24) · Engine for N4106 (n°24) · Motor para N4106 (n°24)	N4106-M
Pièce plastique intérieure inférieure (n°11) · Inside under plastic (n°11) · Pieza plastica interior inferior (n°11)	N4106-PII
Petit pignon pour N4106 (n°7) · Small gear for N4106 (n°7) · Pequeno pinon para N4106 (n°7)	N4106-PP
Pièce plastique intérieure intermediaire (n°9) · Interior plastic (n°9) · Pieza de plastico interior (n°9)	N4106-PPI
Support intérieur plastique (n°5) · Inside plastic support (n°5) · Soporte interior plastico (n°5)	N4106-SI

Hygiène, efficacité et sécurité · Hygiene, efficiency and security · Higiene, eficiencia y seguridad

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUES · ELECTRIC CAN OPENERS · ABRELATAS ELÉCTRICOS

Ouvre-boîtes électriques à poser 2 vitesses · Electric can openers with table stand – 2 speeds · Abrelatas eléctricos de sobremasa – 2 velocidades

Moteur complet avec capot OEXTC · Motor unit complete OEXTC · Motor completo OEXTC	OE50010
Axe de rotation pour OEXTC · Axle/cog-wheel for OEXTC · Eje de rotacion para OEXTC	OE50011
Flasque inférieure pour OEXTC · Inferior cheek for OEXTC · Tapa inferior / OEXTC	OE50012
Butée de boîte OEXTC · Stop box OEXTC · Estribo de bloqueo caja OEXTC	OE50018
Moteur seul sans capot OEXTC · Motor alone without housing / OEXTC · Motor solo sin capo OEXTC	OE50020
Carré pour OEXTC/OEXT2 · Square for OEXTC/OEXT2 · Cuadrado para OEXTC/OEXT2	OE50021
Plaque porte tête OEXTC · Plate support head OEXTC · Placa para cabeza OEXTC	OE50029
Carte électronique pour OEXTC · Electronic card / OEXTC · Carta electronica para OEXTC	OE50030
Grand pignon pour OEXTC · Large gear for exit shaft OEXTC · Pinon grande / OEXTC	OE50065
Pignon intermédiaire pour OEXTC · Medium gear for OEXTC · Pinon intermediaro / OEXTC	OE50070
Petit pignon pour OEXTC · Small gear for OEXTC · Pinon pequeno / OEXTC	OE50075
Jeu de charbons (balais) OEXTC · Carbon set (stick) OEXTC · Jeu de charbons (balais) OEXTC	OE50080
Cordon d'alimentation pour OEXTC · Supply cord / OEXTC · Cordon alimentacion / OEXTC	OE57257
Axe de rotation pour OEXT2 · Axle/cog-wheel for OEXT2 · Eje de rotacion para OEXT2	OE7040

Plaque porte tête OEXT2 · Plate support head OEXT2 · Placa soporte cabeza OEXT2	OE7206
Goupille de lame pour OEXT2/OEXTC/OE750 · Pin pusher / OEXT2/OEXTC/OE750 · Chaveta de lamina / OEXT2/OEXTC/OE750	OE7231
Moteur seul sans capot OEXT2 · Motor alone for OEXT2 · Motor solo sin tapa para OEXT2	OE7233
Diode pour OEXT2 · Diode for OEXT2 · Diodo para OEXT2	OE7234
Filtre pour OEXT2 · Filter / OEXT2 · Filtro / OEXT2	OE7235
Flasque inf cache réducteur + joint de réducteur pour OEXT2 Inferior cheek plastic housing + reducing joint / OEXT2 · Frasco inferior tapa reductor + adjunto reductor / OEXT2	OE7238
Flasque supérieure cache réducteur pour OEXT2 Superior cheek plastic housing / OEXT2 · Tapa superior protector reductor / OEXT2	OE7239
Vis 6x10 sans tête pour OEXT2/OEXTC (repère 11) Screw 6x10 without head / OEXT2/OEXTC (n°11) · Tornillo 6x10 sin cabeca / OEXT2/OEXTC (n°11)	OE7240
Jeu de charbon pour OEXT2 · Carbon set / OEXT2 · Conjunto de carbone / OEXT2	OE7241
Cordon d'alimentation OEXT2 · Supply cord OEXT2 · Cordon alimentacion OEXT2	OE7257
Axe Ø6 articulation tête OEXTC · Axis Ø6 articulation head OEXTC · Eje Ø6 articulation cabeca OEXTC	OE7404
Socle inox pour OEXT2/OEXTC · St/st table stand for OEXT2 · Soporte inox para OEXT2	OE7405
Moteur complet avec capot OEXT2 · Motor unit complete OEXT2 · Motor completo con tapa para OEXT2	OE7412
Capot moteur OEXT2 · Housing for OEXT2 motor · Capo motor OEXT2	OE7413
Guide coulissant pour OEXT2/OEXTC · Sliding plastic guide OEXT2/OEXTC · Guia corredera para OEXT2/OEXTC	OE7417
Flasque supérieure pour OEXT2/OEXTC · Superior cheek for OEXT2/OEXTC · Tapa superior para OEXT2/OEXTC	OE7426
Flasque inférieure pour OEXT2 · Inferior cheek for OEXT2 with string · Tapa inferior para OEXT2 con cordon	OE7427-1
U d'articulation OEXT2/OEXTC · Articulation U for OEXT2/OEXTC · U de articulacion para OEXT2/OEXTC	OE7431
Capuchon d'interrupteur pour OEXT2/OEXTC Protection swith on-off for OEXTC/OEXT2 · Tapa de interruptor para OEXTC/OEXT2	OE7434
Interrupteur pour OEXT2/OEXTC · Interruptor for OEXT2/OEXTC · Interruptor para OEXT2/OEXTC	OE7435
Tête assemblée complète sans levier pour OEXT2 Complete head without level / OEXT2 · Cabeza montada completa sin pestana para OEXT2	OE7436
Vis inox A2 sthc M6 x 10 sans tête de reglage de lame "u" St/st screw A2 sthc M6 x 10 without adj.screw of the "u" · Tornero inox A2 sthc M6 x 10 sin cabeza de reglaje de lamina elu "u"	OE7237
Tête assemblée complète sans levier pour OEXTC Complete head without level / OEXTC · Cabeza montada completa sin pestana para OEXTC	OE7436/C
Levier avec poignée pour OEXT2-OEXTC Lever with bowl and screw for OEXT2/OEXTC · Pestana con bola y tornillo inox para OEXT2/OEXTC	OE7441
Aimant de retenue du couvercle indépendant pour OEXT2 · Magnet for OEXT2 · Iman de fijacion para OEXT2	OE7445
Vis de lame pour OEXT2/OEXTC · Blade screw for OEXT2/OEXTC · Tornillo de hoja para OEXT2/OEXTC	OE7459
Poignée pour OEXT2-OEXTC · Handle for OEXT2/OEXTC · Mango para OEXT2/OEXTC	OE7489
Colonne pour OEXT2/OEXTC · Column for OEXT2/OEXTC · Columna para OEXT2/OEXTC	OE7491
Vérin OEXT2/OEXTC · Air spring for OEXT2/OEXTC · Gato para OEXT2/OEXTC	OE7492
Bague adaptatrice OEXT2 · Adapter ring OEXT2 · Anilla a adaptatrice OEXT2	OE7236
Vis blocage de hauteur pour OE750/OEXT2 Height screw for OE750/OEXT2 · Tornillo de bloqueo de altura para OE750/OEXT2	OE7518
Vis imperdable OE750/OEXTC/OEXT2 · Unlosable screw OE750/OEXTC/OEXT2 · Tornillo imperdible OE750/OEXTC/OEXT2	OE7520
Petit pignon plastique pour moteur LT · Little plastic gear · Pinon pequeno de plastico	R010
Grand pignon plastique pour moteur LT · Large plastic gear · Pinon grande de plastico	R011
Pignon métallique pour moteur LT · Metallic gear (motor) · Pinon metalico para motor	R015
Grande rondelle métallique pour OEXT2 · Big metal ring for motor reductor grater · Arandela de metal grande para motor reductor	R018
Joint de sortie moteur pour moto-réduct. OE, râpe Joint of motor reductor OE, grater · Juntura de salida del motor reductor	R019
Flasque réducteur OEXTC · Reducer cheek OEXTC · Tapa reductora OEXTC	OE50061
Couvercle réducteur OEXTC · Reducing lid OEXTC · Tapa reductora OEXTC	OE50062
Joint réducteur OEXTC · Reducing joint OEXTC · Junta reductora OEXTC	OE50063
Tube équip. guide coulissant OEXTC · Sliding guide OEXTC · Tubo para guia corredera OEXTC	OE50085
Enveloppe moteur OEXTC · Motor casing OEXTC · Sobre motor OEXTC	OE50014

Ouvre-boîtes électriques grande capacité · Electric can openers large capacity · Abrelatas eléctricos gran capacidad

Ressort de compression pour moteur · Lever spring for OE750 · Muelle de compresion para OE750	OE7205
Goupille de lame pour OEXT2/OEXTC/OE750 · Pin pusher / OEXT2/OEXTC/OE750 · Chaveta de lamina / OEXT2/OEXTC/OE750	OE7231
Commande pneumatique pour interrupteur OE750M · Pressure switch air bulb · Pedal neumatico	OE7503
Tube inférieur OE750 (cache vérin) · Tube inferior OE750 (hide jack) · Tubo inferior OE750 (esconde gato)	OE7504
Raccords pour pédale pour OE750 · Connection pieces pedal OE750 · Piezas de empalme para pedal de OE750	OE7506
Tube pour pédale · Tube for OE7503 · Tubo para OE7503	OE7507
Moteur monophasé · Motor monophase / OE750 · Motor monofasico para OE750	OE7516
Moteur triphasé · Motor triphase for OE750 · Motor trifasico para OE750	OE7516T
Vis blocage de hauteur pour OE750/OEXT2 · Eight screw for OE750/OEXT2 · Tornillo de bloqueo de altura para OE750/OEXT2	OE7518
Aimant complet · Complete magnet · Iman completo para OE750	OE7519
Vis imperdable OE750/OEXTC/OEXT2 · Unlosable screw · Tornillo imperdible	OE7520
Interrupteur monophasé (pressostat) pour OE750 · Interruptor for OE750 · Interruptor para OE750	OE7524
Flasque supérieure pour OE750 · Superior cheek / OE750 · Tapa superior para OE750	OE7525
Enveloppe moteur OE750 · Wrap engine OE750 · Sobre motor OE750	OE7528

Flasque inférieure · Inferior cheek for OE750 · Tapa inferior para OE750	OE7529
Bague métafram de guidage (x1) · Ring for OE750 · Arandela para OE750	OE7534
Bague d'arrêt OE750 (7445) · Ring of stop (ruling) OE750 (7445) · Tope de subida	OE7535
Condensateur · Capacitor for OE750 · Condensador para OE750	OE7537
Vérin · Air spring/OE750 · Gato para OE750	OE7543
Tête complète assemblée sans levier sans aimant Head alone for OE750 without lever and magnet · Cabeza completa sin pestana ni iman para OE750	OE7547
Carré OE750 · Square OE750 · Cuadra OE750	OE7548
Bague plastique de tête (x2) pour OE750 · Head plastic ring (x2) for OE750 · Arandela de plastico de cabeza OE750 (2)	OE7551
Axe · Axle for OE750 · Eje completo para OE750	OE7552
Cale de lame pour OE750 · Blade shim for OE750 · Cuna de hoja para OE750	OE7555
Vis de lame pour OE750 · Blade screw for OE750 · Tornillo de hoja para OE750	OE7556
Vis papillon pour OE750 · Butterfly screw / OE750 · Tornillo de mariposa para OE750	OE7559
Socle inox pour OE750 · St/st table stand for OE750 · Soporte inox para OE750	OE7562
Poussoir complet pour OE750 · Complete pusher for OE750 · Pulsador completo para OE750	OE7565
Barette rappel de levier pour OE750 · Lever's pin for OE750 · Clavija de palanca para OE750	OE7567
Cordon alimentation pour OE750 · Electric cord for OE750 · Cordón alimentación / OE750	OE7570
Colonnes (x2) pour OE750 · Columns OE750 (x2) · Columnas OE750 (x2)	OE7571
U articulation pour OE750 · Articulation U for OE750 · U de articulacion para OE750	OE7573
Levier avec poignée pour OE750 · Lever with bowl for OE750 · Pestana con bola para OE750	OE7576
Axe porte-aimant pour OE750 · Magnetic device sprindle for OE750 · Eje que lleva el iman para OE750	OE7577
Axe d'articulation pour OE750 · Axis of joint for OE750 · Eje de articulación para OE750	OE7578
Clé-démonte molette pour OE750 · Key to remove the wheel for OE750 · Llave de desmontaje para moleta para OE750	OE7589
Butée de boîte OE750 · Abutment of box OE750 · Apuntalada por caja OE750	OE7598
Interrupteur triphasé (boîte de connexion) pour OE750 Interruptor tri/OE750 (connecting box) · Interruptor trifasico para OE750 (caja de coneccion)	OE7610

OUVRE-BOÎTES PNEUMATIQUES · PNEUMATIC CAN OPENER · ABRELATAS NEUMÁTICO

Ouvre-boîtes pneumatiques · Pneumatic can opener · Abrelatas neumático

Bouclier · Guard ring 101/103.2 mm pour OBP400 · Blindaje 101/103,2 mm para OBP400	OBP400-B
Couronne 101,6 mm pour OBP400 · Crown 101.6 mm for OBP400 · Corona 101,6 mm para OBP400	OBP400-C
Clip de fixation pour OBP400 · Fastener for OBP400 · Fijacion para OBP400	OBP400-F
Courrone en forme "j" 157 mm pour OBP400 · Crown "j" shape, 157 mm. · Corona forma "j" 157 mm. OBP400	OBP400-J
Poignée plastique noir seule · Plastic black handle · Puñado de plástico negro solamente	OE29046

OUVRE-BOÎTES MANUELS · MANUAL CAN OPENERS · ABRELATAS MANUALES

Ouvre-boîtes manuels professionnels · Professional manual can openers · Abrelatas manuales profesionales

Tête pour O2 sans lame & sans molette · Head for O2 · Cabeza para O2	O2805
Corps seul pour O2 · Body alone for O2 · Cuerpo solo para O2	O2810
Manivelle pour O2 · Handle for canopener O2 · Manivela para O2	O2840
Butée de boîte / OX/OX5/O5 · Abutment of box / OX/OX5/O5 · Apuntalada por caja / OX/OX5/O5	O2871
Plaquette pour O3/O2 · Nickeled steel plate for O2/O3 · Placa abrelatas niquelada O2/O3	O2872
Ecrou M6 pour O5 · Nut M6 / O5 · Tuerca M6 / O5	O2874
Vis 6 x 20 mm · Screw 6 x 20 mm · Tornillo 6 x 20 mm	O2875
Embout tube pour O2 · Ferrule of tube for O2 · Contera de tubo para O2	O2876
Vis de lame pour O3/O2 · Screw blade for O3/O2 canopener · Tornillo de hoja para O3/O2	O2877
Barette blanche / vis socle serre-joint · Barra blanca / screw squeeze joint · Barra blanca / tornillo zócalo aprieta junto	O2879
Socle plaque à visser pour O2 · Bed plate to be bolted epoxy O2 · Base placa para atornillar epoxy O2	O2880
Vis 6 x 10 pour O2 · Screw 6 x 10 for O2 · Tornillo 6 x 10 para O2	O2888
Socle serre-joint pour O2 · Clamp base epoxy / O2 · Soporte brida epoxy O2	O2890
Fourreau pour socle OX · Plastic insert for canopener base · Forro de plastico para base de abrelatas	O2891
Outil de démontage pour ouvre-boîtes manuels Tool of dismantling / manual can openers · Herramienta de desmontaje para abrelatas manual	O2896
Vis nickelée de serrage O2-O3-O5 · Nickel screw-plates of tightening O2-O3-O5 · Tornillo nickele de presión O2-O3-O5	O2897
Manivelle pour O3/O5 · Handle for canopener O3/O5 · Manivela para abrelatas O3/O5	O3840
Socle plaque à vis epoxy pour O3 · Bed plate to be bolted epoxy O3 · Placa para atornillar epoxy O3	O3880
Socle serre-joint pour O3 · Clamp base for O3 · Soporte brida O3	O3890
Tête complète O5/OX5 · Complete head O5/OX5 · Cabeza completa O5/OX5	O5000
Corps seul pour O5 (tige soudée au corps) · Body alone for O5 · Cuerpo solo para O5	O5810
Socle plaque à vis. epoxy pour O5 · Bed plate to be bolted epoxy O5 · Placa para atornillar epoxy O5	O5880
Socle serre-joint pour O5 · Clamp base for O5 · Soporte brida O5	O5890
Manivelle pour OX5 · Handle / OX5 · Manivela / OX5	OX5840
Socle plaque à visser pour OX5 · Bed plate to be bolted st/st for OX5 · Base inox para atornillar para OX5	OX5880

Socle serre-joint pour OX5 · Clamp base / st-st OX5 · Base inox soporte brida para OX5	OX5890
Manivelle pour OX · Handle for OX · Manivela OX	OX839
Manivelle complète pour OX · Complete handle for OX · Manivela completa para OX	OX840
Poignée + clip pour O2/OX · Handle + clip for O2/OX · Asa + grupilla O2/OX	OX842
Rondelle acier pour OX · Steel ring for OX · Arandela acero para OX	OX874
Vis papillon pour lame OX · Butterly screw for blade / OX · Tornillo de mariposa para hoja OX	OX875
Socle plaque à visser inox · Bed plate to be bolted st/st OX · Base placa para atornillar para OX	OX880
Socle serre-joint inox · Clamp base st/st OX · Base soporte brida para OX	OX890
Ouvre-boites manuel en acier nickelé sans socle Nickeled steel manual can opener without base · Abrelatas manual de acero niquelado sin base	O2055
Ouvre-boîte complet inox sans socle · St/st complete can opener without base Abrelatas manual de acero niquelado completo sin base	OX055
Ouvre-boîte inox sans socle · St/st can opener without base · Abrelatas manual de acero niquelado sin base	OX5

Autres ouvre-boîtes manuels · Other manual can openers · Otros abrelatas manuales profesionales

Lame de rechange pour Titan N4041 · Spare blade for N4041 · Cuchilla para abrelatas Titan profesional / N4041	N4041-L
Molette de rechange pour N4041 · Cog wheel for N4041 · Ruedas dentadas de cambio / N4041	N4041-M

GESTION DES DÉCHETS · WASTE MANAGEMENT · RESIDUOS

Presse-boîtes manuel · Manual can press · Prensalatas manual

Jeu de butée de roulement (2 pièces) pour N8019 (paliers bronze) Set of abutment of rotation (2 units) / N8019 · Estribo de rodamiento (2 piezas) / N8019	N8019-B
Jeu de bagues laiton - 2pcs pour N8019 · Set of ring brass 2pcs / N8019 · Conjunto de anillos cobre amarillo - 2pcs / N8019	N8019-BL
Ressort central pour N8019 · Central spring / N8019 · Muelle central / N8019	N8019-RC

DÉROULEURS · CLING FILM CUTTER BOXES AND PAPER CUTTERS · DISPENSADORES DE FILM

Dérouleurs inox · Cling film cutter boxes and paper cutters · Dispensadores de film

Tige centrale pour DF300/DFV300 · Central shaft for DF300/DFV300 · Tubo de subida para DF300/DFV300	DF300-T
Tige centrale pour DF450/DFV450 · Central shaft for DF450/DFV450 · Tubo de subida para DF450/DFV450	DF450-T

PROTECTION INSECTES · FLY AND WASP PREVENTION · PROTECCIÓN CONTRA INSECTOS

Destructeur d'insectes · Insects destroyer · Destructor de insectos

Tube néon pour N4380 · Neon tube / N4380 · Tubo neón / N4380	N4380-T
Tube néon pour N4381 · Neon tube / N4381 · Tubo neón / N4381	N4381-T

Préparations électriques · Electric preparations · Preparaciones eléctricas

HACHOIRS, RÂPES ET MIXERS · MEAT MINCERS, GRATERS AND MIXERS · PICADORAS, RALLADORAS Y BATIDORAS

Mixers · Mixers · Batidoras

Cordon alimentation pour mixer · Power cord for LT mini mixer · Cable para mixer	MIX1.03
Capot noir pour mixer · Plastic housing for LT mini mixer · Capo negro mixer	MIX1.06
Moteur seul pour mixer · Motor for LT mini mixer · Motor mixer	MIX1.07
Carte électronique pour MIX70-71-72-73 · Eletronic card for MIX70 · Carta electronica para MIX70	MIX70-PCB
Pied complet pour MIX70-71-72-73 · Complete foot / MIX70 · Pie completo / MIX70	MIX70.P

RÂPES ET HACHOIRS ÉLECTRIQUES · GRATERS AND ELECTRIC MEAT MINCERS · RALLADORAS Y PICADORAS DE CARNE ELÉCTRICAS

Hachoirs électriques · Electric meat mincers · Picadoras de carne eléctricas

Anneau joint pour N5600 · Ring joint / N5600 · Anillo junta / N5600	N5600-A
Axe du couteau pour N5600 · Axis of the knife / N5600 · Eje del cuchillo / N5600	N5600-AC
Axe de sortie moteur (223) · Axis of exit engine (223) · Eje de salida motor (223)	N5600-AX
Bague de serrage pour N5600 · Trefoil nut / ring for N5600 · Arandela de presion / N5600	N5600-B
Cadre de fond N5600 pièce n°31 · Bottom frame N5600 part n°31 · Marco de fondo N5600 pieza n°31	N5600-CAD
Capot plastique seul pour N5600 · Plastic hood for N5601 · Zapatero con plástico sólo / N5600	N5600-CAP
Poussoir à viande plastique pour N5600 · Plastic button for meat / N5600 · Botón plastico de carne / N5600	N5600-E
Interrupteur complet pour N5600 · Complete switch for N5600 · Interruptor completo para N5600	N5600-IC
Moteur N5600 (pièce n°202) · Engine electric chopper N5600 (part n°202) · Motor N5600 (pieza n°202)	N5600-M

Plateau pour N5600 · Tray for N5600 · Bandeja para N5600	N5600-P
Pignon de sortie pour N5600 (n°215) · Output gear / N5600 (n°215) · Pinon de salida / N5600 (n°215)	N5600-PI
Pignon métallique intermédiaire (213) · Intermediary metal gear (213) · Pinon metal intermedio (213)	N5600-PM
Pignon plastique fond (211) · Bottom plastic gear (211) · Pinon plastico, fondo (211)	N5600-PP
Tête de hachoir (repère G) · Head of chopper (G marker) · Cabeza de tajadera - (marca G)	N5600-T
Vis sans fin pour N5600 · Leadscrew / N5600 · Tornillo sin fin / N5600	N5600-V
Bague de serrage pour N5650 (n°5) · Tightening colar / N5650 (n°5) · Anillo de cierre / N5650 (n°5)	N5650-B
Capot avant pignonnerie pour N5650 · Cover before gear / N5650 · Capo antes pinon / N5650	N5650-CA
Capot arrière pignonnerie pour N5650 · Back cover gear / N5650 · Capo de tras pinon / N5650	N5650-CD
Poussoir à viande plastique / N5650 · Plastic button for meat / N5650 · Empujador plastico de carne / N5650	N5650-E
Plateau pour N5650 pièce n°8 · Tray for N5600 · Bandeja para N5600	N5650-P
Tête de hachoir / N5650 (repère 7) · Head of chopper / N5650 (marker 7) · Cabeza de tajadera / N5650 (marca 7)	N5650-T
Vis sans fin pour N5650 pièce n°6 · Leadscrew / N5650 pièce n°6 · Tornillo sin fin para N5650 pieza n°6	N5650-V
Pignon de sortie / N5650 pièce n°15 · Output gear / N5650 part n°15 · Pinon de salida / N5650 pieza n°15	N5655
Pignon intermédiaire pour N5650 (n°14) · Medium gear / N5650 (n°14) · Pinon intermediaro / N5650 (n°14)	N5660
Petit pignon pour N5650 (n°13) · Small output gear / N5650 (n°13) · Pequeno pinon / N5650 (n°13)	N5665

Râpes électriques · Electric graters · Ralladoras eléctricas

Vis sans fin pour HP-RHP. modèle avant n° de série 36835 Worm / HP-RHP. model before serial n° 36835 · Tornillo sin fin / HP-RHP. modelo antes n° 36835	RH006-C
Vis sans fin pour HP-RHP. modèle à partir de n° de série 36835 Worm / HP-RHP. model from serial n°36835 · Tornillo sin fin / HP-RHP. modelo a partir de n°36835	RH006-H
Ecrou serrage pour tête hachoir comb. · Screwing up for mincer · Tuerca de apriete para cabeza de picadora para combinado	RH007
Poussoir pour hachoir-combiné · Pusher for mincer · Pulsador para picadora para combinado	RH008
Couteau (axe carré) - modèle avant n° de série 36835 pour HP-RHP Knife (square axis) - models before serial n° 36835 / HP-RHP · Cuchillo (orienta cuadrado) - modelo antes de n°36835 / HP-RHP	RH010-C
Couteau (axe hexagonal) - modèle à partir n° de série 36835 Knife (square axis) - models from serial n° 36835 · Cuchillo (orienta cuadrado) - modelo a partir de n°36835	RH010-H
Grille 4,7 mm pour hachoir-combiné · Disc ø 4.7 mm for mincer · Rejilla 4,7 mm para picadora/combinado	RH011
Grille 7,5 mm pour hachoir-combiné · Disc ø7.5 mm for mincer · Rejilla 7,5 mm para picadora/combinado	RH012
Entonnoir à saucisses pour combiné · Saussages funnel for mincer · Embudo para salchichas	RH013
Grille 3 mm / hachoir-combiné · Sieve ø 3 mm / combined meat mincer · Rejilla 3 mm / picadora/combinado	RH015
Grille 9,6 mm pour hachoir-combiné · Sieve ø 9.6 mm for combined meat mincer · Rejilla 9,6 mm para picadora/combinado	RH016
Petit pignon HV6 ref : 4 775 455 · Medium gear for combined · Pinon pequeno para HP	RH017
Moyen pignon HV6 ref : 4 775 456 · Medium gear for combined · Pinon mediano para HP	RH018
Gros pignon HV6 ref : 5 775 457 · Large white gear for HP · Pinon grande para HP	RH019

1, 2, 3...

180601 144
187301 144
187302 144
187401 144
187402 144
187403 144
187404 144
187502 144
187701 144
187802 144
188201 144
302510 165
302610 151
302620 151
302630 151
315020 ..... 169, 203
316520 139
317310 172
317424 139
317910 165
317920 165
830610 202
830620 202
830630 202
830640 202
830805 202
830810 202
830820 202
830830 202
845210 217
845220 217
887901 144
887902 144

B

B1000 258
B1000E 258
B1010 259
B1010E 259
B1020 258
B1020E 258
B1030 259
B1035 259
B1035E 259
B1040 258
B1050 258
B1060 259
B1095 ..... 119, 257
B1095P 119, 257
B1400 261
B1401 261
B1410 261
B1410-B 261
B1410-I-6 261
B1410-I-B 261
B1410-I-J 261
B1410-I-M 261
B1410-I-N 261
B1410-I-R 261
B1410-I-V 261
B1410-I-W 261
B1410-J 261
B1410-M 261
B1410-N 261
B1410-R 261
B1410-V 261
B1410-W 261
B1420 260
B1421 260
B1430 260
B1431 260
BAR01 32
BAR02 130
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 172
CAUB55 87
CAX004 101
CAX004P 101
CAX006 101
CAX006P 101
CAX008 101
CAX008P 101
CAX012 101
CAX015 ..... 85, 101
CAX016 ..... 85, 101
CAX104 ..... 100, 101
CAX104P 101
CAX106 ..... 100, 101
CAX106P 101
CAX108 ..... 100, 101
CAX108P 101
CAX112 ..... 100, 101
CAX204 101
CAX206 101
CAX208 101
CAX212 101
CBAT-P 97
CBAT08 97
CBAT10 97
CBAT208 97
CBAT210 97
CC08 97
CC10 97
CC208 97
CC210 97
CDX4 ..... 89, 242
CDX40 89
CDX47 ..... 89, 242
CDX7 ..... 89, 242
CDX70 89
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, 97
CF310 ..... 27, 97
CF313 27
CM00 26
CM08 26
CM10 26
CNX225 42
CNX225-L 42
CNX225-V 42
CNX450-L 42
COX106 130
CP00 26
CP08 26
CP10 26
CS00 ..... 24, 25
CS08 ..... 24, 25
CS10 ..... 24, 25
CSA 98
CSA01 98
CSA02 98
CSAL 98
CSAL01 98
CSAL02 98
CSAM 98
CSAM01 98
CSAM02 98
CTOM01 87
CTX 86, 87
CTX40 87
CTXM55 87
CX00 25
CX00-P 25
CX08 25
CX08-P 25
CX10 25
CX10-P 25

D

DF030 257
DF045 257
DF060 257
DFV300 257
DFV450 257
DO100 ..... 53, 245
DO1250 181
DO230 244
DO250 244
DO251 244
DO800-G 232
DO956 216
DP000 ..... 119, 257
DP001 ..... 119, 257
DP212-J 244
DP213-V 244
DP214-B 244
DP215 244
DVD01 54

E

E0010 111
E0011 111
E0012 111
E0019 111
EA 102, 103
EA001 103
EA002 103
EA003 103
EA004 103
EA005 103
EA006 103
EA007 103
EA008 103
EA009 103
EA010 103
EA013 103
EA014 103
EA095 ..... 102, 103
EA102 ..... 102, 103
EBA01 103
EM001 110
EM002 110
EM003 110
EM004 110
EMX001 110
EMX002 110
EMX003 110
EMX004 110
EP001 111
EP002 111
EP003 111
EP004 111
EPX001 111
EPX002 111
EPX003 111
EPX004 111
ESJX001 111
ESJX002 111
ESJX003 111
ESJX004 111
EX5010 19
EX5015 19
EX5020 19
EX5030 19
EX5040 19
EX5M100 19
EX5M130 19
EX5T100 19

EX5T130 19

F

FVX1 219
FVX2 219

G

GX01 ..... 120, 121
GX012 121
GX014 121
GX015 121
GX02 121
GX022 121
GX024 121
GX03 ..... 120, 121
GX04 121
GX05 ..... 120, 121
GX052 121
GX053 121
GX06 121
GXL55 88
GXL55-01 88
GXM012 121
GXM015 121
GXM022 121
GXM03 121
GXM04 121
GXM05 121
GXM052 121
GXM053 121
GXM06 121

I

ID1000 52
ID1030 53
ID1100 48
ID1101 48
ID1120 53
ID1201 52
ID1204 47
ID1205 47
ID1207 47
ID1210 49
ID1211 49
ID1212 49
ID1215 49
ID1223 49
ID1225 49
ID1300 50
ID1301 51
ID1302 51
ID1401 51
ID1402 50
ID1403 50
ID1404 51
ID1406 50
ID1407 50
ID1408 50
ID1409 51
ID1410 51
ID1413 51
ID1414 51
ID1415 51
ID1416 51
ID1417 50
ID1418 50
ID1419 51
ID1420 51
ID1421 51
ID1424 50
ID1425 50
ID1426 50
ID1427 50
ID1428 50
ID1431 51
ID1432 51
ID1433 51
ID1434 51
ID1435 49
ID1436 51
ID1500 144
ID1501 144
ID1502 144
ID2480 52
ID2500 52
ID2550 52
ID2580 52
ID2600 53
ID2850 53
ID4006 112
ID4007 112
ID4035 47
ID4036 48
ID4050 ..... 48, 104
ID4100 47
ID4500 52
ID5000 147
ID5001 147
ID5002 147
ID5003 147
ID5004 147
ID5100 145
ID9010 56
ID9010J 56
ID9011 56
ID9011J 56
ID9012 56
ID9012J 56
ID9013J 56
ID9020 57
ID9020J 57
ID9021 57
ID9021J 57
ID9022J 57
ID9030 57
ID9030J 57
ID9031 57
ID9031J 57
ID9032J 57
ID9040 57
ID9040J 57
ID9041J 57
ID9042H 58
ID9042S 58
ID9043 58
ID9043J 58
ID9044J 58
ID9051J 58
ID9053 58
ID9053J 58
ID9054 58

L

LIVRE-1 55
LIVRE-10 ..... 55, 245
LIVRE-12 244
LIVRE-12_ALL 244
LIVRE-12_ANGL 244
LIVRE-12_NEER 244
LIVRE-13 55
LIVRE-14 241
LIVRE-15 55
LIVRE-2 55
LIVRE-4 54
LIVRE-5 54
LIVRE-6 54
LIVRE-7 54
LIVRE-9 56

M

M500 18
M5010 19
M5015 19
M5020 19
M5030 19
M5040 19
M530 18
MCX086 ..... 84, 85
MCX088 ..... 84, 85
MCX106 ..... 84, 85
MCX108 ..... 84, 85
MCXL06 85
MCXL06P 85
MCXL08 85
MCXL08P 85
MCXL12 85
MEL01 104
MEL105 104
MEL120 104
MEL80 104
MEL90 104
MIX07 181
MIX1.01 23
MIX1.05 23
MIX1.09 23
MIX1.1 ..... 22, 23
MIX1.2 ..... 22, 23
MIX1.5 ..... 22, 23
MIX1.6 ..... 22, 23
MIX70 23
MLT 30
MLT01 30

N

N2994 97
N2995 114
N2996 97
N3002X 21
N3004X 21
N3005 31
N3006 31
N3007 31
N3008X 114
N3009X 115
N3009X-2 115
N3010 115
N3011 ..... 94, 95
N3011-B 95
N3011-BX 95
N3011-C 95
N3011EO 95, 109
N3011M 95
N3011M-B 95
N3011MX 95
N3011MX-B 95
N3011MX-K 96
N3011P 96, 112
N3011R 94, 95
N3011S 95
N3011T 87, 95
N3011X 95
N3011X-03 96
N3011X-06 96
N3011X-06K 96
N3011X-09K 96
N3011X-12 96
N3012X 115
N3013E 35
N3015 35
N3015C 35
N3020 172
N3023 27
N3023-08 27
N3023-10 27
N3024 ..... 21, 73
N3025 21
N3026 123
N3026-C 123
N3027 123
N3027F 123
N3027F2 123
N3028 21
N3029 21
N3029-E 21
N3030C 31
N3030CX 31
N3031 31
N3032 31
N3036 131
N3040 ..... 40, 41
N3040-F 41
N3040-P 41
N3042 41
N3042-F 41
N3042-P 41
N3044 256
N3047 31
N3060 215
N3062 201
N3063 215
N3064 215
N3065 215
N3066 215
N3067 215
N3068 215
N3069 215
N3070 215
N3072 215
N3073 215
N3074 215

N3077 106
N3077-40 106
N3078 106
N3079 112
N3082 241
N3082-1 241
N3084 245
N3084-1 245
N3086 130
N3087R 263
N3087RL 263
N3089 262
N3090 262
N3091 262
N3092 262
N3093 262
N3095 262
N3097 262
N3100 187
N3108 187
N3109 187
N3110 182
N3111 185
N3111-P 185
N3111-X 185
N3113 185
N3114 185
N3115 185
N3116 186
N3117 ..... 184, 185
N3118 182
N3119 182
N3120 186
N3121 186
N3122 182
N3123 183
N3123C 183
N3124 182
N3124C 182
N3125 186
N3126 187
N3127 182
N3130 185
N3131 185
N3132 185
N3233 114
N3236 114
N3410 201
N3410-G 233
N3411 201
N3420 128
N3422 ..... 114, 128
N3423 114
N3500 122
N3501 128
N3502 123
N35021 123
N3503 122
N35031 122
N3504 122
N35041 122
N3505 123
N3506 122
N35061 122
N3508 123
N3510 122
N3511 122
N3515 123
N3665 180
N3670 ..... 178, 179
N3670-A 179
N3671 ..... 178, 179
N3672 ..... 178, 179
N3673 ..... 178, 179
N3684 180
N3685 180
N3686 180
N3689 187
N3690 181
N3691 181
N3692 181
N3693 179
N3693-A 179
N3694 179
N3695 180
N3696 180
N3697 179
N3697-A 179
N3698 ..... 168, 243
N3699 ..... 168, 243
N3700 ..... 168, 243
N3702 74
N3703 ..... 71, 142
N37031 ..... 71, 142
N37032 ..... 71, 142
N3705 137
N3706 137
N3707 137
N3708 137
N3711 137
N3713 241
N3714 145
N3715 145
N3715-D 145
N3716 151
N3718 151
N3719 143
N3719-1 143
N37194-1 143
N37194 143
N3720 139
N3721 139
N3722 139
N3724 129
N3725 ..... 74, 138
N3725-1 74
N3726 142
N3727 142
N3728 142
N3728-2 142
N3728-3 142
N3729 144
N3730 138
N3731 138
N3733 138
N3734 138
N3736 142
N3737 142
N3738 138
N3740 239
N3750 115
N3751 115
N3801 143
N3802 143
N3803 143
N3804 143
N3805 143
N3806 143
N3807 143
N3808 143
N3809 143
N3810 143
N3820 145
N3824 196
N3825 146
N3826 146
N3827 146
N3828 146
N3990 202
N3990-C 128
N3991 202
N3995 ..... 148, 216
N3997 201
N3998 128
N3999 128
N4000X 128
N4000X-P 128
N4001X 128
N4001X-P 128
N4002 128
N4004 125
N4005-P 125
N40051C 126
N4005C 125
N4005C-F 125
N4005C-S 127
N40081C 126
N40081CX 126
N4008C 125
N4008C-F 125
N4008C-S 127
N4008CX 125
N40101C 126
N40101CX 126
N40104C 126
N40104CX 126
N40106C 126
N40106CX 126
N40108C 126
N40108CX 126
N4010C 125
N4010C-F 125
N4010C-S 127
N4010CX 125
N40112C 126
N40112CX 126
N40115C 127
N40115CX 127
N40204C 126
N40206C 126
N40208C 126
N40212C 126
N40215C 127
N40221C 126
N4022C 125
N4022C-S 127
N40304C 126
N40306C 126
N40308C 126
N40312C 126
N40315C 127
N40321C 126
N4032C 125
N4032C-S 127
N4033-L 198
N4033-S 198
N4037C 217
N4038 199
N4039X 29
N4040 199
N4041 256
N4042 105
N4043-ID 29
N4043-IDG 29
N4044 105
N4047C 127
N4047CX 127
N4047CXE 127
N4050 243
N40504C 126
N40506C 126
N40508C 126
N4051 243
N4052 243
N4053 238
N4054 245
N4055X 238
N4056 256
N4057 256
N4058 ..... 238, 256
N4073 75
N4074 244
N4075X 244
N4078 75
N4079 75
N4080 75
N40804C 126
N40804CX 126
N40806C 126
N40806CX 126
N40808C 126
N40808CX 126
N40812C 126
N40812CX 126
N4082XP 75
N4083X 75
N4084X 75
N4086X 75
N4087X 75
N4092 243
N4094 243
N4095 243
N4097 240
N4098 240
N4099 240
N4100 240
N4102 240
N4104 240
N4105 240
N4106 240

N4107 243
N4108 230
N4110 230
N4111 243
N4112 241
N4114 241
N4120 229
N4120-24P 229
N4134 243
N4135 244
N4135-1 244
N4135-2 244
N4136 243
N4137 243
N4138 244
N4138-E 244
N4139 238
N4140 243
N4141 243
N4142-20 ..... 215, 245
N4145 241
N4146 227
N4147 53
N4150 34
N4151 34
N4153 34
N4154 34
N4155 34
N4169 229
N4170 131
N4171 229
N4172 131
N4173 229
N4174 131
N4175 229
N4176 229
N4177X 131
N4178 131
N4179 229
N4181X 113
N4183 129
N4183C 129
N4183M 129
N4184 130
N4184X 130
N4185 105
N4186 ..... 106, 229
N4187 106
N4188 130
N4188X 130
N4189 129
N4190 115
N4190-G 115
N4191-J 123
N4192 93
N4193 115
N4194X 87
N4195-2 130
N4196 87
N4197 47
N4199 129
N4200 104
N4201 104
N4202P 105
N4203 105
N4205 99
N4206 99
N4207 99
N4208 104
N4209 104
N4210 103
N4212 106
N4214 99
N4215 99
N4220 109
N4221 109
N4223 109
N4225 109
N4226 109
N4228 107
N4229 108
N4230 107
N4231 108
N4232-2 108
N4232-E 108
N4232R 108
N4232T 107
N4233 107
N4234 108
N4235 108
N4236 108
N4236-F 108
N4238 91
N4244 91
N4260 91
N4270 91
N4280 91
N4281 91
N4289 92
N4290 92
N4291 92
N4292 92
N4295 90
N4296 113
N4297 113
N4298 113
N4301 239
N4302 239
N4304 239
N4305 239
N4312 239
N4313 239
N4315 239
N4317 239
N4319 239
N4401 218
N4402 218
N4403 218
N4404 218
N4405 ..... 215, 231
N4406 227
N4408 218
N4409 218
N4504 199
N4905 211
N5005 211
N5005-F 211
N5010 211
N5010-F 211
N5015 211
N5020 212
N5062 211
N5069 213
N5069-B 213
N5070 213
N5071 213
N5072 213
N5072-B 213
N5076 213
N5077 213
N5078 213
N5079 213
N5084 213
N5085 213
N5086 213
N5087 213
N5088 213
N5089 213
N5308 211
N5312 211
N5316 211
N5400 167
N5401 167
N5402 167
N5403 167
N5600 124
N5600+R300 115
N5600-03 124
N5600-06 124
N5600-07 124
N5600-08 124
N5600-C 124
N5600-S 124
N5650 124
N5650-03 124
N5650-05 124
N5650-07 124
N5650-C 124
N5650-S 124
N5700 127
N5700-S 127
N5750 127
N5750-S 127
N6101 108
N6102 108
N6103 108
N6104 108
N6107 108
N6118 108
N6970 91
N6995 99
N6999 44
N7000 43
N7001 43
N7002 219
N7003 219
N7004 219
N7005 219
N7006 93
N7008 93
N7008C 93
N7009 93
N7010 92
N7011 219
N7013 219
N7030 44
N7035 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
N7892 72
N7893 72
N7894 72
N7899 67
N7900 68
N7900-01 68
N7900-02 68
N7900-03 68
N7900-04 68
N7900-05 68
N7900-06 68
N7902 68
N7903 69
N7904 68
N7905 69
N7905-01 70
N7905-02 70
N7905-03 70
N7905-04 70
N7905-05 70
N7905-06 70
N7905-07 70
N7905-08 70
N7905-11 70
N7905-E 69
N7905R 69
N7906 69
N7907 71
N7908 69
N7910 72
N7911 72
N7912 72
N7913 72
N7914 72
N7916 68
N7917 ..... 66, 67
N7917-01 67
N7917-02 67
N7917-03 67
N7917-04 67
N7917-05 67
N7917-06 67
N7917-07 67
N7917-08 67
N7917-09 67

N7917-10 67
N7917-11 67
N7917-12 67
N7917-13 67
N7917-14 67
N7917-15 67
N7917-16 67
N7918 73
N7919 145
N7920 145
N7921 72
N7980 60
N7980-1 61
N7980-10 61
N7980-11 61
N7980-12 61
N7980-2 61
N7980-3 61
N7980-4 61
N7980-5 61
N7980-6 61
N7980-7 61
N7980-8 61
N7980-9 61
N7980-AF 61
N7980-AS 61
N7980-AT 61
N7991 62
N7991-01 62
N7991-02 62
N7991-03 62
N7991-04 62
N7991-05 62
N7991-06 62
N7991-07 62
N7991-08 62
N7993 65
N7994 64
N79941 64
N7995 64
N7996 62
N7997 62
N7998 71
N7999 71
N7999C 71
N8000 65
N8001 64
N8001-E 64
N8001-E-110 64
N8001C 70
N8002 65
N80021 65
N80022 65
N80023 65
N80024 65
N80025 65
N80026 65
N8003 65
N80031 65
N80032 65
N80033 65
N8004 64
N80041 64
N8004C 70
N8005 ..... 63, 64
N8005-110 ..... 63, 64
N80051 65
N8006 73
N8008 47
N8012 112
N8013 112
N8014 112
N8015 112
N8019 256
N8020 256
N8028 224
N8029 224
N8030 224
N8031 224
N8032 224
N8033 224
N8034 224
N8040 241
N8060 208
N8060B 208
N8070 208
N8075 208
N8080V 208
N8080X 208
N8090 198
N8091 211
N8093 200
N8093-P 200
N8094 199
N8096 197
N8096-1 198
N8096-2 198
N8096-3 198
N8097 197
N8097-1 198
N8097-2 198
N8097-3 198
N8098 208
N8100 ..... 77, 193
N8110 ..... 76, 77, 192, 193
N8200 183
N8201 183
N8900 199
N9002 107
N9011 43
N9021 ..... 42, 107
N9100 232
N9200 212
N9201 ..... 199, 212
N9202 ..... 199, 212
NA050 262
NBG110 162
NBG120 162
NBG150 162
NBG165 162
NBG210 162
NBG220 162
NBG250 162
NBG265 162
NBG310 163
NBG350 163
NBG410 163
NBG450 163
NBG610 163
NBG650 163
NBG910 163
NBG950 163
NBGC1 162
NBGC2 162
NBGC3 163
NBGC4 163
NBGC6 163
NBGC9 163
NBI01 138
NBI10 138
NBR01 232
NBR02 232
NBR03 259
NBR04 138
NC001 173
NC002 173
NC003 173
NC004 173
NC005 173
NC006 128
NC007 148
NC007-SP 148
NC008 148
NC008-SP 148
NC009 148
NC009-SP 148
NC010 173
NC011 136
NC012 136
NC013 136
NC014 137
NC015 137
NC016 ..... 161, 233
NC016-5 ..... 161, 233
NC018D 238
NC019 29
NC020 228
NC020-C 228
NC023 228
NC024 227
NC026 227
NC027 148
NC027-SP 148
NC028 148
NC028-SP 148
NC029 227
NC030 200
NC031 200
NC032 241
NC033 241
NC034 241
NC035 172
NC036 228
NC046 203
NC047 203
NC052 202
NC053 202
NC055 231
NC056 231
NC057 173
NC061 228
NC065 230
NC070 170
NC071 170
NC072 170
NC073 170
NC074 170
NC075 170
NC076 170
NC077 170
NC1011455 173
NC1011460 173
NC1011660 173
NC1011855 173
NC1011860 173
NC1012060 173
NC1012260 173
NC1012460 173
NC1012660 173
NC1012860 173
NC1015860 173
NC1017260 173
NC1017760 146
NC1017860 146
NC1017960 146
NC1018160 28
NC1018260 28
NC1018360 28
NC1018460 28
NC1018560 28
NC1019400 29
NC1021460 239
NC1021560 232
NC1042760 29
NC1043160 29
NC1043555 29
NC1043960 29
NC1044355 29
NC1044855 29
NC1044860 29
NC1053860 148
NC1053960 148
NC1054060 148
NC1054160 148
NC1061460 ..... 163, 225
NC1062540 74
NC1063040 74
NC1063340 74
NC1063540 74
NC1064040 74
NC1064540 74
NC19-1 29
NC2010248 230
NC2010412 ..... 172, 230
NC2060348 230
NC3010548 230
NC3012648 230
NC3012748 230
NC3013048 230
NC3014048 230
NC3016050 208
NC3017950 228
NC3018060 228
NC3018409 230
NC3030348 230
NC3051360 230
NC3062450 228
NC3062560 228
NC3071350/B 241
NC4248760 202

NC4248760-V 202
NC4250060 202
NC4250460 202
NC5010550 226
NC5010650 226
NC5012630 226
NC5014550 226
NC5015050 226
NC5015150 226
NC5015585 226
NC5016050 226
NC5016150 226
NC5020760 142
NC5031242 241
NC5031450/B 228
NC5031550/B 228
NC5031640 229
NC5032459 200
NC5032600 200
NC5032659 200
NC5032700 200
NC5032759 200
NC5032859 200
NC5034160 200
NC5041048 233
NC5041760 233
NC5042060 233
NC5042160 233
NC5042560 233
NC5042650 233
NC5042660 233
NC5042960 233
NC5043060 233
NC5043160 233
NC5043260 233
NC5043460 227
NC5051660 171
NC5052060 171
NC50600T 136
NC5060760 136
NC5061560 136
NC5061760 136
NC50620T 136
NC5062860 137
NC5063560 136
NC5063660 136
NC5064560 136
NC5064660 136
NC5064760 136
NC5065560 137
NC5065660 137
NC5065760 137
NC5080150 225
NC5080250 225
NC5080550 225
NC5081450 225
NC5081550 225
NC5081950 225
NC5082050 225
NC5083650 225
NC5084150 225
NC5085150 225
NC5086650 225
NC5090760 227
NC5091150 233
NC5091560 169
NC5091660 139
NC5091760 42
NC7020160 ..... 215, 231
NC7031460 ..... 163, 225
NC7060340 231
NC7060740 231
NC7060748 231
NC7061540 231
NC7061548 231
NC7062540 231
NC8090660 199
NC8091160 201
NC8091360 201
NC8091560 203
NC8095655 227
NC8096155 227
NC8096855 227
NC8097155 227
NC8097855 227
NCJ01 241
NCJ02 241
NCP01 210
NCP010 210
NCP02 210
NCP05 210
NCP06 210
NCP08 209
NCP080 210
NCP081 210
NCP082 210
NCP09 209
NCP090 210
NCP10 209
NCP11 209
NCS011 140
NCS301 140
NCS601 140
NCT001 201
NCT002 201
NCT013 140
NCT013-M 140
NCT100 141
NCT100-P 141
NCT300 141
NCT300-P 141
NCT303 140
NCT415 138
NCT422 138
NCT428 138
NCT501 232
NCT600 141
NCT600-P 141
NCT603 140
NCT603-M 140
NCUS29 165
NDS1000 214
NDS1001 214
NDS200 214
NDS200-2 214
NDS200-3 214
NDS225 214
NDS225-2 214
NDS225-3 214
NDS300 214
NDS300-2 214
NDS300-3 214
NDS301 ..... 203, 214
NDS500 214
NDS500-2 214
NDS500-3 214
NDS501 145
NL150 74
NM20-1 166
NM25-1 166
NM30-1 166
NM35-1 166
NM40-1 166
NMB25-1 165
NME10B 150
NME10P 150
NME12C 150
NME12M 150
NME13B 150
NME13P 150
NME15B 150
NME15P 150
NME18B 150
NME18P 150
NME2020 150
NME2020P 150
NME20B 150
NME20C 150
NME20P 150
NME23B 150
NME23C 150
NME23P 150
NME25C 150
NME26B 150
NME26P 150
NME28B 150
NME28P 150
NME30B 150
NME30P 150
NME36B 150
NME36P 150
NMPA30 164
NMPA40 164
NMPA45 164
NP20 168
NP20-1 168
NP25 168
NP25-1 168
NP30 168
NP30-1 168
NP35 168
NP35-1 168
NP40 168
NP40-1 168
NP45 168
NP45-1 168
NP50 168
NP50-1 168
NPA28 172
NPA40 172
NPAP4 219
NPB01 161
NPB02 161
NPB04 161
NPB05 161
NPB06 161
NPB07 161
NPB08 161
NPB09 161
NPB28 74
NPB33 74
NPB40 74
NPF01 28
NPF02 28
NPP1 156
NPP10 157
NPP10-B 159
NPP10-J 159
NPP10-M 159
NPP10-R 159
NPP10-V 159
NPP11 156
NPP11-B 158
NPP11-J 158
NPP11-M 158
NPP11-N 156, 242
NPP11-P 157
NPP11-R 158
NPP11-V 158
NPP13 157
NPP14 157
NPP2 157
NPP3 156
NPP4 156
NPP4-B 158
NPP4-J 158
NPP4-M 158
NPP4-R 158
NPP4-V 158
NPP41 156
NPP41-G 156
NPP41-M 156
NPP5 156
NPP5-B 158
NPP5-J 158
NPP5-M 158
NPP5-R 158
NPP5-V 158
NPP50 156
NPP51 156
NPP51-M 156
NPP6 156
NPP6-B 158
NPP6-J 158
NPP6-M 158
NPP6-P 157
NPP6-R 158
NPP6-V 158
NPP61 156
NPP61-M 156
NPP7 157
NPP7-R 159
NPP8 157
NPP8-B 159
NPP8-J 159
NPP8-R 159
NPP8-V 159
NPP9 157
NPP9-B 159
NPP9-J 159

NPP9-M....159
NPP9-R....159
NPP9-V....159
NPPC....159
NPPL28....161
NPPL40....161
NPPL45....161
NPPM....130, 243
NPPR....161
NPPR01....161
NPPR1....161
NPS22....168
NPS30-1....168
NPS50-1....168
NPSC20....167
NPSC25....167
NPX30....74
NPX31....74
NRC01-1....169, 203
NRC01X....169, 203
NRC02-1....169, 203
NRC03-1....169, 203
NRP43....139
NRP50....139
NRPP45....139
NRPP50....139
NRS01....238
NRS05....238
NS001....233
NS003....171
NS004....171
NS005....171
NS007....181
NS008....181
NS022....171
NS023....171
NS027....171
NSP01-1....228
NSP025-1....166
NSP030-1....166
NSP035-1....166
NSP040-1....166
NSP050....166
NSP060....166
NSP080....166
NSP100....166
NSP120....166
NSPA25....164
NSPA30....164
NSPA35....164
NSPA40....164
NSPA45....164
NSPA50....164
NSPAD2....164
NSPB30-1....166
NSPB35-1....166
NSPB40-1....166
NSPP080....164
NSPP100....164
NSPP120....164
NSPS28....165
NSPS29....165
NSPS31....165
NSPT08....164
NSPT100....164
NSPT120....164
NSPX11-2....167
NSPX20....167
NSPX25....167
NTS001....263
NV001....79, 195
NV002....79, 195
NV003....79, 195
NV003-P....79, 195
NV005....79, 195
NV005-B....79, 195
NV010....78, 194
NV011....78, 194
NV012....78, 194
NV013....78, 194
NV014....78, 194
NV015....78, 194
NV020....79, 195
NV200....78, 194
NV400....78, 194
NV500....79, 195
NVS010....77, 193
NVS020....77, 193
NVS030....77, 193
NVS300....77, 193
NY100....30
NY300....30

O

O2820....255
O2830....252, 255
O2870....255
O2873....252
O2895....255
O2P55....254
O2V55....254
O3870....255
O3895....255
O3P40....254
O3V40....254
O5P55....254
O5V55....254
OE7501....252
OE750M....251
OE750M-110....251
OE750T....251
OE750X....252
OE7553....252
OE7554....252
OE7620-B....252
OE7620.....252
OE895....252
OEX821....252, 255
OEXTC....250
OX5P55....254
OX5V55....254
OXP55....253, 254
OXV55....253, 254

P

P1000....20
P10010....20
P10015....20
P10020....20
P10030....20
P10040....20
P1030....20
P10SP....20
PAP1-V....131
PAP1....131
PAP2-V....131
PAP2....131
PAP3....143
PAP4....216
PAP5....216
PAP6....216
PAP7....216
PAP8....216
PB1....224
PB2....224
PF01....123
PF06....123
PF08....123
PO01....106
PTX21....252

R

R300....115
R400....115
RAM....232
RAM-V....232

S

S2....20
S3....20
S3015....20
S3025....20
S3040....20
S3041....20, 73
SM006....99
SM008....99
SM01....99
SM06....99
SM08....99
SMP04....99
SMP06....99
SMP08....99
SP01....73

T

TAT....90
TORT06....151
TORT08....151
TR10....103
TVX013....88
TVX015....88
TVX55....88
TVX55-G....88

X

X3....20
X3015....20
X3025....20
X3040....20
X3041....20, 73
X500....18
X5010....19
X5015....19
X5020....19
X5030....19
X5040....19
X530....18

Y

YC20113....147
YC20613....147
YC25613....147
YC44212....149
YC44581....149
YC46481....149
YC46482....149
YC46483....149
YC46523....149
YC46781....149
YC46818....149
YC46824....149
YC60604....182
YC60704....183
YC60804....183
YC62712....169
YC63308....165
YC63408....147, 165
YC71804....142
YC72504....151
YC73104....181
YC73204....180
YC73205....180
YC73506....181, 228
YC74001....217
YC74604....187
YC90006....93
YC90106....93
YC90601....160
YC90603....160
YC90607....160
YC90701....160
YC90703....160
YC90707....160
YC90807....160
YC90824....160
YC90901....160
YC90903....160
YC90907....160
YC91007....160

A

Accroche-sac.....241
Accroche-tout.....241
Aiguiseur (mini).....53
Alligator..... 94-96
Ampia (Marcato).....59, 65
Ananas..... 102-104
Appareil à brochettes.....202
Applatisseur à viande.....128
Araignées.....173
Assiette à escargots.....228
Atlas (Marcato)....59, 63, 64, 65
Attelage moules à pain.. 138
Avocat (pèle et tranche).....87

B

Bac à farine..... 138
Bac à pâtons..... 138
Bacs gastro (transport).....
.....209, 210
Bacs gastronorm inox.....198
Bacs gastronorm PP 162, 163
Bacs hermétiques.....79, 195
Bain-marie .....
.....76, 77, 192, 193, 197, 208
Balance de précision.....180
Balance nutritionnelle 187
Balances électroniques de cuisine
.....180, 181
Balances électroniques étanches
.....179
Balances électroniques profes-
sionnelles 179, 180
Balances mécaniques.....181
Balances professionnelles à
colonnes.....180
Bar spoon 243
Baratte à beurre.....32
Baratte à mayonnaise.....130
Barbecue .....
.....24, 167, 202, 203, 215, 185
Bec verseur.....216, 244
Bento 215, 231
Berceuse.....114
Bicyclettes à pâte 71, 142
Billes fond de tarte 142
Billes nettoage de carafe ...232
Bloc notes 224
Blocs couteaux 260, 261
Bocaux (tire-joints).....256
Boîte à calots inox 258
Boîte à charlotte inox.....258
Boîte à épices 218
Boîte à fricot 215, 231
Boîte à gants inox 259
Boîte à kits visiteurs inox....259
Boîte à masques inox.....259
Boîtes conservation sous-vide.
.....79, 195
Boîtes de découpoirs.....144
Boîtes hermétiques 79, 195
Bol cul de poule.....169
Bol gradué.....181
Bordeur de verres 244
Bouchon de champagne....244
Bouchon verseur.....216, 244
Boule à riz 199
Boule à sucre.....241
Boule à thé.....199, 212
Broches à tremper 147
Brochettes 202
Brosse à farine 138
Brosse à fourneaux.....232
Brosse à ongle 259
Brosse métallique .....
.....232, 252, 255
Brosses à légumes 93
Broyeur a glace.....58
Broyeurs à glace 243

C

Cafetières 211
Caisse isothermes.....210
Cannes à journaux.....241
Carafe sous-vide 79, 195
Carafes (nettoyage).....232
Cartouche de gaz siphon.....
.....75, 244
Cartouches CO2.....244
Casse-noix.....106, 229
Casse-noix de coco 106
Chafing dish 208
Chalumeau 196
Chauffe plat.....208
Chauffe-eau.....211
Chef Combi Cooker™.....
.....197, 198
Chef in casa.....66, 67
Cheminée à chinois..... 172
Chinois tôle inox 171
Chocolatière 211
Chronomètre.....187
Ciseaux 114, 126
Ciseaux à glace.....56, 57
Ciseaux à oeufs.....129
Ciseaux à volaille 128
Clarificateur à oeufs.....129
Cocktail Master 244
Colonne murale à fruit 230
Conservation sous-vide.....
..... 77, 78, 79, 193, 194, 195
Conteneurs isothermes.. 209
Coquetier 228
Corbeille à fruits 230
Corbeille à pain 230
Corbeille à viennoiseries....230
Corbeillles de rangement..227
Corne - raclette.....165
Coupe à fruits.....230
Coupe-agrume ... 86-89, 91, 92
Coupe-aubergines 87
Coupe-bâtonnets 97
Coupe-citron 89, 242
Coupe-fraises et champignons
.....87
Coupe-frites 24, 25, 26, 27
Coupe-fromage 122, 123
Coupe-fromage à fil 122
Coupe-gâteaux 151
Coupe-génoise à fil 143
Coupe-lanière 44
Coupe-légumes Japonais44, 45
Coupe-mangue.....104
Coupe-melons 99
Coupe-oeufs quartiers 130
Coupe-oeufs rondelles.....130
Coupe-oignons.....87, 94, 95
Coupe-oursin 131
Coupe-pains.....219
Coupe-pastèques.....99
Coupe-pâte.....71, 74, 138
Coupe-pommes 99
Coupe-rondelles.86, 87, 88, 95
Coupe-salade 98
Coupe-sections.....99, 100, 101
Coupe-terrines.....122
Coupe-tomates.....86, 87, 88
Coupe-tortillas 151
Coupe-tranche..... 84-92
Couteau coquilles St-Jacques.
.....131
Couteaux à pizza 74
Couteaux HACCP.....260, 261
Couteaux Thaï.....52, 53
Crépière 169, 203
Crochet 225
Cuillère à cocktail.....243
Cuillère magique 130
Cuillère mesureuse.....181, 183
Cuillères à pommes.....47, 245
Cuillière à glace 217
Cuillière à moutarde.....228
Cuillière en bois.....166
Cuiseur à oeufs.....198, 200
Cuiseur à riz 199
Cuisson bain-marie.....
.....76, 77, 192, 193, 197
Cuisson basse température .....
.....197, 198
Cuisson sous-vide.....
.....76-78, 192-194, 197
Cuisson vapeur 197, 198
Cuit-oeufs.....198, 200
Cuit-vapeur.....197, 198
Cul de poule 169
Curettes à crabes.....229

D

Décapsuleur 238
Déco-radis.....47
Décortiqueur à crustacés ...229
Découpoir ondulé 48
Découpoirs 144
Découpoirs inox.....49, 50, 51
Demi-palette.....33
Dénoyauteurs.....105
Densimètre pèse sirop ... 187
Dérouleur 119, 257
Dérouleur de sacs.....119, 257
Dérouleur film et alu.....257
Dérouleur papier 119, 257
Déshydrateur 40, 41
Dessous de plat 228
Distributeur capsules café..241
Distributeur sauces collectivités
..... 214
Distributeur sauces gastronorme
..... 214
Distributeurs NF.....258, 259
Diviseur à gâteau 151
Diviseur à pâte 71, 142
Doseurs à alcool 244
Douilles à pâtisserie 146
DVD sulpture F&L.....55

E

Ebavureur à chocolat..147, 165
Ebouteur à ananas 103
Ecailleur à poisson.....131
Ecal'OEufs durs.....129
Economes.....112
Ecosseur à petit pois 109
Ecrase boîtes de conserve.....
.....256
Ecumoire 173
Egouttoir à carafe 233
Egouttoir à couvercles.....233
Egouttoir à couverts ..227, 233
Egouttoir à friture 29
Egouttoir à planches 233
Egouttoir à verres 233
Egouttoirs à vaisselle.....233
Eminceur à cornichon.....47
Emporte-pièces 144
Emporte-pièces à légumes..47
Entonnoir à confitures 31
Entonnoir à piston 145
Entonnoir automatique.....145
Entonnoir avec filtre 239
Entonnoirs à saucisses.....
.....124, 127
Epluche ail 113
Epluche ananas 102-104
Epluche oignons.....95, 109
Epluche peaux fines 112
Epluche-agrume 109
Epluche-légume 110-112
Eplucheur Castor 112
Eplucheur double-sens..... 96
Eplucheur électrique 109
Eplucheur julienne.....112
Eplucheurs collectivités.....
.....110, 111
Equeuteur à fraises.....106
Equeuteur à tomates 106
Espumas 75
Etagère murale 225
Etrogneur à ananas 104
Etrogneur à chou-fleur 105
Evide-pommes 107, 108
Evideur à ananas.....104
Evideur à mangue.....104
Evideur à melon 104
Extracteur de jus.....31, 243

F

Fendeur à banguette 219
Feuille protection four ... 232
Feuilles de cuisson .....
..... 140, 141
Fil à couper le beurre 33
Fil à couper le fromage122, 123
Filet étamine 31
Fillières à pâtes 61, 67
Flash bottle..... 238
Fond à garnir.....47
Food Designer ™ 46, 47, 48
Fouet à champagne 244

Fouet ballon 170
Fouets porte-clés.....241
Fouets professionnels 170
Fourchette à huîtres 229
Fourchettes à chocolat 147
Fourchettes à escargots.....228
Frisette à Tête de Moine....123

G

Gaine thermomètre.....185
Gant de protection résistant à la chaleur 263
Gant de protection résistant aux coupures.....262
Gants cotte de maille.....262
Gaz siphon 75, 244
Gille à spaeztle 73
Girolle (Tête de Moine) 123
Gouges 52
Goupillon.....232
Goute beurre 33
Gratte ail.....113
Grattoir pour planches PE..161
Gril double 203
Grille candissoire..... 148
Grilles à pâtisserie 148
Grilles à pizza 74
Grilles de repos.....148
Grilles fours et échelles..... 163, 225
Grils BBQ.....203
Guide tranche 103
Guitare à lames 88
Guitares à fils 120, 121

H

HACCP....25, 157-159, 162, 163, 182, 209, 210, 219, 253, 260
Hachoirs..... 224-227
Hachoir électrique 124
Hachoir manuel.....114, 125

I, J, K

Imperia..... 66-72, 145
Julienne de légumes.....112
Kayser 75, 244

L

Lacet à farcir 201
Lacet de cuisson 201
Lame à scarifier 138
Laminoirs à légumes.....43, 44
Lancette à huîtres 131
Leçons sculpture sur F&L54, 55
Liaison chaude (conteneurs et plaques).....208, 209, 210
Limonadiers.....239
Livre (cocktail).....244, 245
Livre (sculpture sur glace).....56
Livre (sulpture F&L).....54, 55
Lot de découpoirs 144
Louche à pizza.....74
Louches à fondue 199
Lunch box 215, 231
Lyre.....122
Lyre à génoise.....143

M

Machine à ravioli.....62, 64, 70
Machine à tourner les légumes 30
Machine scelleuse 77, 78, 193, 194
Machine sous vide 77, 78, 193, 194
Machines à pâtes..... 59-70
Malette du barman 53, 245
Malette outils bar.....53, 245
Malettes de sculpture F&L..... .....52, 53
Mandoline à truffes.....93
Mandolines.....91, 92, 93
Mandolines Japonaises.....92
Mangue 104
Marcato..... 59-65, 145
Marguerites (vapeur) 198
Marmites à soupe 208
Maryse 165
Melon.....104
Menu clip.....227
Mesure à spaghetti.....73
Mesures à alcool 244
Mesures graduées 181
Mini batteur.....114
Mini hachoir.....114
Mini mixer 22, 23
Mini-guitare.....88
Minuteur 187
Mixer plongeant 22, 23
Monferrina.....67
Mortier et pilon.....130, 243
Moufle de protection 262
Moule à manqué 149, 150
Moule à muffins 149, 150
Moule à nid 29
Moule tablette chocolat.....147
Moules à beurre.....32
Moules à chaussons.....144
Moules à chocolat 147
Moules à ravioli.....72
Moulin à herbes.....114
Moulin râpe 115
Moulinette à herbes 114
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..... 183
Mouvettes 164
Mouvettes bois 166
Multi coupe 3 en 1.....84, 85

N

Nettoyage de l'argenterie 232
Nettoyage par électrolyse 232

O

Outils bar et cocktails ... 243-245
Outils de sculpture F&L.... 49-55
Outils de sculpture sur glace... 56-58
Ouvre-boîte papillon.....256
Ouvre-boîtes 250-256
Ouvre-boîtes électriques 250, 251
Ouvre-boîtes manuels..... 253-256
Ouvre-boîtes professionnels.... 250-255
Ouvre-bouteille...106, 238, 239

P

Palettes à beurre.....33
Palettes inox 167
Panier cocotte.....230
Panier de cuisson 201
Panier vieux fer 230, 231
Panières de rangement..... .....227, 230
Paniers à bouteilles.....226
Paniers à couverts 227
Paniers à frire 29
Paniers à friture de service...28
Paniers à légumes.....230
Paniers à oeufs.....230
Paniers à rôtir 201
Paniers à salade 172
Paniers à suspendre 230
Paniers cuit-vapeur 198
Paniers galvanisés.....231
Paniers snacking 215, 231
Papier friture.....28
Papier paraffiné steak hachés.. 128
Passe-sauce 171
Passoire à cocktails.....243
Passoire à coulis.....31
Passoire professionnelle.....172
Pastabike 71
Pèle-pommes.....107, 108
Pelle professionnelle grande taille 173
Pelle-portionneuse..... 151
Pelles à friture 29
Pelles à glace/glaçons..... .....168, 243
Pelles à pizza 74
Pelles à plancha 167
Pelles à snack 167
Perce-boîtes 238, 256
Percolateurs 211
Pèse saumure..... 187
Petit farceur ® 47
Petites spatules..... 167
Pic à glace 58
Pic pommes de terre 203
Pichets isothermes à pompe ... .213
Pichets isothermes de service 213
Pichets mesureurs.....181
Pics à bigorneaux 229
Pics à brochettes.....202
Pierre à affûter.....53
Pilon pour chinois 172
Pilon pour hachoir 125
Pilon tamiseur 21
Pilons à cocktails.....243
Pince à crustacés 229
Pince à dresser 216
Pince à escargots.....228
Pince à glace 217
Pince à glace (sculpture) 58
Pince à glaçon.....243
Pince à hors d'oeuvre 215
Pince à menu.....227
Pince à pâte.....143
Pince à rôti.....201
Pince à salade 215
Pince à spaghetti 215
Pince à sushi 216
Pince à thé.....199, 212
Pince de précision 216
Pince de service 215
Pince porte-fiches 224
Pince porte-plats 201
Pince quart de citron 229
Pinceau silicone 168
Pinceaux en bois 168
Pinces à arêtes 131
Pique-olives.....106
Pique-pâte.....142
Pizza 74
Plafonniers racks 225
Planche à pain.....219
Planche surélevée 156
Planches à découper en bois... 161
Planches à découper PE ECO 157, 159
Planches à découper PEHD.. 156-159
Planches côte de boeuf 161
Planches HACCP 157-159
Planches PEHD avec rigoles. 156
Plaque à sablé.....144
Plaque de moules .. 149, 150
Plaque eutectique 210
Plaques à foncer 72
Plaques à ravioli 72
Plat à escargots / palourdes 228
Plateau à dresser 148, 216
Plateau diviseur.....151
Plateaux de cuisson 141
Plateaux de fruits de fruits de mer 228
Poches réfrigérantes 210
Pocheuses à oeufs 200
Poinçons à beurre.....32
Poire à jus.....201
Poivrier.....34
Pompe à douilles 145
Pompe à jus.....201
Pompe portionneuse bain-marie..... 203
Pompe sous-vide..... 79, 195
Porte bloc note 224
Porte-bouteilles 226
Porte-brochettes.....202
Porte-clés 241
Porte-couvercle.....233
Porte-épices 226

Porte-fiches 224
Porte-menu 227
Porte-oeufs.....241
Porte-sacs 241
Porte-serviettes.....241
Porte-toasts.....228
Portionneur à camembert..123
Portionneur à riz.....217
Portionneuse à glace.....217
Poste de travail à roulettes...252
Poster La cuisine.....224
Pot à lait.....33
Pot à ustensiles 227
Potences.....202
Pots gradués 181
Poussoir à saucisses 127
Presse à biscuits.....145
Presse à canard 30
Presse à poulpe 131
Presse à spaeztle 73
Presse citron table 229
Presse-agrumes de comptoir ..
.....240
Presse-agrumes électrique 240
Presse-agrumes manuel.....240
Presse-ail 113
Presse-boîtes manuel 256
Presse-bouteilles et canettes...
.....256
Presse-citron à la main 243
Presse-purées.....21
Protège-doigts.....262
Pushpan® 149

Q

Quartiers (oeufs) 130
Quartiers fruits et légumes .....
..... 99-101

R

Rabot 161
Rack à couvert.....227
Rack à verres 238
Racks.....221 226, 227,
Racks à bouteilles 226
Racks à épices.....226
Racks à suspendre 225
Racks à vin 226
Racks étagères.....225
Racks plafonniers.....225
Raclette.....165
Racloir pour planches.....161
Rafraîchisseur à vin 227
Ramasse-miettes.....232
Range-bouteilles.....226
Range-couvercle 233
Range-couverts 227
Range-épices 226
Range-planches 161
Râpe / rasoir à truffes 93
Râpe 4 faces.....115
Râpe à chou 92
Râpe à fromage 115
Râpe à légume.....115
Râpe à muscade 113
Râpe à spaeztle 73
Rasoir à copeaux.....93
Rasoir petit légumes.....93
Râteau à crêpes 169, 203
Rayonnage 226
Recharges pour siphon...75, 244
Reconstitueur à steak 128
Regina (Marcato).....62
Retire-bouchons 239
Ristorantica 60, 61
Roquefortaise.....123
Rouet (le) 43
Rouleau à croissant.....142
Rouleau à losange 142
Rouleau à pâtisserie 139
Roulette à pizza.....74
Roulette découpoir 142

S

Sacs sous-vide ..77, 78, 193, 194
Salière 34
Samovar + Theière..... 211
Saupoudreuses 137
Scelleuse sous vide .....
..... 77, 78, 193, 194
Scie à glace 58
Sculpture fruits et légumes.....
..... 49-55
Sculpture sur glace 56-58
Seau à glace.....227
Seau rafraîchisseur à vin 227
Séchoir à poches et douilles....
.....146
Séchoirs à pâtes 71
Sectionneur fruits et légumes..
.....99, 100, 101
Seringue à pâtisserie.....145
Serre-jambon 128
Shaker 243
Siphon à eau de Seltz.....244
Siphons à crème 75
Snacking 28, 42,
94, 148, 167, 214, 215, 219
Socle tournant pour plateau de
fruits de mer 229
Soda siphon 244
Sommeliers.....239
Sondes de cuisson.....
.....182, 183, 185
Sonnette de comptoir.....241
Sous-vide..76-79, 192-195, 197
SousVide Supreme™ .....
.....76, 77, 192, 193
Spaeztle et Knepfle 73
Spatule à beurre 33
Spatule à chocolat.....147
Spatule à crêpes 167, 169, 203
Spatule à délayer.....164
Spatule à lisser.....167
Spatule à moutarde.....228
Spatule à pâtisserie 165, 167
Spatule ajourée.....167
Spatule composite.....164
Spatule en bois 166
Spatule monobloc 165
Spatule PEHD 164
Spatule perforée.....164, 165
Spatule professionnelle.....164
Spatule racloir plancha.....167
Spatule thermomètre..... 183
Spatules plates.....167
Spiral frit'n chips 42
Spray 53
Station café 212
Stérilisateur à couteaux.....260
Strainer (cocktail) 243
Sucrier.....241
Support à brochettes 42
Support à entonnoir 145
Support à oeufs 241
Support à planches.....161
Support à saussices 128
Support à toasts.....228
Support cul de poule / wok 169
Support de chinois 172
Support rouleau à pâtisserie ...139
Support seau à champagne 227
Support seau de table.....227
Supports à verres 215, 245
Supports plateaux de fruits de
mer.....228

T

Tac OEufs.....129
Taille légumes japonais 44, 45
Taille-crayon à légumes 48
Tamis 136, 137
Tamiseur à farine.....137
Tampons lettres/chiffres 144
Tapis de bar.....238
Tapis de cuisson 140, 141
Tartineur.....33
Tartineur thermo-conducteur
..... 33
Technique cocktails 244, 245
Technique décoration 54-56
Technique sculpture 54, 55
Termomètre four.....186
Testeur de salinité.....186, 187
Thermomètre HACCP 182
Thermomètre programmable
..... 183
Thermomètre sous-vide.... 183
Thermomètres à cadran 185
Thermomètres à infra-rouge...182
Thermomètres à viandes ...185
Thermomètres BBQ 185
Thermomètres boulangers.....185
Thermomètres charcutiers ...185
Thermomètres confiseurs.....185
Thermomètres électroniques ..
.....182, 183
Thermomètres en verre.....
.....184, 185, 186
Thermomètres frigo-congélateur
.....186
Thermo-sonde ...182, 183, 185
Tige à farcir 201
Tige guirlande.....48
Tiges déco.....48
Timbales 217
Tire-bouchon à pince 239
Tire-bouchons de comptoir239
Tire-bouchons muraux 239
Tire-bouchons sommeliers 239
Tire-joints 256
Toc OEufs 129
Toqueur à oeufs 129
Tourne-galette 169, 203
Tours à légumes.....44
Tranche-ananas.....104
Tranche-avocat.....87
Tranche-pain 219
Tranche-pomme.....107, 108
Tranche-terrines.....122
Trancheur double sens 90
Trancheur express 90
Trancheur vertical.....88
Transport isotherme ...209, 210
Trempage (chocolat).....147
Trousse de secours..... 263
Trousse sculpture.....52
Tube extructeur de jus.....243
Tubes découpoirs 47
Turn'Up 47

V

Vaporisateur 53
Verres doseurs.....181
Verseur à bille.....244
Verseur doseur.....244
Vide-pommes 48
Volettes à pâtisserie 148

A

Airtight containers ... 79, 195
Airtight storage.....79, 195
Alcool measure 244
Alligator 94-96
Alu dispenser 257
Ampia (Marcato) 59, 65
Apple corer 48
Apple peeler 107, 108
Apple slicer 107, 108
Apple wedgers.....99
Atlas (Marcato) 59, 63, 64, 65
Aubergine slicer.....87
Automatic funnel 145
Avocado (peeler and slicer) 87

B

Bag dispenser 119, 257
Bag dispenser 257
Bain-Marie .....
.....76, 77, 192, 193, 197, 208
Bake liners 140, 141
Baker's thermometer 185
Baking mat..... 140, 141
Balloon whisks.....170
Bar and cocktail tools....243-245
Bar mat 238
Bar spoon 243
Bartender case 53, 245
Baskets.....230, 231
Baster.....201
BBQ.....
.....24, 167, 202, 203, 215, 185
BBQ forks 185
BBQ Potato holder 203
BBQ termometer 185
Beater 114
Beechwood spatulas 166
Beef prime rib shaped chopping board 161
Beverage dispenser.....212
Bird nest fryer.....29
Blowtorch 196
Book (cocktail).....244, 245
Book (Ice carving) 56
Book (F&V carving) 54, 55
Bottle brush.....232
Bottle-openers....106, 238, 239
Bottle-press.....256
Bottle-racks 226
Bottles carrier.....226
Bowl scrapers 165
Bowls.....169
Boxes of pastry cutters.....144
Bread baskets.....230
Bread chopping board.....219
Bread cutter 219
Bread knives.....219
Bread slicers.....219
Brine hydrometer..... 187
Bucket.....227
Butcher termometer.....185
Butter churn 32
Butter moulds 32
Butter spatulas 33
Butter stamps.....32
Butter tasting spoon.....33
Butterwire 33

C

Cabbage slicer/grater 92
Cake cooler 148
Cake cutter.....151
Cake cutters 143
Cake mould.....149, 150
Cake portions.....151
Cake server and divider . 151
Call bell.....241
Can opener (electrical) .....
.....250, 251
Can opener (manual) .....
..... 253-256
Can opener (professional).....
..... 250-255
Can piercer.....238, 256
Can press.....256
Can turning disc (for can openers)
.....252
Candy thermometer 185
Cartriges (for whippers siphons)
.....75
Carving knives.....52, 53
Carving lessons F&V.....54, 55
Carving tools case F&V....52, 53
Carving tools F&V.....
.....49, 50, 51, 52, 53,54, 55
Castor peeler 112
Cauliflower corer.....105
Cereal mill 35
Chafing dish 208
Chainmail gloves 262
Champagne cap 245
Champagne whisk 245
Château cutter 30
Check holders 224
Cheese cutter.....123
Cheese grater 115, 123
Cheese scraper 123
Cheese wedger.....123
Cheesewire.....122
Chef Combi Cooker™.....
.....197, 198
Chef in Casa 66, 67
Chef'service tongs 216
Cherry stoner 105
Chinese fondue laddles 199
Chips paper.....28
Chisels 52, 53, 56, 57
Chocolate dispenser 211
Chocolate forks.....147
Chocolate makers.....147
Chocolate moulds 147
Chocolate spatulas 147
Chocolate tablet mould.....147
Chopper 114
Chopping board rack.....161
Chopping board with channel
..... 156
Chopping boards 156-161
Chronometer.....187
Citrus fruit slicers .....
..... 86-89, 91, 92
Citrus juicers.....240
Citrus peeler.....109
Cleaning brush.....232
Cling film and paper cutter.....
.....257
Cling film dispenser.....256
CO2 chargers 244
Coat of mail glove 262
Cocktail book.....244, 245
Cocktail Master 244
Cocktail sieve 243
Coconut cracker.....106
Coffee capsule stand.....241
Coffee dispenser 211
Coffee makers 211
Coktail pestle 243
Composite material spatulas...
.....164
Condiment dispenser.....218
Conical strainers..... 171
Cookie cutters.....142, 144
Cookie plate.....144
Cookie press 145
Cooling rack..... 148
Cooling tray.....148
Cork lifter.....239
Corkscrew (clamp fixation).....
.....239
Corkscrew (Waiter's corkscrew)
.....239
Corkscrew (wall mounting) 239
Coulis sieve 31
Counter orange juicer 240
Crab fork.....229
Cream whipper 75
Cream whipper chargers.....75
Crepe dough spreader.....
.....169, 203
Crepe pan 169, 203
Crepe spatula.....167, 169, 203
Croissants baskets 230
Croissants cutters 142
Crumb collector.....232
Culinary torch.....196
Curl cutter.....48
Cutlery baskets 227
Cutlery drainer 227, 233
Cutlery rack 227
Cut-resistant glove 262
Cutters (shapes for F&V) .....
.....49, 50, 51
Cutters (tubes).....47
Cutting board for bread.....219
Cutting board rack.....161, 233
Cutting boards 156-161
Cutting boards scraper 161
Cutting table..... 156

D

Decanter cleaning balls.....232
Deco-pin.....48
Decorating and icing syringe...
.....145
Decorating knives.....47
Decorating tips 146
Decorating tubes dryer 146
Decoration lessons and technique
..... 54-56
Deep cake mould... 149, 150
Dehydrators.....40, 41
Diamond shaped cutting ...142
Digital thermometer.....182
Dish drainers 233
Dish holder.....201
Dish warmers.....208
Dispenser for disposable garment
.....258, 259
Domestic scales 180, 181
Dough container 138
Dough cutting wheels .....
.....71, 142
Dough dividers 71, 142
Dough scraper 74, 138
Draining plate 233
Draining rack.....233
Drawplates 61, 67
Dryer for decanter 233
Duck press.....30
Dumpling maker 144
DVD (F&V carving) 55

E

Egg baskets.....230
Egg cooker.....198, 200
Egg crackers.....129
Egg cups.....228
Egg holder 200
Egg poacher.....200
Egg separator 129
Egg stand 241
Egg top cutter.....129
Egg wedgers and slicers 130
Eggshell remover.....129
Electric meat mincer.....124
Electric orange juicer.....240
Electric peeler 109
Electric soup warmer 208
Electrolysis cleaning 232
Electronic scales .....
.....179, 180, 186
Electronic thermometers.....
.....182, 183
Eutectic plate 210
Express slicer 90

F

Filling machine 145
Film cutters.....257
Film dispenser.....257
Finger guard.....262
First-aid kit..... 263
Fish bone nippers.....131
Fish scaler.....131
Flour bin 138
Flour brush..... 138
Flour mill.....35
Flour sifters.....137
Folding basket 172
Food Designer ™ 46, 47, 48
Food masher for mincer.....125
Food masher for strainer....172
Food mill 18, 19, 20, 21
Freezing bags 210
French-fries cutters.....
.....24, 25, 26, 27
French-fries scoop 29
Fruit and vegetable scoops set

.....47
Fruit baskets.....230
Fry dripping tray 29
Fry scoop.....29
Fryer basket.....29
Frying paper.....28
Frying skimmers.....173
Funnel plunger.....145
Funnel strainer 171
Funnel with filter 239

G

Galvanized basket 231
Garland-pin 48
Garlic grater 113
Garlic peeler.....113
Garlic press.....113
Gastronorm trays 198
Gaz chargers 244
Ginner.....109
Girolle rotary grater (cheese)...
.....123
Glass clip 215, 245
Glass dryer.....233
Glass holder 215
Glass housing thermometer ....
.....185
Glass racks.....238
Glass rimmer 244
Glass termometer .....
.....184, 185, 186
Glove dispensers 259
Gloves.....262, 263
GN container (transportation) .
.....209, 210
Graduated measure 181
Graduated pot 181
Grain mill 35
Graters.....113
Griddle scrapper.....167
Grill brush 232
Guitar with blade 88
Guitars 120, 121
Guitars (mini).....88

H

HACCP..... 25, 157-159, 162,
163, 182, 209, 210, 219, 253, 260
HACCP chopping boards .....
..... 157-159
HACCP knives rack 260, 261
HACCP thermometer 182
Half spatula 33
Ham holder 128
Handbag holders.....241
Hanger.....241
Hanging basket.....230
Healthy cooking.....
.....76-78, 192-194, 197, 198
Heat-conducting spreader knife
..... 33
Hen basket 230
Herb mill.....114
Hole shaker 137
Hooks.....225
Hors d'œuvre tong 215
Hot chain food management ..
.....208, 209, 210
Hot sauce dispencer 203
Hydrometer for brine..... 187
Hydrometer for syrup 187
Hygiene box holders ..258, 259

I

Ice bucket.....227
Ice carving saw.....58
Ice carving tools..... 56-58
Ice cream scoop.....217
Ice crushers 243
Ice pick.....58
Ice saw 58
Ice scoop 168, 243
Ice tong (ice carving) 58
Ice tong.....243
Immersion hand blender.....
.....22, 23
Imperia..... 66-72, 145
Infra red thermometers 182
Infuser (tea/spices).....199, 212
Isothermal box 209, 210
Isothermal containers.....
..... 209, 210
Isothermal jugs.....213
Isothermal transport ...209, 210

J

Jam funnel.....31
Japanese mandolines.....92
Japanese slicers.....44, 45
Jiggers 244
Juice extractor 31
Juicer (fruits).....240
Juicers (citrus).....240
Julienne 112
Julienne grater 35

K

Kayser 75, 244
Key holders.....241
Key rings.....241
Kitchen torch 196
Knife steriliser.....260
Knives standing blocks.....
.....260, 261

L

Lattice cutter 142
Lemon cutter 89, 242
Lemon reamer.....243
Lemon slicer..... 89, 242
Lemon squeezer 229
Lemon wedges tong 229
Lettuce cutter 98
Letuce basket.....172
Lid drainer 233
Lid rack 233
Lid support.....233
Lobster cracker 229
Lobster peeler.....229
Low-temperature cooking .....
.....197, 198
Lunch box.....215, 231
Lyre.....122

M

Magic spoon 130
Mandolines.....91, 92, 93
Mango 104
Mango slicer.....104
Mango splitter.....104
Manual lemon juicer.....240
Manual meat mincer.....125
Marcato..... 59-65, 145
Masher for cocktail 243
Mashers 21
Mask dispensers 259
Mayonnaise churn.....130
Measuring cup 181
Measuring jugs 181
Measuring pourers 244
Measuring spoon.....181, 183
Meat tenderizer 128
Meat thermometer 185
Mechanical scales.....181
Melon.....104
Melon peeler/corer 104
Melon wedgers.....99
Menu clip.....227
Metalic scraper 232
Metallic brush.....232, 252, 255
Milk pot.....33
Mincing knives 114
Mini mixer.....22, 23
Mixing bowls 169
Mixing bowls stand.....169
Mortar and pestle 130, 243
Mould pan 149, 150
Moulds (pastry) 149, 150
Muffin mould.....149, 150
Multi cutter 3 in 1.....84, 85
Multifonction tong.....215
Multipurpose hanger.....241
Multi-purpose tong 215
Mushroom brush.....93
Mushroom slicer 87
Muslin bag.....31
Mustard spatula 228

N

Nail brush 259
Napkin dispenser.....241
Nespresso capsule holder .241
Newspaper sticks.....241
NF dispenser.....258, 259
Nipper.....215
Note paper holder.....224
Nut cracker.....106, 229
Nutmeg graters 113
Nutritional scale.....187

O

Octopus press.....131
Offset spatula.....167
Old iron basket 230, 231
Olive pike 106
Olive stoner.....105
Onion peeler.....95, 109
Onion slicers 87, 94, 95
Orange juicers.....240
Oven crisper 201
Oven mitt.....263
Oven protector 232
Oven rack and shelves .....
..... 163, 225
Oven termometer.....185
Oyster fork.....229
Oyster glove.....262
Oyster knife 131

P

Paper rool cutter.....119, 257
Paraffin paper.....128
Pasta dryer.....71
Pasta machines 59-70
Pastabike 71
Pastry brushes..... 168
Pastry cutters.....144
Pastry moulds.....149, 150
Pastry spatula 165, 167
Pâté slicer 122
PE ECO chopping boards.....
..... 157, 159
PE HD boards 156-159
Peas sheller 109
Peelers for institutional establi-
shments 110, 111
Pepper grinder.....34
Pepper mill 34
Perforated spatula 165, 167
Pestle (bar).....243
Pestle for meat grinder 125
Pestle for sieve 172
Pickle slicer.....47
Pie crimper 143
Pie weight chain..... 142
Pineapple peeler 102-104
Pineapple slicer.....104
Pineapple top and tail cutters .
.....103
Pipe juice extractor.....243
Piston funnel 145
Pitter 105
Pizza cutters.....74
Pizza ladle.....74
Pizza lifter 74
Pizza screen 74
Pizza slicers.....74
Plane for chopping boards ...161
Plate drainer.....233
Plier for crustaceans 229
Plum stoner 105
Plunger support.....145
Pocket scale 180
Pomegranate juicer..... 240
Poster «La Cuisine».....224
Potato holder for peeling ..203
Potato masher.....21
Potato ricer.....21
Pouches 77, 78, 193, 194
Poultry lacer 201
Poultry scisors 128
Pourers.....216, 244
PP GN containers... 162, 163

Precision scale....180
Precision tong....216
Probes....182, 183, 185
Professional scales....179, 180
Professional spatula....164
Professional whisks....170
Professionnal colander....172
Protection glove....262
Pushpan® 149, 150

R

Rack to hang....225
Racks....2251 226, 227
Radish decorer....47
Radish flowers....47
Rail of bread pan 138
Ravioli machines 62, 64, 70
Ravioli moulds....72
Regina (Marcato)....62
Rice bowl....199
Rice cooker 199
Ricer portioner....217
Ring puller....256
Ristorantica 60, 61
Roast tong....201
Roasting basket....201
Rolling cookie cutter....142
Rolling mill for vegetable....
....43, 44
Rolling pin stand....139
Rolling pins....139
Roquefort cheese slicer....123
Rotating platter stand....229
Rouet....43
Rustic basket....230, 231

S

Salad tongs....215
Salt and pepper....34
Salt grinder....34
Salt measurement....186, 187
Salt mill....34
Salt tester....186, 187
Samovar + Teapot.... 211
Sauce dispenser 214
Sauce dispenser gastronorm
.... 214
Sauce strainer....172
Sausage filler....127
Sausage funnels....124, 127
Sausage stand....128
Scales.... 179-181
Scallop knife....131
Scarifying blades....138
Scissors....114, 126
Scoops balls....47, 245
Scraper for chopping boards...
....161
Scraper for oven....232
Scraping spatula....165
Seafood tray....228
Seafood tray stand....228
Sealers (vacuum) ....
.... 77, 78, 193, 194
Service tongs....215, 216
Serving frying baskets....28
Sets of pastry cutters....144
Shakers....243
Sharpening stone....53
Shellfish cracker....229
Shellfish peeler....229
Shellfish scraper....229
Shelves....225
Shrimp peeler....229
Sieve stand....172
Sieves....136, 137
Sifters....136, 137
Silicone brush....168
Silicone spatula....165
Silicone spoon....165
Silver clean disc....232
Skewer holder....42, 202
Skewer machine....202
Skewers....202
Skimmers....173
Slicers.... 84-92
Slicing guide....103
Small spatula.... 167
Snacking basket....215, 231
Snacking spatula....167
Snail fork....228
Snail pincer....228
Snail plate....228
Soda Seltzer....244
Soda siphon....244
Soup warmers....208
Sous vide foam 183
Sous-vide bags....
....77, 78, 193, 194
Sous-vide cooking....
....76-78, 192-194, 197
SousVide Supreme™....
....76, 77, 192, 193
Spaghetti measure....73
Spaghetti tongs....215
Spätzle and Knöpfle....73
Spätzle grater....73
Spice dispenser....218
Spice infuser....199
Spice racks....226
Spiked rollers....142
Spiral Frit'n Chips....42
Spiral poultry lacer....201
Spoon for mustard....228
Spray....53
Spreader....33
Stainless steel cutters....
....49, 50, 51
Stainless steel gastronorm trays
....198
Stainless steel spatula....167
Stamps (letters and figures)144
Stand for sieve....172
Stand for wok / mixing bowls..
....169
Steak former....128
Steamer....197, 198
Steaming baskets....198
Sterilizer blades rack....260
Stick slicers....97
Stirrer....243
Stirring spoon....243
Stoners....105
Storage basket....227
Storage container GN....
.... 162, 163
Straight spatula....167
Strainer (cocktail)....243
Strainer funnel 171
Strainer stand....172
Strainer with filter....239
Strainers....171
Strawberry huller....106
Strawberry slicer....87
Strip cutters....44
Stuffing lace....201
Sugar bowl....241
Sushi / sashimi tongs....216
Syrup hydrometer.... 187

T

Table lemon squeezer....229
Take-away baskets....215, 231
Tenderizer....128
Terrine slicer....122
Thai knives....52, 53
Thermometers for fridge and
freezer....185
Thermo-probe....182, 183, 185
Thermo-spatula 183
Thin skin peeler....112
Tiered basket....230
Timbale mould....217
Timer 187
Toast rack....228
Toast stand....228
Toaster tray & grid....148, 216
Tomato huller....106
Tomato slicer/wedger....
....86, 87, 88
Tool holder....227
Tortilla wedger....151
Trivet.... 228
Truffle grater....93
Truffle slicers....93
Turn'Up....47
Turner....167
Turning slicer....44
Twisted wire....33
Twister slicer....42
Two way slicer.... 90
Two-way vegetable peeler.. 96

U

Urchin cutter....131
Utensil pot....227

V

V shaped decorating knife...47
Vacuum airtight containers..
.... 79, 195
Vacuum bags...77, 78, 193, 194
Vacuum containers....79, 195
Vacuum cooking....
....76, 77, 78, 192, 193, 194, 197
Vacuum decanter.... 79, 195
Vacuum flasks....213
Vacuum pump.... 79, 195
Vacuum sealers ....
.... 77, 78, 193, 194
Vacuum thermometer.... 183
Vegetable brushes....93
Vegetable corer....47
Vegetable grater....115
Vegetable mill....18, 19, 20, 21
Vegetable peelers.... 110-112
Vegetable sharpeners....48
Vegetable slicers.... 84-92
Vertical slicer....88
Visitors' kit dispensers....259

W

Waiter's friend....239
Wall basket....230
Wall rack....225
Water boiler....211
Water ovens....76, 77, 192, 193
Water-bath....
....76, 77, 192, 193, 197, 208
Watermelon wedgers....99
Waterproof scales....179
Wedges (fruit and vegetable)..
99, 100, 101
Whetstone....53
Whippers....75
Whisks....170
Wine bucket....227
Wine bucket holder....227
Wine racks....226
Winkle fork....229
Wire (for cutting cheese, foie gras)
....122
Wire butter cutter....33
Wire cheese cutter....122
Wooden chopping boards....161
Wooden spatula....166
Wooden spoons....166
Working post with wheels....252

A

Abre cocos 106
Abre huevos 129
Abrebotellas.....106, 238, 239
Abrelatas eléctricos 250, 251
Abrelatas manuales 253-256
Abrelatas profesionales.....
..... 250-255
Abridor de huevos.....129
Abridor de tarros 256
Afilador (mini).....53
Agua de Seltz.....244
Aguacate (pelador y corta) ..87
Al vacío 76-79, 192-195, 197
Alligator..... 94-96
Ampia (Marcato) 59, 65
Aprieta jamón 128
Arañas.....173
Asadores para chocolate ...147
Atelajes de moldes para panes
..... 138
Atlas (Marcato) 59, 63, 64, 65
Azucarero de bola 241

B

Balanza de precisión.....180
Balanza nutricional.....187
Balanzas electrónicas domesticas
.....180, 181
Balanzas electrónicas estancas
.....179
Balanzas electrónicas impermeables 179
Balanzas electrónicas profesionales
.....179, 180
Balanzas mecánicas.....181
Balanzas profesionales con columnas 180
Bandeja con rejilla 148, 216
Bandejas de cocción .....
.....140, 141
Bandejas de marisco 228
Baño maría .....
.....76, 77, 192, 193, 197, 208
Base giratoria para bandejas de mariscos.....229
Base rejilla pizza.....74
Batidora 114
Batidora de inmersión....22, 23
Batidora manual mayonesa .....
.....130
Batidores para claras.....170
Batidores profesionales.....170
BBQ.....
.....24, 167, 202, 203, 215, 185
Bicicletta cortadora 71, 142
Billas vertedoras.....244
Bloque cuchillo HACCP .....
.....260, 261
Bloque cuchillos.....260, 261
Bloque cuchillos mural 261
Bloque porta-cuchillos .....
.....260, 261
Bol mezclador 169
Bol redondo 169
Bol semi-esférico 169
Bola para arroz.....199
Bola para azucar 241
Bola para especias.....199
Bola para té.....199, 212
Bolitas limpiadoras para decantador.....232
Bolitas limpiadoras para decantadores.....232
Bolsas para envasar al vacío ....
.....77, 78, 193, 194
Bolsas refrigerantes 210
Bomba de caldo 201
Bomba de vacío 79, 195
Boquillas pasteleras.....146
Botiquín de primeros auxilios
..... 263
Brocha de silicona 168
Brochas de madera 168
Brochetas.....202

C

Cadena peso para tartas.....
..... 142
Cafeteras de buffet..... 211
Caja inox para « charlottes »....
.....258
Caja inox para gorras 258
Caja inox para guantes 259
Caja inox para kit visitantes .....
.....259
Caja inox para mascaras 259
Caja para condimentos 218
Cajas de cortadores 144
Cajas para cubiertos.....227
Calentador de agua 211
Calientaplatos.....208
Campanilla de barra.....241
Canasta de huevos 200
Cascanueces 106, 229
Casta para lechuga.....230
Cedazo 136, 137
Cepillo 161
Cepillo de uñas 259
Cepillo metalico..232, 252, 255
Cepillo para botellas 232
Cepillo para harina..... 138
Cepillo para horno.....232
Cepillo para tablas de cortar PE
.....161
Cepillos para verduras.....93
Cesta botellas 226
Cesta cubiertos.....227
Cesta de cocción 201
Cesta de cocción al vapor... 198
Cesta de hierro viejo ..230, 231
Cesta de vapor.....198
Cesta galvanizada.....231
Cesta gastronorm inox.....198
Cesta mural 230
Cesta para huevos 230
Cesta rustidora.....201
Cestas a colgar 230
Cestas de almacenaje 227
Cestas de freír una ración 28
Cestas gallina 230
Cestas lechuga.....172
Cestas para bollería.....230
Cestas para freír.....29
Cestas para frutas 230
Cestas para pan 230
Cestas snacking 215, 231
Chafing dish 208
Chef Combi Cooker™.....
.....197, 198
Chef in Casa 66, 67
Chifras y letras de molde ...144
Chimenea para chino 172
Chocolateras 211
Chuchilla para ostra.....131
Cinceladores 52, 53, 56, 57
Clarificador de huevos 129
Cocción al vacío.....
.....76-78, 192-194, 197
Cocedor de arroz 199
Cocedor de huevos 198, 200
Cocedor de vapor 197, 198
Cocedor para cocción lenta ....
.....197, 198
Cocedor porta-huevos 200
Cocina a fuego lento..197, 198
Cocina al vapor 197, 198
Cocktail Master 244
Coctelera 243
Colador.....172
Colador de malla 31
Colador para coctel.....243
Colador profesional.....172
Coladores chinos..... 171
Coladores chinos con tamiz.....
.....171
Colgador 241
Colgador de bolso 241
Colgador universal 241
Conservación al vacío .....
..... 77, 78, 79
Contenedor de harina.... 138
Contenedor de masa 138
Contenedores al vacío ...76, 77
Contenedores gastronorm...
..... 162, 163
Contenedores herméticos .....
.....79, 195
Contenedores isotérmicos ...
..... 209, 210
Cordón de cocción.....201
Cordón para aves 201
Corta berenjenas 87
Corta lechuga 98
Corta limones..... 89, 242
Corta naranjas.....99
Corta piñas.....104
Corta sandias 99
Corta secciones 99, 100, 101
Corta tortillas 151
Cortabaguet.....219
Cortador a gajos para queso...
.....123
Cortador a lonchas 84-92
Cortador cáscara de huevos....
.....129
Cortador de aguacate.....87
Cortador de bizcochos.....143
Cortador de cebollas.....
.....87, 94, 95
Cortador de coco 106
Cortador de erizo 131
Cortador de mangos.....104
Cortador de melones.....99
Cortador de pan 219
Cortador de pastel 151
Cortador de patés 122
Cortador de pepinillos.....47
Cortador de piña 104
Cortador de queso 122, 123
Cortador de rábanos en flor ....
.....47
Cortador de roquefort 123
Cortador de terrinas.....122
Cortador de tortillas 151
Cortador de verduras 43, 44
Cortador de verduras japoneses
.....44, 45
Cortador en bastoncillos.....97
Cortador en secciones .....
.....99, 100, 101
Cortador giratorio de verduras
.....43, 44
Cortador multifunción 3 en 1...
.....84, 85
Cortador ondulado.....48
Cortador vertical.....88
Cortadora de masa.....
.....71, 74, 138
Cortadoras de cítricos.....
..... 86-89, 91, 92
Cortadoras de tomates.....
.....86, 87, 88
Cortadoras en secciones (frutas y verduras) 99, 100, 101
Cortadores de huevos.....130
Cortadores de inox...49, 50, 51
Cortadores de manzanas 99
Cortadores para galletas....144
Corta-huevos.....130
Cortapasta.....74
Corta-patatas 24, 25, 26, 27
Cortarodajas.....86, 87, 88, 95
Cortarodajas doble sentido .
..... 90
Cortarodajas express 90
Cronómetro.....187
Cubetas gastronorm (para transporte).....209, 210
Cubitera.....227
Cuchara de madera.....166
Cuchara de silicona 165
Cuchara mágica para batir.....
.....130
Cuchara medidora.....181, 183
Cuchara para cóctel.....243
Cuchara para mostaza.....228
Cuchara probadora para mantequilla 33
Cucharón para china fondue ...
.....199
Cucharón para pizza 74
Cucharra para helado.....217
Cuchilla « tailandes » 52, 53
Cuchilla «V» de decoración .47
Cuchilla a escarifiar.....138
Cuchilla trinchante basculante
.....114
Cuchillas para pizza 74
Cuchillo para ostras 131
Cuchillo para vieiras 131

D

Desconozador de manzanas....104, 107, 108
Descorazonador de manzanas 48
Descorazonadores.....102, 104, 105
Deshidratador.....40, 41
Deshuesador de aceitunas 105
Deshuesador de cerezas....105
Deshuesador de ciruelas....105
Desmotador.....109
Dispensador de aluminio...257
Dispensador de azucar.....241
Dispensador de bebida 212
Dispensador de bolsas.....257
Dispensador de café 212
Dispensador de capsulas Nespresso.....241
Dispensador de cubiertos.....227
Dispensador de film 257
Dispensador de huevos 241
Dispensador de papel.....119, 257
Dispensador de salsas.... 203
Dispensador para prendas desechables 258, 259
Dispensadores gastronorm 214
Divisores de pasta 71
Dosificador 145
Dosificador de alcohol 244
DVD (escultura F&V) 55

E

Embudo automático.....145
Embudo con filtro.....239
Embudo para mermelada....31
Embudo para salchichas 124, 127
Embutidora salchichas 125
Enfriador de vino 227
Envasadora al vacío..... ..... 77, 78, 193, 194
Escalfadoras de huevos.....200
Escamador de pescado.....131
Escobilla 232
Escultura de frutas y verduras.. 49-55
Escultura de hielo 56-58
Escurreplatos.....233
Escurridor de cubiertos.....227
Escurridor para decantadores 233
Escurridor para fritura.....29
Escurridores.....233
Espátula cortapasta 74
Espátula de goma.....165
Espátula de inox 167
Espátula de madera 166
Espátula de material compuesto 164
Espátula de PE 164
Espátula de repostería165, 167
Espátula de silicona.....165
Espátula para chocolate.....147
Espátula para crepes..167, 203
Espátula para diluir.....164
Espátula para freír.....167
Espatula para mantequilla ...33
Espátula para mostaza 228
Espátula para plancha 167
Espátula professional 164
Espátula racleta 165
Espátula rascador de plancha 167
Espátula termometro 183
Espátulas « T » para girar crepes 167, 203
Espicieros 226
Espolvoreadores 137
Espuma adherente 183
Espumaderas 173
Espumaderas en forma de cucharón 199
Estante mural 225
Estanterías 225
Estanterías colgantes 225
Esterilizador de cuchillos ...260
Estuche de escultura F&V52, 53
Exprimidor 1/2 rodaja de limon 229
Exprimidor con palanca 240
Exprimidor de barra 240
Exprimidor de granadas 240
Exprimidor eléctrico 240
Exprimidor manual 240
Extractor de jugo 31, 243
Extrae cáscaras de huevos 129

F

Fiambrera 215, 231
Flash bottle..... 238
Flores con rábanos 47
Food Designer ™ 46, 47, 48
Frutero 3 pisos 230
Funda termómetro de vidrio ... .185

G

Ganchos.....225
Guante anticorte.....262
Guante cota de malles 262
Guante de protección contra el calor 263
Guia de corte 103
Guitarra con cuchillas 88
Guitarras 120, 121

H

HACCP..... 25, 157-159, 162, 163, 182, 209, 210, 219, 253, 260
Herramientas de decoración 47-58
Herramientas de escultura de F&V 49, 50, 51, 52, 53,54, 55
Herramientas para coctelera 243-245
Herramientas para esculpir hielo 56-58
Hidrómetro de salmuera ...187
Hidrómetro para jarable .. 187
Hilo cortaqueso 122
Hilo para cortar mantequilla 33
Hilo torcido 33
Hojas de cocción.... 140, 141
Huevera 228

I

Imperia..... 66-72, 145
Iniciación a la escultura de F&V 54, 55

J

Jarra al vacío..... 79, 195
Jarras graduadas 181
Jarras isotérmicas de servicio.. 213
Jarras isotérmicas dosificador 213
Jarras medidoras 181
Jeringas de pastelería 145
Juliana.....112

K, L

Kayser 75, 244
Lamina para horno.....232
Lechera 33
Libro (cóctel).....244, 245
Libro (escultura F&V) 54, 55
Limonadier 239
Limpezia de la platería 232
Llavero 241
Lotes de cortadores 144

M

Maletín de decoración 52, 53, 245
Maletín para barman 53, 245
Mandolinas.....91, 92, 93
Mandolinas Japonesas.....92
Mangos.....104
Manopla de protección.....263
Manopla de protección para ostras 262
Mantequera.....32
Máquina a brochetas.....202
Máquina para ablandar la carne 128
Maquina para corte « château » a 7 caras.....30
Máquina para ravioli...62, 64, 70
Máquina para rellenar.... 145
Máquina talladora de hortalizas 30
Máquinas para pasta 59-70
Marcato..... 59-65, 145
Marmitas de sopa.....208
Maxi dispensador de salsa... 214
Media espátula 33
Medida para licor..... 244
Medidor de espagueti 73
Melones.....104
Mesa de corte..... 156
Mini batidora.....22, 23, 114
Mini guitarra.....88
Minibatidor para champan 245
Molde a carecido antiadhesiva 149
Molde nido.....29
Molde para muffins 149, 150
Molde para palitos 147
Molde para tarta ... 149, 150
Molde tableta chocolate....147
Moldes de chocolate.....147
Moldes para empanadillas 144
Moldes para mantequilla 32
Moldes para ravioli 72
Molinillo finas hierbas y perejil 114
Molinillos para pimienta.....34
Molinillos para sal 34
Molino de cereales 35
Molino de harina.....35
Molino de Juliana..... 35
Monferrina.....67
Mortero para cóctel.....243
Mortero y mano 130, 243
Multi-cortadores 3 en 1 ..84, 85

O, P

Organizador de cubiertos..227
Pala para freír 167
Pala para girar crepes ..167, 203
Pala porcionadora..... 151
Pala snack.....167
Palador de citricos.....109
Palas para harina.....168
Palas para hielo.....168, 243
Palas para patatas fritas 29
Palas para pizza.....74
Papas fritas en espiral.....42
Papel de freír.....28
Papel parafinado.....128
Parillas doble.....203
Parillas para BBQ.....203
Pasapurés 18, 19, 20, 21
Pastabike 71
Pelador de ajos 113
Pelador de cebollas.....95, 109
Pelador de guisante 109
Pelador de piñas..... 102-104
Pelador eléctrico.....109
Pelador para crustáceos.....229
Pelador para gambas 229
Pelador/descorazonador de melon.....104
Peladora doble sentido.... 96
Peladores Castor 112
Peladores de manzanas 107, 108
Peladores de verduras .. 110-112
Peladores para grandes cocinas 110, 111
Peladores piel fina 112
Pequeñas espátulas 167
Perforador latas 238, 256
Pica bígaros.....229
Pica olivas 106
Picador de hielo.....58

Picadora (mini) 114
Picadora eléctrica 124
Picadora manual 114, 125
Picadoras de hielo 243
Pico a hielo (escultura).....58
Piedra afiladora.....53
Piñas..... 102-104
Pincho patata 203
Pinza de hielo.....58
Pinza de precisión.....216
Pinza de servicio 215, 216
Pinza exprimelimón (¼ limón)..
.....229
Pinza menú 227
Pinza multiuso 215
Pinza para asado.....201
Pinza para caracoles 228
Pinza para crustáceo.....229
Pinza para emplatar.....216
Pinza para ensalada.....215
Pinza para espaguetis 215
Pinza para espinas 131
Pinza para helado 217
Pinza para hielo.....243
Pinza para hors d'œuvre.....215
Pinza para masa 143
Pinza para pasta.....216
Pinza para sushi.....215
Pinza para té.....199, 212
Pinza para vaso 215
Pinza porta fichas..... 224
Pinza porta fuente 201
Pisón de madera.....
.....125, 173, 273
Pisón para cóctel 243
Pisón para colador chino ...172
Pisón para picadora.....125
Pisón prensa-purés 21
Pistón embudo.....145
Pizza 74
Placa eutéctica 210
Placa marcadora 72
Placa para polvorones.....144
Plato para caracoles 228
Porcionador de arroz.....217
Porcionadora para tartas....151
Porta fichas.....224
Portabotellas.....226
Porta-brochetas 202
Porta-huevos 200
Portaperiodico 241
Porta-tostadas.....228
Poster «La cocina» 224
Prensa botellas y latas 256
Prensa hamburguesa.....128
Prensa latas 256
Prensa para galletas 145
Prensa para pato.....30
Prensa para pulpo.....131
Prensador de ajo.....113
Prensagrosellas 31
Protección para dedos.....262
PushPan® 149

R

Rack de copas 238
Rack para especias 226
Rack para tapaderas.....233
Rack para vino 226
Rack regore-tablas.....161
Rallador de queso 115
Rallador en Juliana 115
Ralladora 4 caras.....115
Ralladora giratoria 115
Ralladora Girolle 123
Ralladora para nuez moscada .
.....113
Ralladora para repollo.....92
Ralladora para trufas 93
Rascador para tablas de cortar
.....161
Rascador para trufas.....93
Raspador de crustáceos.....229
Recargas CO2 244
Recargas para sifones...75, 244
Recipiente cubiertos.....227
Recogemigas 232
Recoge-tablas 233
Regina (Marcato).....62
Rejilla para bandeja 148
Rejillas de horno y guías .....
..... 163, 225
Rejillas para pizza.....74
Rejillas para Spaetzle.....73
Rejillas tejida 148
Retirador de corcho.....239
Retirador de enganche para
fresas.....106
Retirador de enganche para
tomates.....106
Ribeteador de vasos.....244
Ristorantica..... 60, 61
Rodillo cortador de galletas ....
.....142
Rodillo para rombos.....142
Rodillo pincho 142
Rodillos cortador de cruasanes
.....142
Rodillos de repostería 139
Rodillos para envasar al vacío..
.....77, 78, 193, 194
Rouet (cortador de verduras)... 43

S

Saca corazón de piña 104
Saca corazón para coliflor..105
Sacabocados.....47
Sacacorchos bodeguero 239
Sacacorchos con brida 239
Sacacorchos con pinza 239
Sacacorchos mural.....239
Sacapuntas para verduras....48
Salero.....34
Salinómetro.....186, 187
Salvamantel 228
Samovar + Teapot..... 211
Sartén para crepes.....167, 203
Secadores para mangas y
boquillas.....146
Secadores para pastas 71
Sellos para mantequilla.....32
Separador de huevos 129
Servilletero 241
Sierra para hielo.....58
Sifones para espuma..... 75
Snacking .....
28, 42, 94, 148, 167, 214, 215, 219
Sonda de cocción .....
.....182, 183, 185
Soplete de cocina.....196
Soporte de brochetas 202
Soporte de pared para cajas de
higiene.....258, 259
Soporte morcillas.....128
Soporte para bandeja de mariscos
.....228
Soporte para brochetas 42
Soporte para colador chino .....
.....172
Soporte para cubitera 227
Soporte para embudo.....145
Soporte para rodillo de repostería
.....139
Soporte para vaso 215, 245
Soporte tablas de cortar 161
Soporte tapaderas.....233
Sorporte jamón.....128
SousVide Supreme™ .....
.....76, 77, 192, 193
Spiral Frit'n Chips 42
Spray.....53
Sumiller.....239

T

Tabla forma « castilla de buey »
.....161
Tabla para cortar pan 219
Tablas de cortar con ranura
..... 156
Tablas de cortar de madera .....
.....161
Tablas de cortar HACCP .....
..... 157-159
Tablas de cortar PE ECO .....
..... 157, 159
Tablas de cortar PE HD .....
..... 156-159
Taco de notas.....224
Tamiz.....136, 137
Tamiz para harina.....136
Tampón de champán 245
Tampón para mantequilla 32
Tapete de barras.....238
Tapón para botella de champán
.....244
Tapones dosificadores.....244
Técnicas escultura..... 54-56
Telas de cocción..... 140, 141
Temporizador..... 187
Tenedores para caracoles ..228
Tenedores para chocolate .147
Tenedores para ostras.....229
Termo-espátula 183
Termómetro cocción al vacío
..... 183
Termómetro de vidrio.....
.....184, 185, 186
Termómetro HACCP.....182
Termómetro infrarrojo 182
Termómetro para carne.....185
Termómetro para confitero185
Termómetro para congelador .
.....186
Termómetro para horno.....186
Termómetro para panadero.....
.....185
Termómetro para salchichero ..
.....185
Termómetro sonda.....
..... 182, 183, 185
Termómetros BBQ.....185
Termómetros electrónicos .....
.....182, 183
Termo-tenedor BBQ.....185
Tijeras 114, 126
Tijeras para aves 128
Tirador de corcho 239
Transporte isotérmico 209, 210
Trefilas.....61, 67
Tubo extractor de jugo.....243
Turn'Up 47

U, V

Untador termo conductor....
..... 33
Vaciador de bola.....47, 245
Vaciador descorazonador 47
Varilla portaperiodico.....241
Vaso dosificador.....181
Vertedor.....216, 244

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 2016-2017 sera appliqué sur toutes les commandes reçues à compter du 1/09/2016 et valable jusqu'au 31/12/2017, 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 acheteurs dont le métier est la revente et l'installation de matériels auprès d'une clientèle finale de professionnels du CHR (artisans de métiers de bouche, collectivités, restaurants, hôtellerie), dans le cadre de la vente des collections de produits de la société TELLIER 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 net H.T.,
- 20 € H.T. pour les commandes comprises entre 150 et net H.T.
- 25 € H.T. pour les commandes comprises entre 300 et net H.T.
Gestion des reliquats de commandes suite à l'indisponibilité d'un ou plusieurs articles, notamment de nouveautés : les reliquats supérieurs à 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 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.



Tarif · Price list · Tarifa

Réalisation : J-M Besse / E. Brémond

FRANCE 1887

GOBEL®

la référence des pâtissiers

Depuis plus de 125 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 Israël, des Etats-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 over 125 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-end 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.



« Des produits réputés pour leur capacité à conférer du croustillant aux pâtes et à sublimer le résultat final des préparations. »

Des idées recettes accompagnent la plupart de nos produits.

Most of our products come with recipes.



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

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 3 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.





La qualité professionnelle fabriquée en France !

FABRICANT FRANÇAIS



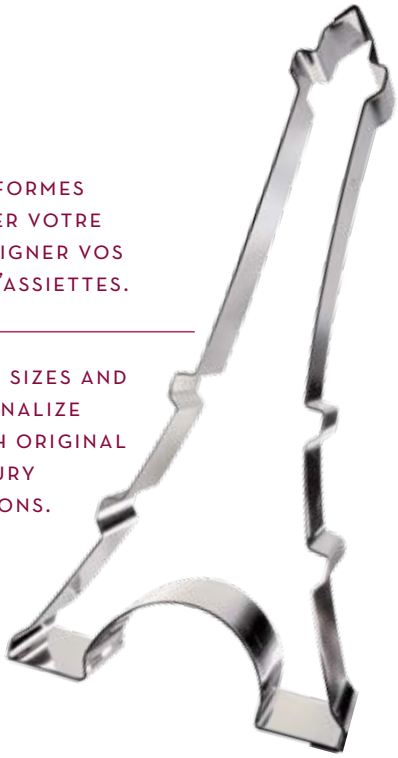
Nos emballages dévoilent le produit.

Our see-through packagings.



Une infinité de formes pour émoustiller votre 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.



Sommaire

Table of contents

Nouveautés - *New product releases* p. 4

Plaques pâtissières - *Pastry sheets*
Plaque pâtissière en aluminium p. 6
Aluminium pastry sheet
Plaque pâtissière en aluminium revêtu anti-adhérent p. 6
Aluminium with non-stick coating pastry sheet
Plaque pâtissière en aluminium perforé p. 7
Perforated aluminium pastry sheet
Plaque pâtissière inox p. 7
Stainless steel pastry sheet

Plaques de moules - *Multi-mould baking sheet*
Plaques de moules 600x400 p. 8
Multi-mould baking sheet 600x400
Plaques de moules adaptées GN1/1 p. 9
Gn1/1 Multi-mould baking sheet

Cadres à opéra et caisses à génoise - *Heavy cake frames and baking sheets*
Cadre à opéra p. 10
Heavy cake frame
Cadre à Opéra réglable p. 11
Ajustable heavy cake frame
Caisse à génoise p. 12
Baking sheet
Caisse à génoise anti-adhérent p. 12
Non-stick baking sheet
Caisse à génoise fer blanc p. 12
Tin baking sheet
Lyre à génoise p. 12
Cake cutter

Gouttières à bûche - *Yule-log moulds*
Gouttière à bûche inox p. 14
Stainless steel yule-log mould
Gouttière à bûche fer blanc p. 14
Tin yule-log mould

Douilles et poches à dresser - *Decorating tips and pastry bags*
Douille à garnir p. 16
Filling decorating tip
Douille inox p. 16
Stainless steel decorating tip
Kit macarons p. 18
Macaron set
Douille tritan p. 18
Tritan decorating tip
Poche à dresser p. 18
Pastry bag

Chinois - *Conical strainers*
Chinois étamine p. 19
Fine tinned sieve
Chinois étamine avec protection p. 19
Fine tinned sieve with protection
Pilon et support chinois p. 19
Pestle and strainer stand

Découpoirs - *Pastry cutters*
Chausson aux pommes p. 20
Apple turnover
Découpoir à poignée p. 20
Pastry cutter with handle
Coupe-croissant p. 20
Croissant cutter
Calisson p. 21
«Calisson»
Découpoir rond cannelé p. 21
Round fluted pastry cutter
Découpoir rond uni p. 21
Round plain pastry cutter

Cercles et flans à tarte - *Tart rings*
Cercle à tarte inox p. 23
Stainless Steel Tart ring
Flan carré à tarte p. 23
Square tart ring
Flan rectangulaire à tarte p. 23
Rectangular tart ring
Cercle à tarte fer blanc p. 23
Tin Tart ring
Cercle à tarte haut p. 23
Deep tart ring

Cercles - *Pastry rings*
Nonnette ronde p. 24
Round nonnette
Cercle à entremet p. 25
Custard ring
Cercle à mousse 40 p. 25
Mousse ring 40
Cercle à mousse 45 p. 25
Pastry ring 45
Cercle duo et trio p. 26
Duo and trio ring
Cercle Haut 50 p. 26
Deep ring
Cercle à vacherin p. 26
Ice cream cake ring

Nonnettes et formes inox - *Pastry rings*
Livre de recettes p. 27
Cookbook
Forme inox et nonnette p. 28
Stainless steel shape and nonnette
Forme thématique p. 32
Themed shape
Mixé p. 32
Mashed food
Chiffre p. 33
Figure
Lettre p. 33
Lettre
Sport p. 34
Sport
Animaux p. 34
Animals
Fleur p. 34
Fleur
Bord de mer et poissons p. 34
Seaside and fishes
Fêtes p. 35
Celebrations
Noël p. 35
Christmas
Pâques p. 38
Easter
Saint-Valentin p. 39
Valentine's Day
Spécialités régionales p. 40
French regional identities
Monuments et territoires de France p. 40
Monuments and French territories
Pays et monuments du monde p. 41
Countries and monuments from the world
Tableau de correspondance pour poussoirs p. 42
Table of correspondence between pushers and stainless steel shapes

Sommaire

Table of contents

Anti-adhérent - *Non-stick*

Aspic ovale *Oval aspic mould* p. 43
Baba rond ou dariole *Rum baba mould* p. 44
Barquette *Boat-shaped mould* p. 44
Brioche *Brioche mould* p. 45
Cake *Cake mould* p. 45
Canelé bordelais *Canele bordelais mould* p. 46
Charlotte *Charlotte mould* p. 47
Cœur *Heart-shaped mould* p. 47
Dent de loup *Dent de loup mould* p. 48
Diplomate ou Bavarois *Diplomate or Bavarois mould* p. 48
Eclair *Eclair mould* p. 48
Financier *Financier mould* p. 48
Fond de moule *Tin base* p. 48
Friand *Friand mould* p. 49
Kit enfants «Le P'tit pâtissier» *Kids baking set «Le P'tit pâtissier»* p. 49
Kougloff *Kougloff mould* p. 49
Madeleine *Madeleine mould* p. 49
Madeleinette *Small madeleine mould* p. 49
Manqué *Cake mould* p. 49
Millasson *Millasson mould* p. 50
Muffin *Muffin mould* p. 51
Pain et Pain de mie *Bread and Pullman loaf* p. 52
Pâté *Loaf pan* p. 53
Petits-fours *Petits-fours moulds* p. 54
Pizza *Pizza mould* p. 55
Plaque pâte roulée *Swiss roll tin* p. 55
Plat mini-four *Mini oven roasting pan* p. 55
Plat à rôtir *Roasting pan* p. 56
Savarin *Savarin or ring mould* p. 56
Soufflé *Soufflé mould* p. 57
Tarte, tourtière et tartelette *Tart mould* p. 57
Tourteau fromager *Traditional French cheese cake* p. 62
Tuile *Biscuit sheet* p. 62
Tulipe *Tulip-shaped mould* p. 62

Fer blanc - *Tin*

Aspic ovale *Oval aspic mould* p. 63
Baba rond ou dariole *Rum baba mould* p. 63
Barquette *Boat-shaped mould* p. 63
Brioche *Brioche mould* p. 64
Cake *Cake mould* p. 64
Charlotte *Charlotte mould* p. 64
Cœur *Heart-shaped mould* p. 64
Dent de loup *Dent de loup mould* p. 65
Diplomate ou Bavarois *Diplomate or Bavarois mould* p. 65
Financier *Financier mould* p. 65
Fond de moule *Tin base* p. 65
Friand *Friand mould* p. 66
Madeleine *Madeleine mould* p. 66
Madeleinette *Small madeleine mould* p. 66
Manqué *Cake mould* p. 66
Millasson *Millasson mould* p. 67
Muffin *Muffin mould* p. 67
Pain et Pain de mie *Bread and Pullman loaf* p. 67
Pastéis de Nata *Pastéis de Nata* p. 68
Pâté *Loaf pan* p. 68
Petits-fours *Petits-fours moulds* p. 68
Pizza *Pizza mould* p. 69
Plaque pâte roulée *Swiss roll tin* p. 69
Savarin *Savarin or ring mould* p. 69
Tarte, tourtière et tartelette *Tart mould* p. 70
Tourteau fromager *Traditional French cheesecake* p. 73

Aluminium - *Aluminium*

Aspic ovale *Oval aspic mould* p. 74
Baba rond ou dariole *Rum baba mould* p. 74
Brioche *Brioche mould* p. 74
Canelé bordelais *Canele bordelais mould* p. 75
Cake individuel *Single serving cake mould* p. 76
Fond de moule *Tin base* p. 76
Crêpière galletoire *Pancake pan* p. 76
Madeleine *Madeleine mould* p. 76
Manqué *Cake mould* p. 76
Pizza *Pizza mould* p. 77
Plaque pâte roulée *Swiss roll tin* p. 77
Savarin *Savarin or ring mould* p. 77
Tarte, tourtière et tartelette *Tart mould* p. 77

Publicité sur lieux de vente - *POP displays*

Displays comptoir *Counter display units* p. 78
Kakémonos et autres *Kakemonos and other POP tools* p. 79

Code EAN / Conseils d'entretien et de cuisson - EAN Code / *Care and baking instructions* p. 81
Index - *Index* p. 82
Conditions générales de vente - *Sales terms & conditions* p. 90





Plaque en aluminium perforée - Perforated aluminium pastry sheet

p. 7

La micro-perforation favorise la circulation d'air chaud dans le four et tout autour des feuilles de cuisson, elle permet d'évacuer l'excès d'humidité pour préserver leur croustillant et réduire la conduction de chaleur pour les préparations délicates (macarons).

Perforation improves air circulation in the oven and all around non-stick liners. It drains away moisture excess, for crusty results and reduces heat conduction for delicate recipes (macaroons).



Plaques de moules - Multi-mould baking sheets

p. 8

Elles glissent directement dans les échelles pâtissières euronormes et gastronormes, et sur les glissières des fours ce qui permet un gain de temps et une manipulation facile.

Slip into euronorm and gastronorm pastry trolleys and on oven slide bars which will permit a save-time and an easy using.

Prix spécial du Jury 2016
Jury's special prize 2016

GRAND PRIX T&BLE CADEAU 2016
Le prix Spécial du Jury

Cadre à opéra réglable - Adjustable heavy cake frame

p. 11

Avec ses crans de 2 en 2 cm, bloquez à la dimension désirée pour réaliser comme chez le pâtissier des bavarois, fraisiers, mousses, génoises... de diverses tailles. 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.

With its printed notches every 2 cm, adjust to the wished size to make as the pastry chef, some Bavarian and strawberry cream cakes, mousses, sponge cakes...in several sizes. 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.





Gouttière à bûches inox - Stainless steel yule-log

p. 14

Etanche avec ses embouts amovibles surmoulés de silicone pour un démoulage facile, la gouttière inox brevetée est indispensable pour réaliser vos bûches pâtissières ou glacées, terrines, aspics...

Leakproof with its silicone removable ends for an easy release, patented stainless steel log mold is perfect for yule-logs, ice creams, terrines, aspics ...



Douilles à garnir inox - Stainless steel filling tubes

p. 16

Les douilles à garnir inox sont munies d'un tube long biseauté, pour faciliter le garnissage des beignets, donuts, choux, éclairs, religieuses...

Stainless steel filling tubes with a beveled long tube, to fill easily donuts, croquembouches, choux pastries, eclairs, cream puff...



Découpoir chausson aux pommes - Apple turnover cutter

p. 20

Ce découpoir vous permettra de réaliser facilement de délicieux chaussons aux pommes.

This cutter will enable you to make easily some delicious apple turnovers.



Formes inox thématiques - Stainless Steel themed shapes

p. 34-38-40

Encouragez vos équipes préférées ! Créez des desserts et des présentations originales avec le nouveau cercle inox ballon de foot !

Support your favorite teams by making some original desserts and creations with the new stainless steel pastry ring soccer ball.





Sablés de noël - Small Holiday shapes

p. 35

Lot de 6 petits sablés assortis avec raphia et recette de « petits sablés de Noël ». Disponible également en lot de 36 petits sablés.

Set of 6 small Holiday shapes for shortbread cookies with raffia and "Little Christmas shortbreads biscuits" recipe. Set of 36 small Holiday shapes is also available.





Moules à pain perforés - Perforated bread pan

p. 52-67

La perforation des moules à pain permet d'évacuer l'excès d'humidité pour une croûte dorée et croustillante.

Perforated bread pan surface allows air to circulate freely and drains away moisture excess creating a beautiful golden crust.



Tourtières et Flan perforés - Pie mould and perforated custard tart pan

p. 50-62-66-73

Tourtière spécial tartes salées et moule spécial flan :
La perforation permet d'évacuer l'excès d'humidité contenu dans les préparations riches en crèmes et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson du fond de pâte.

Tart Mould for savoury pies and custard tart pan :
The perforing allows draining away moisture excess in preparation with cream and water (vegetables) for a better cooking of the bottom of dough.

Tourte individuelle - Individual pie mould

p. 61



Avec le moule tourte individuelle, préparez des pies 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.



Moules à Pastéis de Nata - Pastéis de Nata mould

p. 68

Très en vogue, idéal pour les buffets, cette pâtisserie portugaise est un vrai régal ! Les moules à pastéis de Belem offrent une qualité gustative inégalée grâce à la conductivité thermique exceptionnelle du fer blanc.

Ideal for buffets, this in vogue Portuguese pastry is delicious! Pastéis de Belem moulds guarantee an unrivalled taste result thanks to outstanding thermal conductivity of tin.





Publicité sur lieux de vente (PLV et ILV) et packagings - Point of purchase displays and packs

p. 78-79

Bien exposer pour mieux vendre : pour des mises en avant efficaces des produits qui stimulent les achats spontanés ! Découvrez les nouvelles solutions de promotion :
chevalet porte-recettes pain maison, display comptoir Pastéis de nata, cartes de moules à tartelettes, cercles....

Good displays sell more! Increase sales through merchandising with these new POP displays:
Counter display units: CDU including home made bread recipes, POP counter display Pastéis de nata, packaging cards for tart moulds, tart rings...

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height



PLAQUES PÂTISSIÈRES
PASTRY SHEETS

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.

PLAQUE PÂTISSIÈRE EN ALUMINIUM
ALUMINIUM PASTRY SHEET



aluminium / *aluminium*

PLAQUE PÂTISSIÈRE
PASTRY SHEET

Code	Clé EAN	L	W	H (mm)		PU/UP*	
614530	1	400	300	10	1		
614580	6	530	325	10	3		GN 1/1 - **NEW !**
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: 250°C).*

PLAQUE PÂTISSIÈRE EN ALUMINIUM REVÊTU ANTI-ADHÉRENT
ALUMINIUM WITH NON-STICK COATING PASTRY SHEET



aluminium revêtu anti-adhérent / *aluminium with non-stick coating*

PLAQUE PÂTISSIÈRE
PASTRY SHEET

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
714510	2	300	150	10	3		
714530	0	400	300	10	1		
714560	7	530	325	10	1		GN 1/1
714590	4	600	400	10	1		
714595	9	650	530	10	6		GN 2/1

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.

Plaque pâtissière en aluminium perforé
Perdforated aluminium pastry sheet





perforée - aluminium /
perforated - aluminium

Plaque pâtissière perforée
Perforated pastry sheet

Code	Clé EAN	L	W	H (mm)		PU/UP*	
615530	0	300	400	10	5		
615580	5	530	325	10	1		GN 1/1
615590	4	600	400	10	5		

NEW !

Plaque pâtissière inox
Stainless steel pastry sheet



inox /
stainless steel

Plaque pâtissière
Pastry sheet

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
814560	6	530	325	10	1		GN 1/1
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: 300°C). You can also put them in the refrigerator (+6°C/-20°C). Perfect for storage.*



Plaques pâtissières en aluminium perforé · Perforated aluminium pastry sheets

- 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.
  - de réduire 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.*

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height



PLAQUES DE MOULES
MULTI-MOULD BAKING SHEET

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 pastry chef.

DARIOLES
RUM BABA MOULDS BAKING SHEET

PLAQUE À DARIOLES
RUM BABA MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*	
299105	6	600	400	35	1		
299205	3	530	325	35	1		GN 1/1

Code 299105: 35 darioles : Ø 60 mm / hauteur 60 mm - adaptée aux échelles pâtissières - revêtu anti-adhérent
Code 299205: 24 darioles : Ø 60 mm / hauteur 60 mm - adaptée aux échelles gastronormes - revêtu anti-adhérent /
Code 299105: 35 rum baba moulds : Ø 60 mm / height 60 mm- suitable for pastry trolleys - non-stick coating.
Code 299205: 24 rum baba moulds : Ø 60 mm / height 60 mm - suitable for gastronorm trolleys - non-stick coating

NEW !

Plaques multi-cavités Euronormes et gastronormes
Multi-cavities GN and EN baking sheet pans

- Se glissent directement, sans grille, dans les échelles pâtissières euronormes et gastronormes et sur les glissières des fours.
- Production en quantité.
- Conduction de chaleur supérieure aux plaques de silicone : temps de cuisson plus rapide.
- Solides, conçues pour un usage intensif.
- Manipulations faciles, gain de temps.

- *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.*

FINANCIERS
FINANCIER MOULDS BAKING SHEET



PLAQUE À FINANCIERS
FINANCIER MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*
299110	0	600	400	30	3	

24 financiers - revêtu anti-adhérent /
24 financier moulds - non-stick coating

NEW !

Madeleines
Small cakes moulds baking sheet



Plaque à madeleines et à madeleinettes
Small cakes mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*
299108	7	600	400	30	3	
299109	4	600	400	35	3	

Code 299108 : 36 madeleines - revêtu anti-adhérent - Code 299109 : 80 madeleinettes - revêtu anti-adhérent /
Code 299108 : 36 small cake moulds - non-stick coating - Code 299109 : 80 small cake moulds - non-stick coating

NEW !

Manqués
Round plain cake moulds baking sheet



Plaque à manqués
Round plain cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*	
299101	8	600	400	35	1		
299201	5	530	325	35	1		GN 1/1

Code 299101: 14 manqués : Ø 100 mm / hauteur 30 mm - adaptée aux échelles pâtissières - revêtu anti-adhérent Code 299201: 8 manqués : Ø 100 mm / hauteur 30 mm - adaptée aux échelles gastronormes - revêtu anti-adhérent /
Code 299101: 14 moulds : Ø 100 mm / height 30 mm- suitable for pastry trolleys - non-stick coating Code 299201: 8 moulds : Ø 100 mm / height 30 mm - suitable for gastronorm trolleys - non-stick coating

NEW !

Millassons
Millasson moulds baking sheet



Plaque à millassons
Millasson mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*	
299102	5	600	400	35	1		
299103	2	600	400	35	1		
299202	2	530	325	35	1		GN 1/1
299203	9	530	325	35	1		GN 1/1

Code 299102 : 18 millassons : Ø 90 mm / hauteur 19 mm - Code 299103 : 25 millassons : Ø 80 mm / hauteur 18 mm - adaptée aux échelles pâtissières - revêtu anti-adhérent Code 299202 : 15 millassons : Ø 80 mm / hauteur 19 mm - Code 2099203 : 14 millassons : Ø 90 mm / hauteur 19 mm - adaptée aux échelles gastronormes - revêtu anti-adhérent /
Code 299102 : 18 millasson moulds : Ø 90 mm / height 19 mm - Code 299103 : 25 millasson moulds : Ø 80 mm / height 18 mm - suitable for pastry trolleys - non-stick coating Code 299202 : 15 millasson moulds : Ø 80 mm / height 19 mm - Code 299203 : 14 millasson moulds : Ø 90 mm / height 19 mm - suitable for gastronorm trolleys - non-stick coating

NEW !

Muffins
Muffin moulds baking sheet



Plaque à muffins
Muffin mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*	
299104	9	600	400	35	1		
299204	6	530	325	35	1		GN 1/1

Code 299104: 33 muffins : Ø 70 mm / hauteur 35 mm - adaptée aux échelles pâtissières - revêtu anti-adhérent Code 299204: 18 muffins : Ø 70 mm / hauteur 35 mm - adaptée aux échelles gastronormes - revêtu anti-adhérent /
Code 299104: 33 muffin moulds : Ø 70 mm / height 35 mm- suitable for pastry trolleys - non-stick coating Code 299204: 18 muffin moulds : Ø 70 mm / height 35 mm - suitable for gastronorm trolleys - non-stick coating

NEW !

Ovales
Oval moulds baking sheet



Plaque à ovales
Oval mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*	
299107	0	600	400	35	1		
299207	7	530	325	35	1		GN 1/1

Code 299107: 32 ovales : hauteur 38 mm - adaptée aux échelles pâtissières - revêtu anti-adhérent Code 299207: 21 ovales : hauteur 38 mm - adaptée aux échelles gastronormes - revêtu anti-adhérent /
Code 299107: 32 oval moulds : height 38 mm - suitable for pastry trolleys - non-stick coating Code 299207: 21 oval moulds : height 38 mm - suitable for gastronorm trolleys - non-stick coating

NEW !

Savarins
Savarin moulds baking sheet



Plaque à savarins
Savarin mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*	
299106	3	600	400	35	1		
299206	0	530	325	35	1		GN 1/1

Code 299106: 25 savarins : Ø 80 mm / hauteur 20 mm - adaptée aux échelles pâtissières - revêtu anti-adhérent Code 299206: 15 savarins : Ø 80 mm / hauteur 20 mm - adaptée aux échelles gastronormes - revêtu anti-adhérent /
Code 299106: 25 savarin moulds : Ø 80 mm / height 20 mm- suitable for pastry trolleys - non-stick coating Code 299206: 15 savarin moulds : Ø 80 mm / height 20 mm - suitable for gastronorm trolleys - non-stick coating

NEW !

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height

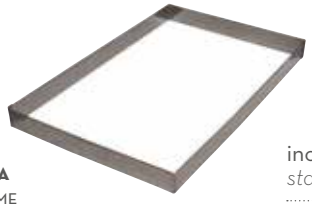


CADRES À OPÉRA ET CAISSES À GÉNOISE
HEAVY CAKE FRAMES AND BAKING SHEETS

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 bien 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. Vous obtiendrez une génoise parfaite aux dimensions souhaitées.

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. You will get a perfect sponge cake to the desired dimensions.

CADRE À OPÉRA
HEAVY CAKE FRAME



inox / *stainless steel*

CADRE À OPÉRA
HEAVY CAKE FRAME

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/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		GN 1/1
888650	9	509	307	45	1		
888680	6	565	365	45	1		
888610	3	570	90	45	1		
888580	9	565	365	60	1		NEW



inox / *stainless steel*

SÉPARATEUR DE CADRE DIVIDER FOR RECTANGULAR FRAME

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
888130	6	387	50	20	1	
888170	2	387	50	45	1	

Séparateur de cadre inox · Stainless steel divider

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.*



inox / *stainless steel*

CADRE ET SÉPARATEUR DE CADRE
HEAVY CAKE FRAME WITH REMOVABLE INTERIOR DIVIDER

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
895710	0	565	365	45	1	

Cadre à opéra réglable
Adjustable heavy cake frame

Prix spécial du Jury 2016
Jury's special prize 2016

GRAND PRIX T&BLE CADEAU 2016 Le prix Spécial du Jury



extensible réglable - inox /
adjustable extendable - stainless steel

Cadre à opéra
Heavy cake frame

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*
896470	2	280	160	45	3	

NEW !

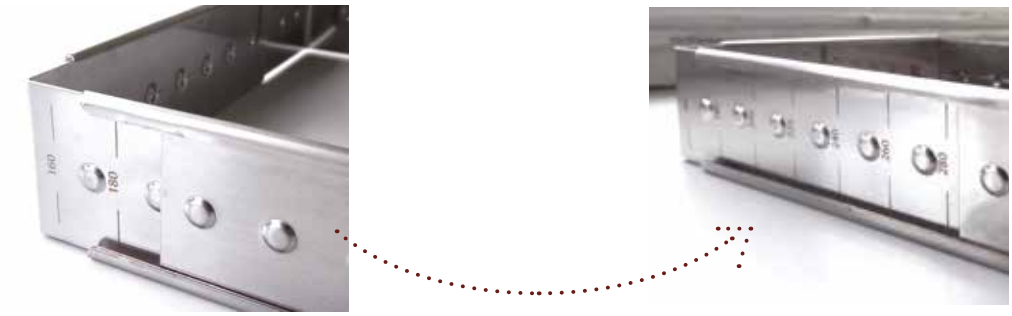


Réalisez comme chez le pâtissier des gâteaux à opéra, bavarois, fraisiers, mousses, génoises, biscuits... de diverses tailles grâce au cadre à opéra réglable Gobel. De forme carrée ou rectangulaire, il a la particularité d'être réglable de 16 x 16 cm à 28 x 28 cm et tous les formats intermédiaires. Fabriqué 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.

Cadre à opéra réglable · Adjustable heavy cake frame



- 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.*

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height

Caisse à génoise
Baking sheet



1 - 3 - 4
euronorme - inox /
euronorm - stainless steel

2
gastronorme (GN1/1) - inox / *gastronorm (GN1/1) - stainless steel*

Caisse à génoise
Baking sheet

Code	Clé EAN	int/ext L (mm)	int/ext l /W (mm)	H (mm)	Ø Fil		PU/UP*	
825150	5	386/400	236/300	35	6	1		1
825170	3	518/530	313/325	50	6	1		2 GN1/1
825160	4	588/600	388/400	50	6	1		3
825140	6	596/610	396/410	50	6	1		4 NEW !



bordée sur fil - anti-adhérent /
reinforced rolled edges - non-stick

Caisse à génoise
Baking sheet

Code	Clé EAN	int/ext L (mm)	int/ext l /W (mm)	H (mm)	Ø Fil		PU/UP*	
225160	0	257/265	154,5/162,5	35	3	1		NEW ! - GN1/4
225100	6	300/308	200/208	35	3	1		
225155	6	317/325	257/265	35	3	1		NEW ! - 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		NEW ! - GN1/1
225120	4	510/524	360/374	50	6	1		
225140	2	586/600	386/400	50	6	1		NEW !
225130	3	610/624	410/424	50	6	1		



bordée sur fil - fer blanc /
reinforced rolled edges - tin

Caisse à génoise
Baking sheet

Code	Clé EAN	int/ext L (mm)	int/ext l /W (mm)	H (mm)	Ø Fil		PU/UP*	
125160	1	257/265	154,5/162,5	35	6	3		GN1/4 - NEW !
125100	7	300/308	200/208	35	3	1		
125155	7	317/325	257/265	35	6	3		GN1/2 - NEW !
125105	2	350/358	250/258	35	3	1		
125115	1	386/400	286/300	35	3	6		NEW !
125110	6	400/414	300/314	35	3	6		
125150	2	506/530	311/325	50	6	1		GN1/1 - NEW !
125120	5	510/524	360/374	50	6	1		
125140	3	586/600	386/400	50	6	1		NEW !
125540	1	586/600	386/400	60	6	1		
125130	4	610/624	410/424	50	6	1		

Lyre à génoise
Cake cutter



hauteur de coupe réglable - inox /
with height-adjustable cutting wire - stainless steel

Coupe génoise à fil
Wire cake slicer

Code	Code-barres	L (mm)		PU/UP*
N37194.	63325980115276	420 mm	5	

inox /
stainless steel

Lot de 5 fils pour coupe génoise à fil réf. N37194
Set of 5 spare wires for wire cake slicer ref. N37194

Code	Code-barres	L (mm)		PU/UP*
N371941-1	33325980115283		5	

Découvrez notre sélection de coupe-gâteaux et génoise en page 80 / *Browse our full range of cake cutters on page 80*



Grille fond de plat Candissoire format demi-pâtissier
Wire grid - Bakers's half icing/cooling

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.



format 1/2 pâtissier - inox /
baker's half size - stainless steel



GRILLE FOND DE PLAT - CANDISSOIRE
WIRE GRID - ICING/COOLING RACK

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*
NC1054160	5	379	282	25	5	

S'adapte à la caisse à génoise euronorme (format demi-pâtissier 400x300 mm) réf. 825150./ *It fits inside the euronorm baking sheet (baker's half size - 400x300 mm) ref. 825150.*

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height



GOUTTIÈRES À BÛCHES
YULE-LOG MOULDS

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.

GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX
STAINLESS STEEL YULE-LOG MOULD



GOUTTIÈRE À BUCHE ARRONDIE
ROUNDED YULE-LOG MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*
814570	5	300	85	68	4	

étanche : démoulage facile - contenance : 1,5 L - breveté - inox /
removable ends for easy turning out - airtight - capacity: 1,5 L - patented - stainless steel

NEW !



GOUTTIÈRE À BUCHE ARRONDIE
ROUNDED YULE-LOG MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*
814580	4	500	85	68	2	

étanche : démoulage facile - contenance : 2,5 L - breveté - inox /
removable ends for easy turning out - airtight - capacity: 2,5 L - patented - stainless steel

- NEW !

GOUTTIÈRE À BÛCHE FER BLANC
TIN YULE-LOG MOULD



bordée sur fil - fer blanc /
reinforced rolled edges - tin

GOUTTIÈRE À BÛCHE TRIANGULAIRE
TRIANGULAR YULE LOG MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*
119530	1	300	120	115	1	











Gouttière à bûche inox · Stainless steel yule-log mould

- Etanche grâce au joint silicone.
- Embout amovible pour un démoulage facile.
- 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 recettes.
- Packaging hiver (bûche / omelette norvégienne). réf. 814570 (1,5L) et 814580 (2,5L)
- Packaging été (terrine, nougat glacé & tuiles). réf. 814572 (1,5L) et 814582 (2,5L)

- *Leakproof silicone seals.*
- *Removable ends for easy release.*
- *Yule-logs, ice creams, terrines, aspic jelly, tuiles cookies,...*
- *-50°C +230°C: oven, freezer and dishwasher-safe.*
- *Patented.*
- *Packed in a 4-color box including recipes.*
- *Last quarter packaging (yule-log, baked Alaska).* ref. 814570 (1,5L) et 814580 (2,5L)
- *All year packaging (terrine, ice cream, tuiles cookies).* ref. 814572 (1,5L) et 814582 (2,5L)





FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height



DOUILLES ET POCHES À DRESSER
DECORATING TIPS AND PASTRY BAGS

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. Elles sont idéales pour réaliser des éclairs, macarons, cupcakes, Saint-Honoré...

GOBEL offers two types of decorating tips: the stainless steel decorating tips and the Tritan® decorating tips. Both decorating tips 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. Ideal for making éclairs, macaroons, cupcakes, Saint-Honoré,...



DOUILLE À GARNIR
FILLING TUBES

Code	Clé EAN	L (mm)		PU/UP*
815420	2	8	6	
biseauté - tube : 85 mm - inox / *beveled - tube : 85 mm - stainless steel*				
815410	3	8	6	
biseauté - tube : 40 mm - inox / *beveled - tube : 40 mm - stainless steel*				

NEW !

Douille à garnir · Icing filling tips

- Pour beignets, donuts, choux, éclairs, religieuses...
- Tube long biseauté : facilite le garnissage des pâtisseries
- *For donuts, croquembouche, eclair, cream puff ...*
- *Beveled long tube: easy filling*

DOUILLE INOX
STAINLESS STEEL DECORATING TIP



inox / *stainless steel*

DOUILLE À BÛCHE
ICING TIP «YULE-LOG»

Code	Clé EAN	L (mm)		PU/UP*
815610	7	20	8 dents	6



inox / *stainless steel*

DOUILLE À MOKA
ICING TIP «MOKA»

Code	Clé EAN	Ø (mm)		PU/UP*
815310	6	5	6 dents	6



inox / *stainless steel*

DOUILLE NOISETTE
ICING TIP «HAZELNUT»

Code	Clé EAN	Ø (mm)		PU/UP*
815510	0	6	6 dents	6



inox / *stainless steel*

DOUILLE PETITS-FOURS
ICING TIP «PETITS-FOURS»

Code	Clé EAN	Ø (mm)		PU/UP*
815810	1	6	8 dents	6



inox /
stainless steel

DOUILLE UNIE
ICING TIP «PLAIN»

Code	Clé EAN	Ø (mm)		PU/UP*
815210	9	1	6	



inox /
stainless steel

DOUILLE UNIE
ICING TIP «PLAIN»

Code	Clé EAN	Ø (mm)		PU/UP*
815220	8	8	6	



BOÎTE DE 6 DOUILLES
BOX SET OF 6 PCS ICING TIPS

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
889002	5	120	40	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm /
6 assorted stainless steel icing tips + 1 pastry bag (300 mm - unbleached cloth)



BOÎTE DE 6 DOUILLES
BOX SET OF 6 PCS ICING TIPS

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
889052	0	120	40	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm /
6 assorted stainless steel icing tips + 1 pastry bag (300 mm - unbleached cloth)



BOÎTE DE 6 DOUILLES
BOX SET OF 6 PCS ICING TIPS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
888002	6	130	70	85	1	

6 douilles assorties inox /
6 assorted stainless steel icing tips



BOÎTE DE 6 DOUILLES
BOX SET OF 6 PCS ICING TIPS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
8891514	0	130	70	85	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm /
6 assorted stainless steel icing tips + 1 pastry bag (300 mm - unbleached cloth)



BOÎTE DE 6 DOUILLES
BOX SET OF 6 PCS ICING TIPS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
889251	7	130	70	85	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm /
6 assorted stainless steel icing tips + 1 pastry bag (300 mm - unbleached cloth)



TROUSSE À DÉCORER
DECORATING SET

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
889101	5	315	145	40	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil 250 mm /
6 assorted stainless steel icing tips + 1 pastry bag (250 mm - unbleached cloth)



TROUSSE À DÉCORER
DECORATING SET

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
889210	4	315	145	40	1	

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm /
6 assorted stainless steel icing tips + 1 pastry bag (300 mm - unbleached cloth)

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height

Kit macarons
Macaron set



Kit macarons
Macaron set

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
318010	7				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

Douille tritan
Tritan decorating tip



tritan /
made of tritan material

Boîte de 6 douilles unies
Box set of 6 pcs plain icing tips

Code	Clé EAN	N°		PU/UP*
308710	9	4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 12	1	



tritan /
made of tritan material

Boîte de 6 douilles cannelées
Box set of 6 pcs fluted icing tips

Code	Clé EAN	N°		PU/UP*
308720	8	C6 - C8 - D6 - D8 - E8 - F8	1	



tritan /
made of tritan material

Boîte de 6 douilles pâtissières
Box set of 6 pcs pastry icing tips

Code	Clé EAN	N°		PU/UP*
308730	7	PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - Saint-Honoré - Feuille n°2	1	

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.*

Poche à dresser
Pastry bag



coutil écru alimentaire /
natural - food grade cotton

Poche à dresser
Pastry bag

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
313110	9	250			3	
313120	8	300			3	
313130	7	350			3	
313140	6	400			3	
313160	4	500			3	



nylon enduit polyuréthane collée sans couture, embout ajustable par découpe /
polyurethane coated nylon, glued without stitching, adjustable tip by cutting

Poche à dresser
Pastry bag

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
313420	9	300			3	
313430	8	350			3	
313440	7	400			3	
313450	6	450			3	
313460	5	500			3	

CHINOIS
CONICAL STRAINERS



CHINOIS
CONICAL STRAINERS

- Toile fine et résistante.
- Etamine profonde.
- Fixation solide de la toile au corps.

- Extremely fine and resistant mesh.
- Deep conical shape.
- Mesh firmly attached.



cône toile inox - sans renfort ni crochet - fer blanc /
stainless steel mesh cone - no reinforcement or hook - tin

CHINOIS ÉTAMINE
FINE TINNED SIEVE

Code	Clé EAN	Ø (mm)		PU/UP*
114010	3	200	1	



cône toile inox - sans renfort - avec crochet - fer blanc /
stainless steel mesh cone - no reinforcement - with hook - tin

CHINOIS ÉTAMINE
FINE TINNED SIEVE

Code	Clé EAN	Ø (mm)		PU/UP*
114110	0	200	1	



cône toile inox - avec renfort et crochet (ensemble riveté : queue, renfort et crochet d'un seul tenant) - fer blanc /
stainless steel mesh cone - with reinforcement and hook (riveted assembly: handle, reinforcement and hook in one piece) - tin

CHINOIS ÉTAMINE AVEC PROTECTION
FINE TINNED SIEVE WITH PROTECTION

Code	Clé EAN	Ø (mm)		PU/UP*
114410	1	200	1	



cône toile inox - corps et queue inox - avec renfort et crochet inox (ensemble riveté : queue, renfort et crochet d'un seul tenant) / *stainless steel mesh cone - stainless steel body and handle - with stainless steel reinforcement and hook (riveted assembly: handle, reinforcement and hook in one piece)*

CHINOIS ÉTAMINE AVEC PROTECTION
FINE TINNED SIEVE WITH PROTECTION

Code	Clé EAN	Ø (mm)		PU/UP*
814410	4	200	1	



en hêtre /
beechwood

PILON BOIS POUR CHINOIS
WOODEN PESTLE FOR STRAINER

Code	Clé EAN	L (mm)		PU/UP*
317310	9	290	1	



3 pieds - fil acier inox /
3 legs - stainless steel wire

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE
STRAINER STAND

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
N3020	1	180	280	1	

Ancienne référence : 813910



DÉCOUPOIRS
PASTRY CUTTERS

Une sélection d'emporte-pièces pour faciliter la découpe des pâtes (brisées, sablées, sucrées, 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, flaky sweet pastry or puff pastry). Also great for cutting white sandwich bread, gelatin, and so on. The possibilities are endless: you can create gourmet looking cut-out cookies, delicious tartlets, toasts and canapé appetizers for instance. They are easy to use and provide a firm, comfortable grip.

CHAUSSON AUX POMMES
APPLE TURNOVER



inox /
stainless steel

CHAUSSON AUX POMMES
APPLE TURNOVER

Code	Clé EAN	L	W	H (mm)		PU/UP*
845170	7	170	120	6	1	

NEW !

DÉCOUPOIR À POIGNÉE
PASTRY CUTTER WITH HANDLE





rond - uni - inox /
round - plain - stainless steel

DÉCOUPOIR À POIGNÉE
PASTRY CUTTER WITH HANDLE

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
845130	1	220	42	1	
845140	0	240	42	1	
845150	9	260	42	1	
845160	8	280	42	1	

COUPE-CROISSANT
CROISSANT CUTTER



inox /
stainless steel

COUPE-CROISSANT PETIT MODÈLE
CROISSANT CUTTER - SMALL

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
896330	9	100	65	90	1	



inox /
stainless steel

COUPE-CROISSANT GRAND MODÈLE
CROISSANT CUTTER - LARGE

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
896350	7	200	100	90	1	

Calisson
«Calisson»





inox /
stainless steel

Calisson
Calisson

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	

Découpoir rond cannelé
Round fluted pastry cutter



cannelé - inox /
fluted - stainless steel

Découpoir rond cannelé
Round fluted pastry cutter

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
844910	0	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	



ronds - cannelés - inox /
round - fluted - stainless steel

Boîte de 8 découpoirs
Box set of 8 pcs pastry cutters

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
880001	7	30 --> 100	36	1	



ronds - cannelés - polyglass® /
round - fluted - polyglass®

Boîte de 9 découpoirs
Box set of 9 pcs pastry cutters

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
308620	1	20 --> 100	36	1	

Découpoir rond uni
Round plain pastry cutter



uni - inox /
plain - stainless steel

Découpoir rond uni
Round plain pastry cutter

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



ronds - unis - inox /
round - plain - stainless steel

Boîte de 8 découpoirs
Box set of 8 pcs pastry cutters

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
880101	4	30 --> 110	40	1	



ronds - unis - polyglass® /
round - plain - polyglass®

Boîte de 9 découpoirs
Box set of 9 pcs pastry cutters

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
308610	2	20 --> 100	36	1	



CERCLES ET FLANS À TARTE
TART RINGS

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 fabriqués en France 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. La pâte épouse parfaitement la forme du cercle, pour un résultat impeccable aux contours nets.

A tart ring is a French pastry classic mould. A must-have item to make neat pastry bases for your tarts and tartlets to be filled with sweet or savoury fillings of your choice. Made in France, they feature rolled edges and a professional finish quality to ensure sturdiness. Bottomless, to use directly on cookie sheet for baking. The rectangular and square rings feature raised edges reinforced with stainless steel wire. The dough fits snugly against the corners and sides of the ring for a great-looking tart with a perfect clean edge.

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
Tart ring





bords roulés - inox /
rolled edges - stainless steel

Cercle à tarte
Tart ring

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss.(mm)	H (mm)		PU/UP*
824910	6	70	4/10ème	20	6	
824920	5	80	4/10ème	20	6	
824930	4	90	4/10ème	20	6	
824940	3	100	4/10ème	20	6	
824945	8	110	4/10ème	20	6	
824941	0	120	4/10ème	20	6	
824942	7	140	4/10ème	20	1	
824943	4	160	4/10ème	20	1	
824944	1	180	4/10ème	20	1	
824950	2	200	4/10ème	20	1	
824960	1	220	4/10ème	20	1	
824970	0	240	4/10ème	20	1	
824980	9	260	4/10ème	20	1	
824990	8	280	4/10ème	20	1	
824992	2	300	4/10ème	20	1	
824994	6	320	4/10ème	20	1	

Boîte de 4 cercles à tartes
Set of 4 tart rings





bords roulés - inox /
rolled edges - stainless steel

Boîte de 4 cercles à tartes
Box set of 4 pcs tart rings

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss.(mm)	H (mm)		PU/UP*
889830	4	90	4/10ème	20	1	





bords roulés - fer blanc /
rolled edges - tin

Cercle à tarte
Tart ring

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss.(mm)	H (mm)		PU/UP*
124940	0	100	4/10ème	20	6	
124950	9	200	4/10ème	20	6	
124990	5	280	4/10ème	20	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*

Cercle à tarte haut
Deep tart ring



bords roulés - inox /
rolled edges - stainless steel

Cercle à tarte haut
Deep tart ring

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss.(mm)	H (mm)		PU/UP*
834910	3	70	4/10ème	27	6	
834920	2	80	4/10ème	27	6	
834930	1	90	4/10ème	27	6	
834940	0	100	4/10ème	27	6	
834941	7	120	4/10ème	27	6	
834942	4	140	4/10ème	27	1	
834943	1	160	4/10ème	27	1	
834944	8	180	4/10ème	27	1	
834950	9	200	4/10ème	27	1	
834960	8	220	4/10ème	27	1	
834970	7	240	4/10ème	27	1	
834980	6	260	4/10ème	27	1	
834990	5	280	4/10ème	27	1	
834992	9	300	4/10ème	27	1	
834994	3	320	4/10ème	27	1	

Flan rectangulaire à tarte
Rectangular tart ring



bords roulés - inox /
rolled edges - stainless steel

Flan carré à tarte
Square tart ring

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	Epaiss.(mm)	H (mm)		PU/UP*
865530	3	180	180	4/10ème	20	1	
865540	2	200	200	4/10ème	20	1	
865550	1	220	220	4/10ème	20	1	
865560	0	240	240	4/10ème	20	1	
835530	2	180	180	4/10ème	27	1	
835540	1	200	200	4/10ème	27	1	
835550	0	220	220	4/10ème	27	1	
835560	9	240	240	4/10ème	27	1	



bords roulés - inox /
rolled edges - stainless steel

Flan rectangulaire à tarte
Rectangular tart ring

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	Epaiss.(mm)	H (mm)		PU/UP*
865310	1	350	110	4/10ème	20	1	
865320	0	550	110	4/10ème	20	1	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height



CERCLE
PASTRY RINGS

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 desserts et entremets froids (mousses, meringues glacées...) ou chauds (sablés, tartes tatin...). Le démoulage est facile et la répartition de la chaleur est homogène durant la cuisson.

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 the top and bottom edges are rolled (tart rings) or not (custard rings, mousse rings and ice-cream cake rings for instance). They are perfect for making cold (such as mousses and meringue ice-cream cakes) and hot (such as shortbread cookies and Tatin apple pies) desserts. Easy unmolding and homogeneous heat distribution.

Nonnette ronde
Round nonnette



inox /
stainless steel

Ronde
Round

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
866004	8	40	6/10ème	30	6	
866005	5	50	6/10ème	30	6	
866010	9	55	6/10ème	30	6	
866020	8	60	6/10ème	30	6	
866030	7	65	6/10ème	30	6	
866040	6	70	6/10ème	30	6	
866050	5	75	6/10ème	30	6	
866060	4	80	6/10ème	30	6	

Poussoir
Pusher

Voir le tableau des correspondances avec les formes inox page 42
Refer to the corresponding file with stainless steel shape on page 42



inox /
stainless steel

Poussoir Rond
Round

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
866600	2	48	10/10ème	47	6	
866610	1	58	10/10ème	47	6	
866630	9	68	10/10ème	47	6	
866640	8	73	10/10ème	47	6	
866632	3	78	10/10ème	47	6	
866650	7	88	10/10ème	47	6	
866660	6	98	10/10ème	47	6	



inox /
stainless steel

Attelage 6 nonnettes rondes
Rail of 6 round shaped nonnettes

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
878021	0	360	60	6/10ème	30	1	

Cercle à entremet
Custard ring



inox /
stainless steel

Cercle a entremet
Custard ring

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
866120	5	50	6/10ème	35	6	
866130	4	55	6/10ème	35	6	
866140	3	60	6/10ème	35	6	
866150	2	65	6/10ème	35	6	
866160	1	70	6/10ème	35	6	
866170	0	75	6/10ème	35	6	
865102	2	80	6/10ème	35	6	
865104	6	100	10/10ème	35	1	
865105	3	110	10/10ème	35	1	
865110	7	140	10/10ème	35	1	
865120	6	160	10/10ème	35	1	
865130	5	180	10/10ème	35	1	
865140	4	200	10/10ème	35	1	
865150	3	220	10/10ème	35	1	
865160	2	240	10/10ème	35	1	
865170	1	260	10/10ème	35	1	
865180	0	280	10/10ème	35	1	
865190	9	300	10/10ème	35	1	

Cercle à mousse
Mousse ring



Cercle à mousse
Mousse ring

hauteur 40 - inox /
height 40 - stainless steel

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
865001	8	50	6/10ème	40	6	
866230	1	55	6/10ème	40	6	
865003	2	60	6/10ème	40	6	
865004	9	65	6/10ème	40	6	
866260	8	70	6/10ème	40	6	
865000	1	75	6/10ème	40	6	
866280	6	80	6/10ème	40	6	



Carte de 3 cercles à mousse
Card of 3 mousse rings

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)		PU/UP*
877800	2	75	6/10ème	1	



Carte de 3 cercles à mousse avec poussoirs
Card of 3 mousse rings with pushers

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)		PU/UP*
877820	0	75	6/10ème	1	

NEW !



Boîte de 4 cercles et poussoir inox
Set of 4 stainless steel round pastry rings and pusher

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
813850	9	Cercles/Rings : Ø 70 • Poussoir/ Pusher : Ø 68	6/10ème	40	1	



inox /
stainless steel

Attelage 3 cercles à mousse
Rail of 3 mousse rings

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
877801	9	230	75	6/10ème	40	1	



inox /
stainless steel

Attelage 6 cercles à mousse
Rail of 6 mousse rings

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
877821	7	450	75	6/10ème	40	1	



hauteur 45 - inox /
height 45 - stainless steel

Cercle à mousse
Mousse ring

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
865011	7	90	6/10ème	45	6	
866320	9	50	6/10ème	45	6	
866330	8	55	6/10ème	45	6	
866340	7	60	6/10ème	45	6	
866350	6	65	6/10ème	45	6	
866360	5	70	6/10ème	45	6	
866370	4	75	6/10ème	45	6	
865010	0	80	8/10ème	45	6	
865012	4	100	8/10ème	45	1	
865020	9	120	8/10ème	45	1	
865030	8	140	10/10ème	45	1	
865040	7	160	10/10ème	45	1	
865050	6	180	10/10ème	45	1	
865060	5	200	10/10ème	45	1	
865070	4	220	10/10ème	45	1	
865080	3	240	10/10ème	45	1	
865090	2	260	10/10ème	45	1	
865092	6	280	10/10ème	45	1	
896450	4	360	10/10ème	45	1	

NEW !

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height

Cercle duo et trio
Duo and trio ring



bombé - séparation amovible - inox /
convex - removable separation - stainless steel

Cercle à mousse duo
Duo mousse ring

Code	Clé EAN	L (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
890650	4	180	10/10ème	45	1	



bombé - séparation amovible - inox /
convex - removable separation - stainless steel

Cercle à mousse trio
Trio mousse ring

Code	Clé EAN	L (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
890850	8	180	10/10ème	45	1	

Cercle H50
Pastry ring H50



hauteur 50 - inox /
height 50 - stainless steel

Cercle
Pastry ring

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
866420	6	50	6/10ème	50	6	
866430	5	55	6/10ème	50	6	
866440	4	60	6/10ème	50	6	
866450	3	65	6/10ème	50	6	
866460	2	70	6/10ème	50	6	
866470	1	75	6/10ème	50	6	
866480	0	80	6/10ème	50	6	



Carte de 3 cercles
Card of 3 pastry rings

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
898130	3	60	6/10ème	50	1	

NEW !

Cercle à vacherin
Ice cream cake ring



inox /
stainless steel

Cercle à vacherin
Ice cream cake ring

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
865620	1	50	10/10ème	60	6	
865630	0	55	10/10ème	60	6	
865640	9	60	10/10ème	60	6	
865650	8	65	10/10ème	60	6	
865660	7	70	10/10ème	60	6	
865670	6	75	10/10ème	60	6	
865680	5	80	10/10ème	60	6	
865690	4	90	10/10ème	60	6	
864904	3	100	10/10ème	60	1	
864905	0	120	10/10ème	60	1	
864910	4	140	10/10ème	60	1	
864920	3	160	10/10ème	60	1	
864930	2	180	10/10ème	60	1	
864940	1	200	10/10ème	60	1	
864950	0	220	10/10ème	60	1	
864960	9	240	10/10ème	60	1	
864970	8	260	10/10ème	60	1	
864980	7	280	10/10ème	60	1	
864990	6	300	10/10ème	60	1	
898250	8	360	20/10ème	60	1	
898270	6	400	20/10ème	60	1	

Cercle haut
Deep ring



inox /
stainless steel

Cercle haut
Deep ring

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Epaiss. (mm)	H (mm)		PU/UP*
865210	4	70	6/10ème	90	1	
865220	3	90	6/10ème	90	1	
865401	6	50	6/10ème	110	1	
865410	8	70	6/10ème	110	1	
865420	7	90	6/10ème	110	1	

Présentoir à gâteaux
Cake and treat stand



inox /
stainless steel

Tourtière ronde cannelée
Mini cake stand

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
895530	4	90		140	3	









NONNETTES ET FORMES INOX
STAINLESS STEEL NONNETTES AND SHAPES

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 peut ainsi fabriquer des formes inox sur-mesure de différentes hauteurs, et ce, pour des petites quantités.
Tour Eiffel, Mont Saint-Michel, étoiles, animaux... nous vous offrons une myriade de solutions pour personnaliser vos cartes et soigner vos présentations sucrées / salées 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 could manufacture made-to-measure stainless steel shapes with different heights for small quantities.
Famous monuments such as the Eiffel Tower or the Mont Saint-Michel, geometric shapes, animals, and so on: we provide you with a wide range of custom-made shapes to personalise your menus with original sweet and savoury culinary creations!
Please do not hesitate to contact us. We are happy to discuss your specific needs.

LIVRE DE RECETTES
COOKBOOK



LIVRE «MOULES GOURMANDS : L'ART DE CUISINER AVEC LES FORMES INOX»
COOKBOOK: «THE ART OF COOKING WITH STAINLESS STEEL PASTRY RINGS»COOKBOOK: «THE ART OF COOKING WITH STAINLESS STEEL PASTRY RINGS»

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
318710	6				6	

Forme inox et nonnette
Stainless steel shape and nonnette



inox /
stainless steel

Carré
Square

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox /
stainless steel

Poussoir Carré
Square pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
866750	4	58	58	47	6	
866755	9	68	68	47	6	

poussoir - inox - Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 42 /
pusher - stainless steel - Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 42



Carte de 3 carrés
Card of 3 squares

Code	Clé EAN	L (mm)				PU/UP*
875210	1	60			1	
875230	9	70			1	

NEW !



Boîte de 4 carrés et poussoir inox
Set of 4 stainless steel square pastry rings and pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
887980	8	70	70	40	1	

Carrés / *Square rings* : L 70 mm
Poussoir / *Pusher* : L 68 mm



inox /
stainless steel

Carré à facettes
Square faceted

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox /
stainless steel

Carré bombé
Convex square

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox /
stainless steel

Carré concave
Concave square

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
869230	8	60	60	30	6	



séparateur amovible diagonale - inox /
removable diagonal divider - stainless steel

Carré mousse duo
Duo mousse square

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
860430	1	120	120	45	1	



inox /
stainless steel

Demi-lune
Half moon

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
868710	6	60	30	30	6	
868730	4	85	45	30	6	





inox /
stainless steel

Goutte d'eau - Pétale
Waterdrop

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
868110	4	90	60	30	6	
864410	9	100	65	35	6	
863790	3	280	175	45	1	



inox /
stainless steel

Hexagone
Hexagon

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox /
stainless steel

Attelage 6 nonnettes hexagonales
Rail of 6 hexagonal nonnettes

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
878221	4	410	60	30	1	



inox /
stainless steel

Larme
Teardrop

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
868610	9	90	50	30	6	



inox /
stainless steel

Poussoir larme
Teardrop pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
886920	5	88	54	47	6	

poussoir - inox - Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 42 /
pusher - stainless steel - Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 42



inox /
stainless steel

Attelage 6 nonnettes larmes
Rail of 6 tear shaped nonnettes

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
878921	3	375	72	30	1	



inox /
stainless steel

Losange
Diamond

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
867010	8	90	60	30	6	



inox /
stainless steel

Lune
Moon

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W(mm)	H (mm)		PU/UP*
864180	1	260	160	45	1	



inox /
stainless steel

Main de Fatma (Fatima)
The Hamsa (Hand of Fatima)

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884049	5	70	50	30	6	
884048	8	100	70	30	6	

NEW !



inox /
stainless steel

Oblong
Oblong

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884017	4	110	40	30	1	



inox /
stainless steel

Ovale
Oval

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
868010	7	75	45	30	6	
883948	2	105	60	45	1	



inox /
stainless steel

Poussoir ovale
Oval pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
866770	2	72	42	47	6	
866780	1	100	60	47	6	

poussoir - inox - Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 42 /
pusher - stainless steel - Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 42



inox /
stainless steel

Rectangle
Rectangle

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox /
stainless steel

Poussoir Rectangle
Rectangle pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
867230	0	57	37	40		NEW !
866740	5	88	28	47	6	

poussoir - inox - Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 42 /
pusher - stainless steel - Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 42



Carte de 3 rectangles
Card of 3 rectangles

Code	Clé EAN	L (mm)		PU/UP*
881640	7	90	1	

NEW !







Boîte de 4 rectangles et poussoir inox
Set of 4 stainless steel rectangular pastry rings and pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
881780	0	90	35	30	1	

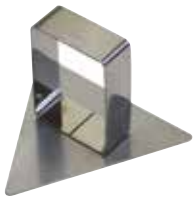
Rectangles / *Rectangular rings* : L 90 mm
Poussoir / *Pusher* : L 88 mm



inox /
stainless steel

Triangle
Triangle

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox /
stainless steel

Poussoir triangle
Triangle pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
886970	0	75	65	47	6	

poussoir - inox - Voir tableau des correspondances avec les formes inox page 42 /
pusher - stainless steel - Refer to corresponding file with stainless steel shapes on page 42



inox /
stainless steel

Triangle à facettes
Triangle faceted

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
869810	2	60	50	30	6	
869830	0	70	60	30	6	
863110	9	90	80	45	6	
863120	8	115	100	45	1	
863150	5	230	200	45	1	
863160	4	250	220	45	1	
863170	3	275	240	45	1	



inox /
stainless steel

Triangle bombé
Convex triangle

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox /
stainless steel

Triangle concave
Concave triangle

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
869730	3	80	75	30	6	



inox /
stainless steel

Vichy
Vichy

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
867610	0	60	40	30	6	
867620	9	70	50	30	6	
862620	4	100	65	45	1	
862660	0	220	140	45	1	
862680	8	260	170	45	1	
862690	7	280	190	45	1	



inox /
stainless steel

Virgule
Comma

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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

Mixé - Mashed food



inox / *stainless steel*

Carotte
Carrot

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)	G/ml	PU/UP*
884106	5	140	55	15	50	1
884035	8	120	45	30	100	6



inox / *stainless steel*

Champignon
Mushroom

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)	G/ml	PU/UP*
2 868810	3	70	70	30	240	6
1 884034	1	120	120	15	75	6



inox / *stainless steel*

Navet
Turnip

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)	G/ml	PU/UP*
884105	8	100	105	15	80	1



inox / *stainless steel*

Pomme de terre
Potato

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)	G/ml	PU/UP*
884104	1	125	80	15	80 à 100	1



inox / *stainless steel*

Côte d'agneau
Lamb chop

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)	G/ml	PU/UP*
884101	0	140	45	15	80 à 100	1
884013	6	100	55	30	80 à 100	1



inox / *stainless steel*

Côte de porc
Pork chop

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)	G/ml	PU/UP*
884102	7	130	90	15	80 à 100	1
884014	3	90	60	30	80 à 100	1



inox / *stainless steel*

Pilon de poulet
Chicken drumstick

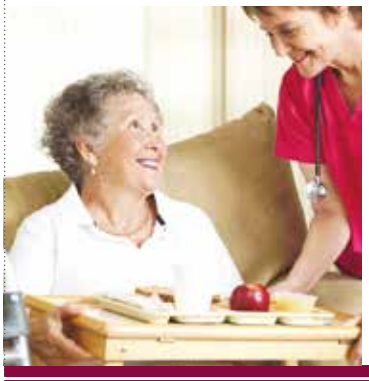
Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)	G/ml	PU/UP*
884031	0	100	50	30	80 à 100	1



inox / *stainless steel*

Poisson
Fish

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)	G/ml	PU/UP*
884015	0	100	50	30	80 à 100	1





Mixés · Mashed food

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. 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.

Chiffre - Figure



inox /
stainless steel

0

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884410	3	100	60	30	1	
884420	2	200	120	45	1	
884430	1	300	180	45	1	

1

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884411	0	100	60	30	1	
884421	9	200	120	45	1	
884431	8	300	180	45	1	

2

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884412	7	100	60	30	1	
884422	6	200	120	45	1	
884432	5	300	180	45	1	

3

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884413	4	100	60	30	1	
884423	3	200	120	45	1	
884433	2	300	180	45	1	

4

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884414	1	100	60	30	1	
884424	0	200	120	45	1	
884434	9	300	180	45	1	

5

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884415	8	100	60	30	1	
884425	7	200	120	45	1	
884435	6	300	180	45	1	

6

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884416	5	100	60	30	1	
884426	4	200	120	45	1	
884436	3	300	180	45	1	

7

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884417	2	100	60	30	1	
884427	1	200	120	45	1	
884437	0	300	180	45	1	

8

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884418	9	100	60	30	1	
884428	8	200	120	45	1	
884438	7	300	180	45	1	

9

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884419	6	100	60	30	1	
884429	5	200	120	45	1	
884439	4	300	180	45	1	

Lettre - Lettre



inox /
stainless steel

AA

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884641	1	200	215	45	1	

B

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884642	8	200	185	45	1	

C

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884643	5	200	200	45	1	

D

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884644	2	200	190	45	1	

E

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884645	9	200	174	45	1	

F

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884646	6	200	155	45	1	

G

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884647	3	200	200	45	1	

H

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884648	0	200	195	45	1	

I

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884649	7	200	70	45	1	

J

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884650	3	200	160	45	1	

K

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884651	0	200	217	45	1	

L

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884652	7	200	160	45	1	

M

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884653	4	200	227	45	1	

N

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884654	1	200	190	45	1	

O

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884655	8	200	200	45	1	

P

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884656	5	200	170	45	1	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height

Q

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884657	2	200	220	45	1	

R

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884658	9	200	200	45	1	

S

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884659	6	200	165	45	1	

T

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884660	2	200	192	45	1	

U

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884661	9	200	217	45	1	

V

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884662	6	200	210	45	1	

W

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884663	3	200	278	45	1	

X

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884664	0	200	210	45	1	

Y

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884665	7	200	224	45	1	

Z

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884666	4	200	195	45	1	

Sport - Sport



Ballon de foot
Soccer ball

Code	Clé EAN	Ø (mm)		H (mm)		PU/UP*
883956	7	260		45	1	

insert amovible - inox /
removable insert - stainless steel

NEW !

Animaux - Animals



inox /
stainless steel

Ourson
Bear cub

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884021	1	105	75	30	6	



inox /
stainless steel

Papillon
Butterfly

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884019	8	120	150	30	6	

Fleur - Flower



inox /
stainless steel

Fleur
Flower

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884046	4	115		30	1	

Bord de mer et poissons - Seaside and fishes



inox /
stainless steel

Poisson
Fish

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
883907	9	300	185	45	1	

Recette fournie / Recipe included



inox /
stainless steel

Poisson effilé
Slender fish

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884903	0	160	67	30	1	



inox /
stainless steel

Poisson tropical
Tropical fish

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884012	9	100	70	30	6	



inox /
stainless steel

POUSSOIR POISSON TROPICAL
TROPICAL FISH PUSHER

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
886990	8	98	60	47	6	

Pour référence 884012 / *For reference 884012*

Voir le tableau des correspondances avec les formes inox page 42
Refer to the corresponding file with stainless steel shape on page 42



inox /
stainless steel

BATEAU
BOAT

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884038	9	90	80	30	6	



inox /
stainless steel

ETOILE DE MER
SEA STAR

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884037	2	120	120	30	6	



inox /
stainless steel

CORNET DE GLACE
ICE CREAM CONE

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884039	6	125	70	30	6	





inox /
stainless steel

BÂTEAU 3 PARTIES
BOAT 3 PARTS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
883950	5	320	300	45	1	

FÊTES - CELEBRATIONS



inox /
stainless steel

NŒUD PAPILLON
BOW TIE

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884024	2	92	40	30	6	



inox /
stainless steel

COUPE DE CHAMPAGNE
GLASS OF CHAMPAGNE

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884022	8	115	95	30	6	



inox /
stainless steel

TOQUE
CHEF'S HAT

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884036	5	120	108	30	1	

NEW !

NOËL - CHRISTMAS





LOT DE 6 PETITS SABLÉS
SET OF 6 SMALL HOLIDAY SHAPES FOR SHORTBREAD COOKIES

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884154	6				6	

assortis avec raphia + étiquette Gobel - inox /
With raffia + Gobel sticker - stainless steel



inox /
stainless steel

LOT DE 36 PETITS SABLÉS
SET OF 36 SMALL HOLIDAY SHAPES FOR SHORTBREAD COOKIES

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884153	9				1	



DISPLAY PETITS SABLÉS VIDE
POP COUNTER DISPLAY

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307137	5				1	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height



inox / *stainless steel*

Boîte de 4 nonnettes de Noël
Box set of 4 Christmas nonnettes

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
877310	6	260	130	30	1	



inox / *stainless steel*

Ange
Angel

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884004	4	80	70	30	6	



inox / *stainless steel*

Bonhomme de neige
Snowman

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
896730	7	90	65	30	6	



inox / *stainless steel*

Botte
Boot

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884145	4	55	50	15	6	

NEW !



inox / *stainless steel*

Cheval
Horse

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884129	4	160	155	15	1	

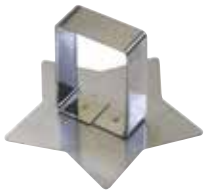




inox / *stainless steel*

Etoile
Star

	Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
1	884139	3	50		15	6		NEW !
2	896630	0	80	80	30	6		
2	896635	5	100	90	45	1		
2	896640	9	180	180	45	1		
3	884126	3	200	200	15	1		
2	896660	7	220	220	45	1		



inox / *stainless steel*

Poussoir étoile
Star Pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
866760	3	80	70	47	6	

Voir le tableau des correspondances avec les formes inox page 42
Refer to the corresponding file with stainless steel shape on page 42



inox / *stainless steel*

Etoile filante
Falling star

	Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
1	884141	6	100	35	15	6		NEW !
2	884007	5	140	60	30	1		
2	883949	9	320	140	45	1		



inox / *stainless steel*

Poussoir étoile filante
Falling star pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
886940	3	135	49	47	6	

Voir le tableau des correspondances avec les formes inox page 42
Refer to the corresponding file with stainless steel shape on page 42



inox / *stainless steel*

Feuille de houx
Holly leaf

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884003	7	100	65	30	1	
883904	8	200	140	45	1	



inox /
stainless steel

Flocon de neige
Snowflake

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884108	9	115	105	15	1	



inox /
stainless steel

Maisonnette
Small house

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884142	3	55	50	15	6	

NEW !



inox /
stainless steel

Mannele bonhomme (Alsace)
Man mannele (Alsace)

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884115	7	75	50	15	1	NEW !
884110	2	105	70	15	1	
884120	1	190	140	15	1	
884002	0	140	120	30	1	
883935	2	190	140	45	1	



inox /
stainless steel

Mannele femme (Alsace)
Woman mannele (Alsace)

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox /
stainless steel

Père Noël
Santa Claus

	Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
1	884008	2	120	65	30	1	
1	883905	5	200	150	45	1	
2	884128	7	180	132	15	1	



inox /
stainless steel

Renne
Reindeer

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884125	6	160	158	15	1	



inox /
stainless steel

Saint-Nicolas
Saint-Nicolas

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884130	0	200	88	15	1	



inox /
stainless steel

Sapin
Christmas tree

	Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
1	884144	7	60	45	15	6	NEW !
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	

PÂQUES - EASTER



inox / *stainless steel*

BOÎTE DE 4 NONNETTES DE PÂQUES
BOX SET OF 4 EASTER NONNETTES

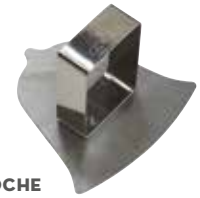
Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
873220	2	260	130	45	1	



inox / *stainless steel*

CLOCHE
BELL

	Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
1	896930	1	70	69	30	6	
2	884123	2	155	155	15	1	
1	898960	6	200	200	45	1	



poussoir - inox / *pusher - stainless steel*

POUSSOIR CLOCHE
BELL PUSHER

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
886950	2	70	70	47	6	

Voir le tableau des correspondances avec les formes inox page 42
Refer to the corresponding file with stainless steel shape on page 42



inox / *stainless steel*

COUPLE DE LAPINS
RABBITS COUPLE

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884044	0	110	105	30	1	



LAPIN
RABBIT

	Code	Clé EAN	L	W	H (mm)		PU/UP*
1	884001	3	95	85	30	6	
2	884132	4	185	105	15	1	
3	884122	5	210	120	15	1	



inox / *stainless steel*

ŒUF
EGG

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox / *stainless steel*

POUSSOIR ŒUF
EGG PUSHER

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
886960	1	75	52	47	6	

Voir le tableau des correspondances avec les formes inox page 42
Refer to the corresponding file with stainless steel shape on page 42



POULE
HEN

	Code	Clé EAN	L	W	H (mm)		PU/UP*
1	884005	1	95	90	30	6	
2	884124	9	155	155	15	1	
1	883906	2	210	190	45	1	



inox / *stainless steel*

ŒUF
HEN

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
886980	9	89	85	47	6	

Pour / For réf. 884005

Voir le tableau des correspondances avec les formes inox page 42
Refer to the corresponding file with stainless steel shape on page 42

Saint-Valentin - Valentine's Day



inox /
stainless steel

Bouche
Mouth

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884010	5	90	50	30	6	
883915	4	160	90	45	1	



inox /
stainless steel

Cœur
Heart

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	

• **Recette fournie / Recipe included**



inox /
stainless steel

Poussoir cœur
Heart pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
868340	5	63	57	47	6	

Voir le tableau des correspondances avec les formes inox page 42
Refer to the corresponding file with stainless steel shape on page 42



inox /
stainless steel

Attelage 6 nonnettes cœur
Rail of 6 heart shaped nonnettes

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
879721	8	365	65	30	1	



inox /
stainless steel

Cœur bombé
Convex heart

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884032	7	85	85	30	6	



inox /
stainless steel

Poussoir cœur bombé
Convex heart pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
868360	3	83	75	47	6	

Voir le tableau des correspondances avec les formes inox page 42
Refer to the corresponding file with stainless steel shape on page 42





inox /
stainless steel

Cœurs entrelacés
Interlaced hearts

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884023	5	140	80	30	1	

Spécialités régionales - French regional identities



inox / *stainless steel*

Cugnole (Nord)
Cugnole (North)

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
883943	7	150	70	45	1	
883908	6	260	95	45	1	
883944	4	320	110	45	1	



inox / *stainless steel*

Fleur de lys - Centre Val de Loire
«Fleur-de-lis» (flower of the lily)

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884137	9	100	100	15	1	



inox / *stainless steel*

Hermine (Bretagne)
Ermine (Brittany)

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884018	1	100	75	30	1	

Monuments et territoires de France -
Monuments and French territories







inox / *stainless steel*

Tour Eiffel
Eiffel Tower

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	
884714	2	1000	400	60	1	3 parties / 3 parts



inox / *stainless steel*

Mont Saint-Michel
Mont Saint-Michel

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884138	6	120	60	15	1	



inox / *stainless steel*

France
France

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
883920	8	160	150	30	1	
883921	5	270	255	45	1	
883923	9	400	380	45	1	



inox / *stainless steel*

Corse
Corsica

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884027	3	150	60	30	1	
883922	2	250	120	45	1	
883930	7	350	175	45	1	



inox / *stainless steel*

Guadeloupe
Guadeloupe

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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



inox /
stainless steel

Guyane
French Guiana

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



inox /
stainless steel

Martinique
Martinique

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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



inox /
stainless steel

Réunion
Reunion island

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	

Pays et monuments du monde - Countries and monuments from the world



inox /
stainless steel

Afrique
Africa

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
883953	6	350	325	45	1	
884715	9	490	400	60	1	2 parties / 2 parts



inox /
stainless steel

Burj al Arab
Burj al Arab

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884503	2	130		30	1	
883955	0	300		45	1	

NEW !



inox /
stainless steel

Burj Khalifa
Burj Khalifa

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
884716	6	1300		60	1	

NEW !



inox /
stainless steel

Canada
Canada

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
883942	0	250	130	45	1	
884711	1	600	295	60	1	



inox /
stainless steel

Etats-Unis d'Amérique
USA

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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 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	

ASPIC OVALE
OVAL ASPIC MOULD



fond étoilé - anti-adhérent /
star bottom - non-stick

ASPIC OVALE
OVAL ASPIC MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
230310	1	75	55	38	12	





fond uni - anti-adhérent /
plain bottom - non-stick

ASPIC OVALE
OVAL ASPIC MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
230210	4	75	55	38	12	

OVALE
OVAL MOULD







fond uni - anti-adhérent /
plain bottom - non-stick

BOÎTE DE 4 OVALES
BOX SET OF 4 PCS OVAL MOULDS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
271011	4	75	55	38	3	



fond uni - anti-adhérent /
plain bottom - non-stick

CARTE DE 6 ASPICS OVALES
CARD OF 6 PCS ASPIC MOULDS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
271010	7	245	150	60	1	

NEW !

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 8.
More details about the multi-mould baking sheet from page 8.



ANTI-ADHÉRENT
NON-STICK

Moules anti-adhérents avec revêtement bi-couche de qualité professionnelle.
Les qualités de ce revêtement sont les suivantes :
- **Excellente anti-adhérence.** Le système bi-couche permet une anti-adhérence beaucoup plus performante qu'un monocouche et assure un démoulage parfait.
- **Très bonne résistance à l'abrasion.** Le système bi-couche permet de charger la couche supérieure en mica et la rend moins fragile.
- **Longévité du revêtement.** Le système bi-couche permet une plus forte épaisseur du revêtement et lui assure une longévité accrue.
- Garantie sans PFOA.

Non-stick moulds with a professional quality double-layer non-stick coating.
The non-stick moulds 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 of this two-coat system is filled with mica which results in a much tougher coating.
- **Durability.** The two-coat system enables much higher film thicknesses to be applied and thereby ensures longer life.
- PFOA free.

Baba rond ou dariole
Rum baba mould



Baba rond ou dariole
Rum baba mould

Code	Clé EAN	L	W	H (mm)		PU/UP*
229810	0	60	48	60	12	



Carte de baba rond ou dariole
Card of rum baba mould

Code	Clé EAN	L	W	H (mm)		PU/UP*
272210	0	290	160	50	1	

NEW !

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 8.
More details about the multi-mould baking sheet from page 8.

Barquette
Boat-shaped mould



anti-adhérent /
non-stick

Barquette cannelée
Fluted boat-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



anti-adhérent /
non-stick

Carte de 6 barquettes cannelées
Card of 6 Fluted boat-shaped moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
272850	8	290	160	35	1	

NEW !



anti-adhérent /
non-stick

Barquette unie
Plain boat-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	





anti-adhérent /
non-stick

Plaque 12 barquettes
12-cup barquette pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
298410	2	320	235	5	3	

12 barquettes en une fournée ! Idéal pour les apéritifs festifs et les cafés gourmands. /
12 casings in a batch! Ideal for party aperitifs and cafés gourmands.



Chevalet / Porte-recettes plaque 12 barquettes
12-cup barquette pan counter display unit with recipes included

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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 l'achat de 6 plaques à barquettes. /
Good displays sell more! Increase sales through merchandising. FREE with purchase of 6 barquette pans.



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

Brioche
Brioche mould



fond plat - anti-adhérent /
flat bottom - non-stick

Brioche - 9 côtes
Continental style brioche mould - 9 ribs

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
293710	8	60/28	25	12	
293720	7	70/37	28	12	



fond plat - anti-adhérent /
flat bottom - non-stick

Brioche - 10 côtes
Continental style brioche mould - 10 ribs

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond plat - grosses côtes - anti-adhérent /
flat bottom - wide ribs - non-stick

Brioche grosses côtes
Continental style brioche mould - wide ribs

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	







fond plat - anti-adhérent /
flat bottom - non-stick

Boîte de 6 brioches
Box set of 6 pcs brioche moulds

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
271641	3	80/40	32	1	



fond plat - anti-adhérent /
flat bottom - non-stick

Carte de 6 brioches
Card of 6 pcs brioche moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
271640	6	245	150	40	1	

NEW !

Display brioches
Counter display for brioche moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307139	9				1	

Cake
Cake mould



aluminium - revêtu anti-adhérent /
aluminium - with non-stick coating

Cake individuel
Single serving cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
722630	6	100	38	35	6	

NEW !



embouti - anti-adhérent /
stamped - non-stick

Cake droit
Straight cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
253320	1	260	110	60	3	



embouti - anti-adhérent /
stamped - non-stick

Cake
Rectangular cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
223320	0	260/230	95/65	75	3		Marron - Brown
223330	9	280/250	100/75	75	3		Marron - Brown



bordé sur fil - anti-adhérent /
raised edge reinforced with wire - non-stick

Cake plié
Rectangular cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	





Moule à Canelé Bordelais · Canelé Bordelais mould

- 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 unmolding. To help make unmolding easier, grease the moulds with oil or beeswax before use.*
- *Professional quality, long-lasting four-layer non-stick coating system.*



Pour 6 pers. • Préparation : 20 min. • Repos : 12 heures • Cuisson : 45 min. • Difficulté : facile

1 gousse de vanille
20 cl de lait
20 g de beurre mou
90 g de sucre en poudre
1 œuf
3 cuillerées à soupe de rhum
45 g de farine
1 pincée de sel



FR Canelé bordelais

Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Gratter l'intérieur de la gousse à l'aide d'un couteau pour récupérer les graines.
Verser le lait dans une casserole. Faire bouillir à feu moyen. Retirer du feu et laisser infuser les graines de vanille pendant 10 minutes hors du feu.

Pendant ce temps, mélanger dans un bol cul de poule, le beurre mou avec le sucre puis ajouter l'œuf. Incorporer progressivement et tout en remuant, la farine, le sel et le rhum.

Verser ensuite le lait chaud en remuant doucement. Couvrir et placer la pâte au réfrigérateur minimum 12 h.

Préchauffer le four à 200°C.
Beurrer généreusement les moules à canelés puis y répartir la pâte (ne les remplir qu'aux trois quart de leur hauteur). Enfourner et cuire pendant 45 minutes environ.

Sortir du four, laisser refroidir 5 minutes puis démouler. Déguster tiède ou froid accompagnés d'une crème anglaise.

GOBEL·FR

For 6 people • Prep time: 20 min. • Resting time: 12 hours • Cooking time: 45 min. • Difficulty : easy

1 vanilla pod
20 cl milk
20 g soft butter
90 g caster sugar
1 egg
3 soupspoons rum
45 g flour
1 pinch of salt



EN "Canelé bordelais" cakes

Split the vanilla pod in two down the middle. Scrape out the inside of the pod with a knife to collect the seeds.
Pour the milk into a saucepan. Bring to the boil over a medium heat. Turn off the heat and leave the vanilla seeds to infuse for 10 minutes.

In the meantime, mix the soft butter with the sugar in a mixing bowl, then add the egg. Gradually stir in the flour, salt and rum.

Pour in the warm milk, stirring gently. Cover and put the mixture in the fridge for at least 12 hours.

Preheat the oven to 200°C.
Generously grease the canelé moulds with butter then distribute the mixture between them (only fill them three-quarters full). Put in the oven and bake for around 45 minutes.

Take out of the oven, and leave to cool for 5 minutes, then turn out. Serve warm or cold with crème anglaise.

GOBEL·FR

Canelé bordelais
Canele bordelais mould





aluminium - anti-adhérent /
aluminium - non-stick

Canelé bordelais
Canele bordelais mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
729530	2	55	50	6	

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.



Boîte de 6 Canelé Bordelais
Box set of 6 «Canelé Bordelais»moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
729540	1	130	85	70	6	

NEW !



Display vide pour canelé bordelais
Empty counter display unit for canele bordelais moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307130	6			360	1	

offert pour l'achat de 24 canelés bordelais /
free with purchase of 24 canele bordelais moulds

Charlotte
Charlotte mould



emboutie - contenance : 1,8 L - anti-adhérent /
stamped - capacity: 1.8 L - non-stick

Charlotte
Charlotte mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
212620	5	180/150	100	3	

Cœur
Heart-shaped mould



bordé - anti-adhérent /
rolled edges - non-stick

Cœur
Heart-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
225010	8	225	187	37	3	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

Cœur cannelé
Fluted heart-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
255330	8	230	200	30	3	



fond mobile - anti-adhérent /
loose bottom - non-stick

Cœur cannelé
Fluted heart-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
255430	5	230	200	30	3	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

Cœur Saint Valentin
Valentine's Day heart-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
255130	4	160	150	35	3	



fond mobile - anti-adhérent /
loose bottom - non-stick

Cœur Saint Valentin
Valentine's Day heart-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
255230	1	160	150	35	3	

Dent de loup
Dent de loup mould



anti-adhérent / *non-stick*

Dent de loup
Dent de loup mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
220510	8	300	290	25	1	

Diplomate ou Bavarois
Diplomate or Bavarois mould



pour biscuits et gelée - embouti - anti-adhérent / *dessert mould - stamped - non-stick*

Diplomate ou Bavarois
Diplomate or Bavarois mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
224610	1	180/150		90	3	

Eclair
Eclair mould



8 empreintes de 120 x 35 x 4,8 mm chacun - anti-adhérent / *8 imprints: 120 x 35 x 4.8 mm each - non-stick*

Plaque 8 éclairs
8-cup éclair pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
298510	9	315	228	5	3	

8 éclairs en une fournée ! Idéal pour les apéritifs festifs et les cafés gourmands. / *8 éclairs in a batch! Ideal for party aperitifs and cafés gourmands. -*

Financier
Financier mould



embouti - 6 financiers de 98 x 48 mm - anti-adhérent / *stamped - for 6 financiers: 98 x 48 mm each - non-stick*

Financier
Financier pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
220710	2	380	180	13	3		Marron - Brown





emboutie - 2 rangs de biscuits de 75 mm - anti-adhérent / *stamped - 12 imprints (2 rows of 6) of 75 mm each - non-stick*

Plaque à mini-financiers ou Biscuits roses de Reims
Mini-financiers or Biscuits roses de Reims pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
267030	2	290	198	17	3	

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 8.
More details about the multi-mould baking sheet from page 8.

Fond de moule
Tin base



anti-adhérent / *non-stick*

Fond de moule
Tin base

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	Convient aux codes / Suitable for		PU/UP*
201810	4	214	214	226810	1	

carré / *square*

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	Convient aux codes / Suitable for		PU/UP*
201710	7	333	93	225410	1	

tarte maison / *oblong*

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	Convient aux codes / Suitable for		PU/UP*
201910	1	270	190	225810	1	

rectangulaire / *rectangular*

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Convient aux codes / Suitable for		PU/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	

rond / *round*

Friand
Friand mould



anti-adhérent /
non-stick

Friand
Friand mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
293030	7	98/83	51/31	14	12	

Kit enfants «Le P'tit pâtissier»
Kids baking set «Le P'tit pâtissier»



KIT ENFANTS «LE PETIT PÂTISSIER» A
KIT FOR KIDS «LE PETIT PÂTISSIER» A

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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



KIT ENFANTS «LE PETIT PÂTISSIER» B
KIT FOR KIDS «LE PETIT PÂTISSIER» B

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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

Kougloff
Kougloff mould



anti-adhérent /
non-stick

Kougloff
Kougloff mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
228020	4	210	80	3	

Madeleine
Madeleine mould



12 madeleines de 80 mm - bord roulé - anti-adhérent /
12 madeleines of 80 mm each - rolled edges - non-stick

Madeleine
Madeleine pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
264710	6	395	200	17	3		Marron - Brown

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 8.
More details about the multi-mould baking sheet from page 8.



20 madeleinettes de 42 mm - bord roulé - anti-adhérent /
20 small madeleines of 42 mm each - rolled edges - non-stick

Madeleinette
Small madeleine pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
264510	2	395	125	13	3		Marron - Brown

Manqué
Cake mould



bordé - anti-adhérent /
rolled edges - non-stick

Manqué rond uni
Round plain cake mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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		

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 8.
More details about the multi-mould baking sheet from page 8.



anti-adhérent /
non-stick

Manqué rosace
Fancy rosary mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
222130	6	200/175	50	3	



MOULE À FLAN PERFORÉ FOND MOBILE PERFORÉ FOND MOBILE
PERFORATED CUSTARD TART PAN LOOSE BOTTOM

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
252660 NEW !	9	270	45	6	

Flan perforé · Perforated tart pan

- 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.*



1 fond - anti-adhérent /
1 bottom - non-stick

MANQUÉ DÉMONTABLE
SPRINGFORM MOULD

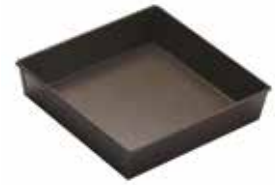
Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
221650	0	240	70	1	
221660	9	260	70	1	
221670	8	280	70	1	



2 fonds - anti-adhérent /
2 bottoms - non-stick

MANQUÉ DÉMONTABLE
SPRINGFORM MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
221750	7	240	70	1	
221770	5	280	70	1	



bordé sur fil - fond fixe - anti-adhérent /
reinforced rolled edges - fixed bottom - non-stick

MANQUÉ CARRÉ
SQUARE CAKE MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



bordé sur fil - fond mobile - anti-adhérent /
reinforced rolled edges - loose bottom - non-stick

MANQUÉ CARRÉ
SQUARE CAKE MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
224210	3	220/205	220/205	50	3	
224220	2	240/225	240/225	50	3	



bordé - anti-adhérent /
rolled edges - non-stick

MANQUÉ TRIANGLE
TRIANGLE CAKE MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
218910	1	100	94	35	3	
218950	7	240	230	50	3	



bordé - anti-adhérent /
rolled edges - non-stick

MANQUÉ ROND HAUT CANNELÉ
ROUND DEEP FLUTED CAKE MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
224510	4	230/175	65	3	
224520	3	260/200	65	3	
224530	2	290/222	70	3	



fond fixe - côtes fines - anti-adhérent /
fixed bottom - narrow ribs - non-stick

MANQUÉ ROND CANNELÉ
ROUND FLUTED CAKE MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond mobile - côtes fines - anti-adhérent /
loose bottom - narrow ribs - non-stick

MANQUÉ ROND CANNELÉ
ROUND FLUTED CAKE MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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



rond uni - bordé - anti-adhérent /
round plain - rolled edges - non-stick

MILLASSON
MILLASSON MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 8.
More details about the multi-mould baking sheet from page 8.





rond uni - bordé - anti-adhérent /
round plain - rolled edges - non-stick

BOÎTE DE 6 MILLASSONS
BOX SET OF 6 PCS MILLASSON MOULDS

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
282570	2	100/90	21	1	



CARTE DE 4 MILLASSONS
CARD OF 4 MILLASSON MOULDS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
271390	0	245	150	30	1	

NEW !



rond uni - non bordé - anti-adhérent /
round plain - no rolled edges - non-stick

MILLASSON
MILLASSON MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
293970	6	90/78	19	12	
293990	4	100/90	19	12	

MUFFIN
MUFFIN MOULD



anti-adhérent /
non-stick

MOULE À MUFFIN
MUFFIN MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
296511	8	70	70	35	12	

NEW !

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 8.
More details about the multi-mould baking sheet from page 8.

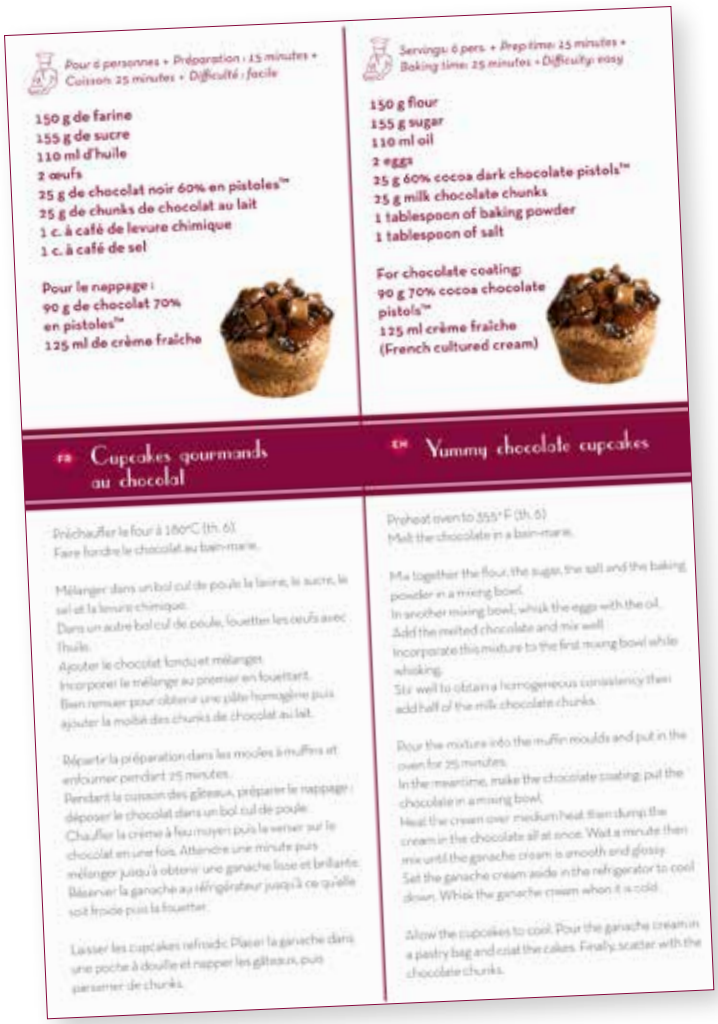


anti-adhérent /
non-stick

1 BOÎTE DE 6 MUFFINS
1 BOX SET OF 6 MUFFIN MOULDS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
296512	5	150	75	50	1	

NEW !



Pour 6 personnes • Préparation : 15 minutes • Cuisson: 25 minutes • Difficulté : facile

150 g de farine
155 g de sucre
110 ml d'huile
2 œufs
25 g de chocolat noir 60% en pistoles™
25 g de chunks de chocolat au lait
1 c. à café de levure chimique
1 c. à café de sel

Pour le nappage :
90 g de chocolat 70% en pistoles™
125 ml de crème fraîche

Servings: 6 pers. • Prep time: 15 minutes • Baking time: 25 minutes • Difficulty: easy

150 g flour
155 g sugar
110 ml oil
2 eggs
25 g 60% cocoa dark chocolate pistols™
25 g milk chocolate chunks
1 tablespoon of baking powder
1 tablespoon of salt

For chocolate coating:
90 g 70% cocoa chocolate pistols™
125 ml crème fraîche (French cultured cream)

FR Cupcakes gourmands au chocolat

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Mélanger dans un bol cul de poule la farine, le sucre, le sel et la levure chimique.
Dans un autre bol cul de poule, fouetter les œufs avec l'huile.
Ajouter le chocolat fondu et mélanger.
Incorporer le mélange au premier en fouettant.
Bien remuer pour obtenir une pâte homogène puis ajouter la moitié des chunks de chocolat au lait.

Répartir la préparation dans les moules à muffins et enfourner pendant 25 minutes.
Pendant la cuisson des gâteaux, préparer le nappage : déposer le chocolat dans un bol cul de poule.
Chauffer la crème à feu moyen puis la verser sur le chocolat en une fois. Attendre une minute puis mélanger jusqu'à obtenir une ganache lisse et brillante.
Réserver la ganache au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit froide puis la fouetter.

Laisser les cupcakes refroidir. Placer la ganache dans une poche à douille et napper les gâteaux, puis parsemer de chunks.

EN Yummy chocolate cupcakes

Preheat oven to 355°F (th. 6).
Melt the chocolate in a bain-marie.

Mix together the flour, the sugar, the salt and the baking powder in a mixing bowl.
In another mixing bowl, whisk the eggs with the oil.
Add the melted chocolate and mix well.
Incorporate this mixture to the first mixing bowl while whisking.
Stir well to obtain a homogeneous consistency then add half of the milk chocolate chunks.

Pour the mixture into the muffin moulds and put in the oven for 25 minutes.
In the meantime, make the chocolate coating: put the chocolate in a mixing bowl.
Heat the cream over medium heat, then dump the cream in the chocolate all at once. Wait a minute then mix until the ganache cream is smooth and glossy.
Set the ganache cream aside in the refrigerator to cool down. Whisk the ganache cream when it is cold.

Allow the cupcakes to cool. Pour the ganache cream in a pastry bag and coat the cakes. Finally, scatter with the chocolate chunks.

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height





Moules à pain de mie • Pullman loaf pans and covers

- 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.*

Pain et Pain de mie
Bread and Pullman loaf



anti-adhérent / *non-stick*

Moule à pain de mie avec couvercle
Pullman loaf pan with sliding lid

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
219310	8	250/245	93/84	76	1	
219010	7	400/395	105/100	90	1	



anti-adhérent / *non-stick*

Club sandwich - Pain surprise
Finger sandwiches - Surprise bread

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
219050	3	200	200	190	1	



anti-adhérent / *non-stick*

Moule à pain rond
Round bread mould

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/UP*
235010	5	230/200	60	3	
235020	4	270/235	60	3	



CHEVALET AVEC RECETTES DE PAIN MAISON
CDU INCLUDING HOME MADE BREAD RECIPES

Code	Clé EAN		PU/UP*
307136	8	1	

offert pour la mise en place de 6 moules à pain /
free with the first purchase of 6 bread pans



MOULE À PAIN PERFORE
PERFORATED BREAD PAN

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
234010	6	160/140	100/80	70	3	
223690	4	270/250	105/80	80	3	

NEW !

Moule à pain perforé · Perforated bread pan

La perforation permet d'évacuer l'excès d'humidité pour une croûte dorée et croustillante.

Perforated surface allows air to circulate freely and drains away moisture excess creating a beautiful golden crust.



PLAQUE À BAGUETTES
FRENCH BAGUETTE BAKING TRAY

anti-adhérent /
non-stick

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
258330	5	380	320		1	



PLAQUE À FICELLES
FRENCH THIN BAGUETTE BAKING TRAY

anti-adhérent /
non-stick

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
258230	8	350	240		1	



PLAQUE À 2 PAINS
2-BREAD BAKING TRAY

anti-adhérent /
non-stick

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
258430	2	380	210		1	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PÂTÉ
LOAF PAN



PÂTÉ LONG UNI (MINI)
LONG PLAIN LOAF PAN (MINI)

à charnières - fond démontable - anti-adhérent /
with hinges - loose bottom - non-stick

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
219410	5	300	40	60	1	
219440	2	500	40	60	1	



PÂTÉ LONG UNI
LONG PLAIN LOAF PAN

à charnières - fond démontable - anti-adhérent /
with hinges - loose bottom - non-stick

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



anti-adhérent /
non-stick

PÂTÉ OU CAKE OUVRANT
FOLDING LOAF PAN OR CAKE MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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 / pork pie

1 - Abaissez complètement les languettes
2 - Ouvrez le moule à plat
3 - Démoulez facilement

1 - Pull the tabs down
2 - Open the mold and unfold it entirely
3 - Easy release

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height

Petits-fours

Petits-fours moulds




anti-adhérent / *non-stick*

Dôme à côtes

Ribbed dome

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
295510	2	45			12	




anti-adhérent / *non-stick*

Rond cannelé

Fluted round

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
293510	4	45			12	



anti-adhérent / *non-stick*

Ovale à côtes

Ribbed oval

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
296510	1	45			12	




anti-adhérent / *non-stick*

Carré cannelé

Fluted square

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
295010	7	35	35		12	




anti-adhérent / *non-stick*

Ovale cannelé

Fluted oval

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
296010	6	45			12	



anti-adhérent / *non-stick*

Losange uni

Plain diamond

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
291010	1	60			12	




anti-adhérent / *non-stick*

Bateau calisson

Diamond-shaped boat

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
291510	6	60			12	



anti-adhérent / *non-stick*

Bateau uni

Plain oval boat

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
294020	7	70			12	



anti-adhérent / *non-stick*

Rectangle uni

Plain rectangle

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
292010	0	50			12	



anti-adhérent / *non-stick*

Rond uni

Plain round

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
293610	1	35			12	



anti-adhérent / *non-stick*

Rond uni
Plain round

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
293620	0	40			12	



anti-adhérent / *non-stick*

Rond creux
Deep plain round

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
292510	5	35			12	



anti-adhérent / *non-stick*



Boîte de 30 petits-fours
Box set of 30 pcs petits-fours moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
285400	9				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*



anti-adhér *non-stick*





Boîte de 60 petits-fours
Box set of 60 pcs petits-fours moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
285201	2				1	

5 x 12 modèles assortis / *5 x 12 assorted models*

Pizza
Pizza mould



anti-adhérent / *non-stick*

Pizza
Pizza mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



ronde - aluminium - revêtu anti-adhérent / *round - aluminium - non-stick coating*

Plaque à pizza
Pizza pan

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/UP*
727120	7	300	17	3	
727130	6	340	17	3	

NEW !



anti-adhérent / *non-stick*

Pizza perforée
Perforated pizza mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
227120	2	300/290	13	3	
227130	1	340/330	13	3	



Tourtière ronde unie ou Pizza deep pan
Round plain tart mould or Deep-pan pizza

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
227550	7	320/305	25	3	

Plaque pâte roulée
Swiss roll tin



emboutie - bordée - anti-adhérent / *stamped - raised edges - non-stick*

Plaque pâte roulée
Swiss roll tin

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
221110	9	370	270	21	3	

Plat mini-four
Mini oven roasting pan



anti-adhérent / *non-stick*

Plat mini-four
Mini oven roasting pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
231010	9	245	185	45	3	

Plat à rôtir
Roasting pan



anti-adhérent /
non-stick

Plat à rôtir
Roasting pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
231020	8	320	220	50	3	

Savarin
Savarin or ring mould



cylindre bouché - anti-adhérent /
closed tube - non-stick

Savarin individuel
Single serving savarin mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
223910	3	65	15	12	
223920	2	70	17	12	
223930	1	80	20	12	





cylindre bouché - anti-adhérent /
closed tube - non-stick

Boîte de 6 savarins individuels
Box set of 6 pcs single serving savarin moulds

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
272710	5	80	20	3	



anti-adhérent /
non-stick

Carte de 6 savarins bouchés
Card of 6 closed savarin moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
273430	1	245	150	35	1	

NEW !

Découvrez les plaques de moules à partir de la page 8.
More details about the multi-mould baking sheet from page 8.



cylindre débouché - anti-adhérent /
open tube - non-stick

Savarin individuel
Single serving savarin mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
224030	7	80	20	12	
224034	5	120	25	3	



embouti - cylindre débouché - anti-adhérent /
stamped - open tube - non-stick

Savarin
Savarin or ring mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
224040	6	220	45	3	
224050	5	240	50	3	



embouti - cylindre débouché - anti-adhérent /
stamped - open tube - non-stick

Savarin profond
Deep savarin or ring mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
254040	7	220	58	3	
254050	6	240	58	3	
254060	5	260	62	3	



fond torsadé - cylindre débouché - anti-adhérent /
twisted - open tube - non-stick

Trois frères - Savarin torsadé
Trois freres - Savarin or ring mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
224340	7	220	55	3	

Soufflé
Soufflé mould



anti-adhérent /
non-stick

Soufflé individuel
Single serving soufflé mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
235110	2	80	50	3	





anti-adhérent /
non-stick

Boîte de 4 soufflés individuels
Box set of 4 pcs single serving soufflé moulds

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
282520	7	80	50	1	



anti-adhérent /
non-stick

Soufflé
Soufflé mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
210920	8	180	100	3	

Tarte, tourtière et tartelette
Tart mould



bord cannelé - fond fixe - anti-adhérent /
fluted edges - fixed bottom - non-stick

Tarte carrée
Square tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
226710	6	230/220	230/220	25	3	



bord cannelé - fond mobile - anti-adhérent /
fluted edges - loose bottom - non-stick

Tarte carrée
Square tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
226810	3	230/220	230/220	25	3	



bord cannelé - fond fixe - anti-adhérent /
fluted edges - fixed bottom - non-stick

Tarte maison
Oblong tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
225310	9	350/340	110/100	25	3	



bord cannelé - fond mobile - anti-adhérent /
fluted edges - loose bottom - non-stick

Tarte maison
Oblong tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
225410	6	350/340	110/100	25	3		Marron - Brown



bord cannelé - fond fixe - anti-adhérent /
fluted edges - fixed bottom - non-stick

Tarte rectangulaire
Rectangular tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
225710	7	290/275	205/195	25	3	



bord cannelé - fond mobile - anti-adhérent /
fluted edges - loose bottom - non-stick

Tarte rectangulaire
Rectangular tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
225810	4	290/275	205/195	25	3	



cannelée - fond fixe - anti-adhérent /
fluted - fixed bottom - non-stick

Tartelette carrée
Square tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
294370	3	100/90	100/90	20	12	



cannelée - fond fixe - anti-adhérent /
fluted - fixed bottom - non-stick

Boîte de 6 tartelettes carrées
Box set of 6 pcs square tartlet moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
294376	5	100/90	100/90	20	1	



cannelée - fond mobile - anti-adhérent /
fluted - loose bottom - non-stick

Tartelette carrée
Square tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
294470	0	100/90	100/90	20	12	



cannelée - fond mobile - anti-adhérent /
fluted - loose bottom - non-stick

Boîte de 6 tartelettes carrées
Box set of 6 pcs square tartlet moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
294476	2	100/90	100/90	20	1	



cannelée - fond fixe - anti-adhérent /
fluted - fixed bottom - non-stick

Tartelette rectangulaire
Rectangular tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
295130	2	120/112	75/66	20	12	



cannelée - fond fixe - anti-adhérent /
fluted - fixed bottom - non-stick

Boîte de 6 tartelettes rectangulaires
Box set of 6 pcs rectangular tartlet moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
295376	4	120/112	75/66	20	1	



cannelée - fond mobile - anti-adhérent /
fluted - loose bottom - non-stick

Tartelette rectangulaire
Rectangular tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
295330	6	120/112	75/66	20	12	



cannelée - fond mobile - anti-adhérent /
fluted - loose bottom - non-stick

Boîte de 6 tartelettes rectangulaires
Box set of 6 pcs rectangular tartlet moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
291870	1	120/112	75/66	20	1	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

TARTELETTE RONDE UNIE
ROUND PLAIN TARTLET MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
273080	8	245	150	35	1	

NEW !



12 empreintes de Ø 80 mm chacun - anti-adhérent /
12 imprints: hole Ø 80 mm each - non-stick

PLAQUE 12 MINI TARTELETTES
12-CUP TARTLET PAN

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
228310	6	320	245	10	3	





hêtre /
beech wood

EMPREINTE À FONCER
DOUGH PUSHER

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
319110	3	40/55		1	

adapté à la plaque 12 mini tartelettes réf. 228310 /
designed for use with the 12-cup tartlet pan ref. 228310



DISPLAY VIDE POUR EMPREINTE À FONCER
EMPTY COUNTER DISPLAY UNIT FOR DOUGH PUSHER

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307131	3				1	

offert pour l'achat de 12 empreintes à foncer /
free with purchase of 12 dough pushers



cannelée - fond renvoyé - anti-adhérent /
fluted - raised up in the center - non-stick

TARTE FRUITS FRAIS
FRESH FRUIT TART MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
226950	6	280	35	3	



cannelée - fond renvoyé - anti-adhérent /
fluted - raised up in the center - non-stick

TARTELETTE FRUITS FRAIS
FRESH FRUIT TARTLET MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
295770	0	100/84		1818	12	





cannelée - fond renvoyé - anti-adhérent /
fluted - raised up in the center - non-stick

BOÎTE DE 6 TARTELETTES FRUITS FRAIS
BOX SET OF 6 PCS FRESH FRUIT TARTLET MOULDS

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
295790	8	100/84	18	1	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

TARTELETTE RONDE CANNELÉE
ROUND FLUTED TARTLET MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES
BOX SET OF 6 PCS ROUND FLUTED TARTLET MOULDS

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
282540	5	100/85	18	1	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES
BOX SET OF 6 PCS ROUND FLUTED TARTLET MOULDS

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
270171	6	100/85	18	1	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES
BOX SET OF 6 PCS ROUND FLUTED TARTLET MOULDS

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
282550	4	120/110	20	1	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

BOÎTE DE 12 TARTELETTES RONDES CANNELÉES
BOX SET OF 12 PCS ROUND FLUTED TARTLET MOULDS

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
282560	3	80/70	12	1	



CARTE DE 6 TARTELETTES CANNELÉES
CARD OF 6 ROUND FLUTED TARTLET MOULDS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
270170	9	245	150	15	1	

NEW !



cannelé - anti-adhérent /
fluted - non-stick

CARTE DE 12 TARTELETTES CANNELÉES
CARD OF 12 ROUND FLUTED TARTLET MOULDS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
270150	1	245	150	25	1	

NEW !



CARTE DE 6 TARTELETTES CANNELÉES
CARD OF 6 ROUND FLUTED TARTLET MOULDS

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
270180	8	290	160	35	1	

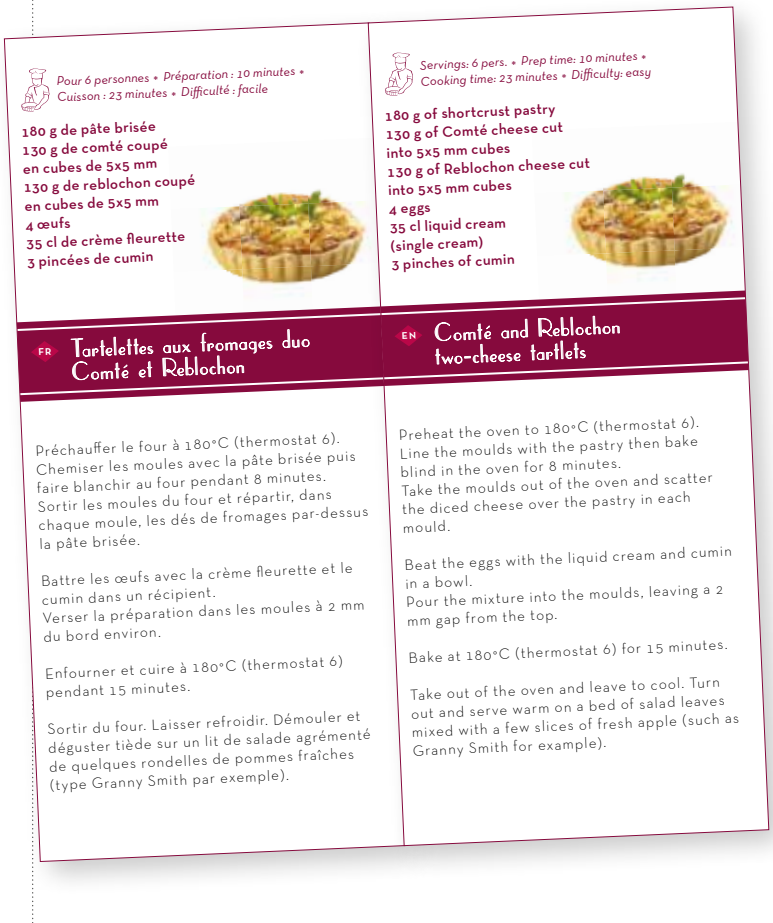
NEW !



fond mobile - anti-adhérent /
loose bottom - non-stick

TARTELETTE RONDE CANNELÉE
ROUND FLUTED TARTLET MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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).



cannelée - anti-adhérent /
fluted - non-stick

TARTELETTE FEUILLE CHÊNE
OAK LEAF TARTLET MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
295210	1	120		20	12	



cannelée - anti-adhérent /
fluted - non-stick

TARTELETTE FEUILLE VIGNE
VINE LEAF TARTLET MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
295410	5	120		20	12	



TOURTE INDIVIDUELLE
INDIVIDUAL PIE MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
224650	7	170	170	40	6	3,25

Préparez des pies à l'anglaise, salées ou sucrées, des tourtes individuelles à la viande, aux légumes, aux fruits. Idéal également pour des crèmes et flans renversés - anti-adhérentt /
With the Individual fluted pie, bake savory or sweet English pies - meat, vegetable or fruit pies. Also perfect for jellies and flan puddings - non-stick

NEW !



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

TOURTIÈRE POMME
APPLE PIE MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/UP*
252010	2	240	25	3	



fond mobile - anti-adhérent /
loose bottom - non-stick

TOURTIÈRE POMME
APPLE PIE MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/UP*
252210	6	240	25	3	



cannelée - fond fixe - anti-adhérent /
fluted - fixed bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE BORD PLAT
ROUND TART MOULD WITH FLAT EDGE

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



cannelée - fond mobile - anti-adhérent /
fluted - loose bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE BORD PLAT
ROUND TART MOULD WITH FLAT EDGE

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/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	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE
ROUND FLUTED TART MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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



fond mobile - anti-adhérent /
loose bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE
ROUND FLUTED TART MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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		



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE
MEDIUM DEEP ROUND FLUTED TART MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond mobile - anti-adhérent /
loose bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE
MEDIUM DEEP ROUND FLUTED TART MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



Cannelée - fond fixe - anti-adhérent /
Fluted - fixed bottom - non-stick

TOURTIÈRE PERFORÉE
PERFORATED TART MOULD

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/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	

NEW !

Tourtière perforée • Perforated tart mould

- 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.*



perforée - fond fixe - anti-adhérent /
perforated - fixed bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE
ROUND FLUTED TART MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
227742	6	300/280	25	3	
227750	1	320/300	25	3	



fond fixe - anti-adhérent /
fixed bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE UNIE
ROUND TART MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond mobile - anti-adhérent /
loose bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE UNIE
ROUND PLAIN TART MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



bordée - fond mobile - anti-adhérent /
rolled edges - loose bottom - non-stick

TOURTIÈRE RONDE UNIE HAUTE
MEDIUM DEEP ROUND PLAIN TART MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
223801	4	100/90	30	12	
223822	9	180/153	45	3	

TOURTEAU FROMAGER
TRADITIONAL FRENCH CHEESECAKE



anti-adhérent /
non-stick

MOULE À TOURTEAU FROMAGER
TRADITIONAL FRENCH CHEESECAKE MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
251210	7	140/70	40	3	

TUILE
BISCUIT SHEET



anti-adhérent /
non-stick

PLAQUE À TUILES BOMBÉES
ROUNDED BISCUIT SHEET

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
258130	1	350	240		1	

TULIPE
TULIP-SHAPED MOULD



anti-adhérent /
non-stick

TULIPE
TULIP-SHAPED MOULD

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	

Aspic ovale
Oval aspic mould



fond étoilé - fer blanc /
star bottom - tin

Aspic ovale
Oval aspic mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
130310	2	75	55	38	12	



fond uni - fer blanc /
plain bottom - tin

Aspic ovale
Oval aspic mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
130210	5	75	55	38	12	

Baba rond ou dariole
Rum baba mould



embouti - bordé - fer blanc /
stamped - rolled edge - tin

Baba rond ou dariole
Rum baba mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
129810	1	60/48	60	12	

Barquette
Boat-shaped mould



fer blanc /
tin

Barquette cannelée
Fluted boat-shaped mould

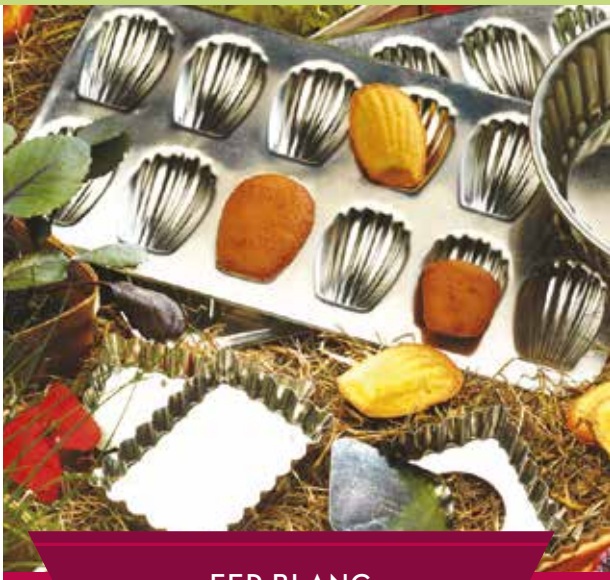
Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
194110	6	80	40	12	12	
194120	5	90	43	12	12	
194130	4	100	45	12	12	
194140	3	110	47	13	12	
194150	2	120	50	14	12	



fer blanc /
tin

Barquette unie
Plain boat-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



FER BLANC
TIN

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.
Le fer blanc est un matériau écologique qui offre une conductivité thermique exceptionnelle.
Garants d'un résultat gustatif inégalé, les moules en fer blanc sont réputés pour leur capacité à conférer du croustillant aux pâtes.
Dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, vos créations pâtissières sont ainsi sublimées.

Because professionals deserve nothing less than the best, GOBEL offers its unique and historical expertise in the manufacturing of tinned moulds.
Tinplate is an eco-friendly material and it provides exceptional thermal conductivity.
Tinned moulds are well-known for their ability to give a wonderful textured crust to the dough and sublimate the final result of the preparations. It comes out deliciously perfect every time: nicely caramelized on the outside, soft on the inside.

Brioche
Brioche mould





fond plat - fer blanc /
flat bottom - tin

Brioche - 9 côtes
Continental style brioche mould - 9 ribs

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
193710	9	60/28	25	12	
193720	8	70/37	28	12	



fond plat - fer blanc /
flat bottom - tin

Brioche - 10 côtes
Continental style brioche mould - 10 ribs

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond plat - grosses côtes - fer blanc /
flat bottom - wide ribs - tin

Brioche grosses côtes
Continental style brioche mould - wide ribs

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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 brioche
Counter display for brioche mould

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/UP*
307139	9			1	

NEW !

Cake
Cake mould

bordé - fer blanc /
rolled edges - tin

Cake droit
Straight cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
153320	2	307	130	63	3	

NEW !

bordé - fer blanc /
rolled edges - tin

Cake embouti
Stamped cake

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
123330	0	304	124	75	3	
123320	1	285	120	75	3	

NEW !





bordé sur fil - fer blanc /
raised edge reinforced with wire - tin

Cake plié
Rectangular cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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





emboutie - fer blanc /
stamped - tin

Charlotte
Charlotte mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
112620	6	180/150	100	3	

Cœur
Heart-shaped mould



bordé - fer blanc /
rolled edges - tin

Cœur
Heart-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
125010	9	225	187	37	3	



fond fixe - fer blanc /
fixed bottom - tin

Cœur cannelé
Fluted heart-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
155330	9	230	200	30	3	



fond fixe - fer blanc /
fixed bottom - tin

Cœur Saint Valentin
Valentine's Day heart-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
155130	5	160	150	35	3	



fond mobile - fer blanc /
loose bottom - tin

Cœur Saint Valentin
Valentine's Day heart-shaped mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
155230	2	160	150	35	3	

Dent de loup
dent de loup mould



fer blanc /
tin

Dent de loup
Dent de loup mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
120510	9	300	290	25	1	

Diplomate ou Bavarois
Diplomate or Bavarois mould



pour biscuits et gelée - embouti - fer blanc /
dessert mould - stamped - tin

Diplomate ou Bavarois
Diplomate or Bavarois mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
124610	2	180/150	90	3	

Financier
Financier pan





embouti - 6 financiers de 98 x 48 mm - fer blanc /
stamped - for 6 financiers: 98 x 48 mm each - tin

Financier
Financier pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
120710	3	380	180	13	3	



emboutie - 2 rangs de 6 biscuits de 75 mm - fer blanc /
stamped - 12 imprints (2 rows of 6) of 75 mm each - tin

Plaque à mini-financiers ou Biscuits roses de Reims
Mini-financiers or Biscuits roses de Reims pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
167030	3	290	198	17	3	

Fond de moule
Tin base



fer blanc /
tin

Fond de moule
Tin base

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	Convient aux codes/ Suitable for		PU/UP*
101810	5	214	214	126810	1	

carré / *square*

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	Convient aux codes/ Suitable for		PU/UP*
101710	8	333	93	125410	1	

tarte maison / *oblong*

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	Convient aux codes/ Suitable for		PU/UP*
101910	2	270	190	125810	1	

rectangulaire / *rectangular*

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Convient aux codes/ Suitable for		PU/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	

rond / *round*

Friand
Friand mould



fer blanc /
tin

Friand
Friand mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
193030	8	98/83	51/31	14	12	

Madeleine
Madeleine mould



12 madeleines de 80 mm - bord roulé - fer blanc /
12 madeleines of 80 mm each - rolled edges - tin

Madeleine
Madeleine pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
164710	7	395	200	17	3	



20 madeleinettes de 42 mm - bord roulé - fer blanc /
20 small madeleines of 42 mm each - rolled edges - tin

Madeleinette
Small madeleine pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
164510	3	395	125	13	3	

Manqué
Cake mould



bordé - fer blanc /
rolled edges - tin

Manqué rond uni
Round plain cake mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



Manqué rosace
Fancy rosary mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
122130	7	200/175	50	3	



Moule à flan
Custard tart pan

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
152660	0	270	45	1	

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.*

NEW !



2 fonds (1 fond plat et 1 fond cannelé à cylindre) - fer blanc /
2 bottoms (1 flat bottom and 1 fluted bottom with tube) - tin

Manqué démontable
Springform mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
121650	1	240	58	1	
121660	0	260	58	1	



bordé sur fil - fond fixe - fer blanc /
reinforced rolled edges - fixed bottom - tin

Manqué carré
Square cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
124101	5	108	108	40	3	
124110	7	220/205	220/205	50	3	
124120	6	240/225	240/225	50	3	



bordé sur fil - fond mobile - fer blanc /
reinforced rolled edges - loose bottom - tin

Manqué carré
Square cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
124210	4	220/205	220/205	50	3	
124220	3	240/225	240/225	50	3	



fond fixe - côtes fines - fer blanc /
fixed bottom - narrow ribs - tin

Manqué rond cannelé
Round fluted cake mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
124710	9	100/80	30	12	
124720	8	150/130	40	3	
124730	7	200/170	45	3	
124740	6	250/210	50	3	



fond mobile - côtes fines - fer blanc /
loose bottom - narrow ribs - tin

Manqué rond cannelé
Round fluted cake mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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



rond uni - bordé - fer blanc /
round plain - rolled edges - tin

Millasson
Millasson mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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





fer blanc /
tin

Moule à muffin
Muffin mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
196511	9	70	70	35	12	

NEW !

Pain et Pain de mie
Bread and Pullman loaf





Moule à pain perforé
Perforated bread pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
134000	8	160/140	100/80	70	3	
123690	5	270/250	105/80	80	3	

un pain doré et croustillant grâce à la perforation - fer blanc /
perforated surface allows air to circulate freely around the bread creating a beautiful golden crust - tin

NEW !



Chevalet avec recettes de pain maison
CDU including home made bread recipes

Code	Clé EAN		PU/UP*
307136	8	1	

offert pour la mise en place de 6 moules à pain /
free with the first purchase of 6 bread pans



fer blanc /
tin

Moule à pain rectangulaire
Rectangular bread mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
134010	7	240/220	120/100	70	3	
134020	6	295/275	160/140	70	3	



fer blanc /
tin

Moule à pain rond
Round bread mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
135010	6	230/200	60	3	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height

Pastéis de Nata
Pastéis de Nata



fer blanc /
tin

Pastéis de Nata
Pastéis de Nata

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
196515	7	70		20	6	

NEW !



fer blanc /
tin

Boîte de 6 pastéis de Nata
Box set of 6 pastéis de Nata

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
196516	4	75		25	6	

NEW !



sous gaine - fer blanc /
sheathed - tin

Lot de 24 pastéis de Nata
Set of 24 pastéis de Nata

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
196517	1	75		78	1	

NEW !



Display comptoir
POP counter display

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307138	2	260	200	360	1	

NEW !

Pâté
Loaf pan





à charnières - fond démontable - fer blanc /
with hinges - loose bottom - tin

Pâté long uni (mini)
Long plain loaf pan (mini)

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
119410	6	300	40	60	1	
119440	3	500	40	60	1	



à charnières - fond démontable - fer blanc /
with hinges - loose bottom - tin

Pâté long uni
Long plain loaf pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



fer blanc /
tin

Pâté ou cake ouvrant
Folding loaf pan or cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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



fer blanc /
tin

Boîte de 30 petits-fours
Box set of 30 pcs petits-fours moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
185400	0				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



fer blanc /
tin

Boîte de 60 petits-fours
Box set of 60 pcs petits-fours moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
185201	3				1	

5 x 12 modèles assortis / *5 x 12 assorted models*



fer blanc /
tin

Dôme à côtes
Ribbed dome

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
195510	3	Ø 45			12		1

Rond cannelé
Fluted round

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
193510	5	Ø 45			12		2

Ovale à côtes
Ribbed oval

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
196510	2	L 45			12		3

Carré cannelé
Fluted square

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
195010	8	L 35			12		4

Ovale cannelé
Fluted oval

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
196010	7	L 45			12		5

Losange uni
Plain diamond

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
191010	2	L 60			12		6

Bateau calisson
Diamond-shaped boat

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
191510	7	L 60			12		7

Bateau uni
Plain oval boat

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
194020	8	L 70			12		8

Rectangle uni
Plain rectangle

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
192010	1	L 50			12		9

Rond uni
Plain round

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
193610	2	Ø 35			12		10

Rond uni
Plain round

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
193620	1	Ø 40			12		11

Rond creux
Deep plain round

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*	
192510	6	Ø 35			12		12

Pizza
Pizza mould



fer blanc /
tin

Pizza
Pizza mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
127010	7	240/230	13	3	
127020	6	300/290	13	3	
127030	5	340/330	13	3	



fer blanc /
tin

Pizza perforée
Perforated pizza mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
127120	3	300/290	13	3	
127130	2	340/330	13	3	

Plaque pâte roulée
Swiss roll tin



emboutie - bordée sur fil - fer blanc /
stamped - raised edges reinforced with wire - tin

Plaque pâte roulée
Swiss roll tin

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
121010	3	370	270	16	3	
121020	2	400	300	16	3	

Savarin
Savarin or ring mould



cylindre bouché - fer blanc /
closed tube - tin

Savarin individuel
Single serving savarin mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
123910	4	65	15	12	
123920	3	70	17	12	
123930	2	80	20	12	



cylindre débouché - fer blanc /
open tube - tin

Savarin individuel
Single serving savarin mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
124030	8	80	20	12	
124034	6	120	25	3	



embouti - cylindre débouché - fer blanc /
stamped - open tube - tin

Savarin
Savarin or ring mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
124040	7	220	45	3	
124050	6	240	50	3	



embouti - cylindre débouché - fer blanc /
stamped - open tube - tin

Savarin profond
Deep savarin or ring mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
154040	8	220	58	3	
154050	7	240	58	3	
154060	6	260	62	3	



fond torsadé - cylindre débouché - fer blanc /
twisted - open tube - tin

Trois frères - Savarin torsadé
Trois freres - Twisted savarin or ring mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
124340	8	220	55	3	

Tarte, tourtière et tartelette
Tart mould



bord cannelé - fond fixe - fer blanc /
fluted edges - fixed bottom - tin

Tarte carrée
Square tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
126710	7	230/220	230/220	25	3	



bord cannelé - fond mobile - fer blanc /
fluted edges - loose bottom - tin

Tarte carrée
Square tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
126810	4	230/220	230/220	25	3	



bord cannelé - fond fixe - fer blanc /
fluted edges - fixed bottom - tin

Tarte maison
Oblong tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
125310	0	350/340	110/100	25	3	



bord cannelé - fond mobile - fer blanc /
fluted edges - loose bottom - tin

Tarte maison
Oblong tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
125410	7	350/340	110/100	25	3	



bord cannelé - fond fixe - fer blanc /
fluted edges - fixed bottom - tin

Tarte rectangulaire
Rectangular tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
125710	8	290/275	205/195	25	3	



bord cannelé - fond mobile - fer blanc /
fluted edges - loose bottom - tin

Tarte rectangulaire
Rectangular tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
125810	5	290/275	205/195	25	3	



cannelée - fond fixe - fer blanc /
fluted - fixed bottom - tin

Tartelette carrée
Square tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
194370	4	100/90	100/90	20	12	



cannelée - fond mobile - fer blanc /
fluted - loose bottom - tin

Tartelette carrée
Square tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
194470	1	100/90	100/90	20	12	





cannelée - fond fixe - fer blanc /
fluted - fixed bottom - tin

Tartelette rectangulaire
Rectangular tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
195130	3	120/112	75/66	20	12	



cannelée - fond mobile - fer blanc /
fluted - loose bottom - tin

Tartelette rectangulaire
Rectangular tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
195330	7	120/112	75/66	20	12	



cannelée - fond renvoyé - fer blanc /
fluted - raised up in the center - tin

Tarte fruits frais
Fresh fruit tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
126950	7	280	35	3	
195770	1	100	18	12	

NEW !



fond fixe - fer blanc /
fixed bottom - tin

Tartelette ronde unie
Round plain tartlet mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
173030	4	150	225	35	1	

NEW !



fond fixe - fer blanc /
fixed bottom - tin

Tartelette ronde cannelée
Round fluted tartlet mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond mobile - fer blanc /
loose bottom - tin

Tartelette ronde cannelée
Round fluted tartlet mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



cannelée - fer blanc /
fluted - tin

Tartelette feuille chêne
Oak leaf tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/UP*
195210	2	120	20	96	



cannelée - fer blanc /
fluted - tin

Tartelette feuille vigne
Vine leaf tartlet mould

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/UP*
195410	6	120	20	96	



fer blanc /
tin

Tourte individuelle
Individual pie mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
124650	8	170	170	40	6	

NEW !



fond mobile - fer blanc /
loose bottom - tin

Tourtière pomme
Apple pie mould

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/UP*
152210	7	240	25	3	



cannelée - fond fixe - fer blanc /
fluted - fixed bottom - tin

Tourtière ronde bord plat
Round tart mould with flat edge

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



cannelée - fond mobile - fer blanc /
fluted - loose bottom - tin

Tourtière ronde bord plat
Round tart mould with flat edge

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
126210	2	240/210	30	3	
126220	1	260/230	30	3	
126230	0	280/250	30	3	
126240	9	320/290	30	3	



fond fixe - fer blanc /
fixed bottom - tin

Tourtière ronde cannelée
Round fluted tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



ond mobile - fer blanc /
oose bottom - tin

Tourtière ronde cannelée
Round fluted tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond fixe - fer blanc /
fixed bottom - tin

Tourtière ronde cannelée haute
Medium deep round fluted tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond mobile - fer blanc /
loose bottom - tin

Tourtière ronde cannelée haute
Medium deep round fluted tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



Cannelée - fond fixe - fer blanc /
flluted - fixed bottom - tin

Tourtière perforée
Perforated tart mould

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/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	

NEW !

Tourtière perforée · Perforated tart mould

- 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.*



perforée - fond fixe - fer blanc /
perforated - fixed bottom - tin

Tourtière ronde cannelée
Round fluted tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
127742	7	300/280	25	3	
127750	2	320/300	25	3	



fond fixe - fer blanc /
fixed bottom - tin

Tourtière ronde unie
Round plain tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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	



fond mobile - fer blanc /
loose bottom - tin

Tourtière ronde unie
Round plain tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/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



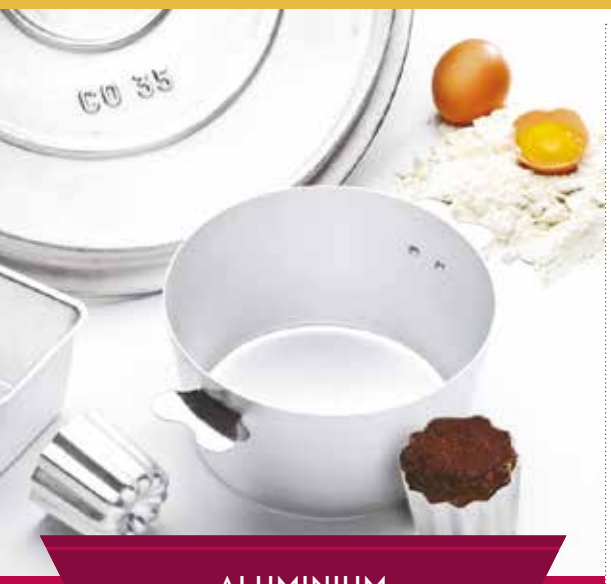
fer blanc /
tin

Moule à tourteau fromager
Traditional French cheesecake mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
151210	8	140/70		40	3	

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height



ALUMINIUM
ALUMINIUM

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.

Aspic ovale
Oval aspic mould



fond étoilé - aluminium /
star bottom - aluminium

Aspic ovale
Oval aspic mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
630310	7	75	55	38	12	



fond uni - aluminium /
plain bottom - aluminium

Aspic ovale
Oval aspic mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
630210	0	75	55	38	12	

Baba rond ou dariole
Rum baba mould



embouti - bordé - aluminium /
stamped - rolled edge - aluminium

Baba rond ou dariole
Rum baba mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
629810	6	60/48		60	12	

Brioche
Brioche mould



Brioche grosses côtes
Continental style brioche mould - wide ribs

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
623140	0	200/100		84	3	
623150	9	220/115		95	3	



Moule à Canelé Bordelais · Canelé Bordelais mould

- 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 unmolding. To help make unmolding easier, grease the moulds with oil or beeswax before use.*
- *Professional quality, long-lasting four-layer non-stick coating system.*



Pour 6 pers. • Préparation : 20 min. • Repos : 12 heures • Cuisson : 45 min. • Difficulté : facile

1 gousse de vanille
20 cl de lait
20 g de beurre mou
90 g de sucre en poudre
1 œuf
3 cuillerées à soupe de rhum
45 g de farine
1 pincée de sel



FR Canelé bordelais

Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Gratter l'intérieur de la gousse à l'aide d'un couteau pour récupérer les graines.
Verser le lait dans une casserole. Faire bouillir à feu moyen. Retirer du feu et laisser infuser les graines de vanille pendant 10 minutes hors du feu.

Pendant ce temps, mélanger dans un bol cul de poule, le beurre mou avec le sucre puis ajouter l'œuf. Incorporer progressivement et tout en remuant, la farine, le sel et le rhum.

Verser ensuite le lait chaud en remuant doucement. Couvrir et placer la pâte au réfrigérateur minimum 12 h.

Préchauffer le four à 200°C.
Beurrer généreusement les moules à canelés puis y répartir la pâte (ne les remplir qu'aux trois quart de leur hauteur). Enfourner et cuire pendant 45 minutes environ.

Sortir du four, laisser refroidir 5 minutes puis démouler. Déguster tiède ou froid accompagnés d'une crème anglaise.

GOBEL·FR

For 6 people • Prep time: 20 min. • Resting time: 12 hours • Cooking time: 45 min. • Difficulty : easy

1 vanilla pod
20 cl milk
20 g soft butter
90 g caster sugar
1 egg
3 soupspoons rum
45 g flour
1 pinch of salt



EN "Canelé bordelais" cakes

Split the vanilla pod in two down the middle. Scrape out the inside of the pod with a knife to collect the seeds.
Pour the milk into a saucepan. Bring to the boil over a medium heat. Turn off the heat and leave the vanilla seeds to infuse for 10 minutes.

In the meantime, mix the soft butter with the sugar in a mixing bowl, then add the egg. Gradually stir in the flour, salt and rum.

Pour in the warm milk, stirring gently. Cover and put the mixture in the fridge for at least 12 hours.

Preheat the oven to 200°C.
Generously grease the canelé moulds with butter then distribute the mixture between them (only fill them three-quarters full). Put in the oven and bake for around 45 minutes.

Take out of the oven, and leave to cool for 5 minutes, then turn out. Serve warm or cold with crème anglaise.

GOBEL·FR

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height

Canelé bordelais
Canele bordelais mould





aluminium - anti-adhérent /
aluminium - non-stick

Canelé bordelais
Canele bordelais mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
729530	2	55	50	6	

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. -



aluminium - anti-adhérent /
aluminium - non-stick

Boîte de 6 Canelé Bordelais
Box set of 6 «Canelé Bordelais»moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
729540	1	130	85	70	6	

NEW !



Display vide pour canelé bordelais
Empty counter display unit for canele bordelais moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307130	6			360	1	

offert pour l'achat de 24 canelés bordelais /
free with purchase of 24 canele bordelais moulds

Cake
Cake



aluminium - revêtu anti-adhérent /
aluminium - with non-stick coating

Cake individuel
Single serving cake mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
722630	6	100	38	35	6	

NEW !

Fond de moule
Tin base



rond - aluminium /
round - aluminium

Fond de moule
Tin base

Code	Clé EAN	Ø (mm)	Convient aux codes / Suitable for		PU/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



fonte aluminium /
cast aluminium

Crêpière galettoire ronde à l'ancienne
Pancake pan

Code	Clé EAN	Ø (mm)	H (mm)		PU/UP*
315020	9	300		1	

Stock limité - Limited stock -

Madeleine
Madeleine mould



12 madeleines de 80 mm - bord roulé - aluminium /
12 madeleines of 80 mm each - rolled edges - aluminium

Madeleine
Madeleine pan

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
664710	2	395	200	17	1	

Manqué
Cake mould



bordé - aluminium /
rolled edges - aluminium

Manqué rond uni
Round plain cake mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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



ronde - aluminium - revêtu anti-adhérent /
round - aluminium - non-stick coating

Plaque à pizza
Pizza pan

Code	Clé EAN	L (mm)	H (mm)		PU/UP*
727120	7	300		3	
727130	6	340		3	

NEW !

Plaque pâte roulée
Swiss roll tin



emboutie - bordée - aluminium /
stamped - raised edges - aluminium

Plaque pâte roulée
Swiss roll tin

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
621110	5	370	270	16	3	

Plaque pâtissière en aluminium
Aluminium pastry sheet



perforée - aluminium /
perforated - aluminium

Plaque pâtissière perforée
Perforated pastry sheet

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
615530	0	300	400	10	5	
615590	4	600	400	10	5	
615580	5	530	325	10	5	

NEW !

Découvrez les plaques pâtissières à partir de la page 6.
More details about the multi-mould baking sheet from page 6.

Savarin
Savarin or ring mould



embouti - cylindre débouché - aluminium /
stamped - open tube - aluminium

Savarin profond
Deep savarin or ring mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
654050	2	240		58	3	
654060	1	260		62	3	

Tarte, tourtière et tartelette
Tart mould



fond fixe - aluminium /
fixed bottom - aluminium

Tourtière ronde cannelée
Round fluted tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	



fond mobile - aluminium /
loose bottom - aluminium

Tourtière ronde cannelée
Round fluted tart mould

Code	Clé EAN	Ø (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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	

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height

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.*

Publicité sur le lieu de vente
POP displays



Display petits sablés de Noël
Counter display for small shapes for shortbread cookies

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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.

NEW !



Chevalet / Porte-recettes plaque 12 barquettes
12-cup barquette pan counter display unit with recipes included

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307132	0	170		170	1	

offert pour l'achat de 6 plaques à barquettes. /
free with purchase of 6 barquette pans.



Chevalet avec recettes de pain maison
CDU including home made bread recipes

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307136	8				1	

offert pour la mise en place de 6 moules à pain /
free with the first purchase of 6 bread pans

NEW !

Display brioche
Counter display for brioche mould

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307139	9				1	



Display comptoir Pasteis de nata
POP counter display Pasteis de nata

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307138	2	260	200	360	1	

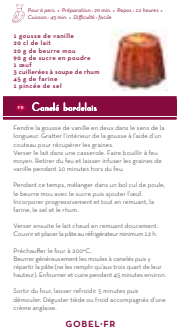
offert pour l'achat de 24 pasteis de nata. /
free with the purchase of 24 pasteis de nata.



Display vide pour canelé bordelais
Empty counter display unit for canele bordelais moulds

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307130	6			360	1	

offert pour l'achat de 24 canelés bordelais /
free with purchase of 24 canele bordelais moulds



Recharge recettes 50 ex.
Recipes refill 50 ex.

Code	Clé EAN			PU/UP*
305257	2	Barquette	1	
305253	4	Pain maison / Home bread	1	
305254	1	Brioche	1	
305255	8	Pasteis de Nata	1	
305256	5	Cannelé	1	



Display vide pour empreinte à foncer
Empty counter display unit for dough pusher

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307131	3				1	

offert pour l'achat de 12 empreintes à foncer /
free with purchase of 12 dough pushers



Clip
Clip

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
000100	9	55	35	10	1	

Se fixe sur le bord des moules à bord roulés pour les exposer sur les broches. /
Fix it on rolled edges of the moulds to display on spits.



Support Moule Z
Mould support

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/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.*

Kakémonos et autres
Kakemonos and other POP tools



Panneau logo
Logo sign

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307134	4	400	400		1	

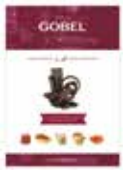
contacter votre représentant /
check with your sales representative

Panneau plaques de moule AA
Non-stick Multi-mould baking sheet sign

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
289900	0	1150	650	80	1	

Panneau plaques de moule FBL
Tin Multi-mould baking sheet sign

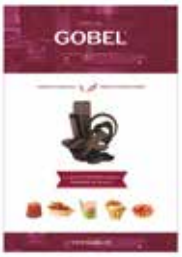
Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
189900	1	1150	650	80	1	



Chevalet «Made in France» (format A5)
«Made in France» counter display unit (5.8 x 8.3 inches)

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307133	7	148	210		1	

contacter votre représentant /
check with your sales representative



Kakémono «Made in France»
«Made in France» kakemono

Code	Clé EAN	L (mm)	l / W (mm)	H (mm)		PU/UP*
307135	1	595	840		1	

contacter votre représentant /
check with your sales representative

PU/UP = Prix unitaire brut HT / Unit gross price - = Colisage/ Packing unit
L = Longueur/ Lenght - l / W = Largeur/ Width - H = Hauteur/ Height







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 avec lequel nous vous proposerons cette année plusieurs opérations.

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 tard moulds diameters or cake moulds.

The book about stainless steel shapes is also a good POP display tool with whom we propose you this year, several operations.



TROUVEZ LE CODE EAN DE CHAQUE ARTICLE
FIND THE EAN CODE FOR EACH ITEM

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.

CONSEILS D'ENTRETIEN
CARE INSTRUCTIONS

LÉGENDE / *INSTRUCTION*

☒ NON / *NO* ☑ OUI / *YES*

INOX	ANTI-ADHÉRENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu anti-adhérent	
Stainless steel	*Non-stick*	*Tin*	*Aluminium*	*Aluminium with non-stick coating*	
☑	☒	☒	☒	☒	Lavage au lave-vaisselle *Dishwasher-safe*
☑	☒	☒	☒	☒	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*
☑	☒	☒	☒	☒	Possibilité de mettre au congélateur *Possibility to put in the freezer*
☑	☒	☒	☑	☒	Découpe directe à l'intérieur avec un objet tranchant *Cut inside with a sharp object*

CONSEILS DE CUISSON
BAKING INSTRUCTIONS

INOX	ANTI-ADHÉRENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu anti-adhérent	
Stainless steel	*Non-stick*	*Tin*	*moules* *moulds*	*galettoires* *pancake pans*	*Aluminium with non-stick coating*	
☑	☒	☒	☒	☒	☒	Peut être mis au bain-marie *Can be put in the «bain-marie» (double-boiler)*
☑	☒	☒	☒	☑	☒	Peut être mis sur la flamme directe *Can be put on the direct flame*
300°C 572°F	250°C 482°F	250°C 482°F	250°C 482°F	250°C 482°F	250°C 482°F	Température maximum *Maximum cooking*

	Nouveautés	Inox	Anti-adhérent	Fer blanc	Aluminium	Accessoires pâtisserie	Display
Animaux (formes d')		35					
Aspic ovale			43	63	74		
Attelage		24					
Baba rond ou dariole			44	63	74		
Ballon de foot	•	34					
Barquette			44	63			
Bord de mer (formes de)		34-35					
Bateau en 3 parties		35					
Bavarois ou diplomate			48	65			
Boîte de cercles + poussoir		25					
Brioche			45	64	74		
Cadre à opéra	•	10-11					
Cadre à opéra réglable	•	11					
Caisse génoise		12	12	12			
Cake			45	64			
Cake individuel	•		45		76		
Calisson		21					
Candissoire (grille)		13					
Canelé bordelais			46-47		75-76		
Carré		23-28					
Carré mousse duo		29					
Cercle		23-25-26					
Cercle à entremet		25					
Cercle à mousse		25					
Cercle à mousse duo et trio		26					
Cercle à tarte		23					
Cercle à vacherin		26					
Cercle haut		26					
Charlotte			47	64			
Chevalet / Porte-recettes							78
Chevalet «Made in France							79
Chiffres (0 à 9)		33					
Chinois		19				19	
Chinois étamine						19	
Club sandwich			52				
Cœur (formes inox)		39					
Cœur (moules)			47	64-65			
Coeur Saint-Valentin		39	47	64-65			
Coupe génoise		12					
Coupe-croissant		20					
Coupe-gâteaux		12					
Découpoir	•	20-21					
Découpoir à poignée		20					
Dent de loup			48	65			
Diplomate ou bavarois			48	65			
Douille		16-17-18					
Douilles à garnir		16					
Empreinte à foncer						59	
Fêtes (formes de)		35					
Financier			48	65			
Flan carré à tarte		23					
Flan rectangulaire à tarte		23					
Fleur (forme de)		34					
Fleur de lys (forme de)		40					
Fond de moule			48	65	76		
Formes inox		de 28 à 31					
Friand			49	66			
Galettoire					76		
Goutte d'eau (forme de)		29					
Gouttière à bûche	•	14		14			
Hexagone (forme de)		29					
Kakémono «Made in France»							79
Kit macarons		18					
Kit enfants «Le P'tit pâtissier»			49				
Kougloff			49				
Lapin (forme de)		38					
Lettres (A à Z)		33					
Livre de recettes		27				27	
Lune (forme de)		29					
Madeleine			49	66	76		
Manqué carré			50	66			
Manqué démontable			50	66			
Manqué rond			49	66-67	77		
Manqué rosace			49	66			
Manqué triangle			50				
Millasson			9-51	67			
Mixés		32					
Mont Saint-Michel (forme de)		40					
Moule à chausson	•	20					
Moule à flan perforé	•		50	66			
Noël (formes de)		35-36					
Nonnette		de 24 à 28					
Œuf (forme de)		38					

	Nouveautés	Inox	Anti-adhérent	Fer blanc	Aluminium	Accessoires pâtisserie	Display
Ovale			43	63	74		
Pain	•		52-53	67			
Pain de mie			52	67			
Pain surprise			52				
Panneau logo							79
Pâques (formes de)		38					
Pastéis de Nata				68			
Pâté			53	68			
Pâté ou cake ouvrant			53	68			
Pays étrangers (formes de)		41					
Petits fours			54-55	68			
Pilon pour chinois						19	
Pizza			55	69	77		
Plaque à barquettes			44	63			78
Plaque à éclair			48				
Plaque à tuiles bombées			62				
Plaque de moule			8-9				
Plaque pâte roulée			56	69	77		
Plaque pâtissière	•	7	6		6		
Plat à rôtir			56				
Plat mini-four			55				
PLV et ILV	•						78-79-80
Poche à dresser						17-18	
Poussoir		de 24 à 42					
Présentoir à gâteau		26				26	
Rectangle		30	54	69			
Rond			49-50-51-61	66-67-71-72-73	77		
Sablés de Noël		35					
Saint-Valentin (formes pour)		39	47	65			
Savarin			9-56	69-70	77		
Séparateur de cadre		10					
Spécialité régionale (formes de)		40					
Support chinois						19	
Tarte (moule)			57-58-59	70-71		76	
Tarte fruits frais			59	71			
Tartelette			58-59-60	71-72			
Territoires de France		40					
Tour Eiffel		40					
Tourteau fromager			62	73			
Tourte individuelle	•		61	72			
Tourtière pomme			61	72			
Tourtière ronde	•		61-62	72-73	77		
Triangle (forme inox)		31					
Trois frères			56	70			
Trousse à décorer						17	
Tulipe			62				
Vichy		31					
Virgule		31					

	New	Stainless steel	Non-stick	Tin	Aluminium	Pastry accessoires	POP displays
Ajustable heavy cake home	•	11					
Animals (shapes of)		35					
Apple pie mould			61	72			
Aspic mould			43	63	74		
Baking sheet		12	12	12			
Barquette pan			44	63			78
Bavarois or diplomate			48	65			
Boat 3 parts		35					
Boat-shaped mould			34-35	63			
Bread mould	•		52-53	67			
Brioche mould			45	64	74		
Cake mould			45	64			
Cake mould (fancy rosary)			49	66			
Cake mould (round)			49	66-67	77		
Cake mould (square)			50	66			
Cake mould (triangle)			50				
Cake stand						26	
Calisson		21					
Canele bordelais mould			46-47		75-76		
Celebrations (shapes of)		35					
Charlotte mould			47	64			
Christmas (shapes of)		35-36					
Comma		31					
Conical strainer		19				19	
Cookbook		27				27	
Counter display unit («Made in France»)							79
Croissant cutter		20					
Custard pie	•		50	66			
Cutter (pastry cutter)		14-15		72-73			
Cutter with handle	•	20-21					
Decorating set						17	
Decorating tip		16-17-18					
Dent de loup mould			48	65			
Diplomate ou bavarois			48	65			
Display unit with recipes included	•						78
Divider for rectangular frame		10					
Dough pusher						59	
Duo square ring		29					
Easter (shapes of)		38					
Eclair pan			48				
Egg (shape of)		38					
Eiffel Tower		40					
Figures (0 to 9)		33					
Filling tips		16					
Financier mould			48	65			
Finger sandwiches			52				
«Fleur-de-lis» aka flower of the lily (shape of)		40					
Flower (shape of)		34					
Folding loaf pan or cake mould			52-63	67			
Foreign countries (shapes of)		41					
French territories		40					
French traditional shapes (shapes of)		40					
Fresh fruit tart mould			59	71			
Friand mould			49	66			
Heart-shaped mould			39-47	64-65			
Heavy cake frame		10					
Hexagon (shape of)		29					
Holiday shapes for shortbread cookies		35					
Icing / Cooling rack		13					
Icing tip		16-17-18					
Individual pie mould	•		61	72			
Kakemono («Made in France»)							79
Kids baking set «Le P'tit pâtissier»			49				
Kougloff mould			49				
Letters (A to Z)		33					
Loaf pan			52	67			
Logo sign							79
Macaron set						18	
Madeleine sheet			49	66	76		
Millasson mould			9-51	67			
Mini oven roasting pan			55				
Mont Saint-Michel (shape of)		40					
Moon (shape of)		29					
Mould for mashed food		32					
Multimould baking sheet		8-9					
Nonnette		24 to 28					
Oval mould			43				
Pain surprise			52				
Pancake pan					76		
Pastéis de Nata				68			
Pastry bag						17	
Pastry bag and tip dryers						17	
Pastry sheet		7	6		6		

	New	Stainless steel	Non-stick	Tin	Aluminium	Pastry accessoires	POP displays
Pestle for strainer	•	19					
Petit-four moulds			54	68			
Pizza mould			55	69	77		
POP displays	•						78-79-80
Pullman loaf			57	67			
Pusher		34 to 42				81	
Rabbit (shape of)		38					
Rail		24					
Rectangular (pastry ring)		30	54	69			
Ring (custard ring)		25					
Ring (deep ring)		26					
Ring (duo or trio mousse ring)		26					
Ring (ice cream cake ring)		26					
Ring (mousse ring)		25					
Ring (round)		23-25-26					
Ring (tart ring)		23					
Roasting pan			56				
Round mould			49-50-51-61	66-67-71-72-73	77		
Round (pastry ring)		26					
Rounded biscuit sheet			62				
Rum baba mould		8	44	63	74		
Savarin or ring mould			56	69	77		
Seaside (shapes of)		34					
Set of pastry rings + pusher		25					
Sieve (fine tinned)		19					
Singleserving cake mould			45		76		
Soccerball		34					
Springform mould			50	66			
Square (pastry ring)		28					
Stainless steel shapes		28 to 31					
Strainer stand						19	
Swiss roll tin			56	69	77		
Tart mould			57-58-59	71-72			
Tart mould (round)	•		59-61	71-72	69		
Tart ring (rectangular)		23					
Tart ring (square)		23					
Tartlet mould			58-59-60	71-72			
Tin base			48	65	76		
Traditional French cheesecake mould			62	73			
Triangle (S/S shape)		31					
Trois freres ring mould			56	70			
Tulip-shaped mould			62				
Valentine's Day (shapes of)		39					
Valentine's Day heart-shaped mould			47	65			
Vichy		31					
Waterdrop (shape of)		29					
Wire cake slicer		12					
Yule log mould	•	14					

	Novedades	Acero inoxidable	Antiadherente	Hojalata	Aluminio	Accesorios de pastelría	Display
Animales (formas de)		35					
Aro (mousse)		25					
Aro alto círculo		26					
Aro círculo		23-25-26					
Aro círculo dúo y trío		26					
Aro cuadrado		23-28					
Aro cuadrado dúo		29					
Aro para tarta		23					
Aro para Vacherin		26					
Aro puré		32					
Aro rectangular		23					
Aro redondo		de 24 a 28					
Aspic ovalado			43	63	74		
Atelaje		24					
Balón de fútbol	•	34					
Bandeja de moldes			8-9				
Bandeja mini barquitas			44	63			78
Bandeja para telas			62				
Bandeja petisús			48				
Barquita			44	63			
Bávara o diplomate			48	65			
Bizocho borracho			44	63	74		
Bizocho de queso			62	73			
Boquilla		16-17-18					
Boquilla para rellenar		16					
Brioche			45	64	74		
Caballete «Made in France»							79
Caballete / Porta-recetas							78
Calisson (cortador)		21					
Canelé bordelés m			46-47		75-76		
Cartel con logotipo							79
Cedazo						19	
Celebraciones (formas de)		35					
Charlota			47	64			
Cifras (0 a 9)		33					
Colador chino						19	
Coma (aro)		31					
Conejo (forma de)		38					
Corazón (día de San Valentín)		39	47	64-65			
Corazón (formas de)		39					
Corazón (molde)			47	64-65			
Corta-coissant		20					
Cortador de bizcochos		12					
Corta-pasta con mango	•	20-21					
Dientes de lobo			48	65			
Diplomate o bávara			48	65			
Emplatodara de bizocho		26				26	
Empujador de masa						59	
Empujador para aros		de 24 a 42					
Financiero			48	65			
Flor de lis (forma de)		40					
Flores (formas de)		34					
Formas de inox		de 28 a 31					
Friand (molde)			49	66			
Fundo de molde			48	65	76		
Hexágono (forma de)		29					
Huente de horno pequeño			55				
Huevo (forma de)		38					
Juego de aros + pulsador		25					
Juego de decoración						17	
Juego para niños «Le P'tit pâtissier»			49				
Kakemono «Made in France»							79
Kit macarrón		18					
Kougloff (molde)			49				
Lágrima (forma de)		29					
Letras (A a Z)		33					
Libro de recetas		27				27	
Luna (forma de)		29					
Magdalena			49	66	76		
Maja para colador						19	
Manga pastelera						17-18	
Marco para tarta ópera	•	10-11					
Marco para tarta ópera ajustable	•	11					
Millasson			9-51	67			
Mini pastelito			54-55	68			
Molde brazo gitano			56	69	77		
Molde cake			45	64			
Molde círculo			49	66-67			
Molde cuadrado			50	66			
Molde de pan esponja cuadrado	•	12	12	12			
Molde desmontable			50	66			
Molde flanero flor			49	66			
Molde individual cake	•		45		76		

	Novedades	Acero inoxidable	Antiadherente	Hojalata	Aluminio	Accesorios de pastelría	Display
Molde triángulo			50				
Monte San Miguel (forma de)		40					
Navidad (forma de)		35-36					
Ovalo			43	63	74		
Paises extranjero (formas de)		41					
Pan	•		52-53	67			
Pan de molde			52	67			
Pan sorpresa			52				
Pascua (formas de)		38					
Pastel de nata				68			
Paté			53	68			
Pizza			55	69	77		
Plancha de respostería	•	7	6		6		
Playa (formas)		34-35					
PLV e ILV	•						78-79-80
Rectangular (aro)		30	54	69			
Redondo (molde)			49-50-51-61	66-67-71-72-73	77		
Rejilla para bandeja		13					
Rustidera			56				
Sarten crepera					76		
Savarín			9-56	69-70	77		
Separador para marco		10					
Soporte para colador						19	
Tarta (molde redondo)	•		59-61	71-72	69		
Tarta (molde)			57-58-59	70-71		76	
Tarta de frutas frescas			59	71			
Tarta de natillas	•		50	66			
Tarta de navidad (molde tronco)	•	14		14			
Tarta manzana			61	72			
Tartaleta			58-59-60	71-72			
Tartera redonda	•		61-21	72-73	77		
Territorios franceses		40					
Torre Eiffel		40					
Tortada individual	•		61	72			
Triángulo (forma de)		31					
Trois frere (molde)			56	70			
Tulipa (molde)			62				
Velero 3 partes		35					
Vichy (aro)		31					

Référence	Page	Référence	Page	Référence	Page	Référence	Page	Référence	Page	Référence	Page	Référence	Page	Référence	Page
000100	79	124101	66	126710	70	193720	64	222630	45	226140	61	252210	61	293730	45
N3020	19	124110	66	126810	70	193730	64	223010	45	226210	61	252660	50	293740	45
3N7194.	12	124120	66	126950	71	193740	64	223020	45	226220	61	253320	45	293750	45
101508	65	124210	66	127010	69	193750	64	223030	45	226230	61	254040	56	293760	45
101509	65	124220	66	127020	69	193760	64	223040	45	226240	61	254050	56	293770	45
101510	65	124340	70	127030	69	193770	64	223050	45	226320	61	254060	56	293970	51
101512	65	124610	65	127120	69	194010	63	223060	45	226321	62	255130	47	293990	51
101520	65	124650	72	127130	69	194020	63	223320	45	226322	61	255230	47	294010	44
101522	65	124710	67	127310	73	194020	69	223330	45	226325	62	255330	47	294020	44
101530	65	124720	67	127330	73	194030	63	223610	45	226330	61	255430	47	294020	54
101532	65	124730	67	127340	73	194040	63	223620	45	226331	62	255610	12	294030	44
101540	65	124740	67	127350	73	194050	63	223630	45	226332	61	258130	62	294040	44
101542	65	124810	67	127410	73	194060	63	223640	45	226335	62	258230	53	294050	44
101550	65	124820	67	127430	73	194070	63	223650	45	226340	61	258330	53	294060	44
101630	65	124830	67	127440	73	194110	63	223660	45	226341	62	258430	53	294070	44
101640	65	124840	67	127450	73	194120	63	223670	45	226342	61	264510	49	294110	44
101641	65	124940	23	127742	73	194130	63	223680	45	226345	62	264710	49	294120	44
101643	65	124950	23	127750	73	194140	63	223690	53	226350	61	267030	48	294130	44
101710	65	124990	23	129810	63	194150	63	223701	49	226351	62	270150	60	294140	44
101810	65	125010	64	130210	63	194370	70	223702	49	226420	61	270170	60	294150	44
101910	65	125100	12	130310	63	194470	71	223705	49	226422	61	270171	60	294370	58
112620	64	125105	12	134000	67	195010	69	223710	49	226430	61	270180	60	294376	58
114010	19	125110	12	134010	67	195130	71	223720	49	226432	61	271010	43	294470	58
114110	19	125115	12	134020	67	195210	72	223730	49	226440	61	271011	43	294476	58
114410	19	125120	12	135010	67	195330	71	223740	49	226442	61	271390	51	295010	54
119410	68	125130	12	151210	73	195410	72	223750	49	226450	61	271640	45	295130	58
119440	68	125140	12	152210	72	195510	69	223760	49	226520	61	271641	45	295210	60
119530	14	125150	12	152660	66	195770	71	223770	49	226522	61	272210	44	295330	58
119710	68	125155	12	153320	64	196010	69	223780	49	226530	61	272710	56	295376	58
119720	68	125160	12	154040	70	196510	69	223790	49	226532	61	272850	44	295410	60
119730	68	125310	70	154050	70	196511	67	223801	62	226540	61	273080	59	295510	54
119740	68	125410	70	154060	70	196515	68	223822	62	226542	61	273430	56	295770	59
120010	68	125540	12	155130	65	196516	68	223910	56	226550	61	282520	57	295790	59
120020	68	125710	70	155230	65	196517	68	223920	56	226620	61	282540	59	296010	54
120030	68	125810	70	155330	64	201508	48	223930	56	226622	61	282550	60	296510	54
120510	65	126110	72	164510	66	201509	48	224030	56	226630	61	282560	60	296511	51
120710	65	126120	72	164710	66	201510	48	224034	56	226632	61	282570	51	296512	51
121010	69	126130	72	167030	65	201512	48	224040	56	226640	61	285201	55	298410	44
121020	69	126140	72	173030	71	201520	48	224050	56	226642	61	285400	55	298510	48
121650	66	126210	72	185201	68	201522	48	224101	50	226650	61	289900	79	299101	9
121660	66	126220	72	185400	68	201530	48	224110	50	226710	57	291010	54	299102	9
122130	66	126230	72	189900	79	201532	48	224120	50	226810	57	291510	54	299103	9
123010	64	126240	72	191010	69	201540	48	224210	50	226950	59	291870	58	299104	9
123020	64	126320	72	191510	69	201542	48	224220	50	227005	55	292010	54	299105	8
123030	64	126321	73	192010	69	201550	48	224340	56	227010	55	292510	55	299106	9
123040	64	126322	72	192510	69	201630	48	224510	50	227020	55	293030	49	299107	9
123050	64	126325	73	193030	66	201640	48	224520	50	227030	55	293250	51	299108	9
123320	64	126330	72	193250	67	201641	48	224530	50	227120	55	293270	51	299109	9
123330	64	126331	73	193270	67	201643	48	224610	48	227130	55	293280	51	299110	8
123610	64	126332	72	193280	67	201710	48	224650	61	227310	62	293290	51	299201	9
123620	64	126335	73	193290	67	201810	48	224710	50	227330	62	293470	60	299202	9
123630	64	126341	73	193470	71	201910	48	224720	50	227340	62	293472	60	299203	9
123640	64	126342	72	193472	71	210920	57	224730	50	227350	62	293480	60	299204	9
123650	64	126345	73	193480	71	212620	47	224740	50	227410	62	293490	60	299205	8
123660	64	126350	72	193490	71	218910	50	224810	51	227430	62	293510	54	299206	9
123670	64	126351	73	193510	69	218950	50	224820	51	227440	62	293510	59	299207	9
123680	64	126420	72	193510	71	219010	52	224830	51	227450	62	293520	59	307130	47
123690	67	126422	72	193520	71	219050	52	224840	51	227742	62	293530	59	307130	76
123701	66	126430	72	193530	71	219310	52	225010	47	227750	62	293540	59	307130	78
123702	66	126432	72	193540	71	219410	53	225100	12	228020	49	293550	59	307131	59
123705	66	126440	72	193550	71	219440	53	225101	12	228310	59	293560	59	307131	79
123710	66	126442	72	193560	71	219710	53	225105	12	229810	44	293570	59	307132	44
123720	66	126450	72	193570	71	219720	53	225110	12	230210	43	293572	59	307132	78
123730	66	126520	72	193572	71	219730	53	225115	12	230310	43	293580	59	307133	79
123740	66	126522	72	193580	71	219740	53	225120	12	231010	55	293590	59	307134	79
123750	66	126530	72	193590	71	220010	53	225130	12	231020	56	293610	54	307135	79
123760	66	126532	72	193610	69	220020	53	225140	12	234010	53	293610	59	307137	35
123770	66	126540	72	193610	71	220030	53	225150	12	235010	52	293620	55	307138	68
123780	66	126542	72	193620	69	220510	48	225155	12	235020	52	293620	59	308610	21
123790	66	126550	72	193620	71	220710	48	225160	12	235110	57	293630	59	308620	21
123910	69	126620	73	193630	71	221110	55	225310	57	251210	62	293640	59	308710	18
123920	69	126622	73	193640	71	221650	50	225410	57	251310	62	293650	59	308720	18
123930	69	126630	73	193650	71	221660	50	225710	57	251320	62	293660	59	308730	18
124030	69	126632	73	193660	71	221670	50	225810	58	251340	62	293670	59	313110	18
124034	69	126640	73	193670	71	221750	50	226110	61	251350	62	293680	59	313120	18
124040	70	126642	73	193680	71	221770	50	226120	61	251360	62	293710	45	313130	18
124050	70	126650	73	193710	64	222130	49	226130	61	252010	61	293720	45	313140	18

Référence	Page
313160	18
313420	18
313430	18
313440	18
313450	18
313460	18
315020	76
317310	19
318010	18
318710	27
319110	59
371941	12
387510	49
387610	49
601020	76
601030	76
601040	76
601050	76
601060	76
601070	76
614530	6
614580	6
614590	6
615530	7
615530	77
615580	7
615580	77
615590	7
615590	77
621110	77
623140	74
623150	74
623730	76
623740	76
623750	76
623760	76
623770	76
623780	76
623790	76
625520	77
625530	77
625540	77
625550	77
625560	77
625570	77
625620	77
625630	77
625640	77
625650	77
625660	77
625670	77
629810	74
630210	74
630310	74
654050	77
654060	77
664710	76
714510	6
714530	6
714560	6
714590	6
714595	6
722630	45
722630	76
727120	55
727120	77
727130	55
727130	77
729530	47
729530	76
729540	47
729540	76
813710	
813850	25
814410	19
814560	7
814570	14
814580	14
814590	7
815210	17
815220	17
815310	16
815410	16
815420	16
815510	16
815610	16
815810	16
824910	23
824920	23
824930	23
824940	23
824941	23
824942	23
824943	23
824944	23
824945	23
824950	23
824960	23
824970	23
824980	23
824990	23
824992	23
824994	23
825140	12
825150	12
825160	12
825170	12
834910	23
834920	23
834930	23
834940	23
834941	23
834942	23
834943	23
834944	23
834950	23
834960	23
834970	23
834980	23
834990	23
834992	23
834994	23
835530	23
835540	23
835550	23
835560	23
844910	21
844920	21
844930	21
844940	21
844950	21
844960	21
844970	21
844980	21
845010	21
845020	21
845030	21
845040	21
845050	21
845060	21
845070	21
845080	21
845090	21
845130	20
845140	20
845150	20
845160	20
845170	20
860430	29
862620	31
862660	31
862680	31
862690	31
862720	29
862740	29
862750	29
862760	29
862770	29
863010	31
863020	31
863050	31
863060	31
863070	31
863110	31
863120	31
863150	31
863160	31
863170	31
863210	31
863260	31
863310	28
863320	28
863322	28
863330	28
863340	28
863350	28
863360	28
863370	28
863410	28
863420	28
863440	28
863450	28
863510	28
863520	28
863540	28
863550	28
863790	29
864180	29
864330	30
864350	30
864370	30
864390	30
864410	29
864840	28
864904	26
864905	26
864910	26
864920	26
864930	26
864940	26
864950	26
864960	26
864970	26
864980	26
864990	26
865000	25
865001	25
865003	25
865004	25
865010	25
865011	25
865012	25
865020	25
865030	25
865040	25
865050	25
865060	25
865070	25
865080	25
865090	25
865092	25
865102	25
865104	25
865105	25
865110	25
865120	25
865130	25
865140	25
865150	25
865160	25
865170	25
865180	25
865190	25
865210	26
865220	26
865310	23
865320	23
865401	26
865410	26
865420	26
865530	23
865540	23
865550	23
865560	23
865620	26
865630	26
865640	26
865650	26
865660	26
865670	26
865680	26
865690	26
865930	28
866004	24
866005	24
866010	24
866020	24
866030	24
866040	24
866050	24
866060	24
866120	25
866130	25
866140	25
866150	25
866160	25
866170	25
866230	25
866260	25
866280	25
866320	25
866330	25
866340	25
866350	25
866360	25
866370	25
866420	26
866430	26
866440	26
866450	26
866460	26
866470	26
866480	26
866505	29
866510	29
866600	24
866610	24
866630	24
866632	24
866640	24
866650	24
866660	24
866740	30
866750	28
866755	28
866760	36
866770	30
866780	30
867010	29
867230	30
867360	30
867420	28
867430	28
867505	30
867510	30
867530	30
867540	30
867560	30
867610	31
867620	31
867740	30
867760	30
868010	30
868110	29
868340	39
868360	39
868510	39
868610	29
868630	31
868640	31
868660	31
868680	31
868710	29
868730	29
868810	32
869005	28
869010	28
869030	28
869110	28
869130	28
869230	28
869330	28
869510	31
869530	31
869610	31
869630	31
869730	31
869810	31
869830	31
871220	28
871930	31
873220	38
875210	28
875230	28
875910	30
877310	36
877630	30
877800	25
877801	25
877820	25
877821	25
878021	24
878221	29
878921	29
879721	39
880001	21
880101	21
881640	30
881780	30
883901	39
883902	39
883903	39
883904	36
883905	37
883906	38
883907	34
883908	40
883909	38
883910	38
883915	39
883917	40
883918	40
883920	40
883921	40
883922	40
883923	40
883924	41
883925	41
883926	41
883927	41
883928	41
883929	41
883930	40
883933	40
883934	40
883935	37
883940	41
883941	41
883942	41
883943	40
883944	40
883945	41
883946	40
883947	41
883948	30
883949	36
883950	35
883951	37
883953	41
883955	41
883956	34
884001	38
884002	37
884003	36
884004	36
884005	38
884007	36
884008	37
884009	38
884010	39
884012	34
884013	32
884014	32
884015	32
884017	30
884018	40
884019	34
884021	34
884022	35
884023	39
884024	35
884027	40
884028	41
884029	41
884030	41
884031	32
884032	39
884034	32
884035	32
884036	35
884037	35
884038	35
884039	35
884040	37
884042	21
884043	21
884044	38
884046	34
884048	30
884049	30
884101	32
884102	32
884104	32
884105	32
884106	32
884107	40
884108	37
884110	37
884111	37
884115	37
884120	37
884121	37
884122	38
884123	38
884124	38
884125	37
884126	36
884127	37
884128	37
884129	36
884130	37
884131	38
884132	38
884137	40
884138	40
884139	36
884141	36
884142	37
884144	37
884145	36
884153	35
884154	35
884201	21
884202	21
884410	33
884411	33
884412	33
884413	33
884414	33
884415	33
884416	33
884417	33
884418	33
884419	33
884420	33
884421	33
884422	33
884423	33
884424	33
884425	33
884426	33
884427	33
884428	33
884429	33
884430	33
884431	33
884432	33
884433	33
884434	33
884435	33
884436	33
884437	33
884438	33
884439	33
884501	40
884502	40
884503	41
884641	33
884642	33
884643	33
884644	33
884645	33
884646	33
884647	33
884648	33
884649	33
884650	33
884651	33
884652	33
884653	33
884654	33
884655	33
884656	33
884657	34
884658	34
884659	34
884660	34
884661	34
884662	34
884663	34
884664	34
884665	34
884666	34
884701	41
884702	40
884703	41
884704	41
884705	41
884706	40
884707	41
884708	41
884709	40
884710	41
884711	41
884712	40
884713	41
884714	40
884715	41
884716	41
884903	34
886920	29
886940	36
886950	38
886960	38
886970	31
886990	35
887980	28
888002	17
888130	10
888170	10
888580	10
888610	10
888620	10
888630	10
888645	10
888650	10
888660	10
888680	10
888750	10
888760	10
888780	10
888880	10
888920	10
888980	10
889002	17
889052	17
889101	17
889151	17
889210	17
889251	17
889830	23
890650	26
890850	26
895710	10
896330	20
896350	20
896450	25
896470	11
896630	36
896635	36
896640	36
896660	36
896730	36
896830	37
896840	37
896860	37
896890	37
896930	38
897000	28
897010	28
897040	28
897080	28
898130	26
898250	26
898270	26
898960	38
1054160	13

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 2016-2017 sera appliqué sur toutes les commandes reçues à compter du 1/09/2016 et valable jusqu'au 31/12/2017, 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 acheteurs dont le métier est la revente et l'installation de matériels auprès d'une clientèle finale de professionnels du CHR (artisans de métiers de bouche, collectivités, restaurants, hôtellerie), dans le cadre de la vente des collections de produits de la société TELLIER 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'em-

ballage 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.