

De Buyer (Patisserie)



Instruments for Cooking & Service

Zona Industriale 2
Via dei Balconi 3
6917 Barbengo (TI)



Potete trovare i listini prezzi completi nelle ultime pagine

Come trovare il prezzo nel PDF:

premere CTRL + F, quindi scrivere il codice nella finestra di ricerca, premere ENTER fino a raggiungere il listino.

Orari di apertura

LU-VE 08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30

SA-DO CHIUSO

Contatti

+41 91 995 14 52

info@icsticino.ch

www.icsticino.ch

LA PATISSERIE: UN ART & UNE SCIENCE

La pâtisserie offre la perspective de donner libre cours à la créativité et de tester de multiples combinaisons. Notre matériel a été développé pour garantir précision et esthétique. De nombreux chefs pâtissiers de renom, Champions du Monde, Meilleurs Ouvriers de France participent au développement de nouveaux ustensiles innovants, techniques et performants.

- 172 -

Moulerie inox
Moulerie acier revêtu
Moulerie acier

- 186 -

Cercles inox

- 197 -

Tourtières

- 199 -

Supports de cuisson

- 204 -

Découpoirs, rouleaux

- 206 -

Chocolat & sucre

- 208 -

Douilles et poches

- 224 -

Divers accessoires





Box #homemadebread

Box #HOMEMADEBREAD Baguette & Pain



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4713.00		47,5	30	10	1,24

- Composition:
- Plaque de cuisson perforée antiadhérente, pour 2 baguettes, acier revêtu
 - Moule rectangulaire antiadhérent, acier revêtu
 - Grignette, lame pour inciser la pâte avant cuisson
 - Corne souple, plastique alimentaire



Box #homebaking

Box #HOMEBAKING les tartes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3030.00		47,5	30	10	1,53

Composition:

- Cercle à tarte cannelé en inox perforé ø 24 cm
- Tourtière ronde en acier bleui ø 28 cm
- Grille ronde en inox avec pieds ø 28 cm
- Pelle à gâteau en inox patiné et manche en bois de hêtre



Box #HOMEBAKING Gâteaux Cakes Tartes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4713.03		47,5	30	10	1,56

Composition:

- Moule à cake rectangulaire antiadhésif, acier revêtu
- Moule à tarte carré antiadhésif en acier revêtu L.23 cm - Fond démontable
- Moule à gâteau carré antiadhésif en acier revêtu L.22,5 cm - Ht 5 cm





Jonathan Mougel MOF Pâtissier-Confiseur 2019

"Dès mes débuts dans le métier, utiliser les produits De Buyer s'est imposé. L'excellence de leur savoir-faire pour assouvir ma soif d'exploration. Au fil du temps, nous avons évolué, solidaires de cette même ambition pour la recherche et l'innovation. La maison De Buyer sait donner vie à toutes mes aspirations. Un soutien indéfectible jusqu'à mon titre d'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers-Confiseurs en 2019." Jonathan Mougel

J. Mougel a imaginé et confectionné des entremets et autres pâtisseries gourmandes avec notre collection de moules et cercles. Découvrez au fil des pages ses créations.



Des outils à votre disposition pour la promotion:

- packaging dédié
- des recettes
- visuels d'ambiance
- kit digital

Gouttière démontable en inox - Petit format L. 30 cm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3206.30	Rond Ht 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Rond petit modèle Ht 4 cm Sous boîte décor en carton	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Carré		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Carré petit modèle L. 4 cm Sous boîte décor en carton		30	4	4	
3204.30	Triangulaire		30	8	6,5	0,55

Moule long pour la réalisation de terrines et mousses (de légumes, viande ou poisson), foie gras, glaces, gâteaux roulés, entremets, et bûches de Noël, ...

Astuce : le moule devient étanche en le chemisant avec du film alimentaire avant de le remplir.

- Une conception professionnelle en inox épais garantissant un moule qui garde sa forme dans toutes ses utilisations et une répartition du froid ou du chaud uniforme. - Surface lisse pour d'élégantes finitions.
- Utilisation multiples à froid - congélateur et surgélateur - et à chaud, au four et au bain marie. Ne passe pas au micro-onde.
- Montage et démontage facile grâce aux embouts démontables et aux parois lisses. Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.

Les petits modèles peuvent être utilisés seuls ou en combinaison avec les grands modèles pour réaliser un insert.



Set de 4 feuilles structure - Insert décor Bûche L. 30 cm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	Pour bûche 3206.30			
4343.00		30	18,5	0,1



La feuille structure en plastique souple est un insert que l'on place dans le moule à bûche ou au fond d'un cadre.
Après mise au froid, on obtient un effet de matière qui personnalise les créations lors du démoulage de l'entremets ou de la bûche (convient pour crèmes, mousses, glaces, chocolat).

4 décors : ONDULATION -
MATELASSE - ANANAS -
DESTRUCTURE.
Spécial congélation.
Ne passe pas au four. Lavage à la main.
MADE IN FRANCE



Gouttière ronde démontable à 2 embouts - modèle professionnel

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85



Idéale pour la réalisation de terrines, de bûches, de gâteaux roulés, etc... Les parois sont très lisses et le démoulage facilité. Les deux embouts sont démontables.

FABIEN PAIRON - MOF Charcutier-Traiteur Enseignant à l'Ecole Hôtelière de Lausanne



M. Paireon a imaginé, dessiné et travaillé sur un moule à pâté en croûte nouvelle génération :

- Pratique, fonctionnel et efficace.
- Facile à foncer, à garnir, à démouler à entretenir et à stocker.
- Multiusage (pâté croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc.)
- Mis au point, conceptualisé et fabriqué par De Buyer en France.

Moule pliable à charnières GEOFORME en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
MODELE PERFORE						
3210.24	Adapté au four ménager	24	5	6		0,55
3210.35	Adapté au four ménager	35	7	7,5		0,93
3210.48	Format exclusivement professionnel	48	9	8,5		1,28
MODELE LISSE						
3211.24	Adapté au four ménager	24	5	6	0,7	0,7
3211.35	Adapté au four ménager	35	7	7,5	1,8	1,14
3211.48	Format exclusivement professionnel	48	8	8,5	3,6	1,56

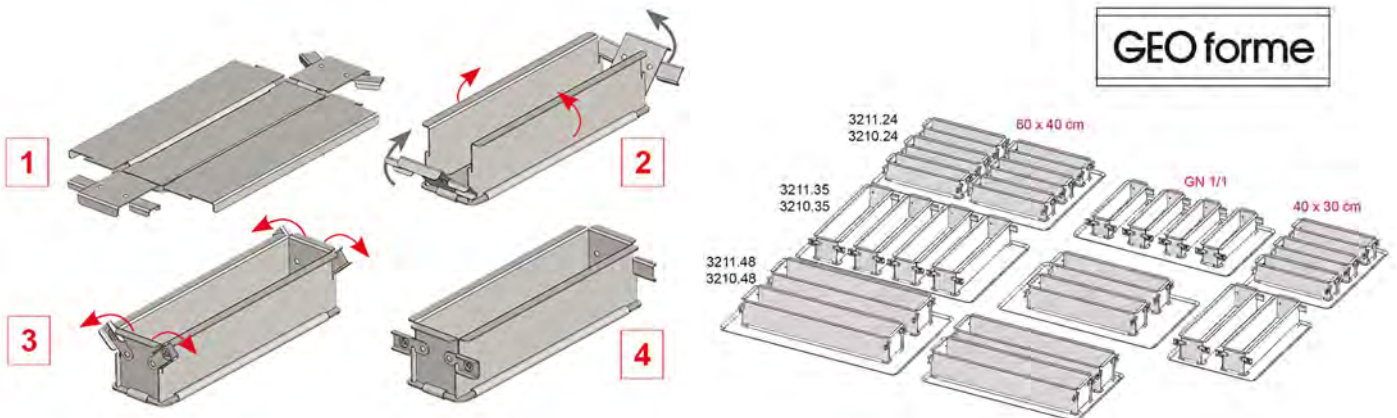
Collection développée en collaboration avec Fabien Paireon pour concevoir le premier moule pliable dont on ne perd pas les fixations. 3 tailles adaptées pour bouchers - charcutiers, traiteurs, chef cuisinier et particulier. Format optimisé pour une meilleure répartition dans les fours.

Le modèle perforé permet une cuisson uniforme de la pâte. Parfait pour les pâtés en croûte, mais aussi les pains moulés, pains spéciaux, saucissons briochés, pains d'épices ou encore cakes salés ou sucrés. Peut-être associé à du papier cuisson pour certaines pâtes.

Conception robuste 'TOUT-EN-UN' avec charnières et loquets intégrés : Indémontable. Aucune pièce perdue.

PRATIQUE & RAPIDE: le moule déplié est plane et stable; il sert de gabarit à la découpe de la pâte.

Démoulage express.



Moulerie perforée inox ultra résistante

Adaptée à un usage intensif professionnel.
 Utilisation à froid ou à chaud sans limite de température.
 Cuisson parfaitement régulière et optimisée grâce aux perforations ø 2 mm sur toute la surface.
 Démontable : démoulage et nettoyage facile.
 Entretien facile de l'inox. Passe à la machine à laver.
 Made in France

Moule fourni avec un support de cuisson anti-adhésif
 Coupé à la forme du moule pour gagner en temps et productivité
 Réutilisable plus de 200 fois.
 T° d'utilisation -170 + 260°C.
 Amovible : possibilité d'utiliser le moule seul ou avec le tissu de cuisson selon les préparations.
 Conditionnement sous boîte décor en carton

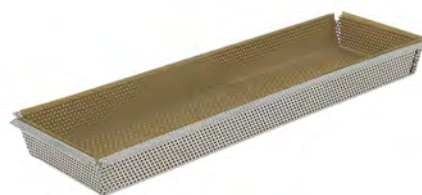


Des outils à votre disposition pour la promotion en magasin :

- packaging dédié
- des recettes
- visuels d'ambiance
- kit digital



Moule rectangulaire à fond amovible et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3212.35		35	10,5	3,5	0,09

Idéale pour la réalisation de quiches ou tartes originales, sucrées ou salées. La perforation permet d'obtenir des pâtes croustillantes. Ces modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation: ils permettent un démoulage sans problème.



Moule à manqué démontable en inox et 2 feuilles de cuisson

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3213.24		24	6,5	0,69



Parfait pour des tartes au fromage - Cheesecake - généreuses, des brioches gourmandes ou encore des tourtes salées.

Moule à tarte cannelé en inox à fond amovible et 2 feuilles de cuisson

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3214.28		28	2,5	0,52



La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme, des pâtes croustillantes.

Le fond démontable permet un démoulage facile.



JÉRÔME LANGILLIER MAÎTRE PÂTISSIER

Champion du Monde 2009
 Consultant international
 Membre du Comité d'Organisation
 de la Coupe du Monde de Pâtisserie
 Membre fondateur de l'International Desserts Academy

DÉCOUVREZ LES MOULES DU CONCEPT J. LANGILLIER



Moule tubulaire en inox et feuille de cuisson - Concept Jérôme Langillier



Association d'un moule en acier inoxydable et son support de cuisson

Moule : Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables.

Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois. Coupé à la forme du moule.

Moulage et démoulage facile des préparations.

Inutile de décoller les bords avec une spatule.

Gain de temps et de productivité.

Utilisation pour préparations salées ou sucrées, à froid et à chaud : de -170° à +260 °C.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Epm	Kg
	Parfait pour la réalisation de Babas de terrines ou de pâtes levées. Embouts démontables					
3203.20	moule 4 parts tube L.20 cm & feuille de cuisson Disponible jusqu'à épuisement du stock	4,5	20		0,8	0,25
4344.30	feuille de cuisson pour 3203.20		20	15,1		0,01
3203.30	moule 6 parts tube L.30 cm & feuille de cuisson	4,5	30		0,8	0,33
4344.31	Feuille de cuisson pour 3203.30		30	15,1		0,01



Moule à Cake de voyage et feuille de cuisson - Concept Jérôme Langillier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3208.23	Moule évasé et support de cuisson Embouts démontables	23	5,5	5	0,8	0,34
4344.40	Feuille de cuisson pour 3208.23 T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C	35	15,5			0,01

Moule: Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables. Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois. Coupé à la forme du moule. Peut être utilisé comme gabarit pour chemiser avec de la pâte. Moulage et démoulage facile des préparations. Gain de

temps et de productivité.

Moule spécial Pâté en croûte et feuille de cuisson - Concept J. Langillier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3202.04	Moule évasé et feuille de cuisson Embouts démontables	30	4	6	0,8	0,45
4344.20	Feuille de cuisson pour 3202.04 T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C	44	17			0,01

Moule : Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables

Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois.

Couppé à la forme du moule. Peut être utilisé comme gabarit pour chemiser avec de la pâte.

Moulage et démoulage facile des préparations.

Gain de temps et de productivité.

Caisse à génoise droite étanche, inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53

La caisse à génoise à bords droits est étanche et permet la réalisation de biscuits, flans, gâteaux de riz, etc. En acier inoxydable, il est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

Moule à Canelés en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3065.35		3,5	4	0,8	0,03
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06



Moule à Canelés en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
	CUIVRE ETAME					
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,01
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,03
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Ces moules permettent de réaliser traditionnellement les Canelés, spécialités bordelaises. Le cuivre assure une parfaite convection de la chaleur qui permet une bonne caramélisation des sucs et un goût délicieux.

Moule dariole ou "crème caramel" en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

Le moule " Dariole " est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas. La forme est parfaite pour les crèmes caramel.

Calotte ou moule demi-sphérique



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
3133.04N		4	2	0,02	1,2	0,02	10
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5
3133.08N		8	4	0,13	1	0,08	5
3133.10N		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5
3133.12		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3
3133.14N		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3
3133.16N		16	8	1	0,8	0,33	3
3133.18N		18	8,7	1,46	1,5	0,37	2
3133.20N		20	10	2,06	1,5	0,45	2

Le moule demi-sphérique, appelé calotte, est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit (gâteau, entremets, glace) a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas.

Moule à charlotte professionnel, à oreilles en inox - sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07
3125.10		9,7	6	0,4	0,13
3125.16		16	9	1,5	0,36
3125.18		17,7	10	2,1	0,43
3125.20		19,8	11	3	0,52

Les couvercles Ref. 3429 ou 4112 s'adaptent aux moules de ø 16 à 20 cm

Le moule à charlotte, avec ses bords hauts, est idéal pour de multiples préparations : Charlottes, pudding, aspics, glaces.... Les deux poignées permettent de bien le maintenir pour un démoulage facile. L'acier inoxydable assure une bonne transmission de la chaleur et est d'un entretien facile. Le couvercle en verre correspondant ref. 3429 est vendu séparément.

Moulerie antiadhésive en acier revêtu

Acier robuste pour un bon maintien.

Epaisseur adaptée pour une bonne conduction de la chaleur et des cuissons parfaites.

Revêtement antiadhésif garanti sans PFOA ni PFOS. Démoulage et entretien faciles.



Moule à tarte cannelé rond fond fixe - Bord droit

Moule à tarte cannelé rond à bord droit - Fond amovible



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18
4705.24		24	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43
4705.32		32	3	0,6	0,56

De Buyer propose une gamme complète de moules à pâtisserie composée d'une multitude de formes pour réaliser toutes les recettes incontournables. Composés d'un acier robuste, les moules permettent une

diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif - garanti sans PFOA - facilite le démoulage et évite les cassures.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4706.28		28	3	0,6	0,47
4706.32		32	3	0,6	0,61

La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule cannelé spécial tarte aux fruits

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26



Moule à tartelette cannelé fond fixe - Bord évasé

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4703.10	individuel	10	2	0,4	0,04
4703.12	individuel	12	2	0,4	0,05



Composés d'un acier robuste, les moules permettent une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif - garanti sans PFOA - facilite le démoulage et évite les cassures.



Moule à tarte rectangulaire à fond amovible



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Moule à tarte carré à fond amovible



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes originales. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule haut à Charlotte sans couvercle



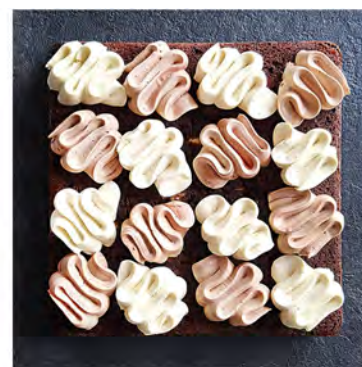
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4719.18		18	10	0,23
3429.18	COUVERCLE VERRE POUR MOULE CHARLOTTE	18		0,35

Moule carré



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
4700.22		22,5	22,5	5

Parfait pour les brownies à partager.



Moule à manqué rond à bord droit



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

Associez les différents formats pour la réalisation de Wedding cakes.

Moule à manqué rond évasé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
4717.20		20	3,7	0,6	0,17
4717.23		23	3,8	0,6	0,21
4717.28		28	5	0,6	0,32

Moule à brioche



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
4702.10	moule à briochette	10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

Moule à Kougloff



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4701.22		22	10	0,29



Lot de 4 moules individuels Canelé Bordelais ø 5,5 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Plaque de moules individuels



Ces plaques conjuguent les avantages de cuisson de l'acier avec la facilité de démoulage et d'entretien du revêtement antiadhésif. L'épaisseur est adaptée : la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur au niveau de toutes les empreintes. Antiadhésif garanti sans PFOA.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 Ht 3 mm	38	27	3,5	0,4	0,42
4710.12	12 Madeleines	26	20	1,4	0,4	0,2
4711.12	12 Tartelettes rondes ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

Moule Savarin rond



Code	Désignation	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41



Moule à manqué / Savarin démontable



Code	Désignation	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Moule à manqué démontable



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	UC
4844.20	ø extérieur 22 cm	20	6,7	0,27	3
4844.24	ø extérieur 25 cm	24	6,7	0,3	3
4844.26	ø extérieur 27 cm	26	6,7	0,33	3
4844.28	ø extérieur 29 cm	28	6,7	0,36	3



Plaque à four spéciale Cookies et Macarons



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

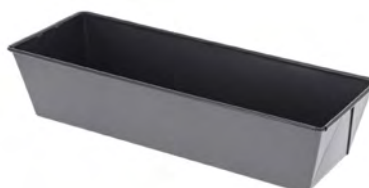
Le double fond isolant permet une parfaite cuisson : il donne du croustillant en surface et un moelleux intérieur. Cette plaque est idéale pour la cuisson des cookies et macarons.

Moule à cake coins arrondis



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21

Moule à cake plié



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

Plaque de cuisson perforée pour 2 Baguettes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26

Parfaite aussi pour former des décors chocolat ou des tuiles.



Moule en acier bleu

Acier robuste pour un bon maintien.

Parfaite conduction de la chaleur pour des pâtes à tartes et viennoiseries croustillantes.

Garanti sans revêtement.

**Moule à tartelette évasé en tôle bleue , fond fixe**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
5356.09		9	2	0,6	0,05
5356.11		11	2	0,6	0,07
5356.14		14	2	0,6	0,1
5356.17		17	3	0,6	0,16

Tourtière haute cannelée en tôle bleue à fond démontable

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
5357.24		24	2,5	0,6	0,34	5
5357.27		26,3	2,5	0,6	0,39	5
5357.30		29,2	2,5	0,6	0,44	5

La tourtière à bord haut est idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Le modèle à fond démontable est facile d'utilisation : il permet un démoulage sans problème.

Moule à cake rectangulaire , tôle bleue

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
5359.26		9	26	11	0,6	0,37

Gouttière à tuile et à pain en tôle bleue

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
5358.35		35	14	0,31





Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - ROND



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

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits

gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.





Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - CARRE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
HAUTEUR 2 CM					
3099.19	Cercle perforé indiv. 10 cl	7	7	2	0,04
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2	0,05
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1	0,04
HAUTEUR 3,5 CM					
Disponibles jusqu'à épaisseur des stocks					
3098.19		7	7	3,5	0,06
3098.20		8	8	3,5	0,06
3098.21		15	15	3,5	0,12
3098.22		20	20	3,5	0,16
3098.23		17,5	17,5	3,5	0,16

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE

cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - COEUR



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3099.50	9,5 cl - individuel	8	2	0,03
3099.51	20 cl - 2 parts	12	2	0,05
3099.52	40 cl - 4 parts.	18	2	0,08
3099.53	60 cl - 6 parts	22	2	0,1

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - HEXAGONAL



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
En partenariat avec l'Ecole Valrhona					
3099.60	Cercle perforé indiv. 10 cl	11	11	2	0,04
Disponibles jusqu'à épuisement des stocks					
3099.61	20 cl - 4 parts = ø 20 cm	22	22	2	0,1
3099.62	60 cl - 6 parts = ø 24 cm	26,5	26,5	2	0,12
3099.63	80 cl - 8 parts = ø 28 cm	31	31	2	0,14

Cercles constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr.
LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - RECTANGLE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
HAUTEUR 2 CM					
3099.30	Cercle à tartelette 10 cl - individuel	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl - 4 parts	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl - 6 parts	28	11	2	0,12
HAUTEUR 3,5 CM					
3098.30		12	4	3,5	0,07

Cercles constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - OBLONG



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3099.40	9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2	0,06
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm	14	3,2	6,1	0,03
3099.42	40 cl - 4 parts	27	8	2	0,09
3099.43	60 cl - 6 parts	30	11	2	0,1

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - CALISSON



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
3099.70	10 cl- Cercle individuel	12	5	2
3099.72	20 cl - 2 parts Disponible jusqu'à épuisement du stock	18	7,8	2
3099.73	40 cl - 4 parts Disponible jusqu'à épuisement du stock	25,5	11	2

Cercles à tarte perforés cannelés inox, hauts à bord droit



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm
	ROND				
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
3030.32		32			3
	CARRE				
3031.23			23	23	3
	RECTANGLE				
3032.35			35	10	3

La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme des bords et des pâtes croustillantes.

Cercle à tarte perforé rond en inox, Ht. 2 cm, bord roulé

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3093.10		10	2	0,4	0,04
3093.22		22	2	0,4	0,1
3093.24		24	2	0,4	0,11
3093.26		26	2	0,4	0,12
3093.28		28	2	0,4	0,13

Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie et plus facile à démouler. Les petits perforations de 1 mm permettent de supprimer les

bulles d'air et une transmission parfaite de la chaleur pour une pâte plus lisse, bien cuite et croustillante.

Cercle à tarte rond en inox, Ht. 2 cm, bord roulé

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3091.10N		10	2	0,4	0,04
3091.12N		12	2	0,4	0,04
3091.14N		14	2	0,4	0,05
3091.16N		16	2	0,4	0,06
3091.18N		18	2	0,4	0,07
3091.20N		20	2	0,4	0,08
3091.22N		22	2	0,4	0,09
3091.24N		24	2	0,4	0,1
3091.26N		26	2	0,4	0,11
3091.28N		28	2	0,4	0,12
3091.30N		30	2	0,4	0,13
3091.32N		32	2	0,4	0,14

Ces cercles en acier inoxydable de 2 cm de haut sont destinés essentiellement à la confection de tartes. Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque

à pâtisserie (plusieurs cercles peut être positionnés sur une même plaque). Le démoulage est facile.

Cercle à pâtisserie rond en inox, dit cercle à mousse ou à entremets

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6
3989.65		6,5	4,5	0,8	0,06	1
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1
3989.16		16	4,5	1	0,18	1
3989.18		18	4,5	1	0,2	1
3989.20		20	4,5	1	0,22	1
3989.22		22	4,5	1	0,24	1
3989.24		24	4,5	1	0,27	1
3989.26		26	4,5	1	0,29	1
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1

Les cercles à pâtisserie de hauteur 4,5 cm sont parfaits pour les entremets à base de mousse, ayant une base de biscuit Joconde. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.

Cercle rond en inox (à vacherin), Hauteur 6 cm

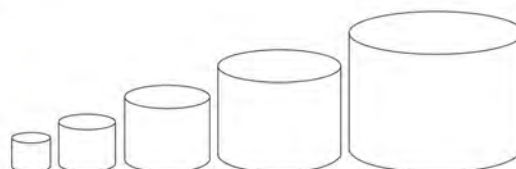


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39
3940.28		28	6	1,2	0,4
3940.30		30	6	1,2	0,51

Les cercles à pâtisserie de hauteur 6 cm sont parfaits, entre autres, pour les Vacherins. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.



Cercle haut en inox à "Pain Surprise", Panettone ou Wedding cake



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82



Idéal pour la confection de Pains Surprise mais également de Panettone ou de wedding cake. A associer avec des feuilles

de cuisson ou du papier de cuisson. Four et congélation. Epaisseur 1 mm : robuste et indéformable.

Cercle à pâtisserie extensible en inox ressort



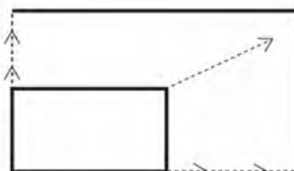
Code	Désignation	Hcm	Epmm	Kg
3040.03	Extensible de Ø 18 à 36 cm - Gradué Hauteur 3 cm. Parfait pour les tartes, tourtes, quiches, etc.	3	0,8	0,15
3040.01	Extensible de Ø 18 à 36 cm - Gradué	4,5	0,8	0,27
3040.02	Extensible de Ø 18 à 36 cm - Gradué	6,5	0,8	0,37

L'inox ressort permet un bon maintien de la forme ronde à chaque diamètre.



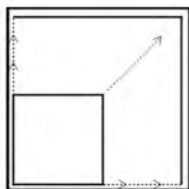


Cadre à entremets extensible rectangle en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3013.21	Ext. jusqu'à max.40 x 21 cm Sous boîte décor en carton	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43	Ext. jusqu'à max. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29

Cadre à entremets extensible carré en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3013.16	Ext. jusqu'à max. 30x30 cm Sous boîte décor en carton	16	16	5	1	0,57
3013.20	Ext. jusqu'à max.37x37 cm Idéal pour plaques 40x30cm Sous boîte décor en carton	20	20	5	1	0,69
3013.30	Ext. jusqu'à max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Réglage & maintien de la taille grâce aux crans de fixation.
Finition parfaite des préparations grâce à l'intérieur lisse.
Gradué.

Etanche sur un support de cuisson plat.



Cadre rectangulaire Opéra en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3015.36	Format pour plaque 40 x 30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
3015.49	Pour format GN	49	29	4,5	2,5	
3015.35	Format 57x37x3,5 cm	57	37	3,5	2,5	1,12
3015.40	Format 57x37x4 cm	57	37	4	2,5	1,4
3015.45	Format 57x37x4,5 cm	57	37	4,5	2,5	1,6
3015.50	Format 57x37x 5 cm	57	37	5	2,5	1,86
3018.40	Bande	57	9	4	2,5	1,04
3018.49	Disponible jusqu'à épauement du stock Bande - Pour format GN	49	9	4,5	2,5	

Ces cadres à biscuit en acier inoxydable sont particulièrement épais et ne se déforment pas. Ils sont faciles d'entretien.

Cercle à entremets carré en inox, hauteur 4,5 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1		0,04
3906.12		12	12	4,5	1	0,17
3906.16		16	16	4,5	1	0,24
3906.20		20	20	4,5	1	0,29
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49

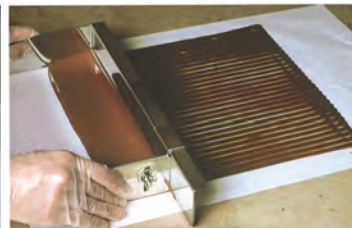
Cercle à tartes carré en inox, hauteur 2 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3905.08	Tartelette carrée Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1		0,04
3905.12		12	12	2	1	0,08
3905.16		16	16	2	1,2	0,19
3905.20		20	20	2	1,2	0,16
3905.24		24	24	2	1,2	0,19
3905.28		28	28	2	1,2	0,21

Le cercle carré va vous permettre de réaliser des gâteaux aux formes modernes. Les différentes tailles qui vous sont proposées pourront vous permettre de réaliser les pâtisseries individuelles

comme les gâteaux de grande taille. Mais c'est aussi un excellent outil pour le découpage en parts régulières, pour terminer vos cadres ou optimiser vos boîtages.



"Raplette Pascal" inox, réglable en hauteur et en largeur

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3002.01	Raplette 'Pascal' avec double peigne à crème	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Raplette "Pascal" sans le double peigne	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Double peigne à crème pour Raplette "Pascal" amovible et réversible - 2 dentures différentes	40			1,5	0,22



La raplette Pascal permet d'étaler la crème ou le chocolat en un seul geste. Sa particularité est la possibilité de la régler en hauteur ou en largeur. On peut ainsi réaliser une couche très fine. Elle s'utilise avec ou sans son peigne à crème (à dents) qui est amovible. Le peigne à crème a deux dentures triangulaires différentes. Parfaite pour préparer le chocolat à copeaux.

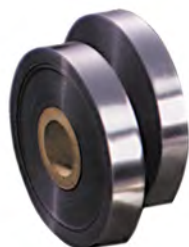
Cercle "Coeur"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
	HAUTEUR 40 mm					
3077.06	Coeur ø 6 cm	6	4	0,8	0,06	6
3077.14	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 14 cm	14	4	1	0,16	1
3077.16	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 16 cm	16	4	1	0,18	1
3077.18	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 18 cm	18	4	1	0,19	1
3077.22	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 22 cm	22	4	1	0,23	1
3077.20	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 20 cm	20	4	1	0,22	1
3077.24	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 24 cm	24	4	1	0,24	1

Les formes diverses permettent aux pâtisseries de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme Coeur permet de réaliser des entremets adaptés à diverses occasions : St Valentin, anniversaire, Fêtes des Mères. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer à la fois solidité et bonne convection de la chaleur.

Ruban pâtissier en PVC 150 microns - Longueur 200 m pour professionnels



Code	Désignation	Hcm	Kg
042002	Hauteur 40 mm	4	1,65
042003	Hauteur 45 mm	4,5	1,8
042004	Hauteur 50 mm	5	2,14
042005	Hauteur 60 mm	6	2,17

Les rubans pâtisseries permettent de chemiser les tours de cercles à pâtisserie avant le montage de l'entremets. Ils permettent ensuite un démoulage facile sans abîmer le tour de l'entremets congelé.

Prédécoupés polypropylène pour pâtisserie - 60 microns - pour professionnels



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
042011	Pour gâteaux ø 65 mm et Ht 40 mm Paquet de 500 pièces	21,5	4	0,23

Le polypropylène transparent sert à chemiser les moules à pâtisserie afin d'assurer un démoulage facile après que les entremets ont été passés au grand froid. Les prédécoupés sont ajustés aux formes des Fab' Rapid ou autres cercles individuels et permettent une productivité encore meilleure.

Prédécoupés polypropylène pour pâtisserie - 60 microns



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Lot de 100 bandes prédécoupées					
042016	Pour gâteaux jusqu'à ø 80 mm et Ht 45 mm Sous boîte décor en carton Format pour les particuliers - usage domestique		27	4,5		0,06
	Rouleau de 10 mètres de ruban pâtissier					
042024	Ht 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Ht 60 mm	5,2			6	0,04
	Format pour les particuliers - usage domestique					

Ruban en polypropylène pour chemiser l'intérieur des cercles à entremets. Il permet un démoulage facile de l'entremets sans abîmer le tour du gâteau. Utilisation à froid.



Cercles individuels oblongs en inox



La forme de ce cercle a été imaginée par Mathieu Blandin, Champion du Monde de Pâtisserie 2013, pour la création de tartelettes élégantes et originales, facile à saisir et à croquer.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
	CREATION MATHIEU BLANDIN Champion du Monde de Pâtisserie 2013					
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin En partenariat avec l'Ecole Valrhona	14,5	3,5	2	1	0,06
3099.40	Cercle à tarte perforé à bord droit 9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2		0,06
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm	14	3,2	6,1		0,03

Forme inox - RECTANGLES angles vifs



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04
3943.11		11,5	4	1,7		0,09
3943.12		12	4	3	1,2	0,09
3943.13		12	4	4	1,2	0,12
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09
3941.18		18	3	2	1,2	0,08

Forme pour dresser des garnitures sur assiette: chemiser des légumes cuits, du riz, réaliser des lasagnes végétariennes, ou encore présenter élégamment certains plats tel que le tartare de saumon. Le poussoir permet d'amener le produit dans les angles, de chasser les bulles, de tasser et égaliser. S'utilise dans tous les rectangles excepté le 3943.05.

Forme individuelle carrée et poussoir en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	Tartelette carrée Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2		0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1		0,04

Formes Nonnette (gâteau individuel) en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3938.40	Rond ø 60 - Ht 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Rond ø 65 - Ht 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Rond ø 45 - Ht 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3069.06	Ovale équivalent à un rond de ø 60 mm		8	5,5	4,5	0,8	0,04	6
3037.06	Oblong équivalent à un rond ø 60 mm		7,4	3,3	4,5	0,8	0,04	6
3037.07	Oblong équivalent à un rond ø 70 mm		8,8	5,2	4,5	0,8	0,05	6
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1

Formes Nonnettes (gâteaux individuels) en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3937.08	petit triangle = cercle rond 7,5 cm		9,4		4,5	0,8	0,08	6
3077.06	Cœur ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3139.06	Carré "Géo"		6	6	4	0,8	0,05	6
3027.08	"Larme" indiv.		8	5	4	0,8	0,05	6

Les formes individuelles, dites "Nonnettes", en acier inoxydable sont utilisées pour les petits gâteaux, les mousses et entremets individuels. L'épaisseur du cercle est adaptée: à la fois solidité et bonne convection de la chaleur.

Cercle inox "Calisson"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epmm	Kg	UC
INDIVIDUEL :								
3076.11	Cercle Calisson L.11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
MIGNARDISE :								
3076.05	Cercle Calisson L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

Poussoirs en inox pour formes individuelles, nonnettes & tartelettes



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4			6,1	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm		7,7		6,1	0,04
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm Pour les cercles à tartelettes 3037.14 & 3099.40		14	3,2	6,1	0,03

Poussoir pour amener le produit jusque dans les angles, chasser les bulles, tasser et égaliser pour une belle présentation des préparations sucrées/salées.



Tourtière basse et ronde en tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	UC
5350.20		20	1	0,26	5
5350.24		24	1	0,37	5
5350.26		26	1	0,43	5
5350.28		28	1	0,52	5
5350.32		32	1	0,65	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,2	5

Cette plaque à bord pincé est en tôle bleuie d'épaisseur de 10 à 15/10° selon les tailles.

L'épaisseur est adaptée: la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur.

La surface de cette qualité de tôle ne tache pas le dessous des pâtes; elle est micro-rugueuse, offrant un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal.

Idéale pour pizzas.

Tourtière basse perforée en tôle d'acier bleuie - Perforation ø 10 mm



Code	Désignation	Øcm	Kg	UC
5353.24		24	0,32	5
5353.28		28	0,45	5
5353.32		32	0,59	5

Ce modèle, avec ses bords légèrement relevés, est parfait pour la réalisation de pizzas, de flammenkuches, etc. Le fond perforé permet d'obtenir un fond de tarte cuit et croustillant. Epaisseur 1 mm.



Tourtière basse perforée en aluminium - Perforation ø 10 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
7366.24		24	0,7	1	0,11	5
7366.26		26	0,7	1	0,13	5
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

Cette tourtière, avec ses bords légèrement relevés, est parfaite pour la réalisation de pizzas, de flammenkuches, etc. Le fond est perforé pour un fond de tarte cuit et croustillant.

Tourtière ronde en aluminium anti-adhésif "CHOC"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
8136.24	Tourtière ronde	24	1	2	0,29
8136.28	Tourtière ronde	28	1	2,3	0,41
8136.32	Tourtière ronde	32	1	2,3	0,52

Cette plaque ronde en aluminium revêtue de PTFE Choc est parfaitement anti-adhésive, résistante et d'un entretien facile. Le bord est légèrement relevé pour éviter que la préparation ne déborde et coule dans le four lors de la cuisson.

Tourtière ronde perforée en aluminium anti-adhésif "CHOC"



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
8137.28		28	2,3	0,36
8137.32		32	2,3	0,47

C'est l'outil indispensable pour réussir les pizzas, les flammenkuchens. La cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux perforations, pour des fonds de tarte croustillants. Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement.

Moule à tarte Tatin anti-adhésif CHOC EXTREME , en fonte d'aluminium INDUCTION

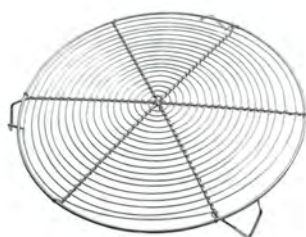


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Ø fond cm	Kg
8320.24	4/6 parts	24	5	16	0,82
8320.28	6/8 parts	28	5,5	18,5	1,2

Ce moule s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur, y compris l'induction. Une fois le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les fruits et la pâte et de mettre au four. La fonte d'aluminium coulée offre une parfaite répartition de la chaleur et le fond épais rend ce moule indéformable. Epaisseur aluminium 3 mm.



Grille ronde en inox avec pieds



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Cette grille surélevée permet de poser les tartes, pâtisseries et autres préparations encore chaudes en évitant qu'elles ne se ramollissent.

Pour un usage domestique dans un four ménager des plaques, tapis et tissus de cuisson, choisir le format 40 x 30 cm maxi.

Les formats GN et 60 x 40 cm sont destinés aux fours professionnels.



Plaque bords droits en tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
5362.40		40	30	2	1,2	1,57
5320.53	Taille GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97
5362.60		60	40	2	1,2	2,58

Cette plaque en tôle d'acier transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Très résistante aux changements de températures permanents.

Plaque bords pincés en tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5321.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	Taille GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5

Cette plaque en tôle d'acier transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal.

Plaque à bords droits en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
7362.60	Bords droits	60	40	2	1,5	1,14

Cette plaque aluminium est spécialement conçue pour transmettre le froid dans les surgélateurs.

Plaque à bords pincés en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
7360.40	Bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bords pincés	60	40	1	1,5	0,95	5



Plaque plate perforée en aluminium dur - ép. 15/10° - sans rebord

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm
7368.30	spéciale mini four	30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.53		53	32,5	1,5
7368.60		60	40	1,5



Cette plaque sans rebord permet d'optimiser l'espace et de placer un tapis de cuisson silicone ou une feuille de cuisson bien à plat. Les perforations \varnothing 3 mm permettent d'obtenir une cuisson homogène et des fonds croustillants.

Plaque perforée en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
7367.40	Perforée \varnothing 3 mm, bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforée \varnothing 3 mm, bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforée \varnothing 3 mm, bords pincés	60	40	1	1,5	0,72	5

La plaque perforée à bords pincés est pratique pour les fours ventilés. Exemple : pour griller des amandes. Elle est également idéale lors de l'utilisation des moules en silicone au four.

Plaque pâtissière rectangulaire, aluminium anti-adhésif - micro-perforations \varnothing 3 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm
8162.40		40	30	2
8162.53		53	32,5	2
8162.60		60	40	2

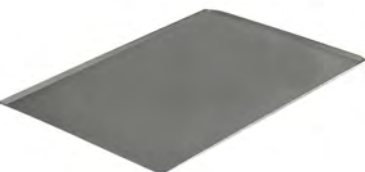
La cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux micro-perforations, pour des fonds de tarte, pâtes, et viennoiseries croustillants.

Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement.

Bon maintien grâce à une épaisseur adaptée.

Excellente diffusion de la chaleur de l'aluminium.

Plaque aluminium ép. 2 mm, anti-adhésif CHOC, rectangulaire



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
8161.40	40x30 cm	40	30	1	2	0,65	5
8161.60	60x40 cm	60	40	1	2	1,3	5
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5

Ces plaques pâtissières anti-adhésives en aluminium sont destinées à la cuisson au four et sont revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Les bords sont évasés,

empêchant ainsi les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson.

Plaque bords droits en inox ép. 1 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3320.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1,5	1	1,55
3360.40		40	30	1,5	1	1,12
3360.60		60	40	1,7	1	2,13

En acier inoxydable, cette plaque à bords droits est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.



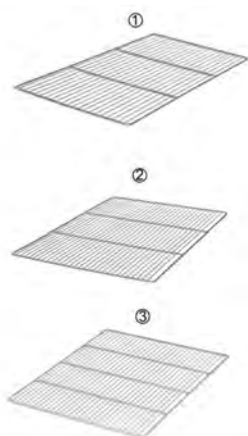
Plaque bords pincés en inox ép. 1 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3321.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
3321.65	Taille GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
3361.40		40	30	1	1	0,9	5
3361.60		60	40	1	1	1,84	5

En acier inoxydable, cette plaque à bords pincés est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

Grille à pâtisserie professionnelle en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
3330.53N	GN 1/1, 2 trav 20 fils - 13 mm entre fils (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	2 traverses 29 fils - 10 mm entre fils (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1, 3 trav 20 fils - 25 mm entre fils cadre et traverses : fils de 7 mm (3)	65	53	3	1,7	5

La grille à pâtisserie professionnelle en acier inoxydable est d'un entretien facile. Les traverses et le cadre font 5 mm de diamètres et les fils 2 mm. Elle est très résistante et ne se déforme pas.

Plaque à tuile en inox



Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3366.35	35 x 32 cm	2	0,6	1,02

Ces plaques sont réalisées en acier inoxydable. Elles sont solides, faciles d'utilisation et d'entretien.



Papier de cuisson siliconé non blanchi



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
FORMAT PROFESSIONNEL :					
4359.00	boite de 250 feuilles 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	boite de 250 feuilles GN1/1	53	32,5	2	1,92
4357.00	Rouleau l. 38 cm x 8 m Sous boîte décor en carton				0,13

Papier de cuisson brun non blanchi

- Anti-adhérent siliconé 2 faces
- Réutilisable
- Naturel & écologique.

Pour la cuisson de tous types de pâtisseries, pains et produits spéciaux, frais ou surgelés au four (traditionnel et micro-ondes) jusqu'à 220°C.

100% fibres naturelles - Certifié 100% PEFC* (provenant de forêts gérées durablement). Absence de PFOA.

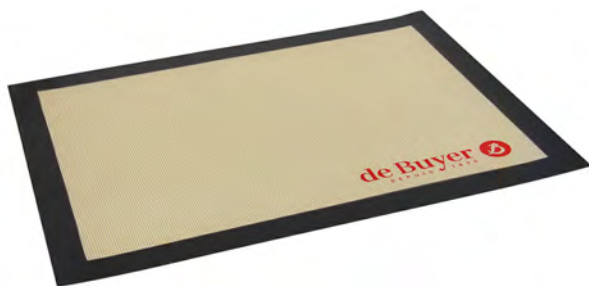
Tissu de cuisson anti-adhésif réutilisable



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg	UC
T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C						
FORMAT PROFESSIONNEL :						
4344.08N	60 x 40 cm - Epaisseur 0,08 mm		60	40	0,03	10
4344.13N	60 x 40 cm - Epaisseur 0,13 mm		60	40	0,05	10
PETIT FORMAT:						
Sous boîte décor en carton						
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
4344.02	Rond ø 26 cm	26			0,01	1

Ce tissu de cuisson est réalisé en fibre de verre, recouverte de PTFE, ce qui le rend parfaitement anti-adhésif. Il a l'avantage d'être réutilisable plus de 200 fois. Il s'avère très économique et peut être utilisé pour de multiples utilisations.

Tapis siliconé ou toile de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4931.40N	40 x 30 cm	40	30	0,1
4931.58N	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	GN 1/1	51,5	31	0,14
Idéal pour :				
Cuisson des viennoiseries				
Pâtisseries				
Travail du sucre, de la nougatine				
Meringues, tuiles, biscuits, cookies,...				

Ce tapis de cuisson est une toile trempée dans du silicone alimentaire pour la rendre totalement anti-adhérente . Elle remplace le papier de cuisson et supporte en moyenne 1000 passages au four. T° maximum : 280°C (536°F). Ce tapis peut

également être utilisé comme support de congélation et surgélation.

Il se nettoie à l'eau chaude avec une éponge.





Tapis de cuisson ajouré siliconé double face AIRMAT



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58		58	38	0,11
4938.51		51	31	0,09

Idéal pour :

- Pâtes à choux
- Pâtes à pain et à pizza
- Pâtes sucrées
- Pâtes congelées

Spécial pâte à chou, pâte à pain et pâtes sucrées. Aération du tissu pour une cuisson homogène et des fonds croustillants qui ne suent pas. Tissu en fibre de verre siliconé. Antiadhérent, inutile de graisser. Température d'utilisation de - 55°C à +280°C. Peut

s'utiliser comme support de congélation. Tapis à combiner avec une plaque aluminium perforée pour une cuisson optimale. Complément idéal pour la confection de tartes, en combinaison avec les cercles à tarte perforés.

Tapis de cuisson anti-adhérent en silicone spécial MACARONS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
	Ronds ø 15 et 35 mm T° de -40°C à + 230°C				
4935.40	44 repères	40	30	0,8	0,16
4935.60	88 repères	60	40	0,8	0,21

Ce tapis pâtissier en silicone alimentaire possèdent des repères ø35 mm. Le petit rond ø 15 mm permet de bien positionner la douille au centre pour des macarons parfaits. L'épaisseur du silicone assure une bonne transmission thermique adaptée à la cuisson des coques de macarons. Pratique lors de fabrication en série pour optimiser la surface et

être régulier. Se combine avec la plaque plate 7368.

Tapis de préparation anti-adhérent en silicone avec marquages



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	Recto anti-adhérent - verso anti-dérapant Marquage cercles pour tourtières ø 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm Graduations en cm et en pouces			
4937.60		60	40	0,36

Ce tapis permet le travail des pâtes sur un plan de travail sans qu'il n'y ait besoin de farine ou autre. Les marquages servent de repères: les cercles indiquent le «développé» de pâte nécessaire pour les tartes; le tapis est également gradué sur les côtés pour les abaisses rectangulaires.

Ce tapis peut être utilisé comme support de cuisson ou surgélation(-60°/+260°C). Nettoyage facile.

Plateau pâtissier bords ronds



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg	UC
	TOUT INOX					
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5

Le plateau assure une présentation particulièrement élégante des préparations. Facile d'entretien.



Boîte de 9 découpoirs en en polyamide HT 5 cm



Code	Désignation	Kg
4308.00	Ronds unis ø 2 à 10 cm	0,23
4307.00	Ronds cannelés ø 2 à 10 cm	0,22
4304.30	Carrés - L.1,8 à 9,5 cm	0,27

Polyamide renforcé de fibre de verre. Stérilisables - T^{max}. 160°C
Hauteur 35 mm - Rebords arrondis pour une utilisation confortable
Qualité extra-dure : Solides et résistants. Monobloc : pas de soudure pour une hygiène parfaite.

Boîte de 9 découpoirs ronds en inox



Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3323.00N	Découpoirs ronds unis de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Découpoirs ronds cannelés de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,46

De qualité professionnelle, ces découpoirs à pâte ronds en acier inoxydable sont très solides et résistent aux déformations. Pour égayer vos plats et apporter un peu d'originalité, utilisez ces découpoirs, lisses ou cannelés, ils sauront satisfaire votre créativité.

Rouleau à pâtisserie en bois sans poignée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4840.01N	Rouleau en hêtre	5	50	0,72



Rouleaux en plastique alimentaire



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
	Rouleau losange (réaliser une grille de pâte)			
4361.00N		4,5	5	0,07
4361.01N		4,5	10	0,14
	Rouleau pique-pâte			
4362.00N		6,5	5	0,07
4362.01N		6,5	10	0,14

La roulette à losanges permet de réaliser des quadrillages dans la pâte pour la décoration de dessus de tartes. Après passage du rouleau sur la pâte, il suffit de l'étirer pour obtenir un quadrillage parfaitement régulier. La roulette pique-pâte permet de piquer des bandes de pâte de façon régulière et très rapidement.



Lots de 10 grignettes jetables (lames de boulanger)



Code	Désignation	Lcm	Kg
4670.03N	Jaune lame fixe	13	0,01
4670.05N	Bleue lame réversible	14	0,01

Les lames de boulanger permettent d'inciser la pâte avant cuisson du pain. Le tranchant des lames assure une grande qualité de coupe. La lame est protégée par un capuchon.

Coupe-pâte à lame inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3300.12	Inox droit rigide	12	9	2,5	1	0,18	1
3301.12	Inox arrondi rigide	12	9	2,5	1	0,14	1
3302.11N	Souple, lame acier traité, carrée	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Souple, lame acier traité, arrondie	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12



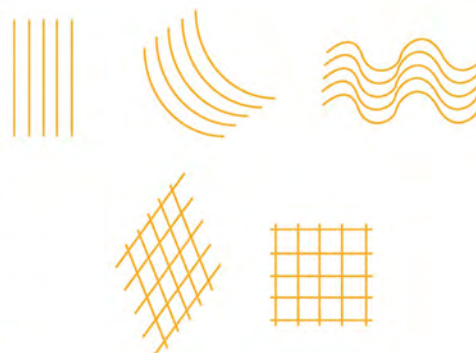
Les coupe-pâte, rigides ou flexibles, sont utilisés pour couper la pâte à pâtisserie, à pain ou pizza, et également pour gratter et nettoyer.

Corne souple en plastique alimentaire



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
4858.00N	Raclette-corne coupe-pâte ronde T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

Cet ustensile permet de corner (racler) un récipient afin d'enlever les restes d'un appareil collé à la paroi.



Rouleau coupe-pâte extensible en inox



Ce rouleau extensible (bicyclette) comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâte, de carrés, losanges, arcs de cercle, vagues... La largeur est réglable.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4781.00N	5 lames unies ø5,5 cm - Découpe de 4 bandes Largeur de 1 à 11,5 cm Largeur totale dépliée 50 cm	22,5	5,2	5,5	0,56
4781.01	modèle double 5 lames unies et 5 lames cannelées ø 5,5 cm Découpe de 4 bandes Largeur de 1 à 11,5 cm Largeur totale dépliée 65 cm	27	7,8	5,5	0,97
4781.02	6 lames unies ø10 cm - Découpe de 5 bandes Largeur de 1 à 12,5 cm Largeur totale dépliée 64 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	27	6,4	10	0,98



Cuiseur bain-marie

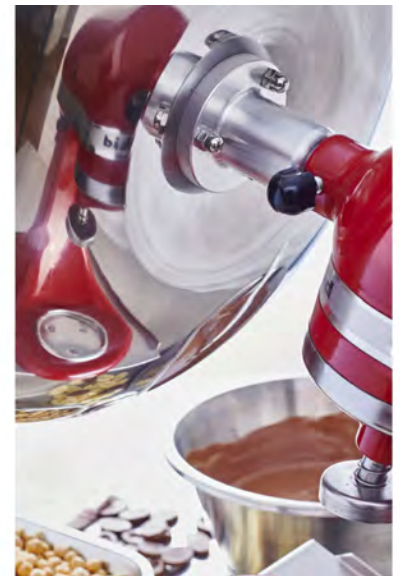


Ce cuiseur bain-marie est constitué d'une double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée.

Il permet de chauffer à basse température pour fondre du chocolat, maintenir des sauces à température.

Il est muni d'une queue pour une utilisation facile. Sur tous les feux dont l'induction.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
3437.16N	A queue, double paroi inox	16	12,5	1,5	1	0,97



Dragéière - Appareil à enrober en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
3500.00		40	4,2
	Création Pascal Brunstein		
	Ruban Bleu 1997		



La dragéière permet la dragéification et l'enrobage de fruits secs (amandes, noisettes, noix, etc...) avec du chocolat, de la pâte d'amandes ou autre. Elle permet la production de 6 à 8 kg de confiserie en 30 minutes. Système de fixation amélioré pour une tenue parfaite des 2 cuves.

La double cuve en acier inoxydable est adaptable sur :

- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00



Lot de 5 feuilles de glaçage en polyéthylène pour le chocolat

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
042032		30	20	0,02



Utilisation à froid.
Format pour les particuliers -
usage domestique



Poêlon à sucre cuivre, 2 becs, queue inox "froide"

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8



Ce poêlon à sucre à deux becs (pour gaucher et droitier) possède une queue en acier inoxydable qui reste froide pour éviter de brûler la main de l'utilisateur.

Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6200.38N	lourde - ø bas 27 cm	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	extra-lourde - ø bas 28,5 cm	40	14,4	12	1,7	3,4



Véritables ustensiles traditionnels, les bassines en cuivre sont utilisées pour porter le sucre ou des fruits à ébullition pour la réalisation de confitures, de gelées ou de conserves. Les anses en fonte d'acier sont solidement rivetées.

En complément, l'entonnoir à confiture à confiture ref. 3356.00, les thermomètres à confiture.

Entonnoir en inox à larges embouts - spécial confiture



Code	Désignation	Kg
3356.00	Avec 2 embouts pour ø de pots de 3,5 à 6 cm ø supérieur 15 cm	0,23

Cet entonnoir à double embout est adapté pour remplir sans bavure les pots ayant des ouvertures de ø 3,5 à 6 cm. Parfait pour les confitures, marmelades, compotes, etc. Il est également parfait pour remplir des cercles pour le dressage des assiettes avec des garnitures de légumes, du riz, du coulis gélifié, etc.



Thermomètre confiseur, gaine inox carrée - de +80° à +200°C

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N	PRÉCISION 1/1	0,2	27,5	0,1



Ce thermomètre, utilisé en confiserie et pâtisserie est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut

être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet.

Douilles en plastique alimentaire Tritan.

Coloris noir translucide. Solides monoblocs.
Dents renforcées pour un travail de haute précision.
Cônes parfaitement lisses, hygiène garantie.
Longueurs adaptées pour se positionner facilement dans la poche.
Passent au lave-vaisselle.
Adaptables sur LE TUBE de Buyer.
ORIGINE FRANCE GARANTIE



Brochure disponible ref.QEC21.010



Douille unie en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4151.03	Ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
4151.06	Ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
4151.08	Ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
4151.11	Ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
4151.13	Ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01
4151.15	Ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01
4151.18	Ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01

Douilles unies pour écrire, décorer, remplir (moules, cercles, etc.), et former (Eclairs, Choux, Meringues, etc.).

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douille Saint Honoré en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4155.09	Ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	Ø 11 mm	3,5	6	0,01

L'embout est échancré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.
ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille cannelée 'Petit Four' en Tritan



Code	Désignation	Hcm	Kg
4156.10	PF10 Ø10mm-14 dents	6	0,01
4156.14	PF14 Ø14mm-16 dents	6	0,01
4156.18	PF18 Ø18 mm-18 dents	6	0,01

ORIGINE FRANCE GARANTIE





Douille cannelée en Tritan



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

Douilles pour décorer et former.

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douille à bûche plate en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4153.08	8 dents largeur 19 mm x 2 mm	3,5	6	0,01

La douille à bûche possède un côté plat et un côté denté et est utilisée pour décorer les bûches de Noël.
ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille à nid en Tritan (ou douille à vermicelle)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4166.01	19 trous ø3 mm	3,5	4,5	0,01

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille à feuille en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douilles à garnir en Tritan

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4165.06	Douille à garnir ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	Douille à verrine ø 10 mm	3,5	9	0,01



ORIGINE FRANCE GARANTIE



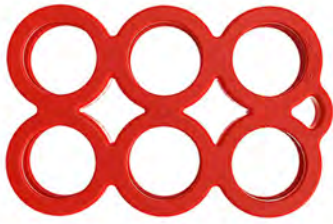
Douilles GEO en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4183.05	Carrée 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	Carrée 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	Triangle 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	Rectangle 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
4180.14	Demi-lune ø 14 mm	3,5	6	0,01

MODELE EXCLUSIF DE BUYER

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Coffret de 6 douilles unies en Tritan avec support souple

Coffret de 6 douilles en Tritan avec support souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.10	Coffret 6 douilles unies - Unies U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.11	Coffret 6 douilles cannelées B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Le support en TPE accueille 6 douilles Tritan et possède un trou d'accroche. Aucune douille ne se perd. Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger. ORIGINE FRANCE GARANTIE

Coffret de 6 douilles en Tritan avec support souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.02	Coffret CLASSIC - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
4150.03	Coffret CREATIF - 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	16,5	8,5	7	0,05
4150.05	Coffret GEO - 1 douille unie ø 8 mm - 5 douilles GEO carrées/triangle/rectangle/demi-lune	16,5	8,5	7	0,05
4150.07	Coffret STARTER - 3 douilles unies ø 3-8-15 mm - 3 douilles cannelées A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
4150.08	Coffret GARNIR - 1 douille unie ø 11 mm / 2 douilles Petits Fours PF10 et PF14 - 1 douille à garnir / 1 douille à verrine / 1 douille GEO rectangle	16,5	8,5	7	0,05

Le support en TPE accueille 6 douilles Tritan et possède un trou d'accroche. Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger. Aucune douille ne se perd.

ORIGINE FRANCE GARANTIE

REF 4150.09



Coffret de 12 douilles en Tritan et 2 supports souples



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4150.04	Coffret MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8 - 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	21	12,5	7	0,1
4150.09	Coffret CHARCUTIER - 4 douilles unies U4-6-8-12 - 4 douilles cannelées n° C6 - C8 - D8 - E6 - 1 douille à feuille FE2 - 1 douille à bûche 8 dents - 2 douilles St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Toutes les douilles de Buyer en Tritan s'adaptent sur LE TUBE ref. 3358.01 et 3358.02

LE TUBE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
3358.01	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) + 2 couvercles hermétiques + le kit Sablés REF 3358.94	38,4	10,5		0,75	0,44
	ACCESSOIRES :					
3358.92	Lot de 2 couvercles pour le réservoir du Tube					0,05
3358.93	Lot de 2 couvercles percés pour le réservoir du Tube					0,05
3358.75	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques avec 2 couvercles hermétiques	19,6	8,54		0,75	0,13
3358.95	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 8 Coffrets Tube 3358.01 - 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recharges 3358.75	50	39	150		15,62

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).
- Pour remplir, garnir et décorer. Travail rapide et précis. Plus facile à remplir qu'une poche pâtissière.

- Contenant de 0,75 L. transparent pour visualiser le niveau de remplissage.
- Graduation en cl et en oz. Equipé d'une molette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl). Douille démontable et interchangeable.

LE TUBE PRO



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3358.02	Ce coffret contient : - Piston à pression LE TUBE avec 2 couvercles hermétiques - 4 recharges 0.75L. avec couvercles hermétiques - Assortiment 12 douilles sur supports : 3 douilles unies ø6-11-13 mm 3 douilles cannelées B8-C8-E8 / 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 1 douille St Honoré / 1 douille à bûche 1 douille à garnir ø 6 mm 1 douille à verrine ø 10 mm	47	30	10	1,82

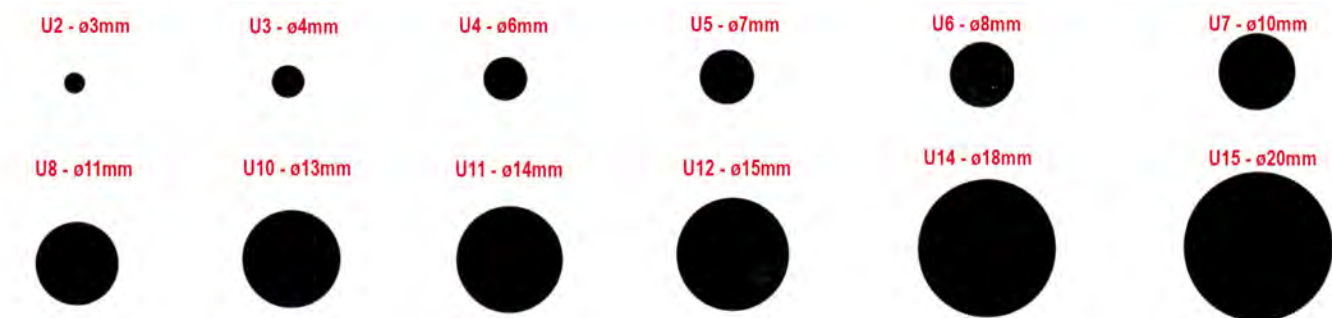
Accessoires spécialement sélectionnés pour apporter une solution simple de rapidité et productivité aux restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs mais aussi pour la restauration rapide, le snacking.
Pour un travail régulier et précis.

Kit LE TUBE spécial Sablés

Code	Désignation	Kg
3358.94	Bouchon support disque + 13 disques décor avec 2 couvercles hermétiques pour stocker la pâte à Sablés	0,17

LE TUBE se transforme en presse à biscuits.
Kit composé d'un bouchon/support disque et de 13 disques amovibles en acier inoxydable. Le bouchon s'adapte sur LE TUBE.
D'une pression la pâte à sablé est formée, 13 décors différents sont disponibles pour la réalisation de sablés variés et originaux.
Utilisation également possible avec de la pâte à chou pour former des mignardises garnies de crème.





Douille unie en inox - de ø 2 à 24 mm



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

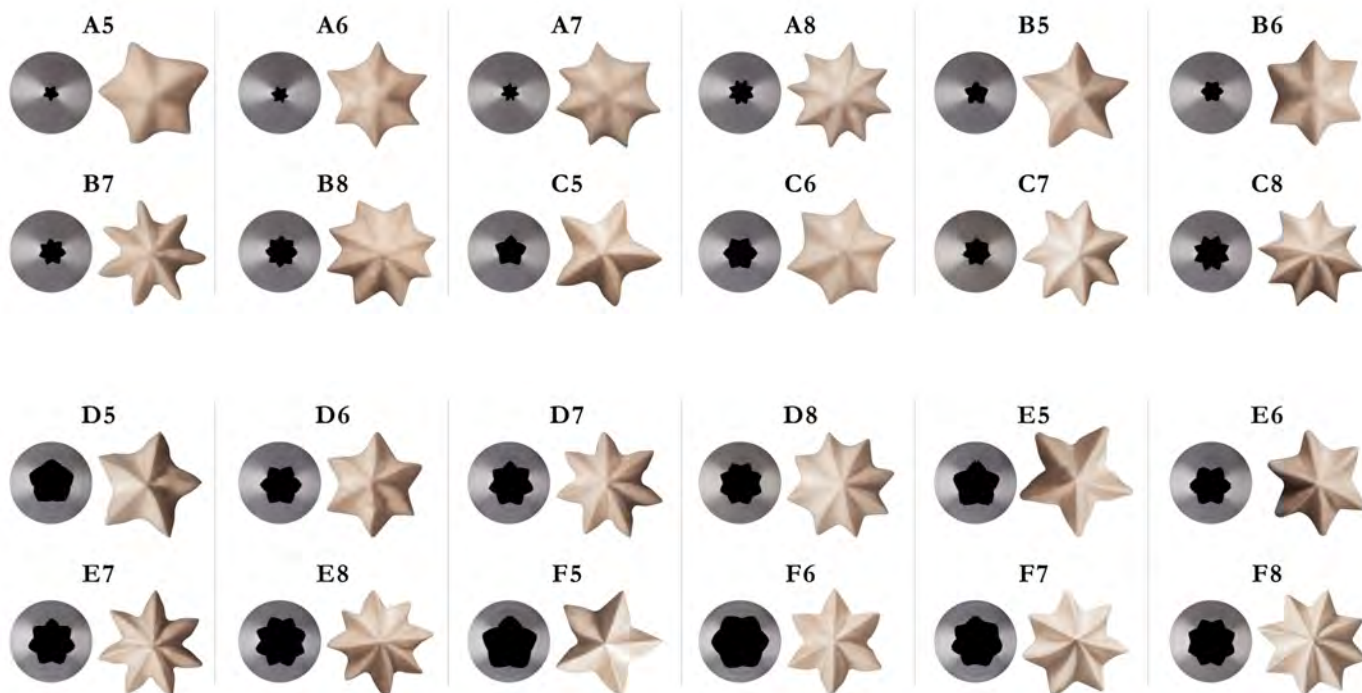
Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème ou remplir des corps creux d'une préparation.

Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.02N	A5 - 5 dents	0,3	0,01
2112.03N	A6 - 6 dents	0,3	0,01
2112.04N	A7 - 7 dents	0,35	0,01
2112.05N	A8 - 8 dents	0,5	0,01
2112.06N	B5 - 5 dents	0,5	0,01
2112.07N	B6 - 6 dents	0,5	0,01
2112.08N	B7 - 7 dents	0,6	0,01
2112.09N	B8 - 8 dents	0,7	0,01
2112.10N	C5 - 5 dents	0,7	0,01
2112.11N	C6 - 6 dents	0,7	0,01
2112.12N	C7 - 7 dents	0,7	0,01
2112.13N	C8 - 8 dents	0,9	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.14N	D5 - 5 dents	1,1	0,01
2112.15N	D6 - 6 dents	1,1	0,01
2112.16N	D7 - 7 dents	1,1	0,01
2112.17N	D8 - 8 dents	1,1	0,01
2112.18N	E5 - 5 dents	1,3	0,01
2112.19N	E6 - 6 dents	1,3	0,01
2112.20N	E7 - 7 dents	1,3	0,01
2112.21N	E8 - 8 dents	1,3	0,01
2112.22N	F5 - 5 dents	1,8	0,01
2112.23N	F6 - 6 dents	1,8	0,01
2112.24N	F7 - 7 dents	1,8	0,01
2112.25N	F8 - 8 dents	1,8	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille à ruban en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.



Douille à bûche plate en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2113.06N	6 dents-largeur 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
2113.08N	6 dents -largeur 20 mm x 3 mm	3	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles possèdent un côté plat et un côté denté et sont utilisées pour décorer les bûches de Noël.

Douille Sultane en inox - Petit modèle Ht 4,5 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
2118.31	Douille unie - Cône sortant	4,5	0,01
2118.12	Douille cannelée - Cône rasant	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Sultane en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
2118.01	cône sortant	6,3	0,03
2118.02	cône à ras	6,3	0,03
	Ø supérieur 35 mm		
	Ø sup. cône intérieur 21 mm		
	Ø base 55 mm		

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.



Mini douille Sultane en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2118.03	Ø supérieur 7 mm - 12 dents	1,8	2,85	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Saint Honoré en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2115.20N	Prof. fente 16 mm - Ø base 31 mm	0,9	5	0,01
2115.25N	Prof. fente 19 mm - Ø base 31 mm	1,1	5	0,01
2115.30N	Prof. fente 24 mm - Ø base 31 mm	1,3	5	0,01
2115.35N	Prof. fente 29 mm - Ø base 31 mm	1,5	5	0,01
2115.40N	Prof. fente 34 mm - Ø base 35 mm	1,6	5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. L'embout est échanuré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.

Douille à feuille en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
2128.02N	N° 2 - largeur 6 mm	6	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



Douille à rose en inox - 8 dents



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

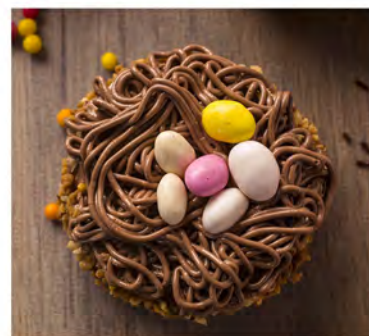
Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille à nid en inox (ou douille à vermicelle)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2126.00N	7 trous ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 trous ø3 mm	1,9	3,95	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



Douille à nid en inox, cannelée à 3 trous



Code	Désignation	Øcm
2126.02		3,1

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

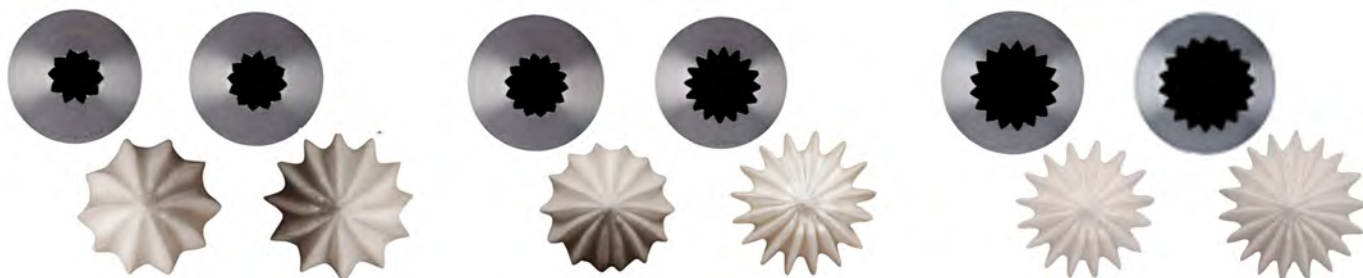
Douille décor en inox - effet spirale



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2119.13	8 dents	1,3	4,15

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille cannelée inox 'Petit Four'



Code	Désignation	Hcm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 dents	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 dents	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 dents	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 dents	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 dents	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 dents	4,8	0,05

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Sphère en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2120.20	Douille à fines stries pour un feuilletage fin	2,5	0,01
2120.21	Douille à larges stries pour un feuilletage + épais	2,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



Douille russe à fleur en inox N°241 - N°242



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Douille russe à fleur en inox N°243 - N°244



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille russe à fleur en inox N°246 - N°247



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable

sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille russe à fleur en inox N°257 - N°248



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable

sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douilles à garnir en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
2125.06	Douille à garnir ø 6 mm	8,2	0
2125.03	Lot de 3 douilles ø 4-6-8 mm		0,01

Lot de 5 douilles en inox



Code	Désignation	Kg
2114.05	5 douilles sous blister - 2 douilles unies ø 2 et 8 mm - 1 douille à bûche 8 dents - 1 douille à garnir ø 6 mm - 1 douille cannelée C6	0,06

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Lot de 6 douilles en inox



Code	Désignation	Kg
2114.00N	Sachet 6 douilles inox : 1 douille bûche plate 2 douilles unies diam. 2 et 9 mm 6 dents 4 mm/6 dents 6mm/8 dents 6 mm	0,04

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Présentoir de comptoir spécial douilles et accessoires



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.03	Présentoir avec écran video et brochures douilles	52,5	30	48	4,1
	Assortiment de 50 modèles de douilles inox - 241 douilles au total - et d'accessoires (adaptateurs, cornes et poches pâtisseries).				
	Nous consulter pour le détail de la composition.				
	Ecran video sur batterie, amovible et rechargeable sur secteur.				
	Présentoir en carton livré à plat - A monter				

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable. Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle. S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

MEGA PASTRY BOX: Assortiment de 172 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.02	35 modèles en 5 exemplaires (excepté 2120.20 x 2):	30,5	21,5	8	1,55
	- 7 unies ø 6/8/10/12/14/16/18 mm				
	- 6 cannelées A8/C6/D6/D8/E8/F8				
	- 2 St Honoré ø 11 mm - ø 15 mm				
	- 2 douilles à Bûche 6 dents L.16 mm - L.20 mm				
	- 2 Petits Fours ø 8 mm - ø 14 mm				
	- 1 douille à garnir ø 6 mm				
	- 2 douilles à nid				
	- 2 douilles à rose ø 8 mm - ø 11 mm				
	- 1 douille à ruban 20 mm				
	- 1 douille sphère				
	- 8 douilles russes à fleur				
	- 1 douille spirale				

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable. Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle. S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

MAXI PASTRY BOX : Assortiment de 120 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.01	24 modèles en 5 exemplaires :	28	18,5	8	1,22
	- Unies ø 6/8/10/12/14/16/18 mm				
	- Cannelées A8/C6/D6/D8/E8/F8				
	- Douilles à Bûche 6 dents L.16 mm - L.20 mm				
	- St Honoré ø 11 mm - ø 15 mm				
	- Petits Fours ø 8 mm - ø 14 mm				
	- Douille à garnir ø 6 mm				
	- Douille à nid				
	- Douille à feuille N°2				
	- Douilles à rose ø 8 mm - ø 11 mm				

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable. Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle. S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

PASTRY BOX : Assortiment de 60 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.00	Disponible jusqu'à épuisement du stock	17,5	12,9	7,6	0,6

Douilles en inox solides et étanches. S'adaptent à toutes les poches pâtisseries. Composition de la boîte : douilles unies : 5 x ø 6 mm / 5 x ø 8 mm / 5 x ø 10 mm / 5 x ø 12 mm / 5 x ø 14 mm - Douilles cannelées : 5 x A8 / 5 x C6 / 5 x D6 / D8 / 5 x E8 - 5 douilles St Honoré ø 11 mm - 5 douilles à bûche : 6 dents, largeur 20 mm.

Adaptateur pour douille



Code	Désignation	Hcm	Kg
2114.11	kit pour grand format de douilles ø 35mm	5,8	0,02
2114.12	kit pour moyen format de douilles ø 25mm	5,7	0,03
2114.21	kit pour douilles décor ø 20 mm	3	0,02
2114.13	lot de 3 kits pour les 3 formats de douilles ø 35/25/20 mm		0,1

L'adaptateur permet de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche afin d'utiliser la même préparation avec des débits ou pour des décors différents sans avoir à utiliser une deuxième poche. La base de l'adaptateur se glisse dans la poche et la douille choisie est fixée sur la poche par l'extérieur.

Coffret de 26 douilles fines en inox, spéciales décor



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27

Ces douilles permettent de réaliser des décors fins en glaçage ou chocolat: écriture, feuilles, fleurs, effet panier, effet herbe... Les douilles sont fournies avec un adaptateur afin de pouvoir les intervertir sur la même poche et avec deux supports astucieux dédiés par exemple au montage de fleurs.

Coffret de 35 douilles à pâtisserie en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Assortiment pâtisserie traditionnel composé de 35 douilles larges et de tailles diverses:
 - 10 douilles unies
 - 15 douilles cannelées
 - 5 douilles Petit Fours
 - 2 douilles à Rose
 - 2 douilles à bûche
 - 1 douille à garnir

Elles sont fournies avec des adaptateurs afin de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche.

Poche en nylon extra souple réutilisable



Code	Désignation	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01

Ces poches pâtissières sont très souples, réutilisables et économiques. Compatible toute douille en inox ou Tritan. Entretien facile.

Pratiques, elles sont munies d'une attache. Manipulation facilitée.



Poches en coton revêtu



Code	Désignation	Lcm	Kg	UC
4856.25N	Poche 25 cm	25	0,04	6
4856.30N	Poche 30 cm	30	0,04	6
4856.35N	Poche 35 cm	35	0,05	6
4856.40N	Poche 40 cm	40	0,06	6
4856.45N	Poche 45 cm	45	0,07	6
4856.50N	Poche 50 cm	50	0,11	6
4856.60N	Poche 60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Lot de 5 poches pâtissières en coton revêtu Longueurs 30/35/40/45 et 50 cm		0,13	1

Les poches pâtissières réf. 4856 sont très souples, bougent pas, même après de nombreux lavages à l'eau chaude. Elles ne sont doublées et imperméables.

Poche pâtissière souple en polyuréthane



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4347.35	L. 35 cm	35	20	0,02

En polyuréthane alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. La matière est lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structuré du côté extérieur pour une bonne prise en main; la poche ne glisse pas lors de son utilisation. Le système de soudure de la poche la rend parfaitement hygiénique. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. Résistance à 60°C maximum.

Poche en polyuréthane + 2 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4347.03	Poche L. 35 cm Douille unie 2111.10N ø 10 mm Douille cannelée C6 Conditionnement sous boîte plastique	24	4	4	0,06

En polyuréthane alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. La matière est lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structuré du côté extérieur pour une bonne prise en main; la poche ne glisse pas lors de son utilisation. Le système de soudure de la poche la rend parfaitement hygiénique. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. Résistance à 60°C maximum.

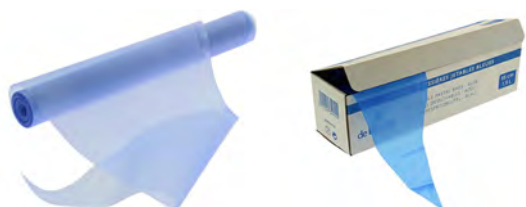
Rouleau de 20 poches pâtissières jetables en polyéthylène



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
4348.02	20 poches L. 40 cm - 0,5 L. Sous boîte décor en carton	4	23	4	0,14

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Côtés renforcés. 90 microns. T° d'utilisation 70°C max.

Rouleau de 100 poches pâtissières jetables, polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	L	Kg
4349.55	Coloris bleu	55	1,7	1,35

La couleur bleue permet de repérer facilement le bout coupé et éviter qu'il ne se perde dans une préparation. Côtés renforcés. 90 microns. T° d'utilisation 70°C max.

Rouleau sous boîte distributrice.

Rouleau de 100 poches pâtissières jetables en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	L	Kg
4348.30N	Longueur 30 cm	30	0,25	0,6
4348.40N	Longueur 40 cm	40	0,5	0,95
4348.45N	Longueur 45 cm	45	0,75	1
4348.50N	Longueur 50 cm	50	1,25	1,2
4348.01N	Longueur 55 cm	55	1,7	1,35

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Côtés renforcés. 90 microns. T° d'utilisation 70°C max. Rouleau sous boîte distributrice.

Boîte distributrice de 100 poches pâtissières jetables

Code	Désignation	Lcm	Kg
4346.45N		45	1



Les poches jetables ont la même utilisation que les poches en coton revêtu mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Elles sont réalisées en polyéthylène transparent à usage alimentaire, sont hygiéniques, et très pratiques dans leur boîte distributrice. 90 microns.

Lot de 8 pinces en plastique TWIXIT pour fermeture des poches



Code	Désignation	Kg
4336.00	3 tailles différentes : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

Support pour poches à dresser en polypropylène



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4347.10N		19,5	23	0,12

Ce porte-poche est réalisé en plastique alimentaire et permet de maintenir la poche à dresser remplie de crème ou autre préparation en position verticale, prête à être utilisée.

Moule conique inox pour cornet (corne d'abondance)



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg
3006.25		2,5	9	0,3	0,01
3006.30		3	12	0,3	0,01
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

Le moule conique permet de réaliser des cornes d'abondance en pâte feuilletée.

Tubes inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	UC
3000.04	Bouchon de champagne/Champignon	4	4	0,06	5
3005.02	Roulé fromage - Robuste sans soudure	2,1	10	0,05	5

Ces tubes en acier inoxydable sont particulièrement résistants et d'un entretien facile. Ils permettent de réaliser des produits traiteurs (roulé au fromage, mini-soufflés etc.).

Rouleaux à crème en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Cet ustensile permet de réaliser des rouleaux en pâte feuilletée qu'on peut ensuite garnir de préparations sucrées ou salées. Robuste sans soudure

Bouteille à punch



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
044085N	Bouteille à punch avec bouchon	8	29	1	0,11

En plastique alimentaire, la bouteille à puncher a un bouchon perforé qui permet d'imbiber les biscuits.

Pinceaux pâtissiers, soie naturelle, manche en bois - Virole métal



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4805.01N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 40 mm	24	4	0,6

Le pinceau pâtissier sert à dorer les pâtes levées ou à napper les desserts. Il peut également servir à humidifier les parois du poêlon à sucre.



Pinceau silicone



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Ce pinceau est parfaitement hygiénique. Il permet de badigeonner vos préparations de beurre ou de sauces sans craindre de laisser un poil dans votre plat. Avec son manche démontable, il est facile d'entretien et passe au lave-vaisselle. Résiste T° jusqu'à 250°C.

Pinceau silicone large et épais, spécial pâtissier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4807.60N	Oval, soie fine	25	4	3	0,07

Un pinceau ovale plus large et plus épais : plus de matière (beurre, jaune d'oeuf...) est prise en une seule fois et la soie plus fine permet un étalage plus régulier sans traces. Soies indémanchables. Résiste T° jusqu'à 250°C.

Chalumeau de cuisine



Code	Désignation	Hcm	Kg
2040.00N	Livré sans gaz	15,7	0,17

Indispensable pour caraméliser les Crèmes brûlées, les flans, les tartes meringuées, la tarte Tatin, pour faire fondre le fromage, dorer les viandes, peler les tomates... et même pour bricoler. Très facile et sûr

d'utilisation avec son bouton d'allumage automatique Piezo et sa flamme ajustable. A utiliser avec du gaz Butane (gaz à briquet) - Remplissage facile du réservoir.

Fer à caraméliser inox



Code	Désignation	Kg
3052.15	Complet, démontable (sans fumées, ni odeurs) fer + Soudogaz X 2000	1,1
3052.16	Fer seul pour Soudogaz X 2000, démontable (support inox)	0,5

Disponibles jusqu'à épuisement des stocks

Le fer à caraméliser est la partie en acier inoxydable qui se fixe sur le chalumeau portatif Soudogaz et permet de protéger la préparation de la flamme. Caraméliser les crèmes brûlées ou la meringue italienne directement à la flamme est toxique et donne

un goût de brûlé et non de caramel aux aliments. Le fer à caraméliser de Buyer est solide et peu encombrant.



MOULES SOUPLES

L'Elastomoule de Buyer, avec sa mousse de silicone brevetée, reste la référence professionnelle en matière de moules souples.
Un outil universel et indispensable, pour toutes les créations, chaudes, froides, glacées, sucrées ou salées.

-228 -
ELASTOMOULE

-233 -
MOUL'FLEX PRO

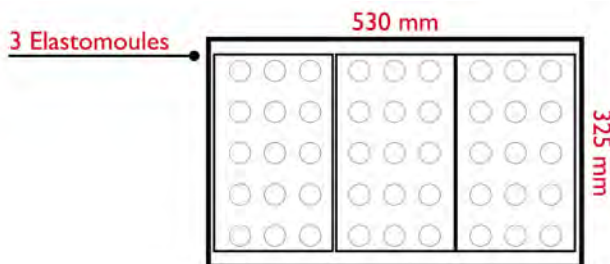
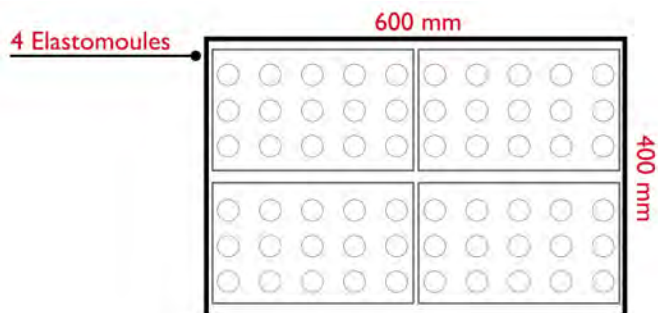
-235 -
MOUL'FLEX



ELASTOMOULE

Fiche recette fournie avec chaque moule :
6 MOF et/ou Champions du Monde de Pâtisserie ont mis leur talent au service des Elastomoules et ont réalisé des recettes exclusives pour de Buyer.
Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTOMOULE



Elastomoule - 40 mini-cylindres ø 27,5 mm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1873.01	300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26



Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.

Elastomoule - MINI-demi-sphère - ø 3 cm - 1,2 cl

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1850.01	290 x 193 mm - 24 alvéoles	3	1,8	0,11
1850.21	300 x 176 mm - 20 alvéoles	3	1,8	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et

caramélisation des sucs. Les mini demi-sphères sont parfaites pour la réalisation de chocolats, mignardises, pâtes de fruits.

Elastomoule - 20 MINI Cakes

Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1868.01	300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26



Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.



Elastomoule - 48 MINI-demi-sphère à fond plat ø 25 mm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1866.01	300 x 176 mm 4 cl	2,5	1	0,15



Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.

Elastomoule - Financier

Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1875.21	210 x 176 mm - 6 alvéoles	9,5	4,4	1,2	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour cuisson au four et congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière transmet parfaitement la chaleur, donne un bel aspect doré aux mini-financiers et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

Elastomoule - MINI-financier

Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1852.01D	1,05 cl - Ht 11 mm 300 x 176 mm - 25 alvéoles	4,9	2,6	1,1	0,14
1852.21D	210 x 176 mm - 15 alvéoles	4,9	2,6	3	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour cuisson au four et congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière transmet parfaitement la chaleur, donne un bel aspect doré aux mini-financiers et leur confère un goût inimitable grâce à la

caramélisation des sucs lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

Elastomoule - MINI-Muffins ø 45 / 38 mm - 3,9 cl

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1858.01D	300 x 176 mm - 15 alvéoles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
1858.21D	210 x 176 mm - 9 alvéoles	4,5	21	17,6	3	0,17



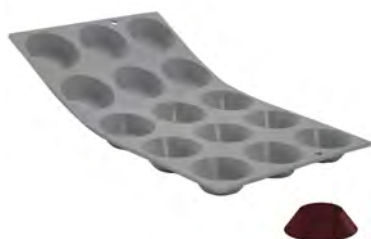
Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-muffins ou autres produits et leur confère un goût inimitable. Les angles des moules sont vifs pour une belle présentation.



Elastomoule - MINI-tartelette ronde

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Ø 45 mm - 0,95 cl			
1853.01D	300x200 mm, soit 24 alvéoles	4,5	1,1	0,15
1853.21D	210 x176 mm - 12 alvéoles	45	1,1	0,1
	Ø 50 mm - 1,9 cl			
1859.01D	300 x 176 mm - 15 alvéoles	5	1,5	0,14



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. Les Elastomoule mini-tartelettes sont parfaits pour la réalisation de produits traiteur sucrés ou salés.

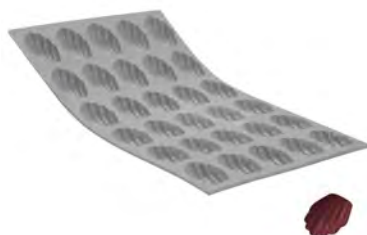
Elastomoule - MINI-Muffins 'Pomponnette' Ø 46/30 mm

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1862.21	235 x176 mm - 12 alvéoles	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13



Elastomoule - MINI-madeleine

Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1851.01D	300 x176 mm - 30 alvéoles 0,64 cl	4	3	1,1	0,13
1851.21D	Plaque 210 x 176 mm- 20 alvéoles	4	3	1,1	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs qui se produit lors de la cuisson.

Elastomoule - 8 MINI Briochettes

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1845.01	300 x 176 mm - 8 alvéoles Ø 60/31 mm 4,2 cl	6	2,8	0,16





Elastomoule - 40 mini-cubes 25 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25



Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.

Elastomoule - MINI-Canelé Bordelais

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1856.01D	300 x 176 mm - 28 alvéoles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
1856.21D	210 x 176 mm - 21 x 17,5 cm - 20 alvéoles - - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. L'Elastomoule R'SYSTEM mini-Bordelais est doté de perforations localisées entre

les différentes empreintes du moule afin d'assurer une meilleure convection thermique sur l'ensemble de la plaque, donc une parfaite cuisson.

Elastomoule - PORTIONS Canelé Bordelais

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1834.01D	300 x 176 mm - 8 alvéoles 8,2 cl	5,5	5	0,3
1834.21D	210 x 176 mm - 6 alvéoles	5,5	5	0,17

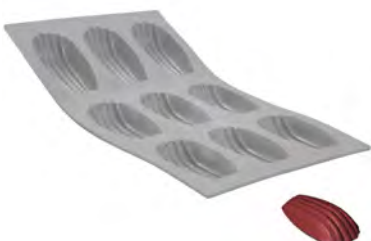


Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et

caramélisation des sucs. L'Elastomoule Portions Bordelais donne la même qualité de cuisson et les mêmes saveurs que celles obtenues dans les fameux moules à Cannelés en cuivre étamé.

Elastomoule - PORTIONS Madeleine

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1832.01D	300 x 176 mm - 9 alvéoles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
1832.21D	210 x 176 mm - 8 alvéoles	8	4,5	1,8	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs qui se produit dans ces moules.

Elastomoule - PORTIONS Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1831.01D	300 x176 mm - 9 alvéoles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
1831.21D	300 x176 mm - 6 alvéoles	9	4,8	3	0,11

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule CAKE transmet parfaitement la chaleur et donne

un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux gâteaux, cakes et petits pains réalisés et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs qui se produit.

Elastomoule - PORTIONS Muffins ø 74 / 54 mm

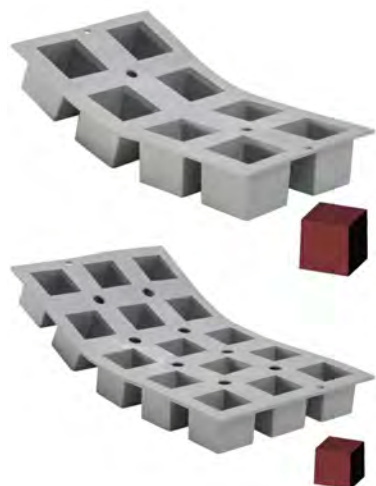


Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1833.01D	300 x176 mm - 6 alvéoles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
1833.21D	210 x176 mm -4 alvéoles	74	21	17,6	3	0,11

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux Muffins ou autres gâteaux individuels et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs qui se produit.

ELASTOMOULE CUBE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1836.01	ELASTOCUBE 8 portions 11,5 cl.	5	5	5	0,34
1861.01	ELASTOCUBE 15 portions 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28

La Révolution cubique arrive sur les assiettes avec des créations originales pour donner du volume à vos présentations. Le moule portions cube pour des préparations individuelles ou le moule mini-cubes parfait pour les mises en bouche, petits fours et mignardises. L'Elastocube a été étudié pour vous assurer la réussite de formes parfaites aux arêtes nettes.

Elastomoule plaque LISSE- Hauteur 10 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3

Plaque décor en mousse de silicone. Anti-adhésive. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. La plaque sans décor est parfaite pour la réalisation de caramels, de pâtes de fruits etc. qui seront ensuite découpés à la guitare.

Plaque de moules souples anti-adhésifs professionnels

Moul'flex Pro



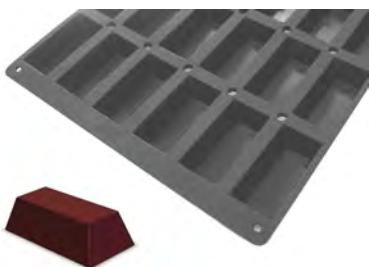
- Silicone PLATINUM alimentaire étuvé garanti sans peroxyde
- Format professionnel 400 x 600 mm ou GN 1/1 selon modèle
- Spécial usage intensif de -40 à + 300°C
- Réduction du temps de cuisson grâce aux perforations R'System® : perforations localisées entre les différentes empreintes de la plaque pour une meilleure circulation du chaud et du froid. Système breveté.

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules demi-sphériques



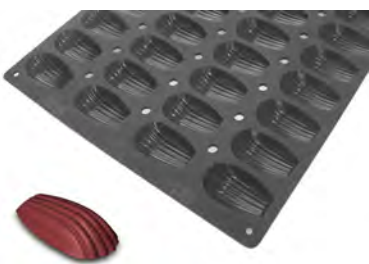
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1704.60	Plaque 600 x 400 mm - 28 empreintes 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	Plaque gastro GN 1/1 - 18 empreintes	7	3,5	0,4

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-cakes



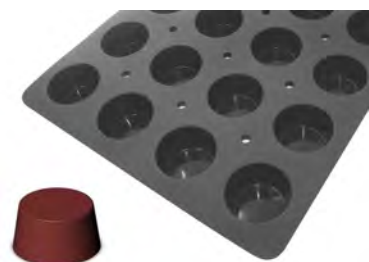
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1701.53	plaque gastro GN1/1 - 20 empreintes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5
1701.60	plaque 600x400 - 30 empreintes Disponible jusqu'à épuisement des stocks	9,7	4,8	3	0,75

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Madeleines



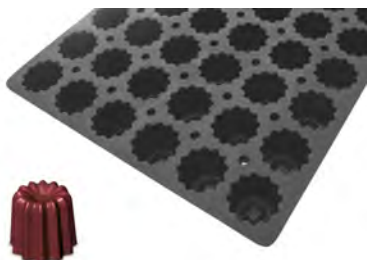
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1707.60	Plaque 600 x 400 mm - 44 empreintes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions muffins



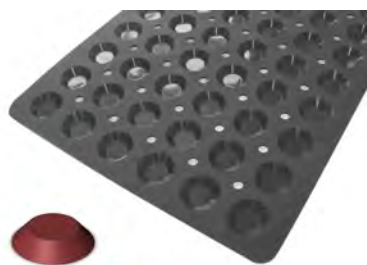
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1710.60	Plaque 600 x 400 mm - 24 empreintes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	Plaque gastro GN 1/1 - 24 empreintes	6,8	3,5	0,54

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Canelés Bordelais



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1708.60	Plaque 600 x 400 mm - 54 empreintes 8,2 cl	5,5	4,7	1
	Disponible jusqu'à épuisement du stock			

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-tartelettes



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1711.60	Plaque 600 x 400 mm - 60 empreintes 0,95 cl	4,1	0,8	0,58
	Disponible jusqu'à épuisement du stock			



**MOULES SOUPLES ANTI-ADHÉSIFS
EN SILICONE PLATINIUM GARANTI SANS PEROXYDE**

Pour cuisson au four et congélation
de -40° à + 280°C (-40° / 530°F)

**Idéal pour les PRÉPARATIONS SUCRÉE ou SALÉES,
CHAUDES, FROIDES ou GLACÉES**

MOUL'FLEX - 7 grands Financiers

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.03	Plaque noire 295 x 173 mm	9,5	4,5	1,2	0,09



MOUL'FLEX - 25 Mini-Financiers

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
1976.02	Plaque 17,5x30cm 1,05 cl Ht 11 mm	4,9	2,6	0,15



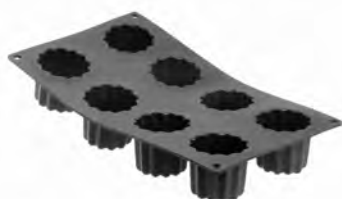
MOUL'FLEX - moules Mini-Canelés

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1977.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 28 Mini-Canelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21



MOUL'FLEX - 8 moules Canelés Bordelais

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1968.01	Plaque 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



MOUL'FLEX - 8 grands cônes

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1997.01	Plaque noire 17,5 x 30 cm 9,2 cl	5,1	5,9	0,13
	Disponible jusqu'à épuisement des stocks			



MOUL'FLEX - 15 moules Demi-sphères ø 4 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1961.02	Plaque 17,5x30 cm 2 cl	4	2	0,1



MOUL'FLEX - moules Demi-sphères ø 7 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1961.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm -6 demi-sphères 8,9 cl	7	3,4	0,1



La gamme de moules souples en silicone MOUL'FLEX se compose d'un grand choix de plaques à pâtisserie et de grands moules individuels, qui permettent de réaliser des préparations sucrées ou salées, chaudes, froides ou glacées

MOUL'FLEX - moules 6 Muffins

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1962.01	Plaque 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11



MOUL'FLEX convient aussi bien pour la cuisson au four que pour la congélation, il se révèle également idéal pour la cuisson au bain-marie. Le silicone est anti-adhésif : il est inutile de graisser les moules et le démoulage et le lavage sont extrêmement faciles.



MOUL'FLEX - moules Brioches cannelées

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1964.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 6 Briochettes 9,5 cl	8	3,5	0,11



Avant la première utilisation : - Laver le MOUL'FLEX à l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. - Graisser le moule à la première utilisation avec un peu de beurre fondu ou d'huile. Pour les utilisations suivantes, il ne sera plus nécessaire de graisser le moule.

MOUL'FLEX - moules Mini-Tartelettes rondes ø 5 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1975.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 15 tartelettes 1,9 cl	5	1,5	0,1

MOUL'FLEX - moules Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1966.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 9 madeleines 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1

- Pour une utilisation dans un four à chaleur tournante, placer la grille au milieu du four - Pour une utilisation dans un four traditionnel, placer la grille plutôt dans le bas du four.

MOUL'FLEX - Moules mini-Madeleines



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1994.01	Plaque Noire -17,5 x 30 cm-30 Empreintes 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

MOUL'FLEX - moules Savarin



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1963.01	Plaque 17,5 x 30 cm - 6 Savarins 7 cl	7,2	2,3	0,14
	Disponible jusqu'à épuisement du stock			

Réalisez de beaux savarins mais également des couronnes en gelée ou des mousses de poisson.

MOUL'FLEX - moules Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.01	Plaque NOIRE de 17,5 x 30 cm - 9 cakes 9 cl	9	4,8	3	0,19

MOUL'FLEX- 8 moules forme Ovale



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1971.01	Plaque 17,5x30 cm 9,7 cl Disponible jusqu'à épuisement du stock	6,5	4,1	3,4	0,16

MOUL'FLEX- moule à Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
1984.24	NOIR	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Ce moule peut être utilisé pour la réalisation de cakes salés ou sucrés, de terrines, etc...

MOUL'FLEX - Tourtière ronde à bord lisse



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
1990.24		24	4,2	1,9	0,17

MOUL FLEX - Moul individuel Tour



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16

MOUL'FLEX - Lot de 6 moules à muffins "CUP CAKE" en silicone



Code	Désignation	Kg
1985.05	ø 5 cm Ht 2,5 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	0,03

Qualité MOUL FLEX pour une bonne tenue. Pur silicone platinum garanti sans peroxyde. Utilisation à la congélation et au four (four traditionnel et micro-ondes). Idéal pour muffins, cakes salés ou sucrés, pannacottas, moelleux chocolat, crèmes renversées, ... Epaisseur 1 mm Conditionnés dans boîte PVC transparente.



codice	descrizione	prezzo	
0237.28	GRILLE RONDE INOX A 3 PIEDS Ø 28CM	CHF	16.30
0237.32	GRILLE RONDE INOX A 3 PIEDS Ø 32CM	CHF	20.50
042002	RUBAN PATISSIER PVC BOBINE L.200M H4CM	CHF	81.10
042003	RUBAN PATISSIER PVC BOBINE L200M H45CM	CHF	88.85
042004	RUBAN PATISSIER PVC BOBINE L.200M H5CM	CHF	93.95
042005	RUBAN PATISSIER PVC BOBINE L.200M H6CM	CHF	104.25
042011	PAQUET 500 F.POLYPRO.L.215CMH4 PRØ65	CHF	32.85
042016	PAQ 100F. POLYPRO.27X45-CERCLE JUSQØ8	CHF	15.95
042024	ROULEAU DE 10M DE POLYPROPYLENE H:4.5CM	CHF	9.80
042026	ROULEAU DE 10M DE POLYPROPYLENE H:6CM	CHF	11.05
042032	5 FEUILLES GLAÇAGE (X 5)POLYETHYLENE 30X20	CHF	15.15
044085N	BOUTEILLE A PUNCH AVEC BOUCHON 290X80	CHF	31.10
0816.40N	BRULEUR A GAZ EN ACIER EMAILLE Ø 40CM	CHF	158.60
0816.50N	BRULEUR A GAZ EN ACIER EMAILLE Ø 50CM	CHF	173.65
0816.60N	BRULEUR A GAZ EN ACIER EMAILLE Ø 60CM	CHF	260.15
0820.00N	TREPIED PR BRULEUR PAELLA ACIER ZINGUE	CHF	90.55
1701.53	MOULFLEX PRO-MINI-CAKES S/PL.GN1/1-20E	CHF	74.65
1701.60	MOULFLEX PRO-MINI-CAKES S/PL.60X40 30E	CHF	92.90
1704.53	MOULFLEX PRO-1/2 SPH. S/PL. GN 1/1-18E	CHF	74.65
1704.60	MOULFLEX PRO 1/2 SPH. S/PL.60X40 28E	CHF	94.70
1707.60	MOULFLEX PRO-MADELEINES S/PL.60X40-44E	CHF	94.70
1708.60	MOULFLEX PRO-CANNELES B.S/PL.60X40-54E	CHF	92.90
1710.53	MOULFLEX PRO- P.MUFFINS S/PL.GN1/1-24E	CHF	74.65
1710.60	MOULFLEX PRO-P. MUFFINS S/PL.60X40-24E	CHF	94.70
1711.60	MOULFLEX PRO-MINI-TARTE S/PL.60X40-60E	CHF	92.90
1800.55	ELASTO. DECOR LISSE 555X36CM H10MM	CHF	142.80
1831.01D	ELASTO 9 PORTIONSCAKE 1/3 PR PL30X20	CHF	57.85
1831.21D	MINI ELASTOMOULE PORTION CAKE 6 EMP.	CHF	32.05
1832.01D	ELASTO.PORTIONS MADELEINE 9 P. PL.30X20	CHF	57.85
1832.21D	MINI ELASTOMOULE PORTION MADELEINE 8EMP	CHF	32.05
1833.01D	ELASTOMOULE PORT.MUFFIN 6P. PR PL.30X20	CHF	57.85
1833.21D	MINI ELASTOMOULE PORTION MUFFIN 4 EMP.	CHF	32.05
1834.01D	ELASTO.PORT.CANELE BORDEL. 1/4-PL.30X20	CHF	57.85
1834.21D	MINI ELASTOMOULE PORTION CANELE 6 EMP.	CHF	32.05
1836.01	ELASTOCUBE PORTIONS S/PLAQUE 175X30CM	CHF	57.85
1845.01	ELASTO. 8 MINI BRIOCHETTES Ø6 HT31CM	CHF	57.85
1850.01	ELASTOMOULE MINI 1/2 SPH. 24 EMP.	CHF	57.85
1850.21	MINI ELASTOMOULE MINI 1/2 SPH. 20 EMP.	CHF	32.05
1851.01D	ELASTO. MINI MADELEINE 30E. PR PL.30X20	CHF	57.85
1851.21D	MINI ELASTOMOULES 20 MINI MADELEINES	CHF	32.05
1852.01D	ELASTO. MINI FINANCIER 25 E PR PL.30X20	CHF	57.85
1852.21D	MINI ELASTOMOULE MINI-FINANCIER 15 EMP.	CHF	32.05
1853.01D	ELASTOMOULE MINI TARTELETTE 24E. Ø 45	CHF	57.85
1853.21D	MINI ELASTOMOULE MINI-TARTELETTE 12EMP.	CHF	32.05
1856.01D	ELASTO. MINI CANELE BORD. 1/4 -PL.30X20	CHF	57.85
1856.21D	MINI ELASTO. MINI CANELE BORDELAIS 20E	CHF	32.05
1858.01D	ELASTOMOULE MINI MUFFIN PL. 30X2015E	CHF	57.85
1858.21D	MINI ELASTOMOULE MINI MUFFINS 9 EMP.	CHF	32.05
1859.01D	ELASTO.MINI TARTELETTES Ø5 15E PL.30X20	CHF	57.85
1861.01	ELASTOCUBE MINI S/PL. 17.5X30-15CUBES	CHF	57.85
1862.21	ELASTO.POMPONNETTES : 12 MOULES Ø 46	CHF	32.05
1866.01	ELASTO.MINI 1/2 SPH. FD PLAT Ø25 HT1CM	CHF	57.85

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
1868.01	ELASTOMOULE 20 MINI CAKE 49X27X27 MM	CHF	57.85
1869.01	ELASTO. 40 MINI CUBES 25X25CM-30X176	CHF	57.85
1873.01	ELASTO. 40 MINI CYLINDRES Ø27X HT25CM	CHF	57.85
1875.21	MINI ELASTOMOULE GRAND FINANCIER	CHF	32.05
1961.01	MOULFLEX NOIR - PLAQUE 6 DEMI-SPHERE	CHF	23.20
1961.02	MOULFLEX NOIR - PLAQUE DE 15 1/2SPHERE	CHF	23.20
1962.01	MOULFLEX NOIR - PLAQUE 6 MUFFINS	CHF	23.20
1963.01	MOULFLEX NOIR -PLAQUE 6 SAVARINS ROND	CHF	22.75
1964.01	MOULFLEX NOIR - PLAQUE 6 BRIOCHETTES	CHF	23.20
1966.01	MOULFLEX NOIR - PLAQUE DE 9 MADELEINES	CHF	23.20
1968.01	MOULFLEX NOIR - PL. 8 CANNELES G M	CHF	23.20
1971.01	MOULFLEX NOIR - PL. 8 GATEAUX OVALES	CHF	22.75
1975.01	MOULFLEX NOIR - 15 MINI TARTELETTES	CHF	23.20
1976.01	MOULFLEX NOIR -PLAQUE 9 PORTIONS CAKE	CHF	23.20
1976.02	MOULFLEX NOIR-PLAQUE 25 MINI FINANCIER	CHF	23.20
1976.03	MOULFLEX NOIR-PLAQUE 7 GDS FINANCIERS	CHF	23.20
1977.01	MOULFLEX NOIR-28 MINI CANNELES BORDELAIS	CHF	31.40
1984.24	MOULFLEX NOIR - MOULE A CAKE	CHF	31.60
1985.05	MOULFLEX NOIR LOT DE 6 CUPCAKES 5CM	CHF	12.65
1988.20	CUISINE BOX PRO	CHF	26.40
1989.00	MOULFLEX TOUR EIFFEL NOIR	CHF	31.60
1990.24	MOULFLEX NOIR - TOURTIERE RONDE 24 CM	CHF	28.25
1994.01	MOULFLEX NOIR -30 MINI-MADELEINES S/PL	CHF	23.20
1997.01	MOULFLEX NOIR -PLAQUE DE 8 GRANDS CONE	CHF	22.75
2000.89	LOT DE DEUX VIS PAPILLONS	CHF	3.15
2000.97	PIED AVANT SEUL POUR CHASSIS	CHF	10.10
2004.00N	MOULIN LEGUMES PROFESS. INOX S/GRILLE	CHF	574.25
2004.10N	GRILLE Ø 1 MM PR MOULIN A LEGUMES N° 5	CHF	232.65
2004.15N	GRILLE Ø 15 MM PR MOULIN A LEGUMES N°5	CHF	174.00
2004.20N	GRILLE Ø 2 MM POUR MOULIN A LEGUMES N°5	CHF	174.00
2004.30N	GRILLE Ø 3 MM POUR MOULIN A LEGUMES N°5	CHF	174.00
2004.40N	GRILLE Ø 4 MM PR MOULIN A LEGUMES N° 5	CHF	232.65
2005.00	COUPE TOMATE 10 TRANCHES 5.5MM	CHF	617.35
2005.10	BLOC LAME (10) DE RECHANGE POUR 2005.00	CHF	137.75
2007.00N	MOULIN A LEGUMES SEMI-PROF.INOX 3GRILLE	CHF	366.00
2011.01	MANDOLINE KOBRA AXIS LAME V19°3 NOIRE	CHF	81.95
2011.41	MANDOLINE KOBRA AXIS LAME V19°3 ROUGE	CHF	81.95
2011.55	POUSSOIR POUR MANDOLINE KOBRA	CHF	18.80
2011.90	KIT CIRCLIPS ET RONDELLE MANDOLINE KOBRA	CHF	8.10
2012.01	MANDOLINE REVOLUTION	CHF	261.30
2012.41	MANDOLINE REVOLUTION MASTER	CHF	397.05
2012.55	POUSSOIR EXTRA-LONG PR MANDOLINE ULTRA	CHF	50.15
2012.56	KIT CHARIOT & POUSSOIR ULTRA 45-90°	CHF	63.00
2012.57	POUSSOIR ULTRA 45-90°	CHF	39.15
2012.88	BOITE AMOVIBLE RANG. VIDE 3PEIGNES ULTRA	CHF	4.45
2012.89	BOITE AMOVIBLE RANGEMENT ULTRA VIDE	CHF	12.75
2012.91	PEIGNE ULTRA NOIR - PAS DE 2 MM	CHF	26.40
2012.92	PEIGNE ULTRA ROUGE - PAS DE 4 MM	CHF	26.40
2012.93	PEIGNE ULTRA GRIS - PAS DE 10 MM-	CHF	26.40
2012.94	PEIGNE ULTRA VERT - PAS DE 3 MM	CHF	26.40
2012.95	PEIGNE ULTRA BLEU - PAS DE 5 MM	CHF	26.40
2012.96	PEIGNE ULTRA ORANGE - PAS DE 7 MM	CHF	26.40

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
2012.98	GRAND PIED ARRIERE SEUL/CHASSIS ULTRA L	CHF	15.15
2014.00	MANDOLINE ACCESS DBL LAME 1 DBL JUL 4 10	CHF	164.00
2014.59	POUSSOIR DE MANDOLINE ACCESS	CHF	32.85
2015.03	MANDOLINE SWING PLUS NOIRE	CHF	125.00
2015.23	MANDOLINE SWING PLUS VERTE	CHF	125.00
2015.43	MANDOLINE SWING PLUS ROUGE	CHF	125.00
2015.59	POUSSOIR NOIR COMPLET / MANDOLINE SWING	CHF	32.85
2015.84	ENSEMBLE GRAVITY- CHARIOT TUBE+POUSSOIR	CHF	25.65
2015.90	CHARIOT POUSSOIR / MANDOLINE SWING	CHF	26.40
2015.92	DOUBLE PEIGNE 4 ET 10 MANDOLINE SWING	CHF	22.55
2015.93	DOUBLE PEIGNE 2 ET 7 SWING + BOITE	CHF	42.35
2015.95	DOUBLE LAME DROITE MICROLOBE/ONDULEE	CHF	39.25
2016.00	MANDOLINE VIPER - 2 JULIENNES 4&10	CHF	195.65
2016.59	POUSSOIR POUR MANDOLINE VIPER	CHF	39.80
2016.90	CHARIOT POUR MANDOLINE VIPER	CHF	16.10
2016.92	PLATEAU JULIENNE 4MM MANDOLINE VIPER	CHF	19.60
2016.94	PLATEAU JULIENNE 10MM MANDOLINE VIPER	CHF	19.60
2016.96	PLATEAU A MOLETTE POUR MANDOLINE VIPER	CHF	46.20
2017.00	MANDOLINE VANTAGE 4 JULIENNES+POUS. LONG	CHF	251.90
2017.55	POUSSOIR LONG+ CHARIOT POUR VANTAGE	CHF	50.15
2017.59	POUSSOIR DE MANDOLINE VANTAGE	CHF	32.85
2017.86	PROTEGE LAME MANDOLINE VANTAGE	CHF	9.65
2017.89	BOITE DE RANGEMENT DE LAMES VANTAGE	CHF	36.70
2017.90	CHARIOT DE MANDOLINE VANTAGE & ACCESS	CHF	26.40
2017.91	PEIGNE JULIENNE 2 MM 41 LAMES VANTAGE	CHF	33.35
2017.92	PEIGNE JULIENNE 4 MM 22 LAMES VANTAGE	CHF	23.05
2017.93	PEIGNE JULIENNE 7 MM 14 LAMES VANTAGE	CHF	21.80
2017.94	PEIGNE JULIENNE 10 MM 10 LAMES VANTAGE	CHF	19.20
2018.00	COUPE LEGUMES KOMI - JULIENNE 2&4MM	CHF	50.45
2018.90	POUSSOIR SEUL POUR KOMI	CHF	7.60
2018.92	LAME JULIENNE 2MM POUR KOMI	CHF	12.50
2018.93	LAME JULIENNE 4MM POUR KOMI	CHF	10.00
2018.95	KIT LAME ET VIS POUR KOMI	CHF	12.50
2040.00N	CHALUMEAU DE CUISINE - LIVRE SANS GAZ	CHF	45.75
2111.02N	DOUILLE INOX UNIE Ø 2MM	CHF	4.00
2111.03N	DOUILLE INOX UNIE Ø 3MM	CHF	4.00
2111.04N	DOUILLE INOX UNIE Ø 4MM	CHF	4.00
2111.05N	DOUILLE INOX UNIE Ø 5MM	CHF	4.00
2111.06N	DOUILLE INOX UNIE Ø 6MM	CHF	4.00
2111.07N	DOUILLE INOX UNIE Ø 7MM	CHF	4.00
2111.08N	DOUILLE INOX UNIE Ø 8MM	CHF	4.00
2111.09N	DOUILLE INOX UNIE Ø 9 MM	CHF	4.00
2111.10N	DOUILLE INOX UNIE Ø 10 MM	CHF	4.00
2111.11N	DOUILLE INOX UNIE Ø 11 MM	CHF	4.00
2111.12N	DOUILLE INOX UNIE Ø 12MM	CHF	4.00
2111.13N	DOUILLE INOX UNIE Ø 13 MM	CHF	4.00
2111.14N	DOUILLE INOX UNIE Ø 14 MM	CHF	4.00
2111.15N	DOUILLE INOX UNIE Ø 15 MM	CHF	4.00
2111.16N	DOUILLE INOX UNIE Ø 16 MM	CHF	4.00
2111.17N	DOUILLE INOX UNIE Ø 17 MM	CHF	4.00
2111.18N	DOUILLE INOX UNIE Ø 18 MM	CHF	4.00
2111.20N	DOUILLE INOX UNIE Ø 20 MM	CHF	4.00

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
2111.22N	DOUILLE INOX UNIE Ø 22 MM	CHF	4.00
2111.24N	DOUILLE INOX UNIE Ø 24 MM	CHF	4.00
2112.02N	DOUILLE INOX CANNELEE A5 - 5 DENTS	CHF	4.00
2112.03N	DOUILLE INOX CANNELEE A6 - 6 DENTS	CHF	4.00
2112.04N	DOUILLE INOX CANNELEE A7 - 7 DENTS	CHF	4.00
2112.05N	DOUILLE INOX CANNELEE A8 - 8 DENTS	CHF	4.00
2112.06N	DOUILLE INOX CANNELEE B5 - 5 DENTS	CHF	4.00
2112.07N	DOUILLE INOX CANNELEE B6 - 6 DENTS	CHF	4.00
2112.08N	DOUILLE INOX CANNELEE B7 - 7 DENTS	CHF	4.00
2112.09N	DOUILLE INOX CANNELEE B8 - 8 DENTS	CHF	4.00
2112.10N	DOUILLE INOX CANNELEE C5 - 5 DENTS	CHF	4.00
2112.11N	DOUILLE INOX CANNELEE C6 - 6 DENTS	CHF	4.00
2112.12N	DOUILLE INOX CANNELEE C7 - 7 DENTS	CHF	4.00
2112.13N	DOUILLE INOX CANNELEE C8 - 8 DENTS	CHF	4.00
2112.14N	DOUILLE INOX CANNELEE D5 - 5 DENTS	CHF	4.00
2112.15N	DOUILLE INOX CANNELEE D6 - 6 DENTS	CHF	4.00
2112.16N	DOUILLE INOX CANNELEE D7 - 7 DENTS	CHF	4.00
2112.17N	DOUILLE INOX CANNELEE D8 - 8 DENTS	CHF	4.00
2112.18N	DOUILLE INOX CANNELEE E5 - 5 DENTS	CHF	4.00
2112.19N	DOUILLE INOX CANNELEE E6 - 6 DENTS	CHF	4.00
2112.20N	DOUILLE INOX CANNELEE E7 - 7 DENTS	CHF	4.00
2112.21N	DOUILLE INOX CANNELEE E8 - 8 DENTS	CHF	4.00
2112.22N	DOUILLE INOX CANNELEE F5 - 5 DENTS	CHF	4.00
2112.23N	DOUILLE INOX CANNELEE F6 - 6 DENTS	CHF	4.00
2112.24N	DOUILLE INOX CANNELEE F7 - 7 DENTS	CHF	4.00
2112.25N	DOUILLE INOX CANNELEE F8 - 8 DENTS	CHF	4.00
2113.06N	DOUILLE A BUCHE INOX 6 DENTS - 16 X 2 MM	CHF	4.00
2113.08N	DOUILLE A BUCHE INOX 6 DENTS - 20x3mm	CHF	4.00
2114.00N	SACHET 6 DOUILLES INOX ASSORTIES	CHF	23.05
2114.05	COFFRET DE 5 DOUILLES ASSORTIES	CHF	23.50
2114.10	COFFRETS 35 DOUILLES INOX+ADAPTATEURS	CHF	118.60
2114.11	KIT ADAPTATEUR DOUILLES INOX GD FORMAT	CHF	4.05
2114.12	KIT ADAPTATEUR DOUILLES INOX MOYE FORMAT	CHF	4.75
2114.13	3 KITS ADAPTATEUR DECOR-MOYEN -GRAND	CHF	11.55
2114.20	COFFRETS 26 DOUILLES INOX+ADAPTATEUR	CHF	48.85
2114.21	KIT ADAPTATEUR DOUILLES INOX DECOR Ø2CM	CHF	2.80
2115.20N	DOUILLE ST HONORE INOX Ø 09	CHF	4.00
2115.25N	DOUILLE ST HONORE INOX Ø 11	CHF	4.00
2115.30N	DOUILLE ST HONORE INOX Ø 13	CHF	4.00
2115.35N	DOUILLE ST HONORE INOX Ø 15	CHF	4.00
2115.40N	DOUILLE ST HONORE INOX Ø 16	CHF	4.00
2116.07	DOUILLE A PETIT FOURS INOX Ø 7 10 DENTS	CHF	4.00
2116.08	DOUILLE A PETIT FOURS INOX Ø 8 12 DENTS	CHF	4.00
2116.10	DOUILLE A PETIT FOURS INOX Ø 10 14 DENTS	CHF	4.00
2116.14	DOUILLE A PETIT FOURS INOX Ø14 16 DENTS	CHF	4.00
2116.16	DOUILLE A PETIT FOURS INOX Ø16 17 DENTS	CHF	4.00
2116.17	DOUILLE A PETIT FOURS INOX Ø 17 18 DENTS	CHF	4.00
2117.10	DOUILLE A RUBAN INOX Larg 10mmx2mm	CHF	4.75
2117.15	DOUILLE A RUBAN INOX Larg 15mmx2mm	CHF	4.75
2117.20	DOUILLE A RUBAN INOX Larg 20mmx2mm	CHF	4.75
2117.30	DOUILLE A RUBAN INOX Larg 30mmx5mm	CHF	4.75
2118.01	DOUILLE SULTANE CONE SORTANT 3CM	CHF	23.20

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
2118.02	DOUILLE SULTANE CONE RASANT 3CM	CHF	23.20
2118.03	MINI DOUILLE SULTANE 7MM- 12 DENTS	CHF	4.00
2118.12	DOUILLE SULTANE CONE RASANT CANNELEE 2CM	CHF	9.15
2118.31	DOUILLE SULTANE LISSE CONE SORTANT 2.5CM	CHF	9.15
2119.13	DOUILLE EFFET SPIRALE N°108-Ø1.3-8 DENTS	CHF	4.00
2120.01	DOUILLE RUSSE A FLEUR N°241-Ø 2.6CM	CHF	4.00
2120.02	DOUILLE RUSSE A FLEUR N°242-Ø 2.6CM	CHF	4.00
2120.03	DOUILLE RUSSE A FLEUR N°243-Ø 2.6CM	CHF	4.00
2120.04	DOUILLE RUSSE A FLEUR N°244-Ø 2.6CM	CHF	4.00
2120.05	DOUILLE RUSSE A FLEUR N°246-Ø 2.6CM	CHF	4.00
2120.06	DOUILLE RUSSE A FLEUR N°247-Ø 2.6CM	CHF	4.00
2120.07	DOUILLE RUSSE A FLEUR N°257-Ø 2.6CM	CHF	4.00
2120.08	DOUILLE RUSSE A FLEUR N°248-Ø 2.6CM	CHF	4.00
2120.20	DOUILLE RUSSE SPHERE STRIE FINE	CHF	6.00
2120.21	DOUILLE RUSSE SPHERE STRIE LARGE	CHF	6.00
2125.03	LOT DE 3 DOUILLES A GARNIR Ø 4-6-8MM	CHF	19.20
2125.06	DOUILLE INOX A GARNIR Ø 6mm	CHF	6.95
2126.00N	DOUILLE INOX A NID Ø1.4CM-7 TROUS Ø1.3MM	CHF	4.00
2126.01	DOUILLE A NID LARGE Ø 2CM-9 TROUS Ø3MM	CHF	4.00
2126.02	DOUILLE A NID LARGE Ø3- 3TROUS CANNE.Ø5M	CHF	4.00
2128.02N	DOUILLE INOX A FEUILLE N° 2	CHF	4.00
2129.08N	DOUILLE A ROSE INOX Ø 8MM	CHF	4.00
2129.09N	DOUILLE A ROSE INOX Ø 9MM	CHF	4.00
2129.11N	DOUILLE A ROSE INOX Ø 11MM	CHF	4.00
2129.14N	DOUILLE A ROSE INOX Ø 14MM	CHF	4.00
2129.16N	DOUILLE A ROSE INOX Ø 16MM	CHF	4.00
2130.00	PASTRY BOX -BOITE ASS. 60 DOUILLES INOX	CHF	229.40
2130.01	MAXI PASTRY BOX 120 DOUILLES ASSORTIES	CHF	473.90
2130.02	MEGA PASTRY BOX-172 DOUILLES ASSORTIES	CHF	663.50
2130.03	PRESENTOIR GRADIN DOUILLES INOX&ACCESSOIRES+ECRAN	CHF	1'150.00
2140.00	CUILLERE A SERVIR INOX	CHF	6.35
2140.10	CUILLERE A SERVIR INOX PERFOREE	CHF	6.35
2601.12N	ARAIGNEE A FRITURE EN FIL INOX 12CM	CHF	21.30
2601.14N	ARAIGNEE A FRITURE EN FIL INOX 14 CM	CHF	24.40
2601.16N	ARAIGNEE A FRITURE EN FIL INOX 16CM	CHF	29.50
2601.18N	ARAIGNEE A FRITURE EN FIL INOX 18 CM	CHF	35.95
2601.20N	ARAIGNEE A FRITURE EN FIL INOX 20 CM	CHF	39.30
2601.22N	ARAIGNEE A FRITURE EN FIL INOX 22 CM	CHF	42.40
2610.20	FOUET PROFESSIONNEL FILS INOX GOMA 20CM	CHF	20.50
2610.25	FOUET PROFESSIONNEL FILS INOX GOMA 25CM	CHF	25.15
2610.30	FOUET PROFESSIONNEL FILS INOX GOMA 30CM	CHF	29.50
2610.35	FOUET PROFESSIONNEL FILS INOX GOMA 35CM	CHF	31.60
2610.40	FOUET PROFESSIONNEL FILS INOX GOMA 40CM	CHF	35.95
2610.45	FOUET PROFESSIONNEL FILS INOX GOMA 45CM	CHF	40.65
2610.50	FOUET PROFESSIONNEL FILS INOX GOMA 50CM	CHF	45.75
2611.35	FOUET BALLON FERME GÖMA 35CM	CHF	34.70
2611.45	FOUET BALLON FERME GÖMA 45CM	CHF	42.40
2612.01	UNIVERSAL CORER 13 MM - MANCHE ORANGE	CHF	25.90
2612.02	UNIVERSAL CORER 20 MM - MANCHE VERT	CHF	33.15
2612.03	UNIVERSAL CORER 30 MM - MANCHE ROUGE	CHF	38.90
2701.00	CUILLERE PERFOREE INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
2701.01	CUILLERE PLEINE INOX PATINE MANCHE BOIS	CHF	20.90

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
2701.02	LOUCHE INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
2701.03	PRESSE PUREE INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
2701.04	ECUMOIRE INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
2701.05	SPATULE PLEINE INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
2701.06	SPATULE PERFOREE INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
2701.07	SPATULE FLEXIBLE INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
2701.08	PELLE A GATEAU INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
2701.09	CUILLERE A SPAGHETTI INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
2701.10	GRAPIN INOX PATINE MANCHE - B BOIS	CHF	20.90
3000.04	TUBE INOX BOUCHON DE CHAMPAGNE 4 X 4	CHF	14.25
3002.00	RAPLETTE COULISSANTE INOX REGLABLE S/P	CHF	220.95
3002.01	RAPLETTE COULISSANTE A PEIGNE A DECOR	CHF	324.95
3002.99	PEIGNE SEUL POUR RAPLETTE	CHF	103.90
3005.02	TUBE INOX ROULE FROMAGE - LUNITE	CHF	8.65
3006.01	TASSOIR LISSEUR PR CERCLES RONDS Ø7.5-8	CHF	10.15
3006.02	TASSOIR LISSEUR PR CERCLES CARRE DE 8CM	CHF	12.10
3006.04	TASSOIR LISSEUR OBLONG 14x3cm	CHF	10.15
3006.25	MOULE CONIQUE INOX POUR CORNET Ø 2.5	CHF	3.55
3006.30	MOULE CONIQUE INOX POUR CORNET Ø 3	CHF	4.25
3006.35	MOULE CONIQUE INOX POUR CORNET Ø 3.5	CHF	4.90
3007.25	ROULEAU A CREME EN INOX Ø 2.5 L.10CM	CHF	4.25
3013.16	CADRE INOX EXTENSIBLE 16x16x5 JUSQUE 30X30X5	CHF	39.85
3013.20	CADRE INOX EXTENSIBLE 20X20X5 JUSQUE 37x37x5	CHF	47.30
3013.21	CADRE INOX EXTENSIBLE 21.5X11.5X7.5 JUSQUE 40X21X7	CHF	50.55
3013.30	CADRE INOX EXTENSIBLE 30X30X5 JUSQUE 57X57X5	CHF	67.30
3013.43	CADRE INOX EXTENSIBLE 43X29X 5 JUSQUE 56X84X5	CHF	94.55
3015.35	CADRE A ENTREMETS INOX E.F. 57X37X3.5CM	CHF	67.95
3015.36	CADRE A ENTREMETS INOX 36X26X4.5	CHF	54.50
3015.40	CADRE A OPERA INOX E.F 57X37X4CM	CHF	69.30
3015.45	CADRE A OPERA INOX E.F 57X37X45CM	CHF	72.00
3015.49	CADRE INOX POUR FORMAT GN - 49X29X4.5	CHF	59.90
3015.50	CADRE A OPERA INOX E.F 57X37X5CM	CHF	80.60
3018.40	CADRE RECTANG.INOX (BANDE) 57X9 HT4CM	CHF	53.45
3018.49	CADRE RECTANG.INOX (BANDE) GN- 49X9X4.5	CHF	49.10
3021.06	LOUCHE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 06 CM	CHF	10.30
3021.08	LOUCHE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 08 CM	CHF	13.20
3021.10	LOUCHE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 10 CM	CHF	16.60
3021.12	LOUCHE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 12 CM	CHF	19.20
3021.14	LOUCHE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 14 CM	CHF	32.10
3021.16	LOUCHE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 16 CM	CHF	38.05
3021.20	LOUCHE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 20 CM	CHF	62.50
3021.66	LOUCHE INOX MONOBLOC STANDARD A BEC Ø06	CHF	13.80
3027.08	CERCLE LARME PETIT GATEAU 8X5 CM HT4	CHF	16.45
3030.00	BOX #HOMEBAKING : LES TARTES	CHF	65.20
3030.20	CERCLE A TARTE PERFORE CANNELE 20CM HT 3CM	CHF	21.45
3030.24	CERCLE A TARTE PERFORE CANNELE 24CM HT 3CM	CHF	22.80
3030.28	CERCLE A TARTE PERFORE CANNELE 28CM HT 3CM	CHF	24.90
3030.32	CERCLE A TARTE PERFORE CANNELE 32CM HT 3CM	CHF	28.15
3031.23	CERCLE A TARTE PERFORE CARRE CANNELE 23CM	CHF	24.10
3032.35	CERCLE A TARTE RECTANGLE PERFORE CANNELE 35CM	CHF	24.10
3037.06	CERCLE OBLONG Ø 60 - HT 45 MM	CHF	16.45
3037.07	CERCLE OBLONG Ø 70 - HT 45 MM	CHF	18.15

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3037.14	CERCLE OBLONG M. BLANDIN 14.5X3.5X1.9	CHF	13.15
3040.01	CERCLE INOX EXTENSIBLE DE Ø18 A 36 HT 4.5	CHF	34.55
3040.02	CERCLE INOX EXTENSIBLE DE Ø18 A 36 HT 6.5	CHF	41.20
3040.03	CERCLE INOX EXTENSIBLE DE Ø18 A 36 HT 3CM	CHF	33.20
3041.08	ECUMOIRE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 08 CM	CHF	10.30
3041.10	ECUMOIRE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 10 CM	CHF	13.20
3041.12	ECUMOIRE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 12 CM	CHF	15.35
3041.14	ECUMOIRE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 14 CM	CHF	19.20
3041.16	ECUMOIRE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 16 CM	CHF	21.95
3041.18	ECUMOIRE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 18 CM	CHF	36.70
3041.20	ECUMOIRE INOX MONOBLOC STANDARD Ø 20 CM	CHF	46.25
3052.15	FER A CAMELISER COMPLET N M	CHF	338.25
3052.16	FER SEUL ADAPTABLE AU SOUDOGAZ X2000 NM	CHF	64.25
3065.35	MINI CANNELE BORDELAIS INOX Ø3.5CM	CHF	10.15
3065.45	MINI CANNELE BORDELAIS INOX Ø4.5CM	CHF	12.10
3065.55	MINI CANNELE BORDELAIS INOX Ø5.5CM	CHF	14.10
3069.06	CERCLE OVALE Ø 60 - HT 45 MM	CHF	16.45
3076.05	CERCLE CALISSON MIGNARDISE 5.5x2.5X3 - 2cl	CHF	14.70
3076.11	CERCLE CALISSON 11X5X4-15CL	CHF	15.50
3077.06	PETIT GATEAU COEUR Ø 06 CM	CHF	17.40
3077.14	CERCLE INOX COEUR Ø 14CM HT 4CM	CHF	20.85
3077.16	CERCLE INOX COEUR Ø 16CM HT 4CM	CHF	22.20
3077.18	CERCLE INOX COEUR Ø 18CM HT 4CM	CHF	24.45
3077.20	CERCLE INOX COEUR Ø 20CM HT 4CM	CHF	25.85
3077.22	CERCLE INOX COEUR Ø 22CM HT 4CM	CHF	28.15
3077.24	CERCLE INOX COEUR Ø 24CM HT 4CM	CHF	30.30
3091.06N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø6	CHF	5.05
3091.08N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø8	CHF	6.00
3091.10N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø10	CHF	6.00
3091.12N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø12	CHF	6.00
3091.14N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø14	CHF	6.55
3091.16N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø16	CHF	6.55
3091.18N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø18	CHF	7.30
3091.20N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø20	CHF	7.85
3091.22N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø22	CHF	7.85
3091.24N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø24	CHF	8.70
3091.26N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø26	CHF	10.00
3091.28N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø28	CHF	10.00
3091.30N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø30	CHF	11.30
3091.32N	CERCLE A TARTE INOX HT 2CMBD ROULE Ø32	CHF	12.15
3093.06	CERCLE A TARTE INOX PERFORE HT2 Ø06 CM	CHF	12.20
3093.08	CERCLE A TARTE INOX PERFORE HT2 Ø08 CM	CHF	13.80
3093.10	CERCLE A TARTE INOX PERFORE HT2 Ø10 CM	CHF	13.80
3093.22	CERCLE A TARTE INOX PERFORE HT2 Ø22 CM	CHF	19.55
3093.24	CERCLE A TARTE INOX PERFORE HT2 Ø24CM	CHF	20.05
3093.26	CERCLE A TARTE INOX PERFORE HT2 Ø26 CM	CHF	21.60
3093.28	CERCLE A TARTE INOX PERFORE HT2 Ø28 CM	CHF	23.05
3095.45N	MOULE DARIOLE OU CREME CAMEL INOX 45	CHF	10.00
3095.55N	MOULE DARIOLE OU CREME CAMEL INOX 55	CHF	11.30
3095.65N	MOULE DARIOLE OU CREME CAMEL INOX Ø65	CHF	12.70
3095.80	DARIOLE INOX FORME CONIQUE Ø 8CM	CHF	18.15
3096.01	CERCLE INDIVIDUEL INOX Ø 45 - HT 25MM	CHF	15.80

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3098.00	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H 3.5 Ø8.5	CHF	16.05
3098.01	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H 3.5 Ø5.5	CHF	14.10
3098.02	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H 3.5 Ø6.5	CHF	14.70
3098.03	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H3.5 Ø7.5	CHF	15.50
3098.04	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H 3.5 Ø10.5	CHF	16.85
3098.05	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H 3.5 Ø12.5	CHF	17.50
3098.06	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H 3.5 Ø15.5	CHF	20.10
3098.07	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H 3.5 Ø18.5	CHF	21.10
3098.08	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H 3.5 Ø20.5	CHF	22.55
3098.09	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H3.5 Ø24.5	CHF	25.40
3098.10	CERCLE PERFORE INOX BORD DROIT H 3.5 Ø28.5	CHF	27.55
3098.19	CERCLE PERFORE CARRE INOX BD DROIT H 3.5 7X7	CHF	16.35
3098.20	CERCLE PERFORE CARRE INOX BD DROIT H 3.5 8X8	CHF	17.65
3098.21	CERCLE PERFORE CARRE INOX BD DROIT H 3.5 15X15	CHF	23.40
3098.22	CERCLE PERFORE CARRE INOX BD DROIT H 3.5 20X20	CHF	25.50
3098.23	CERCLE PERFORE CARRE INOX BD DROIT H3.5 17.5X17.5	CHF	24.15
3098.30	CERCLE PERFORE RECTANGLE INOX BD DROIT H 3.5 12X4	CHF	18.90
3099.00	CERCLE PERFORE INOX Ø8.5CM HT 2	CHF	11.45
3099.01	CERCLE PERFORE INOX Ø5.5CM HT 2	CHF	10.15
3099.02	CERCLE PERFORE INOX Ø6.5CM HT 2	CHF	10.40
3099.03	CERCLE PERFORE INOX Ø7.5CM HT 2	CHF	10.70
3099.04	CERCLE PERFORE INOX Ø10.5CM HT 2	CHF	11.95
3099.05	CERCLE PERFORE INOX Ø12.5CM HT 2	CHF	12.40
3099.06	CERCLE PERFORE INOX Ø15.5CM HT 2	CHF	14.30
3099.07	CERCLE PERFORE INOX Ø18.5CM HT 2	CHF	14.70
3099.08	CERCLE PERFORE INOX Ø20.5CM HT 2	CHF	15.80
3099.09	CERCLE PERFORE INOX Ø24.5CM HT 2	CHF	17.45
3099.10	CERCLE PERFORE INOX Ø28.5CM HT 2	CHF	19.55
3099.19	CERCLE CARRE PERFORE INOX L. 7 cm HT 2	CHF	11.95
3099.20	CERCLE CARRE PERFORE INOX L 8 CM HT 2	CHF	12.80
3099.21	CERCLE CARRE PERFORE INOX L 15 CM HT 2	CHF	16.85
3099.22	CERCLE CARRE PERFORE INOX L 20 CM HT 2	CHF	18.15
3099.23	CERCLE CARRE PERFORE INOX L 17.5 HT 2	CHF	17.40
3099.30	CERCLE RECTANG PERFORE INOX 12X4 CM HT 2	CHF	13.35
3099.32	CERCLE RECTANGLE PERFORE 25X8 HT 2	CHF	20.85
3099.33	CERCLE RECTANGLE PERFORE 28x11 HT 2	CHF	23.60
3099.40	CERCLE OBLONG PERFORE 14.5X3.5 HT 2	CHF	15.50
3099.42	CERCLE OBLONG PERFORE 27X8 HT 2	CHF	21.55
3099.43	CERCLE OBLONG PERFORE 30X11 HT 2	CHF	24.90
3099.50	CERCLE COEUR PERFORE Ø8 HT 2	CHF	11.45
3099.51	CERCLE COEUR DUO PERFORE Ø12 HT 2	CHF	12.40
3099.52	CERCLE COEUR PERFORE Ø18 HT 2	CHF	14.10
3099.53	CERCLE COEUR PERFORE Ø 22 HT 2	CHF	15.50
3099.60	CERCLE HEXAGONE PERFORE =Ø10 HT2	CHF	11.45
3099.61	CERCLE HEXAGONE PERFORE =Ø20 HT2	CHF	18.15
3099.62	CERCLE HEXAGONE PERFORE =Ø24 HT2	CHF	20.95
3099.63	CERCLE HEXAGONE PERFORE =Ø28 HT2	CHF	23.25
3099.70	CERCLE A TARTE PERFORECALISSON 12X5.5X2-	CHF	11.75
3099.72	CERCLE A TARTE PERFORECALISSON 18X7.8X2	CHF	13.70
3099.73	CERCLE A TARTE PERFORECALISSON 25.5X11X2	CHF	14.25
3111.12	BAIN MARIE INOX A QUEUE SANS COUV.Ø 12	CHF	38.90
3111.14	BAIN MARIE INOX A QUEUE SANS COUV.Ø 14	CHF	47.50

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3111.16	BAIN MARIE INOX A QUEUE SANS COUV.Ø 16	CHF	54.50
3111.18	BAIN MARIE INOX A QUEUE SANS COUV.Ø 18	CHF	73.50
3111.20	BAIN MARIE INOX A QUEUE SANS COUV.Ø20	CHF	85.15
3122.00	SUPPORT INOX POUR WOK 3122 & 5114	CHF	43.55
3122.36	WOK INOX INDUCTION Ø36CM QUEUE TUBE	CHF	154.10
3125.07	MOULE A CHARLOTTE INOX 18/10S/COUV.Ø07	CHF	18.70
3125.10	MOULE A CHARLOTTE INOX 18/10S/COUV.Ø10	CHF	35.10
3125.16	MOULE A CHARLOTTE INOX 18/10S/COUV.Ø16	CHF	46.95
3125.18	MOULE A CHARLOTTE INOX 18/10S/COUV.Ø18	CHF	49.65
3125.20	MOULE A CHARLOTTE INOX 18/10S/COUV.Ø20	CHF	55.05
3130.06	LOUCHE INOX EXTRA-FORTE Ø 06 CM	CHF	13.20
3130.08	LOUCHE INOX EXTRA-FORTE Ø 08 CM	CHF	15.35
3130.10	LOUCHE INOX EXTRA-FORTE Ø 10 CM	CHF	19.20
3130.12	LOUCHE INOX EXTRA-FORTE Ø 12 CM	CHF	23.05
3130.14	LOUCHE INOX EXTRA-FORTE Ø 14 CM	CHF	38.55
3130.16	LOUCHE INOX EXTRA-FORTE Ø 16 CM	CHF	44.10
3133.04N	CALOTTE INOX (DEMI-SPHERE) Ø 04 CM	CHF	5.05
3133.06N	CALOTTE INOX (DEMI-SPHERE) Ø 06 CM	CHF	6.00
3133.08N	CALOTTE INOX (DEMI-SPHERE) Ø 08 CM	CHF	10.65
3133.10N	CALOTTE INOX (DEMI-SPHERE) Ø 10 CM	CHF	14.20
3133.12	CALOTTE INOX Ø 12CM	CHF	16.35
3133.14N	CALOTTE INOX (DEMI-SPHERE) Ø 14 CM	CHF	22.55
3133.16N	CALOTTE INOX (DEMI-SPHERE) Ø 16 CM	CHF	28.70
3133.18N	CALOTTE INOX (DEMI-SPHERE) Ø 18 CM	CHF	35.85
3133.20N	CALOTTE INOX (DEMI-SPHERE) Ø 20 CM	CHF	42.50
3134.06	LOUCHETTE A COUSCOUS INOX AVEC BEC	CHF	23.10
3135.04	LOUCHETTE A LIQUEUR INOX RONDE Ø 04CM	CHF	14.40
3136.08	LOUCHETTE A PIZZA FOND PLAT INOX 145ML	CHF	36.70
3139.06	PETIT-GATEAU CARRE GEO 6X6X4	CHF	22.20
3141.10	SPATULE PERCEE INOX E.F. L. MANCHE 35CM	CHF	22.10
3142.10	SPATULE UNIE INOX E.F. L. MANCHE 35CM	CHF	22.10
3143.10	CUILLERE A ARROSER DROITE INOX E.F.	CHF	17.05
3144.10	CUILLERE A ARROSER DE COTE INOX E.F.	CHF	17.05
3150.08	ECUMOIRE INOX EXTRA-FORTE Ø 08 CM	CHF	12.40
3150.10	ECUMOIRE INOX EXTRA-FORTE Ø 10 CM	CHF	13.70
3150.12	ECUMOIRE INOX EXTRA-FORTE Ø 12 CM	CHF	17.95
3150.14	ECUMOIRE INOX EXTRA-FORTE Ø 14 CM	CHF	22.70
3150.16	ECUMOIRE INOX EXTRA-FORTE Ø 16 CM	CHF	26.40
3170.40	GRAPPIN A DEUX DENTS L MANCHE 30 CM	CHF	33.45
3170.50	GRAPPIN A DEUX DENTS L MANCHE 38 CM	CHF	36.00
3201.24	PLATEAU PATISSIER INOX BORD ROND 24x19CM	CHF	21.95
3201.31	PLATEAU PATISSIER INOX BORD ROND 31x24CM	CHF	24.80
3202.04	MOULE PATE EN CROUTE 30X4FEUILLE CUISSON	CHF	58.55
3203.20	MOULE TUBULAIRE Ø4.5X20 &FEUILLE CUISSON	CHF	56.85
3203.30	MOULE TUBULAIRE Ø4.5X30 &FEUILLE CUISSON	CHF	66.65
3204.30	GOUTTIERE TRIANGL DEMONTABLE INOX 30X8CM	CHF	32.15
3205.04	GOUTTIERE CARREE FINE DEMONT.INOX 30X4CM	CHF	28.15
3205.30	GOUTTIERE CARREE DEMONTABLE INOX 30X8CM	CHF	34.30
3206.04	GOUTTIERE RONDE FINE DEMONT. INOX 30X4CM	CHF	30.30
3206.30	GOUTTIERE A BUCHES RONDE INOX 30X8CM	CHF	32.15
3206.80	GOUTTIERE A BUCHES RONDE INOX 50X8 DEMON	CHF	45.60
3208.23	CAKE DE VOYAGE 23X5.5 & FEUILLE CUISSON	CHF	49.10

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3210.24	MOULE INOX PERFORÉ PLIANT GEOFORME 24X5X6	CHF	114.95
3210.35	MOULE INOX PERFORÉ PLIANT GEOFORME 35x7x7.5cm	CHF	144.45
3210.48	MOULE INOX PERFORÉ PLIANT GEOFORME 48X9X8.5cm	CHF	167.80
3211.24	MOULE INOX PLEIN PLIANT GEOFORME 24x5x6cm	CHF	94.80
3211.35	MOULE INOX PLEIN PLIANT GEOFORME 35x7x7.5cm	CHF	100.40
3211.48	MOULE INOX PLEIN PLIANT GEOFORME 48X9X8.5cm	CHF	109.40
3212.35	MOULE RECT. INOX PERFORE FOND DEMONTABLE 35X10X3.5	CHF	69.40
3213.24	MOULE ROND INOX PERFORE FOND DEMONTABLE Ø24X6.5	CHF	83.30
3214.28	MOULE TARTE INOX PERFORE FOND DEMONTABLE Ø28 X2.5	CHF	74.95
3221.06	PLATEAU 6 ALVEOLES INOX 18/10 40X30CM	CHF	53.65
3232.24	PASSOIRE CONIQUE INOX A QUEUE Ø 24 CM	CHF	100.80
3232.28	PASSOIRE CONIQUE INOX A QUEUE Ø 28 CM	CHF	115.10
3240.24	PASSOIRE INOX 1/2SPH.2ANSES A CERCLE 24	CHF	106.00
3242.10N	PASSE-BOUILLON EN INOX 18/10 Ø 10CM	CHF	9.65
3242.12N	PASSE-BOUILLON EN INOX 18/10 Ø 12CM	CHF	12.25
3242.14N	PASSE BOUILLON EN INOX 18/10 Ø 14CM	CHF	14.05
3242.16N	PASSE-BOUILLON EN INOX 18/10 Ø 16CM	CHF	16.60
3242.18N	PASSE-BOUILLON EN INOX 18/10 Ø 18CM	CHF	19.20
3250.16	BASSINE PATISSIERE FD PLAT S/ANSES Ø 16	CHF	18.05
3250.20	BASSINE PATISSIERE FOND PLAT S/ANSES 20	CHF	22.55
3250.24	BASSINE PATISSIERE FOND PLAT S/ANSES 24	CHF	28.50
3250.28	BASSINE PATISSIERE FOND PLAT S/ANSES 28	CHF	33.70
3250.32	BASSINE PATISSIERE INOX FD PLAT S/A 32	CHF	45.40
3250.36	BASSINE PATISSIERE FOND PLAT S/ANSES 36	CHF	52.65
3250.40	BASSINE PATISSIERE FOND PLAT S/ANSES 40	CHF	67.50
3250.44	BASSINE PATISSIERE FOND PLAT S/ANSES 44	CHF	110.50
3271.20	PELLE A FARINE AVEC MANCHE 20 CM	CHF	103.45
3271.24	PELLE A FARINE AVEC MANCHE 24 CM	CHF	115.15
3274.12N	SEAU INOX 12L SANS PIED	CHF	145.55
3276.12N	SEAU INOX GRADUE 12L A PIED	CHF	208.20
3280.35	PLAT A DEBARRASSER INOX S/ANSE35X27X46	CHF	54.50
3280.40	PLAT A DEBARRASSER INOX S/ANSE 42X32X5	CHF	61.80
3280.45	PLAT A DEBARRASSER INOX S/ANSE 45X34X5	CHF	100.80
3283.27	PLAT A MARINER INOX #OUTDOOR 27X22X4CM	CHF	39.00
3283.30	PLAT A MARINER INOX #OUTDOOR 30X25X4.3CM	CHF	43.55
3290.31	PELLE A PIZZA TOUT INOX RONDE Ø 31CM	CHF	88.75
3293.31	PELLE A PIZZA TOUT INOX CARREE	CHF	101.65
3294.30	PELLE A OMELETTE INOX 30 X 20 10/10°	CHF	35.40
3300.12	COUPE PATE INOX DROIT 12CM	CHF	18.05
3301.12	COUPE-PATE INOX ARRONDI 12CM	CHF	18.05
3302.11N	COUPE-PATE SOUPLE DTLAME ACIER TRAITE	CHF	12.45
3302.12N	COUPE-PATE SOUPLE RDLAME ACIER TRAITE	CHF	12.45
3320.53	PLAQUE GASTRO INOX 10.10° B.D. GN 1/1	CHF	84.15
3321.53	PLAQUE GASTRO INOX 10.10° BP 53X32.5	CHF	45.60
3321.65	PLAQUE GASTRO INOX 10.10° B.P. 65X53	CHF	78.70
3323.00N	SERIE 9 DECOUPOIRS INOX UNIS 3 A 11CM	CHF	71.85
3324.00N	SERIE 9 DECOUPOIRS INOX CANNELES 3A11CM	CHF	81.95
3329.10	GRILLE INOX POUR WOK Ø 32 CM	CHF	14.10
3330.53N	GRILLE A PATISS. FIL INOX 53X32.5	CHF	22.75
3330.60N	GRILLE A PATISSERIE FIL INOX 60 X 40	CHF	26.25
3330.65N	GRILLE A PATISS. FIL INOX GN 2/1 65X53	CHF	51.00
3339.00N	PINCE POUR PLAT	CHF	33.05

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3350.10N	PASSE SAUCE CHINOIS Ø10 INOX SANS CROCHET ARRIERE	CHF	17.40
3350.14N	PASSE SAUCE CHINOIS Ø14 INOX SANS CROCHET ARRIERE	CHF	18.70
3350.18N	PASSE-SAUCE CHINOIS Ø 18 CM INOX	CHF	26.90
3350.20N	PASSE-SAUCE CHINOIS Ø 20 CM INOX	CHF	28.25
3350.23N	PASSE-SAUCE CHINOIS Ø 23 CM INOX	CHF	34.20
3350.26N	PASSE-SAUCE CHINOIS Ø 26CM INOX	CHF	71.55
3350.90	PILON POUR CHINOIS EN HETRE	CHF	25.70
3351.21	CHINOIS SPECIAL PATISSIER Ø 21CM	CHF	67.00
3351.23	CHINOIS SPECIAL PATISSIER Ø 23CM	CHF	77.90
3352.20N	CHINOIS ETAMINE RENFORCE Ø 20 HT15.5CM	CHF	96.55
3352.22	CHINOIS ETAMINE RENFORCE Ø22 HT 23CM	CHF	119.75
3353.00	KWIK MINI ENTONNOIR A PISTON NOIR	CHF	69.45
3353.20	KWIK MINI ENTONNOIR A PISTON VERT	CHF	69.45
3353.30	KWIK MINI ENTONNOIR A PISTON ORANGE	CHF	69.45
3353.40	KWIK MINI ENTONNOIR A PISTON ROUGE	CHF	69.45
3353.60	KWIK MINI ENTONNOIR A PISTON FUSHIA	CHF	69.45
3353.95	BUSE PLASTIQUE SEULE POUR KWIK	CHF	4.70
3353.96	KIT BUSE-ECROU-SIPHON POUR ENTON. KWIK	CHF	10.95
3354.00	ENTONNOIR A PISTON INOX 1.9 L	CHF	190.45
3354.01	PIED INOX PR ENTONNOIR A PISTON HT 15	CHF	32.85
3354.02	ENTONNOIR A PISTON 1.9 L +PIED FIL INOX	CHF	222.15
3354.10	ENTONNOIR A PISTON 1.5L - PETIT MODEL	CHF	169.90
3354.12	ENTONNOIR PISTON 1.5L COMPLET+SUPPORT	CHF	203.35
3354.51	PIED INOX POUR KWIK MAX 3.3 L	CHF	32.85
3354.52	ENTONNOIR KWIK MAX INOX 3.3 L+2DOUILLES	CHF	237.30
3354.79	MECANISME COMPLET POUR KWIK MAX	CHF	60.40
3354.92	ECROU CENTRAL POUR ENTONNOIR A PISTON	CHF	6.35
3354.93	ECROU PAPILLON POUR ENTONNOIR A PISTON	CHF	6.35
3354.94	RESSORT SEUL POUR ENTONNOIR A PISTON	CHF	1.50
3354.95	JEU 2 BUSES PR ENTONNOIR A PISTON 4&6MM	CHF	30.85
3356.00	ENTONNOIR A CONFITURE ØSORTIE 3.5ou6CM	CHF	41.90
3356.12N	ENTONNOIR INOX SANS FILTRE Ø 12CM	CHF	21.80
3356.20N	ENTONNOIR INOX SANS FILTRE Ø 20CM	CHF	44.50
3357.01	FILTRE INOX POUR ENTONNOIR REF 3356 Ø1mm	CHF	21.95
3357.12	ENTONNOIR INOX AVEC FILTRE Ø 12CM	CHF	42.35
3357.20	ENTONNOIR INOX AVEC FILTRE Ø 20CM	CHF	64.45
3358.01	LE TUBE: 2 DOUILLES 13 DISQUES BISCUIT & BOUCHONS	CHF	101.50
3358.02	COFFRET LE TUBE PRO + 4 RECHARGES 12 DOUILLES	CHF	173.60
3358.75	RECIPIENT AVEC 2 BOUCHONS POUR LE TUBE	CHF	17.05
3358.92	LOT 2 BOUCHONS PLEINS POUR LE TUBE	CHF	8.95
3358.93	LOT 2 BOUCHONS PERCES POUR LE TUBE	CHF	8.95
3358.94	KIT SABLE POUR LE TUBE: BOUCHON +13 DECORS INOX	CHF	25.15
3358.95	PRESENTOIR LE TUBE 2019	CHF	1'061.75
3360.40	PLAQUE PATISSIERE RECTANG. B.D 40X30	CHF	72.50
3360.60	PLAQUE PATISSIERE RECTANG. B.D 60X40	CHF	98.10
3361.40	PLAQUE RECTANG.INOX 10.10° B.P 40X30	CHF	33.00
3361.60	PLAQUE INOX BP 60X40 CM	CHF	46.45
3366.35	PLAQUE A TUILES INOX 35 X 32 CM	CHF	119.05
3371.35	BASSINE 1/2 SPHERIQUE INOX Ø 35	CHF	77.40
3371.40	BASSINE 1/2 SPHERIQUE INOX Ø 40	CHF	106.00
3372.16N	BASSINE 1/2 SPHERIQUE INOX Ø 16CM	CHF	23.05
3372.20	BASSINE 1/2 SPHERIQUE INOX Ø 20CM	CHF	37.05

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3372.24	BASSINE 1/2 SPHERIQUE INOX Ø 24CM	CHF	48.00
3372.30	BASSINE 1/2 SPHERIQUE INOX Ø 30CM	CHF	59.70
3373.16	BASSINE 1/2 SPH. INOX FD SILICONE Ø 16	CHF	32.85
3373.20	BASSINE 1/2 SPH. INOX FD SILICONE Ø 20	CHF	44.50
3373.24	BASSINE 1/2 SPH. INOX FD SILICONE Ø 24	CHF	55.30
3373.30	BASSINE 1/2 SPH. INOX FD SILICONE Ø 30	CHF	69.50
3379.00	PIED INOX PR BASSINE 1/2-SPH. 11/155CM	CHF	20.70
3379.01	PIED INOX PR BASSINE 1/2 SPH. 14/20CM	CHF	31.05
3390.14	BAHUT INOX A ANSES Ø 14CM	CHF	61.80
3390.16	BAHUT INOX A ANSES Ø 16CM	CHF	64.40
3390.20	BAHUT INOX A ANSES Ø 20CM	CHF	80.00
3390.24	BAHUT INOX A ANSES Ø 24CM	CHF	101.30
3390.28	BAHUT INOX A ANSES Ø 28CM	CHF	124.85
3390.32	BAHUT INOX A ANSES Ø 32CM	CHF	174.85
3401.25	LOT DE 10 BROCHETTES L. 25CM	CHF	12.90
3401.30	LOT DE 10 BROCHETTES L. 30CM	CHF	13.70
3401.35	LOT DE 10 BROCHETTES L. 35CM	CHF	13.70
3401.40	LOT DE 10 BROCHETTES L. 40CM	CHF	14.35
3410.03	LOT DE 3 CASSEROLES MILADY Ø16-18-20-NEW	CHF	236.35
3410.04	LOT DE 4 CASSEROLES MILADY Ø14 à 20CM-NEW	CHF	285.85
3410.14	CASSEROLE MILADY QUEUE FONTE INOX Ø14-NEW	CHF	70.20
3410.16	CASSEROLE MILADY QUEUE FONTE INOX Ø16-NEW	CHF	84.35
3410.18	CASSEROLE MILADY QUEUE FONTE INOX Ø18-NEW	CHF	99.00
3410.20	CASSEROLE MILADY QUEUE FONTE INOX Ø20-NEW	CHF	113.25
3411.24	SAUTEUSE BOMBE MILADY QU. FONTE INOX Ø24- NEW	CHF	141.55
3412.24	POELE INOX MILADY QUEUE FONTE INOX Ø24-NEW	CHF	113.25
3412.28	POELE INOX MILADY QUEUE FONTE INOX Ø28-NEW	CHF	127.40
3427.20	FAITOUT MILADY AVEC COUVERCLE Ø 20CM -NEW	CHF	145.45
3427.24	FAITOUT MILADY AVEC COUVERCLE Ø 24CM - NEW	CHF	182.05
3427.28	FAITOUT MILADY AVEC COUVERCLE Ø 28CM -NEW	CHF	218.55
3429.14	COUVERCLE VERRE PONTET INOX Ø14	CHF	27.90
3429.16	COUVERCLE VERRE PONTET INOX Ø16	CHF	31.45
3429.18	COUVERCLE VERRE PONTET INOX Ø18	CHF	33.70
3429.20	COUVERCLE VERRE PONTET INOX Ø20	CHF	35.75
3429.24	COUVERCLE VERRE PONTET INOX Ø24	CHF	38.40
3429.28	COUVERCLE VERRE PONTET INOX Ø28	CHF	40.90
3429.32	COUVERCLE VERRE PONTET INOX Ø32	CHF	43.55
3429.36	COUVERCLE VERRE PONTET INOX Ø36	CHF	46.35
3429.40	COUVERCLE VERRE PONTET INOX Ø40	CHF	48.60
3437.16N	CUISEUR BAIN-MARIE A Q. DBLE PAROI Ø16	CHF	68.95
3441.00	LE FUMOIR INOX COMPLET	CHF	410.95
3441.60	LE FUMOIR INOX COMPLET 600X400	CHF	501.20
3441.90	FOYER SEUL POUR FUMOIR	CHF	79.85
3441.91	FOURNEAU + CV POUR FUMOIR	CHF	120.70
3441.92	TUYAU SEUL POUR FUMOIR	CHF	40.15
3441.93	GRILLE INDIVIDUELLE POUR FUMOIR 31X31	CHF	65.15
3449.62N	POISSONNIERE AVEC GRILLE- INOX 60CM	CHF	151.55
3491.03	LOT 3 CASS.-FAITOUTS TWISTY Ø 16-18-20	CHF	172.60
3491.04	LOT 4CASS.TWISTY 14-16-18-20 + 1 Q.+2A.	CHF	246.00
3491.14	CASSEROLE-FAITOUT TWISTY Ø 14CM	CHF	64.05
3491.16	CASSEROLE-FAITOUT TWISTY Ø 16CM	CHF	69.30
3491.18	CASSEROLE-FAITOUT TWISTY Ø 18CM	CHF	73.15

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3491.20	CASSEROLE-FAITOUT TWISTY Ø 20CM	CHF	86.25
3491.24	CASSEROLE-FAITOUT TWISTY Ø 24CM	CHF	118.95
3491.28	CASSEROLE-FAITOUT TWISTY Ø 28CM	CHF	168.20
3493.24	POELE TWISTY TOUT INOX Ø 24CM	CHF	103.30
3493.28	POELE TWISTY TOUT INOX Ø 28CM	CHF	134.20
3495.24	SAUTEUSE BOMBEE TWISTY Ø 24CM	CHF	139.35
3500.00	DRAGEDIERE INOX	CHF	882.50
3501.04	BOITE DE 4 CASSEROLES 14-16-18-20 PRIM APPETY	CHF	151.75
3501.12	CASSEROLE PRIM APPETY Ø 12CM	CHF	28.30
3501.14	CASSEROLE PRIM APPETY Ø 14CM	CHF	31.65
3501.16	CASSEROLE PRIM APPETY Ø16CM	CHF	34.40
3501.18	CASSEROLE PRIM APPETY Ø 18CM	CHF	40.70
3501.20	CASSEROLE PRIM APPETY Ø20CM	CHF	45.15
3501.24	CASSEROLE PRIM APPETY Ø24CM	CHF	55.40
3501.28	CASSEROLE PRIM APPETY Ø 28CM	CHF	78.65
3502.20	SAUTEUSE DROITE PRIM APPETY Ø20CM	CHF	39.50
3502.24	SAUTEUSE DROITE PRIM APPETY Ø24CM	CHF	47.15
3502.28	SAUTEUSE DROITE PRIM APPETY Ø28CM	CHF	63.20
3503.16	SAUTEUSE BOMBEE PRIM APPETY Ø16CM	CHF	30.90
3503.18	SAUTEUSE BOMBEE PRIM APPETY Ø18CM	CHF	33.45
3503.20	SAUTEUSE BOMBEE PRIM APPETY Ø20CM	CHF	41.20
3503.24	SAUTEUSE BOMBEE PRIM APPETY Ø24CM	CHF	53.60
3503.28	SAUTEUSE BOMBEE PRIM APPETY Ø28M	CHF	70.90
3504.20	POELE PRIM APPETY Ø20CM	CHF	47.15
3504.24	POELE PRIM APPETY Ø24CM	CHF	51.55
3504.28	POELE PRIM APPETY Ø28CM	CHF	62.60
3504.32	POELE PRIM APPETY Ø32CM	CHF	87.70
3505.20	FAITOUT S/COUV. PRIM APPETY Ø 20CM	CHF	48.45
3505.24	FAITOUT S/COUV. PRIM APPETY Ø 24CM	CHF	60.10
3505.28	FAITOUT S/COUV. PRIM APPETY Ø 28CM	CHF	81.20
3505.32	FAITOUT S/COUV. PRIM APPETY Ø 32CM	CHF	104.45
3505.36	FAITOUT S/COUV. PRIM APPETY Ø 36CM	CHF	152.25
3505.40	FAITOUT S/COUV. PRIM APPETY Ø 40CM	CHF	185.30
3505.45	FAITOUT S/COUV. PRIM APPETY Ø 45CM	CHF	222.75
3505.50	FAITOUT S/COUV. PRIM APPETY Ø 50CM	CHF	294.30
3506.20	BRAISIERE S/COUV. PRIM APPETY Ø20CM	CHF	52.80
3506.24	BRAISIERE S/COUV. PRIM APPETY Ø24CM	CHF	62.60
3506.28	BRAISIERE S/COUV. PRIM APPETY Ø28CM	CHF	85.90
3506.32	BRAISIERE S/COUV. PRIM APPETY Ø32CM	CHF	122.55
3506.36	BRAISIERE S/COUV. PRIM APPETY Ø36CM	CHF	163.90
3506.40	BRAISIERE S/COUV. PRIM APPETY Ø40CM	CHF	198.20
3506.50	BRAISIERE S/COUV. PRIM APPETY Ø50CM	CHF	310.55
3507.20	MARMITE S/COUV. PRIM APPETY Ø 20CM	CHF	63.95
3507.24	MARMITE S/COUV. PRIM APPETY Ø 24CM	CHF	82.00
3507.28	MARMITE S/COUV. PRIM APPETY Ø 28CM	CHF	127.20
3507.32	MARMITE S/COUV. PRIM APPETY Ø 32CM	CHF	167.25
3507.36	MARMITE S/COUV. PRIM APPETY Ø 36CM	CHF	210.35
3507.40	MARMITE S/COUV. PRIM APPETY Ø 40CM	CHF	242.15
3507.45	MARMITE S/COUV. PRIM APPETY Ø 45CM	CHF	304.60
3507.50	MARMITE S/COUV. PRIM APPETY Ø 50CM	CHF	600.60
3509.14	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 14CM	CHF	11.55
3509.16	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 16CM	CHF	12.80

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3509.18	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 18CM	CHF	14.05
3509.20	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 20CM	CHF	16.15
3509.24	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 24CM	CHF	18.75
3509.28	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 28CM	CHF	21.60
3509.32	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 32CM	CHF	26.45
3509.36	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 36CM	CHF	29.30
3509.40	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 40CM	CHF	33.45
3509.45	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 45CM	CHF	39.40
3509.50	COUVERCLE INOX BROSSE Ø 50CM	CHF	51.05
3565.010N	MESURE INOX A POIGNEE (SANS PIED) 10 CL	CHF	7.10
3565.025N	MESURE INOX A POIGNEE (SANS PIED) 25CL	CHF	12.40
3565.05N	MESURE INOX GRADUEE A PIED & POIGNEE 0.5L	CHF	23.90
3565.10N	MESURE INOX GRADUEE A PIED & POIGNEE 1L	CHF	33.35
3565.15N	MESURE INOX GRADUEE A PIED & POIGNEE 1.5L	CHF	53.55
3565.20N	MESURE INOX GRADUEE AVEC PIED 2L	CHF	63.05
3601.14	CASSEROLE ALCHIMY 14CM	CHF	112.35
3601.16	CASSEROLE ALCHIMY 16CM	CHF	125.00
3601.18	CASSEROLE ALCHIMY 18CM	CHF	137.60
3601.20	CASSEROLE ALCHIMY 20CM	CHF	150.25
3601.24	CASSEROLE ALCHIMY 24CM	CHF	162.85
3602.24	SAUTEUSE DROITE ALCHIMY 24CM	CHF	162.85
3602.28	SAUTEUSE DROITE ALCHIMY 28CM	CHF	188.10
3603.16	SAUTEUSE BOMBEE ALCHIMY 16CM	CHF	125.00
3603.24	SAUTEUSE BOMBEE ALCHIMY 24CM	CHF	150.25
3604.20	POELE ALCHIMY 20CM	CHF	112.35
3604.24	POELE ALCHIMY 24CM	CHF	125.00
3604.28	POELE ALCHIMY 28CM	CHF	137.60
3604.32	POELE ALCHIMY 32CM	CHF	162.85
3605.16	FAITOUT SANS COUVERCLE ALCHIMY 16CM	CHF	137.60
3605.20	FAITOUT SANS COUVERCLE ALCHIMY 20CM	CHF	162.85
3605.24	FAITOUT SANS COUVERCLE ALCHIMY 24CM	CHF	188.10
3605.28	FAITOUT SANS COUVERCLE ALCHIMY 28CM	CHF	200.75
3608.32	WOK ALCHIMY 32CM	CHF	213.35
3675.24	PASSOIRE CUIT-VAPEUR Ø 24	CHF	45.75
3706.01	LOT DE 3 CASSEROLES AFFINITY Ø 16/18/20	CHF	494.00
3706.14	CASSEROLE AFFINITY TOUT INOX Ø 14CM -NEW	CHF	131.15
3706.16	CASSEROLE AFFINITY TOUT INOX Ø 16CM -NEW	CHF	145.60
3706.18	CASSEROLE AFFINITY TOUT INOX Ø 18CM -NEW	CHF	164.60
3706.20	CASSEROLE AFFINITY TOUT INOX Ø 20CM -NEW	CHF	185.60
3706.24	CASSEROLE AFFINITY TOUT INOX Ø 24CM-NEW	CHF	205.15
3709.14N	COUVERCLE INOX PONTET FONTE D'INOX Ø14	CHF	34.25
3709.16N	COUVERCLE INOX PONTET FONTE D'INOX Ø16	CHF	37.50
3709.18N	COUVERCLE INOX PONTET FONTE D'INOX Ø18	CHF	39.25
3709.20N	COUVERCLE INOX PONTET FONTE D'INOX Ø20	CHF	43.10
3709.24N	COUVERCLE INOX PONTET FONTE D'INOX Ø24	CHF	50.70
3709.28	COUVERCLE INOX PONTET FONTE D'INOX Ø28	CHF	66.10
3718.20	POELE RONDE AFFINITY INOX ANTI-ADH. Ø 20 -NEW	CHF	167.10
3718.24	POELE RONDE AFFINITY INOX ANTI-ADH Ø24 - NEW	CHF	179.80
3718.28	POELE RONDE AFFINITY INOX ANTI-ADH. Ø28 - NEW	CHF	215.25
3718.32	POELE RONDE AFFINITY INOX ANTI-ADH. Ø32 - NEW	CHF	239.35
3719.32	POELE OVALE AFFINITY ANTI ADHESIVE 32CM	CHF	288.25
3724.20	POELE RONDE AFFINITY TOUT INOX Ø 20CM -NEW	CHF	131.65

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3724.24	POELE RONDE AFFINITY TOUT INOX Ø 24CM -NEW	CHF	151.40
3724.28	POELE RONDE AFFINITY TOUT INOX Ø 28CM -NEW	CHF	172.20
3724.32	POELE RONDE AFFINITY TOUT INOX Ø 32CM -NEW	CHF	206.40
3726.30	COCOTTE OVALE AFFINITY A COUVE 30CM 6.5L	CHF	378.70
3727.35	PLAT A ROTIR AFFINITY TRIMETAL 35X25CM	CHF	268.50
3730.16	SAUTEUSE DROITE AFFINITY Ø16CM- NEW	CHF	141.80
3730.20	SAUTEUSE DROITE AFFINITY Ø 20CM - NEW	CHF	177.25
3730.24	SAUTEUSE DROITE AFFINITY Ø24CM - NEW	CHF	215.25
3730.28	SAUTEUSE DROITE AFFINITY Ø 28CM- NEW	CHF	257.10
3736.20	SAUTEUSE BOMBEE AFFINITY Ø20CM- NEW	CHF	165.85
3736.24	SAUTEUSE BOMBEE AFFINITY Ø 24 CM-NEW	CHF	177.25
3740.10	MINI SAUTOIR S/COUVERCLE AFFINITY Ø10	CHF	61.60
3741.20	SAUTOIR A COUVERCLE AFFINITYINOX Ø 20-NEW	CHF	205.15
3741.24	SAUTOIR A COUVERCLE AFFINITY INOX Ø 24 -NEW	CHF	257.10
3741.28	SAUTOIR A COUVERCLE AFFINITYINOX Ø 28 -NEW	CHF	309.05
3742.16	MINI-COCOTTE AFFINITY A COUV.INOX Ø 16 -NEW	CHF	196.25
3742.20	FAITOUT AFFINITY A COUV.TOUT INOX Ø 20 -NEW	CHF	243.90
3742.24	FAITOUT AFFINITY A COUV.TOUT INOX Ø 24 -NEW	CHF	298.90
3742.28	FAITOUT AFFINITY A COUVERCLE Ø 28- NEW	CHF	345.25
3743.32	WOK 2 ANSES AFFINITY TOUT INOX Ø 32 CM -NEW	CHF	282.40
3745.28	SAUTOIR BOMBE AFFINITY A COUVERCLEØ28CM- NEW	CHF	322.45
3746.16	CASSEROLE AFFINITY A COUVERCLE Ø 16CM - NEW	CHF	183.10
3746.18	CASSEROLE AFFINITY A COUVERCLE Ø 18CM - NEW	CHF	203.85
3746.20	CASSEROLE AFFINITY A COUVERCLE Ø 20CM - NEW	CHF	227.95
3751.14	CASSEROLE INOX Ø 14CM FC MONT BLEU	CHF	143.95
3751.16	CASSEROLE INOX Ø 16CM FC MONT BLEU	CHF	157.05
3751.20	CASSEROLE INOX Ø 20CM FC MONT BLEU	CHF	190.10
3753.24	SAUTEUSE BOMBEE INOX Ø24 FC MONT BLEU	CHF	182.20
3754.14	COUVERCLE INOX BOMBE Ø14CM FC MONT BLEU	CHF	35.70
3754.16	COUVERCLE INOX BOMBE Ø16CM FC MONT BLEU	CHF	38.95
3754.18	COUVERCLE INOX BOMBE Ø18CM FC MONT BLEU	CHF	40.95
3754.20	COUVERCLE INOX BOMBE Ø20 CM FC MONT BLEU	CHF	44.95
3905.08	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 2CM - 08CM	CHF	11.05
3905.12	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 2CM - 12CM	CHF	13.80
3905.16	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 2CM - 16CM	CHF	16.45
3905.20	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 2CM - 20CM	CHF	17.40
3905.24	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 2CM - 24CM	CHF	20.05
3905.28	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 2CM - 28CM	CHF	23.60
3906.08	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 4.5CM - 08CM	CHF	19.55
3906.12	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 4.5CM - 12CM	CHF	22.20
3906.16	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 4.5CM - 16CM	CHF	24.45
3906.20	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 4.5CM - 20CM	CHF	26.60
3906.24	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 4.5CM - 24CM	CHF	29.45
3906.28	CERCLE CARRE INOX F 17 HT 4.5CM - 28CM	CHF	31.60
3912.08	CERCLE ROND PAIN SURPRISE INOX Ø8xH6CM	CHF	17.40
3912.12	CERCLE ROND PAIN SURPRISE INOX Ø12xH8CM	CHF	20.05
3912.16	CERCLE ROND PAIN SURPRISE INOX Ø16xH10CM	CHF	24.45
3912.20	CERCLE ROND PAIN SURPRISE INOX Ø20HT12CM	CHF	32.15
3912.24	CERCLE ROND PAIN SURPRISE INOX Ø24XH14CM	CHF	38.85
3930.24	PASSOIRE CONIQUE INOX COLLECTIVITE 24	CHF	80.00
3930.32	PASSOIRE CONIQUE INOX COLLECTIVITE 32	CHF	106.00
3930.36	PASSOIRE CONIQUE INOX COLLECTIVITE 36	CHF	124.50

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
3930.40	PASSOIRE CONIQUE INOX COLLECTIVITE 40	CHF	133.05
3930.44	PASSOIRE CONIQUE INOXCOLLECTIVITEØ44	CHF	149.70
3930.48	PASSOIRE CONIQUE INOXCOLLECTIVITEØ48	CHF	197.40
3937.08	PETIT GATEAU TRIANGLE L. 94 MM	CHF	9.30
3938.40	CERCLE ROND COLLECT. PETIT GATEAU Ø06	CHF	8.75
3939.06	CERCLE ROND COLLECT.PETIT GATEAU Ø65	CHF	7.40
3940.12	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø12CM	CHF	13.00
3940.14	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø14CM	CHF	13.65
3940.16	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø16CM	CHF	16.45
3940.18	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø18CM	CHF	18.15
3940.20	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø20CM	CHF	18.70
3940.22	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø22CM	CHF	20.85
3940.24	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø24CM	CHF	22.20
3940.26	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø26CM	CHF	22.20
3940.28	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø28CM	CHF	26.60
3940.30	CERCLE ROND COLLECTIVITEHT 6 Ø30CM	CHF	27.25
3941.18	CERCLE RECTANGLE 18X3CM HT 2CM	CHF	16.45
3942.16	CERCLE RECTANGLE 16X3.2CM HT 2.5CM	CHF	15.80
3943.08	CERCLE RECTANGLE 8X2.5X2.5 CM	CHF	13.65
3943.10	CERCLE RECTANGLE 10X2.5X3 CM	CHF	13.65
3943.11	CERCLE RECT.115X40HT17MM-FMICHELMOF	CHF	10.90
3943.12	CERCLE RECTANGLE 12X4CM HT 3CM	CHF	14.30
3943.13	CERCLE RECTANGLE 12X4CM HT 4CM	CHF	14.30
3979.00	QUART INOX	CHF	30.95
3982.10	CUILLERE A ARROSER DROITE INOX MONOBLOC	CHF	14.30
3983.10	CUILLERE A ARROSER DE COTE INOX MONO.ST	CHF	14.30
3984.10	SPATULE PERCEE INOX 10CM	CHF	19.20
3984.12	SPATULE PERCEE INOX MONOBLOC STAND.12	CHF	21.95
3985.10	SPATULE UNIE INOX MONOBLOC STANDARD 10	CHF	19.20
3985.12	SPATULE UNIE MONOBLOC STANDARD DE 12	CHF	21.95
3989.05	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø 5	CHF	7.40
3989.06	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø 6	CHF	7.40
3989.07	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø 7	CHF	7.40
3989.08	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø 8	CHF	7.95
3989.10	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø 10	CHF	10.15
3989.12	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø 12	CHF	12.15
3989.14	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø 14	CHF	13.00
3989.16	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø 16	CHF	13.65
3989.18	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø18	CHF	14.30
3989.20	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø20	CHF	15.80
3989.22	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT45 Ø22	CHF	17.40
3989.24	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø24	CHF	18.15
3989.26	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø26	CHF	19.55
3989.28	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø28	CHF	20.85
3989.65	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT45 Ø 65	CHF	7.40
3989.75	CERCLE COLLECTIVITE INOX HT 45 Ø 75	CHF	7.95
4021.05N	POT GRADUE EN PLASTIQUE 0.5 L	CHF	7.60
4021.10N	POT GRADUE EN PLASTIQUE 1 L	CHF	12.90
4021.20N	POT GRADUE EN PLASTIQUE 2 L	CHF	19.95
4021.30N	PICHET GRADUE POLYPROPYLENE 3 L	CHF	47.10
4021.50N	PICHET GRADUE POLYPROPYLENE 5 L	CHF	69.50
4111.20	COUVERCLE VERRE BOUTON BOIS Ø 20CM	CHF	33.75

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
4111.24	COUVERCLE VERRE BOUTON BOIS Ø 24CM	CHF	36.35
4111.28	COUVERCLE VERRE BOUTON BOIS Ø 28CM	CHF	37.60
4111.32	COUVERCLE VERRE BOUTON BOIS Ø 32CM	CHF	41.65
4112.14	COUVERCLE VERRE BOUTON BAK./INOX Ø 14CM	CHF	22.00
4112.16	COUVERCLE VERRE BOUTON BAK./INOX Ø 16CM	CHF	22.80
4112.18	COUVERCLE VERRE BOUTON BAK./INOX Ø 18CM	CHF	24.10
4112.20	COUVERCLE VERRE BOUTON BAK./INOX Ø 20CM	CHF	25.40
4112.24	COUVERCLE VERRE BOUTON BAK./INOX Ø 24CM	CHF	27.25
4112.28	COUVERCLE VERRE BOUTON BAK./INOX Ø 28CM	CHF	34.50
4112.32	COUVERCLE VERRE BOUTON BAK./INOX Ø 32CM	CHF	36.35
4140.00N	SUPPORT INOX PR 6 PLANCHES A DECOUPER	CHF	54.55
4150.02	COFFRET CLASSIC : 6 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT	CHF	19.70
4150.03	COFFRET CREATIF : 6 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT	CHF	19.70
4150.04	COFFRET MIX : 12 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT	CHF	38.65
4150.05	COFFRET GEO : 6 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT	CHF	19.70
4150.07	COFFRET STARTER : 6 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT	CHF	19.70
4150.08	COFFRET GARNIR : 6 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT	CHF	19.70
4150.09	COFFRET CHARCUTIER : 12 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT	CHF	38.65
4150.10	COFFRET UNI : 6 DOUILLES UNIES TRITAN ET SUPPORT	CHF	19.70
4150.11	COFFRET CANNELE: 6 DOUILLES CANNEL. TRITAN+SUPPORT	CHF	19.70
4151.03	DOUILLE TRITAN UNIE - U2 Ø3MM	CHF	2.65
4151.06	DOUILLE TRITAN UNIE - U4 Ø6MM	CHF	2.65
4151.08	DOUILLE TRITAN UNIE - U6 Ø8MM	CHF	2.65
4151.11	DOUILLE TRITAN UNIE - U8 Ø11MM	CHF	2.65
4151.13	DOUILLE TRITAN UNIE - U10 Ø13MM	CHF	2.65
4151.15	DOUILLE TRITAN UNIE - U12 Ø15MM	CHF	2.65
4151.18	DOUILLE TRITAN UNIE - U14 Ø18MM	CHF	2.65
4152.05	DOUILLE TRITAN CANNELÉE - A8 Ø3MM	CHF	2.65
4152.09	DOUILLE TRITAN CANNELÉE - B8 Ø5MM	CHF	2.65
4152.11	DOUILLE TRITAN CANNELÉE - C6 Ø8MM	CHF	2.65
4152.13	DOUILLE TRITAN CANNELÉE - C8 Ø8MM	CHF	2.65
4152.17	DOUILLE TRITAN CANNELÉE - D8 Ø11MM	CHF	2.65
4152.19	DOUILLE TRITAN CANNELÉE - E6 Ø13MM	CHF	2.65
4152.20	DOUILLE TRITAN CANNELÉE - E8 Ø13MM	CHF	2.65
4152.25	DOUILLE TRITAN CANNELÉE - F8 Ø18MM	CHF	2.65
4153.08	DOUILLE TRITAN A BUCHE - 8 DENTS	CHF	2.65
4155.09	DOUILLE TRITAN SAINT HONORE - Ø9MM	CHF	2.65
4155.11	DOUILLE TRITAN SAINT HONORE Ø11MM	CHF	2.65
4156.10	DOUILLE TRITAN PETIT FOUR - 14DENTS Ø10MM	CHF	2.65
4156.14	DOUILLE TRITAN PETIT FOUR - 16DENTS Ø14MM	CHF	2.65
4156.18	DOUILLE TRITAN PETIT FOUR - 18DENTS Ø18MM	CHF	2.65
4165.06	DOUILLE TRITAN LONGUE A GARNIR - Ø6MM	CHF	2.65
4165.10	DOUILLE TRITAN LONGUE A VERRINE - Ø10MM	CHF	2.65
4166.01	DOUILLE TRITAN A NID - 19 TROUS Ø3MM	CHF	2.65
4168.02	DOUILLE TRITAN A FEUILLE -FE2	CHF	2.65
4180.14	DOUILLE TRITAN GEO DEMI LUNE - Ø14MM	CHF	2.65
4181.10	DOUILLE TRITAN GEO TRIANGLE - 10MM	CHF	2.65
4182.12	DOUILLE TRITAN GEO RECTANGLE - 12X6MM	CHF	2.65
4183.05	DOUILLE TRITAN GEO - CARRE 5X5MM	CHF	2.65
4183.10	DOUILLE TRITAN GEO CARRE - 10x10MM	CHF	2.65
4200.01N	PATE A POLIR 150 ML POUR CUIVRE	CHF	24.85
4230.15	SPATULE FKOFFICIUM DROITE 15CM	CHF	26.25

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
4230.20	SPATULE FKOFFICIUM DROITE 20CM	CHF	30.55
4230.25	SPATULE FKOFFICIUM DROITE 25CM	CHF	32.05
4230.30	SPATULE FKOFFICIUM DROITE 30CM	CHF	36.55
4231.08	MINI SPATULE FKOFFICIUM COUDEE POINTUE 8	CHF	22.60
4231.09	MINI SPATULE FKOFFICIUM COUDEE ARR. 9CM	CHF	23.35
4231.12	MINI SPATULE FKOFFICIUM COUDEE ARR.12CM	CHF	24.90
4231.15	SPATULE FKOFFICIUM COUDEE 15CM	CHF	26.25
4231.20	SPATULE FKOFFICIUM COUDEE 20CM	CHF	30.55
4231.25	SPATULE FKOFFICIUM COUDEE 25CM	CHF	32.05
4231.30	SPATULE FKOFFICIUM COUDEE 30CM	CHF	36.55
4232.00	PELLE COUDEE BISEAUTE FKOFFICIUM 12	CHF	32.05
4232.01	PELLE COUDEE AJOUR.BISEAUT FKOFFICIUM 12	CHF	34.15
4233.01	SPATULE TRIANGLE FKOFFICIUM LARG 8CM	CHF	27.70
4234.25	SCIE A GENOISE CRANTEE FKOFFICIUM 25CM	CHF	36.00
4234.35	SCIE A GENOISE CRANTEE FKOFFICIUM 35CM	CHF	37.40
4235.00	SPATULE FLEXIBLE AJOUREE FKOFFICIUM	CHF	31.25
4236.00	SPATULE SERVICE PLEIN.COUDE.FKOFFICIUM12	CHF	29.85
4236.01	SPATULE SERVICE AJOUR.COUD.FKOFFICIUM 12	CHF	30.55
4237.20	PINCE GD.COUDE INOX DE PRESENTATION 20CM	CHF	20.50
4238.15	PINCE FINE INOX DE PRESENTATION 15CM	CHF	8.90
4238.25	PINCE FINE INOX DE PRESENTATION 25CM	CHF	13.65
4238.30	PINCE FINE INOX DE PRESENTATION 30CM	CHF	22.55
4239.15	PINCE EMB.COUDEINOX DE PRESENTATION 15CM	CHF	8.90
4239.30	PINCE EMB.COUDEINOX DE PRESENTATION 30CM	CHF	22.55
4239.35	PINCE EMB.COUDEINOX DE PRESENTATION 35CM	CHF	27.75
4270.26	COUTEAU JAPONAIS FIBRE KARBON 1-26CM	CHF	445.90
4271.22	COUTEAU CHEF FIBRE KARBON 1-22CM	CHF	295.05
4271.24	COUTEAU CHEF JAPONAISFIBRE KARBON 1-24CM	CHF	297.65
4272.11	COUTEAU D OFFICE FIBRE KARBON 1-11CM	CHF	180.75
4275.18	COUTEAU DE SERVICE FIBRE KARBON 1-18CM	CHF	207.95
4280.15	COUTEAU CHEF ASIATIQUE FK2 15CM	CHF	80.00
4280.17	COUTEAU CHEF ASIATIQUE FK2 17CM	CHF	96.90
4281.17	COUTEAU SANTOKU FK2 17CM	CHF	95.60
4281.21	COUTEAU CHEF FRANCAIS FK2 21CM	CHF	97.10
4282.09	COUTEAU D OFFICE FK2 9CM	CHF	51.40
4283.16	COUTEAU A FILET FK2 16CM	CHF	77.65
4283.18	COUTEAU A FILET DE SOLE FK2 18CM	CHF	77.65
4284.13	COUTEAU A DESOSSER FK2 13CM	CHF	75.15
4285.14	COUTEAU DE SERVICE FK2 14CM	CHF	64.90
4285.21	COUTEAU DE DECOUPE FK2 21CM	CHF	83.20
4285.26	COUTEAU DE DECOUPE FK2 26CM	CHF	97.10
4286.26	COUTEAU A PAIN FK2 26CM	CHF	97.20
4287.16	COUTEAU TRANCELARD SANTOKU 16CM	CHF	68.80
4287.30	COUTEAU TRANCELARD SANTOKU 30CM	CHF	95.60
4290.01	AIGUISEUR A COUTEAUX DIAMOND CAMS, 2 niveaux	CHF	59.20
4290.02	AIGUISEUR A COUTEAUX DOUBLE TRIUM, 3 niveaux	CHF	73.55
4291.00	AIGUISEURS FUSIL DE CHEF QUINTUM, 5 niveaux	CHF	89.65
4304.30	BOITE DE 9 DECOUPOIRS CARRES - LISSES	CHF	37.30
4307.00	BOITE 9DECOUPOIRS CANNEL.RDS PLAST 2A10	CHF	37.30
4308.00	BOITE DE 9 DECOUPOIRS RONDS UNIS PLAST	CHF	37.30
4336.00	LOT 8 PINCES TWIXIT PR FERMER POCHE	CHF	7.10
4337.01	FICELLE ALIMENTAIRE-LOT10X 45GR-ROTIFIL	CHF	32.85

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
4338.01	FICELLE ALIMENTAIRE-BOBINE ROTIFIL 1KG	CHF	65.60
4343.00	SET 4 FEUILLES STRUCTURES POUR BUCHE 3206.30	CHF	19.45
4344.01	TISSU DE CUISSON A-A.30X40 -170°A+260°C	CHF	9.05
4344.02	TISSU CUISSON A-A ROND Ø26 170°A+260°C	CHF	9.05
4344.08N	TISSU CUISSON REUTIL.EP008-170°A+260°C	CHF	15.70
4344.13N	TISSU CUISSON REUTIL.EP013-170°A+260°C	CHF	19.60
4344.20	FEUILLE DE CUISSON PATE CROUTE 30X4X5.5	CHF	14.30
4344.30	FEUILLE DE CUISSON MOULE TUBE Ø4.5 L20CM	CHF	12.40
4344.31	FEUILLE DE CUISSON MOULE TUBE Ø4.5X30CM	CHF	14.30
4344.40	FEUILLE DE CUISSON CAKE VOYAGE 23X5.5	CHF	12.40
4346.45N	BOITE DISTRIBUTRICE 100 POCHE PATISS	CHF	64.35
4347.03	LOT 1 POCHE PATISS. + 2 DOUILLES INOX	CHF	28.05
4347.05N	LOT 5POCHES PATISS.NYLON 30-35-40-45&50	CHF	55.30
4347.10N	SUPPORT POUR POCHE A DRESSER EN POLYP	CHF	26.90
4347.35	POCHE PATISSIERE EXTRA SOUPLE L. 35CM	CHF	23.30
4348.01N	ROULEAU DE 100 POCHE JETABLES.55CM	CHF	35.00
4348.02	ROULEAU DE 20 POCHE JETABLES.40CM	CHF	12.90
4348.30N	POCHES PATISS. JETABLES 30CM- ROUL.100P	CHF	28.25
4348.40N	POCHES PATISS. JETABLES 40 - ROUL.100P	CHF	29.00
4348.45N	POCHES PATISS. JETABLES 45 - ROUL.100P	CHF	32.10
4348.50N	POCHES PATISS.JETABLES 50CM - ROUL.100P	CHF	34.20
4349.55	ROULEAU DE 100 POCHE BLEU. JETABLES55CM	CHF	35.00
4357.00	ROULEAU DE PAPIER CUISSON BRUN 8MX38CM	CHF	12.45
4358.00	RAMETTE 250 F. GN1/1 DE PAPIER CUISSON	CHF	35.85
4359.00	RAMETTE 250 F. 60X40 DE PAPIER CUISSON	CHF	45.45
4361.00N	ROULEAU LOSANGE PETIT MODELE	CHF	15.80
4361.01N	ROULEAU LOSANGE GRAND MODELE	CHF	15.80
4362.00N	ROULEAU PIQUE-PATE PETIT MODELE	CHF	15.80
4362.01N	ROULEAU PIQUE-PATE GRAND MODELE	CHF	15.80
4370.02N	PELLE PLASTIQUE ALIMENTAIRE 025 L	CHF	8.40
4370.05N	PELLE PLASTIQUE ALIMENTAIRE 05 L	CHF	10.25
4370.09	PELLE PLASTIQUE ALIMENTAIRE 0.857l	CHF	15.05
4409.01N	ALCOOL GELIFIE -LOT 2 COUPELLES DE 80GR	CHF	7.60
4409.02N	DOSETTE 200GR GEL COMBUST. UN1325 CL 4.1	CHF	2.45
4409.04	ALCOOL GELIFIE INFLAM. 4KG UN1325 CL 4.1	CHF	33.35
4409.05N	ALCOOL GELIFIE - BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	CHF	8.10
4409.52N	Carton 72 dosesx200G GEL UN 1325 CL 4.1	CHF	160.50
4441.01	SAC DE SCIURE DE HETRE 0.5K/FUMOIR 3441	CHF	10.45
4441.15	SAC DE SCIURE DE HETRE15K/FUMOIR 3441	CHF	89.65
4530.17	BASSINE 1/2 SPHERIQUE EN POLYPRO Ø17.5-1	CHF	5.80
4530.23	BASSINE 1/2 SPHERIQUE EN POLYPRO Ø23-2.5	CHF	7.60
4530.27	BASSINE 1/2 SPHERIQUE EN POLYPRO Ø27-4.5	CHF	8.40
4530.32	BASSINE 1/2 SPHERIQUE EN POLYPRO Ø32-6L	CHF	12.40
4530.36	BASSINE 1/2 SPHERIQUE EN POLYPRO Ø36-9L	CHF	13.65
4530.40	BASSINE 1/2 SPHERIQUE EN POLYPRO Ø40-13L	CHF	19.95
4530.90	6 BASSINES 1/2 SPHERIQUE EN PP 1L à13L	CHF	59.95
4591.00N	PESE SIROP VERRE GRADUE: 1100 A 1300G/L	CHF	27.75
4604.16	TAMIS INOX Ø 16 CM - MAILLE 0.8mm	CHF	19.20
4604.21	TAMIS INOX Ø 21 CM - MAILLE 0.8mm	CHF	29.00
4604.30	TAMIS INOX Ø 30 CM - MAILLE 0.8mm	CHF	39.30
4605.21	TAMIS INOX 4 MAILLES INTERCHANGEABLES 21	CHF	43.15
4636.00	BOITE DISTRIB. DE 10 MANCHONS NEOPRENE	CHF	101.15

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
4636.10	BOITE DISTRIBUTRI.10 JEUX PETITEMANIQUES	CHF	146.30
4636.20	BOITE DISTRIBUTRI.10 JEUX GDES MANIQUES	CHF	154.55
4650.00N	MINUTEUR DIGITAL A PINCE REF 52845	CHF	20.50
4650.10	MINUTEUR MECANIQUE INOX-AIMANT-60MINUTES	CHF	16.10
4670.03N	GRIGNETTE JAUNE LAME FIXE - SACHET 10	CHF	79.80
4670.05N	GRIGNETTE BLEUE LAME INTERCH.SACHET10	CHF	65.10
4682.20	MOUFLE A HUITRE XL DROITIER NOIRE MAT	CHF	25.70
4682.21	MOUFLE A HUITRE XL GAUCHER NOIRE MAT	CHF	25.70
4683.00	LANCETTE A HUITRE INOX DE BUYER	CHF	11.55
4683.90	COFFRET CRUSTACES	CHF	66.90
4685.00	CISEAU INOX A CRUSTACE MANCHE PLASTIQUE	CHF	23.05
4687.00	LOT DE 4 FOURCHETTES DOUBLES A CRUSTACES	CHF	27.00
4700.22	MOULE CARRE 22.5X22.5	CHF	19.05
4701.22	KOUGLOFF ANTI ADHESIF 22CM	CHF	29.70
4702.10	MINI BRIOCHE ANTI ADHESIF Ø10CM- 14COTES	CHF	5.55
4702.22	BRIOCHE ANTI ADHESIF 22CM- 12 COTES	CHF	11.80
4703.10	MINI TARTELETTE FIXE Ø10CM	CHF	4.75
4703.12	MINI TARTELETTE FIXE Ø 12CM	CHF	5.55
4705.20	TARTE CANNELEE DROITE FOND FIXE Ø20	CHF	9.05
4705.24	TARTE CANNELEE DROITE FOND FIXE Ø24	CHF	11.80
4705.28	TARTE CANNELEE DROITE FOND FIXE Ø28	CHF	14.45
4705.32	TARTE CANNELEE DROITE FOND FIXE Ø32	CHF	16.60
4706.20	TARTE CANNELEE DROITE DEMONTABLE Ø20	CHF	15.25
4706.24	TARTE CANNELEE DROITE DEMONTABLE Ø24	CHF	20.70
4706.28	TARTE CANNELEE DROITE DEMONTABLE Ø28	CHF	26.95
4706.32	TARTE CANNELEE DROITE DEMONTABLE Ø32	CHF	29.05
4707.28	MOULE A TARTE AUX FRUITS FRAIS Ø28CM	CHF	23.50
4708.20	TARTE RECTANGULAIRE FOND DEMONTABLE 20CM	CHF	13.15
4708.36	TARTE RECTANGULAIRE FOND DEMONTABLE 36CM	CHF	19.30
4709.18	TARTE CARREE FOND DEMONTABLE 18cm	CHF	17.30
4709.23	TARTE CARREE FOND DEMONTABLE 23CM	CHF	26.95
4710.12	PLAQUE A 12 MADELEINES 7x4x1.5cm - 20x26cm	CHF	20.70
4711.12	PLAQUE A 12 TARTELETTES	CHF	20.70
4712.06	PLAQUE DE 6 MINI SAVARINS FERMES Ø8CM	CHF	19.30
4712.12	PLAQUE DE 12 MINI SAVARINS FERMES Ø7CM	CHF	20.70
4712.24	MOULE A SAVARIN OUVERT 24CM	CHF	23.55
4713.00	BOX 2#HOMEMADEBREAD:2 MOULES+GRIGNETTE+COUPE PATE	CHF	50.50
4713.02	PLAQUE A 2 BAGUETTES	CHF	20.20
4713.03	BOX #HOMEBAKING : LES MOULES A GATEAUX	CHF	56.85
4714.00	PLAQUE A FOUR SPECIALE COOKIES&MACARON	CHF	24.95
4715.15	CAKE EMBOUTI 15X7.5CM	CHF	9.70
4715.24	CAKE EMBOUTI 24X13CM	CHF	16.60
4715.26	CAKE EMBOUTI 26X10CM	CHF	20.70
4716.25	CAKE PLIE 25X10CM	CHF	30.40
4716.30	CAKE PLIE 30X10.8CM	CHF	34.60
4717.20	MOULE A MANQUE ROND UNI 20CM	CHF	8.35
4717.23	MOULE A MANQUE ROND UNI 23CM	CHF	10.40
4717.28	MOULE A MANQUE ROND UNI 28CM	CHF	11.80
4718.05	LOT DE 4 MOULES A CANNELES Ø5.5	CHF	20.05
4718.16	MOULE A MANQUE ROND UNI HT 5 Ø16CM	CHF	10.40
4718.20	MOULE A MANQUE ROND UNI HT 5 Ø20CM	CHF	13.05
4718.26	MOULE A MANQUE ROND UNI HT 5 Ø26CM	CHF	16.95

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
4719.18	MOULE A CHARLOTTE ACIER A/AØ18CM	CHF	20.70
4720.00	BARRE DE SUSPENS OPERA TEAM INOX 8CROCH.	CHF	45.00
4740.24N	SPATULE HTE TEMP. 24CMSILIC/NYLON 260°	CHF	19.30
4740.34N	SPATULE HTE TEMP.34CM SILIC/NYLON 260°	CHF	25.70
4740.42N	SPATULE HTE TEMP.42CM SILIC/NYLON 260°	CHF	29.15
4745.25	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS L. 25CM	CHF	4.35
4745.30	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS L. 30CM	CHF	5.50
4745.35	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS L. 35CM	CHF	6.05
4745.40	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS L. 40CM	CHF	8.40
4745.45	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS L. 45CM	CHF	11.05
4745.50	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS L. 50CM	CHF	13.30
4761.00N	PETIT THERMOMETRE FRIGO-CONGELDE -40°	CHF	3.50
4766.26	MOULE A SAVARIN DEMONTABLE 26CM	CHF	46.25
4770.40	CAISSE A GENOISE INOX 18/10 40X30 HT 5	CHF	100.80
4770.53	CAISSE A GENOISE INOX 18/10 53X325 HT	CHF	112.35
4770.60	CAISSE A GENOISE INOX 18/10 59X39 HT 5	CHF	127.70
4781.00N	ROULEAU EXTENS 5 LAMES INOX Ø 5.5CM	CHF	129.40
4781.01	ROULEAU EXTENSIB 5LAMES UNIES+CANNELØ5.5	CHF	166.20
4781.02	ROULEAU EXTENSIBLE 6 LAMES UNIES Ø 10CM	CHF	220.05
4782.00N	SAUPOUDREUSE INOXTOILE METAL. HT 13CM	CHF	16.60
4782.01N	SAUPOUDREUSE INOX TOILE METAL.Ø6HT8CM	CHF	10.25
4783.00N	SAUPOUDREUSE INOX TROUS FINS HT.13CM	CHF	10.25
4783.01N	SAUPOUDREUSE A EPICES(GROS TROUS) INOX	CHF	10.25
4783.02N	SAUPOUDREUSE INOX A TROUS FINS Ø7 HT 8	CHF	8.40
4783.03N	SAUPOUDREUSE INOX A EPICES Ø7HT8CM	CHF	8.40
4788.24N	PINCE CAFET. OU VIENNOISERIES INOX 24CM	CHF	6.35
4788.30N	PINCE CAFET. OU VIENNOISERIES INOX 30CM	CHF	8.40
4788.40N	PINCE CAFET. OU VIENNOISERIES INOX 40CM	CHF	10.25
4789.00	PINCE CAFETERIA AJUSTABLE SILICONE L.30	CHF	24.25
4805.01N	LOT 2 PINCEAUX INDE MANCH. BOIS. SOIE 30	CHF	8.40
4805.02N	LOT 2 PINCEAUX INDEMANCH.BOIS SOIE 40	CHF	8.90
4807.00N	PINCEAU PATISSIER SILICONE COURT 3.5X19 CM	CHF	8.40
4807.25N	PINCEAU PATISSIER SILICONE 3.5X25CM	CHF	10.20
4807.50N	PINCEAU PATISSIER SILICONE LARGE 6X25CM	CHF	12.45
4807.60N	PINCEAU PATISSIER OVAL-SOIES FINES- 3.5X4.5 L25CM	CHF	17.40
4813.01N	SPATULE NYLON PERFOREE (T° MAXI 220°)	CHF	5.80
4815.00N	CUILLERE PORTIONNEUSE A GLACE	CHF	15.15
4816.21N	PINCE A SPAGHETTI INOX L. 20CM	CHF	8.90
4826.03N	PORTIONNEUSE A GLACE INOX 36 PARTS	CHF	16.60
4826.04N	PORTIONNEUSE A GLACE INOX Ø 58CM-60ML	CHF	18.70
4826.05N	PORTIONNEUSE A GLACE INOX Ø 63CM-80ML	CHF	20.50
4827.01	LOT : 4 MESURES-CUILLERES 1.25/2.5/5/15ml	CHF	10.25
4827.02	LOT DE 4 MESURES INOX 60 80 125 250 ML	CHF	15.35
4840.01N	ROULEAU A PATISSERIE BOIS HETRE 50CM	CHF	19.60
4843.00	MOULE A MUFFIN 12EMP. A/A	CHF	21.40
4844.20	MOULE A MANQUE DEMONTABLE A/A Ø20	CHF	15.95
4844.24	MOULE A MANQUE DEMONTABLE A/A Ø24	CHF	17.30
4844.26	MOULE A MANQUE DEMONTABLE A/A Ø26	CHF	18.00
4844.28	MOULE A MANQUE DEMONTABLE A/A Ø28	CHF	19.30
4856.25N	POCHES PATISSIERES REUTILISABLES 25CM	CHF	7.60
4856.30N	POCHES PATISSIERES REUTILISABLES 30CM	CHF	8.40
4856.35N	POCHES PATISSIERES REUTILISABLES 35CM	CHF	8.90

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
4856.40N	POCHES PATISSIERES REUTILISABLES 40CM	CHF	9.65
4856.45N	POCHES PATISSIERES REUTILISABLES 45CM	CHF	10.95
4856.50N	POCHES PATISSIERES REUTILISABLES 50CM	CHF	11.55
4856.60N	POCHES PATISSIERES REUTILISABLES 60CM	CHF	15.15
4858.00N	RACLETTE COUPE PATE RONDE POLYETHYLENE	CHF	2.20
4859.34	POCHE FLEXIBLE RE UTILISABLE 34CM	CHF	7.85
4859.46	POCHE FLEXIBLE RE UTILISABLE 46CM	CHF	11.75
4870.25	SPATULE HETRE RONDE-B BOIS 25CM	CHF	3.90
4870.30	SPATULE HETRE RONDE-B BOIS 30CM	CHF	4.00
4870.35	SPATULE HETRE RONDE-B BOIS 35CM	CHF	5.25
4870.40	SPATULE HETRE RONDE-B BOIS 40CM	CHF	5.65
4871.20	CUILLERE ANGLAISE-B BOIS 20CM	CHF	4.00
4871.25	CUILLERE ANGLAISE-B BOIS 25CM	CHF	4.05
4871.30	CUILLERE ANGLAISE-B BOIS 30CM	CHF	4.10
4871.35	CUILLERE ANGLAISE-B BOIS 35CM	CHF	5.30
4871.40	CUILLERE ANGLAISE - B BOIS 40CM	CHF	5.75
4872.25	SPATULE BISEAU-B BOIS 25CM	CHF	3.90
4872.30	SPATULE BISEAU-B BOIS 30CM	CHF	4.00
4872.35	SPATULE BISEAU-B BOIS 35CM	CHF	5.25
4872.40	SPATULE BISEAU-B BOIS 40CM	CHF	5.65
4873.00	SPATULE A CREPE-B BOIS 30CM	CHF	4.25
4873.01	RATEAU A CRÊPE ROND-B BOIS	CHF	4.10
4873.02	RATEAU A CRÊPE LANGUETTE-B BOIS	CHF	4.10
4873.04	10 MINI SPATULES RACLETTE/BLINIS-B BOIS	CHF	8.80
4874.00	CUILLERE POINTUE POUR PLAT EN SAUCES-B BOIS	CHF	4.25
4874.01	CUILLERE POINTUE PERFOREE POUR RISOTTO-B BOIS	CHF	4.35
4875.30	PELLE GALBEE PLEINE-B BOIS 30CM	CHF	6.65
4875.70	BROSSE A FOUR -RACLOIR TIGE INOXM.BOIS	CHF	81.00
4876.00	SET COUVERTS A CRUDITE-B BOIS	CHF	6.65
4876.01	PINCE A TOAST B BOIS	CHF	7.95
4881.00N	THERMOMETRE STYLO ELECTRONIQUE	CHF	48.35
4881.10	THERMOMETRE INFRA ROUGE HACCP -35+365°C	CHF	163.10
4882.01	THERMOMETRE SONDE A FOIE GRAS & JAMBON	CHF	15.60
4884.00N	THERMOMETRE CONFISEUR +80°+200°- POLYPRO	CHF	34.20
4884.01N	THERMOMETRE CONFISEUR + 80° +200°-METAL	CHF	66.90
4885.00N	THERMOMETRE A FOUR -25° à +250°C	CHF	83.15
4885.01	THERMOMETRE A FOUR TOUT INOX +50+300°	CHF	21.80
4885.30	THERMOMETRE ET HYGROMETRE CONNECTE	CHF	583.30
4885.31	CAPTEUR SUPPLEMENTAIRE POUR 4885.30	CHF	266.70
4887.00	MINI BALANCE PRECISION-0-500GR 0.1gr	CHF	72.05
4891.24N	SPATULE MARYSE PATISSERIE L.24CM	CHF	6.50
4891.34N	SPATULE MARYSE PATISSERIE L.34CM	CHF	8.60
4891.42N	SPATULE MARYSE PATISSERIE L.42CM	CHF	9.85
4920.60N	PLANCHE A DECOUPER 60X40X2 BLANCHE POLY	CHF	78.00
4931.40N	TAPIS SILICONE 40X30CM	CHF	25.05
4931.51N	TAPIS SILICONE GN 1/1	CHF	25.65
4931.58N	TAPIS SILICONE 585X385(PR PLAQUE60X40	CHF	29.60
4935.40	TAPIS SILICONE SPECIAL MACARON 40X30	CHF	24.80
4935.60	TAPIS SILICONE SPECIAL MACARON 60X40	CHF	32.30
4937.60	TAPIS SILICONE TRANSLUCIDE 60X40	CHF	52.90
4938.40	TAPIS SILICONE MICRO AERE AIRMAT 40X30	CHF	19.60
4938.51	TAPIS SILICONE MICRO AERE AIRMAT GN1/1	CHF	26.15

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
4938.58	TAPIS SILICONE MICRO AERE AIRMAT 60X40	CHF	30.10
4959.00	BIDON INDIVIDUEL PLASTIQUEBOUCHON 1/4	CHF	43.55
4970.10N	ROULETTE A PIZZA INOX MANCHE PLASTIQUE	CHF	19.20
5020.14	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q.F.Ø 14	CHF	14.35
5020.18	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø18	CHF	18.80
5020.20	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø20	CHF	18.80
5020.24	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø24	CHF	21.80
5020.26	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø26	CHF	24.80
5020.28	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø28	CHF	31.40
5020.30	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø30	CHF	35.40
5020.32	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø32	CHF	35.95
5020.36	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø36	CHF	47.35
5020.40	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø40	CHF	57.95
5020.45	COUPELA LYONNAISE TOLE BLEUE Q. F.Ø45	CHF	72.10
5023.20	COUPE SPECIALE PAELLA TOLE BLEUE 2 A.Ø20	CHF	23.90
5023.28	COUPE SPECIALE PAELLA TOLE BLEUE 2 A.Ø28	CHF	30.10
5023.34	COUPE SPECIALE PAELLA TOLE BLEUE 2 A.Ø34	CHF	44.35
5023.37	COUPE SPECIALE PAELLA TOLE BLEUE 2 A.Ø37	CHF	51.90
5023.42	COUPE SPECIALE PAELLA TOLE BLEUE 2 A.Ø42	CHF	60.95
5023.47	COUPE SPECIALE PAELLA TOLE BLEUE 2 A.Ø47	CHF	73.55
5023.60	COUPE SPECIALE PAELLA TOLE BLEUE 2 A.Ø60	CHF	142.75
5026.24N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ24	CHF	12.90
5026.28N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ28	CHF	15.25
5026.32N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ32	CHF	17.70
5026.36N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ36	CHF	20.45
5026.40N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ40	CHF	24.95
5026.46N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ46	CHF	33.10
5026.50N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ50	CHF	40.05
5026.60N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ60	CHF	64.90
5026.70N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ70	CHF	133.85
5026.80N	POELE A PAELLA A 2 ANSES ESPAGNOLEØ80	CHF	182.80
5026.90N	POELE A PAELLA A 4 ANSES ESPAGNOLEØ90	CHF	250.25
5050.28	BASSINE A FRITURE BBEELA LYONNAISEØ28	CHF	42.65
5050.32	BASSINE A FRITURE BBEELA LYONNAISEØ32	CHF	53.50
5050.36	BASSINE A FRITURE BBEELA LYONNAISEØ36	CHF	68.05
5050.40	BASSINE A FRITURE BEE LA LYONNAISEØ40	CHF	81.40
5050.45	BASSINE A FRITURE BBEELA LYONNAISEØ45	CHF	106.25
5050.50	BASSINE A FRITURE BBEELA LYONNAISEØ50	CHF	138.75
5051.28N	PANIER POUR BASS. A FRITURE BOMBEE Ø 28	CHF	55.30
5051.32N	PANIER POUR BASS. A FRITURE BOMBEE Ø 32	CHF	61.30
5051.36N	PANIER POUR BASS. A FRITURE BOMBEE Ø 36	CHF	66.25
5051.40N	PANIER POUR BASS. A FRITURE BOMBEE Ø 40	CHF	83.10
5051.45N	PANIER POUR BASS. A FRITURE BOMBEE Ø 45	CHF	96.75
5051.50N	PANIER POUR BASS. A FRITURE BOMBEE Ø 50	CHF	114.00
5110.18	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ18CM	CHF	32.40
5110.20	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ20CM	CHF	35.55
5110.22	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ22CM	CHF	39.55
5110.24	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ24CM	CHF	41.05
5110.26	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ26CM	CHF	51.05
5110.28	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ28CM	CHF	54.15
5110.30	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ30CM	CHF	61.90
5110.32	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ32CM	CHF	66.55

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
5110.36	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ36CM	CHF	83.00
5110.40	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ40CM	CHF	103.10
5110.50	COUPE LYONNAISE Q.F.CARBONE PLUSØ50CM	CHF	162.00
5111.36	COUPE OVALE Q..F.CARBONE PLUSØ36CM	CHF	75.25
5111.40	COUPE OVALE Q.F.CARBONE PLUSØ40CM	CHF	99.05
5113.24	COUPE LYONNAISE 2 ANSESCARBONE PLUS24	CHF	41.70
5113.28	COUPE LYONNAISE 2 ANSESCARBONE PLUS28	CHF	52.00
5113.32	COUPE LYONNAISE 2 ANSESCARBONE PLUS32	CHF	64.30
5113.36	COUPE LYONNAISE 2 ANSESCARBONE PLUS36	CHF	83.00
5113.40	COUPE LYONNAISE 2 ANSESCARBONE PLUS40	CHF	102.15
5113.50	COUPE LYONNAISE 2ANSESCARBONE PLUSØ50	CHF	163.60
5114.35	WOK TOLE BLANCHE 15/10 Q.F. Ø35.5	CHF	93.80
5120.18	POELE A CREPES CARBONE PLUS Ø 18CM	CHF	20.95
5120.20	POELE A CREPES CARBONE PLUS Ø 20CM	CHF	21.55
5120.22	POELE A CREPES CARBONE PLUS Ø 22CM	CHF	23.10
5120.24	POELE A CREPES CARBONE PLUS Ø 24CM	CHF	25.55
5120.26	POELE A CREPES CARBONE PLUSØ26CM	CHF	34.90
5120.30	POELE A CREPES GALETTECARBONE PLUS30	CHF	44.80
5130.20	POELE TOLE BLANCHE Q.FROIDE INOX RIV.20	CHF	43.15
5130.24	POELE TOLE BLANCHE Q.FROIDE INOX RIV.24	CHF	50.45
5130.28	POELE TOLE BLANCHE Q.FROIDE INOX RIV.28	CHF	64.20
5130.32	POELE TOLE BLANCHE Q.FROIDE INOX RIV.32	CHF	74.45
5131.36	POELE A POISSONS OVALE TOLE BLANCHE 36	CHF	72.70
5140.12	POELE A BLINIS BOMBEE CARBONE PLUSØ12	CHF	15.35
5141.03	POELE TRIBLINS CARBONE +	CHF	50.40
5303.18	POELE A CREPES EN TOLE BLEUE 2MM Ø 18CM	CHF	16.85
5303.20	POELE A CREPES EN TOLE BLEUE 2MM Ø 20CM	CHF	18.80
5303.22	POELE A CREPES EN TOLE BLEUE 2MM Ø 22CM	CHF	20.35
5303.24	POELE A CREPES EN TOLE BLEUE 2MM Ø 24CM	CHF	21.30
5320.53	PLAQUE GASTRONORME B. DROITS 53X32.5CM	CHF	38.90
5321.53	PLAQUE GASTRONORME BP GN1/1 53X32.5	CHF	20.75
5321.65	PLAQUE GASTRONORME BP GN 2/165X53CM	CHF	44.05
5350.20	PLAQUE RONDE TOURTIERE Ø 20 CM	CHF	9.40
5350.24	PLAQUE RONDE TOURTIERE Ø 24 CM	CHF	11.60
5350.26	PLAQUE RONDE TOURTIERE Ø 26 CM	CHF	13.85
5350.28	PLAQUE RONDE TOURTIERE Ø 28 CM	CHF	14.55
5350.32	PLAQUE RONDE TOURTIERE Ø 32 CM	CHF	17.60
5350.36	PLAQUE RONDE TOURTIERE Ø 36 CM	CHF	20.35
5350.40	PLAQUE RONDE TOURTIERE Ø 40 CM	CHF	26.10
5353.24	TOURTIERE PERFOREE TOLE BLEUE 24CM	CHF	13.15
5353.28	TOURTIERE PERFOREE TOLE BLEUE 28CM	CHF	16.75
5356.09	TOURTIERE HTE CANNELEE TOLE BLEUE 9CM	CHF	4.10
5356.11	TOURTIERE HTE CANNELEE TOLE BLEUE 11CM	CHF	4.10
5356.14	TOURTIERE HTE CANNELEE TOLE BLEUE 14CM	CHF	5.55
5356.17	TOURTIERE HTE CANNELEE TOLE BLEUE 17CM	CHF	7.55
5357.24	TOURTIERE CANNELEE FD DEMON.TOLE BL.Ø24	CHF	31.80
5357.27	TOURTIERE CANNELEE FD DEMON.TOLE BL.Ø27	CHF	35.90
5357.30	TOURTIERE CANNELEE FD DEMON.TOLE BL.Ø30	CHF	41.45
5358.35	GOUTTIERE A TUILES 35X14CM TOLE BLEUE	CHF	21.35
5359.26	MOULE A CAKE TOLE BLEUE 26CM	CHF	36.55
5362.40	PLAQUE RECTANGULAIRE B.D 40X30CM	CHF	35.80
5362.60	PLAQUE RECTANGULAIRE B.DROITS 60X40CM	CHF	50.55

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
5363.40	PLAQUE RECTANGULAIRE 12.10° BP 40X30CM	CHF	21.95
5363.60	PLAQUE RECTANGULAIRE BP 60X40	CHF	22.80
5400.20	POELE TOLE BLEUE #OUTDOOR Ø20	CHF	31.35
5400.24	POELE TOLE BLEUE #OUTDOOR Ø24	CHF	34.70
5400.28	POELE TOLE BLEUE #OUTDOOR Ø28	CHF	43.90
5400.32	POELE TOLE BLEUE #OUTDOOR Ø32	CHF	51.40
5400.36	POELE TOLE BLEUE #OUTDOOR Ø36	CHF	63.40
5408.28	POELE A LEGUMES #OUTDOOR PERFOREE 2 ANSES 28	CHF	55.60
5414.20	SAUTEUSE PAYSANNE #OUTDOOR Ø 20CM	CHF	37.45
5414.24	SAUTEUSE PAYSANNE #OUTDOOR Ø 24CM	CHF	44.45
5414.28	SAUTEUSE PAYSANNE #OUTDOOR Ø 28CM	CHF	53.65
5414.32	SAUTEUSE PAYSANNE #OUTDOOR Ø 32CM	CHF	84.25
5440.12	POELE A BLINIS TOLE #OUTDOOR 12CM	CHF	14.30
5490.00	POELE A LEGUMES #OUTDOOR PERFOREE A QUEUE Ø 28	CHF	50.00
5490.28	POELE A MARRONS #OUTDOOR 1MM Ø 28	CHF	24.05
5491.28	POELE A MARRONS #OUTDOOR QUEUE LONGUE 1MM Ø 28	CHF	38.40
5493.28	POELE A MARRONS #OUTDOOR RAINUREE TS FEUX 1MM Ø28	CHF	31.35
5530.26	POELE GRILL CARBONE PLUS Ø 26CM	CHF	45.75
5530.30	POELE GRILL CARBONE PLUS Ø 30CM	CHF	61.25
5540.38	POELE GRILL RECTANG. QUEUE F. 38X26CM	CHF	117.10
5610.03	BOX #STEAKLOVER : MINERAL B 26+PINCE+MOULIN	CHF	92.15
5610.20	POELE MINERAL B ELEMENT EN TOLE Ø 20CM	CHF	46.30
5610.24	POELE MINERAL B ELEMENT EN TOLE Ø 24CM	CHF	56.25
5610.26	POELE MINERAL B ELEMENT EN TOLE Ø 26CM	CHF	63.35
5610.28	POELE MINERAL B ELEMENT EN TOLE Ø 28CM	CHF	78.20
5610.32	POELE MINERAL B ELEMENT EN TOLE Ø 32CM	CHF	85.30
5610.36	POELE MINERAL B ELEMENT EN TOLE Ø 36CM	CHF	114.65
5611.24	POELE A OMELETTE MINERAL B ELEMENT Ø24CM	CHF	56.25
5612.01	BOX #BRUNCHTIME : TRIBLINIS+SPATULE+LOUCHE	CHF	72.40
5612.03	POELE TRIBLINIS MINERAL B ELEMENT Ø 27CM	CHF	56.25
5612.12	POELE A BLINIS MINERAL B ELEMENT 12	CHF	23.45
5612.16	POELE 16 POFFERTJES-MINERAL B -Ø27CM	CHF	56.25
5613.26	POELE GRILL MINERAL B ELEMENT Ø 26CM	CHF	71.05
5613.32	POELE GRILL MINERAL B ELEMENT Ø 32CM	CHF	93.80
5614.24	POELE PAYSANNE MINERAL B ELEMENT Ø 24CM	CHF	78.20
5614.28	POELE PAYSANNE MINERAL B ELEMENT Ø 28CM	CHF	100.40
5614.32	POELE PAYSANNE MINERAL B ELEMENT Ø 32CM	CHF	114.65
5615.01	BOX #CREPESPARTY: CREP. MINERAL B26+PINCEAU+SPATUL	CHF	65.80
5615.24	POELE A CREPE MINERAL B ELEMENT Ø 24CM	CHF	40.60
5615.26	POELE A CREPE MINERAL B ELEMENT Ø 26CM	CHF	57.70
5615.30	POELE A CREPE MINERAL B ELEMENT Ø 30CM	CHF	61.10
5616.24	POELE A STEAK MINERAL B ELEMENT Ø24CM	CHF	56.25
5616.28	POELE A STEAK MINERAL B ELEMENT Ø28CM	CHF	78.20
5618.24	WOK MINERAL B Ø24CM	CHF	50.55
5618.28	WOK MINERAL B Ø28CM	CHF	65.35
5618.32	WOK MINERAL B ANSE FACE A LA QUEUE Ø32CM	CHF	85.30
5618.40	WOK MINERAL B ANSE FACE A LA QUEUE Ø40CM	CHF	89.60
5619.28	WOK MINERAL B 2 ANSES Ø28CM	CHF	82.45
5619.32	WOK MINERAL B 2 ANSES Ø32CM	CHF	86.70
5630.20	POELE MINERAL B ELEMENT AMOVIBLE Ø 20CM	CHF	46.15
5630.24	POELE MINERAL B ELEMENT AMOVIBLE Ø 24CM	CHF	56.10
5630.28	POELE MINERAL B ELEMENT AMOVIBLE Ø 28CM	CHF	78.00

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
5634.24	POELE PAYSANNE MINERAL B ELT AMOVIBLE 24	CHF	78.00
5635.26	CREPIERE MINERAL B ELEMENT AMOVIBLE 26CM	CHF	60.40
5640.01	PLANCHA LISSE A ANSES MINERAL B 38X26CM	CHF	108.90
5640.02	PLANCHA GRILL A ANSES MINERAL B 38X26CM	CHF	121.75
5651.36	PLAT OVALE 2 ANSES MINERAL B ELEMNT 36CM	CHF	121.75
5652.32	PLAT A PAELLA MINERAL B ELEMENT 32CM	CHF	93.80
5654.24	POELE PAYSANNE MINERAL B 2 ANSES Ø24	CHF	78.20
5654.28	POELE PAYSANNE MINERAL B 2 ANSES Ø28	CHF	100.40
5654.32	POELE PAYSANNE MINERAL B 2 ANSES Ø32	CHF	114.65
5680.20	POELE MINERAL B PRO Ø 20CM	CHF	69.10
5680.24	POELE MINERAL B PRO Ø 24CM-NEW	CHF	79.55
5680.28	POELE MINERAL B PRO Ø 28CM	CHF	91.85
5680.32	POELE MINERAL B PRO Ø 32CM -NEW	CHF	111.55
5684.28	SAUTEUSE MINERAL B PRO 28CM	CHF	113.85
5710.20	POELE MINERAL - B BOIS Ø 20CM	CHF	57.25
5710.24	POELE MINERAL - B BOIS Ø 24CM	CHF	68.45
5710.26	POELE MINERAL - B BOIS Ø 26CM	CHF	78.45
5710.28	POELE MINERAL - B BOIS Ø 28CM	CHF	86.10
5710.32	POELE MINERAL - B BOIS Ø 32CM	CHF	92.25
5712.03	POELE TRIBLINIS MINERAL B BOIS Ø 27CM	CHF	62.90
5714.24	POELE PAYSANNE MINERAL - B BOIS Ø 24CM	CHF	86.70
5715.24	POELE A CREPE MINERAL B BOIS Ø 24CM	CHF	47.60
5718.28	WOK MINERAL B BOIS Ø 28CM	CHF	76.90
5718.32	WOK MINERAL B BOIS Ø 32CM	CHF	97.90
6200.38N	BASSINE A CONFITURE CUIVRE LISSE 1.2mm - 9Litres	CHF	163.50
6202.40N	BASSINE A CONFITURE CUIVRE LISSE 1.7mm-12Litres	CHF	413.60
6206.14	CASSEROLE CUIVRE INDUCTION-PRIMA MATERA 14CM -NEW	CHF	329.10
6206.16	CASSEROLE CUIVRE INDUCTION-PRIMA MATERA 16CM -NEW	CHF	408.05
6206.18	CASSEROLE CUIVRE INDUCTION-PRIMA MATERA 18CM -NEW	CHF	499.00
6206.20	CASSEROLE CUIVRE INDUCTION-PRIMA MATERA 20CM -NEW	CHF	576.15
6206.24	CASSEROLE CUIVRE INDUCTION-PRIMA MATERA 24CM -NEW	CHF	754.65
6224.20	POELE RDE CUIVRE PRIMA MATERA INDUCT 20 -NEW	CHF	397.30
6224.24	POELE RDE CUIVRE PRIMA MATERA INDUCT 24- NEW	CHF	458.85
6224.28	POELE RDE CUIVRE PRIMA MATERA INDUCT 28 - NEW	CHF	510.55
6224.32	POELE RDE CUIVRE PRIMA MATERA INDUCT 32 - NEW	CHF	766.15
6230.16	SAUTEUSE DTE CUIVRE INDUCTION PRIMA MATERA Ø16-NEW	CHF	371.90
6230.20	SAUTEUSE DTE CUIVRE INDUCTION PRIMA MATERA Ø20-NEW	CHF	482.45
6230.24	SAUTEUSE DTE CUIVRE INDUCTION PRIMA MATERA Ø24-NEW	CHF	585.50
6232.28	SAUTOIR BOMBE CUIVRE PRIMA MATERA A COUVØ 28-NEW	CHF	798.80
6236.20	SAUTEUSE BOMBEE CUIVREPRIMA MATERA 20 NEW	CHF	449.00
6236.24	SAUTEUSE BOMBEE CUIVRE PRIMA MATERA 24 - NEW	CHF	552.55
6241.20	SAUTOIR CUIVRE PRIMA MATERA INDUCT Ø20 -NEW	CHF	525.75
6241.24	SAUTOIR CUIVRE PRIMA MATERA INDUCT Ø24 -NEW	CHF	659.10
6241.28	SAUTOIR CUIVRE PRIMA MATERA INDUCT 28 -NEW	CHF	876.45
6242.16	FAITOUT A COUV. CUIVREPRIMA MATERA 16CM - NEW	CHF	532.45
6242.20	FAITOUT A COUV. CUIVREPRIMA MATERA 20 - NEW	CHF	665.80
6242.24	FAITOUT A COUV.CUIVRE PRIMA MATERA 24 - NEW	CHF	846.95
6242.28	FAITOUT A COUV.CUIVRE PRIMA MATERA Ø28-NEW	CHF	999.00
6243.24	BRAISIERE PRIMA MATERA A COUV 24CM - NEW	CHF	871.05
6244.20	MARMITE PRIMA MATERA A COUV 20CM	CHF	789.45
6247.32	WOK 2 ANSES CUIVRE PRIMA MATERA Ø32CM -NEW	CHF	766.65
6306.14	CASSEROLE CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø14CM	CHF	362.05

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
6306.16	CASSEROLE CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø16CM	CHF	449.00
6306.18	CASSEROLE CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø18CM	CHF	544.50
6324.24	POELE CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø24CM	CHF	503.85
6324.28	POELE CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø28CM	CHF	559.25
6324.32	POELE CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø32CM	CHF	817.55
6330.24	SAUTEUSE DROITE CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø24CM	CHF	640.35
6332.28	SAUTOIR BOMBE CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø28CM	CHF	872.40
6336.20	SAUTEUSE BOMBEE CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø20CM	CHF	489.65
6342.16	FAITOUT CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø16CM	CHF	585.50
6342.20	FAITOUT CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø20CM	CHF	730.05
6342.24	FAITOUT CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø24CM	CHF	934.75
6342.28	FAITOUT CUIVRE PRIMA MATERA QF ACIER Ø28CM	CHF	1'090.55
6406.14	CASSEROLE CU-INOX -Queue INOX Ø14	CHF	205.50
6406.16	CASSEROLE CU-INOX -Queue INOX Ø16	CHF	258.55
6406.18	CASSEROLE CU-INOX- Queue INOX Ø18	CHF	302.65
6406.20	CASSEROLE CU-INOX -Queue INOX Ø20	CHF	391.15
6424.10	MINI POELE RONDE CUIVRINOX-Queue INOXØ10	CHF	103.15
6424.20	POELE RONDE CU-INOX - Queue INOX Ø20 - NEW	CHF	229.65
6424.24	POELE RONDE CU-INOX -Queue INOX Ø24	CHF	273.10
6424.28	POELE RONDE CU-INOX -Queue INOX Ø 28 - NEW	CHF	327.65
6424.32	POELE RONDE CU-INOX -Queue INOX Ø32- NEW	CHF	535.25
6425.32	POELE OVALE CUIVRINOX QUEU FTE INOX32CM	CHF	421.55
6426.30	COCOTTE OVALE CUIVRINOX COUVE 30CM 6.5L	CHF	697.10
6427.35	PLAT A ROTIR CUIVRE TRIMETAL 35X25CM	CHF	422.10
6430.16	SAUTEUSE DTE CU-INOX -Queue INOX Ø16 - NEW	CHF	212.60
6430.20	SAUTEUSE DTE CU-INOX -Queue INOX Ø20	CHF	292.65
6430.24	SAUTEUSE DTE CU-INOX-Queue INOX Ø24-NEW	CHF	395.85
6432.32	WOK CUIVRE-INOX A QUEUE LAITON Ø 32CM	CHF	590.85
6436.20	SAUTEUSE BOMBEE CUIVRE INOX Q. INOX Ø 20-NEW	CHF	333.35
6436.24	SAUTEUSE BOMBEE CUIVRE INOX Q. INOX Ø 24 - NEW	CHF	389.30
6440.32	WOK 2 ANSES CUIVRE INOX ANSES INOX Ø32CM	CHF	564.60
6441.20	SAUTOIR CUIVRE-INOX A COUV. Ø 20CM-new	CHF	328.90
6441.24	SAUTOIR CUIVRE-INOX A COUV. Ø 24CM -NEW	CHF	444.95
6441.28	SAUTOIR CUIVRE-INOX A COUV. Ø 28CM - NEW	CHF	595.95
6442.16	FAITOUT CUIVRE-INOX A COUV. Ø 16CM	CHF	288.75
6442.20	FAITOUT CUIVRE-INOX A COUV. Ø 20CM	CHF	428.70
6442.24	FAITOUT CUIVRE-INOX A COUV. Ø 24CM-NEW	CHF	526.40
6442.28	FAITOUT CUIVRE-INOX A COUVERCLE Ø 28CM -NEW	CHF	687.35
6444.20	MARMITE CUIVRE INOX A COUV.Ø20CM	CHF	566.55
6445.01	SERIE 5 CASS.CUIVRE-INOX 12/20 Q.LAITON	CHF	1'287.75
6445.09	MINI CASS.CUIVRE INOX S/CV.Q.LAITON Ø 9	CHF	137.60
6445.10	MINI CASS.CUIVRE INOX S/CV.Q.LAITON Ø10	CHF	135.20
6445.12	CASSEROLE CUIVRE-INOX Q. LAITON Ø 12CM	CHF	195.65
6445.14	CASSEROLE CUIVRE-INOX Q. LAITON Ø 14CM	CHF	229.80
6445.16	CASSEROLE CUIVRE-INOX Q. LAITON Ø 16CM	CHF	259.95
6445.18	CASSEROLE CUIVRE-INOX Q. LAITON Ø 18CM	CHF	300.65
6445.20	CASSEROLE CUIVRE-INOX Q. LAITON Ø 20CM	CHF	313.80
6446.20	SAUTOIR CUIVRE-INOX A COUV. A.LAITON 20	CHF	439.85
6446.24	SAUTOIR CUIVRE-INOX A COUV. A.LAITON 24	CHF	649.95
6446.28	SAUTOIR CUIVRE-INOX A COUV. A.LAITON 28	CHF	802.25
6447.10	MINI FAITOUT CUIVRE INOX A COUV.Ø 10CM	CHF	203.50
6447.16	COCOTTE CUIVRE-INOX A COUV.A.LAITON Ø16	CHF	361.10

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
6447.20	COCOTTE CUIVRE-INOX A COUV.A.LAITON Ø20	CHF	459.55
6447.24	COCOTTE CUIVRE-INOX A COUV. LAITON Ø24	CHF	659.15
6448.16	SAUTEUSE CUIVRE-INOX S/CV.Q.LAITON 16	CHF	242.90
6448.20	SAUTEUSE CUIVRE-INOX S/CV.Q.LAITON 20	CHF	286.20
6448.24	SAUTEUSE CUIVRE-INOX S/COUV.Q.LAITON 24	CHF	497.60
6449.12	PLAT ROND CUIVRE-INOX 2ANSES LAITON Ø12	CHF	157.55
6449.16	PLAT ROND CUIVRE-INOX 2ANSES LAITON Ø16	CHF	194.30
6449.20	PLAT ROND CUIVRE-INOX 2ANSES LAITON Ø20	CHF	236.35
6449.24	PLAT ROND CUIVRE-INOX 2ANSES LAITON Ø24	CHF	288.85
6450.13	POELE CONIQUE CUIVRE-INOX Q.LAITON Ø13	CHF	170.45
6450.20	POELE A FRIRE CUIVRE-INOX Q.LAITON Ø20	CHF	236.35
6450.24	POELE A FRIRE CUIVRE-INOX Q.LAITON Ø24	CHF	303.30
6450.28	POELE A FRIRE CUIVRE-INOX Q.LAITON Ø28	CHF	376.85
6451.32	PLAT OVALE CUIVRE-INOX 2A. LAITON 32CM	CHF	420.15
6451.36	PLAT OVALE CUIVRE-INOX 2 A. LAITON 36CM	CHF	433.30
6453.09	CASSEROLETTE CUIVRE-INOX AVEC COUV.Ø 09	CHF	151.00
6454.09	COUV. ROND CUIVRE-INOX ANSE LAITON Ø9	CHF	49.25
6454.10	COUV. ROND CUIVRE-INOX ANSE LAITON Ø10	CHF	74.50
6454.12	COUV. ROND CUIVRE-INOX ANSE LAITON Ø12	CHF	87.10
6454.14	COUV. ROND CUIVRE-INOX ANSE LAITON Ø14	CHF	112.35
6454.16	COUV. ROND CUIVRE-INOX ANSE LAITON Ø16	CHF	125.00
6454.18	COUV. ROND CUIVRE-INOX ANSE LAITON Ø18	CHF	104.90
6454.20	COUV. ROND CUIVRE-INOX ANSE BRONZE Ø20	CHF	137.60
6454.24	COUV. ROND CUIVRE-INOX ANSE LAITON Ø24	CHF	150.25
6454.28	COUV. ROND CUIVRE-INOX ANSE LAITON Ø28	CHF	187.10
6460.01	SERIE 5 CASS. CUIVRE-INOX 12/20 Q.FONTE	CHF	1'261.25
6460.12	CASS. CUIVRE-INOX E.F. Q. FONTE Ø 12CM	CHF	191.60
6460.14	CASS. CUIVRE-INOX E.F. Q. FONTE Ø 14CM	CHF	222.60
6460.16	CASS. CUIVRE-INOX E.F. Q. FONTE Ø 16CM	CHF	255.90
6460.18	CASS. CUIVRE-INOX E.F. Q. FONTE Ø 18CM	CHF	292.15
6460.20	CASS. CUIVRE-INOX E.F. Q. FONTE Ø 20CM	CHF	303.95
6462.16	SAUT.DROITE CUIVRE-INOX E.F.Q.FONTE Ø16	CHF	236.20
6462.20	SAUT.DROITE CUIVRE-INOX E.F.Q.FONTE Ø20	CHF	272.45
6462.24	SAUT.DROITE CUIVRE-INOX E.F.Q.FONTE Ø24	CHF	393.30
6462.28	SAUT.DROITE CUIVRE-INOX E.F.Q.FONTE Ø28	CHF	537.70
6463.12	COUVERCLE CUIVRE-INOX POIGNEE FONTE Ø12	CHF	99.75
6463.14	COUVERCLE CUIVRE-INOX POIGNEE FONTE Ø14	CHF	103.55
6463.16	COUVERCLE CUIVRE-INOX POIGNEE FONTE Ø16	CHF	112.35
6463.18	COUVERCLE CUIVRE-INOX POIGNEE FONTE Ø18	CHF	114.90
6463.20	COUVERCLE CUIVRE-INOX POIGNEE FONTE Ø20	CHF	125.00
6463.24	COUVERCLE CUIVRE-INOX POIGNEE FONTE Ø24	CHF	157.80
6463.28	COUVERCLE CUIVRE-INOX POIGNEE FONTE Ø28	CHF	200.75
6464.16	SAUT.CONIQUE CUIVRE-INOX E.F.Q.FONTEØ16	CHF	229.80
6464.20	SAUT.CONIQUE CUIVRE-INOX E.F.Q.FONTEØ20	CHF	288.85
6464.24	SAUT.CONIQUE CUIVRE-INOX E.F.Q.FONTEØ24	CHF	413.60
6465.20	POELE A FRIRE CUIVRE-INOX Q.FONTE Ø20CM	CHF	236.35
6465.24	POELE A FRIRE CUIVRE-INOX Q.FONTE Ø24CM	CHF	295.45
6465.28	POELE A FRIRE CUIVRE-INOX Q.FONTE Ø28CM	CHF	380.80
6465.32	POELE A FRIRE CUIVRE-INOX Q.FONTE Ø32CM	CHF	590.85
6466.16	FAITOUT CUIVRE-INOX A COUV.A.FONTE Ø16	CHF	404.00
6466.20	FAITOUT CUIVRE-INOX A COUV.A.FONTE Ø20	CHF	465.85
6466.24	FAITOUT CUIVRE-INOX A COUV.A.FONTE Ø24	CHF	693.10

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
6466.28	FAITOUT CUIVRE-INOX A COUV.A.FONTE Ø28	CHF	857.25
6467.24	BRAISIERE CUIVRE-INOX A COUV.A.FONTE Ø24	CHF	662.80
6468.20	MARMITE CUIVRE-INOX A COUV.A.FONTE Ø20	CHF	655.25
6572.20	POELON A SUCRE CUIVRE2 BECSQ.INOX Ø20	CHF	342.00
6580.20	BASSINE 1/2 SPH. CUIVRE MASSIF Ø20 A ANNEAU	CHF	131.95
6580.26N	BASSINE 1/2 SPH. CUIVRE MASSIF Ø 26CM A ANNEAU	CHF	158.90
6580.32	BASSINE 1/2 SPH. CUIVRE MASSIF Ø32 A ANNEAU	CHF	273.25
6581.20	BASSINE 1/2 SPH. CUIVRE MASSIF Ø20 A2 POIGNEES	CHF	184.65
6581.26	BASSINE 1/2 SPH. CUIVRE MASSIF Ø26 A2 POIGNEES	CHF	214.90
6581.32	BASSINE 1/2 SPH. CUIVRE MASSIF Ø32 A 2 POIGNEES	CHF	341.10
6820.35N	PETIT MOULE CANNELE BORD. CUIVRE Ø 35	CHF	18.70
6820.45N	PETIT MOULE CANNELE BORD. CUIVRE Ø 45	CHF	19.95
6820.55N	PETIT MOULE CANNELE BORD. CUIVRE Ø 55	CHF	21.30
7291.40	PELLE A PIZZA ALU. Ø 40 CM MANCHE BOIS	CHF	66.85
7293.31	PELLE A PIZZA CARREE 31 CM MANCHE BOIS	CHF	81.00
7350.23	GRILLE DE CUISSON A PIZZA ALU. 23CM	CHF	5.85
7350.28	GRILLE DE CUISSON A PIZZA ALU. 28CM	CHF	8.50
7350.31	GRILLE DE CUISSON A PIZZA ALU. 31CM	CHF	9.10
7350.33	GRILLE DE CUISSON A PIZZA ALU. 33CM	CHF	11.60
7350.38	GRILLE DE CUISSON A PIZZA ALU. 38CM	CHF	12.30
7350.43	GRILLE DE CUISSON A PIZZA ALU. 43CM	CHF	14.80
7350.48	GRILLE DE CUISSON A PIZZA ALU. 48CM	CHF	18.20
7360.40	PLAQUE RECTANG. ALU. BP 40X30CM	CHF	26.35
7360.53	PLAQUE RECTANG. ALU.15.10° B.P GN1/1	CHF	29.55
7360.60	PLAQUE RECTANG. ALU.15.10° B.P 60X40CM	CHF	36.70
7362.60	PLAQUE RECTANG. ALU 15.10° B.D.60X40CM	CHF	91.30
7366.24	TOURTIERE ALUMINIUM PERFOREE Ø24CM	CHF	14.70
7366.26	TOURTIERE ALUMINIUM PERFOREE Ø26CM	CHF	17.20
7366.28	TOURTIERE ALUMINIUM PERFOREE Ø28CM	CHF	20.85
7366.32	TOURTIERE ALUMINIUM PERFOREE Ø32 CM	CHF	23.05
7367.40	PLAQUE PATISSIE ALU. PERF BORD P 40X30CM	CHF	32.00
7367.53	PLAQUE PATISSIERE ALU. PERFOREE 53X32.5	CHF	46.70
7367.60	PLAQUE PATISSIERE ALU. PERFOREE 60X40CM	CHF	47.60
7368.30	PLAQUE ALU PERFOREE PLATE 30x20CM	CHF	25.75
7368.40	PLAQUE ALU PERFOREE PLATE 40X30CM	CHF	28.85
7368.53	PLAQUE ALU PERFOREE PLATE 53X32.5CM	CHF	42.00
7368.60	PLAQUE ALU PERFOREE PLATE 60X40CM	CHF	46.05
7664.30	PLAT A ROTIR CARRE ALU.2 A.F.30X30	CHF	110.10
7664.35	PLAT A ROTIR RECTANG. ALU.2 A.F.35X25	CHF	115.25
7664.40	PLAT A ROTIR RECTANG. ALU.2 A.F.40X32	CHF	133.25
7664.50	PLAT A ROTIR RECTANG. ALU. 2 A.F.50X40	CHF	171.90
8030.20	POELE A FRIRE RONDE CHOC ACCESS Ø 20	CHF	28.15
8030.24	POELE A FRIRE RONDE CHOC ACCESS Ø 24	CHF	32.85
8030.28	POELE A FRIRE RONDE CHOC ACCESS Ø 28	CHF	37.20
8030.32	POELE A FRIRE RONDE CHOC ACCESS Ø 32	CHF	42.15
8030.36	POELE A FRIRE RONDE CHOC ACCESS Ø 36	CHF	69.75
8030.40	POELE A FRIRE RONDE CHOC ACCESS Ø 40	CHF	79.40
8040.20	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE BLEUE Ø 20	CHF	34.30
8040.24	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE BLEUE Ø 24	CHF	41.90
8040.28	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE BLEUE Ø 28	CHF	49.80
8040.32	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE BLEUE Ø 32	CHF	56.70
8050.20	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE ROUGE Ø 20	CHF	34.30

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
8050.24	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE ROUGE Ø 24	CHF	41.90
8050.28	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE ROUGE Ø 28	CHF	49.80
8050.32	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE ROUGE Ø 32	CHF	56.70
8060.20	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE VERTE Ø 20	CHF	34.30
8060.24	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE VERTE Ø 24	CHF	41.90
8060.28	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE VERTE Ø 28	CHF	49.80
8060.32	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE VERTE Ø 32	CHF	56.70
8070.20	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE JAUNE Ø 20	CHF	34.30
8070.24	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE JAUNE Ø 24	CHF	41.90
8070.28	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE JAUNE Ø 28	CHF	49.80
8070.32	POELE RONDE CHOC HACCP QUEUE JAUNE Ø 32	CHF	56.70
8136.24	TOURTIERE ALU CHOC Ø 24 CM	CHF	24.20
8136.28	TOURTIERE ALU CHOC Ø 28 CM	CHF	29.70
8136.32	TOURTIERE ALU CHOC Ø 32 CM	CHF	36.70
8137.28	TOURTIERE RONDE PERFOREE ALU.CHOC Ø28	CHF	32.65
8137.32	TOURTIERE RONDE PERFOREE ALU.CHOC Ø32	CHF	40.45
8140.12	POELE A BLINIS CHOC ALU Ø 12CM	CHF	25.30
8140.14	POELE A BLINIS CHOC ALU Ø 14CM	CHF	28.20
8161.35	PLAQUE PATISSIERE CHOCALU 353X325CM	CHF	26.35
8161.40	PLAQUE PATISSIERE CHOC ALU. 40X30CM	CHF	29.55
8161.53	PLAQUE PATISSIERE CHOC A-A GN 1/1	CHF	37.30
8161.60	PLAQUE PATISSIERE CHOCALU A-A - 60X40	CHF	49.20
8161.65	PLAQUE PATISSIERE CHOC ALU A-A GN 2/1	CHF	67.00
8162.40	PLAQUE PATISSIERE CHOC ALU. PERFOREE 40X30CM	CHF	46.05
8162.53	PLAQUE PATISSIERE CHOC ALU. PERFOREE 53X32.5CM	CHF	78.80
8162.60	PLAQUE PATISSIERE CHOC ALU. PERFOREE 60X40CM	CHF	79.50
8180.20	POELE RONDE CHOC ALU ANTI-ADHESIF Ø20	CHF	34.65
8180.24	POELE RONDE CHOC ALU ANTI-ADHESIF Ø24	CHF	42.40
8180.26	POELE RONDE CHOC ALU ANTI-ADHESIF Ø 26	CHF	46.10
8180.28	POELE RONDE CHOCALU ANTI-ADHESIF Ø28	CHF	50.35
8180.30	POELE RONDE CHOC ALU ANTI-ADHESIF Ø 30	CHF	54.60
8180.32	POELE RONDE CHOC ALU ANTI-ADHESIF Ø 32CM	CHF	57.35
8180.36	POELE RONDE CHOC ALU ANTI-ADHESIF Ø 36CM	CHF	84.90
8180.40	POELE RONDE CHOC ALU ANTI-ADHESIF Ø40CM	CHF	95.60
8181.36	POELE OVALE CHOC ALU ANTI-ADHES Ø36CM	CHF	100.45
8181.40	POELE OVALECHOC ALU ANTI-ADHES Ø40CM	CHF	122.55
8183.36	POELE A PAELLA CHOC Ø 36CM	CHF	118.85
8183.40	POELE A PAELLA CHOC Ø 40CM	CHF	129.60
8184.38	POELE RECTANG. CHOC ALU ANTI-ADHES. 38	CHF	142.95
8185.22	POELE A CREPES CHOC ALU A-A Ø 22CM	CHF	30.40
8185.26	POELE A CREPES CHOC ALU A-A Ø 26CM	CHF	36.20
8185.30	POELE A CREPES CHOC ALU A-A Ø 30CM	CHF	41.85
8187.32	WOK ANTI-ADHESIF CHOC Ø 32CM	CHF	122.55
8188.20	SAUTEUSE BOMBEE ANTI-ADHES CHOC Ø 20	CHF	56.55
8188.24	SAUTEUSE BOMBEE ANTI-ADHES CHOC Ø 24	CHF	61.65
8188.28	SAUTEUSE BOMBEE ANTI-ADHES CHOC Ø 28	CHF	75.80
8188.32	SAUTEUSE BOMBEE ANTI-ADHES CHOC Ø 32	CHF	108.40
8300.20	POELE RONDE CHOC EXTREME. Q.FONT INOX 20- NEW	CHF	100.05
8300.24	POELE RONDE CHOC EXTREME. Q.FONT INOX 24 - NEW	CHF	128.25
8300.28	POELE RONDE CHOC EXTREME. Q.FONT INOX 28 - NEW	CHF	156.50
8300.32	POELE RONDE CHOC EXTREME. Q.FONT INOX 32	CHF	171.45
8304.20	SAUTEUSE CHOC EXTREM Q FONTE INOX Ø 20CM-NEW	CHF	122.10

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
8304.24	SAUTEUSE CHOC EXTREM Q FONTE INOX Ø 24CM-NEW	CHF	156.50
8304.28	SAUTEUSE CHOC EXTREM Q FONTE INOX Ø 28CM	CHF	186.25
8309.00	CASSEROLE CHOC EXTREME QUEUE FONTE INOX 18CM-NEW	CHF	136.95
8310.20	POELE RONDE CHOC EXTREME. Q.TUBE INOX 20	CHF	99.10
8310.24	POELE RONDE CHOC EXTREME. Q.TUBE INOX 24	CHF	127.05
8310.28	POELE RONDE CHOC EXTREME. Q.TUBE INOX 28	CHF	155.00
8310.32	POELE RONDE CHOC EXTREME. Q.TUBE INOX 32	CHF	169.80
8310.36	POELE RONDE CHOC EXTREME. Q.TUBE INOX 36	CHF	184.45
8311.20	COQUELLE CHOC EXTREME COUV.VERRE Ø20	CHF	135.10
8311.24	COQUELLE CHOC EXTREME COUV.VERRE Ø24	CHF	177.75
8311.28	COQUELLE CHOC EXTREME COUV.VERRE Ø28	CHF	211.85
8313.20	SAUTOIR CHOC EXTREME Ø 20CM	CHF	106.70
8313.24	SAUTOIR CHOC EXTREME Ø 24CM	CHF	141.45
8313.28	SAUTOIR CHOC EXTREME Ø 28CM	CHF	184.00
8313.32	SAUTOIR CHOC EXTREME Ø 32CM	CHF	211.85
8313.36	SAUTOIR CHOC EXTREME Ø 36CM	CHF	255.05
8317.00	WOK BOMBE CHOC EXTREM 2 ANSES Ø32	CHF	169.35
8320.24	MOULE A TARTE TATIN CHOC EXTREME Ø 24	CHF	98.30
8320.28	MOULE A TARTE TATIN CHOC EXTREME Ø 28	CHF	126.80
8359.00	QUEUE AMOVIBLE NOIRE	CHF	26.90
8359.20	QUEUE AMOVIBLE VERTE	CHF	26.90
8359.30	QUEUE AMOVIBLE ORANGE	CHF	26.90
8359.40	QUEUE AMOVIBLE ROUGE	CHF	26.90
8360.00	LOT 2 ANSES TWISTY AMOV. SILICONE NOIRE	CHF	17.95
8440.20	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.BLEUE Ø 20	CHF	56.75
8440.24	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.BLEUE Ø 24	CHF	74.20
8440.28	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.BLEUE Ø 28	CHF	83.25
8440.32	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.BLEUE Ø 32	CHF	98.25
8450.20	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.ROUGE Ø 20	CHF	56.75
8450.24	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.ROUGE Ø 24	CHF	74.20
8450.28	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.ROUGE Ø 28	CHF	83.25
8450.32	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.ROUGE Ø 32	CHF	98.25
8460.20	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.VERTE Ø 20	CHF	56.75
8460.24	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.VERTE Ø 24	CHF	74.20
8460.28	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.VERTE Ø 28	CHF	83.25
8460.32	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.VERTE Ø 32	CHF	98.25
8470.20	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.JAUNE Ø 20	CHF	56.75
8470.24	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.JAUNE Ø 24	CHF	74.20
8470.28	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.JAUNE Ø 28	CHF	83.25
8470.32	POELE RONDE CHOC RESTO INDU Q.JAUNE Ø 32	CHF	98.25
8480.20	POELE RONDE CHOC 5 RESTO INDUCTION Ø20	CHF	56.75
8480.24	POELE RONDE CHOC 5 RESTO INDUCTION Ø24	CHF	74.20
8480.28	POELE RONDE CHOC 5 RESTO INDUCTION Ø28	CHF	83.25
8480.32	POELE RONDE CHOC 5 RESTO INDUCTION Ø32	CHF	98.25
8480.36	POELE RONDE CHOC 5 RESTO INDUCTION Ø36	CHF	123.70
8481.00	POELE OVAL CHOC 5 R. INDUCT° A COUV 36CM	CHF	195.60
8481.01	POELE OVAL CHOC 5 R. INDUCTION SANS COUV	CHF	139.25
8481.36	POELE OVAL CHOC 5 R. INDUCT° 36CM	CHF	139.25
8485.26	POELE A CREPE CHOC 5 RESTO INDUCTION Ø26	CHF	68.85
8485.30	POELE A CREPE CHOC 5 RESTO INDUCTION Ø30	CHF	87.75
8740.20	POELE CHOC INTENSE AMOVIBLE - INDUCTION - Ø20CM	CHF	78.05
8740.24	POELE CHOC INTENSE AMOVIBLE - INDUCTION - Ø24CM	CHF	88.40

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
8740.28	POELE CHOC INTENSE AMOVIBLE - INDUCTION - Ø28CM	CHF	95.75
8740.32	POELE CHOC INTENSE AMOVIBLE - INDUCTION - Ø32CM	CHF	103.15
8745.26	CREPIERE CHOC INTENSE AMOVIBLE - INDUCTION - Ø26CM	CHF	81.00
8745.30	CREPIERE CHOC INTENSE AMOVIBLE - INDUCTION - Ø30CM	CHF	95.75
8748.24	SAUTEUSE CHOC INTENSE AMOVIBLE - INDUCTION - Ø24CM	CHF	103.15
8748.28	SAUTEUSE CHOC INTENSE AMOVIBLE - INDUCTION - Ø28CM	CHF	112.00
8760.20	POELE CHOC INTENSE QUEUE INOX - INDUCTION - Ø20CM	CHF	82.80
8760.24	POELE CHOC INTENSE QUEUE INOX - INDUCTION - Ø24CM	CHF	91.05
8760.28	POELE CHOC INTENSE QUEUE INOX - INDUCTION - Ø28CM	CHF	98.00
8760.32	POELE CHOC INTENSE QUEUE INOX - INDUCTION - Ø32CM	CHF	106.25
8765.26	CREPIERE CHOC INTENSE QUEUE INOX - INDUCTION -26CM	CHF	91.05
8765.30	CREPIERE CHOC INTENSE QUEUE INOX - INDUCTION -30CM	CHF	98.55
8768.24	SAUTEUSE CHOC INTENSE QUEUE INOX - INDUCTION -24CM	CHF	106.25
8768.28	SAUTEUSE CHOC INTENSE QUEUE INOX - INDUCTION -28CM	CHF	115.40
8780.20	POELE CHOC - B BOIS - INDUCTION 20CM	CHF	85.90
8780.24	POELE CHOC - B BOIS - INDUCTION 24CM	CHF	94.40
8780.28	POELE CHOC - B BOIS - INDUCTION 28CM	CHF	101.85
8780.32	POELE CHOC - B BOIS - INDUCTION 32CM	CHF	110.05
8785.26	CREPIERE CHOC - B BOIS - INDUCTION 26CM	CHF	98.50
8785.30	CREPIERE CHOC - B BOIS - INDUCTION 30CM	CHF	100.40
8788.24	SAUTEUSE BOMBEE CHOC - B BOIS - INDUCTION 24CM	CHF	120.65
8788.28	SAUTEUSE BOMBEE CHOC - B BOIS - INDUCTION 28CM	CHF	135.70
C030.140101	MOULIN A EPICES RUMBA NATUREL 14CM	CHF	33.20
C030.140202	MOULIN A EPICES RUMBA FONCE 14CM	CHF	33.20
C030.140303	MOULIN A EPICES RUMBA BLANC MAT 14CM	CHF	37.10
C030.140404	MOULIN A EPICES RUMBA NOIR MAT 14CM	CHF	37.10
C030.141111	MOULIN A EPICES RUMBA NATUREL - B BOIS- 14CM	CHF	33.10
C030.180101	MOULIN A EPICES RUMBA NATUREL 18CM	CHF	37.75
C030.180202	MOULIN A EPICES RUMBA FONCE 18CM	CHF	37.75
C030.180303	MOULIN A EPICES RUMBA BLANC MAT 18CM	CHF	41.05
C030.180404	MOULIN A EPICES RUMBA NOIR MAT 18CM	CHF	41.05
C030.200101	MOULIN CERAMIQUE RUMBA NATUREL 20CM	CHF	53.15
C030.200202	MOULIN CERAMIQUE RUMBA FONCE 20CM	CHF	53.15
C030.201111	MOULIN A EPICES RUMBA NATUREL- B BOIS - 20CM	CHF	52.90
C030.203131	MOULIN CERAMIQUE RUMBA BLC BRILLANT 20CM	CHF	59.70
C030.203232	MOULIN CERAMIQUE RUMBA RGE BRILLANT 20CM	CHF	59.70
C030.203333	MOULIN CERAMIQUE RUMBA NOIR BRILLANT20CM	CHF	59.70
C030.203434	MOULIN CERAMIQUE RUMBA TAUPEBRILLANT20CM	CHF	59.70
C030.203636	MOULIN CERAMIQUE RUMBA CURRYBRILLANT20CM	CHF	59.70
C040.100101	MOULIN CERAMIQUE PASO NATUREL 10cm	CHF	24.65
C040.100202	MOULIN CERAMIQUE PASO FONCE 10cm	CHF	24.65
C040.100303	MOULIN CERAMIQUE PASO BLANC MAT 10cm	CHF	26.65
C040.100404	MOULIN CERAMIQUE PASO NOIR MAT 10cm	CHF	26.65
C045.140101	MOULIN CERAMIQUE JAVA NATUREL 14CM	CHF	33.20
C045.140202	MOULIN CERAMIQUE JAVA FONCE 14CM	CHF	33.20
C045.140303	MOULIN CERAMIQUE JAVA BLANC MAT 14CM	CHF	37.10
C045.140404	MOULIN CERAMIQUE JAVA NOIR MAT 14CM	CHF	37.10
C045.143131	MOULIN CERAMIQUE JAVA BLANC BRILLANT14CM	CHF	37.10
C045.143232	MOULIN CERAMIQUE JAVA ROUGE BRILLANT14CM	CHF	37.10
C045.143333	MOULIN CERAMIQUE JAVA NOIR BRILLANT14CM	CHF	37.10
C045.143434	MOULIN CERAMIQUE JAVA TAUPE BRILLANT14CM	CHF	37.10
C045.143636	MOULIN CERAMIQUE JAVA CURRY BRILLANT14CM	CHF	37.10

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
C046.180101	MOULIN CERAMIQUE JAVA NATUREL 18CM	CHF	38.40
C046.180202	MOULIN CERAMIQUE JAVA FONCE 18CM	CHF	38.40
C046.180303	MOULIN CERAMIQUE JAVA BLANC MAT 18CM	CHF	42.30
C046.180404	MOULIN CERAMIQUE JAVA NOIR MAT 18CM	CHF	42.30
C047.210101	MOULIN CERAMIQUE JAVA NATUREL 21CM	CHF	42.30
C047.210202	MOULIN CERAMIQUE JAVA FONCE 21CM	CHF	42.30
C047.210303	MOULIN CERAMIQUE JAVA BLANC MAT 21CM	CHF	46.20
C047.210404	MOULIN CERAMIQUE JAVA NOIR MAT 21CM	CHF	46.20
C049.250101	MOULIN CERAMIQUE JAVA NATUREL 25CM	CHF	51.90
C049.250202	MOULIN CERAMIQUE JAVA FONCE 25CM	CHF	51.90
C049.250303	MOULIN CERAMIQUE JAVA BLANC MAT 25CM	CHF	56.55
C049.250404	MOULIN CERAMIQUE JAVA NOIR MAT 25CM	CHF	56.55
C084.188383	MOULIN CERAMIQUE MAMBO TRANSLUCIDE 18cm	CHF	37.65
C086.118301	MOULIN CERAMIQUE HIP HOP TR.&NATUREL 11cm	CHF	25.90
C086.118302	MOULIN CERAMIQUE HIP HOP TR.&FONCE 11cm	CHF	25.90
C086.118331	MOULIN CERAMIQUE HIP HOP TR.&BLANC BR.11cm	CHF	26.65
C086.118332	MOULIN CERAMIQUE HIP HOP TR.&ROUGE BR.11cm	CHF	26.65
C086.118333	MOULIN CERAMIQUE HIP HOP TR.&NOIR BR.11cm	CHF	26.65
C086.118334	MOULIN CERAMIQUE HIP HOP TR.&TAUPE BR.11cm	CHF	26.65
C086.118336	MOULIN CERAMIQUE HIP HOP TR.&CURRY BR.11cm	CHF	26.65
C086.118383	MOULIN CERAMIQUE TANGO TRANSLUCIDE 11cm	CHF	27.90
C087.148383	MOULIN CERAMIQUE TANGO TRANSLUCIDE 14cm	CHF	37.10
C092.070101	MOULIN A EPICES BOOGIE NATUREL 7CM	CHF	38.90
C092.070202	MOULIN A EPICES BOOGIE FONCE 7CM	CHF	38.90
C092.071111	MOULIN A EPICES BOOGIE - B BOIS - 7CM	CHF	39.15
C092.078382	MOULIN CERAMIQUE BOOGIE MANIVELLE 7CM	CHF	32.35
C192.048382	COF.CER.BOOGIE 92X4 TR.&MANIV.INOX 9cm	CHF	104.65
M245.140404	M.POIVRE JAVA STEAK NOIR MAT14cm	CHF	37.65
M340.100101	SALIERE PASO 40 NATUREL 10cm	CHF	18.70
M340.100202	SALIERE PASO 40 FONCE 10cm	CHF	18.70
M516.100101	M.MUSCADE SOKO 16 NATUREL A MANIV.10cm	CHF	36.25
M516.100202	M.MUSCADE SOKO 16 FONCE A MANIV. 10cm	CHF	31.05
P222.110606	M.POIVRE POGO 22 EBENE 11cm	CHF	51.90
P223.120101	M.POIVRE JOTA 23 NATUREL 12cm	CHF	64.90
P223.120606	M.POIVRE JOTA 23 EBENE 12cm	CHF	64.90
P224.110671	M.POIVRE VALSE 24 EBENE MET.ARGENTE 11cm	CHF	99.50
P227.130670	M.POIVRE SPRINGAR 27 EBENE INOX 13cm	CHF	50.40
P230.140101	MOULIN A POIVRE RUMBA NATUREL 14CM	CHF	33.20
P230.140202	MOULIN A POIVRE RUMBA FONCE 14CM	CHF	33.20
P230.140303	MOULIN A POIVRE RUMBA BLANC MAT14CM	CHF	37.10
P230.140404	MOULIN A POIVRE RUMBA NOIR MAT14CM	CHF	37.10
P230.141111	MOULIN A POIVRE RUMBA NATUREL- B BOIS-14CM	CHF	33.10
P230.180101	MOULIN A POIVRE RUMBA NATUREL 18CM	CHF	37.75
P230.180202	MOULIN A POIVRE RUMBA FONCE 18CM	CHF	37.75
P230.180303	MOULIN A POIVRE RUMBA BLANC MAT 18CM	CHF	41.05
P230.180404	MOULIN A POIVRE RUMBA NOIR MAT 18CM	CHF	41.05
P230.200101	M. POIVRE RUMBA 30 NATUREL 20cm	CHF	53.15
P230.200202	M. POIVRE RUMBA 30 FONCE 20cm	CHF	53.15
P230.201111	MOULIN A POIVRE RUMBA NATUREL- B BOIS - 20CM	CHF	52.90
P230.203131	M.POIVRE RUMBA 30 BLANC BR. 20cm	CHF	59.70
P230.203232	M.POIVRE RUMBA 30 ROUGE BR. 20cm	CHF	59.70
P230.203333	M.POIVRE RUMBA 30 NOIR BR. 20cm	CHF	59.70

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
P230.203434	M.POIVRE RUMBA 30 TAUPE BR. 20cm	CHF	59.70
P230.203636	M.POIVRE RUMBA 30 CURRY BR. 20cm	CHF	59.70
P240.100101	M.POIVRE PASO 40 NATUREL 10cm	CHF	24.65
P240.100202	M.POIVRE PASO 40 FONCE 10cm	CHF	24.65
P240.100303	M.POIVRE PASO 40 BLANC MAT 10cm	CHF	26.65
P240.100404	M.POIVRE PASO 40 NOIR MAT 10cm	CHF	26.65
P245.140101	M.POIVRE JAVA 45 NATUREL 14cm	CHF	33.20
P245.140202	M.POIVRE JAVA 45 FONCE 14cm	CHF	33.20
P245.140303	M.POIVRE JAVA 45 BLANC MAT 14cm	CHF	37.10
P245.140404	M.POIVRE JAVA 45 NOIR MAT 14cm	CHF	37.10
P245.143131	M.POIVRE JAVA 45 BLANC BR. 14cm	CHF	37.10
P245.143232	M.POIVRE JAVA 45 ROUGE BR. 14cm	CHF	37.10
P245.143333	M.POIVRE JAVA 45 NOIR BR. 14cm	CHF	37.10
P245.143434	M.POIVRE JAVA 45 TAUPE BR. 14cm	CHF	37.10
P245.143636	M.POIVRE JAVA 45 CURRY BR. 14cm	CHF	37.10
P246.180101	M.POIVRE JAVA NATUREL 18cm	CHF	38.40
P246.180202	M.POIVRE JAVA FONCE 18cm	CHF	38.40
P246.180303	M.POIVRE JAVA BLANC MAT 18cm	CHF	42.30
P246.180404	M.POIVRE JAVA NOIR MAT 18cm	CHF	42.30
P247.210101	M.POIVRE JAVA 47 NATUREL 21cm	CHF	42.30
P247.210202	M.POIVRE JAVA 47 FONCE 21cm	CHF	42.30
P247.210303	M.POIVRE JAVA 47 BLANC MAT 21cm	CHF	46.20
P247.210404	M.POIVRE JAVA 47 NOIR MAT 21cm	CHF	46.20
P249.250101	M.POIVRE JAVA 49 NATUREL 25cm	CHF	51.90
P249.250202	M.POIVRE JAVA 49 FONCE 25cm	CHF	51.90
P249.250303	M.POIVRE JAVA 49 BLANC MAT 25cm	CHF	56.55
P249.250404	MOULIN POIVRE JAVA 49 NOIR MAT 25CM	CHF	56.55
P251.400101	M.POIVRE JAVA 51 NATUREL 40CM	CHF	91.65
P251.400202	M.POIVRE JAVA 51 FONCE 40cm	CHF	91.65
P253.300101	M.POIVRE JAVA 53 NATUREL 30cm	CHF	68.80
P253.300202	M.POIVRE JAVA 53 FONCE 30cm	CHF	68.80
P253.300303	M.POIVRE JAVA 53 BLANC MAT 30cm	CHF	72.75
P253.300404	M.POIVRE JAVA 53 NOIR MAT 30cm	CHF	72.75
P256.700101	MOULIN A POIVRE JAVA NATUREL 70cm	CHF	259.95
P256.700202	MOULIN A POIVRE JAVA FONCE 70cm	CHF	259.95
P292.070101	MOULIN POIVRE BOOGIE NATUREL 7CM	CHF	38.90
P292.070202	MOULIN POIVRE BOOGIE FONCE 7CM	CHF	38.90
P292.071111	MOULIN POIVRE BOOGIE - B BOIS - 7CM	CHF	39.15
S322.110606	M.SEL POGO 22 EBENE 11cm	CHF	51.90
S323.120101	M.SEL JOTA 23 NATUREL 12cm	CHF	64.90
S323.120606	M.SEL JOTA 23 EBENE 12cm	CHF	64.90
S324.110671	M.SEL VALSE 24 EBENE METAL ARGENTE 11cm	CHF	99.50
S327.130670	M.SEL SPRINGAR 27 EBENE INOX 13cm	CHF	50.40
S330.140101	MOULIN A SEL RUMBA NATUREL14CM	CHF	33.20
S330.140202	MOULIN A SEL RUMBA FONCE 14CM	CHF	33.20
S330.140303	MOULIN A SEL RUMBA BLANC MAT 14CM	CHF	37.10
S330.140404	MOULIN A SEL RUMBA NOIR MAT 14CM	CHF	37.10
S330.141111	MOULIN A SEL RUMBA NATUREL - B BOIS - 14CM	CHF	33.10
S330.180101	MOULIN A SEL RUMBA NATUREL 18CM	CHF	37.75
S330.180202	MOULIN A SEL RUMBA FONCE 18CM	CHF	37.75
S330.180303	MOULIN A SEL RUMBA BLANC MAT 18CM	CHF	41.05
S330.180404	MOULIN A SEL RUMBA NOIR MAT 18CM	CHF	41.05

da rispettare le unità vendita indicate sul catalogo

codice	descrizione	prezzo	
S330.200101	M. SEL RUMBA 30 NATUREL 20cm	CHF	53.15
S330.200202	M. SEL RUMBA 30 FONCE 20cm	CHF	53.15
S330.201111	MOULIN A SEL RUMBA NATUREL- B BOIS- 20CM	CHF	52.90
S330.203131	M.SEL RUMBA 30 BLANC BR. 20cm	CHF	59.70
S330.203232	M.SEL RUMBA 30 ROUGE BR. 20cm	CHF	59.70
S330.203333	M.SEL RUMBA 30 NOIR BR. 20cm	CHF	59.70
S330.203434	M.SEL RUMBA 30 TAUPE BR. 20cm	CHF	59.70
S330.203636	M.SEL RUMBA 30 CURRY BR. 20cm	CHF	59.70
S340.100101	M.SEL PASO 40 NATUREL 10cm	CHF	24.65
S340.100202	M.SEL PASO 40 FONCE 10cm	CHF	24.65
S340.100303	M.SEL PASO 40 BLANC MAT 10cm	CHF	26.65
S340.100404	M.SEL PASO 40 NOIR MAT 10cm	CHF	26.65
S345.140101	M.SEL JAVA 45 NATUREL 14cm	CHF	33.20
S345.140202	M.SEL JAVA 45 FONCE 14cm	CHF	33.20
S345.140303	M.SEL JAVA 45 BLANC MAT 14cm	CHF	37.10
S345.140404	M.SEL JAVA 45 NOIR MAT 14cm	CHF	37.10
S345.143131	M.SEL JAVA 45 BLANC BR. 14cm	CHF	37.10
S345.143232	M.SEL JAVA 45 ROUGE BR. 14cm	CHF	37.10
S345.143333	M.SEL JAVA 45 NOIR BR. 14cm	CHF	37.10
S345.143434	M.SEL JAVA 45 TAUPE BR. 14cm	CHF	37.10
S345.143636	M.SEL JAVA 45 CURRY BR. 14cm	CHF	37.10
S346.180101	MOULIN A SEL JAVA NATUREL 18cm	CHF	38.40
S346.180202	MOULIN A SEL JAVA FONCE18cm	CHF	38.40
S346.180303	MOULIN A SEL JAVA BLANC MAT 18cm	CHF	42.30
S346.180404	MOULIN A SEL JAVA NOIR MAT 18cm	CHF	42.30
S347.210101	M.SEL JAVA 47 NATUREL 21cm	CHF	42.30
S347.210202	M.SEL JAVA 47 FONCE 21cm	CHF	42.30
S347.210303	M.SEL JAVA 47 BLANC MAT 21cm	CHF	46.20
S347.210404	M.SEL JAVA 47 NOIR MAT 21cm	CHF	46.20
S349.250101	M.SEL JAVA 49 NATUREL 25cm	CHF	51.90
S349.250202	M.SEL JAVA 49 FONCE 25cm	CHF	51.90
S349.250303	M.SEL JAVA 49 BLANC MAT 25cm	CHF	56.55
S349.250404	MOULIN SEL JAVA 49 NOIR MAT 25CM	CHF	56.55
S351.400101	M.SEL JAVA 51 NATUREL 40CM	CHF	91.65
S351.400202	M.SEL JAVA 51 FONCE 40cm	CHF	91.65
S353.300101	M. SEL JAVA 53 NATUREL 30cm	CHF	68.80
S353.300202	M. SEL JAVA 53 FONCE 30cm	CHF	68.80
S353.300303	M. SEL JAVA 53 BLANC MAT 30cm	CHF	72.75
S353.300404	M. SEL JAVA 53 NOIR MAT 30cm	CHF	72.75
S392.070101	MOULIN SEL BOOGIE NATUREL 7CM	CHF	38.90
S392.070202	MOULIN SEL BOOGIE FONCE 7CM	CHF	38.90
S392.071111	MOULIN SEL BOOGIE - B BOIS - 7CM	CHF	39.15