



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

2020





LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

1887

Cette histoire commence deux ans avant la construction de la Tour Eiffel. Paris est en train de devenir le centre de la création mondiale. La gastronomie française explose et suscite la curiosité des gourmets et des chefs du monde entier.

Les desserts, de plus en plus sophistiqués, deviennent les incontournables symboles gourmands des grandes occasions. Un entrepreneur visionnaire, ETIENNE GOBEL, parie sur le fait que cet engouement pour la pâtisserie ne fait que commencer et se lance dans la fabrication de moules à gâteaux, en cuivre et en fer blanc. Le succès est immédiat et international. Bientôt à l'étroit dans ses murs parisiens, Etienne Gobel installe son usine en Touraine où elle se trouve toujours et où s'y perpétue la tradition.

1947

Soixante ans plus tard, la France est en pleine reconstruction. Les légumes reviennent dans les assiettes des habitants et notamment la pomme de terre. Instaurée comme l'une des perles de la gastronomie française au dix-neuvième siècle, son retour était attendu par les restaurateurs.

L'un d'eux demande à un ami mécanicien d'imaginer un appareil pour faciliter la préparation de la purée. LOUIS TELLIER relève le défi et invente le premier moulin à légumes professionnel du monde. Une révolution dans les cuisines ! Inventeur de génie, cet ancien marin vétéran de la Première Guerre Mondiale, multipliera les succès dans son usine de la banlieue parisienne. Aujourd'hui encore, l'usine est à la pointe de l'innovation.

Un an auparavant et dans les mêmes circonstances, le coupe légumes manuel en acier est inventé sur les rives du Lac Léman à Thonon les Bains : la Mandoline Bron est née. Elle fera le tour du monde des grandes cuisines professionnelles. En plus de sept décennies, l'usine BRON COUCKE verra naître de nombreuses inventions majeures. Et l'aventure continue !

AUJOURD'HUI

Ces trois références incontestées dans le domaine des ustensiles de cuisine haut de gamme unissent leurs savoir-faire traditionnels et leur passion pour l'innovation. A présent nommé Louis Tellier, le groupe poursuit la grande histoire de la cuisine française. Accompagnant hier le geste d'un Auguste Escoffier et de tant de chefs à travers le monde, les ustensiles LOUIS TELLIER ont révolutionné le mode de préparation des plats. Présent dans plus de quatre-vingt-dix pays, ils accompagnent, comme ils l'ont toujours fait, le plaisir du fait main.



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

TELLIER GOBEL ET CIE EN CHIFFRES



+ DE 100 COLLABORATEURS



3 USINES EN FRANCE



1 SITE LOGISTIQUE
Centralisé à Joué-lès-Tours



+ DE 130 ANS D'EXPERTISE



EXPORT DANS + DE 80 PAYS
DU MONDE



+ DE 3000 RÉFÉRENCES

LOUIS TELLIER c'est également pour le grand public,
les marques...

... et un partenariat de distribution avec les marques



SOMMAIRE

HISTORIQUE	6	BOUL PAT' – L'ATELIER GOBEL	146
NOUVEAUTÉS	10	LES MOULES GOBEL	148
CONSEILS D'UTILISATION	14	Tourtières, tartes et tartelettes	Charlottes
LÉGENDES CATALOGUE	15	Millassons	Soufflé
PRÉPARER	16	Manqués	Caisses génoises
PURÉES, SOUPES ET COULIS	18	Plaques de moules	Bûches
FRAÎCHE DÉCOUPE	25	Les bouchées	Savarins
Frites	Agrumes	Petits-fours	Moules à thèmes
Tomates	Fruits exotiques	Barquettes	
Mandolines	Melons et pastèques	Aspics ovales	
Truffes	Autres fruits et légumes	Babas ronds ou darioles	
Salades	Guitares	Gâteaux individuels	
Pommes	Fromages	ACCESSOIRES	191
Multi-coupes	Pain	PLAQUES PÂTISSIÈRES GOBEL	192
Coupe-bâtonnets	Planches	PAINS ETC.	194
Coupe-lanières	Couper	Pains de mie	Cakes
Machines à légumes tournés	Ciseaux	Pâtés	Brioches
Coupe-légumes ALLIGATOR		Pain	Croissants
OUVRE-BOÎTES	72	ETALER	204
RÂPES	81	MONTAGE	206
EPLUCHER	83	Cadres à opéra	Nonnettes et formes inox
HACHER	90	Cercles inox	Poches et douilles
PRESSER	97	DÉCOUPER	228
PESER, MESURER	100	ACCESSOIRES	234
FILTRER	110	LA CHOCOLATERIE	235
DÉNOYAUTER	114	CUIRE	236
ASSAISONNER	116	AU FOUR	238
FOUETS, SPATULES ET BOLS	118	Les plaques multi-moules GOBEL	
PÂTES FRAICHES	124	L'atelier GOBEL	
PIZZAS	136	Grilles et accessoires	
ŒUFS	138	FRITURE	243
PRODUITS DE LA MER	141	CUISSON LENTE	245
SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS	142	A LA VAPEUR	247
		A L'EAU	248
		FUMAGE	250
		CRÊPES	252
		APRÈS CUISSON / RÉSERVER	253

DRESSER	254
EMULSION	256
CUISINE DÉCORATIVE	258
Dressage d'assiette	
Sculpture sur fruits et légumes	
ON PASSE À TABLE	264
BUFFET	268
CONVIVAL	274
ENTRE AMIS	276
BAR ET COCKTAILS	294
HYGIÈNE SOUS CONTRÔLE	302
CONSERVATION	304
NETTOYAGE	310
RANGEMENT	315
PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE	318
DISPLAY	
CHEVALET	
PANNEAUX	
LIVRES	329
POSTER	
PIÈCES DÉTACHÉES COURANTES	330
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	348
INDEX PAR MOTS CLÉS / DÉSIGNATIONS	350
INDEX PAR RÉFÉRENCES	355

CONTACT

Tellier Gobel Cie S.A.S.

+33 (0)1 34 11 38 38

Fax : +33 (0)1 34 11 18 50

Email : info@telliergobelcie.fr

116 Quai de Bezons
95100 Argenteuil – France

WEB

Suivez nos actualités



Louistellier.fr

Sur Louistellier.fr accédez aux vues éclatées, notices et fiches techniques en recherchant par la référence de l'article.

VIDÉOS

Flashez le QR CODE* à l'aide de votre smartphone ou de votre tablette : la vidéo s'ouvre directement.

Accédez également à l'ensemble de nos vidéos sur la chaîne Youtube Groupe Louis Tellier.

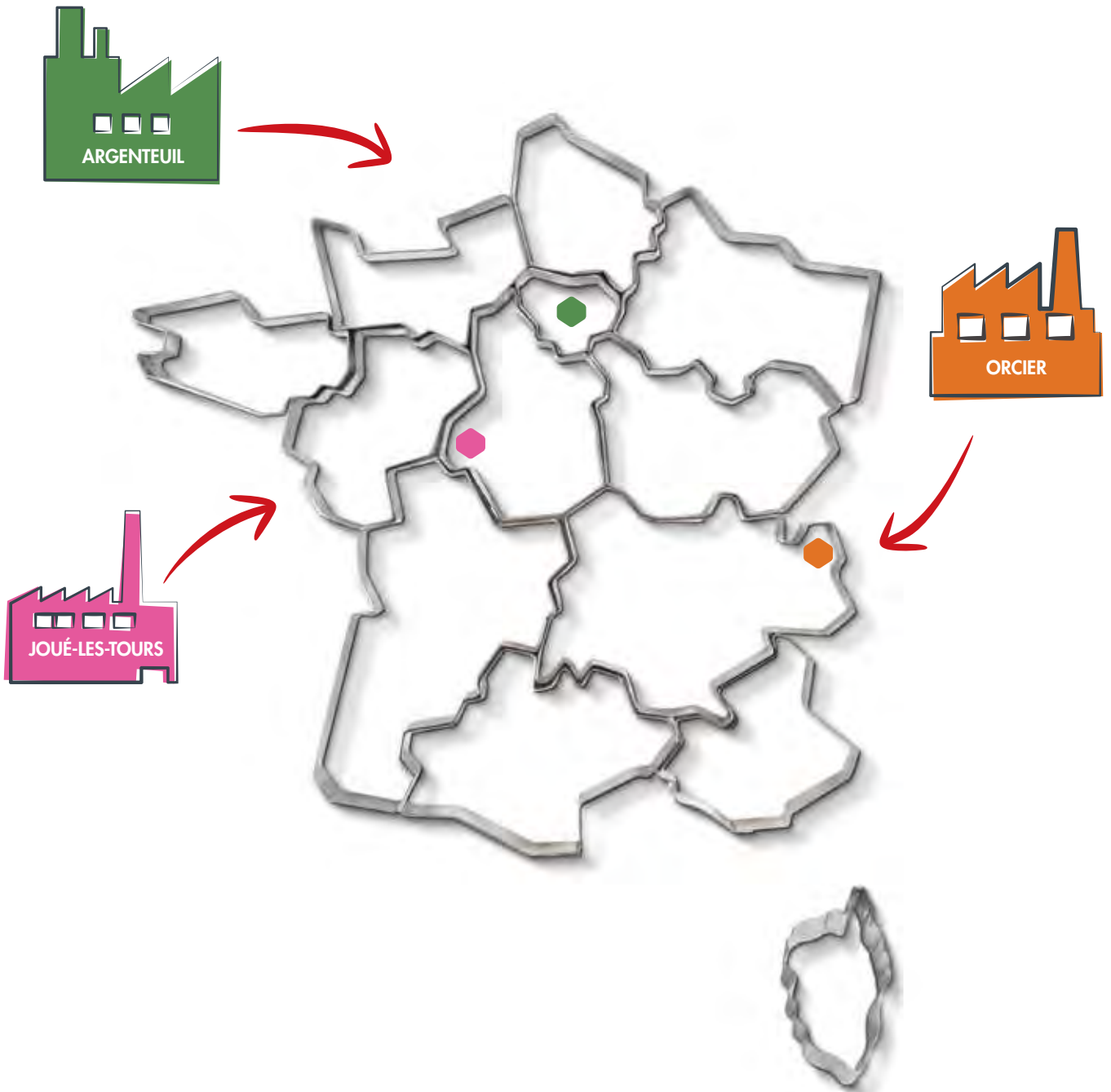
* Vous pouvez télécharger une application gratuite dédiée (flashcode, QR Code Reader, QR Code...)

Faites le test ici !



Crédits : Shutterstock / Base visuelle interne
Illustrations mascotte : Toma DANTON

3 ATELIERS DE PRODUCTION 3 SAVOIR-FAIRE





LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

SITE DE FABRICATION D'ARGENTEUIL

70 ANS DE PRODUCTIVITÉ & HYGIÈNE

L'usine se modernise continuellement, elle a récemment fait rénover son atelier d'étamage traditionnel qui sert notamment à étamer les cônes des moulins à légumes. Un savoir-faire transmis par les anciens

auprès des jeunes générations. Les étameurs travaillent ainsi en binôme pour assurer la formation des nouveaux.

LES ICONIQUES TELLIER

1947 : Invention historique de la société, le « Moulin n°5 »

Toujours aussi efficace et robuste, l'année de son 65ème anniversaire, il a contribué au record de la plus grande purée de pommes de terre au monde établi au parc du Futuroscope le 29 septembre 2012 selon la célèbre recette de Joël Robuchon.



1960 : Le coupe-frites professionnel

Le premier grand succès à l'international.

1976 à 2000 : Avancées marquantes dans l'hygiène en restauration collective



Première gamme d'ouvre-boîtes manuels et électriques en acier inoxydable, démontables sans outils et lavables en lave-vaisselle.



Une gamme complète de dérouleurs et de boîtes distributrices inox, certifiés NF hygiène alimentaire



2001 : Qualité professionnelle et précision

Lancement d'une gamme complète d'outils de sculpture sur fruits et légumes en partenariat avec Frédéric Jaunault, MOF primeur.

2003 : Tendance fraîche-découpe

L'épluche-ananas répond au besoin d'une nouvelle tendance : le développement de la fraîche découpe, proposée au rayon primeurs.



Fort de son succès et d'une stratégie de développement en France comme à l'internationale pour faire connaître le savoir-faire français dans l'aide à la préparation culinaire, Tellier fusionne avec deux sociétés qui partagent les mêmes valeurs d'un savoir-faire

traditionnel de grande qualité. En 2013 cette stratégie passe par l'acquisition de la société GOBEL, puis en 2017 de la société BRON COUCKE auxquelles elle apporte désormais sa caution.

SITE DE FABRICATION DE JOUÉ-LÈS-TOURS

130 ANS DE TRADITION & LONGÉVITÉ



En 2014, GOBEL reçoit le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Ce label, véritable marque de reconnaissance de l'Etat, a été mis en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Aujourd'hui, les moules à pâtisserie Gobel sont toujours fabriqués à Joué-lès-Tours et, en tant qu'adhérent de Tours Val de Loire Gastronomie, souhaite valoriser son territoire et l'art de vivre à la française.

Le parc industriel constitué, entre autres, de 30 presses (hydrauliques, mécaniques et pneumatiques) s'est enrichi d'une poinçonneuse à commandes numériques entièrement automatisée, ainsi qu'une machine de traçabilité.



Usine Gobel dans les années 1920.

LES ICONIQUES GOBEL



La plaque à madeleine en fer blanc

Bien beurrée, cette plaque en fer blanc offre une cuisson homogène à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.



La plaque pâtissière en aluminium

Utilisée pour la cuisson des « petits beurrés » originaux, cette plaque pâtissière a su traverser les décennies.



Le chinois étamine



La nonnette Tour Eiffel

Toute une collection de nonnettes et formes inox. Des présentations exclusives grâce aux formes sur-mesure.

Le moule à bûche étanche

Une innovation : le 1^{er} moule à bûche étanche en inox.



Tourtière ronde cannelée

Un indispensable dans toutes les cuisines.





LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

SITE DE FABRICATION D'ORCIER

INNOVATION ET CONVIVIALITÉ DEPUIS PLUS DE 70 ANS

La Mandoline

L'originale créée en 1947, connue de tous les professionnels de la restauration, c'est une référence dans toutes les écoles de cuisine.



L'usine est spécialisée depuis l'origine dans la coupe des légumes sous toutes ses formes et maîtrise les techniques les plus modernes notamment pour la réalisation des lames. Chaque ustensile fabriqué est rigoureusement contrôlé et des essais permanents sont réalisés afin de toujours garantir la meilleure qualité.

Le parc machines, actuellement composé de dix presses mécaniques à col de cygne, s'enrichit en 2018, d'une plieuse CNC 85T et d'une cellule robotisée d'affutage des lames gaufrées.

Les produits fabriqués sur le site d'Orcier sont désormais distribués sous la marque Louis Tellier.

LES ICONIQUES BRON



Le coupe-légumes LE ROUET®

Appareil à couper les légumes en spaghetti, tagliatelles ou guirlandes : un véritable éveil pour la créativité.



Les découpoirs pour fonds à garnir, Turn'up®

Pour tailler des fonds à garnir dans : pomme de terre, courgette, concombre, melon, pomme, etc...
En deux temps trois mouvements !



Le coupe-pain à butée et lame arrondie

Une coupe inégalée : des tranches de pains régulières, même avec du pain frais.

Coupe-lanières

Coupe en bandes larges et fines fruits et légumes : des lasagnes, millefeuilles, croustillants, rouleaux de printemps, terrines qui sortent de l'ordinaire.



Appareils à raclette traditionnels

L'Alpage

La raclette traditionnelle, jusqu'à 6-8 personnes.

Brézière®

L'authentique raclette, jusqu'à 4 personnes. Ce modèle est pliable pour un rangement facilité.





NOUVEAUTÉS



Ouvre-boîte manuel sécurité sans bord tranchant

77

Entre efficacité et sécurité Louis Tellier a choisi de ne pas choisir.

COMPACT PRO

Une qualité professionnelle adaptée aux petits espaces !
Mandoline et Coupe-frites.

Coupe-frites

27



Mandoline

34



Coupe-Tomates Mozzarella

31

Le 1^{er} Coupe Tomate ET MOZZARELLA !



GAMME SIGNATURES

Une gamme Signatures made in Haute-Savoie,
Pour tous les styles de raclette !
Basalte, Inox et Original.

BRÉZIÈRE®

277



ALPAGE®

278





NOUVEAUTÉS

Appareil à raclette professionnel 281

Un appareil à raclette de qualité professionnelle, robuste et résistant !



Braséro - Barbecue de table 284

Un barbecue de table professionnel, fonctionnel et convivial !

GAMME ORIGINE

Des moules papier cuisson professionnels ultra pratiques et 100% biodégradables !

FRANCE 1887

GOBEL®

rien ne remplace  le fait main

-ORIGINE-



OBSIDIAN

L'ANTIADHÉRENT GARANTI 10 ANS



GAMME OBSIDIAN

20% plus épais pour une robustesse et une durabilité à toute épreuve.

20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Tourtière ronde cannelée Fond fixe	150
Tourtière ronde cannelée Fond mobile	151
Tourtière cannelée perforée Fond mobile	153
Tarte carrée fond mobile	158
Tarte maison fond mobile	158
Boîte de 6 tartelettes rondes cannelées	164
Manqué rond uni	168
Plaque 12 madeleines	173
Plaque 20 madeleinettes	173
Boîte de 6 muffins	181
Charlotte Emboutie	182
Savarin débouché	186
Cake embouti	199
Boîte de 6 briochettes	201

CONSEILS D'UTILISATION

CONSEILS D'ENTRETIEN

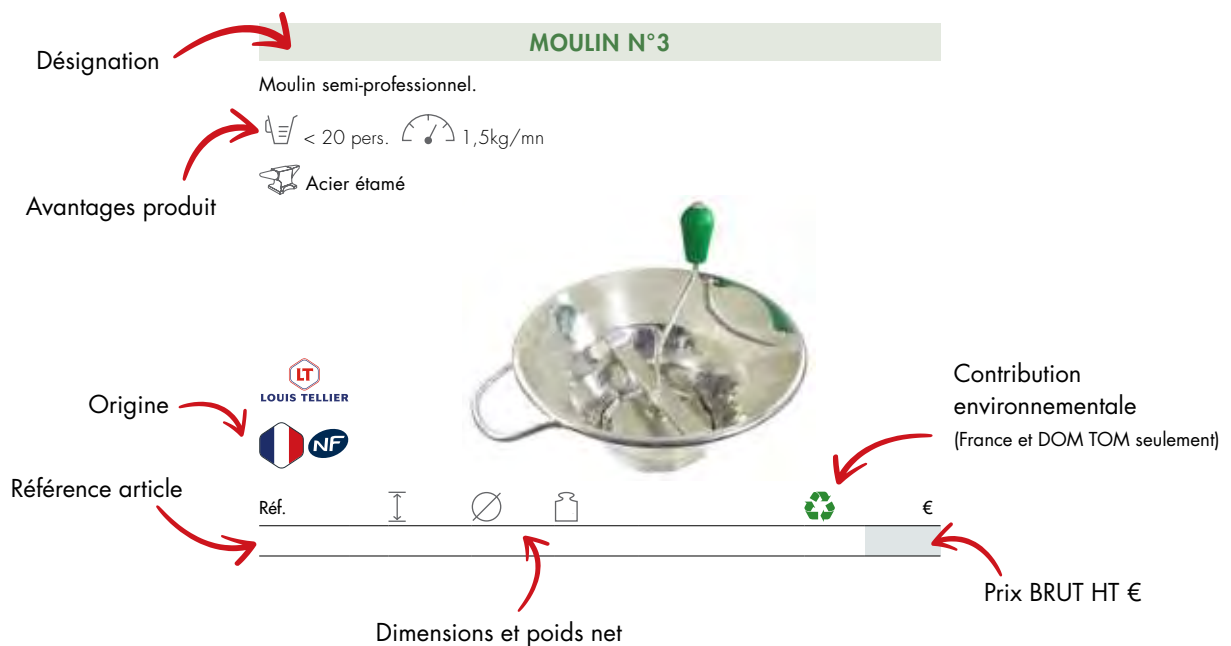
OUI	NON	INOX	ANTIADHERENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu antiadhérent
Laver les moules avec un liquide vaisselle sans utiliser d'éponge abrasive et bien sécher						
Lavage au lave-vaisselle						
Possibilité de mettre au congélateur						
Découpe directe à l'intérieur avec un objet tranchant						

CONSEILS DE CUISSON

OUI	NON	INOX	ANTIADHERENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu antiadhérent
Peut être mis au bain-marie						
Peut être mis sur la flamme directement						
Température maximum		300°C	250°C	250°C	250°C	250°C

LÉGENDE CATALOGUE

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



LÉGENDE DES PICTOGRAMMES UTILISÉS



Nouveauté catalogue



Même produit mais changement du design



Meilleure vente gamme



Produit disponible en quantités limitées

ORIGINE



FRANCE



JAPON

CERTIFICATIONS ET NORMES



NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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



NSF INTERNATIONAL

NSF International (National Sanitation Foundation) est une norme de santé publique, indépendante venant des Etats-unis. Elle organise et élabore des normes, des certifications des produits, analyse, audite, des services d'éducation à l'environnement et de gestion des risques pour la santé publique et l'environnement. Le logo sur la fiche technique ou l'emballage fait office d'information sur la labellisation ou non du produit. Le produit ne reçoit pas une référence spécifique, seule la liste NSF fait office de preuve avec le Nom et/ou Référence du fabricant.



INDICE IP D'ÉTANCHÉITÉ
Eau et poussière.



HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point), est une méthode de travail afin de maîtriser la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et garantir l'hygiène en cuisine. Les produits sont développés en prenant en compte la démarche HACCP notamment par leur bonne aptitude au nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES



Longueur en cm



Largeur en cm



Hauteur en cm



Diamètre en cm



Épaisseur en mm



Poids net en kg ou g



Prix brut HT 2019



Display disponible



Information spécifique :



Capacité



Productivité



Équipement



Produit complémentaire



Matière

Spécifiques aux produits électriques et électroniques



Puissance



Adaptateur



Type de pile et quantités fournies

Spécifique aux instruments de poids et mesure



Plage de température



Pesée



Précision

Spécifique aux livres



Nombre de pages



Auteur



Langue



DEEE

Contribution environnementale H.T., dispositions applicables en France + DOM-TOM seulement.

Important : merci de prendre connaissance de l'article 13 de nos Conditions générales de Vente en page 348 du présent tarif.

Suite à l'évolution de la législation des DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques), le coût de gestion des EEE en fin de vie figure sur nos factures. Ce coût unitaire figure sur le présent tarif en-dessous du pictogramme.

Conformément à la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012 (dite directive DEEE II), TELLIER GOBEL et Cie S.A.S souscrit à ces obligations de déclaration, collecte et recyclage en fonctions des dispositions locales applicables.

Le montant des éco-contributions figurant sur le présent tarif correspond au coût de DEEE qui s'applique en France. Ce montant peut varier en fonction des pays. D'autre part, ces barèmes sont susceptibles d'évoluer en cours d'année.



PRÉPARER

PURÉES, SOUPES ET COULIS 18

FRAÎCHE DÉCOUPE 25

Frites	25	Agrumes	52
Tomates	30	Fruits exotiques	53
Mandolines	32	Melons et pastèques	56
Truffes	37	Autres fruits et légumes	57
Salades	38	Guitares	58
Pommes	40	Fromages	61
Multi-coupes	42	Pain	63
Coupe-bâtonnets	42	Planches	65
Coupe-lanières	42	Couper	70
Machines à légumes tournés	45	Ciseaux	71
Coupe-légumes ALLIGATOR	48		

OUVRE-BOÎTES 72

RÂPES 81

EPLUCHER 83

HACHER 90

PRESSER 97

PESER, MESURER 100

FILTRE 110

DÉNOYAUTER 114

ASSAISONNER 116

FOUETS, SPATULES ET BOLS 118

PÂTES FRAICHES 124

PIZZAS 136

ŒUFS 138

PRODUITS DE LA MER 141

SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS 142

LE MOULIN PROFESSIONNEL N°5



« Chez nous le régime
c'est 33 pommes de terre
à la minute ! »



Les grilles de
Ø 1 et 1,5 mm :
pour les sauces
et coulis.



Les grilles de
Ø 2 et 3 mm : pour
les purées, potages
et compotes..



Les grilles de Ø 4 mm :
pour la soupe de
poissons et les légumes
filandreux tels que les
poireaux et les épinards.

Double écrasement
pour une productivité
de 5 kg/min

Entièrement démontable
pour une hygiène parfaite



Acier étamé

Convient jusqu'à
50 personnes

Grilles interchangeables

Bonne stabilité grâce
aux crochets de maintien

En 1947, Louis Tellier révolutionne le monde de la cuisine en créant le premier moulin à légumes professionnel.

Le moulin broyeur LT rencontre très vite un franc succès auprès des restaurateurs. Décliné en modèle réduit, le moulin LT met les purées, soupes, compotes et coulis à la portée de toutes les mains. Toujours aussi efficace et robuste, l'année de son 65ème anniversaire, le moulin N°5 a contribué au record de la plus grande purée de pommes de terre au monde, établi le 29 septembre 2012 selon la célèbre recette de Joël Robuchon.

MOULIN ÉLECTRIQUE

Avec inverseur de marche.

< 500 personnes

5 kg/mn

50/60 Hz 600 W

Inox




Réf.						€
EX5T100	108	37	23,5	Triphasé. Sans grille	5	
EX5T130	108	37	23,5	Triphasé. Avec grille : Ø 3 mm	5	
EX5M100	108	37	23,5	Monophasé. Sans grille	5	
EX5M130	108	37	23,5	Monophasé. Avec grille : Ø 3 mm. Produit sur commande.	5	

GRILLES POUR MOULIN ÉLECTRIQUE

Adaptées aux moulins électriques EX5, interchangeables.

5 kg/mn

Inox




Réf.			€
EX5010	0,49	Ø 1 mm	
EX5015	0,56	Ø 1,5 mm	
EX5020	0,57	Ø 2 mm	
EX5030	0,53	Ø 3 mm	
EX5040	0,5	Ø 4 mm	

MOULIN N°10

Spécial collectivités.

< 200 personnes

10 kg/mn

Acier étagé




Réf.	Ex-réf.					€
P1000	MP10	80	39	14	Sur pied tube. Sans grille	
P1010		80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 1 mm. Produit sur commande.	
P1015		80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 1,5 mm. Produit sur commande.	
P1020		80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 2 mm. Produit sur commande.	
P1030		80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 3 mm	
P1040		80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 4 mm. Produit sur commande.	

GRILLES POUR MOULIN N°10

Adaptées aux moulins n°10 étagés, interchangeables.

10 kg/mn

Acier étagé




Réf.	Ex-réf.			€
P10010	GE1010	0,8	Ø 1 mm	
P10015		0,8	Ø 1,5 mm	
P10020	GE1020	0,8	Ø 2 mm	
P10030	GE1030	0,8	Ø 3 mm	
P10040	GE1040	0,8	Ø 4 mm	

MOULIN PROFESSIONNEL N°5

 Modèle Restaurant. Double écrasement pour une productivité maximum.
Grilles interchangeables.

- < 50 personnes
- 5 kg/mn
- Inox

BEST SELLER


Réf.	Ex-réf.					€	
X500	ML5XS	32	37	3	Sans grille		
X510		32	37	3	Avec grille Ø 1 mm. Produit sur commande.		
X515		32	37	3	Avec grille Ø 1,5 mm. Produit sur commande.		
X520		32	37	3	Avec grille Ø 2 mm. Produit sur commande.		
X530			32	37	3	Avec grille Ø 3 mm	
X540		32	37	3	Avec grille Ø 4 mm. Produit sur commande.		

MOULIN PROFESSIONNEL N°5

 Modèle Restaurant. Double écrasement pour une productivité maximum.
Grilles interchangeables.

- < 50 personnes
- 5 kg/mn
- Acier étamé

BEST SELLER


Réf.	Ex-réf.					€	
M500	ML5ES	32	37	3,3	Sans grille		
M510		32	37	3,3	Avec grille Ø 1 mm. Produit sur commande.		
M515		32	37	3,3	Avec grille Ø 1,5 mm. Produit sur commande.		
M520		32	37	3,3	Avec grille Ø 2 mm. Produit sur commande.		
M530			32	37	3,3	Avec grille Ø 3 mm	
M540		32	37	3,3	Avec grille Ø 4 mm. Produit sur commande.		

GRILLES POUR MOULIN N°5

 Adaptées aux moulin n°5 inox,
interchangeables.

- 5 kg/mn
- Inox



Réf.	Ex-réf.			€
X5010	GX510	0,66	Ø 1 mm	
X5015	GX515	0,6	Ø 1,5 mm	
X5020	GX520	0,65	Ø 2 mm	
X5030	GX530	0,5	Ø 3 mm	
X5040	GX540	0,62	Ø 4 mm	

GRILLES POUR MOULIN N°5

 Adaptées aux moulin n°5 en acier étamé,
interchangeables.

- 5 kg/mn
- Acier étamé



Réf.	Ex-réf.			€
M5010	GE510	0,6	Ø 1 mm	
M5015	GE515	0,6	Ø 1,5 mm	
M5020	GE520	0,6	Ø 2 mm	
M5030	GE530	0,6	Ø 3 mm	
M5040	GE540	0,6	Ø 4 mm	

MOULIN N°3

Moulin semi-professionnel.

- < 20 personnes
- 1,5 kg/mn
- 3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm.
- Acier étamé



Réf.	Ex-réf.				€
S3	ML3E	25	31	1,5	

GRILLES POUR MOULIN N°3

Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella. Adaptées aux moulin n°3 étamé, interchangeables.

- 1,5 kg/mn
- Acier étamé



Réf.				€
S3015	0,06	S3, S2.	Ø 1,5 mm	
S3025	0,6	S3, S2.	Ø 2,5 mm	
S3040	0,06	S3, S2.	Ø 4 mm	

MOULIN N°2

Modèle ménager.

- 1 kg/mn
- 3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm



Réf.					€
S2	40	24	1,1	Acier étamé	

MOULIN N°3

Moulin semi-professionnel.

- < 20 personnes
- 1,5 kg/mn
- 3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm.
- Inox



Réf.	Ex-réf.				€
X3-F	ML3X	25	31	1,3	

GRILLES POUR MOULIN N°3

Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella. Adaptées aux moulin n°3 inox, interchangeables.

- 1,5 kg/mn
- Inox



Réf.				€
X3015	0,06	X3-F	Ø 1,5 mm	
X3025	0,06	X3-F	Ø 2,5 mm	
X3040	0,06	X3-F	Ø 4 mm	

MOULIN PASSE-LÉGUMES

Taille ménagère.

- 1 kg/mn
- 3 grilles : 1,5 - 2,5 - 4 mm
- Inox



Réf.	Ex-réf.						€
N3004X	MWX24	38	24	16,5	0,82	Ø 24 cm - Pack Louis Tellier	

MOULIN PASSE-LÉGUMES

Modèle ménager.

3 grilles : 1,5 - 2,5 - 4 mm

Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.	Ex-réf.	↔	↙	⏊	∅	📦	🔍	€
N3002BG		32	20	16,5		0,46	∅ 22 cm - Pack La Bonne Graine	
N3004BG	MMX2	38	24	16,5	24	0,82	∅ 24 cm - Pack La Bonne Graine	

PRESSE-PURÉE

Cranté pour s'adapter à différents diamètres de casseroles. A levier.

3 grilles : ∅ 2 - 5 - 7 mm.



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↙	⏊	📦	🔍	€
N3024	32	9	12,5	0,62	Inox	

PILON TAMISEUR

BEST SELLER



LA BONNE GRAINE

Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
N3029	23	9,6	0,11	Inox, manche bois.	

PRESSE-PURÉE

Grille fixe 2,5 mm. A levier professionnel.



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↙	⏊	📦	🔍	€
N3028	30	13,2	11	0,65	Inox	

PRESSE-PURÉE

Idéal écrasé de pommes de terre. Double efficacité : écrase puis presse.



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↙	⏊	📦	🔍	€
N3025	10,5	8,5	24	0,29	Inox	

APPAREIL À COULIS DE TOMATES ÉLECTRIQUE



Réf.	↳	↙	⊥	📦	♻️	€
CT3XEL	50	23	32	1	1,33	

APPAREIL À COULIS DE TOMATES MANUEL



Réf.	↳	↙	⊥	📦	€
CT3X	30	22	32	2,41	

EXTRACTEUR DE JUS MANUEL

Sépare le jus des peaux, pépins et résidus.

Grille Ø 1 mm. Fixation serre-joint.



Réf.	Ex-réf.	↙	⊥	⊘	📦	🔧	€
N3031	CT3P	34,5	49	21,3	1,51	PP, Aluminium, Inox.	

KIT 3 GRILLES

Sépare le jus des peaux, pépins et résidus. Ø6 mmn : potiron, Ø3 mm : raisins et Ø1,1 mm : tomates et fruits rouges.



Réf.	📦	🔧	🔧	€
N3032	0,8	N3031	Inox	

PASSOIRE À COULIS

Pour coulis, confitures, gelées,... mais également tamiser et filtrer les sauces. Devient simple passoire sans son mécanisme.



Réf.	↳	⊘	📦	🔧	€
N3005	35	18	0,33	Acier étamé, olive bois.	

PASSOIRE À COULIS

Facilement démontable pour un nettoyage au lave-vaisselle (sauf l'olive en bois). Pour coulis, confitures, gelées,... mais également tamiser et filtrer les sauces.

Munie de deux crochets pour une utilisation stable au-dessus d'un récipient.



LA BONNE
GRAINE

Réf.	↳	⊥	⊘	📦	🔧	€
N3007	34	8	18	0,4	Inox, olive bois.	

FILET ÉTAMINE

Pour des coulis et gelées, sans pépins ni morceaux. La mousseline en polyester se nettoie au lave-linge.



LA BONNE GRAINE



Réf.	Icon	Icon	€
N3006	0,05	Poussoir en hêtre, filet en tissu polyester.	

ENTONNOIR À CONFITURE

S'adapte aux bocaux de confiture. Ø bas : 5,7 cm.



LA BONNE GRAINE

Réf.	Icon	Icon	Icon	€
N3047	13,5	0,15	Inox	

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL

Vitesse réglable par variateur
 Puissance : 22 000 tours/min à vide,
 13 000 tours/min en charge. Pied
 démontable. Couteaux et disques
 amovibles. Travail continu sans
 surchauffe grâce à une excellente
 ventilation.

50/60 Hz 230 V 120/200 W

2 couteaux (hachoir et étoile),
 2 disques (batteur et émulsionneur)
 + 1 bol inox gradué de 75 cl.



LOUIS TELLIER

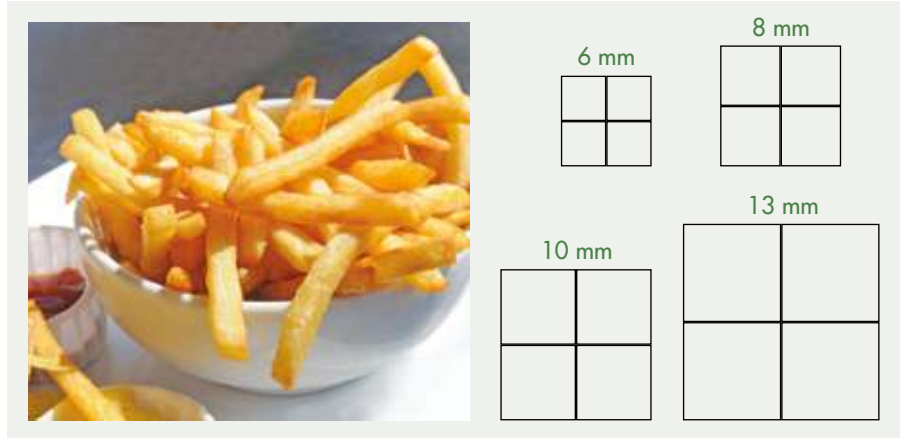
Réf.	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	€
MIX70	39	8	6	1	Inox, PP	0,21	



LE COUPE-FRITES PROFESSIONNEL



« Des frites maison
en un geste ! »



Tout inox,
glissière PA

Poignée ergonomique :
puissance démultipliée
sans effort

Productivité
de 4-5 kg/min

7 couteaux
interchangeables
sans outils

Disponible sur socle antidérapant,
sur socle HACCP avec ventouses,
sur pied, en version murale et
à boulonner

La frite maison, l'excellence de la frite pour une reine de l'assiette!
La frite maison est reconnue pour son goût et sa texture incomparables, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur; plus question de proposer des frites précuites ou surgelées !
L'appellation "Frites maison" nécessite des pommes de terre épluchées et préparées sur place.

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

COUPE-FRITES SUR PIED

Hauteur de travail fonctionnel, pour haut débit.

4-5 kg/min.

Inox + acier chromé + epoxy, glissière PA.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
CP00	65	54	90	11,8	Sans couteau ni poussoir.	
CP06	65	54	90	11,8	Avec couteau et poussoir : 6 mm. Produit sur commande.	
CP08	65	54	90	11,8	Avec couteau et poussoir : 8 mm.	
CP10	65	54	90	11,8	Avec couteau et poussoir : 10 mm.	
CP13	65	54	90	11,8	Avec couteau et poussoir : 13 mm. Produit sur commande.	

COUPE-FRITES SOCLE INOX

Aucune fixation nécessaire.

4-5 kg/min.

Tout Inox, glissière PA.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
CX00	44	25	33,5	6,7	Sans couteau ni poussoir.	
CX06	44	25	33,5	6,7	Avec couteau et poussoir : 6 mm. Produit sur commande.	
CX08	44	25	33,5	6,7	Avec couteau et poussoir : 8 mm.	
CX10	44	25	33,5	6,7	Avec couteau et poussoir : 10 mm.	
CX13	44	25	33,5	6,7	Avec couteau et poussoir : 13 mm.	

COUPE-FRITES, MODÈLE HACCP

Sur planche PEHD500 avec ventouses.

4-5 kg/min.

Inox + planche PEHD 500, glissière PA.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
CX00P	42	24	33	6	Sans couteau ni poussoir.	
CX06P	42	24	33	6	Avec couteau et poussoir : 6 mm. Produit sur commande.	
CX08P	42	24	33	6	Avec couteau et poussoir : 8 mm.	
CX10P	42	24	33	6	Avec couteau et poussoir : 10 mm.	
CX13P	42	24	33	6	Avec couteau et poussoir : 13 mm. Produit sur commande.	

COUPE-FRITES À VISSER

A fixer sur table.

4-5 kg/min.

Inox + acier chromé, glissière PA.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
C00	42	17	28,8	4	Sans couteau ni poussoir.	
C06	42	17	28,8	4	Avec couteau et poussoir : 6 mm.	
C08	42	17	28,8	4	Avec couteau et poussoir : 8 mm.	
C10	42	17	28,8	4	Avec couteau et poussoir : 10 mm.	
C13	42	17	28,8	4	Avec couteau et poussoir : 13 mm.	

COUPE-FRITES SOCLE ÉPOXY

Aucune fixation nécessaire.

4-5 kg/min.

Inox + acier chromé + epoxy, glissière PA.



BEST SELLER

LOUIS TELLIER



Réf.						€
CS00	44	25	33,5	6,5	Sans couteau ni poussoir	
CS06	44	25	33,5	6,5	Avec couteau et poussoir : 6 mm	
CS08	44	25	33,5	6,5	Avec couteau et poussoir : 8 mm	
CS10	44	25	33,5	6,5	Avec couteau et poussoir : 10 mm	
CS13	44	25	33,5	6,5	Avec couteau et poussoir : 13 mm. Produit sur commande.	

COUPE-FRITES MURAL

4-5 kg/min.

Inox + acier chromé + epoxy, glissière PA.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
CM00	44	17,5	36	4	Sans couteau ni poussoir.	
CM06	44	17,5	36	4	Avec couteau et poussoir : 6 mm. Produit sur commande.	
CM08	44	17,5	36	4	Avec couteau et poussoir : 8 mm.	
CM10	44	17,5	36	4	Avec couteau et poussoir : 10 mm.	
CM13	44	17,5	36	4	Avec couteau et poussoir : 13 mm.	

COUPE-FRITES PNEUMATIQUE

La qualité d'une découpe manuelle sans effort. Productivité garantie. Facile d'utilisation, se branche sur une sortie d'air comprimé. Facile à nettoyer. Couteaux et poussoirs interchangeables.

12 cycles/min. Pression d'utilisation : 6 à 8 DSI. Connexion par le tube 10 mm Push-in. Force du vérin : 117 Kg. Recommandation capacité compresseur (Volume : 50 L / Pression minimum 6 dsi / Débit restitué : 210 litres). Produit sur commande.

inox et PP



Réf.						€
CFPN10	53,5	22	24	9,1	Couteaux 10mm Inox (CF310) + poussoir (CC210.)	
CFPN08	53,5	22	24	9,1	couteaux de 8mm Inox (CF308) et poussoir (CC208.)	

GRILLE + POUSSOIR COUPE FRITE - COMPACT PRO



Réf.						€
LT20A009	9,5	9,5	1,5		CP00 < CP13, C00 < C13, CX00 < CX13, CS00 < CS13, CX00-P < CX13-P, CM00 < CM13, FPN08, FPN10	10x 10 mm

COUPE-FRITES - COMPACT PRO

Qualité professionnelle. Fonctionnel par sa petite taille (restaurants, food-truck...). Précision de coupe 10x10mm. Calibrage produit : petit à médium. Facile d'utilisation. Solide. Gain de productivité.

3-4 kg/min.

Inox et acier nickelé



Réf.						€
CSP10	28	16,5	25	1,8	avec couteau 10x10mm + poussoir	

KIT COUPEAU-POUSSOIR ÉTAMÉ

Compatible pour les coupe-frites étamé

Pour Coupe-Frites

Acier étamé, PP



Réf.			€
C006	0,24	CP00 < CP13, C00 < C13, CS00 < CS13, CM00 < CM13	6 x 6 mm
C008	0,24	CP00 < CP13, C00 < C13, CS00 < CS13, CM00 < CM13	8 x 8 mm
C010	0,24	CP00 < CP13, C00 < C13, CS00 < CS13, CM00 < CM13	10 x 10 mm
C013	0,24	CP00 < CP13, C00 < C13, CS00 < CS13, CM00 < CM13	13 x 13 mm
C020	0,24	CP00 < CP13, C00 < C13, CS00 < CS13, CM00 < CM13	10 x 20 mm
C00K	0,24	CP00 < CP13, C00 < C13, CS00 < CS13, CM00 < CM13	Potatoes
C022	0,24	CP00 < CP13, C00 < C13, CS00 < CS13, CM00 < CM13	20 x 20 mm

COUTEAU ÉTAMÉ

Acier étamé

LOUIS TELLIER



Réf.				€
CF106	0,18	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	6 x 6 mm	
CF108	0,17	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	8 x 8 mm	
CF110	0,16	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	10 x 10 mm	
CF113	0,15	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	13 x 13 mm	
CF120	0,14	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	10 x 20 mm	
CF1K	0,17	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	Potatoes	
CF122		CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	20 x 20 mm	

COUTEAU INOX

Inox

LOUIS TELLIER



Réf.				€
CF306	0,17	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	6 x 6 mm	
CF308	0,02	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P, CFPN08, CFPN10	8 x 8 mm	
CF310	0,02	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P, CFPN08, CFPN10	10 x 10 mm	
CF313	0,12	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	13 x 13 mm	

POUSSOIR

PP

LOUIS TELLIER



Réf.			€
CC208.	FPN08, FPN10, CC08, CC10	8 x 8 mm	
CC210.	FPN08, FPN10, CC08, CC10	10 x 10 mm	

KIT COUTEAU-POUSSOIR INOX

Pour Coupe-Frites

Inox, PP

LOUIS TELLIER



Réf.				€
C006X	0,19	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	6 x 6 mm	
C008X	0,19	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	8 x 8 mm	
C010X	0,15	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	10 x 10 mm	
C013X	0,3	CX00 < CX13, CX00-P < CX13-P	13 x 13 mm	

POUSSOIR COUPE-FRITE

PP

LOUIS TELLIER



Réf.				€
CF206	0,3	CP00 < CP13, C00 < C13, CX00 < CX13, CS00 < CS13, CX00-P < CX13-P, CM00 < CM13	6 x 6 mm	
CF208	0,04	CP00 < CP13, C00 < C13, CX00 < CX13, CS00 < CS13, CX00-P < CX13-P, CM00 < CM13	8 x 8 mm	
CF210	0,03	CP00 < CP13, C00 < C13, CX00 < CX13, CS00 < CS13, CX00-P < CX13-P, CM00 < CM13	10 x 10 / 20 x 20 / 10 x 20 mm	
CF2K	0,3	CP00 < CP13, C00 < C13, CX00 < CX13, CS00 < CS13, CX00-P < CX13-P, CM00 < CM13	Potatoes	
CF213	0,03	CP00 < CP13, C00 < C13, CX00 < CX13, CS00 < CS13, CX00-P < CX13-P, CM00 < CM13	13 x 13 mm	

GLISSIÈRE - COUPE-FRITES

PA

LOUIS TELLIER



Réf.		€
CF0007	0,1	

COUPE-FRITES MÉNAGER

Modèle ménager. Fixation ventouse.

Inox, PP.



LA BONNE GRAINE

Réf.	Ex-réf.	↔	↙	↓	📦	🔍	€
N3023V	N3023BG	26	9	12,5	0,69	Pack La Bonne Graine	

COUPE-FRITES MÉNAGER

Modèle ménager. Fixation ventouse.

Inox, PP.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.	↔	↙	↓	📦	🔍	€
N3023VLT	N3023	26	9	12,5	0,69	Pack Louis Tellier	

KIT COUPEAU + POUSSOIR MÉNAGER

Inox, PP.



Réf.	Ex-réf.	📦	🔍	€
N3023-09	CFM02-G9	N3023V, N3023VLT	9 x 9 mm	
N3023-12	N3023-10	N3023V, N3023VLT	12 x 12 mm	

KIT COUPEAU + POUSSOIR MÉNAGER "LA FRITE +"

Des frites avec une cuisson homogène, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, qui accrochent bien les sauces.



LA BONNE GRAINE

Réf.	↔	↙	↓	📦	🔍	📦	€
N3023-10SA	8	7,5	2,5	0,11	N3023V, N3023VLT	Inox, PP.	

SPIRAL FRIT'N CHIPS

Épaisseur de coupe : 2,25 mm. Innovation : la frite en spirale à croquer directement sur une brochette !

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.	↔	↙	↓	📦	🔍	€
CNX225	33	13	45	3,4	Fixation serre-joint	

SPIRAL FRIT'N CHIPS

Épaisseur de coupe : 2,25 mm. Innovation : la frite en spirale à croquer directement sur une brochette !

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.	↔	↙	↓	📦	🔍	€
CNX225-V	33	15	22	4,3	Fixation ventouse	

LAME

2 épaisseurs de coupe.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.	📦	🔍	€
CNX225-L	0,02	CNX225, CNX225-V	Épaisseur de coupe : 2,25 mm
CNX450-L	0,02	CNX225, CNX225-V	Épaisseur de coupe : 4,5 mm

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2020 au 31/12/2020

COUPE-TOMATES MOZZARELLA



« Le 1er appareil qui tranche la MOZZARELLA, en 1 seul geste tout en la respectant ! »



ZÉRO PERTE DE MATIÈRE :
11 lames alvéolées pour
zéro adhérence

PRATIQUE : Chariot
surélevé pour éjecter
les tranches dans
un bac GN H65.
Appareil avec cale
table et goupille
de sécurité

HYGIÉNIQUE : Tout inox
et poussoir PEHD,
facile à nettoyer

GAIN DE PRODUCTIVITÉ :
3,5kg/min. - 1pc./ 2,5sec.
Coupe le produit entier facilement
en seul 1 geste
En tranches régulières de 5,5mm

RESPECT DU PRODUIT :
Poussoir ajusté + dents fines
et serrées des lames pour percer
parfaitement la peau et
les chairs délicates

Ce coupe-tomates Mozzarella est adapté à l'exigence des grandes productions
comme les collectivités et les fast-foods.
Idéal pour les pizzas, salades, hamburgers ou sandwiches.



COUPE-TOMATES MOZZARELLA

Le 1er Coupe Mozzarella. 11 lames spécialement affûtées pour trancher et respecter les chairs délicates. Tranches régulières. Chariot coulissant sur PEHD, surélevé pour éjecter le produit tranché dans un bac GN H65. Pour collectivités, pizzeria, fast-food...

3,5 kg/min. 1 pc. / 2,5 sec.

Inox, PEHD et lamelles PP.



Réf.						€
CTMZ	48	20	32	7,1	Tranches : 5,5 mm	

COUPE-TOMATES RONDELLES - COMPACT PRO

Rondelles régulières de tomates de 5,5 mm. Petite restauration, pizzas, sandwiches.



Réf.						€
CTXM55	30	14	18	2	Inox, PEHD.	

COUPE-TOMATES ET AGRUMES SECTIONS VERSION HAUTE

Inox, ABS



Réf.	Ex-réf.						€
CAX104		38,5	32,5	58	3,3	4 sections	
CAX106	DVO6	38,5	32,5	58	3,3	6 sections	
CAX108	DVO8	38,5	32,5	58	3,3	8 sections	
CAX112	DV12	38,5	32,5	58	3,3	12 sections	

COUPE-TOMATES RONDELLES

Chariot coulissant sur PEHD, surélevé pour éjection dans un bac GN H65. Rondelles régulières de tomates, agrumes (exc. CTX40), kiwis... Grande production : collectivités, fast-food.

3,5 kg/min. 1 pc. / 2,5 sec.

Inox, PEHD et lamelles PP.



Réf.						€
CTX	48	20	32	7,1	Tranches : 5,5 mm	
CTX40	48	20	27,5	8	Tranches : 4 mm	

COUPE-TOMATES ET AGRUMES SECTIONS VERSION BASSE

Inox, ABS



Réf.						€
CAX204	38,5	19	39	2,1	4 sections	
CAX206	38,5	19	39	2,1	6 sections	
CAX208	38,5	19	39	2,1	8 sections	
CAX212	38,5	19	39	2,1	12 sections	

EQUEUTEUR À TOMATES

Idéal pour équeuter vos tomates avant de les passer dans le coupe-tomates.



Réf.	Ex-réf.						€
N3078	EQ01	10,7	1,9	0,9	0,01	Inox	

LA MANDOLINE PROFESSIONNELLE BRON COUCKE



« L'originale
créée en 1946 »

Toujours prête
à l'emploi

Bonne stabilité
grâce aux crochets
de maintien

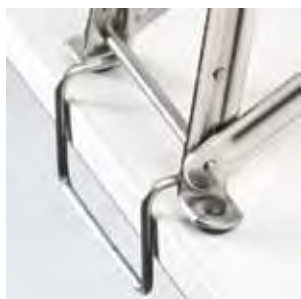
Blocs effileurs fixes.
Lame ondulée pour
coupes gaufrées

Epaisseur de tranches
et gaufrettes réglables

4 patins anti-dérapants
pour une stabilité parfaite

Tout inox, lame
trempée, affûtage
spécialisé à Thiers

PRÉPARER



Nos mandolines sont idéales pour réaliser :

- Tranches et rondelles de fruits et légumes d'épaisseurs variables
- Rondelles gaufrées
- Gaufrettes et chips
- Juliennes
- Cheveux d'ange
- Pommes pailles, pommes allumettes et frites

En option : le chariot protecteur et le poussoir de sécurité.



TRANCHEUR EXPRESS DOUBLE SENS

Hauteur de coupe réglable : 1,2 à 5 mm. Pour trancher rapidement tous fruits et légumes en sécurité.

Goulotte de chargement Ø 89 mm. Poussoir PEHD.



LOUIS TELLIER



Réf.			€
TAT	3,4	Inox, PEHD.	

MANDOLINE PROFESSIONNELLE - 3 & 10 MM - AVEC CHARIOT OU POUSSOIR

Épaisseur de tranches et gaufrettes réglables. Tranches lisses ou gaufrées, frites et julienne.

Appui bord de table, 2 blocs effileurs intégrés, lame lisse, lame gaufrée.

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER



Réf.						€
20638CHB	41	13,5	4,5	1,79	Chariot poignée plastique	
20638CHBB	41	13,5	4,5	1,8	Chariot poignée bois	
21038	41	13,5	4,5	1,52	Poussoir de sécurité universel	
20644CHB	41	13,5	4,5	1,87	Chariot poignée plastique	
20644CHBB	41	13,5	4,5	1,81	Chariot poignée bois	
21044	41	13,5	4,5	1,54	Poussoir de sécurité universel	

MANDOLINE SUPER PROFESSIONNELLE

Épaisseur de tranches et gaufrettes réglables. Tranches lisses ou gaufrées, cheveux d'ange, frites et julienne 1 - 2 - 4 - 7 et 10 mm.

Appui bord de table, 5 blocs effileurs interchangeables, lame lisse, lame gaufrée. Poussoir.



LOUIS TELLIER



Réf.	Ex-réf.						€
25000	N4270	40	11,5	4	1,5	Inox, ABS	

MANDOLINE PROFESSIONNELLE

Épaisseur de tranches et gaufrettes réglables. Tranches lisses ou gaufrées, frites et julienne. 2 bloc effileur intégré

Appui bord de table, 2 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée. Sans chariot ni poussoir.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.	Ex-réf.						€
20638B	N4238	41	13,5	4,5	1,5	3 & 10 mm (frites et pailles)	
20644B	N4244	41	13,5	4,5	1,5	3 & 7 mm (allumettes et pailles)	
20660B	N4260	41	13,5	4,5	1,5	2 & 4,5 mm (pailles et juliennes)	

MANDOLINE PROFESSIONNELLE - 2 & 4,5 MM - AVEC CHARIOT OU POUSSOIR

Épaisseur de tranches et gaufrettes réglables. Tranches lisses ou gaufrées, frites et julienne.

Appui bord de table, 2 blocs effileurs intégrés, lame lisse, lame gaufrée.

Inox

LOUIS TELLIER



Réf.						€
20660CHB	41	13,5	4,5	1,81	Chariot poignée plastique	
20660CHBB	41	13,5	4,5	1,84	Chariot poignée bois	
21060	41	13,5	4,5	1,67	Poussoir de sécurité universel	

MANDOLINE DU CHEF

Épaisseur de tranches et gaufrettes réglables. Réversible. Tranches lisses ou gaufrées, pommes pailles, frites et julienne 2 - 4 - 7 et 10 mm.

Pieds et poignées antidérapants. 4 blocs effileurs interchangeables, lame lisse, lame gaufrée. Poussoir.

LOUIS TELLIER



Réf.	Ex-réf.						€
15000	N4280	40	13,5	5,5	1,7	Inox, ABS	

MANDOLINE VIVALDI

Epaisseur de tranches réglable. Julienne 2 mm et frites 10 mm.

2 blocs effileurs, poussoir de sécurité, pied anti-dérapant, poignée de maintien.



LOUIS TELLIER



Réf.	↳	↙	⏊	📦	🔍	€
10000	40	13,5	5,5	1,41	Inox, ABS	

CHARIOT PROTECTEUR

Protège des coupures. Ne convient pas pour gaufrettes.

Inox, poignée bois ou plastique



LOUIS TELLIER



Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⏊	📦	🔍	€
30400		17,5	12	5,9	0,4	Mandolines pro & super pro	Poignée bois
30300	N6970	17,5	12	5,9	0,42	Mandolines pro & super pro	Poignée plastique

POUSSOIR UNIVERSEL DE SÉCURITÉ

Protège des coupures. Convient pour gaufrettes.



LOUIS TELLIER



Réf.	Ex-réf.	⊘	📦	🔍	🔧	€
10201	N4281	9	0,11		Mandolines BRON COUCKE ABS	

BLOC EFFILEUR


LOUIS TELLIER



Réf.	📦	🔍	€
10202	0,02	25000, 15000	2 mm
10210	0,03	25000, 15000	10 mm
10211		25000, 15000	2,4,7,10 mm

MANDOLINE - COMPACT PRO

Pratique, redoutable et durable. Plateau réglable, coupe régulière au mm près. Lame de Thiers. Peigne amovible. Poignée et poussoir sécurité ergonomique. Gaine anti-dérapante.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.	↳	↙	⏊	📦	🔍	€
35000A	38,5	11	4,5	1,8	Poignée bois	

MANDOLINE - COMPACT PRO

Pratique, redoutable et durable. Plateau réglable, coupe régulière au mm près. Lame de Thiers. Peigne amovible. Poignée et poussoir sécurité ergonomique. Gaine anti-dérapante.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.	↳	↙	⏊	📦	🔍	€
35000B	38,5	11	4,5	1,8	Poignée noir	

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME STANDARD



3 modèles : 65, 95, 120 mm

« Un tranchant inégalé »

Épaisseur de coupe réglable de 0,5 à 4 mm

Résistance thermique : 70°C

ABS

Lame démontable pour un nettoyage facile

Avec 3 peignes effileurs (1 - 2,5 - 4 mm) et 1 poussoir de sécurité

1 mm : cheveux d'anges

2,5 mm : julienne

4 mm : frites, bâtonnets

BENRINER



Avec les mandolines japonaises Benriner, coupez tous types de fruits et légumes en rondelles, bâtonnets, juliennes et cheveux d'ange. La qualité de coupe est incomparable, les fruits et légumes sont d'une extrême finesse et d'un croquant inégalé.

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME STANDARD

Résistance thermique : 70°C . Epaisseur de coupe réglable de 0,5 à 5 mm.

3 peignes effileurs (1 - 2 - 4 mm) et 1 poussoir de sécurité.

ABS, Inox.



BENRINER



Réf.	Ex-réf.						€
8486JAPP	N4290		31,5	11	3	0,29	Largeur 65 mm
8490JAPP			32	10	7	0,53	Largeur 65 mm avec récupérateur

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME STANDARD

Résistance thermique : 70°C . Epaisseur de coupe réglable de 0,5 à 5 mm.

3 peignes effileurs (1 - 2 - 4 mm) et 1 poussoir de sécurité.

ABS, Inox.



BENRINER



Réf.	Ex-réf.						€
8485JAPGN	N4291		35,5	14,6	4	0,43	Largeur 95 mm

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME PREMIUM

Epaisseur de coupe réglable (lame lisse) de 0,5 à 5 mm.

Large pied antidérapant, 1 poussoir ergonomique et 3 peignes effileurs (1 - 2 - 4 mm).

ABS, inox.



BENRINER



Réf.						€
64JB	32	11	4	0,39	Largeur 65 mm	

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME PREMIUM

Epaisseur de coupe réglable (lame lisse) de 0,5 à 8 mm.

Large pied antidérapant, 1 poussoir ergonomique et 3 peignes effileurs (1 - 2 - 7 mm).

ABS, inox.



BENRINER



Réf.						€
95JB	36,5	14,5	4,5	0,61	Largeur 95 mm	

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME PREMIUM

Epaisseur de coupe réglable (lame lisse) de 0,5 à 9 mm.

Large pied antidérapant et 1 poussoir ergonomique.

ABS, inox.



BENRINER



Réf.						€
120JB	32,5	15	5	0,6	Largeur 120 mm	

ACCESSOIRES MANDOLINES JAPONAISES

Inox



BENRINER



Réf.	↔	↗	↓	📦	🔗	🔍	€
8486FI				0,01	8486JAPP, 64JB	Lame effileuse fine petit modèle	
8486MO				0,01	8486JAPP, 64JB	Lame effileuse moyenne petit modèle	
8486LA				0,01	8486JAPP, 64JB	Lame effileuse large petit modèle	
8485FI				0,02	8485JAPGN, 95JB	Lame effileuse fine grand modèle	
8485LA				0,01	8485JAPGN, 95JB	Lame effileuse moyenne grand modèle	
8485MO				0,02	8485JAPGN, 95JB	Lame effileuse large grand modèle	
8486BAC	32	10	5,5	0,22	8486JAPP, 64JB	Bac récupérateur pour mandoline japonaise	

MANDOLINE À TRUFFES

Largeur de coupe : 5,8cm. Réglage précis de l'épaisseur de coupe : 0,1 à 4 mm.



Réf.	Ex-réf.	↔	↗	↓	📦	🔗	€
1010CT	N7006	18	7	1,5	1,1	Inox	

RASOIR À TRUFFES & PETITS LÉGUMES

Épaisseur de coupe réglable par molette. Truffes, champignons, parmesan, chocolat...

Lame crantée.



Réf.	Ex-réf.	↔	↗	↓	📦	🔗	€
1030RT	N7009	20,7	9	2,5	0,11	Inox, bois d'olivier.	

MANDOLINE INOX 1ER PRIX

Technologie japonaise.

Pied antidérapant - Poussoir - 3 peignes effileurs interchangeables : 2 - 3 - 6 mm.



Réf.	↔	↗	↓	📦	🔗	€
N4292	33,5	11	2,3	0,62	Inox	

TRUFFES | FRAÎCHE DÉCOUPE

RASOIR À TRUFFES & PETITS LÉGUMES

Épaisseur de coupe réglable par molette. Truffes, champignons, parmesan, chocolat...

Lame crantée.



Réf.	Ex-réf.	↔	↗	↓	📦	🔗	€
1020RT	N7008	18,9	8,1	1,8	0,1	Inox	

COUPE-SALADE

Gain de temps: 1) Coupez. 2) Lavez. 3) Essorez. Idéal pour sandwiches, kebabs, saladeries, grandes collectivités.

Sécurité : système de retenue du poussoir.

Inox, PEHD



LOUIS TELLIER



Réf.						€
CSA	39	30	120	19,5	Coupe : 23 x 23 mm	
CSAL	39	30	120	19,5	Lanière : 12 x 100 mm	

COUPE-SALADE COMPACT

Coupe: 25 x 25 mm.

Inox, PEHD



LOUIS TELLIER

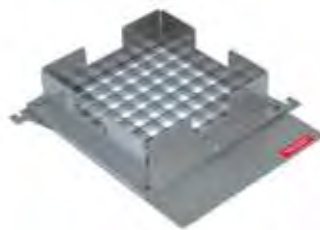


Réf.					€
CSAM	30	31	97	9,7	

COUPEAU COUPE-SALADE

Blocs couteaux interchangeables avec poussoir commun CSAL02

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.				€
CSA01	1,95	CSA, CSAL	Couteau 23 x 23 mm	

COUPEAU COUPE-SALADE

Blocs couteaux interchangeables avec poussoir commun CSAL02

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.				€
CSAL01	2	CSAL	Couteau 12 x 100 mm	

POUSSOIR COUPE-SALADE

PEHD



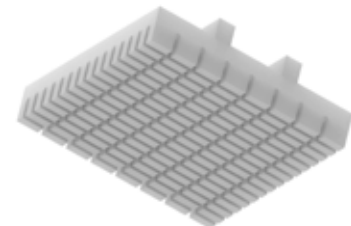
LOUIS TELLIER



Réf.				€
CSA02	0,8	CSA, CSA01	23 x 23 cm	

POUSSOIR COUPE-SALADE

PEHD



LOUIS TELLIER



Réf.				€
CSAL02	0,9	CSA, CSAL, CSA01, CSAL01		

BLOC LAMES COUPE-SALADE


LOUIS TELLIER



Réf.			€
CSAM01	CSAM	Inox	

POUSSOIR COUPE-SALADE


LOUIS TELLIER



Réf.			€
CSAM02	CSAM	PEHD	

COUPE ET VIDE POMMES

Coupe en quartiers et retire le trognon des pommes.

Inox, ABS



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↓	📦	🔍	€
CAX104P	38,5	32,5	58	3,3	4 sections	
CAX106P	38,5	32,5	58	3,3	6 sections	
CAX108P	38,5	32,5	58	3,3	8 sections	

COUPEAU SEUL POUR COUPE ET VIDE-POMMES

Interchangeables pour CAX versions hautes, basses et pommes. Attention : à utiliser avec poussoir adapté : 4-8 ou 6-12.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	📦	🔍	€
CAX004P	0,09	4 sections	
CAX006P	0,2	6 sections	
CAX008P	0,2	8 sections	

PÈLE ET TRANCHE POMMES PROFESSIONNEL KALI

Tranche : 4 mm. Epluche, tranche et évide les pommes.

Fixation serre-joint

Lames Inox, support fonte d'acier peint époxy.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.	↔	↗	↓	📦	🔍	€
N4230	6000PP	39	12,5	21	1,5	Manuel	

LAMES

Interchangeables pour CAX versions hautes, basses et pommes. Attention : à utiliser avec poussoir adapté : 4-8 ou 6-12.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	📦	🔍	€
CAX004	0,2	4 sections	
CAX006	0,2	6 sections	
CAX008	0,2	8 sections	
CAX012	0,2	12 sections	

POUSOIR POUR COUPE-QUARTIERS

Inox, ABS



LOUIS TELLIER

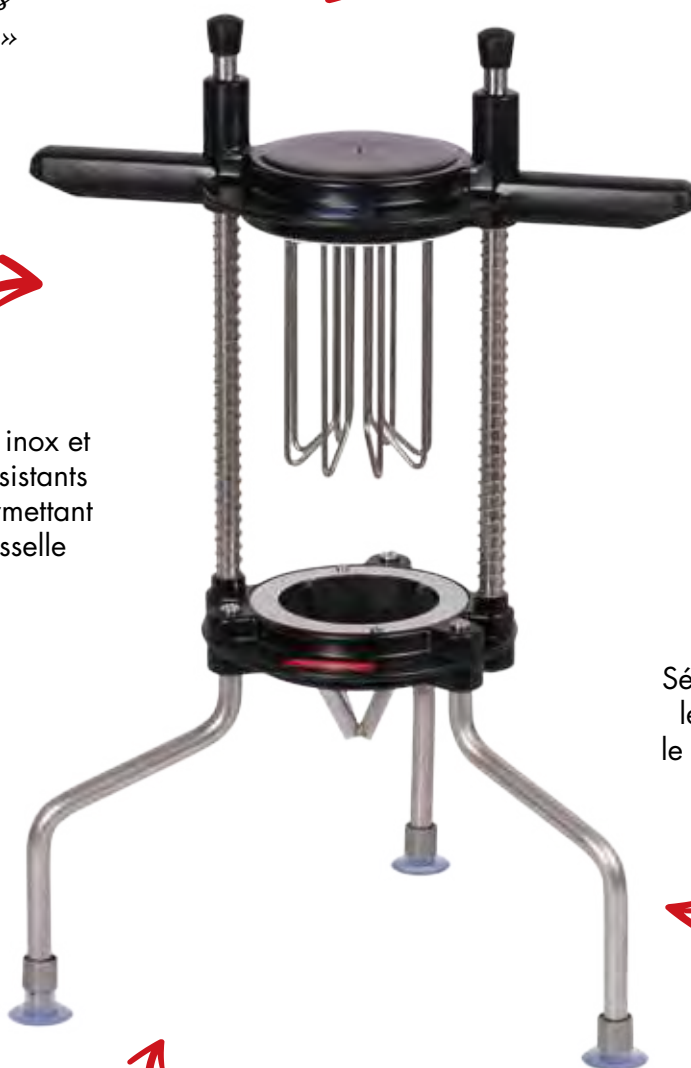
Réf.	↔	↗	↓	📦	🔍	€
CAX015	38	18	20	1	CAX104, CAX108, CAX204, CAX208, CAX104P, CAX108P	4 - 8 sections
CAX016	38	18	20	1	CAX106, CAX112, CAX206, CAX212, CAX106P.	6 - 12 sections

COUPE-SECTION



« Accélérez vos mises en place »

Efficacité : le centrage du fruit donne une coupe régulière



Hygiène : fabrication en inox et matériaux composites résistants aux agents lessiviels, permettant le passage au lave vaisselle

Sécurité : aucun contact avec les lames. Bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses

Ecartement des pieds permettant l'utilisation d'un bac de récupération 1/2 gastro

Coupe en 4, 6, 8 ou 12 sections au choix tous les fruits et légumes sans noyau

Jeu de lames et poussoirs interchangeables

Ce coupe tomates et agrumes sections version haute est adapté à l'exigence des grandes productions comme les collectivités et les fast-foods.
Coupe en sections tomates, agrumes, kiwis...
Accessoire couteau évideur disponible.



COUPE-POMMES

Étrogne et coupe en quartiers réguliers en un geste.

Inox

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.						€
N4206	17	10,3	9	0,09	8 sections	
N4207	17	10,3	9	0,09	10 sections	

PÈLE-POMMES MÉNAGERS - SERRE-JOINT

Tranche : 4 mm. Epluche, tranche et étrogne les pommes. Modèle original.

Lames Inox, corps en fonte d'acier peint époxy.

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.						€
N4233	2000PPJ	32	8,5	19	0,79	Fixation serre-joint	

PÈLE-POMMES MÉNAGERS - VENTOUSE

Tranche : 4 mm. Epluche, tranche et étrogne les pommes. Modèle original.

Lames Inox, corps en fonte d'acier peint époxy.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.						€
N4232T	2000PPV	30,5	12	18,5	0,9	Fixation ventouse	

PÈLE-POMMES MÉNAGER

Pour peler et étrogner sans trancher.

Avec accessoire sans tranchage

Lames Inox, corps en fonte d'acier peint époxy.



Réf.	Ex-réf.						€
N4231	2000PVP	41	12	18,5	0,62	Sans tranchage	

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2020 au 31/12/2020

PÈLE-POMMES MÉNAGERS - 1ER PRIX

Epluche, tranche et étrogne les pommes en un seul mouvement.

Lames Inox, corps en fonte d'acier peint époxy.



LA BONNE GRAINE

Réf.						€
N4232R	25	12	18,5	0,6	Rouge	

PÈLE-POMMES MÉNAGERS ORIGINAL

Tranche : 4 mm. Epluche, tranche et étrogne les pommes. Modèle original.

Lames Inox, corps en fonte d'acier nickelée.



LA BONNE GRAINE

Réf.						€
N4228	43	10	19	0,95	Acier nickelé	

PÈLE-POMMES MÉNAGER 2 ÉPAISSEURS

Spécial tartes fines.

2 vis : 4 mm et 2 mm.

Lames Inox, corps en fonte d'acier peint époxy.



LA BONNE GRAINE

Réf.	Ex-réf.					€
N4232-2	2500PPV	30,5	12	18,5	0,6	

VIDE-POMMES INOX

Inox PP



LOUIS TELLIER

Réf.				€
ID4050	21	2	0,04	

COUPE-BÂTONNETS À LEVIER

Pour bâtonnets, frites. Effet de levier.

Inox, PEHD, PP, ABS




Réf.						€
CC08	35,5	26	66	4	8 x 8 mm	
CC10	35,5	26	66	4	10 x 10 mm	

FRAÎCHE DÉCOUPE | MULTI-COUPES | COUPE-LANIÈRES
COUPE-LANIÈRES

Lame : 15 cm. Largeur et Ø maxi du légume ou du fruit : 11 cm - Ø 17 cm. Découpe - lamine les fruits et légumes en bandes fines et larges : revisitez lasagnes, nems, terrines, millefeuilles...

Inox




Réf.	Ex-réf.						€
CLANX	N7030	25	23	42	2,5	Avec levier	

COUPE-LANIÈRES

Lame : 15 cm. Largeur et Ø maxi du légume ou du fruit : 11 cm - Ø 17 cm. Découpe - lamine les fruits et légumes en bandes fines et larges : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, terrines, millefeuilles...

Inox




Réf.	Ex-réf.						€
CLANX-05	N7035	20	20	25	1,9	Sans levier	

LE COUPE-LANIÈRES



« Des lasagnes et des millefeuilles de légumes et de fruits en un rien de temps ! »

Lame en acier inoxydable trempé qualité coutellerie

Entièrement en inox

4 ventouses puissantes

Largeur et Ø max du fruit ou légume : 11 cm - Ø 17 cm



Accessoires disponibles :
cassettes de coupe
épaisseur 1 mm et 2,3 mm



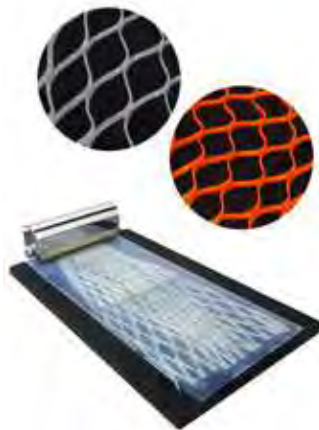
Pour couper légumes et fruits fermes et homogènes en bandes larges et fines. Pour revisiter lasagnes, millefeuilles, rouleaux de printemps, terrines de légumes etc...
Accessoire coupe-filet (CLANTAI) pour varier les dressages avec la découpe en «filet de pêche» !

ACCESSOIRE COUPE-FILET POUR COUPE-LANIÈRES

Idéal pour la manipulation des légumes fragiles tels que le concombre, la courgette, ... Largeur de coupe utile : 10,5 cm. Déposer sur le tapis une bande légume préalablement obtenue à l'aide d'un coupe-lanières, et faire rouler l'accessoire en appuyant légèrement. Découper, étirer : on obtient un filet de pêche.

Bloc 33 lames rondes et crantées et 1 tapis 48 x 8 x 0,3 cm.

lame Inox, corps plastique, tapis caoutchouc de silicone.



Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⏊	📦	🔍	€
CLANTAI	N7107	15	5	3,5			
CLANX, CLANX-05, CLAN01, CLAN02, CLAN04, CLAN03.							

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS

4 épaisseurs possibles : 0,8 - 1 - 1,2 - 1,4 mm. Largeur et Ø maxi du légume ou du fruit : 8 cm - Ø 10 cm. Découpe créative des fruits et légumes : bandes, cheveux d'ange, filets : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, crêpinettes, terrines, millefeuilles...

1 lame reversible : lasagnes et cheveux d'ange.

ABS, lames Inox.



Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⏊	📦	🔍	€
CLAN02	N7108	24	23	16	1,54		
2 fonctions 4 épaisseurs							

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS

Largeur maxi du légume ou du fruit : 13 cm. Découpe créative des fruits et légumes : bandes, cheveux d'ange, filets : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, crêpinettes, terrines, millefeuilles...

lame lasagnes 130 ep 0,5mm.

ABS, lames Inox.



Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⏊	📦	🔍	€
CLAN04	N7109	28	25	16,5	1,98		
1 fonction							

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS

Largeur maxi du légume ou du fruit : 13 cm. Découpe créative des fruits et légumes : bandes, cheveux d'ange, filets : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, crêpinettes, terrines, millefeuilles...

4 lames : lasagnes 130 ep 0,5mm - cheveux d'ange 1 mm ep 1,2mm - filet ep 1,2 mm - filet poisson ep 1,2 mm.

ABS, lames Inox.



Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⏊	📦	🔍	€
CLAN01	N7107	28	25	16,5	2,5		
4 fonctions							

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS

Largeur maxi du légume ou du fruit : 13 cm. Découpe créative des fruits et légumes : bandes, cheveux d'ange, filets : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, crêpinettes, terrines, millefeuilles...

2 lames : lasagnes 130 ep 0,5mm - cheveux d'ange 1 mm ep 1,2mm.

ABS, lames Inox.



Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⏊	📦	🔍	€
CLAN03	N7110	28	25	16,5	2,35		
2 fonctions							

LE ROUET® GOURMET



Spaghetti et cheveux d'anges

Juliennes et tagliatelles

Guirlandes en demi-rondelles



« Vos légumes comme vous ne les avez jamais vu »

Matériau inox robuste



ABS, inox

Epaisseur de coupe réglable de 1 à 4 mm

Grande stabilité grâce aux 4 ventouses puissantes

Avec 3 peignes effileurs : 1 mm, 2 mm et 4 mm



Créez des tagliatelles, spaghetti et juliennes de fruits et légumes en quelques tours de manivelles. Vous réaliserez aisément coleslaw, rösti, et pommes paillasson. Adapté à une large variété de fruits et légumes, même à chair ferme, tels que les carottes, le céleri, les oignons, les courgettes, le chou ou les pommes...

LE ROUET

Épaisseur de coupe fixe de 0,8 mm. Stable et robuste. Production en quantité de guirlandes, spaghetti et tagliatelles de fruits et légumes.

lame (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 2 mm - 3 mm et 6 mm.

Inox, fonte d'Aluminium.




Réf.	Ex-réf.					€
4030CLR	N7001	37	14	25	3,6	

LE ROUET GOURMET

Épaisseur de coupe réglable de 1 à 4 mm. Large variété de dimensions de cheveux d'ange, spaghetti et tagliatelles de fruits et légumes.

lame réglable (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 1 mm, 2 mm, 4 mm. 4 ventouses puissantes.

ABS, Inox




Réf.	Ex-réf.					€
4100CLR	N7000		36	13,5	24,3	2,4


MACHINE À LÉGUMES TOURNÉS

7 faces parfaites à la portée de tous.

Inox, PEHD.




Réf.						€
MLT.	31	17	26	3,1	Appareil complet	
MLT01.					Lame de rechange seule	

TOUR À LÉGUMES JAPONAIS

Épaisseur de coupe fixe de 0,8 mm. Coupe parfaite extra fine : cheveux d'ange, spaghetti, tagliatelles.

lame lisse (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 1 mm - 2,5 mm et 4 mm.

ABS, lames Inox.


BENRINER


Réf.	Ex-réf.					€
4500CLR	N7111	27	12	17,5	0,46	

TOUR À LÉGUMES DÉMONTABLE

Démontable : nettoyage et rangement faciles. 1 bouton pour 4 coupes (spirale, 3 mm, 6 mm, 12 mm). Utilisation simple et sécurisée : il suffit de faire tourner le bouton du bloc lame pour choisir sa découpe, et de rabattre le cache lorsqu'on a terminé.

4 ventouses. Cache bloc-lames.

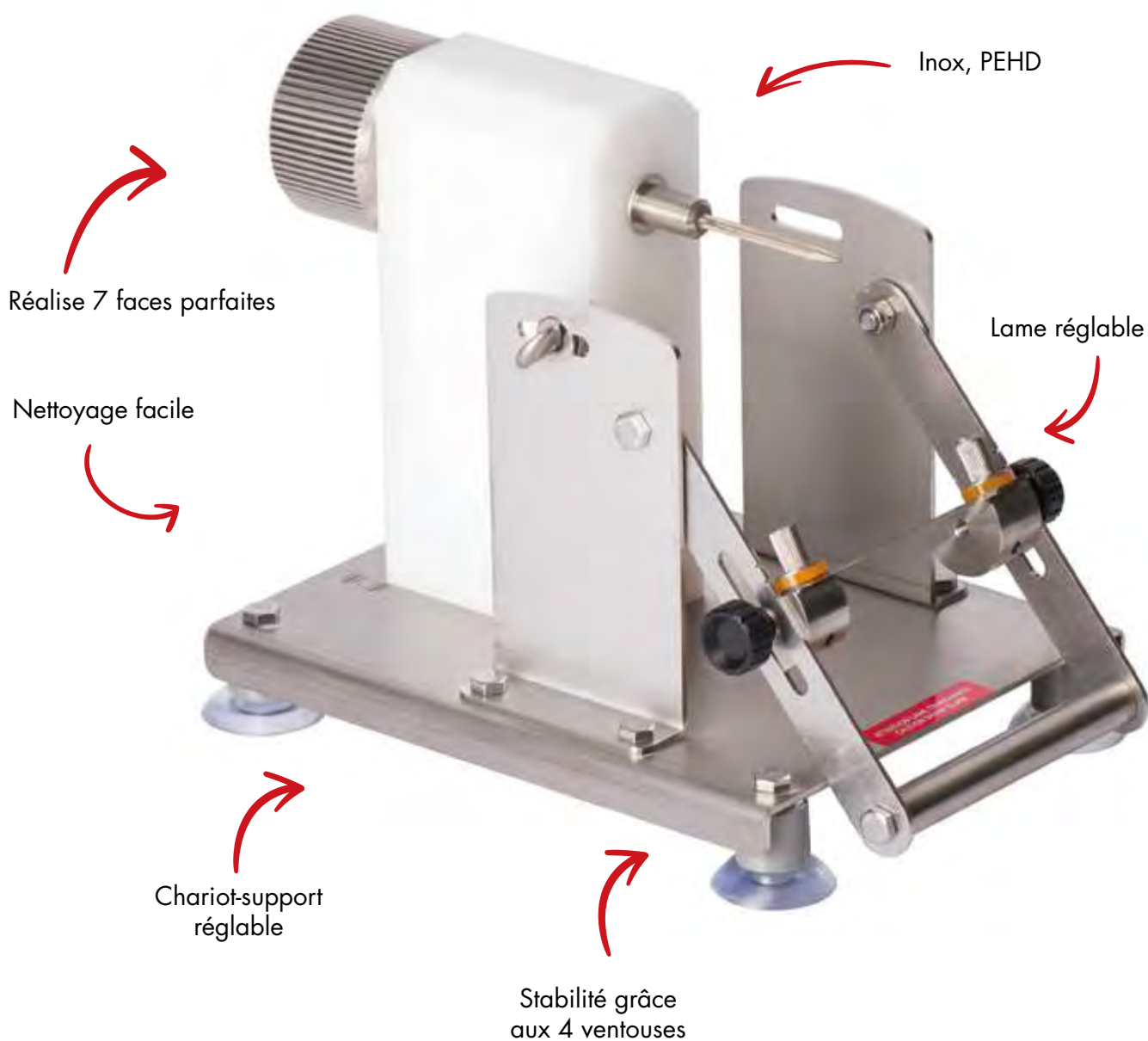


Réf.		€
N6996	ABS, lames Inox.	

LA MACHINE À TOURNER LES LÉGUMES



« La haute gastronomie
à la portée de tous »



Permet de réaliser aisément les pommes château, cocottes et fondantes de 4 à 8 cm de longueur. La régularité des 7 faces est assurée par une rotation indexée du support. Facile à manier, la machine est utilisable par un personnel non spécialisé.

KIT INOX MULTI-COUPES ALLIGATOR



« Copié mais
jamais égalé »



Avec 3 couteaux :
3 x 3 - 6 x 6 - 9 x 9 mm

Pour émincer les oignons,
couper les frites et hacher l'ail

PRÉPARER



Bac récupérateur

Inox

En 2001, l'inventeur Benny Engdah conçoit l'Alligator, en souhaitant faciliter la préparation de son plat suédois favori : les Kroppkakor, boulettes de pommes de terre garnies d'oignons émincés et de bacon. Il dépose un brevet et très vite le succès devient mondial : la facilité d'utilisation de ce coupe-légumes révolutionnaire conquiert les cuisiniers professionnels, tout comme les particuliers. Pierre Tellier, en tant que fabricant d'appareils professionnels de découpe de fruits et légumes sera naturellement séduit par ce petit appareil, efficace et peu encombrant, et introduit Alligator en France en 2005. Le coupe-légumes Alligator se distingue par sa robustesse, la qualité de ses lames et de ses grilles.

ALLIGATOR



HACHOIR ALLIGATOR ORIGINAL

Couteau : 6 x 6 mm. Oignons émincés en un geste.



ALLIGATOR

Réf.	↔	↙	⏊	📦	🔪	€
N3011	28,5	10,5	3,8	0,38	ABS, lames Inox.	

HACHOIR ALLIGATOR ORIGINAL AVEC BAC RÉCUPÉRATEUR

Couteau : 6 x 6 mm. Oignons émincés en un geste.

Bac récupérateur.

BEST SELLER



ALLIGATOR

Réf.	↔	↙	⏊	📦	🔪	€
N3011R	28,5	10,5	10,2	0,47	ABS, lames Inox.	

COUPEAU ALLIGATOR ORIGINAL 12 X 12 MM

Cubes / frites



ALLIGATOR

Réf.	📦	🔪	🔪	€
N3011-C	0,21	N3011, N3011R	ABS, lames Inox.	



MINI HACHOIR ALLIGATOR ORIGINAL

Couteau : 3 x 3 mm. Idéal pour l'ail, l'échalotte, les champignons, les olives.

Bac récupérateur.


ALLIGATOR

Réf.						€
N3011M	16,8	6	6	0,14	ABS, lames Inox.	

SET 3 HACHOIRS ALLIGATOR ORIGINAL

Coupe-oignon N3011R + couteau N3011-C + mini ALLIGATOR N3011M.


ALLIGATOR

Réf.			€
N3011S	0,88	ABS, lames Inox.	

COUPE-OIGNONS ORIGINAL

Tranche : 5,5 mm. Pour oignons et tomates.


ALLIGATOR

Réf.						€
N3011T	27,5	11	6,5	0,91	ABS, lames Inox.	

KIT HACHOIR ALLIGATOR INOX MULTI-COUPES

3 couteaux : 3 x 3 – 6 x 6 – 9 x 9 mm. Pour émincer les oignons, couper les frites et hacher de l'ail. Avec bac récupérateur

3 couteaux: 3x3 - 6x6 - 9x9 mm.


ALLIGATOR

Réf.						€
N3011X	28,5	10,5	10,2	0,98	Inox	

HACHOIR 2 EN 1 ALLIGATOR BLACK EDITION

Avec collecteur-Couteaux 6x6mm + 9x9 mm



ALLIGATOR

Réf.		€
AL19P001	28,5 10,5 10,2 0,47 ABS, lames Inox	

HACHOIR ALLIGATOR BLACK EDITION

Avec collecteur-Couteau 6x6mm



ALLIGATOR

Réf.		€
AL19P002	28,5 10,5 10,2 0,47 ABS, lames Inox	

MINI HACHOIR ALLIGATOR BLACK EDITION

Avec collecteur-couteau 3x3 mm



ALLIGATOR

Réf.		€
AL19P003	16,8 6 6 0,14 ABS, lames Inox	

BAC RÉCUPÉRATEUR



ALLIGATOR

Réf.		€
N3011-B	0,12 N3011R Tritan	
N3011-BX	0,09 N3011X Tritan	
N3011MB	N3011M Tritan	

COUPEAU

Lavable au lave-vaisselle.

PP, lames Inox.



ALLIGATOR

Réf.		€
N3011X03	N3011X 3 mm	

COUPEAU

Lavable au lave-vaisselle.

PP, lames Inox.



ALLIGATOR

Réf.		€
N3011X06	0,06 N3011X 6 mm	

COUPEAU

Lavable au lave-vaisselle.

PP, lames Inox.



ALLIGATOR

Réf.		€
N3011X12	N3011X 12 mm	

KIT COUPEAUX + POUSSOIRS ALLIGATOR

Lavable au lave-vaisselle.

Avec grille de nettoyage.

PP, lames Inox.



ALLIGATOR

Réf.		€
N3011MXK	0,43 N3011X 3 mm	

KIT COUTEAUX + POUSSOIRS ALLIGATOR

Lavable au lave-vaisselle.

Avec grille de nettoyage.

PP, lames Inox.


ALLIGATOR

Réf.			€
N3011X09K	N3011X	9 mm	

KIT COUTEAUX + POUSSOIRS ALLIGATOR

Lavable au lave-vaisselle.

Avec grille de nettoyage.

PP, lames Inox.


ALLIGATOR

Réf.			€
N3011XK	N3011X	3 + 9 + 12 mm	

COUPE-LÉGUMES 3 COUTEAUX 1ER PRIX

Coupe en dés : 6.8 x 6.8 mm & 13.6 x 13.6 mm. Coupe en demi-rondelles : 6.8 mm.

Bac récupérateur et son couvercle, 3 couteaux, 1 poussoir.



Réf.						€
N2994	27	15	11	0,66	ABS, Inox, PP.	

FRAÎCHE DÉCOUPE | AGRUMES
COUPE-CITRONS 1/2 ET 1/4 DE RONDELLES

¼ de rondelle (coupe 6 mm) : Mojito, Caïpirinha et Ti-punch préparés 3 fois plus rapidement.
 ½ rondelle (coupe 12 mm) : pour fruits de mer, poissons, cocktails.

CDX40

Inox, ABS et PEHD.



Réf.				€
CDX4	2,1	N4120	Coupe : 12 mm	
CDX7			Coupe : 6 mm	
CDX47	4,5		Coupe : 6 + 12 mm	

BLOC LAMES AVEC POIGNÉES - COUPE-CITRONS

¼ de rondelle (coupe 6 mm) : Mojito, Caïpirinha et Ti-punch préparés 3 fois plus rapidement.
 ½ rondelle (coupe 12 mm) : pour fruits de mer, poissons, cocktails.



Réf.				€
CDX40	0,41	CDX4, CDX7, CDX47	Bloc lames 12 mm avec poignées	
CDX70	0,43	CDX4, CDX7, CDX47	Bloc lames 6 mm avec poignées	

EPLUCHE ET VIDE ANANAS



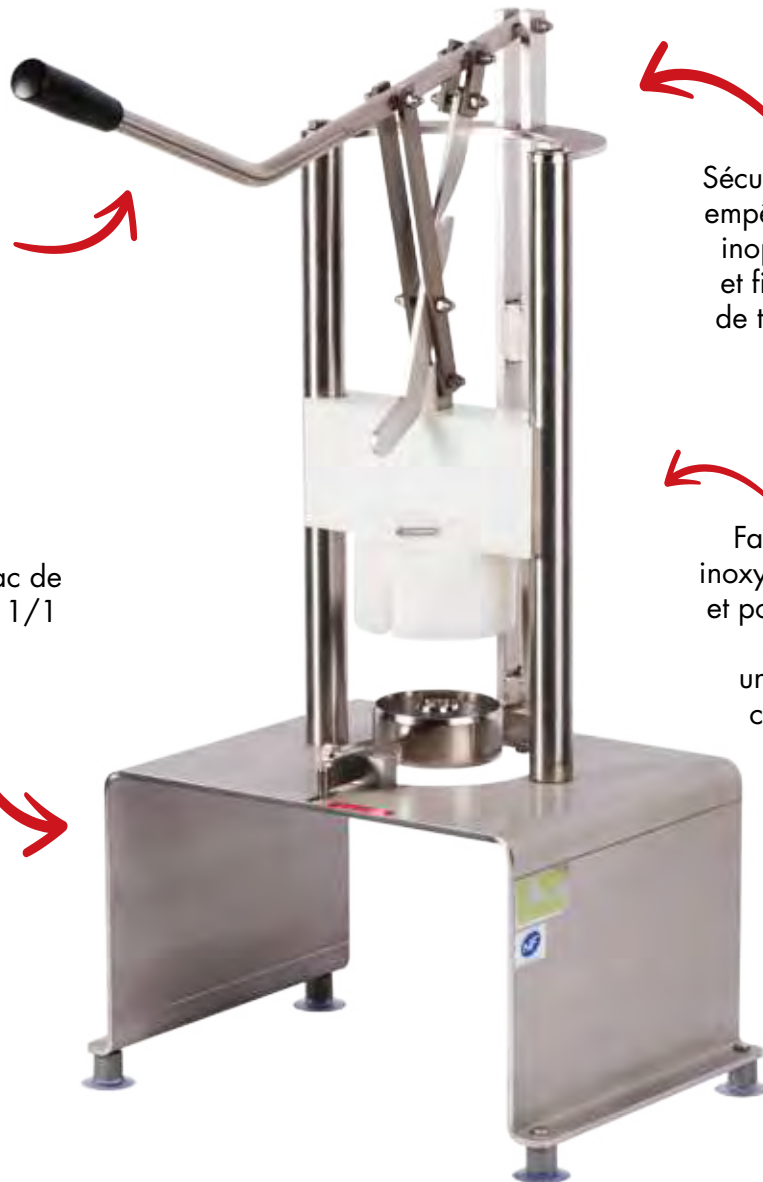
« Le goût des tropiques
sans le décalage horaire ! »

Ergonomie et
travail sans effort
grâce à une large
démultiplication
du mouvement

Possibilité de placer un bac de
récupération de type GN 1/1
15cm sous l'appareil

Sécurité totale : système
empêchant la retombée
inopinée du poussoir
et fixation sur le plan
de travail assurée par
4 ventouses

Fabrication en acier
inoxydable 18/10. Lame
et poussoir démontables
sans outils pour
un nettoyage après
chaque utilisation



Ce coupe-ananas épluche et évide en un seul mouvement. Il est adapté à l'exigence des grandes productions comme les collectivités et la restauration. 6 accessoires disponibles.

EPLUCHE-ANANAS

Epluche et évide l'ananas en un seul mouvement. Système de sécurité. Travail sans effort. Lame et poussoir démontables sans outil.

Inox, PEHD



Réf.	Ex-réf.						€
EA	EPLAN01	45	39	72	18	Ø 89 mm	
EA095		45	39	72	18	Ø 95 mm	
EA102		45	39	72	18	Ø 102 mm	

COUPEAU ANANAS

Inox



Réf.				€
EA013	EA		8 parts	

POUSSOIR ANANAS

PEHD



Réf.				€
EA004	0,37	EA	Ø 74 mm	
EA002	0,48	EA	Ø 89 mm	
EA008	0,55	EA	Ø 95 mm	
EA006	0,59	EA	Ø 102 mm	

COUPEAU ANANAS

Inox



Réf.				€
EA003	0,23	EA	Ø 74 mm	
EA001	0,45	EA	Ø 89 mm	
EA007	0,33	EA	Ø 95 mm	
EA005	0,33	EA	Ø 102 mm	

COUPEAU MANGUE

Inox



Réf.				€
EA009	0,15	EA	Mangue	

POUSSOIR ANANAS

PEHD



Réf.			€
EA014	EA	8 parts	

POUSSOIR MANGUE

PEHD



Réf.				€
EA010	0,52	EA	Mangue	

EBOUTEUR À ANANAS

Ecartement lames ajustable de 90 à 150 mm. Eboute haut et bas en une opération.

2 lames courbes, berceau.

Inox, PEHD.



Réf.					€
N4210	33	22	20	5	

ÉTROGNEUR À ANANAS

Lavable en machine.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				€
N4200	24	2,8	0,2	

EPLUCHEUR, ÉTROGNEUR ET TRANCHE-ANANAS

Partie inox lavable en machine. Ebouter la tête, visser l'appareil dans le fruit : l'ananas est pelé, étrogné et coupé en spirale. Pour obtenir des rondelles : couper verticalement un côté de la spirale.

Corps Inox et manche en PP.

BEST SELLER



LA BONNE GRAINE

Réf.	Ex-réf.				€
EVAN01	N4201		24	9	0,21

GUIDE TRANCHE ANANAS

Épaisseur de coupe : 1 cm.

Inox, PEHD.



Réf.					€
TR10	25,5	14,5	17,4	2,1	

CASSE-NOIX DE COCO

Sans effort. Placer la noix de coco dans le bac inox sous la presse et actionner le vérin. Idéal fraîche découpe.

4-5 / min.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					€
N4212	34	36	55	11,8	

EPLUCHEURS - ÉVIDEURS

Pour melons, ananas, mangues.

1 manche + 4 lames Ø 8 - 9 - 10,5 - 12 cm.

lame en Inox. Manche PP.



Réf.		€
MELO1	0,62	

COUPE-PASTÈQUES

Pour couper pastèques, melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Sur un plan de travail bas, écrêter le haut, planter les lames entre les fils du support, appuyer fort.

Inox



Réf.						€
SMPO4	37	28	19,5	2	4 parts	
SMPO6	37	28	19,5	2	6 parts	
SMPO8	37	28	19,5	2	8 parts	

SECTIONNEUR PASTÈQUES

Pour couper pastèques, melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Sur un plan de travail bas, écrêter le haut, insérer sur les colonnes, appuyer fort.

Sur commande - Délai 4 semaines

Inox



Réf.						€
N4215	50	60	40	9	4 parts. Produit sur commande.	
N4214	50	60	40	9	6 parts. Produit sur commande.	

SECTIONNEUR MELON

Pour couper rapidement melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Colonnes guides.

SM006, SM008, 1 support compatible 6 et 8 sections.

Inox, PEHD



Réf.						€
SM01	27	20	42	2,7	6 & 8 parts	
SM06	27	20	42	2,7	6 parts	
SM08	27	20	42	2,7	8 parts	

COUPEAU SECTIONNEUR MELON

Couteaux interchangeables, s'utilisent sur une base commune.

Inox



Réf.				€
SM006	0,5	SM01, SM06, SM08	6 parts	
SM008	0,6	SM01, SM06, SM08	8 parts	

EVIDEUR À LÉGUMES

Développé en partenariat avec Frédéric Jaunault, MOF Primeur 2011. Ambidextre : lame aux deux côtés affûtés : travail rapide, précis et régulier. Spécial sculpture sur fruits et légumes, également évideur. Manche quadrillé (avec butée) 10,5 cm surmoulé : étanche, hygiénique et précis.



Réf.				€
ID1091	0,02		Inox et manche PP.	

COUPE-RONDELLES

Coupe : 6 mm. Champignons, fraises, ail,...

Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.	Ex-réf.					€
N4194X	COUPFC	22,5	7,3	1,6	0,18	

PÈLE ET TRANCHE AVOCATS

10 lames.



LA BONNE GRAINE



Réf.						€
N4196	19	6,5	0,07		Inox	

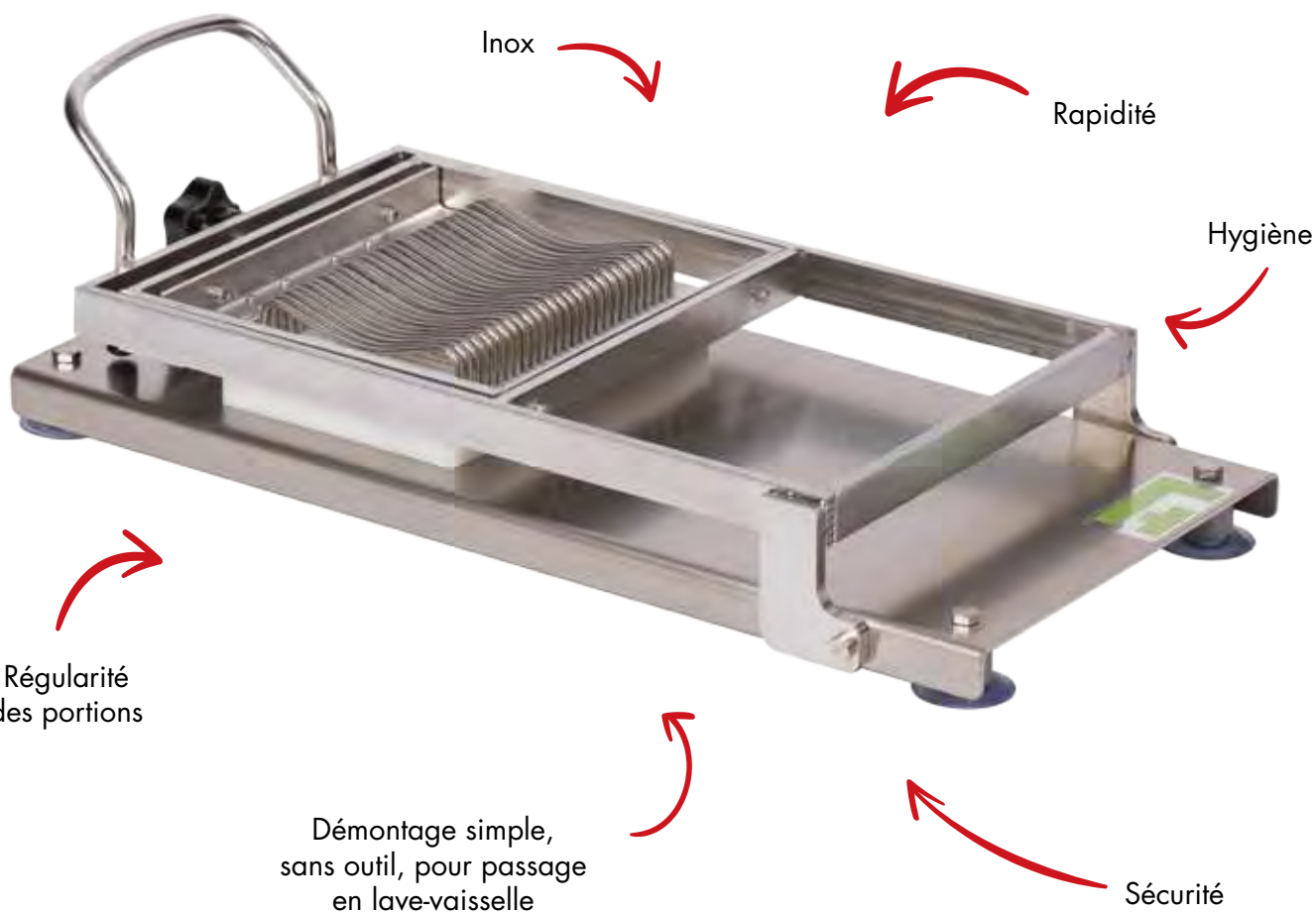
GUITARES À FILS



« Grâce aux Guitares Tellier,
Composez des morceaux réguliers ! »



PRÉPARER



Pour foie gras, mousses, fruits tendres, fromages, mozzarella, feta, beurre, œufs durs, saucisses, betteraves,... tout produit à consistance tendre et homogène.
2 tailles : mini (longueur de coupe : 14,5 cm) ou maxi (30 cm) équipées au choix :
- D'un berceau creux pour produits ronds,
- D'un berceau plat pour produits plats,
- Largeur de coupe au choix entre 5, 7 ou 10 mm.

MINI-GUITARE À LAMES

Pour découper en lamelles des produits fermes et fins : citrons, cornichons, poivrons, ...

Inox, PEHD.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
GXL55	44	17	13,5	3,9	Coupe : 5,5 mm	
GXL5501				GLX55	Lame de rechange	

MAXI-GUITARE POUR PRODUITS ROUNDS

Longeur de coupe : 30 cm.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.						€
GXM05	49	43,8	9,4	8,9	7 mm	
GXM03	49	43,8	9,4	8,9	10 mm	

MAXI-GUITARE POUR PRODUITS PLATS

Longeur de coupe : 30 cm.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.						€
GXM06	49	43,8	9,4	7,6	7 mm	
GXM04	49	43,8	9,4	7,6	10 mm	

MINI-GUITARE POUR PRODUITS ROUNDS

Longeur de coupe : 14,5 cm.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.	Ex-réf.						€
GX01	MG010	45,5	23,3	13,5	4,9	5 mm	
GX05		45,5	23,3	13,5	4,9	7 mm	
GX03		45,5	23,3	13,5	4,9	10 mm	

MINI-GUITARE POUR PRODUITS PLATS

Longeur de coupe : 14,5 cm.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.						€
GX02	45,5	23,3	13,5	4,9	5 mm	
GX06	45,5	23,3	13,5	4,9	7 mm	
GX04	45,5	23,3	13,5	4,9	10 mm	

SUPPORTS MAXI-GUITARE



Réf.				€
GXM052		GXM05, GXM06	7 mm Support rond	
GXM012	0,7	GXM03, GXM04	10 mm Support rond	
GXM053	0,85	GXM05, GXM06	7 mm Support plat	
GXM022	0,94	GXM03, GXM04	10 mm Support plat	

FILS POUR GUITARES

Mini-guitares (4 x 2 fils).




Réf.				€
GX015	0,04	0,01	GX01, GX02, GX03, GX04, GX05, GX06	
GXM015	0,04	0,03	GXM03, GXM04, GXM05, GXM06	

SUPPORTS MINI-GUITARE



Réf.				€
GX012	0,65	GX01, GX02	5 mm Support rond	
GX052	0,32	GX05, GX06	7 mm Support rond	
GX014	0,65	GX03, GX04	10 mm Support rond	
GX022	0,65	GX01, GX02	5 mm Support plat	
GX053	0,32	GX05, GX06	7 mm Support plat	
GX024	0,65	GX03, GX04	10 mm Support plat	

COUPE-TERRINE

Largeur de coupe : 13 cm. Longueur de coupe : 30 cm.




Réf.	Ex-réf.						€
CTER02	N3511	57	22	22,5	7,6	Tranches 7 mm	
CTER01	N3510	57	22	22,5	7,6	Tranches 10 mm	

PORTIONNEUR À CAMEMBERT

Coupe : Ø 15 cm. Des parts égales rapidement.

Inox, PEHD



LOUIS TELLIER



Réf.	↔	↙	⊥	📦	🔍	€
PF01	27	20	26	2,5	6 & 8	
PF06	27	20	26	2,5	6	
PF08	27	20	26	2,5	8	

GIROLLE TRADITIONNELLE

Coupe : Ø 17 cm. L'original.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.	⊥	⊘	📦	🔍	€
N3027	GIRO1	15,5	22	0,8	Inox, socle bois	

FRISSETTE À TÊTE DE MOINE ET CHOCOLAT

Pour râcler la Tête de Moine en fleurs, et conserver le fromage à l'abri.

Chêne, Inox, PS.

BEST SELLER



LA BONNE GRAINE

Réf.	⊥	⊘	📦	🔍	€
N3027F	17	22	0,65	Frisette seule	

GIROLLE HARMONIE

Coupe : Ø 12 cm. Hygiénique.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.	⊥	⊘	📦	🔍	€
N3026	GIRO3	15	16	0,4	Inox, socle plastique	

FRISSETTE À TÊTE DE MOINE ET CHOCOLAT

Ø cloche 20 cm adapté à la frissette.

Pour râcler la Tête de Moine en fleurs, et conserver le fromage à l'abri.

Chêne, Inox, PS.



LA BONNE GRAINE

Réf.	⊥	⊘	📦	🔍	€
N3027F2	17	22	0,78	Frisette et cloche	

COUPE-FROMAGE À FIL PROFESSIONNEL

Couper des tranches de fromage à partir de 1/2 ou 1/4 de meule.



Réf.	↔	↙	⊥	€
CFR01	10,5	6,5	1	

COUPE-FROMAGE ET FOIE GRAS À FIL ET PLATEAU

Largeur de coupe : 14 cm. Pour foie gras, beurre, chèvre et fromages à pâte persillée.

Inox



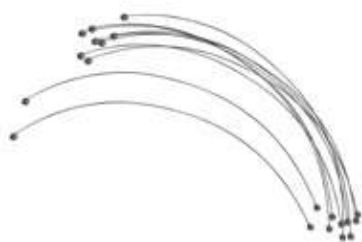
Réf.					€
N3506	27	22,5	3	0,63	

LOT DE 10 FILS À COUPER LE FROMAGE

Inox, PP.



Réf.			€
N3515	60	0,16	

JEU DE 10 FILS DE RECHANGE


Réf.					€
N35031	17	0,01	N3503	Inox	
N35041	21	0,01	N3504	Inox	

JEU DE 5 FILS DE RECHANGE

Inox



Réf.			€
N35061	0,03	N3506	

LYRE

Pour trancher foie gras, beurre, chèvre et fromages à pâte persillées, etc.

Inox

BEST SELLER



Réf.				€
N3500	12	0,1	12 cm	
N3503	17	0,17	17 cm	
N3504	21	0,2	21 cm	

JEU DE 10 FILS DE RECHANGE POUR ROQUEFORTAISE


Réf.				€
N35021	0,01	N3502	Inox	

COUPE-PAIN À BUTÉE



« N'écrasez plus vos baguettes fraîchement sorties du four ! »



PRÉPARER

Coupe des tranches régulières et parfaites sans écrasement, même les pains et baguettes sortants du four. Modèles disponibles avec socle bois et socle PEHD HACCP. Attention : l'utilisation de gants anti-coupure reste vivement conseillée.

COUPE-PAIN LAME RONDE

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières. Lame dentelée profilée en 1/2 lune 25 cm. Butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses.

Lame Inox trempé.



Réf.	Ex-réf.						€
703SF1	N7002	22	39	25	3,4	Socle bois	

COUPE-PAIN LAME RONDE

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières. Lame dentelée profilée en 1/2 lune 25 cm. Butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses.

Lame Inox trempé.



Réf.	Ex-réf.						€
703SX	N7005	22	39	25	3,4	Socle inox HACCP	

COUPE-PAIN SOCLE BOIS

Lame droite de 35 cm.

Socle bois et lame Inox.



Réf.	Ex-réf.					€
N7004	CPS35	40	11	15	2,2	

FENDEUR À BAGUETTE

Lame courte : ouvre en 2. Sécurité : évite de se couper. Facile et rapide : enfiler la 1/2 baguette d'un côté, tirer de l'autre.

Fixation serre-joint.

Inox



Réf.					€
FVX1	19,5 6	22,5 1		Sandwichs	

COUPE-PAIN LAME RONDE

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières. Lame dentelée profilée en 1/2 lune 25 cm. Butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses.

Lame Inox trempé.



Réf.	Ex-réf.						€
703SF1P	N7003	22	39	25	3,4	Socle PEHD HACCP	

COUPE-PAIN SOCLE INOX

Lame droite de 35 cm. Coupe efficace grâce à l'effet guillotine.

Carter de sécurité pour la protection des doigts. Patins antidérapants.

Lame Inox trempé.



Réf.	Ex-réf.					€
35CPX	N7011	53	13	16	2,8	

COUPE-PAIN SOCLE BOIS 1ER PRIX

Lame droite de 25 cm.

Socle bois et lame Inox.

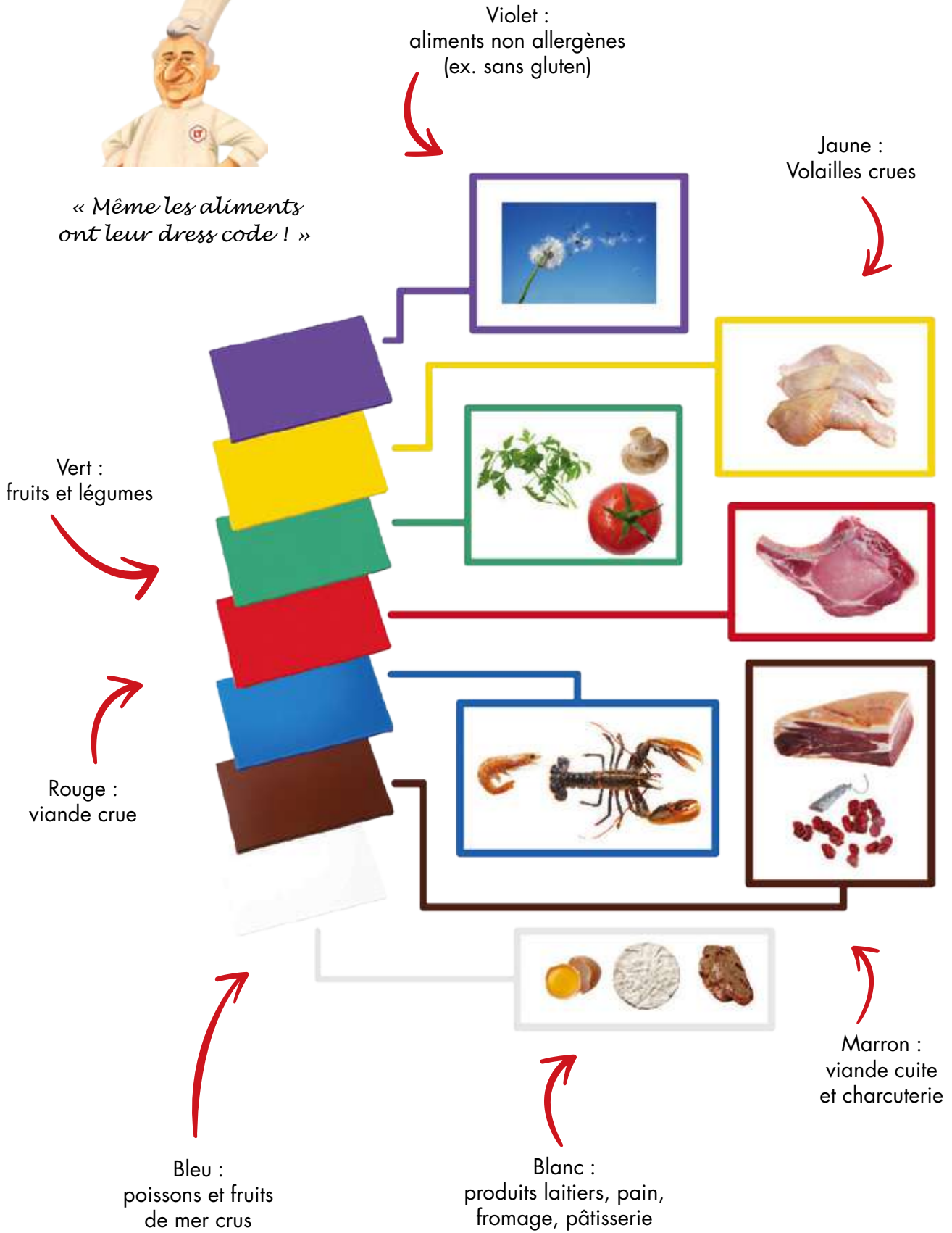


Réf.	Ex-réf.					€
N7013	CPS25	40	12	7,5	0,94	

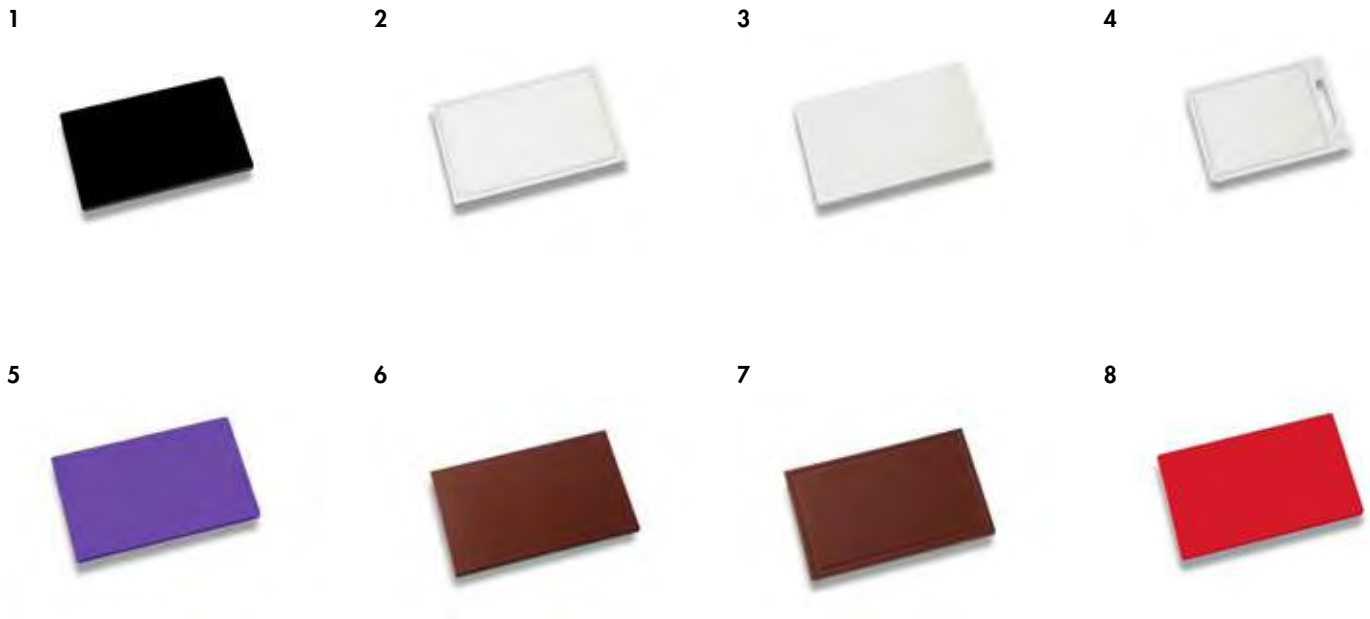
RAPPEL HACCP



« Même les aliments ont leur dress code ! »



Planches à découper avec code couleur conforme à la démarche HACCP : une couleur pour chaque type d'aliments pour éviter les contaminations croisées.



Réf. €

1 PLANCHE PE HD 500 - NOIRE

GN 1/1. Idéale pour le bar. PE HD 500

NPP11-N	53	32,5	2	3,05
---------	----	------	---	------

2 PLANCHE PE HD 500 - BLANCHE

Avec rigole. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP41	40	30	2	1,5
NPP51	50	30	2	3
NPP61	60	40	2	4,65

3 PLANCHE PE HD 500 - BLANCHE

Qualité supérieure. PE HD 500

NPP4	40	30	2	1,5
NPP5	50	30	2	3
NPP6	60	40	2	4,65

4 PLANCHE PE INJECTÉE BLANCHE

Avec rigole et poignée. PE

NPP2	35	25	1	0,67
------	----	----	---	------

Réf. €

5 PLANCHE PE HD 500 - VIOLETTE

Couleur HACCP spéciale aliments non-allergènes. Qualité supérieure.

PE HD 500

NPP6-P	60	40	2	4,66
NPP11-P	53	32,5	2	3,35

6 PLANCHE PE HD 500 - MARRON

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie. Qualité supérieure.

PE HD 500

NPP4-M	40	30	2	1,5
NPP5-M	50	30	2	3
NPP6-M	60	40	2	4,65
NPP11-M	53	32,5	2	1,97

7 PLANCHE PE HD 500 - MARRON

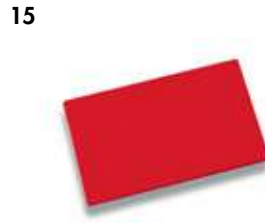
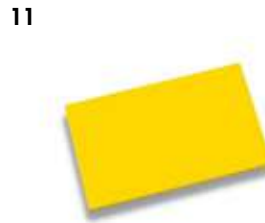
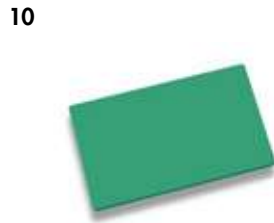
Avec rigole. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP41-M	40	30	2	1,5
NPP51-M	50	30	2	3
NPP61-M	60	40	2	4,65

8 PLANCHE PE HD 500 - ROUGE

Couleur HACCP spéciale viande crue. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP4-R	40	30	2	1,5
NPP5-R	50	30	2	3
NPP6-R	60	40	2	4,65
NPP11-R	53	32,5	2	1,97



Réf. €

9 **PLANCHE PE HD 500 - BLEUE**

Couleur HACCP spéciale poissons et fruits de mer crus. Qualité supérieure.
 PE HD 500

NPP4-B	40	30	2	2	
NPP5-B	50	30	2	3	
NPP6-B	60	40	2	4,65	
NPP11-B	53	32,5	2	1,97	

10 **PLANCHE PE HD 500 - VERTE**

Couleur HACCP spéciale fruits et légumes. Qualité supérieure.
 PE HD 500

NPP4-V	40	30	2	2,4	
NPP5-V	50	30	2	3	
NPP6-V	60	40	2	4,65	
NPP11-V	53	32,5	2	1,97	

11 **PLANCHE PE HD 500 - JAUNE**

Couleur HACCP spéciale volaille crue. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP4-J	40	30	2	1,5	
NPP5-J	50	30	2	3	
NPP6-J	60	40	2	4,65	
NPP11-J	53	32,5	2	1,97	

12 **LOT DE 6 PLANCHES À DÉCOUPER**

1 planche : 355 g et 3 mm d'épaisseur. Couleurs HACCP pour éviter les contaminations croisées : blanc, rouge, vert, bleu, jaune et marron. PE HD 500

NPPC	40	30	0,3	4,6	
------	----	----	-----	-----	--

Réf. €

13 **PLANCHE PE ECO - BLANCHE**

PE "ECO" basse densité.

NPP7	40	30	2	2,22	
NPP8	50	30	2	2,8	
NPP9	60	40	2	4,3	
NPP13	30	40	1,5	1,67	
NPP14	60	40	1,5	3,4	

14 **PLANCHE PE ECO - MARRON**

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie.
 PE "ECO" basse densité.

NPP9-M	60	40	2	4,3	
--------	----	----	---	-----	--

15 **PLANCHE PE ECO - ROUGE**

Couleur HACCP spéciale viande crue. PE "ECO" basse densité.

NPP8-R	50	30	2	2,8	
NPP9-R	60	40	2	4,3	

16 **PLANCHE PE ECO - BLEUE**

Couleur HACCP spéciale poissons et fruits de mer crus.
 PE "ECO" basse densité.

NPP8-B	50	30	2	2,8	
NPP9-B	60	40	2	4,3	

17

18

19 Yalook

20 Yalook


Réf. €

17 PLANCHE PE ECO - VERTE

Couleur HACCP spéciale fruits et légumes. PE "ECO" basse densité.

NPP8-V	50	30	2	2,8
NPP9-V	60	40	2	4,3

18 PLANCHE PE ECO - JAUNE

Couleur HACCP spéciale volaille crue. PE "ECO" basse densité.

NPP8-J	50	30	2	2,8
NPP9-J	60	40	2	4,3

Réf. €

19 BILLOT NOIR

Epaisseur 3 cm, patins antidérapants. PE HD 500

YC90607	30	30	3	2,6
---------	----	----	---	-----

20 BILLOT NOIR

Idéale pour le bar. Epaisseur 2 cm, patins antidérapants. PE HD 500

YC90807	20	30	2	1,2
---------	----	----	---	-----

PLANCHE EN BOIS

Avec rigole et réservoir à jus.

Hêtre



Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
NPB01	35	25	1,7	0,98	PEFC	
NPB02	40	30	1,7	0,99	PEFC	

PLANCHE EN BOIS

Avec rigole et réservoir à jus.

Hêtre



Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
NPB07	50	30	2,5	1,31	PEFC	

PLANCHE EN BOIS PERSIL - CAKE - SAUCISSON

Avec poignée.

Hêtre



Réf.	●	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
NPPL28	●	34	14	1,3	0,33	PEFC	
NPPL40		39	16	1,3	0,45	PEFC	
NPPL45		44	20	1,3	0,54	PEFC	

PLANCHE EN BOIS FORME « CÔTE DE BŒUF »

Avec rigole et réservoir à jus.

Hêtre



Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
NPB09	40	26	1,6	0,52	PEFC	

RACLOIR

Lame 2 tranchants réaffutable. Pour raboter les entailles de couteaux.

lame en acier trempé. Corps composite.



Réf.	↔	↗	⏊	📦	€
NPPR	23	6,5	4,3	0,22	

RABOT

Pour raboter les entailles de couteaux.

PE HD 500



Réf.	↔	↗	⏊	📦	€
NPPR1	17,7	6,4	8,7	0,37	

LAME DE RECHANGE

Lame 2 tranchants réaffutable.



Réf.	📦	🔧	🛠️	€
NPPR01	0,2	NPPR, NPPR1.	Acier trempé.	

GANT COTTE DE MAILLE

Réversible - Fil : Ø 0,5 mm. Destiné aux abattoirs, bouchers, charcutiers, etc. Nettoyage par brossage énergétique avec de l'eau à 50°C.

Inox et Polyuréthane



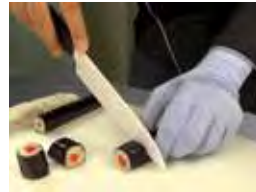
LOUIS TELLIER

Réf.				€
N3091	0,14	M - 8-8,5	Rouge	
N3092	0,14	L - 9-9,5	Bleu	

GANT DE PROTECTION RÉSISTANT AUX COUPURES

Ambidextre. Lavable en machine. Gant tricoté sans couture en fibre Dyneema®, un mélange de fibre polyamide et fibre de verre.

Dyneema®



Réf.				€
GANT07F	0,22	Taille S		
N3095	0,22	Taille M		

AFFÛTEUR À COUTEAUX À POIGNÉE

Réf.						€
AFFUM		1,4	0,2	0,6	0,04	

TARTINEUR THERMO-CONDUCTEUR

Marquage laser personnalisable (mini 120 pièces). Grâce à la conductivité thermique de l'aluminium, la chaleur de la main se diffuse au tartineur. Coupe et étale facilement le beurre, même très froid et dur.

100% Aluminium



LA BONNE GRAINE



Réf.						€
BAR140	17,5	2	0,5	0,03		

BERCEUSE

Pour émincer 2 à 3 fois plus rapidement herbes, ail, oignons, échalotes...

Lames en Inox trempé, poignées ABS.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.					€
N3232	GHACB01-S	22	14	0,25	1 lame de 220 mm	

BERCEUSE

Pour émincer 2 à 3 fois plus rapidement herbes, ail, oignons, échalotes...

Lames en Inox trempé, poignées ABS.



LOUIS TELLIER

Réf.				€
N3236	1	3 lames de 300 mm		

PLATEAU DIVISEUR

Lignes graduées pour guider la découpe (5, 6, 7, 9, 11 parts).

PP



Réf.			€
302610	37		
302620	37		
302630	37		

COUPE-TORTILLAS

Inox



Réf.					€
TORT06	18,5	25	0,2	6 parts	
TORT08	18,5	25	0,2	8 parts	

CISEAUX MULTI-LAMES

Lame : 8 cm. Vos herbes ciselées 5 fois plus rapidement.

5 lames.

Lame Inox



Réf.	Ex-réf.		€
CIS05B	N3423	0,11	

CISEAUX UNIVERSELS

Lame : 8 cm.

Lame Inox



Réf.		€
N3422	0,08	

CISEAUX À VOLAILLE

Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.					€
N3420	25,5	4,7	1,8	0,5	

AFFÛTEUR À CISEAUX



Réf.					€
AFFUC	1,4	0,2	0,6	0,04	

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉ



« Pour collectivités de 300 à 800 couverts ! »

Ouverture de toutes les boîtes cylindriques ou rectangulaires, même cabossées de 5 à 27 cm de hauteur.

Débit : 40 à 80 boîtes 5x1 à la suite

Démontage de la «tête d'ouverture» sans outil pour un nettoyage quotidien en lave-vaisselle et stérilisation.

Moteur haut rendement à faible consommation d'énergie*

Ouverture propre : absence de limaille à l'intérieur de la boîte.
Percussion et ouverture de la boîte en un seul mouvement avec le même levier.

Accessoires aimant pour retenu du couvercle.

Ouvre-boîte électrique professionnel pour collectivités de 300 à 800 couverts :

- Fabrication en matériaux inoxydables. La molette, pour des raisons de dureté, est réalisée en acier trempé et traitée contre l'oxydation.
- Moteur deux vitesses protégé par un capot duralinox.
- Motoréducteur à haut rendement.
- Réducteur tout métal (engrenage métalliques montés sur roulements à billes).
- Ensemble «moteur-tête d'ouverture» à déplacement verticale assisté par ressort à gaz permettant un positionnement sans effort selon la hauteur de la boîte à ouvrir.
- Butée de réglage de hauteur des boîtes.
- Le remplacement des pièces d'usure (lame et molette) peut être opéré par un personnel non qualifié.
- Appareil à poser : socle inox et 4 ventouses.


Modèle breveté


*Détails moteur :
230V mono - 50Hz / 60Hz
Puissance : 75W - Couple : 13 N/m
Réduction pignonnerie métallique



OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS

2 vitesses (80 tpm/ 125 tpm). 80 boîtes à la suite. Monophasé. IP41. A poser. Déplacement vertical assisté. 300 à 800 couverts. Ouverture de toutes les boîtes cylindriques ou rectangulaires, même cabossées de 5 à 27 cm de hauteur. Démontage et nettoyage facile. NF + HACCP.

 50/60Hz 75W 230V

 lame réversible double-vie, 1 molette Ø36 mm, 1 brosse métallique, socle 4 ventouses, aimant pour retenir le couvercle.







 Inox



 LOUIS TELLIER





Réf.	Ex-réf.							€
OE7XC	586XE	45	25	75	13,2	13,2	1,75	

PLATEAU TOURNANT POUR BOÎTES RONDES 5X1 ET 3X1

A poser devant l'ouvre-boîte grande capacité. Confort d'utilisation, sans frottement. Lavable.






 Roulement à billes.

 Inox



 LOUIS TELLIER





Réf.						€
OE7620.	22	22	3,5	2,2	OE750M, OE750T, OE750M-110.	
OE7620B					OE750	

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL GRANDE CAPACITÉ

IP55. A fixer. Déplacement vertical assisté par ressort pneumatique. Retenue magnétique du couvercle. 800 couverts et plus. Travail en continu. Ouverture de toutes les boîtes cylindriques ou rectangulaires, même cabossées de 5 à 27 cm de hauteur. Démontage et nettoyage facile. NF + HACCP.

 400-500 pcs / h

 50-60Hz 260W

 Pédale de commande, lame réversible double-vie, 2 molettes : Ø36 mm pour boîtes rectangulaires et rondes, Ø70 mm pour boîtes rondes, 1 brosse métallique.








 Inox



 LOUIS TELLIER





Réf.	Ex-réf.								€
OE750M	590XEC	30	30	75	32	32	230 V Mono-phasé	5	
OE750M-110		30	30	75	32	3	110 V. Produit sur commande.	5	
OE750T		30	30	75	32	32	380 V Triphasé. Produit sur commande.	5	

KIT REHAUSSE 12 CM

Permet de rehausser la colonne pour boîtes jusqu'à 39 cm.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.				€
OE750X	1,19	OE750	Produit sur commande.	

LAME RÉVERSIBLE POUR OUVRE-BOÎTES

Ne pas affûter la lame. Réversible : double-vie.

1 rondelle inox, 1 rondelle courbane.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.			€
O2830	0,01	OEXTC, OE750M, OE750T, OE750M-110.	

MOLETTE OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE

Pour OEXTC (standard toutes boîtes), OE750 (boîtes rectangulaires).

Acier trempé.



LOUIS TELLIER



Réf.				€
OE7554	0,36	0,01	OEXTC, OE750M, OE750T, OE750M-110.	

POSTE DE TRAVAIL À ROULETTES

Sur commande. Pour ouvre-boîtes grande capacité à fixer.

4 roulettes dont 2 freins. 1 tiroir. 1 tablette inférieure.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					€
PTX21	80 70 85	5	OE750	Produit sur commande.	

RONDELLE COURBANE

Elastique.

Elastomère



LOUIS TELLIER

Réf.		€
O2873	0,01	

MOLETTE OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE

Pour OE750 (boîtes rondes).

Acier trempé.




LOUIS TELLIER



Réf.				€
OE7553	0,7	0,03	OE750M, OE750T, OE750M-110.	

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUES

 1 molette Ø36 mm, 1 lame, 1 rondelle inox, 1 rondelle courbante, 1 brosse métallique.


 Inox, acier écroui.



Réf.			€
OE895	0,12	OEXTC	

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUES

 1 molette Ø36 mm, 1 molette Ø70 mm, 1 lame, 1 brosse métallique.

 Inox, acier écroui.




Réf.			€
OE7501	0,39	OE750M, OE750T, OE750M-1 10.	

BROSSE MÉTALLIQUE

Nettoyer la molette chaque jour avec la brosse métallique.

 Poils Inox.



Réf.	Ex-réf.		€
OEX821	BRO1	0,03	

OUVRE-BOÎTES MANUEL DE SÉCURITÉ



« Dites au revoir
aux bords tranchants ! »



Sans effort

Ouvre les boîtes de conserve
en toute sécurité : bords nets
et non coupants

Aucune limaille

Système breveté



L'appareil n'est jamais en contact
avec l'intérieur de la boîte

Hygiène, sécurité
et robustesse

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur : les bords sont nets, pas de risque de se couper. Il est alors possible de réutiliser le chapeau de la boîte pour protéger son contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique par ailleurs).
Son poids lui permet d'être stable sur la boîte et d'assurer un guidage optimal.
La conception de la tête limite les pièces d'usure ainsi que les interstices où pourraient se loger les saletés.

Disponible avec une plaque serre-joint ou une plaque à visser.

Apte au lavage au lave-vaisselle.

Système breveté

Made in France



OUVRE-BOÎTE SÉCURITÉ SANS BORD TRANCHANT

Système breveté. Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles (ex: 5/1) en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de se couper, et il est possible de réutiliser le chapeau de boîte pour protéger son contenu. Attention, une fois la boîte ouverte, la fermeture n'est plus hermétique.

 Inox



 **LOUIS TELLIER**



Réf.					€		
OBSXP55		28	12,2	77,5	5	Socle plaque à visser	€

OUVRE-BOÎTE SÉCURITÉ SANS BORD TRANCHANT






Système breveté. Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles (ex: 5/1) en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de se couper, et il est possible de réutiliser le chapeau de boîte pour protéger son contenu. Attention, une fois la boîte ouverte, la fermeture n'est plus hermétique.

 Inox



 **LOUIS TELLIER**



Réf.					€		
OBSXV55		28	12,2	77,5	5	Socle serre-joint	€

OUVRE-BOÎTES TOUT INOX NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Tige intégrale, tête monobloc, démontable sans outil. Lave-vaisselle. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

 Inox

 **LOUIS TELLIER**



Réf.	Ex-réf.				€	
OXP55	560XV	78	3,2		Socle plaque à visser	€

OUVRE-BOÎTES TOUT INOX NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Tige intégrale, tête monobloc, démontable sans outil. Lave-vaisselle. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

 Inox


 **LOUIS TELLIER**



Réf.	Ex-réf.				€	
OXV55	560X	78	3,2		Socle serre-joint	€

OUVRE-BOÎTES INOX TÊTE COMPOSITE

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Lave-vaisselle. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

 Tige et socle Inox, tête composite.


 **LOUIS TELLIER**



Réf.	Ex-réf.				€	
OX5P55	565XV	79	2,8		Socle plaque à visser	€

OUVRE-BOÎTES INOX TÊTE COMPOSITE

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Lave-vaisselle. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

 Tige et socle Inox, tête composite.

 **LOUIS TELLIER**



Réf.	Ex-réf.				€	
OX5V55	565XR	79	2,8		Socle serre-joint	€

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL ÉCONOMIQUE

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint époxy.



Réf.	78	2,8	Socle plaque à visser	€
O5P55				

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL ÉCONOMIQUE

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint époxy.



Réf.	Ex-réf.	78	2,8	Socle serre-joint	€
O5V55	530R				

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT ORIGINAL

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy.



Réf.	77	3	Socle plaque à visser	€
O2P55				

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT ORIGINAL

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy.



Réf.	Ex-réf.	77	3	Socle serre-joint	€
O2V55	540N				

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT COURT

Tige 40 cm, base 18 x 8 cm. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy.



Réf.	62	2	Socle plaque à visser	€
O3P40				

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT COURT

Tige 40 cm, base 18 x 8 cm. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy.



Réf.	Ex-réf.	62	2	Socle serre-joint	€
O3V40	550E				

MOLETTE POUR OUVRE-BOÎTES MANUELS

Démontage facile : bloquer la molette à l'aide de l'outil, dévisser le manche en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour extraire la molette.

 Outil de démontage.



 LOUIS TELLIER



Réf.				€
O2820	0,36	0,08	Acier trempé.	

BAGUE EN RILSAN


 Rilsan




 LOUIS TELLIER

Réf.				€
O3870	4	0,2	OX5V55, OX5P55, O5V55, O5P55, O3V40, O3P40.	

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES MANUEL

 lame, molette, bague et outil de démontage.

 Inox, acier trempé, Rilsan.



 LOUIS TELLIER




Réf.			€
O3895	0,15	OX5V55, OX5P55, O5V55, O5P55, O3V40, O3P40.	

BAGUE EN RILSAN

 Rilsan




 LOUIS TELLIER

Réf.				€
O2870	6	0,25	OXV55, OXP55, O2V55, O2P55.	

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES MANUEL

 lame, molette, bague et outil de démontage.

 Inox, acier trempé, Rilsan.




 LOUIS TELLIER

Réf.			€
O2895	0,15	OXV55, OXP55, O2V55, O2P55.	





OUVRE-BOÎTES TITAN SEMI PROFESSIONNEL

Lames et molettes de rechange disponibles. Adapté aux grandes boîtes. La lame en pointe s'enfonce automatiquement dans la boîte de conserve.

 Décapsuleur.

 Acier trempé étamé, lame acier nickélé, manche hêtre.



Réf.	Ex-réf.					€
N4041	TIT02	9	6	8,5	0,19	

OUVRE-BOÎTES MANUEL DE SÛRETÉ PALM

Découpe propre, sans limaille : la lame ne touche pas le contenu de la boîte. Poignée ergonomique et facile d'utilisation. Sécurité : ouverture nette sans arête tranchante. Découpe nette et sur le bord extérieur du sertissage de la boîte.

ABS, lame acier.



LOUIS TELLIER

Réf.					€
N4057	12,5	7,7	6,5	0,14	

TIRE-JOINT / OUVRE-BOCAL

Aussi décapsuleur et perce-boîtes. Ouverture facile des bocaux avec joints.

Acier nickelé



LA BONNE GRAINE



Réf.			€
N3044	13	0,04	

OUVRE-BOÎTES PAPILLON 1ER PRIX

Lot de 10.

Décapsuleur.

Lame acier trempé, poignée Inox.



Réf.					€
N4056	10	2	2,5	0,04	

OPENCLIC - OUVRE BOCAL AUTOMATIQUE

Facile au quotidien, ouvre tous vos bocaux en 1 seul clic !

Couvercle < 32 mm > 101 mm . Corps du bocal < 21 mm > 95 mm

2 x AA

Serre-joint en caoutchouc

NEW DESIGN







Yootook

Réf.					€
YC19P002	18	7	10	0,34	

RÂPE À CHOU

 Hêtre, Inox.







Réf.	Ex-réf.					€
N7010	31ORCH	60	22,5	8,5	2,2	

RAPE FINE

 Inox



 **LOUIS TELLIER**






Réf.					€
300RP	4	1,35	2,4	0,9	

RÂPE 4 FACES

Rondelles, gruyère, parmesan et crudités.

 Inox







Réf.	Ex-réf.						€
N3751	RP4-G	11,7	10,6	25,5	0,26	Grand modèle	
N3750	RP4-P	10,8	8,2	24	0,24	Petit modèle	

RÂPE À MUSCADE

 Réservoir.

 Inox



Réf.	Ex-réf.					€
N4190	RMU01	13,6	4,4	2,8	0,03	

GRATTE-AIL

Multiplés picots acérés. Lave-vaisselle. Réduit en purée ail, wasabi, gingembre, raifort. Réduit en poudre amande, muscade, ...

 Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.	Ex-réf.				€
N4297	GIN01	11	7,5	0,06	

TWISTER RÂPE - ZESTEUR

Zesteur pour citron, gingembre, noix de muscade, raifort...
Zéro gâchis grâce à son réceptacle et texture idéale avec sa grille spéciale qui retire les filaments du gingembre!

Inox - PP

NEW



Yotook

Réf.					€
YC19P001	9	3,5	9	0,95	

RÂPE 4 TAMBOURS À FIXATION VENTOUSE

Fixation ventouse à forte adhérence. La poignée en bois se démonte pour laver les éléments en inox au lave-vaisselle. Robuste et productive, cette râpe déverse vos préparations directement dans un plat. Adaptée pour râper fruits, légumes, fromages à pâte dure, fruits secs et chocolat.

4 tambours (gruyère, légumes, rondelles, parmesan), fixation ventouse.

Inox, poignée bois



LA BONNE GRAINE

Réf.					€
N2700X	20	10,8	22	1,1	

MOULIN RÂPE À FROMAGE

Gruyère - parmesan. Démontable, pour un nettoyage facile après chaque usage.

Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.					€
N3009X2	25	11,5	10,5	0,36	

RÂPE À FROMAGE MAINS-LIBRES


Réf.					€
KRFA01	20	5,4	0,36	0,06	

MOULIN RÂPE À FROMAGE

Gruyère. Démontable, pour un nettoyage facile après chaque usage.

Inox

BEST SELLER



LA BONNE GRAINE

Réf.	Ex-réf.					€
N3009X	MOUL01	25	11,5	10,5	0,31	

MOULIN RÂPE À FROMAGE

Gruyère - crudités - rondelles. Démontable, pour un nettoyage facile après chaque usage.

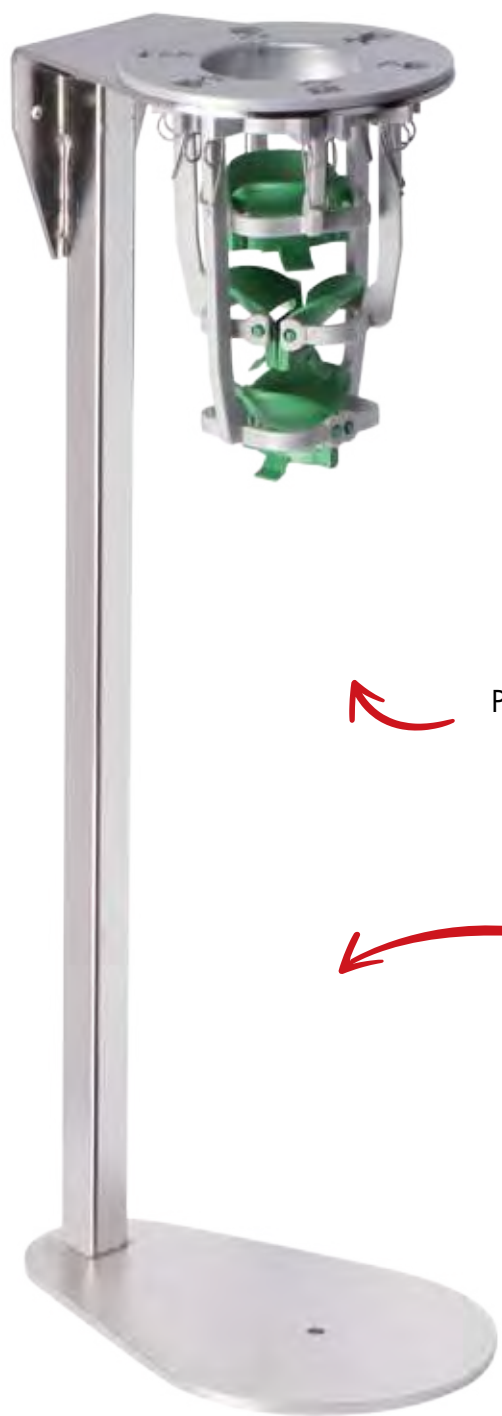
Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.	Ex-réf.					€
N3010	MOUL02	25	11,5	10,5	0,41	

EPLUCHEURS COLLECTIVITÉS



« Ici, on file à 600 concombres/h »



Têtes interchangeables



Pour carottes, grosses carottes, concombres et asperges !



Epluchage parfait



Facile et rapide



Aucune perte : épluchures fines

Nos éplucheurs vous séduiront avec leurs nombreuses qualités :

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

Plusieurs modèles (sur pied, à fixer...) disponibles pour carottes (petites et grosses), concombres et asperges.



EPLUCHEUR MURAL INOX - CAROTTES

Inox, PA, lames et support Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.					€
EMX001	17	12,5	16	Ø d'introduction : 4,5 cm.	
EMX002	17	12,5	16	Ø d'introduction : 6 cm.	

EPLUCHEUR MURAL INOX - CONCOMBRES

Inox, PA, lames et support Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
EMX003	17	12,5	16	0,76	Ø d'introduction : 6 cm.	

EPLUCHEUR MURAL INOX - ASPERGES

Inox, PA, lames et support Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
EMX004	17	12,5	16	0,76	Ø d'introduction : 4,5 cm.	

EPLUCHEUR MURAL - CAROTTES

Support acier, epoxy, PA, lames Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
EM001.	17	12,5	16	0,5	Ø d'introduction : 4,5 cm.	

EPLUCHEUR MURAL - GROSSES CAROTTES

Support acier, epoxy, PA, lames Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
EM002.	17	12,5	16	0,5	Ø d'introduction : 6 cm.	

EPLUCHEUR MURAL - CONCOMBRES

Support acier, epoxy, PA, lames Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
EM003.	17	12,5	16	0,5	Ø d'introduction : 6 cm.	

EPLUCHEUR MURAL - ASPERGES

Support acier, epoxy, PA, lames Inox.




LOUIS TELLIER



Réf.						€
EM004.	17	12,5	16	0,5	Ø d'introduction : 4,5 cm.	


EPLUCHEUR SUR PIED INOX - CAROTTES

 Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.						€
EPX001.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 4,5 cm.	


EPLUCHEUR SUR PIED INOX - GROSSES CAROTTES

 Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.						€
EPX002.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 6 cm.	

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - CONCOMBRES

 Inox, PA, lames et support Inox.





Réf.						€
EPX003.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 6 cm.	


EPLUCHEUR SUR PIED INOX - ASPERGES

 Inox, PA, lames et support Inox.








Réf.						€
EPX004	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 4,5 cm.	


EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - CAROTTES

 Support acier peint époxy, PA, lames Inox.








Réf.						€
EPO01.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 4,5 cm.	
EPO02.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 6 cm.	

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - CONCOMBRES

 Support acier peint époxy, PA, lames Inox.



Réf.						€
EPO03.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 6 cm.	

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - ASPERGES

Support acier peint époxy, PA, lames Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
EPO04.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 4,5 cm.	

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - ASPERGES

Inox, PA, lames et support Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.					€
ESJX004	22	13	16	Ø d'introduction : 4,5 cm.	

TÊTES ASSEMBLÉES - CAROTTES

Têtes interchangeables. Pièces détachées (ressorts, lames, bras, platine) disponibles.

Avec poussoir.

Polyamide armé, Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.					€
E0010.	4,5	0,16	EM, EP, EPX, ESJX	Tête carottes	

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - CAROTTES

Inox, PA, lames et support Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.					€
ESJX001	22	13	16	Ø d'introduction : 4,5 cm.	
ESJX002	22	13	16	Ø d'introduction : 6 cm.	

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - CONCOMBRES

Inox, PA, lames et support Inox.



LOUIS TELLIER



Réf.					€
ESJX003	22	13	16	Ø d'introduction : 6 cm.	

TÊTES ASSEMBLÉES - GROSSES CAROTTES

Têtes interchangeables. Pièces détachées (ressorts, lames, bras, platine) disponibles.

Avec poussoir.

Polyamide armé, Inox.

BEST SELLER




LOUIS TELLIER



Réf.					€
E0011.	6	0,28	EM, EP, EPX, ESJX	Tête grosse carottes	

TÊTES ASSEMBLÉES - CONCOMBRES

Têtes interchangeables. Pièces détachées (ressorts, lames, bras, platine) disponibles.

 Polyamide armé, Inox.




 LOUIS TELLIER



Réf.						€
E0012.	6	0,15		EM, EP, EPX, ESJX	Tête concombres	

TÊTES ASSEMBLÉES - ASPERGES

Têtes interchangeables. Pièces détachées (ressorts, lames, bras, platine) disponibles.

 Polyamide armé, Inox.



 LOUIS TELLIER




Réf.						€
E0019.	4,5	0,14		EM, EP, EPX, ESJX	Tête asperges	

EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL

Pour peler en quantités agrumes, oignons et tous fruits et légumes ronds et ovales. Epaisseur d'épluchure réglable. Spécificité agrumes : 1 passage aller : zeste seulement, ou 2 passages aller et retour : zeste et peau blanche. Etanchéité des commandes.

 3 - 4 pcs / min.

 50Hz 220 V 24 W


 Trident et pic centreur Inox.
Couteau Inox.



Réf.	Ex-réf.							€
N4220	EPLP	25	16,5	23	1,8	Modèle professionnel	0,21	

EPLUCHEUR POTIRON & PASTÈQUE





Largeur utile : 6,5 cm. Epaisseur réglable.

 Lame Inox. Manche ABS.




 LOUIS TELLIER




Réf.					€
ID4006	16	10,5	5	0,24	

EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL

Pour peler en quantités agrumes, oignons et tous fruits et légumes ronds et ovales. Epaisseur d'épluchure réglable. Spécificité agrumes : 1 passage aller : zeste seulement, ou 2 passages aller et retour : zeste et peau blanche.

 3 - 4 pcs / min.

 50Hz 220 V 24 W

 Trident et pic centreur plastique.
Couteau Inox.



Réf.	Ex-réf.							€
N4221	EPLS	25	16,5	23	1,8	Modèle semi-professionnel	0,21	

EPLUCHEUR POUR LÉGUMES LARGES

Largeur utile : 8 cm. Mangués, pastèques, potirons.

 Inox







Réf.				€
ID4007	20	10,5	0,08	

EPLUCHEUR À ASPERGES

Format pince pratique.

 Inox



Réf.	Ex-réf.					€
N3079	ASPO2	17,5	1,4	3,5	0,04	

EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE



« Aucune peau ne lui résiste ! »



Productivité pour éplucher les fruits et légumes ronds, ovales et oignons : 10 à 20 secondes

Étanchéité des commandes

Le bras s'adapte au diamètre du fruit


Épaisseur d'épluchure réglable : pas de perte

Spécificité agrumes :
1 passage aller : zeste seulement
2 passages aller-retour : zeste et peau blanche

Cet ustensile professionnel permet d'éplucher en quantité des agrumes, des oignons et tous fruits et légumes ronds et ovales. Différence entre les 2 modèles : le trident et le pic centreur sont en inox pour le pro vs. en plastique pour le modèle semi-pro.





EPLUCHE-OIGNON

Epluchez vos oignons rapidement !

 ABS, PP, Inox.



ALLIGATOR

Réf.					€
N3011EO	29,5	12	7,5	0,65	

EPLUCHEUR DOUBLE SENS





Ergot pour retirer les yeux de pommes de terre. Lavage au lave-vaisselle. D'un côté lame micro-dentée adaptée aux peaux fines (tomates) ou velues (pêches, kiwis), de l'autre lame mobile pour tous les autres fruits et légumes.

 ABS

BEST SELLER




ALLIGATOR

Réf.					€
N3011P	9	7,5	2	0,07	

CASTOR JULIENNE

Double lame mobile avec dents redressées. Pour tailler petites juliennes ou zestes.


 Manche et lames Inox.



Réf.		€
N8013	0,02	

CASSE-NOIX

Conique : s'adapte au diamètre du fruit et n'écrase pas la chair. Pour noix, noisettes, amandes.

 Fonte + époxy, manche en bois




LA BONNE GRAINE







Réf.				€
N4187	18	5,5	0,22	

EPLUCHE-AGRUMES MANUEL

Pour zester intégralement oranges et citrons.

 Support acier peint époxy.




Réf.							€
N4225	30	7	22	0,65		Avec fixation serre-joint	
N4226				0,01	N4225	Lame peleur inox	

EPLUCHEUR À LÉGUMES CASTOR

Double lame mobile de 4 cm utiles. Pelure fine. Suit les courbes du fruit/légume.

 Ôte-yeux de pommes de terre.

 Manche Inox, lame acier au carbone trempé.

BEST SELLER



Réf.		€
N8012	0,02	

EPLUCHE PEaux Fines POLLUX

Double lame mobile micro-crantée. Pèle toutes les peaux, même fines ou velues : tomates, aubergines, poivrons, pêches, kiwis.

 Ôte-yeux de pommes de terre.

 Lame et corps Inox, manche PP.




Réf.			€
N8014	17	0,02	



ECONOME POLLUX

Double lame mobile de 4 cm utiles. Pelure fine. Suit les formes du fruit/légume.

 Ôte-yeux de pommes de terre.

 Lame acier au carbone trempé, manche PP, corps Inox.



Réf.			€
N8015	17	0,02	

HACHOIR ÉLECTRIQUE

Avec inverseur de rotation.

60-80 kg/h

50 Hz - 220-240V - 350 W

3 grilles: Ø 3 - 5 - 8 mm - 3 entonnoirs : Ø 12 - 18 - 21 mm. Douille à kébbé.

Inox, acier, PP.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.						€
N5600	HAE350	43	42	18	6	0,71	

COUTEAU

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			€
N5600C	0,04	N5600	

GRILLE 8 RAYONS HACHOIR

Acier



LOUIS TELLIER

Réf.		€
N5600-07	N5600	

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

Ø 12, 18, 21 mm.

PP



LOUIS TELLIER

Réf.			€
N5600S	0,03	N5600	

GRILLE

Acier



LOUIS TELLIER

Réf.				€
N5600-03	0,12	N5600	Ø 3 mm	
N5600-06	0,12	N5600	Ø 5 mm	
N5600-08	4	N5600	Ø 8 mm	

HACHOIR ELECTRIQUE SEMI-PRO N°5

Monophasé.

50 kg/h

230V AC 50 Hz - 400W

Grille Ø53 mm, Ø trous 6 mm.


Fonte étamée, plateau plastique.



Réf.						€
HV5-EL	39	20	25	6,9	0,71	


HACHOIR ÉLECTRIQUE SEMI-PRO N°12

Monophasé. Adapté au hachage de gorge de porc pour la réalisation des pâtés et terrines.


 100 kg/h




 230V AC 50 Hz - 500W






 Grille Ø70 mm, Ø trous 6 m. 1 bague + 2 entonnoirs à saucisses Ø15 et 25 mm.

 Fonte étamée, plateau inox.

BEST SELLER



Réf.						€
HV12-EL	50	30	32	13,14		1,33

HACHOIR ELECTRIQUE SEMI-PRO N°22

Biphasé. Avec inverseur de rotation. Adapté au hachage de gorge de porc pour la réalisation des pâtés et terrines.

 130 kg/h

 230V AC 50 Hz - 600W

 Grille Ø82 mm, Ø trous 8 mm + 1 couronne.

 Fonte étamée, plateau inox.







Réf.						€
HV22-EL	60	30	32	21	2,5	

OPTION COULIS À TOMATES

 Grille trous Ø 1,5 mm.






Réf.							€
HV5-OPTCT	29	18	27	2,66	HV5-EL	0,09	
HV1222-OPTCT	45	32	45	5,8	HV12-EL, HV22-EL	0,2	

HACHOIR À VIANDE MANUEL

Fixation serre-joint.

 0,7 kg/mn

 Grille Ø6.5 mm.

 Fonte Inox. Manivelle PP.

LA BONNE GRAINE




Réf.	Ex-réf.							€
N4008CX	HA08CX	26	8	34	2,3	N°8	0,7 kg/mn	
N4010CX	HA10CX	27,5	11,3	37,5	3,5	N°10	0,9 kg/mn	

HACHOIR À VIANDE MANUEL


Fixation serre-joint.


 0,5 kg/mn

 Grille Ø6.5 mm.







 Fonte d'acier étamé. Manivelle en bois.

BEST SELLER





LA BONNE GRAINE


Réf.	Ex-réf.							€
N4005C	HA05C	23,5	9	32	1,9	N°5	0,5 kg/mn	
N4008C	HA08C	25	9,7	34	2,5	N°8	0,7 kg/mn	
N4010C	HA10C	29	11,5	40	3,4	N°10	0,9 kg/mn	

HACHOIR À VIANDE MANUEL


A fixer.






 1,15 kg/mn

 Grille Ø6.5 mm.

 Fonte d'acier étamé. Manivelle en bois.

LA BONNE GRAINE



Réf.	Ex-réf.							€
N4022C	HA22C	35	13	33	5,4	N°22	1,15 kg/mn	
N4032C	HA32C	39	17	38	9,6	N°32	1,70 kg/mn	

FILLIÈRE À BISCUITS

4 formes. Transforme le hachoir en presse à biscuits.

Inox


LA BONNE GRAINE

Réf.				€
N4005CF	0,03	N4005C	Pour N°5	
N4008CF		N4008C, N4008CX	Pour N°8	
N4010CF		N4010C, N4010CX	Pour N°10	

COUPEAU POUR HACHOIR MANUEL

Inox


LA BONNE GRAINE

Réf.			€
N40081CX	0,28	N°8	
N40101CX	0,32	N°10	

GRILLE POUR HACHOIR MANUEL INOX

Acier


LA BONNE GRAINE

Réf.				€
N40115CX	0,13	N°10	Ø 15 mm	

SET ENTONNOIRS POUR HACHOIR MANUEL

Ø 13, 17, 19 mm - avec croisillon.

PP


LA BONNE GRAINE

Réf.			€
N4005CS	0,04	N°5	
N4008CS	0,4	N°8	
N4010CS	0,04	N°10	
N4022CS	0,07	N°22	
N4032CS	0,65	N°32	

PILON POUR HACHOIR MANUEL

Hêtre


LA BONNE GRAINE

Réf.			€
N4005P	0,12	N°5, N°8	

GRILLE POUR HACHOIR MANUEL INOX

Inox


LA BONNE GRAINE

Réf.				€
N40804CX	0,9	N°8	Ø 4,5 mm	
N40104CX	0,14	N°10	Ø 4,5 mm	
N40806CX	0,96	N°8	Ø 6,5 mm	
N40106CX	0,12	N°10	Ø 6,5 mm	
N40808CX	0,9	N°8	Ø 8 mm	
N40108CX	0,13	N°10	Ø 8 mm	
N40812CX	0,94	N°8	Ø 12 mm	
N40112CX	0,14	N°10	Ø 12 mm	

COUPEAU POUR HACHOIR MANUEL

Acier


LA BONNE GRAINE




Réf.			€
N40051C	0,18	N°5	
N40081C	0,28	N°8	
N40101C	0,3	N°10	
N40221C	0,8	N°22	
N40321C	0,98	N°32	

GRILLE POUR HACHOIR MANUEL

 Acier



LA BONNE GRAINE


Réf.				€
N40504C	0,5	N°5	Ø 4,5 mm	
N40804C	0,86	N°8	Ø 4,5 mm	
N40104C	0,13	N°10	Ø 4,5 mm	
N40204C	0,21	N°22	Ø 4,5 mm	
N40304C	0,32	N°32	Ø 4,5 mm	
N40506C	0,5	N°5	Ø 6,5 mm	
N40806C	0,96	N°8	Ø 6,5 mm	
N40106C	0,12	N°10	Ø 6,5 mm	
N40206C	0,19	N°22	Ø 6,5 mm	
N40306C	0,32	N°32	Ø 6,5 mm	
N40508C	0,5	N°5	Ø 8 mm	
N40808C	0,9	N°8	Ø 8 mm	
N40108C	0,1	N°10	Ø 8 mm	
N40208C	0,19	N°22	Ø 8 mm	
N40308C	0,29	N°32	Ø 8 mm	
N40812C	0,94	N°5	Ø 12 mm	
N40112C	0,14	N°8	Ø 12 mm	
N40212C	0,23	N°10	Ø 12 mm	
N40312C	0,32	N°22	Ø 12 mm	
N40115C	0,13	N°10	Ø 15 mm	
N40215C	0,21	N°22	Ø 15 mm	
N40315C	0,33	N°32	Ø 15 mm	

POUSOIR MANUEL 3,5L

2 fixations serre-joints plastifiées. Se bloque par un "clique" de verrouillage. Poussoir intérieur siliconé étanche. 2 positions : verticale pour le remplissage et horizontale pour la mise en boyaux.

 3,5 L

 4 entonnoirs : Ø 17-21-25-29 mm.

 Cuve Inox et socle epoxy




Réf.		€
N5900	4,5	

POUSOIR À SAUCISSES MANUEL HORIZONTAL



Aucune adjonction d'air : préservation optimal de la qualité de la viande.

 5L

 4 entonnoirs Ø 15/23/28/38 mm.

 Acier peint et inox.




Réf.					€
PSX05	60	22	22	10,6	

POUSOIR À SAUCISSES MANUEL HORIZONTAL





2 vitesses, engrenages métalliques. Aucune adjonction d'air : préservation optimal de la qualité de la viande.

 6,7L

 4 entonnoirs Ø 15/23/28/38 mm.

 Acier peint et inox.




Réf.					€
PSX08	70	22	22	11,95	

POUSOIR À SAUCISSES VERTICAL MÉNAGER

Facile d'utilisation : remplir la cuve en la faisant simplement basculer de gauche à droite puis tourner la manivelle pour actionner le poussoir siliconé : propreté et étanchéité garanties.

L'appareil est conçu avec une fixation serre-joint (plastifiée) permettant stabilité et protection de la table.

 1,3 L

 4 entonnoirs : Ø 15, 19, 22 et 25 mm

 Inox, bois



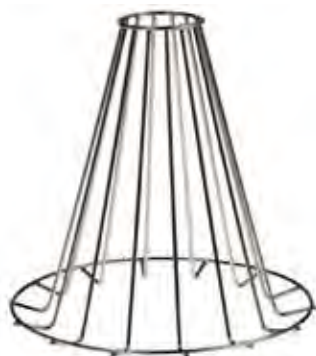
LA BONNE GRAINE

Réf.		€
N5800	1,7	

SUPPORT À BOUDIN

Ø du haut : 8 cm. Ø du bas : 28 cm.

Inox


LA BONNE GRAINE

Réf.			€
NC006	32,5	0,56	

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL

A visser sur table. Dimensions du socle : 30 x 22 cm.

3 L

3 entonnoirs : Ø 0,9 - 1,7 - 2,7 cm.

Cuve Inox et châssis epoxy.

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.					€
N5700	30	58	71	6,2	

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

LOUIS TELLIER

Réf.				€
N5700S	0,06	N5700	PP	

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL INOX

A visser sur table. Dimensions du socle : 30 x 22 cm. A crémaillère 2 vitesses.

3 L

3 entonnoirs : Ø 1,4 - 2 - 3 cm.

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.					€
N5750	42	42	76	8,6	

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

LOUIS TELLIER

Réf.				€
N5750S	0,26	N5750	Inox	

POUSSOIR MANUEL 2L

A visser sur table.

2 L

3 entonnoirs : Ø 14 mm - 18 mm - 22 mm.



Réf.						€
N4047C	65	10,6	57	6,1	Fonte d'acier.	

LOT DE 3 ENTONNOIRS

Ø 15 - 20 - 23 mm.




Réf.				€
N4047CXE	0,05	N4047C, N4047CX	PP	

APPLATISSEUR À VIANDE

 Inox




LA BONNE GRAINE

Réf.			€
N3998	8,3	0,5	

RECONSTITUEUR À STEAK

Steak : 115 x 85 x 22 mm.

 172 ml

 Inox

BEST SELLER




LA BONNE GRAINE

Réf.						€
N4001X	36	9	10,5	1	Ovale	

RECONSTITUEUR À STEAK





Steak : Ø 100 x 22 mm.

 161 ml

 Inox



LA BONNE GRAINE




Réf.							€
N4000X	36	10	10,5	10	1	Rond	

PELLETTE DE RECHANGE

 Inox




LA BONNE GRAINE

Réf.				€
N4002	0,3	N4001X	Ovale	
N3999		N4000X	Ronde	




PAPIER PARAFFINÉ POUR STEAK HACHÉ

Paquet de 2000 feuilles.

 Papier paraffiné.



LA BONNE GRAINE

Réf.				€
N4001XP	0,71	N4001X	Ovale	
N4000XP	0,83	N4000X	Rond	

DOUBLE PRESSE STEAK HACHE MAISON

Maitrisez le dosage (sel, MG...) et la provenance de vos ingrédients! Ideal pour burger, steak haché de viande ou de légumes...

Aluminium revêtu et poignée bois

NEW



LA BONNE GRAINE

Réf.						€
BG20P002	28,5	11,8	8,5	12	0,52	

PRESSE STEAK HACHE MAISON

Maitrisez le dosage (sel, MG...) et la provenance de vos ingrédients! Ideal pour burger, steak haché de viande ou de légumes...

Aluminium revêtu et poignée bois

NEW



LA BONNE GRAINE

Réf.						€
BG20P001	12	8,5	12	0,32		

ROLLER CUT - MINI HACHOIR

Le mini-hachoir facile et tendance! Parfait pour couper les condiments (ail, persil, cornichons...). Grâce à son grip, roulez ou tournez sur le plan de travail ou dans les mains, c'est haché!

Cache de sécurité pour les lames

PP, inox, silicone

NEW



Yotook

Réf.						€
YC20P004	7,5	9,7	0,18			

MOULIN À CÉRÉALES

Concasse légèrement le maïs, blé tendre, petit épeautre, sarrasin décortiqué...

Fixation serre-joint.

Fonte, poignée bois

BEST SELLER



Réf.					€
N3015C	34	15	48	4,57	

PRESSE-AGRUMES ET GRENADES



« L'efficacité à votre service :
ne soyez plus pressés ! »

Pression maximale sans effort :
grâce au levier latéral double-tour
sur ressort

Poussoir et grille adaptés
aux grenades, oranges
et pamplemousses

Récupérateur de gouttes
en inox rotatif et amovible

Aluminium,
acier chromé
et inox

Poignée anti-dérapante

Stable : grâce à son socle
anti-dérapant en acier chromé



Modèle de comptoir avec son design élégant.

La grenade est connue pour ses bienfaits anti-oxydants : à vous les jus detox !
La grille amovible, le poussoir et le récupérateur de gouttes sont en inox.

CENTRIFUGEUSE ELECTRIQUE

Pour extraire les jus des légumes / fruits (smoothie, cocktails...). Moteur refroidi par air, qualifié pour marché en continu. Éjection automatique des marcs et pulpes dans un bac récupérateur de manipulation rapide. Très stable avec ses 4 ventouses montées sur silent-blocs.

Vitesse : 6300 tr/mn réglée automatiquement.
1 position turbo.

Ex. : Carottes = 60 kg / heure

450W

Inox



Réf.						€
CEN426	3,1	1,9	3,8	3,96	0,42	

PRESSE-GRENADES ET AGRUMES À LEVIER

Poussoir et grille adaptés aux grenades, oranges et pamplemousses. Levier latéral double-tour : pression maximale. Poignée antidérapante.

Réceptacle anti-goutte.

Aluminium, acier chromé et Inox.



LOUIS TELLIER

Réf.					€
N4097	27	19,5	50	6	

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR À LEVIER

Hauteur avec le bras relevé : 60,5 cm. Modèle professionnel. Levier latéral à poignée.

Aluminium, acier chromé, ABS et Inox.



Réf.	Ex-réf.					€
N4100	PAGRO2P	22	19	51	4,8	

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR À LEVIER

Hauteur avec le bras relevé : 83,5 cm. Super professionnel. Levier frontal puissant. Poignée confortable antidérapante.

Planche de découpe avec patins.

Aluminium, acier chromé et cônes en ABS.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.					€
N4098	PAGRO2SUP	56	25	54,5	6,9	

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR

Hauteur avec le bras relevé : 46,5 cm. Modèle semi-professionnel.

Gobelet : 40 cl

Aluminium, acier chromé et Inox.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
N4102	PAGRO2SP	38	15	18,5	2,29	

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR

Hauteur avec le bras relevé : 25,7 cm. Modèle ménager.

Acier chromé







Réf.	Ex-réf.					€
N4104	PAGRO1	17	15	20	2,04	

PRESSE-CITRON MANUEL

Avec bol et bec verseur. Pour citrons, citrons verts, oranges.

 Inox



Réf.	Ex-réf.					€
N4105	PRESCIO1	17	14	10,3	0,29	

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

Bec verseur inox 2 positions stop-gouttes.

 50 Hz 200/240 V 80 W

 Acier chromé, ABS et Inox.



Réf.					€
N4106	20	18	2,1	0,42	

PRESSE-TERRINE HACCP





Adaptable sur tous types de plats à terrines, cadres, cercles, plaques gastros...
Pour terrines, après cuisson : foie gras, ris de veau, marbré, viandes salées avant fumage, pressage pour égouttage. Pression simultanée et identique sur toute la surface.

 Inox



 LOUIS TELLIER




Réf.					€
PRESTEO1	15	10	18	0,92	

PRESSE-AIL PRODUCTIVITÉ

Construction robuste. Poussoir à picots retenant la membrane : nettoyage facile. Pressez à la suite jusqu'à 5 gousses. Récupérez la pulpe d'un coup de pouce sur la languette. Pas de perte.





 Languette "pellette".

 Alliage de zinc chromé et nylon.

BEST SELLER



 LOUIS TELLIER





Réf.					€
N4298	17,5	3,5	3,5	0,31	

PRESSE-AIL

Compatible lave-vaisselle.

 Inox



Réf.					€
N4181X	18	3,9	4	0,09	

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE COMPACTE ET ÉTANCHE



« Un maximum d'efficacité
pour un minimum
d'encombrement ! »

IP67 : totalement protégée contre les
poussières et l'immersion temporaire
(jusqu'à 1 m et pendant 30 minutes)



Tout inox

Compacte :
dimensions réduites

Unités de mesure :
kg, g, lb, oz

Conçue pour toute application
industrielle et alimentaire

Deux modèles disponibles :

1. Pesée max 5 kg - précision à 0,5 g
2. Pesée max 10 kg (min 20 g) - précision à 1 g

Conçues pour toute application industrielle (notamment agroalimentaire), en milieu difficile et humide (salles blanches réfrigérées, collectivités, fournils ...).

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE IP 53

IP53. Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Unités de mesure : kg ou oz. Fonction tare. Alarme poids programmable. Recalibrage facile. Témoin d'usure des piles.

4 x R14 1.5 V

6V-12V 0,1-1A

Fonctionne avec adaptateur secteur type DC 6V 100 Ma.

ABS, plateau Inox amovible 29,8 x 23,6 cm.



IP53



Réf.	Ex-réf.	↔	↙	⏊	📦	⚖️	⚡	♻️	€
N3670		31	30	11,5	2,65	Max 6 kg min 10 g	0,5 g	0,42	
N3671	●	31	30	11,5	2,65	Max 12 kg min 20 g	1 g	0,42	
N3672		31	30	11,5	2,65	Max 30 kg min 40 g	2 g	0,42	
N3673	BE50	32	30	11,5	2,65	Max 50 kg min 100 g	5 g	0,42	

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE COMPACTE ET ÉTANCHE IP67

IP67. Indications de batterie faible et de surcharge. Protégé contre les effets de l'immersion temporaire (jusqu'à 1 m) et pendant 30 minutes. Unités de mesure : kg, g, lb, oz.

4,5V-12V 0,1-1A

Inox



IP67



Réf.	↔	↙	⏊	📦	⚖️	⚡	♻️	€
N3681	20	21,5	7	1,7	Max 5 kg	0,5 g	0,21	
N3682	20	21,5	7	1,7	Max 10 kg min 20 g	1 g	0,21	

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE ÉTANCHE IP65

IP65. Circuit A/D Electron résistant à un environnement humide. Unités de mesure : kg, lb. Fonction tare. Recalibrage facile. Niveau intégré. Hauteur pieds réglables.

Adaptateur secteur N3697-A.



IP65



Réf.	↔	↙	⏊	📦	⚖️	⚡	♻️	€
N3697	23	29,5	12,5	3,2	Max 15 kg min 20 g	2 g	0,42	

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE À COLONNE IP51

IP51. Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Autonomie batterie : 100 heures. Ecran orientable. Fonction tare. Alarme poids programmable. Recalibrage facile.

230 V 50 Hz 0,1 A.

Témoin d'usure de la batterie.

ABS, colonne Aluminium, plateau Inox amovible 33 x 43 cm.



IP51



Réf.	↔	↙	⏊	📦	⚖️	⚡	♻️	€
N3684	57	32	61	9,7	Max 60 kg min 200 g	10 g	1,75	
N3685	57	32	61	9,7	Max 150 kg min 400 g	20 g	1,75	
N3686	67,5	42	88	13,3	Max 300 kg min 1 kg	50 g	1,75	

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE IP53

IP53. Unités de mesure : kg, lb, oz, pièces. Fonctions : tare et comptage de pièces. Recalibrage facile.

3 X R14 1.5 V

4,5V-12V 0,1-1A

DC 6 V 100 mA

Témoin d'usure des piles.

ABS, plateau Inox amovible 22 x 16,5 cm.

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

IP53

Réf.								€
N3693	24	24	7,5	1,7	Max 5 kg min 10 g	0,5 g		0,21
N3694	24	24	7,5	1,7	Max 10 kg min 20 g	1 g		0,21

ADAPTATEUR

12 V 500 mA

Câble : 1,8 m.



LOUIS TELLIER

Réf.			€
N3697-A	N3697		0,06

ADAPTATEUR

Non livré avec les balances.

6V 2A

Câble : 1,5 m.



LOUIS TELLIER

Réf.				€
N3670-A	0,64	N3670, N3671, N3672, N3673		0,06
N3693-A	0,5	N3693, N3694		0,06

BALANCE DE PRÉCISION

Couvercle de protection. Idéal cuisine moléculaire. Tactile. Unités de mesure : g et oz.

2 X AAA 1.5V

200 g

0,01 g



Témoin d'usure des piles.

ABS, plateau 5 x 4,5 cm.



Réf.						€
N3665	10,7	6,4	2	0,1		0,02

BALANCE MÉCANIQUE




-  Bol inox Ø20 cm amovible.
-  Inox, cadran en plastique.




Réf.	Ex-réf.	↔	↗	⊥	∅	📦	⚖️	⚖️	€
N3690		21,5	14,3	25	20	1,5	Max 3 kg	10 g	
N3691	BM5	21,5	14,3	25	20	1,5	Max 5 kg	20 g	

BALANCE ÉLECTRONIQUE MODÈLE MÉNAGER



Bol amovible. Unités de mesure : g ou oz. Fonction tare.

-  2 X AA 1.5V
-  Témoin d'usure des piles.
-  ABS



Réf.	↔	↗	⊥	📦	⚖️	⚖️	♻️	€
N3695	21,5	15	4	0,28	1 kg	0,5 g	0,06	
N3696		21,5	15	4	0,28	3 kg	1 g	0,06

BALANCE MÉCANIQUE






-  Plateau inox 25 x 25 cm.
-  Inox, cadran en plastique.



Réf.	Ex-réf.	↔	↗	⊥	📦	⚖️	⚖️	€
N3692	BM20	25,8	18	32,5	2,5	Max 20 kg	100 g	

TESTEUR DE SALINITÉ & THERMOMÈTRE

Teneur en sel : 0% à 5%. Permet de mesurer la teneur en sel des aliments et des liquides.

-  0°C 100°C.
-  2 X 3V lithium CR2032
-  0.001
-  Embout cuillère. Thermomètre.
-  ABS, PP.



Réf.	↔	↗	⊥	📦	♻️	€
N3100	21,5	3	3	0,06	0,02	

DENSIMÈTRE PÈSE SIROP

2 échelles : g-ml et °Bé, 1.100-1.400g-ml, 15-40°Bé. Mesure la densité de sucre dans un sirop.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⊥	⊞	€
N3109	UDS01	12	0,2			

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE DIGITAL

Sonde 12 cm. Fonction mémoire de la dernière température mesurée.

🌡️ °C / °F : -50°C +300°C -58 +572°F

🔋 1 X LR44

⚙️ 0,1°C / 0,1° F

🛡️ Etui de protection.

📦 Etui ABS, sonde Inox.



LOUIS TELLIER

Réf.	↳	↙	⊥	⊞	♻️	€
N3110	22,5	2,5	1,2	0,04	0,02	

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE STYLO ÉTANCHE

Sonde : 13 cm. Étanche.

🌡️ °C / °F : -50°C +300°C

🔋 1,5 V G13

⚙️ 0,1°C / 0,1° F

🛡️ Gaine, attache stylo pour poches. Témoin d'usure des piles.

📦 Gaine PP, sonde Inox.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⊥	⊞	♻️	€
N3118	UTD11	21,2	2,2	2,2	0,04	0,02	

THERMOMÈTRE CHARCUTIER

🌡️ -10°C +120°C

⚙️ 1°C

🛡️ Gaine de protection alimentaire stérilisable.

📦 Thermomètre verre, gaine de protection PP.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⊥	⊞	€
N3111	UTV02	36	3	2,5	0,06	

THERMOMÈTRE CONFISEUR

Pour la cuisson du sucre (boulé, perlé, caramel) et des confitures.

🌡️ +80°C +200°C

⚙️ 1°C

🛡️ Gaine PP alimentaire stérilisable.

📦 Thermomètre verre.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⊞	🔍	€
N3113	UTC01	36	2,8	0,07	Gaine PP	

THERMOMÈTRE CONFISEUR

Pour la cuisson du sucre (boulé, perlé, caramel) et des confitures.

🌡️ +80°C +200°C

⚙️ 1°C

🛡️ Gaine inox avec crochet.


📦 Thermomètre verre.



LOUIS TELLIER


Réf.	Ex-réf.	↳	↙	⊞	🔍	€
N3114	UTC02	35,5	2,8	0,07	Gaine inox	

THERMOMÈTRE BOULANGER

 -10°C +60°C

 1°C

 Gaine PP alimentaire stérilisable.

 Thermomètre verre, gaine de protection PP.




Réf.				€
N3115	35,5	2,4	0,06	

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR

 -50°C +50°C

 1°C

 Gaine PP alimentaire stérilisable.


 Thermomètre verre, gaine de protection PP.




Réf.				€
N3116	35,5	2,4	0,06	

THERMOMÈTRE SONDE


Pour jambon, foie gras, chocolat.

 -30°C +100°C

 1°C


 Thermomètre verre.



Réf.	Ex-réf.			€
N3117	UTPO1	25,5	0,02	

THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER

Contrôle températures chambres froides, camions réfrigérés, ... Lecture laser : distance jusqu'à 9 m. Temps de réponse : 1 seconde.

 -60°C +500°C







 2 X AAA 1.5 V

 0,1°C

 Housse. Témoin d'usure des piles.

 ABS



Réf.							€
N3124	17,5	3,9	7,2	0,18	Sans certificat de calibration	0,06	
N3124C	17,5	3,9	7,2	0,18	Avec certificat de calibration	0,06	

THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER



« Rapidité et précision »

Distance de lecture
jusqu'à 9 m

Idéal pour chambre froide,
camion réfrigéré

Plage de température :
-60°C +500°C



Temps de réponse :
1 seconde

ABS

Précision à 0,1°C près

THERMOMÈTRE HACCP INFRAROUGE

Sonde rétractable : -55°C +330°C. Lecture IR : distance jusqu'à 1.60 m. IP54. Témoins lumineux HACCP liaisons chaudes et froides. Fonction scan températures mini et maxi.

°C / °F. IR : -55°C +250°C (-67°F +482°F)

2 X AAA 1.5 V

0,2°C / 0,5 °F

Témoin d'usure des piles.

ABS, Inox.



LOUIS TELLIER

IP54

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	♻️	€
N3127	16	3,5	2	0,12	0,02	

MOUSSE ADHÉSIVE

Rouleau : 5 m. Pour thermomètre spécial sous vide. Evite toute fuite d'air lors de la perforation des sacs.



Réf.	←→	📦	🔪	€
N8201	500	0,34	N8200	

MINI THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE DIGITAL

Sonde : 13 cm. Fonction mémoire de la dernière température mesurée.

°C / °F : -50°C +150°C (-58°F +302°F)

1,5 V G13

0,1°C / 0,1° F

Gaine, attache stylo.

PP, Inox.



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	♻️	€
N3119	14,7	5,5	4	0,04	0,02	

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Sonde 12 cm. Sonde repliable.

°C / °F. -50°C +300°C

AAA 1.5 V

0,1°C / 0,1° F

Dragonne. Témoin d'usure des piles.

ABS, Inox.



LOUIS TELLIER

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	♻️	€
N3122	15,5	4,8	1,9	0,07	0,02	

THERMOMÈTRE DIGITAL À SONDE ROTATIVE

-50 +300°C



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	♻️	€
UTD01	29	5	5	0,07	0,02	

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR 1ER PRIX

-40°C +25°C

1°C

Crochet.

Gaine de protection PP.



Réf.	📦	🔍	€
N3120	0,01	Avec gaine	

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR 1ER PRIX

-30°C +50°C

1 min.

Crochet.

BEST SELLER


Réf.			€
N3121	0,01	Avec cadran	

THERMOMÈTRE DE CUISSON PROGRAMMABLE

Câble 1 m. Sonde courbée 12 cm. Câble inox résistant à 300°C. Température d'alerte programmable.

°C / °F : -50°C +300°C

1 x AAA 1.5 V

0,1°C / 0,1° F

Minuteur. Ecran inclinable. Dos magnétique.

ABS, Inox.



Réf.						€
N3123C	12,6	7,5	2	0,12	0,02	

SPATULE THERMOMÈTRE COMPATIBLE INDUCTION

Compatible induction. Prise de mesure en plantant ou en remuant (sauces, tempérage chocolat, ...). Tous feux.

°C / °F : -50°C +300°C (-58°F +572°F)

1 x LR44

0,1°C / 0,1° F

Embout spatule et cuillère silicone amovibles.

ABS, Inox et silicone.

BEST SELLER


Yatoook



Réf.			€
YC60804	0,09	0,02	

THERMOMÈTRE DE CUISSON À BOÎTIER

Câble 1.50 m. Sonde 12.5 cm avec manche et capuchon. Fonctions : Mémoire de la dernière température mesurée, Min et Max.

°C / °F : -40°C +300°C (-40 + 572°F)

AAA 1.5 V

0,1°C / 0,1° F

Dos magnétique.

ABS, Inox.



Réf.						€
N3123	11	7	2	0,12	0,02	

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À INFRA-ROUGE

Lecture IR : distance jusqu'à 1.30 m. Temps de réponse : 0.8 seconde.

°C / °F : -50°C +260°C (-58°F +500°F)

2 X AAA 1.5 V

0,1°C / 0,1° F

Dragonne. Témoin d'usure des piles.

ABS



Yatoook



Réf.						€
YC60604	9,5	4,5	2,8	0,07	0,02	

SPATULE THERMOMÈTRE

Non compatible induction. Prise de mesure en plantant ou en remuant (sauces, tempérage chocolat, ...).

°C / °F : -50°C +300°C (-58°F +572°F)

1 x LR44

0,1°C / 0,1° F

Spatule silicone amovible.

ABS, Inox et silicone.




Yatoook



Réf.	Ex-réf.						€
YC60704	UTD05	25	4,5	2	0,09	0,02	





MESURE GRADUÉE

Avec poignée et bec verseur. Graduation cl et pt.

 0,10 l


 Inox



Réf.					€
NS007	14	15,5	0,24	1 l	
NS008	19,9	18	0,39	2 l	


VERRE DOSEUR

5 échelles : liquides, farine, sucre, semoule, fécula.

 250 ml


 PP



Réf.		€
DO1250	0,04	

BOL GRADUÉ

Avec poignée. Graduation cl et oz.

 0,75 l

 0,25 l

 avec poignée

 Inox



Réf.	Ex-réf.		€
MIX02	20016	0,28	





MINUTEUR DIGITAL 3 FONCTIONS



Réf.						€
UMD01	7	5,5	2	0,04	0,02	

MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES



Réf.					€
UMM01	6	6	2	0,07	

CHINOIS ÉTAMINE GOBEL

GOBEL



« Le Chinois professionnel
pour une texture parfaite ! »

Cône de toile fine inox 304 tissé,
d'ouverture 0,45 x 0,45 mm

Robustesse extrême : fixation
solide de la toile au corps
par un double sertissage

Ensemble riveté

Le crochet, le renfort et
la poignée sont d'un seul tenant.

Etamine profonde



Le Chinois passe-sauce Gobel est l'outil professionnel indispensable pour filtrer toutes les préparations (bouillons, coulis, émulsions, soupes, sauces...) et obtenir une texture idéale sans résidu. Un pilon en bois de hêtre est disponible pour faciliter le passage des préparations.

SAUPOUDREUSE





Capuchon transparent.

 Inox

BEST SELLER



 LOUIS TELLIER

Réf.					€
N3705	9,5	7	0,12	Toile	





SAUPOUDREUSE

Capuchon transparent.


 Inox



 LOUIS TELLIER

Réf.					€
N3707	9,5	7	0,12	Ø 2 mm	

CHINOIS ÉTAMINE GOBEL

 Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL



Réf.				€
114010	20	0,38	Sans renfort - sans crochet	

CHINOIS ÉTAMINE GOBEL TOUT INOX

Avec renfort et crochet Inox - corps et queue Inox

 Inox




GOBEL



Réf.			€
814410	20	0,55	

SUPPORT CHINOIS

Adapté aux chinois Ø 20 cm.

 3 pieds - fil acier Inox



Réf.	Ex-réf.			€
N3020	813910	28	18	

PILON BOIS POUR CHINOIS



GOBEL

Réf.			€
317310	3,74	Hêtre	

TAMIS 3 PIÈCES



« C'tamis pour la vie ! »



Indispensable
en pâtisserie

3 mailles disponibles :
n°16, 20, 25



Inox

Tamis démontable avec
toiles interchangeables

Hygiène

Tension optimale de la maille au sein
des deux pièces du tamis grâce
au système de fixation

Ce tamis 3 pièces inox est hygiénique et facile d'utilisation.
La maille n°25 (vide de maille 0,9 mm) est une grille fine pour le sucre glace, la farine ou le cacao.
La maille n°20 (vide de maille 1,1 mm) est une grille moyenne pour la poudre d'amande ou de noisette.
La maille n°16 (vide de maille 1,4 mm) est une grille large pour filtrer les sauces, coulis, gelées, tamiser les purées ou les préparations pour espuma.



TAMIS 3 PIÈCES




Toiles interchangeables et tension optimale.

 Inox

BEST SELLER

 LOUIS TELLIER



Réf.				€
NC012	30	1	Maille moyenne n°20	
NC5060760	30	1	Maille fine n°25	
NC5064660	40	1,18	Maille moyenne n°20	
NC5064760	40	1,2	Maille fine n°25	




TAMIS 1 PIÈCE

Maille moyenne n°20. Tension de la toile maximale, solidement sertie dans le cadre.

 Inox

BEST SELLER






Réf.				€
NC014	20	0,25	Ø 20 cm	
NC015	30	0,27	Ø 30 cm	

TOILE DE RECHANGE

 Inox

 LOUIS TELLIER





Réf.				€
NC013	30	0,02	Maille moyenne n°20	
NC5061760	30	0,24	Maille fine n°25	
NC5065660	40	0,32	Maille moyenne n°20	
NC5065760	40	0,38	Maille fine n°25	

TAMIS 3 MAILLES

3 mailles : fine n°25, moyenne n°20 et large n°16. Mailles amovibles et interchangeables. Modèle ménager.

 Inox



Réf.			€
NC5062860	20	0,46	

TAMISEUR À FARINE

 Inox



Réf.				€
N3711	14,5	10,5	0,22	

DÉNOYAUTEUR



« Ne manquez plus
votre cible... »



Pour dénoyauter olives,
cerises, et mirabelles
d'une pression

Aluminium revêtu
anti-adhérent

Tige concave inox
sur ressort


Ergonomique


Berceau creux pour
éjection des noyaux







DÉNOYAUTEUR DE CERISES

Pour dénoyauter les cerises en quantité. Placer les cerises équeutées dans le plateau réservoir supérieur, appuyer sur le poussoir à ressort à la chaîne : les noyaux sont éjectés dans le bac réservoir inférieur, les cerises dénoyautées récupérées par la goulotte.

 Fixation ventouse, tige en croix, languette caoutchouc en croix.

 ABS, acier chromé, Inox.




Réf.	Ex-réf.					€
N4044	DEN02	19	13,5	30	0,47	

DÉNOYAUTEUR

Modèle déposé. Pour dénoyauter olives, cerises et mirabelle d'une pression. Ergonomique. Tige sur ressort.

 Berceau creux pour éjection des noyaux. Tige concave.

 En Aluminium revêtu Antiadhérent et tige Inox.




LA BONNE GRAINE



Réf.					€
N4203		15,3	6,7	0,88	

PINCE DÉNOYAUTEUR CERISE

 Aluminium




Réf.	Ex-réf.				€
N4185	PDEN01	18,5	3,7	0,17	

ÉPÉPINEUR À POIVRONS

Ø ouverture : 2,5 cm. Pour éviter les poivrons sans les ouvrir en un tournemain ! Ergonomique, visser autour du pédoncule, extraire puis éjecter à l'aide du pouce. Idéal pour préparer poivrons farcis ou marinés en un temps record !

 Lames crantées.

 Inox et poignée hêtre



LA BONNE GRAINE

Réf.				€
N4204	14,5	2,5	0,06	

MOULIN À POIVRE PERFEX



« L'élégance à la française
sur toutes vos tables »

Bouton de réglage
de la mouture

Goulotte de remplissage
brevetée

Contenance de 40 g

Mécanisme en acier carbone
et corps en fonte d'aluminium

Fabriqués en séries limitées
en France depuis 1946



Le nec plus ultra des beaux objets vintage made in France !
Prisés des collectionneurs, présents sur les grandes tables étrangères depuis sept décennies et s'offrant de génération en génération au sein des grandes familles américaines et anglaises, les moulins Perfix, produits en France, sont disponibles sur le marché français.

Les moulins Perfix, fabriqués en séries limitées en France depuis 1946 au sein d'un atelier de mécanique de haute précision, sont des bijoux de technicité.
En aluminium moulé robuste, doté d'un mécanisme en acier spécial, taillé et traité assurant un broyage optimal, ce moulin au design «industriel» et au packaging «vintage» est intemporel.
Attention : ni repris ni échangé.


PERFEX



MOULIN À POIVRE PERFEX®

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.

 110 g

 Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'Aluminium.




PERFEX

Réf.				€
N4154	16		0,84	

MOULIN À POIVRE PERFEX®

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.



 40 g

 Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'Aluminium.

BEST SELLER




PERFEX

Réf.				€
N4153	10		0,25	

MOULIN À SEL PERFEX®

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.

 40 g

 Mécanisme en Inox taillé et corps en fonte d'Aluminium.

BEST SELLER



PERFEX



Réf.				€
N4155	10		0,23	

MINI BROYEUR SEL

Pression d'un pouce ! En cuisine ou à table. Vendu vide.

 Inox



Réf.				€
N4150	13,3	2,7	0,18	

MINI BROYEUR POIVRE

Pression d'un pouce ! En cuisine ou à table. Vendu vide.

 Inox



Réf.				€
N4151	13,3	2,7	0,18	

MOULINETTE À FINES HERBES





Persil, ciboulette, coriandre...

 Inox

BEST SELLER



LA BONNE GRAINE

Réf.	Ex-réf.					€
N3008X	MOUL03	23	13	7,5	0,21	

FOUET PROFESSIONNEL



« 4 brevets en un seul fouet ! »

Fils en acier inoxydable indémantchables et invrillables. Grande résistance à l'arrachement (tests supérieurs à 80 kg)

La forme bombée* du manche permet le passage et l'évacuation du liquide de lavage entre les fils.

Collerette repose-fouet.

Étanchéité* parfaite et totale (conforme aux exigences d'hygiène des services de contrôle). Surmoulage intégral du manche.

Manche* isolant micro-tactile agréable au touché. Apte au contact alimentaire.

Forme octogonale* et évasée vers le haut pour une préhension maximale : anti-fatigue et anti-crispation.

Ce fouet professionnel est léger, équilibré et maniable. Il répond à toutes les exigences en matière d'hygiène et de nettoyage. Le manche ergonomique et étanche offre confort d'utilisation et endurance. Durable : adapté à une utilisation intensive.

*Toutes ces caractéristiques font l'objet d'un dépôt de brevet.



FOUET PROFESSIONNEL

Breveté, lave-vaisselle. Manche étanche antidérapant. Léger, équilibré et maniable.

8 brins.

Fil Inox.

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					€
NC070	25	6	0,1	25 cm	
NC071	30	8	0,12	30 cm	
NC072	35	8	0,18	35 cm	
NC073	40	9	0,2	40 cm	
NC074	45	10	0,24	45 cm	
NC075	50	11	0,26	50 cm	

PELLE PROFESSIONNELLE

Tamis toile : 23 x 28 cm.

Crochet double : suspension et bord marmite.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					€
NC1017260	28	23	85	1,1	

FOUET BALLON À BLANC D'ŒUFS

Breveté, lave-vaisselle. Manche étanche antidérapant. Pomme large.

8 brins.

Fil Inox.



LOUIS TELLIER

Réf.					€
NC076	35	10	0,17	35 cm	
NC077	45	12	0,24	45 cm	

ARAIGNÉE TOILE INOX

Solide : fil du manche continu sous le tamis.

Crochet recourbé : suspension et bord de marmite.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					€
NC001	37	12	0,12	Ø 12 cm	
NC010	50	16	0,26	Ø 16 cm	
NC003	53,5	18	0,41	Ø 18 cm	
NC057	56	20	0,43	Ø 20 cm	
NC004	62	22	0,48	Ø 22 cm	
NC005	67	26	0,6	Ø 26 cm	

ARAIGNÉE TISSÉE INOX

Solide : fil du manche continu sous le tamis.

Crochet recourbé : suspension et bord de marmite.

Inox

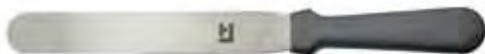


Réf.					€
NC1011460	44	14	0,17	Ø 14 cm	
NC1011660	48	16	0,27	Ø 16 cm	
NC1012060	53	20	0,31	Ø 20 cm	
NC1012260	55	22	0,34	Ø 22 cm	
NC1012660	68	26	0,78	Ø 26 cm	
NC1012860	64	28	0,81	Ø 28 cm	

PALETTE SPATULE DROITE

Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle. Pâtisserie, chocolat (transferts, moulage), crêpes. Spatule flexible.

Inox trempé, PP.



Réf.					€
NPSC20	33,5	3,5	0,11	Lame : 20,5 x 3 cm	

LOT DE 2 PETITES SPATULES

Lame : 11 x 2 cm. Manche surmoulé x 13 cm. Lave-vaisselle. Petites et maniables, parfaites pour les décorations à l'assiette.

2 spatules : 1 droite, 1 coudée.

Inox - PP



Réf.	Ex-réf.				€
NSPX11-2	SPO2BC	22	2,5	0,07	

SPATULE PROFESSIONNELLE PE AJOURÉE

Lavable au lave-vaisselle. Spéciales collectivités.

+ 85°C

PE HD 500



Réf.				€
NSPT100	100	0,9	100 cm	
NSPT120	120	1,1	120 cm	

PALETTE SPATULE DROITE

Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle. Pâtisserie, chocolat (transferts, moulage), crêpes. Spatule flexible.

Inox trempé, PP.



Réf.					€
NPSC25	38	4	0,12	Lame : 25,5 x 4 cm	

SPATULE

Lavable au lave-vaisselle. Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.

+ 220°C

Matériau composite haute température.



Réf.				€
NSPA25	25	0,3	25 cm	
NSPA30	30	0,52	30 cm	
NSPA35	35	0,7	35 cm	
NSPA40	40	0,12	40 cm	
NSPA45	45	0,12	45 cm	
NSPA50	50	0,16	50 cm	

SPATULE

Lavable au lave-vaisselle. Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.

+ 230°C

Silicone, manche Inox.



Réf.				€
NSPS28	28,5	0,5	28,5 cm	
NSPS29	29	0,05	29 cm	
NSPS31	31	0,5	31 cm	

GRANDE MARYSE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine !

Silicone

NEW



GOBEL

Réf.					€
GL19P014	27,5	5,5	1,4	0,07	

MARYSE

Tête souple.

- 50°C ~ + 65°C

Caoutchouc, manche en bois.



LOUIS TELLIER

Réf.			€
NMB25-1	25	0,21	

PETITE MARYSE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine !

Silicone

NEW



GOBEL

Réf.					€
GL19P015	26,5	4	1,4	0,06	

CORNE - RACLETTÉ BLANCHE

PP



Réf.				Blanc - Rigide	€
317910	12	9	0,02		

CORNE - RACLETTÉ ROUGE

PP



Réf.				Rouge - Souple	€
317920	16	12	0,02		

MOUVETTE

Lavable au lave-vaisselle. Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.

+ 220°C

Matériau composite haute température.



Réf.				€
NMPA30	30	0,76	30 cm	
NMPA40	40	0,98	40 cm	
NMPA45	45	0,13	45 cm	

MOUVETTE - CUILLÈRE HÊTRE

PEFC

Hêtre



Réf.				€
NM20-1	20	0,03	20 cm	
NM25-1	25	0,03	25 cm	
NM30-1	30	0,04	30 cm	
NM35-1	35	0,04	35 cm	
NM40-1	40	0,05	40 cm	

SPATULE BIAIS HÊTRE

Hêtre



Réf.				€
NSPB30-1	30	0,18	30 cm	
NSPB35-1	35		35 cm	
NSPB40-1	40	0,34	40 cm	

SPATULE HÊTRE

Hêtre



Réf.				€
NSP025-1	25	0,14	25 cm	
NSP030-1	30	0,18	30 cm	
NSP035-1	35	0,04	35 cm	
NSP040-1	40	0,07	40 cm	

SPATULE HÊTRE

Hêtre



Réf.				€
NSP050	50	0,15	50 cm	
NSP060	60	0,18	60 cm	
NSP080	80	0,24	80 cm	
NSP100	100	0,6	100 cm	
NSP120	120	0,59	120 cm	

CUILLIÈRE-SPATULE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine !

Silicone


GOBEL

Réf.					€
GL19P013	27,5	6	1,4	0,08	

SPATULE-FOUET "SPAFOUET"

2 en 1 : pour réussir vos crèmes et sauces sans grumeaux !
Testée et approuvée par Jean-Marc Tachet, Meilleur Ouvrier de France

🌡️ 210°C / 410°F



Réf.	↔	↗	↓	📦	€
SPAFOUET	32	6,8	1,6	0,1	

CUILLÈRE MAGIQUE

Préparations sans grumeaux. Le ressort permet l'homogénéisation des sauces. Pour réaliser rapidement sauces, mayonnaises, vinaigrettes, omelettes et œufs brouillés.

🍴 Inox



LA BONNE GRAINE



Réf.	Ex-réf.	↔	↗	📦	€
N3086	CUI01	20	4	0,02	

BATTEUR MANUEL

A poser au fond d'un bol cul de poule pour une utilisation optimale. La Bonne Graine réédite un ancien modèle de fouet double à manivelle. Retrouvez le plaisir des gestes d'antan pour battre vos œufs, crèmes et sauces facilement.

🍴 Inox, poignée bois



LA BONNE GRAINE

Réf.	↔	↗	↓	📦	€
NC080	32	9	8	0,21	

BOL CUL DE POULE FOND ANTIDÉRAPANT

Parfait pour mélanger et préparer sur un plan de travail.

🍴 2 L

🍴 Inox + fond Silicone



GOBEL

Réf.	↓	⊘	📦	🔍	€
GL20P004	12	20	0,28	20cm	
GL20P005	14	24	0,4	24cm	

BOL CUL DE POULE AVEC COUVERCLE-BASE

Gradué. Le couvercle devient la base!

🍴 4 L

🍴 Couvercle base, gris fabriqué en France.

🍴 Inox, PP.



GOBEL

Réf.	↓	⊘	📦	€
GL20P003	15	24	0,7	

SUPPORT POUR WOK, CUL DE POULE ET BASSINES

🍴 Inox



Réf.	↓	⊘	📦	€
NC5091560	10	17-24	0,25	



Réf. €

1 PÉTRIN ÉLECTRIQUE PASTA MIXER

Anciennement « Pasta Fresca – Linea Facile ». Pétrin électrique et laminoir. Pâtes, pain, pizzas. ABS, Aluminium anodisé, acier chromé.

N7991 31 15,5 21 7

2 ACCESSOIRES PASTA MIXER - LASAGNES

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm. Acier chromé. Produit sur commande.

N7991-08 15 N7991, N7992

3 ACCESSOIRES PASTA MIXER - CAPELLINI

Cheveux d'ange section carrée 1 mm. Acier chromé. Produit sur commande.

N7991-04 0,49 N7991, N7992

4 ACCESSOIRES PASTA MIXER - FETTUCCINE

Plates 6 mm. Acier chromé. Produit sur commande.

N7991-07 N7991, N7992

5 ACCESSOIRES PASTA MIXER - LASAGNETTE

Plates 10 mm. Acier chromé. Produit sur commande.

N7991-05 0,77 N7991, N7992

Réf. €

6 ACCESSOIRES PASTA MIXER - RAVIOLI

3 empreintes. Acier chromé. Produit sur commande.

N7991-01 1,66 N7991, N7992

7 ACCESSOIRES PASTA MIXER - SPAGHETTI

Section ronde Ø 2 mm. Acier chromé. Produit sur commande.

N7991-03 0,78 N7991, N7992

8 ACCESSOIRES PASTA MIXER - TAGLIONI

Section carrée 1.5 mm. Acier chromé. Produit sur commande.

N7991-06 N7991, N7992


9 ACCESSOIRES PASTA MIXER - TRENETTE


Section carrée 3.5 mm. Acier chromé. Produit sur commande.

N7991-02 0,5 N7991, N7992





MACHINE À PÂTES MANUELLE REGINA

5 filières interchangeable téflonnées. Se transforme en pétrin manuel avec l'accessoire N7997. Extrudeuse-tréfileuse pour pâtes fraîches rondes (pleines et creuses). Modèle ménager.

 Macaroni – anelli – bucatini – fusilli – rigatoni.


 Acier chromé + ABS.





Réf.	Ex-réf.					€
N7996	REG05	26	13	19	0,75	

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE ATLAS



Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm. Laminoir électrique 10 épaisseurs + 2 accessoires.

 50/60Hz 100W 220/240V

 Atlas 150, moteur, manivelle, accessoire double amovible fettuccine 6 mm et tagliolini 1.5 mm, serre-joint.

 Acier chromé, rouleaux en aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé.



Réf.	Ex-réf.			€
N8005	PAT01-EL	3,8		0,42

KIT PÉTRIN POUR REGINA

Pour pétrir 750 g de pâte. Transforme la machine Régina en pétrin manuel : pâtes, pain, pizzas.

 ABS




Réf.	Ex-réf.				€
N7997	REG-PE	0,5	N7996	Produit sur commande.	

MACHINE À PÂTES MANUEL ATLAS

Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm. Laminoir manuel 10 épaisseurs + 2 accessoires.

 Accessoire double amovible tagliolini 1.5 mm, fettuccine 6 mm + serre-joint.


 Acier chromé, rouleaux en Aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé.




Réf.	Ex-réf.						€
N8001	PAT01	34,5	29	23	2,6	Largeur de pâte 150 mm	
N7995		36,5	31	25,5	3	Largeur de pâte 180 mm	

COFFRET MACHINE À PÂTES MULTIPASTA 150

7 fonctions : laminoir-lasagnes, raviolini, spaghetti, réglette, fettuccine, tagliolini.

 Machine Atlas 150, accessoires ravioli 4 empreintes, spaghetti Ø 2 mm, réglette dentelées 12 mm, taglioni 1,5 mm, fettuccine 6mm.

 Acier chromé, rouleaux en Aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé, ABS.



Réf.	Ex-réf.		€
N7994	PAT07	5,7	

MOTEUR "PASTADRIVE"

Pour motoriser les machines à pâtes Atlas.

50/60 Hz 100W 220/240V

ABS



Réf.	Ex-réf.				€
N8001-E	PATEL01	1,25			0,21
N8001-E-110		1,25			0,21

ACCESSOIRE RAVIOLI

3 empreintes 45 x 45 mm.

Cuillère en pointe pour verser la farce.

PS, ABS, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N8004	RAV01	18	11,5	9	1,45	N8001, N8005, N7994, N79941.	Ravioli	

ACCESSOIRE RAVIOLI

4 empreintes 30 x 30 mm.

Cuillère en pointe pour verser la farce.

PS, ABS, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N80041	RAV01-P	18	11,5	9	1,45	N8001, N8005, N7994, N79941.	Raviolini	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section ronde Ø 3.5 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.							€
N80026	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941.	Bigoli	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Cheveux d'ange section carrée 1 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N80031	CAPO1	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941.	Capellini	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Plates 10 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.


Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N80023	LAS01	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941.	Lasagnette	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Plates 3 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

 Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
N80025	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941. linguine	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Dentelées 8 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

 Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
N8002	MAF01	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941. Mafaldine	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Dentelées 50 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

 Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
N80024	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941. Pappardelle	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Dentelées 12 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

 Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
N80021	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941. Reginette	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section ronde Ø 2 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

 Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
N8003	SAP01	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941. Spaghetti	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section carrée 2 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

 Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
N80032	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941. Spaghetti - chitarra	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section carrée 3,5 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N80022	TRE01	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941.	Trenette	

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section ronde Ø 1 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.							€
N80033	17	7	4,5	0,6	N8001, N8005, N7994, N79941.	Vermicelle	

MACHINE À PÂTES MANUELLE AMPIA

Épaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm. 4 fonctions : Laminoir- lasagnes, fettucine, tagliolini.

Accessoires fixes tagliolini 1,5 mm, fettucine 6 mm, serre-joint.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.							€
N8000	15,5	20	20	2,5		largeur de pâte 150 mm	

MACHINE À PÂTES MANUELLE AMPIA

Épaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm. 4 fonctions : Laminoir- lasagnes, fettucine, tagliolini.

Accessoires fixes tagliolini 1,5 mm, fettucine 6 mm, serre-joint.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.							€
N7993	18,5	20	20	2,8		largeur de pâte 180 mm	

SÉCHOIR À PÂTES

Pour 2 kg de pâtes fraîches. Les barres se déploient en colimaçon en tournant la poignée supérieure.

Pieds télescopiques. Barre porte-pâtes.

Acier chromé, PC.



Réf.	Ex-réf.				€
N7999	SECH01	47,5	43	0,66	

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE CHEF IN CASA


Modèle professionnel. Large choix de pâtes : 13 filières bronze en option. Pétrin, laminoir et extrudeuse-tréfileuse. Saveur et texture des pâtes à l'ancienne.

 2 kg



 6-8 kg / h

 230v/50Hz 0.75 KW

 Filière en bronze de série (largeur 170 mm) + 1 couteau rotatif manuel N7917-01.


 Structure externe en Aluminium anodisé, filières bronze, pétrin Inox.



Réf.							€
N7917	29	55	30	3	Produit sur commande.	5	

COUTEAU CHEF IN CASA

Pour couper les pâtes en sortie de Chef in Casa. Longueur réglable en fonction de la vitesse de rotation.

 ABS, Aluminium anodisé, Inox.




Réf.				€
N7917-01	1,2	N7917	Manuel. Produit sur commande.	



COUTEAU CHEF IN CASA

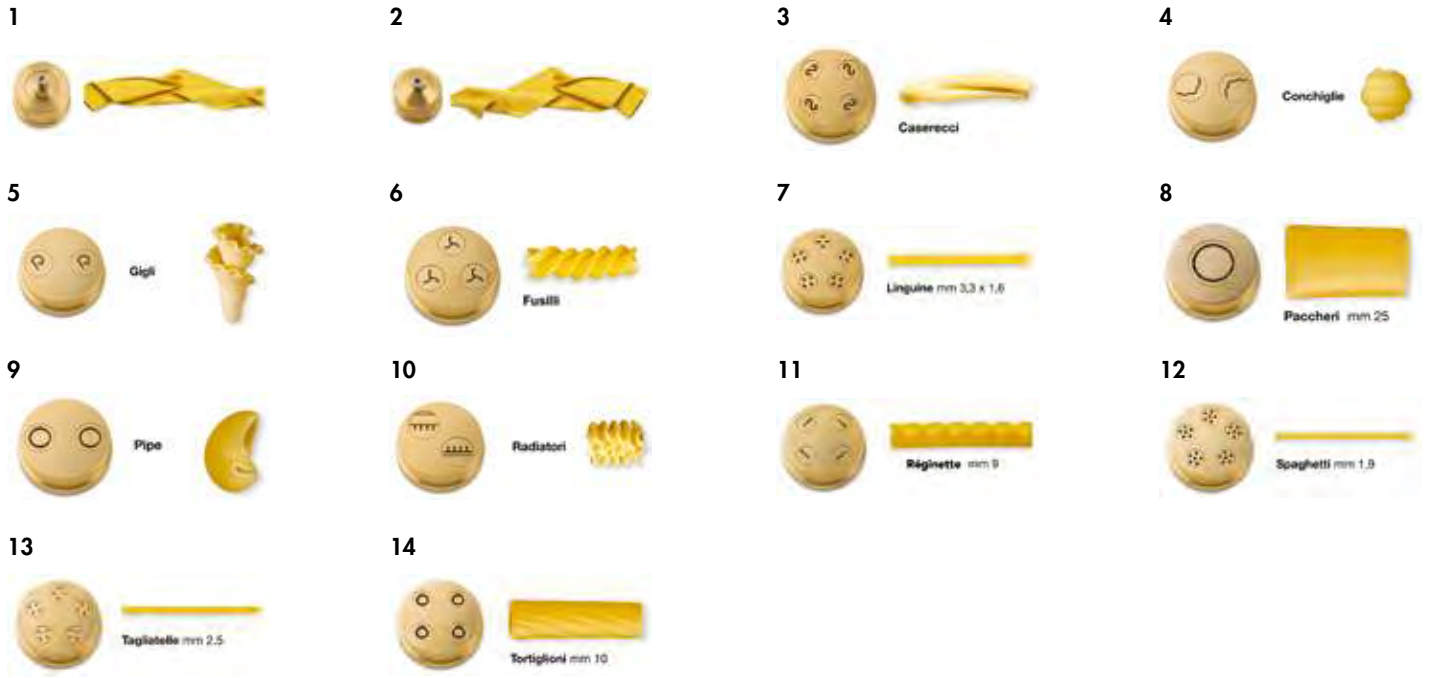
Permet une production en continu. Pour couper les pâtes en sortie de Chef in Casa. Longueur réglable en fonction de la vitesse de rotation.

 230 V

 ABS, Aluminium anodisé, Inox.



Réf.					€
N7917-02	2,1	N7917	Electrique. Produit sur commande.	0,42	



Réf. €

1 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Livré avec l'appareil N7917. Abaisse en bande.

N7917-03	0,4	N7917
----------	-----	-------

2 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Largeur adaptée à la Raviolatrice N7899. Abaisse en bande.

N7917-04	0,4	N7917
----------	-----	-------

3 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-10	0,3	N7917
----------	-----	-------

4 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-14	0,3	N7917
----------	-----	-------

5 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-15	0,3	N7917
----------	-----	-------

6 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-16	0,3	N7917
----------	-----	-------

7 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-12	0,3	N7917
----------	-----	-------

Réf. €

8 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-09	0,3	N7917
----------	-----	-------

9 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-13	0,3	N7917
----------	-----	-------

10 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-08	0,3	N7917
----------	-----	-------

11 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-06	0,3	N7917
----------	-----	-------

12 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-05	0,3	N7917
----------	-----	-------

13 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-11	0,3	N7917
----------	-----	-------


1 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.


N7917-07	0,3	N7917
----------	-----	-------

MACHINES À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT






Largeur abaisse : 21 cm. Epaisseur réglable : 10 crans de 5 mm à 0. Laminoin 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes (dont lasagnes). Petite restauration.

 12 kg/h

 Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort.

 Acier chromé. Engrenages en acier trempé.



Réf.	Ex-réf.						€
N7900	R220	32,5	22	27,5	9,3	Manuelle	

ACCESSOIRE PÉTRIN

Transforme les machines Restaurant électriques en pétrin : pâtes, pain, pizzas. Laminoin 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes (dont lasagnes). Petite restauration.

 1 Kg




Réf.				€
N7904	3,88	N7923, N7922	Produit sur commande.	


MACHINES À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

Largeur abaisse : 21 cm. Epaisseur réglable : 10 crans de 5 mm à 0. Se transforme en pétrin avec l'accessoire N7904. 10 minutes de repos pour 1 minute de travail. Témoin et disjoncteur en cas de surchauffe. Laminoin 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes (dont lasagnes). Petite restauration.







 12 kg/h

 50Hz 230V

 Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort.


 Acier chromé. Engrenages en acier trempé.




Réf.	Ex-réf.							€
N7923	R200EL	31	26	29,5	18,3	Électrique 290W	2,5	

MACHINES À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

Largeur abaisse : 21 cm. Epaisseur réglable : 10 crans de 5 mm à 0. Se transforme en pétrin avec l'accessoire N7904. 10 minutes de repos pour 1 minute de travail. Témoin et disjoncteur en cas de surchauffe. Laminoin 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes (dont lasagnes). Petite restauration.







 12 kg/h

 50Hz 230V

 Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort.

 Acier chromé. Engrenages en acier trempé.



Réf.	Ex-réf.							€
N7922	R220ON	31	25,5	31	17	Électronique 190W	2,5	

ACCESSOIRES MACHINE À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

Compatibles avec les machines Imperia Restaurant manuelle et électriques.

Acier chromé



Réf.	Ex-réf.				€
N7900-01	TS	2	N7900, N7923, N7922	Spaghetti Ø 2 mm. Produit sur commande.	
N7900-02	T1	2	N7900, N7923, N7922	Cheveux d'ange 1,5 mm. Produit sur commande.	
N7900-03	T2	2	N7900, N7923, N7922	Tagliatelles 2 mm. Produit sur commande.	
N7900-04	T12	2,14	N7900, N7923, N7922	Réginette - lasagnette 12 mm. Produit sur commande.	
N7900-05	T4	2,09	N7900, N7923, N7922	Fettuccine 6,5 mm. Produit sur commande.	
N7900-06	T5	2,09	N7900, N7923, N7922	Lasagnette 12 mm. Produit sur commande.	
N7900-07	T3	2,18	N7900, N7923, N7922	Trenette. Produit sur commande.	

MACHINE À PÂTES MANUELLE I PASTA 150

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 6 crans 2.2 mm à 0.2 mm. Laminoir manuel 6 épaisseurs + 2 accessoires.

Accessoire double amovible tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, serre-joint, plaque porte-abaisse.

Acier chromé, manche bois.



Réf.						€
N7905		34	11,5	13	2,84	Chromée

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA 150

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 6 crans 2.2 mm à 0.2 mm. Laminoir électrique 6 épaisseurs + 2 accessoires.

50 Hz 80 W 220/240 V

Machine I Pasta, moteur, manivelle, accessoire double amovible tagliatelles 2 mm et fettuccine 6.5 mm, serre-joint.

Acier chromé, ABS.



Réf.							€
N7906	47	11,5	13	2,5		0,42	

MACHINE À PÂTES MANUELLE I PASTA 150

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 6 crans 2.2 mm à 0.2 mm. Laminoir manuel 6 épaisseurs + 2 accessoires.

Accessoire double amovible tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, serre-joint, plaque porte-abaisse.

Acier chromé, manche bois.



Réf.						€
N7905R	34	11,5	13	2,84	Rouge	

COFFRET MACHINE À PÂTES PASTAIA ITALIANA

6 fonctions : laminoir-lasagnes, ravioli, spaghetti, lasagnettes, fettuccine, tagliatelles.

Machine I Pasta 150, accessoires spaghetti 2 mm, lasagnettes 12 mm, tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, moule 10 ravioli étoiles, rouleau en bois.

Acier chromé, Aluminium, bois.



imperia	
Réf.	€
N7903	5

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E

Empreintes (5x5 cm).

Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.

Aluminium, ABS, bois, acier chromé.



imperia	
Réf.	€
N7905-01	1,43
N7905-11	1,43

ACCESSOIRES I PASTA 150

Compatibles avec les machines I Pasta 150 manuelles et électriques.

Acier chromé.



imperia	
Réf.	€
N7905-02	0,81
N7905-03	0,73
N7905-04	0,81
N7905-05	0,8
N7905-06	0,8
N7905-08	0,77

MOTEUR « PASTA FACILE »

2 vitesses. Pour motoriser les machines à pâtes I Pasta et les accessoires Ravioli et Gnocchi.

50 Hz 80 W 220/240 V

ABS



imperia	
Réf.	€
N7905-E	1,31

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E

3 empreintes: gnocchetti sardi - cavatelli - rigatelli.

Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.

Aluminium, ABS, bois, acier chromé.



imperia	
Réf.	€
N7905-07	1,16

SÉCHOIR À PÂTES

Pour 1 kg de pâtes. 12 barres pour faire sécher vos pâtes fraîchement découpées.

Hêtre



imperia	
Réf.	€
N7907	30 30 33 0,57

PASTA PARTY - MACHINE À PÂTES MANUELLE

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur réglable 7 crans (0,2 mm à 2 mm). Laminoin manuel 7 épaisseurs et 2 accessoires.

Machine à pâtes avec laminoir (lasagnes) + accessoire double pour spaghetti et tagliatelles + manivelle et serre-joint + recette et notice à l'intérieur.

Chromée, Inox.


Yotook

Réf.					€
N8001C	34,5	29	23	2,6	

ACCESSOIRE À RAVIOLI PASTA PARTY - 1ER PRIX

2 empreintes.

Acier et ABS



Réf.			€
N8004C	0,95	N8001C	

SÉCHOIR À PÂTES PASTA PARTY - 1ER PRIX



Pour 2 kg de pâtes fraîches. Les barres se déploient en colimaçon en tournant la poignée supérieure.

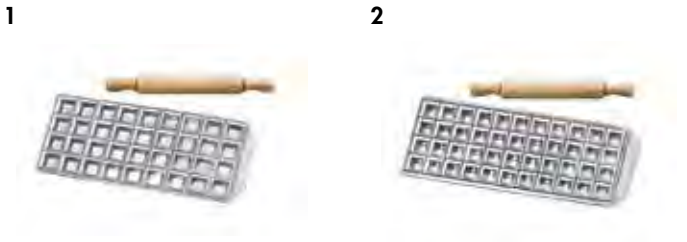
Pieds télescopiques. Barre porte-pâtes.

Acier chromé, PS.



Réf.				€
N7999C	47,5	43	0,66	

  Aluminium embouti + base en acier émaillé + pieds en caoutchouc



Réf.  €

1 MOULE À RAVIOLIS

Ravioli : 3,4 x 3,4 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.
N7910 32 14 1,5 0,32

2 MOULE À RAVIOLIS

Ravioli : 2,5 x 2,5 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.
N7911 29 10,5 1 0,23



Réf.  €

3 MOULE À RAVIOLIS


60 mm de côté. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.
N7912 35,5 11,5 2 0,3

4 MOULE À RAVIOLIS

Ravioli : 5,5 x 5,5 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.
N7913 33,5 11,5 2 0,31

MOULE À RAVIOLI ET SA PLAQUE À FONCER

Ravioli dentelés 6 x 6 cm. Rapide et hygiénique : la plaque forme les empreintes à garnir en un seul geste.

 Plaque en Aluminium et poussoir en ABS




 LOUIS TELLIER

Réf.  €
N7893 30 12 2 0,32 10 raviolis carrés


MOULE À RAVIOLI ET SA PLAQUE À FONCER

Ravioli dentelés Ø 4 cm. Rapide et hygiénique : la plaque forme les empreintes à garnir en un seul geste.

 Plaque en Aluminium et poussoir en ABS



 LOUIS TELLIER


Réf.  €
N7894 30 10,7 2 0,32 12 raviolis ronds

RÂPE À SPAEZTLE PROFESSIONNELLE

Pour marmites et casseroles > Ø 40 cm. Grille 39.5 x 9 cm, trous Ø 8mm. Chariot coulissant sur PEHD. Robuste, démontable, lave-vaisselle. Pour préparer Spaetzle et Knepfle courtes, spécialités régionales en Alsace, Lorraine et Europe centrale. Remplir le réservoir de pâte et effectuer un mouvement de va-et-vient au-dessus de la marmite d'eau bouillante.

 1,3L

 Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole.

 Inox, PE.



 LOUIS TELLIER

Réf. Ex-réf.  €
SPO1 GSPRO01 85 14 18,5 1,7

RÂPE À SPAEZTLE - MODÈLE MÉNAGER


Pour marmites et casseroles de Ø 22 à 26 cm. Trous Ø 8mm. Démontable, lave-vaisselle. Pour préparer Spaetzle et Knepfle courtes, spécialités régionales en Alsace, Lorraine et Europe centrale. Remplir le réservoir de pâte et effectuer un mouvement de va-et-vient au-dessus de la marmite d'eau bouillante.

 Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole.

 Inox

BEST SELLER



Réf. Ex-réf.  €
N8006 GSMEN01 31,7 10,8 8 0,37

PELLE À PIZZA INOX

Pellon 32x32 cm. Manche 96,5 cm. Pelles inox pour enfourner et défourner pizzas et pains.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.	↔	↗	📦	🔍	€
NPX30	127,03	32	1,2	Carrée	

PELLE À PIZZA INOX

Pellon Ø 32 cm. Manche 96,5 cm. Pelles inox pour enfourner et défourner pizzas et pains.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.	↔	⊘	📦	🔍	€
NPX31	128,5	32	1,2	Ronde	

BEST SELLER

PELLE À PIZZA EN BOIS RONDE

Pelles rondes en hêtre pour enfourner et défourner pizzas et pains. Section 22x27 mm.

Hêtre



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	⊘	📦	🔍	€
NPB28	1,56	28	1	Ø 28 cm - manche 1,25 m	
NPB33	2,37	33	1,4	Ø 33 cm - manche 2 m	
NPB40	2,37	40	1,85	Ø 40 cm - manche 2 m	

PLAQUE À PIZZA GOBEL

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	↔	⊘	📦	🔍	€
227005	1,2	15,5/14,7	0,12	Antiadhérent bicouche	
227010	1,3	24/23	0,24	Antiadhérent bicouche	
227020	1,3	30/29	0,35	Antiadhérent bicouche	
227030	1,3	34/33	0,42	Antiadhérent bicouche	

PLAQUE À PIZZA GOBEL

GOBEL



Réf.	↔	⊘	📦	🔍	€
127010	1,3	24/23	0,24	Fer blanc	
127020	1,3	30/29	0,35	Fer blanc	
127030	1,3	34/33	0,42	Fer blanc	


PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS GOBEL

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	↔	⊘	📦	🔍	€
227120	1,3	30/29	0,34	Antiadhérent bicouche	
227130	1,3	34/33	0,42	Antiadhérent bicouche	

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS GOBEL



GOBEL



Réf.	⊥	∅	📦	🍷	€
127120	1,3	30/29	0,34	Fer blanc	
127130	1,3	34/33	0,42	Fer blanc	

GRILLE À PIZZA RECTANGLE

 Aluminium



Réf.	↔	↕	🔍	€
NC1064128	40	30	40 x 30 cm	
NC1066040	60	40	60 x 40 cm	

COUTEAU À PIZZA

 Manche bois



Réf.	↔	∅	📦	€
N3702	25	10	0,19	

GRILLE À PIZZA RONDE

 Aluminium



Réf.	∅	📦	🔍	€
NC1062340	23,5		∅ 23 cm	
NC1062540	25,4	0,07	∅ 25 cm	
NC1062840	28,5		∅ 28 cm	
NC1063040	30,5	0,12	∅ 30 cm	
NC1063340	33,5	0,13	∅ 33 cm	
NC1063840	38,5		∅ 38 cm	
NC1064040	40,5	0,18	∅ 40 cm	
NC1064540	45,5	0,23	∅ 46 cm	

LOUCHE À PIZZA FOND PLAT

Manche renforcé épaisseur : 0,9 mm.
Pour doser, verser et étaler -grâce au fond plat- le coulis sur la pizza.

 148 ml

 Inox



Réf.	↔	∅	📦	€
NL150	33,5	9,3	0,15	

SEPRE-ŒUFS PROFESSIONNEL

Conçu pour être installé sur bacs gastro GN 1/4.

1 000 pcs /h

Inox




Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
SPOE01	30,5	10	10,5	0,47	

COUPE-ŒUFS QUARTIER

6 sections.

Inox



Réf.	Ex-réf.	↳	↘	⏊	📦	€
N4188X	COF06	21	6,5	2,5	0,13	

COUPE-ŒUFS RONDELLES

Inox



Réf.	Ex-réf.	↳	↘	⏊	📦	€
N4184X	COF02	16,5	8,4	2,2	0,2	

CLARIFICATEUR À ŒUFS

Avec réservoir. Séparateur amovible. Sépare le jaune du blanc de l'œuf.

Inox


LA BONNE GRAINE

Réf.	↳	⏊	⊘	📦	€
N3724	13,4	7,4	6,7	0,1	

COUPE-ŒUFS RONDELLES

Fonte d'aluminium peint époxy.

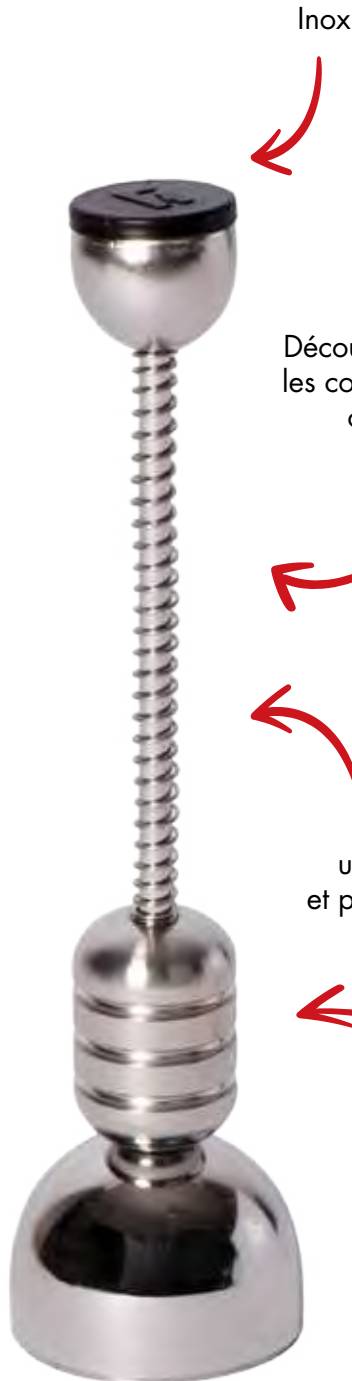


Réf.	Ex-réf.	↳	↘	⏊	📦	€
N4184	COF01	13,5	8	3	0,15	

TOQUEUR À ŒUF



« *Crus ou à la coque ?
Aucun œuf
ne lui résiste !* »



Inox



Découpe avec précision
les coquilles d'œufs crus
ou à la coque



Efficace : assure
une ouverture nette
et précise de la coquille



Hygiénique : apporte
une solution propre et facile
pour décalotter les œufs
sans bavures



Ø de coupe :
3,5 cm



**LA BONNE
GRAINE**



Les chefs gastronomiques et les traiteurs l'utilisent également pour réaliser une cuisine créative : la coquille, une fois évidée, se transforme en un contenant original pour œufs brouillés à la truffe, œufs garnis de chocolat, etc... Des possibilités infinies de réalisation de menus aussi alléchants pour les yeux que pour les papilles.

TOQUEURS À ŒUFS

Ø de coupe : 3 cm. La solution propre et efficace pour découper avec précision les coquilles d'œufs crus ou à la coque.

Inox



Réf.	Ex-réf.					€
N4183	TOC01	11	3	0,07	Professionnel	

"TOC ŒUF" - TOQUEURS À ŒUFS

Ø de coupe : 4 cm. La solution propre et efficace pour découper avec précision les coquilles d'œufs crus ou à la coque.

Inox



Réf.					€
N4183C	13	4	0,07	1er prix	

TOQUEURS À ŒUFS

Ø de coupe : 3,5 cm. La solution propre et efficace pour découper avec précision les coquilles d'œufs crus ou à la coque.

Inox



LA BONNE GRAINE



Réf.					€
N4183M	15,5	3,5	0,1	Tac-œufs Gourmet	

PINCE À ARÊTES FINES

Pour désarêter délicatement et rapidement. Pointes biseautées pour bien saisir les arêtes fines.

Inox

BEST SELLER

LA BONNE GRAINE



Réf.	Ex-réf.				€
PAP1.	PAR01	11,5	0,04	Avec packaging	
PAP1-V		11,5	0,03	Vrac	

PINCE À GROSSES ARÊTES

Pour retirer facilement les grosses arêtes. Pointes en tenaille : force supérieure.

Inox

LA BONNE GRAINE



Réf.				€
PAP2.	11,5	0,05	Avec packaging	
PAP2-V	11,5		Vrac	

COUPE-OURSIN

Ø oursin : 6 cm. Ciseaux pour ouvrir les oursins en 2 sans se blesser ni les abîmer.

Inox

LA BONNE GRAINE

Réf.			€
N4174	23	0,18	



COUPEAU À COQUILLES SAINT-JACQUES

Lame robuste de 10,5 cm. Pour ouvrir facilement les St-Jacques. La lame en pointe s'insère facilement dans la coquilles et coupe le muscle du mollusque.

Acier trempé, manche bois.

LA BONNE GRAINE



Réf.			€
N4170	22	0,14	



LANCETTE À HÙÎTRES

Lame robuste de 5,7 cm. Lame courte biseautée, non affûtée.

Manche en bois : palissandre

BEST SELLER

LOUIS TELLIER



Réf.			€
N4172	16	0,08	



ÉCAILLEUR JAPONNAIS

Évite les projections d'écailles, protège les mains.

Plastique composite.

BENRINER



Réf.	Ex-réf.					€
ECA01	N4178	9	5	5,5	0,04	



PRESSE À CANARD

Pour réaliser la recette du canard au sang.

- Bol étamé.
- Laiton



Réf.				€
NY100	52	16	Bronze. Produit sur commande.	

PRESSE À CANARD

Pour réaliser la recette du canard au sang.

- Bol étamé.
- Laiton



Réf.				€
NY300	52	16	Chromée. Produit sur commande.	

BARATTE À BEURRE

Beurre maison aux algues, poivre, piment...

- 1,6 l
- Inox, bois, verre, PP.

BEST SELLER

LA BONNE GRAINE

Réf.					€
BAR01	11,5	11,5	40	1,8	

MOULES À BEURRE CANNELÉS

- 80 g
- Hêtre


LA BONNE GRAINE


Réf.						€
BAR102	12,2	6,6	4,3	0,17	Ovale - fleur	

MOULES À BEURRE CANNELÉS

- 125 g
- Hêtre


LA BONNE GRAINE

Réf.						€
BAR103	15,8	9	5	0,31	Rond - vache	

MOULES À BEURRE CANNELÉS

- 250 g
- Hêtre

BEST SELLER

LA BONNE GRAINE


Réf.						€
BAR104	21	9,4	5,8	0,48	Cannelé ovale fleur	

GOÛTE-BEURRE

Hêtre



LA BONNE GRAINE



Réf.				€
BAR115	15,3	2,25	0,01	

POT À LAIT

2 L

Aluminium



LA BONNE GRAINE

Réf.		€
BAR161	0,29	

BEURRE MOUSSE "EASY BUTTER"

Transforme le beurre en mousse, plus facile pour l'étaler. Conservation à l'abri des bactéries. Lavable en machine.



Réf.				€
BEM01	17	10	0,32	

POINÇONS À BEURRE

Pour un service soigné des médaillons de beurre.

Hêtre



LA BONNE GRAINE



Réf.					€
BAR153	12	5	0,07	"Beurre de baratte maison"	

FIL À COUPER LE BEURRE - LOT DE 10



LA BONNE GRAINE



Réf.				€
BAR170	30	0,15	Fil droit	

CHAUDRON

Ø du fond : 15,2 cm. Compatible cuisson tous feux, y compris induction.

Fonte émaillée.



Réf.					€
CHAUD01	12	22	22	RECH02	

POTENCE ET MASSELOTTE 14 CM

La masselotte inox à pics de 14 cm de long est adaptée pour servir 4 personnes. La viande juste colorée finit de cuire sur la masselotte, préalablement chauffée au four (300-400°C). Flambage de la viande possible.

Masselotte 14 cm à pics, plateau avec pieds caoutchouc, mât, crochet.

Masselotte et pics inox, base en hêtre massif, pieds caoutchouc, mât en fer forgé.



Réf.					€
POTO1	31,5	27	47	4,4	

POTENCE ET CHAUDRON GAULOIS

Une nouvelle façon de servir la soupe, la fondue, les plats en sauce...

2,5L

1 chaudron (CHAUD01), la potence, la suspension, base avec pieds caoutchouc, récupérateur de jus, pare-vent, brûleur.

Chaudron en fonte émaillée, base en hêtre massif, pieds caoutchouc, mât en fer forgé, pare-vent inox.



Réf.				€
POTCH01	48	26	6,6	

CLOCHERADE®

Cuisson sans fumée, ne charbonne pas, ne craint pas les chocs thermiques. Cuisson sur une cloche émaillée : déposer des tranches de viandes à cuire sur les pics inox, la cloche chauffe grâce au réchaud situé en-dessous. Les jus de cuisson s'écoulent dans le plateau récupérateur.

Cloche à pics, bac récupérateur de jus, plateau avec pieds caoutchouc, mât, pare-vent, brûleur.

Cloche émaillée, pics inox, base en hêtre massif, pieds caoutchouc, mât en fer forgé, pare-vent inox.



Réf.				€
CLOCH01	31,5	27	46,5	

POTENCE MÉDIÉVALE®

Masselotte boule réfractaire. Ø du récipient en-dessous : 15,5 cm.

Masselotte Ø 16 cm. Plat non inclus.

Boule inox remplie de ciment réfractaire, base et mât en acier peints epoxy, rivets cuivre massif.



Réf.					€
POTO2	28	22,5	43	4,75	

PEIGNE À MÛRES ET À MYRTILLES ROUGE

Peigne métal.



Yoolook

Réf.	↔	↗	↓	📦	🔍	€
YC90281	14	13,5	22	0,41	Grand modèle	

PEIGNE À MÛRES ET À MYRTILLES ROUGE

Peigne polypropylène.



Yoolook

Réf.	↔	↗	↓	📦	🔍	€
YC90280	15	10	8	0,14	Petit modèle	

KIT POUR SUSHIS ET MAKIS

Confectionnez sushis et makis selon la méthode traditionnelle.

1 boîte, 1 natte, 1 couvercle.

Boîte et couvercle en bois naturel, natte en bambou.



Réf.	↔	↗	↓	📦	€
SUSH02	26	7,5	5,5	0,32	

NATTE À ROULER LES SUSHIS

Nattes plates.

Bambou naturel, coton.



Réf.	↔	↗	↓	📦	€
SUSH03	24	24	0,5	0,09	

PANIER À SALADE

Pliant - avec raidisseurs.

Inox

BEST SELLER



LA BONNE GRAINE

Réf.	⌀	📦	€
NC035	22,5	0,24	

FRESH SALAD - ESSOREUSE À SALADE

Petite et efficace, la fraîcheur au quotidien ! Clip de fermeture sécurisé. Grille d'évacuation d'eau pour ne pas éclabousser. Poignée pour une prise en main idéale et sans effort.

PP

NEW



Yoolook

Réf.	↓	⌀	📦	€
YC20P003	19	20,5	0,58	



BOUL PAT'

L'ATELIER GOBEL

LES MOULES GOBEL 148

Tourtières, tartes et tartelettes	148	Charlottes	182
Millassons	166	Soufflé	182
Manqués	167	Caisnes génoises	183
Plaques de moules	172	Bûches	184
Les bouchées	176	Savarins	186
Petits-fours	176	Moules à thèmes	189
Barquettes	177		
Aspics ovales	178		
Babas ronds ou darioles	179		
Gâteaux individuels	179		

ACCESSOIRES 191

PLAQUES PÂTISSIÈRES GOBEL 192

PAINS ETC. 194

Pains de mie	194	Cakes	199
Pâtés	195	Brioches	201
Pain	197	Croissants	203

ETALER 204

MONTAGE 206

Cadres à opéra	206	Nonnettes et formes inox	212
Cercles inox	207	Poches et douilles	224

DÉCOUPER 228

ACCESSOIRES 234

LA CHOCOLATERIE 235

CERCLE À TARTE

Le fer blanc étant meilleur conducteur que l'inox, ces cercles à tarte assurent une pâte dorée et croustillante.

Fer blanc

GOBEL


Réf.	⊥	∅	> <	📦	€
124940	2	10	4/10	0,03	
124950	2	20	4/10	0,08	
124990	2	28	4/10	0,12	


BOÎTE DE 4 CERCLES À TARTES

Inox

GOBEL


Réf.	⊥	∅	> <	€
889830	2	9	4/10	


CERCLE À TARTE HAUT

Inox


GOBEL


Réf.	⊥	∅	> <	📦	€
834910	2,7	7	4/10	0,03	
834920	2,7	8	4/10	0,03	
834930	2,7	9	4/10	0,04	
834940	2,7	10	4/10	0,04	
834941	2,7	12	4/10	0,05	
834942	2,7	14	4/10	0,06	
834943	2,7	16	4/10	0,07	
834944	2,7	18	4/10	0,08	
834950	2,7	20	4/10	0,08	
834960	2,7	22	4/10	0,09	
834970	2,7	24	4/10	0,1	
834980	2,7	26	4/10	0,1	
834990	2,7	28	4/10	0,11	
834992	2,7	30	4/10	0,12	
834994	2,7	32	4/10	0,13	


CERCLE À TARTE

Inox

GOBEL

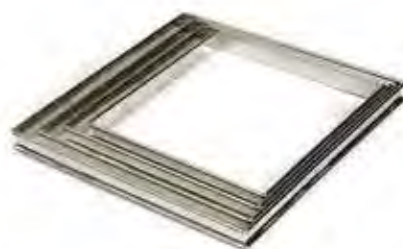

Réf.	⊥	∅	> <	📦	€
824910	2	7	4/10	0,02	
824920	2	8	4/10	0,03	
824930	2	9	4/10	0,03	
824940	2	10	4/10	0,03	
824941	2	12	4/10	0,04	
824942	2	14	4/10	0,05	
824943	2	16	4/10	0,05	
824944	2	18	4/10	0,06	
824945	2	11	4/10	0,04	
824950	2	20	4/10	0,06	
824960	2	22	4/10	0,07	
824970	2	24	4/10	0,08	
824980	2	26	4/10	0,08	
824990	2	28	4/10	0,09	
824992	2	30	4/10	0,1	
824994	2	32	4/10	0,11	


FLAN À TARTE - CARRÉ

Inox


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	> <	📦	€
865530	18	18	2	4/10	0,16	
865540	20	20	2	4/10	0,18	
865550	22	22	2	4/10	0,19	
865560	24	24	2	4/10	0,21	
835530	18	18	2,7	4/10	0,17	
835540	20	20	2,7	4/10	0,19	
835550	22	22	2,7	4/10	0,21	
835560	24	24	2,7	4/10	0,23	



FLAN À TARTE - RECTANGULAIRE

Inox

BEST SELLER



GOBEL



Réf.						€
865310	35	11	2	4/10	0,2	
865320	55	11	2	4/10	0,29	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL



Réf.				€
126110	3	24/21	0,28	
126120	3	26/23	0,3	
126130	3	28/25	0,34	
126140	3	32/29	0,43	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL



Réf.				€
126230	3	28/25	0,39	
126240	3	32/29	0,53	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT

Fond fixe

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER



GOBEL



Réf.				€
226110	3	24/10	0,28	
226120	3	26/23	0,3	
226130	3	28/25	0,34	
226140	3	32/29	0,43	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT

Fond mobile

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
226210	3	24/21	0,31	
226220	3	26/23	0,31	
226230	3	28/25	0,39	
226240	3	32/29	0,53	

MOULE DEMI-TARTE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.						€
227840	27	11,5	2	28	Bords cannelés	
227845	27,5	12	2	28	Bords lisses	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
226320	2,8	20/18,5	0,17	
226322	2,8	22/20	0,22	
226330	2,8	24/23	0,25	
226332	2,8	26/24	0,29	
226340	2,8	28/27	0,33	
226342	2,8	30/28	0,37	
226350	2,8	32/31	0,42	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
126320	2,8	20/18,5	0,17	
126322	2,8	22/20	0,22	
126330	2,8	24/23	0,25	
126332	2,8	26/24	0,29	
126340	2,8	28/27	0,32	
126342	2,8	30/28	0,37	
126350	2,8	32/31	0,42	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Aluminium


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
625520	2,8	20/18	0,1	
625530	2,8	23/20,7	0,13	
625540	2,8	26/23,7	0,16	
625550	2,8	29/26,5	0,22	
625560	2,8	32/29,8	0,24	
625570	2,8	36/33,7	0,3	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE FOND FIXE OBSIDIAN

Obsidian - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidian


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
426320	2,8	20	0,2	
426330	2,8	24	0,3	
426340	2,8	28	0,4	
426350	2,8	32	0,5	

PACK 15 MOULES PROFESSIONNELS TARTE - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. idéal pour les événements, pique-nique...

Papier


GOBEL


Réf.	⊥	↗	🔍	€
GL19P004	24,6	2,3	Biodégradable - Compostable	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
226420	2,8	20/18,5	0,19	
226422	2,8	22/20	0,22	
226430	2,8	24/23	0,26	
226432	2,8	26/24	0,3	
226440	2,8	28/27	0,35	
226442	2,8	30/28	0,38	
226450	2,8	32/31	0,43	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL



Réf.				€
126420	2,8	20/18,5	0,19	
126422	2,8	22/20	0,22	
126430	2,8	24/23	0,26	
126432	2,8	26/24	0,3	
126440	2,8	28/27	0,35	
126442	2,8	30/28	0,38	
126450	2,8	32/31	0,43	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Aluminium



GOBEL



Réf.				€
625620	2,8	20/18	0,13	
625630	2,8	23/20,7	0,16	
625640	2,8	26/23,7	0,18	
625650	2,8	29/26,5	0,24	
625660	2,8	32/29,8	0,27	
625670	2,8	36/33,7	0,35	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE FOND MOBILE OBSIDIAN

Obsidian - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidian



GOBEL



Réf.				€
426440	2,8	28/27	0,42	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
226522	3,5	22/20	0,24	
226530	3,5	24/22,5	0,27	
226532	3,5	26/24	0,31	
226540	3,5	28/26,5	0,34	
226542	3,5	30/28	0,4	
226550	3,5	32/30,5	0,42	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE

Fond fixe

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
126520	3,5	20/18,5	0,2	
126522	3,5	22/20	0,24	
126530	3,5	24/22,5	0,27	
126532	3,5	26/24	0,31	
126540	3,5	28/26,5	0,34	
126542	3,5	30/28	0,4	
126550	3,5	32/30,5	0,42	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
226620	3,5	20/18,5	0,18	
226622	3,5	22/20	0,26	
226630	3,5	24/22,5	0,26	
226632	3,5	26/24	0,33	
226640	3,5	28/26,5	0,37	
226642	3,5	30/28	0,43	
226650	3,5	32/30,5	0,47	

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE

Fond mobile

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
126620	3,5	20/18,5	0,22	
126622	3,5	22/20	0,26	
126630	3,5	24/22,5	0,29	
126632	3,5	26/24	0,33	
126640	3,5	28/26,5	0,37	
126642	3,5	30/28	0,43	
126650	3,5	32/30,5	0,4	

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
226321	2,8	20	0,17	
226325	2,8	22	0,22	
226331	2,8	24	0,25	
226335	2,8	26	0,27	
226341	2,8	28	0,31	
226345	2,8	30	0,35	
226351	2,8	32	0,39	

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

Fond fixe

Fer blanc

GOBEL



Réf.				€
126321	2,8	20		
126325	2,8	22		
126331	2,8	24	0,25	
126335	2,8	26	0,3	
126341	2,8	28	0,31	
126345	2,8	30	0,35	
126351	2,8	32	0,39	

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE FOND MOBILE OBSIDIAN

Obsidien - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidien



GOBEL



Réf.				€
426441	2,8	28	0,41	

Fond mobile

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.			€
226421	2,8	20	
226425	2,8	22	
226431	2,8	24	
226435	2,8	26	
226441	2,8	28	
226445	2,8	30	
226451	2,8	32	

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

Fond mobile

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
126421	2,8	20	0,18	
126425	2,8	22		
126431	2,8	24		
126435	2,8	26		
126441	2,8	28	0,35	
126445	2,8	30		
126451	2,8	32		

TOURTIÈRE RONDE UNIE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
227310	2,1	12/10,5	0,08	
227330	2,3	24/22,5	0,25	
227340	2,3	28/26,5	0,34	
227350	2,5	32/30,5	0,43	

TOURTIÈRE RONDE UNIE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
227410	2,1	12/10,5	0,09	
227430	2,3	24/22,5	0,3	
227440	2,3	28/26,5	0,39	
227450	2,5	32/30,5	0,46	

TOURTIÈRE RONDE UNIE OU PIZZA BORD HAUT PERFORÉE

Fond fixe - avec pieds

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
227550	2,8	32/30,5	0,41	

TOURTIÈRE RONDE UNIE

Fond fixe

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
127310	2,1	12/10,5	0,08	
127330	2,3	24/22,5	0,25	
127340	2,3	28/26,5	0,34	
127350	2,5	32/30,5	0,43	

TOURTIÈRE RONDE UNIE

Fond mobile

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
127410	2,1	12/10,5	0,09	
127430	2,3	24/22,5	0,3	
127440	2,3	28/26,5	0,39	
127450	2,5	32/30,5	0,46	

TOURTIÈRE RONDE UNIE HAUTE

Fond mobile - bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
223801	3	10/9	0,07	
223822	4,5	18/15,3	0,2	

TARTE CARRÉE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
226710	23/22	23/22	2,5	0,36	

TARTE CARRÉE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
126710	23/22	23/22	2,5	0,28	

TARTE CARRÉE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
226810		23/22	23/22	2,5	0,37

TARTE CARRÉE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
126810	23/22	23/22	2,5	0,37	

TARTE CARRÉE FOND MOBILE OBSIDIAN

Obsidien - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidien



GOBEL



Réf.						€
426810		23/22	23/22	2,5	0,47	cannelée

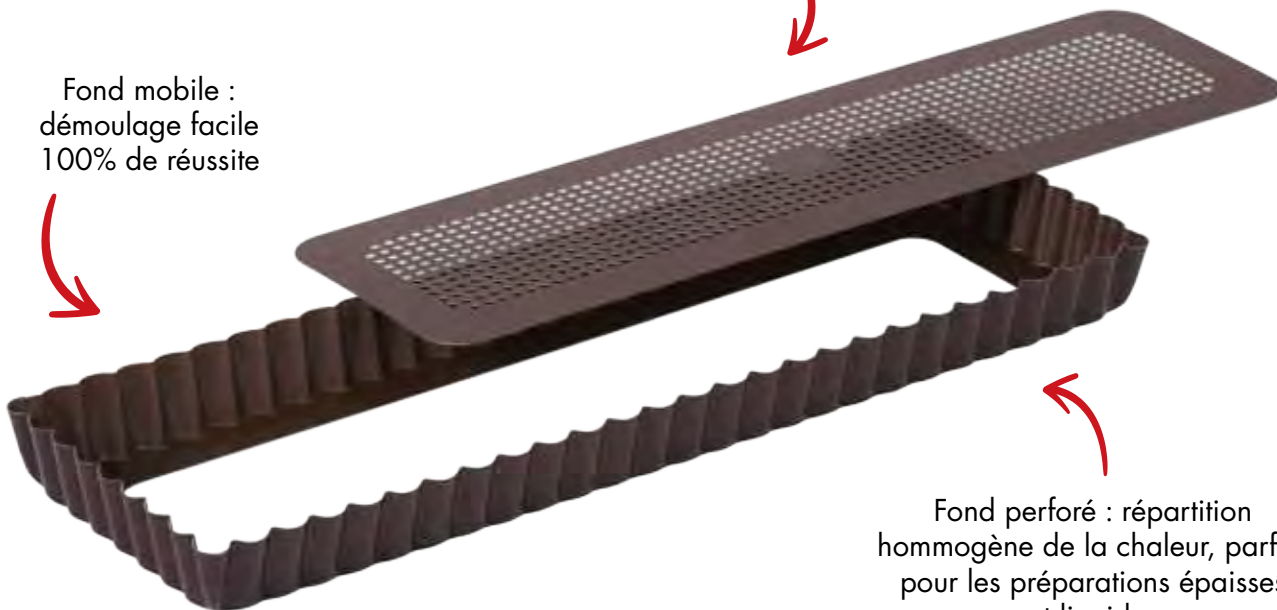
MOULE À TARTE GOBEL



« La référence des pâtisseries professionnels depuis des décennies »

Antiadhérent bicouche de qualité professionnelle assure un démoulage parfait

Fond mobile :
démoulage facile
100% de réussite



Fond perforé : répartition homogène de la chaleur, parfait pour les préparations épaisses et liquides



GOBEL
1887 - 2023



Depuis 1887, l'antiadhérent Gobel est reconnu pour :

- Son excellente anti-adhérence : bien plus performant qu'un monocouche et assure un démoulage parfait.
- Sa bonne résistance à l'abrasion : la finition bicouche permet de charger la couche supérieure en mica et la rend moins fragile.
- Sa longévité : une plus forte épaisseur du revêtement lui assure une longévité accrue.

TARTE MAISON CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
225310	35/34	11/10	2,5	0,24	

TARTE MAISON CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
125310	35/34	11/10	2,5	0,23	

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
225710	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,46	

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
125710	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,31	

TARTE MAISON CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.						€
225410		35/34	11/10	2,5	0,26	

TARTE MAISON CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc


GOBEL


Réf.						€
125410		35/34	11/10	2,5	0,26	

TARTE MAISON FOND MOBILE OBSIDIAN

Obsidien - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidien


GOBEL


Réf.							€
425410		35/34	11/10	2,5	0,32	cannelée	

TARTE MAISON CANNELÉE PERFORÉE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.					€
225412		35/34	11/10	2,5	

TARTE MAISON CANNELÉE PERFORÉE

Fond mobile

Fer blanc


GOBEL


Réf.						€
125412		35/34	11/10	2,5	0,26	

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
225810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,43	

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
125810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,43	

TOURTE INDIVIDUELLE

Spécial Tielle Sétoise, une spécialité du sud de la France. Préparez des tourtes à l'anglaise, salées ou sucrées, des tourtes individuelles à la viande, aux légumes, aux fruits. Idéal également pour des crèmes et flans renversés.

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
224650	17	1,7	4	0,78	

TOURTE INDIVIDUELLE

Spécial Tielle Sétoise, une spécialité du sud de la France. Préparez des tourtes à l'anglaise, salées ou sucrées, des tourtes individuelles à la viande, aux légumes, aux fruits. Idéal également pour des crèmes et flans renversés.

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
124650	17	1,7	4	0,78	

TARTE FRUITS FRAIS CANNELÉE

Fond renvoyé

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↑	∅	€
226950	3,5	28	

TARTELETTE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↑	∅	📦	€
193520	1	5/4	0,01	
193530	1	6/5	0,02	
193540	1	7/6	0,02	
193550	1,2	8/7	0,03	
193560	1,5	9/7,5	0,04	
193570	1,8	10/8,5	0,04	
193572	2	11/9	0,05	
193580	2	12/11	0,06	
193590	2,5	14/13	0,09	

TARTELETTE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↑	∅	📦	€
193470	1,8	10/8,5	0,05	
193472	2	11/9	0,07	
193480	2	12/11	0,08	
193490	2,5	14/13	0,11	

TARTELETTE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↑	∅	📦	€
293520	1	5/4	0,01	
293530	1	6/5	0,02	
293540	1	7/6	0,02	
293550	1,2	8/7	0,03	
293560	1,5	9/7,5	0,04	
293570	1,8	10/8,5	0,04	
293572	2	11/9	0,06	
293580	2	12/11	0,07	
293590	2,5	14/13	0,09	

TARTELETTE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↑	∅	📦	€
293470	1,8	10/8,5	0,05	
293472	2	11/9	0,07	
293480	2	12/11	0,08	
293490	2,5	14/13	0,11	

TARTELETTE FRUITS FRAIS CANNELÉE

Fond renvoyé


GOBEL


Réf.	↑	∅	📦	📦	€
295770	1,8	10/8,4	0,08	Antiadhérent bicouche	

TARTELETTE RONDE UNIE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.	⊥	∅	📦	€
293630	1,1	5/3	0,01	
293640	1,2	6/3,8	0,02	
293650	1,2	7/4,8	0,02	
293660	1,2	8/5,8	0,03	
293670	1,2	9/6,8	0,03	
293680	1,2	10/7,8	0,04	

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL

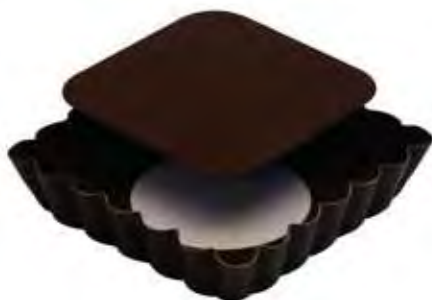


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
294370	10/9	10/9	2	0,06	

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
294470	10/9	10/9	2	0,07	

TARTELETTE RONDE UNIE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL



Réf.	⊥	∅	📦	€
193630	1,1	5/3	0,01	
193640	1,2	6/3,8	0,02	
193650	1,2	7/4,8	0,02	
193660	1,2	8/5,8	0,02	
193670	1,2	9/6,8	0,03	
193680	1,2	10/7,8	0,04	

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL



Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
194370	10/9	10/9	2	0,06	

TARTELETTE CARRÉE CANNEÉE

Fond mobile

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↳	↗	⏊	📦	€
194470	10/9	10/9	2	0,07	

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNEÉE

Fond fixe

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↳	↗	⏊	📦	€
295130	12/11,2	7,5/6,6	2	0,06	

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNEÉE

Fond mobile

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↳	↗	⏊	📦	€
295330	12/11,2	7,5/6,6	2	0,07	

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNEÉE

Fond mobile

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↳	↗	⏊	€
195330	12/11,2	7,5/6,6	2	

TARTELETTE FEUILLE CHÊNE

Cannelée

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⏊	∅	📦	€
295210	2	12	0,04	

TARTELETTE FEUILLE CHÊNE

Cannelée

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⏊	∅	📦	€
195210	2	12	0,03	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.						€
294376	10,9	10,9	2	0,37	Fond fixe	
294476	10,9	10,9	2		Fond mobile	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RECTANGULAIRES CANNELÉES

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.						€
295376	12/11,2	7,5/6,6	2	0,4	Fond fixe	
291870	12/11,2	7,5/6,6	2		Fond mobile	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES FRUITS FRAIS CANNELÉES

Fond renvoyé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.			€
295790	1,8	10/8,4	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.			€
282540	1,8	10/8,5	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
270171	1,8	10/8,5	0,26	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES OBSIDIAN

Obsidien - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidien


GOBEL


Réf.					€
470171	1,8	10/8,5	0,05	Fond fixe	

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.			€
282550	2	12/11	

BOÎTE DE 12 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.			€
282560	1,2	8/7	

CARTE DE 12 TARTELETTES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
270150	24,5	15	2,5	0,14	

CARTE DE 6 TARTELETTES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
270170	24,5	15	1,5	0,21	

CARTE DE 6 TARTELETTES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
270180	29	16	3,5	0,41	

CARTE DE 6 TARTELETTES UNIES

Fond fixe

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
273080	24,5	15	3,5	0,23	

PACK DE 50 MOULES PROFESSIONNELS TARTELETTE - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. idéal pour les événements, pique-nique...

Papier



GOBEL



Réf.					€
GL19P002	2,1	11			

Biodégradable - Compostable

MILLASSON

Rond uni - bordé

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
293250	1,7	6/5	0,02	
293270	1,8	8/6,8	0,04	
293280	1,9	9/7,8	0,04	
293290	2,1	10/9	0,06	

MILLASSON

Rond uni - bordé

Fer blanc


GOBEL


Réf.				€
193250	1,7	6/5	0,05	
193270	1,8	8/6,8	0,04	
193280	1,9	9/7,8	0,04	
193290	2,1	10/9	0,05	

MILLASSON

Rond uni - non bordé

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
293970	1,9	9/7,8		
293990	1,9	10/9	0,05	

BOÎTE DE 6 MILLASSONS

Rond uni - bordé

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.			€
282570	2,1	10/9	



MOULE À MANQUÉ OBSIDIAN



« En exclusivité, découvrez le nouvel antiadhérent Gobel garanti 10 ans* ! »



Pour une utilisation fréquente

Acier 20% plus épais =
+ robuste et + durable



DOUBLE COUCHES / COATING BASE PFA | RENFORT CÉRAMIQUE 40 MICROFIBRES CERAMIC



Nouveau revêtement bi-couche à base de PFA, l'excellence de l'antiadhérence, pour un démoulage facile et rapide, sans matière grasse !

Parfaite maîtrise de la caramélisation, Supporte davantage le sucre et la confiture

GOBEL



Idéals en pâtisserie, les moules Obsidian conviennent parfaitement pour les recettes salées. La gamme Obsidian se compose de 19 références différentes dont 3 tailles de moules à manqué, allant du format familial au format individuel.

*Sous conditions d'utilisation et d'entretien normales.

MANQUÉ ROND UNI

Bordé

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
223701	3	10/9	0,07	
223702	3,4	12/10,5	0,09	
223705	3,5	14/11,7	0,12	
223710	4	16/13,6	0,15	
223720	4,5	18/15,3	0,18	
223730	4,5	20/17,5	0,23	
223740	5	22/19,5	0,27	
223750	5	24/10	0,29	
223760	5	26/23,5	0,27	
223770	5	28/25	0,39	
223780	5,3	30/27,5	0,46	
223790	5,5	32/29,5	0,51	

MANQUÉ ROND UNI

Bordé

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
123701	3	10/9	0,07	
123702	3,4	12/10,5	0,09	
123705	3,5	14/11,7	0,12	
123710	4	16/13,6	0,15	
123720	4,5	18/15,3	0,18	
123730	4,5	20/17,5	0,23	
123740	5	22/19,5	0,27	
123750	5	24/21	0,29	
123760	5	26/23,5	0,34	
123770	5	28/25	0,39	
123780	5,3	30/27,5	0,46	
123790	5,5	32/29,5	0,51	

MANQUÉ ROND UNI

Bordé

Aluminium


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
623730	4,5	20/17,5	0,14	
623740	5	22/19,5	0,15	
623750	5	24/21	0,18	
623760	5	26/23,5	0,21	
623770	5	28/25	0,23	
623780	5,5	30/27,5	0,28	
623790	5,5	32/29,5	0,29	

MANQUÉ ROND UNI OBSIDIAN

Obsidien - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidien


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
423730	4,5	20/17,5	0,27	
423750	5	24/10	0,37	
423760	5	26/23,5	0,43	

MANQUÉ ROND HAUT CANNELÉ

Bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
224510	6,5	23/17,5	0,3	
224520	6,5	26/20	0,37	
224530	7	29/22,2	0,45	

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND FIXE

Côtes fines

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
224710	3	10/8	0,07	
224720	4	15/13	0,02	
224730	4,5	20/17	0,21	
224740	5	25/21	0,34	

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND FIXE

Côtes fines

Fer blanc



GOBEL



Réf.				€
124710	3	10/8	0,06	
124730	4,5	20/17	0,21	
124740	5	25/21	0,32	

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE

Côtes fines

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
224810	3	10/8	0,07	
224820	4	15/13	0,14	
224830	4,5	20/17	0,23	
224840	5	25/21	0,34	

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE

Côtes fines

Fer blanc



GOBEL



Réf.				€
124810	3	10/8	0,07	
124820	4	15/13	0,19	
124830	4,5	20/17	0,28	
124840	5	25/21	0,34	

MANQUÉ ROSACE

Bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
222130	5	20/17,5	0,23	



MANQUÉ ROSACE

Bordé

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
122130	5	20/17,5	0,23	

MANQUÉ DÉMONTABLE

2 fonds : 1 plat + 1 cannelé à cylindre

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
221750	7	24	0,39	
221770	7	28	0,35	

MANQUÉ CARRÉ FOND FIXE

Bordé sur fil

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
224101	10/9	10/9	4	0,13	
224110	22/20,5	22/20,5	5	0,43	
224120	24/22,5	24/22,5	5	0,6	

MANQUÉ DÉMONTABLE

1 fond

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
221650	7	24	0,39	
221660	7	26	0,35	
221670	7	28	0,35	

MANQUÉ DÉMONTABLE

2 fonds : 1 plat + 1 cannelé à cylindre

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⊥	∅	📦	€
121650	5,8	24	0,39	
121660	5,8	26	0,44	

MANQUÉ CARRÉ FOND FIXE

Bordé sur fil

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
124110	22/20,5	22/20,5	5	0,43	
124120	24/22,5	24/22,5	5	0,48	

MANQUÉ CARRÉ FOND MOBILE

Bordé sur fil

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
224210	22/20,5	22/20,5	5	0,52	
224220	24/22,5	24/22,5	5	0,6	

MANQUÉ CARRÉ FOND MOBILE

Bordé sur fil

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
124210	22/20,5	22/20,5	5	0,52	
124220	24/22,5	24/22,5	5	0,6	

MANQUÉ TRIANGLE

Bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
218910	10	9,4	3,5	
218950	24	23	5	

MOULE À FLAN PERFORÉ FOND MOBILE

Idéal pour les flans pâtisseries et les tartes salées généreuses. Fond mobile perforé : évacue l'excès d'humidité contenu dans les préparations riches en crème et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson de la pâte. Démoulage facile. Bord droit. Bordé.

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
252660	4,5	27	0,44	



LA PLAQUE À MADELEINES GOBEL



« L'authenticité du goût ! »



Bord roulé



Empreintes permettant une cuisson optimale de la pâte



Fer blanc :
matériau recyclable



Dore parfaitement
les madeleines



Conductivité thermique
exceptionnelle



Depuis 1887, GOBEL met à votre service toute son expérience et son savoir-faire historique dans la fabrication de moules en fer blanc. Aujourd'hui l'un des derniers ateliers de moulure en France à emboutir ses moules dans ce matériau écologique qui offre une conductivité thermique exceptionnelle !

Garants d'un résultat gustatif inégalé, ces moules sont réputés pour conférer du croustillant aux pâtes : dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, vos créations pâtisseries ainsi sublimes.

PLAQUE 12 MADELEINES

Empreintes de 8 mm - bord roulé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
264710	39,5	20	1,7	0,4	

PLAQUE 12 MADELEINES

Empreintes de 8 mm - bord roulé

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
164710	39,5	20	1,7	0,4	

PLAQUE 12 MADELEINES OBSIDIAN

Obsidien - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidien



GOBEL



Réf.						€
464710	39,5	20	1,7	0,47	Empreintes de 8 mm - bord roulé	

PLAQUE 20 MADELEINETTES

Empeintes de 42 mm - bord roulé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
264510	39,5	12,5	1,3	0,23	

PLAQUE 20 MADELEINETTES

Empeintes de 42 mm - bord roulé

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
164510	39,5	12,5	1,3	0,23	

PLAQUE 20 MADELEINETTES OBSIDIAN

Obsidien - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidien



GOBEL



Réf.						€
464510	39,5	12,5	1,3	0,27	Empeintes de 42 mm - bord roulé	

PLAQUE 8 ÉCLAIRS

8 éclairs en une fournée ! Idéal pour les goûters festifs, les afternoon tea et les cafés gourmands. 8 empreintes de 12 x 35 x 4,8 mm

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
298510	31,5	22,8	0,5	

PLAQUE À FINANCIERS

Emboutie - 6 financiers de 98 x 48 mm

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.					€
220710	38	18	1,3	0,31	

PLAQUE À FINANCIERS

Emboutie - 6 financiers de 98 x 48 mm

Fer blanc


GOBEL


Réf.					€
120710	38	18	1,3	0,31	

PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Emboutie - 2 rangs de biscuits de 75 mm

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.					€
267030	29	19,8	1,7	0,31	

PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Emboutie - 2 rangs de biscuits de 75 mm

Fer blanc


GOBEL


Réf.					€
167030	29	19,8	1,7	0,31	

PLAQUE 12 BARQUETTES

12 barquettes en une fournée ! Idéal pour les apéritifs festifs et les cagés gourmands.

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.					€
298410	32	23,5	0,5	0,33	

PLAQUE 12 MINI TARTELETTES

12 empreintes de Ø 8 mm

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
228310	32	24,5	1	

PLAQUE PAINS MINI-BURGERS

Idéal pour mini-burger, blinis, mini-cookies, macarons... 18 empreintes : Ø 4 mm h 5 mm

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
298610	34,5	18	0,5	

PLAQUE À TUILES BOMBÉES

Antiadhérent



Réf.				€
258130	35	24	0,62	

DENT DE LOUP

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
220510	30	29	2,5	0,62	

DENT DE LOUP

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
120510	30	29	2,5	0,62	

PETITS-FOURS

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER

GOBEL


Réf.	↔	↗	↓	⊘	📦	🔍	€
293610			1	3,5	0,01	Tartelette ronde unie	
293620			1	4	0,01	Tartelette ronde unie	
292510				3,5	0,01	Rond creux	
294020	7	2,8	1		0,01	Barquette unie	
291510	6		1		0,01	Bateau calisson	
291010	6		1		0,01	Losange uni	
296510			1	4,5	0,01	Ovale à côtes	
296010			1	4,5	0,01	Ovale cannelé	
292010			1	5	0,01	Rectangle uni	
295010	3,5	3,5	1		0,01	Carré cannelé	
293510			1	4,5	0,01	Rond cannelé	
295510			1	4,5	0,01	Dôme à côtes	

BOÎTE DE 60 PETITS-FOURS

5 x 12 modèles assortis


GOBEL


Réf.	↓	⊘	📦	🔍	€
285201	4	12	0,47	Antiadhérent bicouche	

BOÎTE DE 30 PETITS-FOURS

6 x 5 modèles assortis : rond cannelé + carré cannelé + bateau calisson + rond uni + losange uni


GOBEL


Réf.	↓	⊘	📦	🔍	€
185400	2,7	12	0,24	Fer blanc	

PETITS-FOURS

Fond fixe

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↔	↗	↓	⊘	📦	🔍	€
193610			0,8	3,5/2,2	0,01	Tartelette ronde unie	
193620			0,9	4/2,6	0,01	Tartelette ronde unie	
192510				3,5	0,01	Rond creux	
194020	7	2,8	1		0,01	Barquette unie	
191510	6				0,01	Bateau calisson	
191010	6				0,01	Losange uni	
196510				4,5	0,01	Ovale à côtes	
196010				4,5	0,01	Ovale cannelé	
192010	5				0,01	Rectangle uni	
195010				3,5	0,01	Carré cannelé	
193510				4,5	0,01	Rond cannelé	
195510				4,5	0,01	Dôme à côtes	

BOÎTE DE 30 PETITS-FOURS

6 x 5 modèles assortis : rond cannelé + carré cannelé + bateau calisson + rond uni + losange uni

BEST SELLER

GOBEL


Réf.	↓	⊘	📦	🔍	€
285400	2,7	12	0,24	Antiadhérent bicouche	

BARQUETTE CANNELÉE

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER

GOBEL



Réf.					€
294110	8	4	1,2	0,02	
294120	9	4,3	1,2	0,02	
294130	10	4,5	1,2	0,02	
294140	11	4,7	1,3	0,02	
294150	12	5	1,4	0,03	

BARQUETTE CANNELÉE

Fer blanc

GOBEL



Réf.					€
194110	8	4	1,2	0,02	
194120	9	4,3	1,2	0,02	
194130	10	4,5	1,2	0,02	
194140	11	4,7	1,3	0,02	
194150	12	5	1,4		

BARQUETTE UNIE

Fer blanc

GOBEL



Réf.					€
194030	8	3,3	1,2	0,01	
194040	9	4	1,2	0,01	
194050	10	4,3	1,3	0,02	
194060	11	4,6	1,3	0,02	
194070	12	5	1,3	0,02	

CARTE DE 6 BARQUETTES CANNELÉES

Antiadhérent bicouche

GOBEL



Réf.				€
272850	29	16	3,5	

BARQUETTE UNIE

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER

GOBEL



Réf.					€
294010	6	2	1	0,01	
294030	8	3,3	1,2	0,01	
294040	9	4	1,2	0,01	
294050	10	4,3	1,3	0,02	
294060	11	4,6	1,3	0,02	
294070	12	5	1,3	0,02	

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
230310	7,5	5,5	3,8	0,04	

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
130310	7,5	5,5	3,8	0,04	

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ

Aluminium


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
630310	7,5	5,5	3,8	0,03	

ASPIC OVALE FOND UNI

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
230210	7,5	5,5	3,8	0,04	

ASPIC OVALE FOND UNI

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
130210	7,5	5,5	3,8	0,04	

ASPIC OVALE FOND UNI

Aluminium


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
630210	7,5	5,5	3,8	0,03	

CARTE DE 6 ASPICS OVALES FOND UNI

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
271010	24,5	15	6	0,25	

BOÎTE DE 4 ASPICS OVALES FOND UNI

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
271011	7,5	5,5	3,8	0,17	

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti - bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
229810	6	6/4,8	0,05	

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti - bordé

Fer blanc



GOBEL



Réf.				€
129810	6	6/4,8	0,05	

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti - bordée

Aluminium

GOBEL



Réf.				€
629810	6	6/4,8	0,02	

LES MOULES GOBEL | LES BOUCHÉES | GÂTEAUX INDIVIDUELS

BOÎTE DE 6 CERCLES À PALETS BRETONS

Inox



GOBEL



Réf.			€
834995	1,2	5,5	

CANELÉ BORDELAIS

Un résultat savoureux : belle caramélisation à l'extérieur et intérieur moelleux. Conduction thermique optimale de l'aluminium. Démoulage facile. Longévité du revêtement anti-adhérent 4 couches.

Aluminium revêtu antiadhérent 4 couches



GOBEL



Réf.					€
729530	5	5,5	0,02	L	
729520	4,3	4,5		M	
729510	3,5	3,5		S	

MOULE MUFFIN PROFESSIONNEL EN PAPIER

ORIGINE



" Un moule papier cuisson professionnel ultra pratique et responsable ! "



Matériau 100% biodégradable
Moule en papier naturel
Et compostable à la maison pour les moules tarte et tartelette!



BOUL PAT' - L'ATELIER GOBEL

Qualité professionnelle, moule utilisé en boulangerie

Convient au réfrigérateur et au congélateur (Éviter l'excès d'humidité)



Démoulage facile et rapide
Sans matière grasse, la préparation se décolle parfaitement du moule

Excellent conducteur de chaleur
Cuisson parfaite et homogène, au four et au micro-onde
Montée de la chaleur rapide, jusqu'à 220°C



Enfin des moules papier professionnels biodégradables et compostables, disponible pour le grand public. Composés d'une gamme de 6 formats, pour toutes vos recettes gourmandes, les moules papiers sont idéals pour les événements. Pas besoin de récupérer votre moule sale après un anniversaire ou un pique-nique, on repart les mains vides et le ventre plein !

BOÎTE DE 6 CANELÉS BORDELAIS

Aluminium revêtu antiadhérent 4 couches



GOBEL



Réf.	⏏	↗	⏏	📦	€
729540	13	8,5	7	0,14	

BOÎTE DE 6 PASTÉIS DE NATA

Fer blanc



GOBEL



Réf.	⏏	⌀	€
196516	2,5	7,5	

MOULE À MUFFIN

Fer blanc



GOBEL



Réf.	⏏	↗	⏏	📦	€
196511	7	7	3,5	0,02	

BOÎTE DE 6 MUFFINS OBSIDIAN

Obsidien - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidien



GOBEL



Réf.	●	⏏	⌀	📦	€
496512		3,5	7	0,02	

PASTÉIS DE NATA

Fer blanc



GOBEL



Réf.	⏏	⌀	🔍	€
196515	2	7,5	L'unité	
196517	7,8	7,5	Lot de 24	

MOULE À MUFFIN

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.	⏏	⌀	📦	€
296511	3,5	7	0,02	

BOÎTE DE 6 MUFFINS

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.	⏏	↗	⏏	📦	€
296512	15	7,5	5	0,14	

PACK DE 50 MOULES PROFESSIONNELS MUFFIN - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. idéal pour les événements, pique-nique...

Papier



GOBEL



Réf.	●	⏏	⌀	🔍	€
GL19P001		4	7,2	Biodégradable	

CHARLOTTE

Embouti

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
212620	18/15	10	0,3	

CHARLOTTE

Embouti

Fer blanc


GOBEL


Réf.				€
112620	10	18/15	0,3	

CHARLOTTE EMBOUTIE OBSIDIAN

Obsidian - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidian


GOBEL


Réf.				€
412620	18/15	10	0,36	

LES MOULES GOBEL | SOUFFLÉ
SOUFFLÉ

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.			€
210920	10	18	

SOUFFLÉ INDIVIDUEL

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
235110	5	8	0,06	

BOÎTE DE 4 SOUFFLÉS INDIVIDUELS

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.			€
282520	5	8	

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil

Inox

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	↔	↗	⊥	Format	€
825150	38,6/40	23,6/30	3,5	EuroNorme	
825170	51,8/53	31,3/32,5	5	GN1/1	
825160	58,8/60	38,8/40	5	EuroNorme	

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	↔	↗	⊥	📏	Format	€
225160	25,7/26,5	15,5/16,3	3,5		GN1/4	
225100	30/30,8	20/20,8	3,5	0,46		
225155	31,7/32,5	25,7/26,5	3,5		GN1/2	
225105	35/35,8	25/25,8	3,5	0,6		
225101	35/35,8	25/25,8	5	0,65		
225115	38,6/40	28,6/30	3,5		EuroNorme	
225110	40/41,4	30/31,4	3,5	1,03		
255610	40/41,4	30/31,4	5	1,1		
225150	50,6/53	31,1/32,5	5		GN1/1	
225120	51/52,4	36/37,5	5	1,52		
225140	58,6/60	38,6/40	5	1,91	EuroNorme	
225130	61/62,4	41/42,4	5	1,91		

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	↔	↗	⊥	📏	Format	€
125160	25,7/26,5	15,5/13,3	3,5		GN1/4	
125100	30/30,8	20/20,8	3,5	0,46		
125155	31,7/32,5	25,7/26,5	3,5		GN1/2	
125105	35/35,8	25/25,8	3,5	0,6		
125115	38,6/40	28,6/30	3,5	0,99	EuroNorme	
125110	40/41,4	30/31,4	3,5	1,03		
125150	50,6/53	31,1/32,5	5		GN1/1	
125120	51/52,4	36/37,4	5	1,52		
125140	58,6/60	38,6/40	5	1,91	EuroNorme	
125130	31/32,4	41/42,4	5	1,91		

GOUTTIÈRE À BÛCHE GOBEL

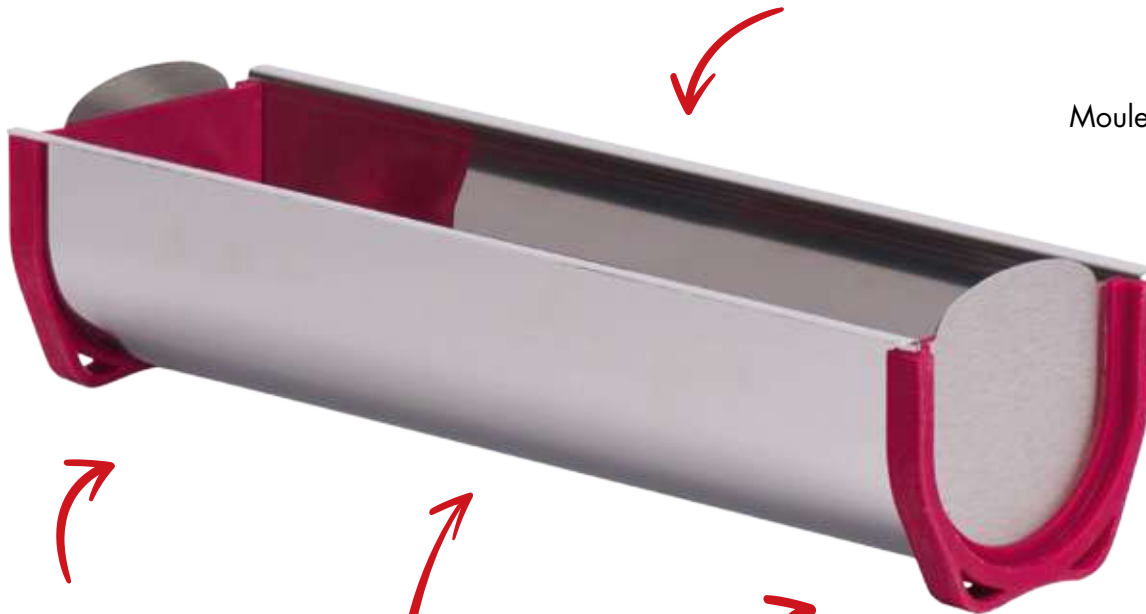


« Des bords étanches... quoi de normal pour une gouttière ! »



Embouts surmoulés de silicone amovibles et anti-dérapants

Moule étanche



Livret 7 recettes inclus

Démoulage facile

Compatible four jusqu'à 230°C

Brevetée



Grâce à ses embouts silicone, la gouttière inox brevetée Gobel permet un démoulage facile tout en étant étanche. Ce moule est indispensable pour réussir les bûches de Noël. Il s'utilise toute l'année pour des glaces, terrines, aspics, tuiles...

GOUTTIÈRE À BUCHE ARRONDIE

Étanche : démoulage facile - brevetée. Livret recette fourni.

1,5 L
Inox



GOBEL



Réf.	↔	↘	⊥	📦	€
814570	30	8,5	6,8	0,39	

GOUTTIÈRE À BUCHE ARRONDIE

Étanche : démoulage facile - brevetée. Recettes incluses

2,5 L
Inox



GOBEL

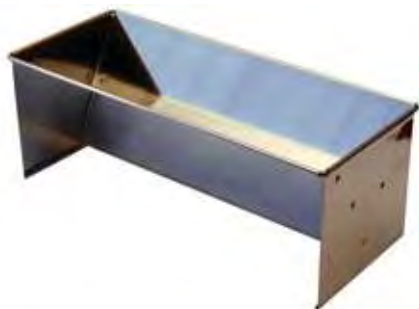


Réf.	↔	↘	⊥	📦	€
814580	50	8,5	6,8	0,65	

GOUTTIÈRE À BÛCHE TRIANGULAIRE

Bordée sur fil

Fer blanc



GOBEL



Réf.	↔	↘	⊥	📦	€
119530	30	12	11,5	0,41	

RACLETTE À BÛCHE

Inox



GOBEL



Réf.	↔	↘	⊥	📦	🔍	€
817930	6,5	6	0,3	0,12	814570 814580 Lot des 3 tailles	

RACLETTE À BÛCHE

Inox



GOBEL



Réf.	↔	↘	⊥	📦	🔍	€
817931	6,5	6	0,1	814570 814580	L	

RACLETTE À BÛCHE

Inox



GOBEL



Réf.	↔	↘	⊥	📦	🔍	€
817932	4,5	5	0,1	814570 814580	M	

RACLETTE À BÛCHE

Inox



GOBEL



Réf.	↔	↘	⊥	📦	🔍	€
817933	2,5	4	0,1	814570 814580	S	



SAVARIN

Cylindre débouché - embouti

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
224040	4,5	22	0,26	
224050	5	24	0,3	

SAVARIN

Cylindre débouché - embouti

Fer blanc


GOBEL


Réf.				€
124040	4,5	22	0,26	
124050	5	24	0,3	

SAVARIN PROFOND

Cylindre débouché - embouti

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
254040	5,8	22	0,32	
254050	5,8	24	0,35	
254060	6,2	26	0,41	

SAVARIN PROFOND

Cylindre débouché - embouti

Fer blanc


GOBEL


Réf.				€
154040	5,8	22	0,32	
154050	5,8	24	0,35	
154060	6,2	26	0,41	

SAVARIN PROFOND

Embouti - cylindre débouché

Aluminium


GOBEL


Réf.				€
654050	5,8	24	0,21	
654060	6,2	26	0,25	

SAVARIN DÉBOUCHÉ OBSIDIAN

Obsidien - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidien


GOBEL


Réf.					€
454050	5	24	0,43	Cylindre débouché - embouti	

TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ

Cylindre débouché - embouti

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
224340	5,5	22	0,36	

TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ

Cylindre débouché - embouti

Fer blanc



GOBEL



Réf.				€
124340	5,5	22	0,36	

SAVARIN INDIVIDUEL

Cylindre bouché

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
223910	1,5	6,5	0,03	
223920	1,7	7	0,03	
223930	2	8	0,04	

SAVARIN INDIVIDUEL

Cylindre bouché

Fer blanc



GOBEL



Réf.				€
123910	1,5	6,5	0,03	
123920	1,7	7	0,03	
123930	2	8	0,04	

SAVARIN INDIVIDUEL

Cylindre débouché

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
224030	2	8	0,04	
224034	2,5	12	0,09	

SAVARIN INDIVIDUEL

Cylindre débouché

Fer blanc



GOBEL



Réf.				€
124030	2	8	0,04	
124034	2,5	12	0,09	

BOÎTE DE 6 SAVARINS INDIVIDUELS

Cylindre bouché

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER



GOBEL



Réf.					€
272710	17,3	3,7	8,5	0,25	

CARTE DE 6 SAVARINS INDIVIDUELS

Cylindre bouché

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
273430	24,5	15	3,5	0,28	



CŒUR

Fond fixe - Bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
225010	22,5	18,7	3,7	0,24	

CŒUR CANNELE

Fond mobile - Bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
255430	23	20	3	0,3	

CŒUR SAINT VALENTIN

Fond fixe - Bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
255130	16	15	3,5	0,17	

CŒUR SAINT VALENTIN

Fond mobile - Bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
255230	16	15	3,5	0,2	

CŒUR

Fond fixe - Bordé

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
125010	22,5	18,7	3,7	0,24	

CŒUR SAINT VALENTIN

Fond fixe - Bordé

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
155130	16	15	3,5	0,17	

TULIPE

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⏎	⊘	📏	€
251310	3,5	13/8	0,07	
251320	3,7	14/8	0,08	
251340	4,5	16,5/8	0,13	
251360	7	18/8	0,15	

DIPLOMATE OU BAVAROIS

Pour biscuits et gelées - embouti

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⏎	⏎	📏	€
224610	18/15	9	0,26	

DIPLOMATE OU BAVAROIS

Pour biscuits et gelées - embouti

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⏎	⊘	📏	€
124610	9	18/15	0,26	

FRIAND

Pour des préparations feuilletées à base de fromage, viandes, légumes...

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⏎	↗	⏎	📏	€
293030	9,8/8,3	5,1/3,1	1,4	0,03	

FRIAND

Pour des préparations feuilletées à base de fromage, viandes, légumes...

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⏎	↗	⏎	📏	€
193030	9,8/8,3	5,1/3,1	1,4	0,03	

KOUGLOF

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⏎	⊘	📏	€
228020	8	21	0,17	

MOULE À TOURTEAU FROMAGER

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	⏎	⏎	📏	€
251210	14/7	4	0,11	

MOULE À TOURTEAU FROMAGER

Fer blanc


GOBEL


Réf.	⏎	⊘	📏	€
151210	4	14/7	0,11	




EMPREINTE À FONCER

 Hêtre



 LOUIS TELLIER





Réf.				€
319110	4/5,5	0,04	228310 - 293610 - 293620	

BILLES FOND DE TARTE

Idéales pour cuire à blanc les fonds de tartes en évitant à la pâte de gonfler.

 Inox







Réf.			€
NC5020760	183	0,03	

PIQUE-PÂTE

Qualité et productivité supérieures. Ergonomiques.

 ABS




Réf.					€
N3726	22	10	7,5	0,22	

PINCE À PÂTES INOX

Finition cannelée. Pour pincer les bords de tartes.

 Inox



Réf.			€
PAP3	9,5	0,03	

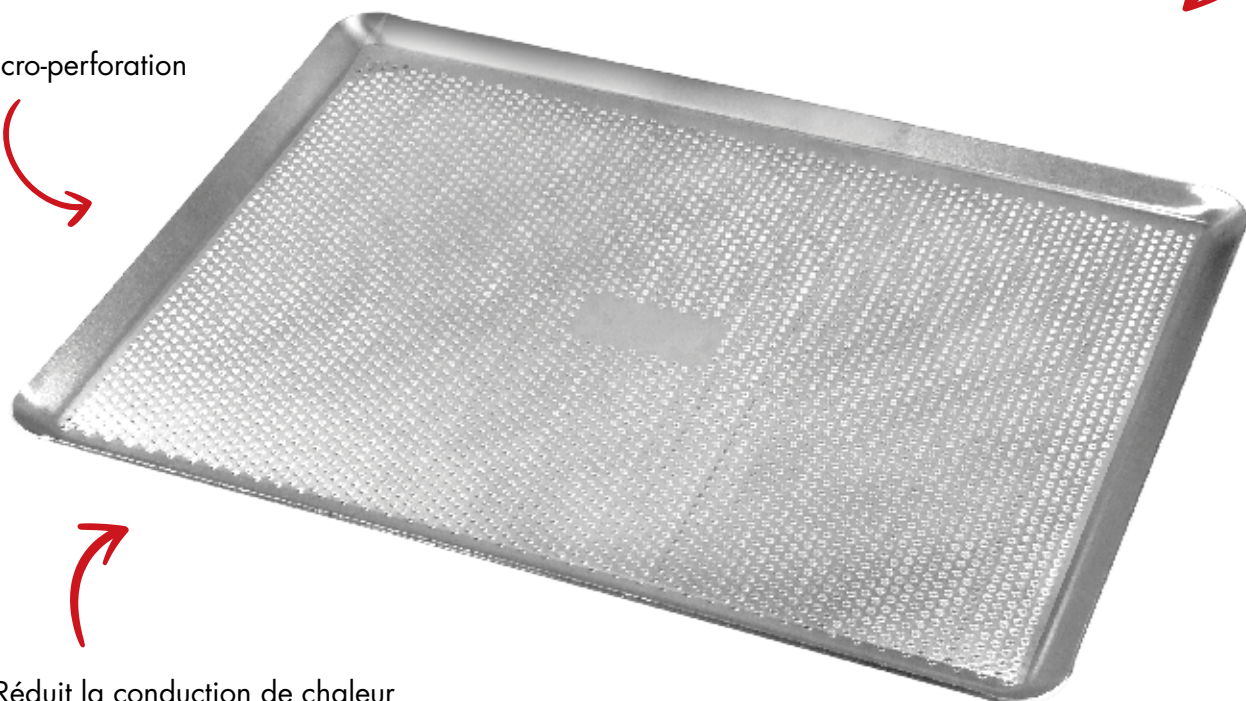
PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE EN ALUMINIUM GOBEL



« Un indispensable en cuisine
comme en pâtisserie ! »

Favorise la circulation d'air chaud dans
le four et autour des feuilles de cuisson

Micro-perforation



Réduit la conduction de chaleur
pour les préparations délicates
(macarons)



Permet d'évacuer l'excès d'humidité
pour la cuisson des pâtes surgelées
et préserve le croustillant



Les plaques à bords pincés de GOBEL sont disponibles en inox, en aluminium et en aluminium revêtu anti-adhérent. Indispensables pour la cuisson au four, elles servent également de supports de préparation et de stockage dans les armoires froides et les chambres de pousse.

PLAQUE PÂTISSIÈRE À BORD DROIT



GOBEL



Réf.	↳	↗	⏊	Format	€
814565	53	32,5	2	GN1/1	
814595	60	40	3		

PLAQUE PÂTISSIÈRE

Les plaques pâtisseries en aluminium revêtu anti-adhérent combinent la conductivité de la chaleur de l'aluminium et l'excellente anti-adhérence du revêtement 4 couches, sans PFOA, qui rend l'utilisation de papier de cuisson inutile. L'épaisseur de ces plaques, la matière et la qualité du revêtement vous permettront de les utiliser très longtemps et vous donneront une satisfaction permanente.

Aluminium revêtu antiadhérent 4 couches



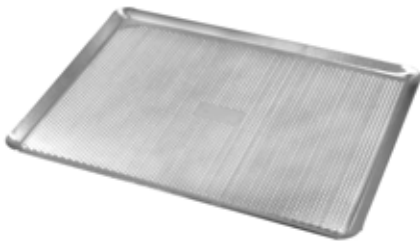
GOBEL



Réf.	↳	↗	⏊	📦	€
714510	30	15	1	0,25	
714530	40	30	1	0,65	
714560	53	32,5	1	0,92	
714590	60	40	1	1,29	
714595	65	53	1	1,93	

PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE

Aluminium



GOBEL



Réf.	↳	↗	⏊	📦	Format	€
615530	30	40	1	0,6		
615580	53	32,5	1	0,9	GN1/1	
615590	60	40	1	1,2		

PLAQUE PÂTISSIÈRE

Inox

Les plaques pâtisseries en inox passent au lave-vaisselle, au four (température maximale de cuisson : 300°C) ainsi qu'au réfrigérateur (+6°C/-20°C). Idéales pour le stockage.



GOBEL



Réf.	↳	↗	⏊	📦	Format	€
814550	40	30	1			
814560	53	32,5	1	1,36	GN1/1	
814590	60	40	1	1,87		

PLAQUE PÂTISSIÈRE

Aluminium



GOBEL



Réf.	↳	↗	⏊	Format	€
614530	40	30	1		
614580	53	32,5	1	GN1/1	
614590	60	40	1		

PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE SANS REBORD

Aluminium



GOBEL



Réf.	↳	↗	⏊	€
615535	30	40	0,1	

MOULE À PAIN DE MIE

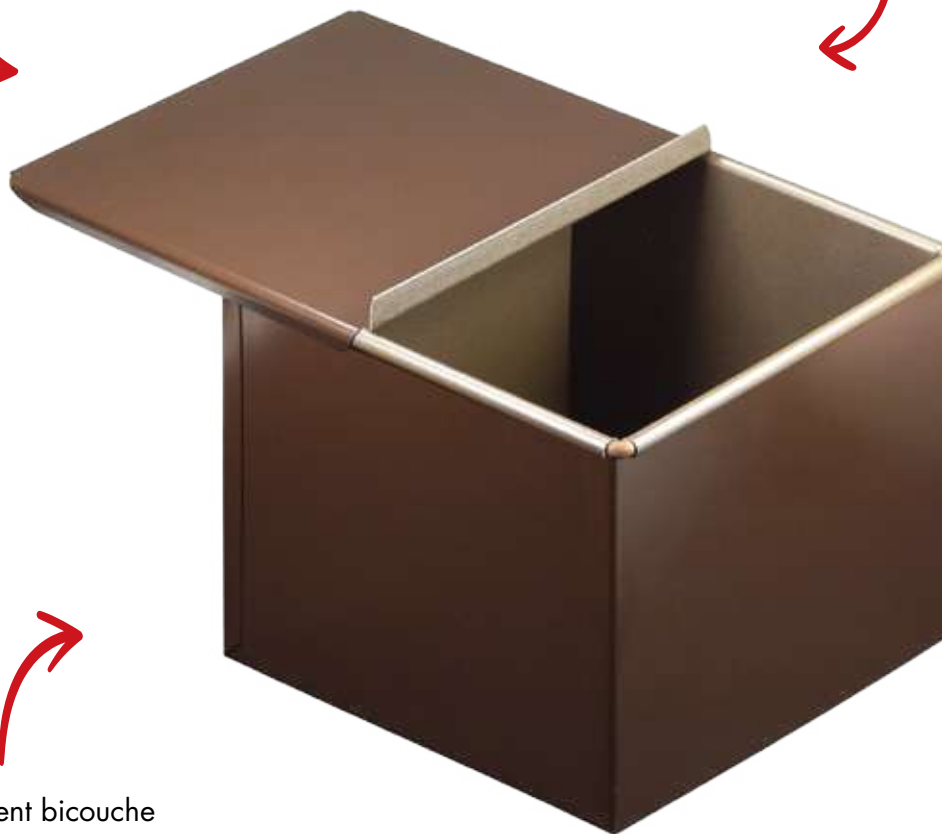


« Idéal pour les pains surprise ! »



Le couvercle bloque la poussée de la pâte pendant la cuisson pour un pain de mie parfaitement droit et carré

Le couvercle préserve le taux d'humidité pour un résultat moelleux



Antiadhérent bicouche



Coloration homogène



Ce moule vous permettra de réaliser parfaitement vos pains de mie et pains surprise carrés.

CLUB SANDWICH - PAIN SURPRISE

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	€
219050	20	20	19	

MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLE

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	📦	€
219010	40/39,5	10,5/10	9	1,1	
219310	25/24,5	9,3/8,4	7,6	0,63	

PÂTÉS | PAINS ETC.

PÂTÉ LONG UNI (MINI)

A charnières - fond démontable

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	📦	€
219410	30	4	6	0,37	
219440	50	4	6	0,57	

PÂTÉ LONG UNI (MINI)

A charnières - fond démontable

Fer blanc



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	📦	€
119410	30	4	6	0,37	
119440	50	4	6	0,58	

PÂTÉ LONG UNI

A charnières - fond démontable

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER

GOBEL


Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
219710	30	8	8	0,53	
219720	35	8	8	0,6	
219730	40	8	8	0,67	
219740	50	8	8	0,8	

PÂTÉ LONG UNI

A charnières - fond démontable

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
119710	30	8	8	0,53	
119720	35	8	8	0,6	
119730	40	8	8	0,67	
119740	50	8	8	0,8	

PÂTÉ OU CAKE OUVRANT

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER

GOBEL


Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
220010	24/22	9,5/8	7	0,35	
220020	27/25	10/9	7,5	0,42	
220030	30/28,5	10/9	7,5	0,46	


PÂTÉ OU CAKE OUVRANT

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
120010	24/22	9,5/8	7	0,35	
120020	27/25	10/9	7,5	0,42	
120030	30/28,5	10/9	7,5	0,46	

MOULE À PAIN PERFORÉ





 Antiadhérent bicouche

BEST SELLER



GOBEL



Réf.					€
223690	27/25	10,5/8	8	0,35	
234010	16/14	10/8	7	0,22	

MOULE À PAIN PERFORÉ





 Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL



Réf.					€
123690	27/25	10,5/8	8	0,35	
134000	16/14	10/8	7	0,22	

MOULE À PAIN RECTANGULAIRE





 Fer blanc

BEST SELLER




GOBEL



Réf.					€
134010	24/22	12/10	7	0,34	
134020	29,5/27,5	16/14	7	0,48	




MOULE À PAIN ROND

 Antiadhérent bicouche



GOBEL






Réf.				€
235010	6	23/20	0,31	
235020	6	27/23,5	0,38	

MOULE À PAIN ROND

 Fer blanc

GOBEL



Réf.				€
135010	6	23/20	0,31	




PLAQUE À 2 PAINS

 Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.				€
258430	38	21	0,41	

PLAQUE À BAGUETTES

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER

GOBEL


Réf.				€
258330	38	32	0,62	

PLAQUE À FICELLES

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
258230	35	24	0,55	

MOULE À PAINS BURGERS

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.			€
210910	2	10	

BOÎTE DE 4 MOULES À PAINS BURGER

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.			€
282580	9	12	

LAM'HOREL - LAME À SCARIFIÉRIE ANTI-COUPURE

Boîte de 18 pièces.
Légère (3g) : maniabilité. Ergonomique : forme adaptée à la prise en main.
Hygiène : fabrication monobloc. Sécurité : non dangereuse à manipuler, non coupante. Longévité : 5 à 10.000 baguettes. Anti-adhérence de la pâte sur la lame.

Polystyrène



Réf.		€
N3732	12,2	

CAKE DROIT

Embouti - Bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
253320	26	11	6	0,29	

CAKE DROIT

Embouti - Bordé

Fer blanc



GOBEL



Réf.					€
153320	26	11	6	0,29	

CAKE EMBOUTI

Embouti - Bordé

Antiadhérent bicouche



GOBEL



Réf.					€
223320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	
223330	28/25	10/7,5	7,5	0,31	

CAKE EMBOUTI

Fer blanc



GOBEL

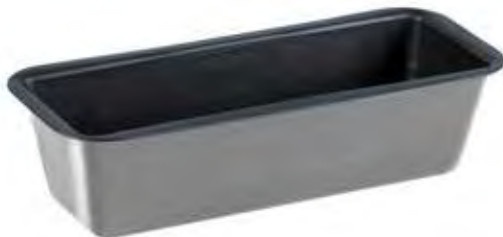


Réf.					€
123330	28/25	10/7,5	7,5	0,35	
123320	26/23	9,5/6,5	7,5		

CAKE EMBOUTI OBSIDIAN

Obsidian - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidian



GOBEL



Réf.						€
423320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,32	Embouti - Bordé	

PACK DE 15 MOULES PROFESSIONNELS CAKE - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. idéal pour les événements, pique-nique...

Papier



GOBEL

Réf.				€
GL19P005	23,3	7,3	Biodégradable	

PACK DE 25 MOULES PROFESSIONNELS CAKE MEDIUM - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. idéal pour les événements, pique-nique...

Papier



GOBEL

Réf.					€
GL19P006	19	5,5		Biodégradable	

CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL

Fer blanc



GOBEL

Réf.					€
123610	15/13	7/5	5,5	0,16	
123620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	
123630	21/18,5	9/6,5	7	0,26	
123640	24/21,5	9/6,5	7	0,3	
123650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,36	
123660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	
123670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,43	
123680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	

BOÎTE DE 6 CAKES INDIVIDUELS

Aluminium revêtu antiadhérent 4 couches



GOBEL

Réf.				€
726630	13	7	8	

CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL

Antiadhérent bicouche



GOBEL

Réf.					€
222630	10/9	4,5/3,2	4	0,05	
223610	15/13	7/5	5,5	0,2	
223620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	
223630	21/18,5	9/6,5	7	0,26	
223640	24/21,5	9/6,5	7	0,4	
223650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,2	
223660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	
223670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,2	
223680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	

CAKE INDIVIDUEL EMBOUTI

Aluminium revêtu antiadhérent 4 couches



GOBEL

Réf.				€
722630	10	3,8	3,5	

PACK 50 MOULES PROFESSIONNELS MINI-CAKE - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. idéal pour les événements, pique-nique...

Papier



GOBEL

Réf.					€
GL19P003	4	11,2		Biodégradable	

BOÎTE DE 6 BRIOCHETTES

Brioche Ø 80/40 H 32 mm

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER



GOBEL



Réf.					€
271641	17	3,6	8,5	0,22	

BOÎTE DE 6 BRIOCHETTES OBSIDIAN

Obsidian - Garantie 10 ans -

Antiadhérent Obsidian

NEW



GOBEL



Réf.						€
493740	3,2	8/4	0,05	Fond plat		

BRIOCLETTE - 9 CÔTES

Fond plat

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER



GOBEL



Réf.				€
293710	2,5	6/2,8	0,03	
293720	2,8	7/3,7	0,03	

BRIOCLETTE - 9 CÔTES

Fond plat

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL



Réf.				€
193710	2,5	6/2,8	0,02	
193720	2,8	7/3,7	0,03	

BRIOCLETTE - 10 CÔTES

Fond plat

Antiadhérent bicouche

BEST SELLER



GOBEL



Réf.				€
293730	3	7,5/4	0,03	
293740	3,2	8/4	0,04	
293750	3,5	9/4,5	0,04	
293760	3,8	10/5,5	0,05	
293770	4,2	11/5,5	0,06	

BRIOCHE - 10 CÔTES

Fond plat

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL



Réf.				€
193730	3	7,5/4	0,03	
193740	3,2	8/4	0,04	
193750	3,5	9/4,5	0,04	
193760	3,8	10/5,5	0,05	
193770	4,2	11/5,5	0,06	

BRIOCHE GROSSES CÔTES

Fond plat

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.				€
223010	4,8	14/7,3	0,12	
223020	5,5	16/8,3	0,15	
223030	5,6	18/9,1	0,18	
223040	7,2	20/9,7	0,24	
223050	8,7	22/9,9	0,3	
223060	10	24/10	0,35	

BRIOCHE GROSSES CÔTES

Fond plat

Fer blanc


GOBEL


Réf.				€
123010	4,8	14/7,3	0,12	
123020	5,5	16/8,3	0,15	
123030	5,6	18/19,1	0,18	
123040	7,2	20/9,7	0,24	
123050	8,7	22/9,9	0,3	

BRIOCHE - 12 GROSSES CÔTES

Fond boule

Aluminium


GOBEL


Réf.				€
623140	8,4	20/10	0,14	
623150	9,5	22/11,5	0,17	

DÉCOUPOIR À POIGNÉE

Inox



GOBEL



Réf.						€
896330	10	6,5	9	0,16	Coupe-croissant petit modèle	

DÉCOUPOIR À POIGNÉE

Inox



GOBEL



Réf.						€
896350	20	10	9	0,24	Coupe-croissant grand modèle	

ROULEAU À CROISSANTS

Triangles de pâtes réguliers : roulez, c'est découpé !

Inox, manche bois.



Réf.					€
N3728	34	8	0,3	Mini-croissant	

ROULEAU À CROISSANTS

Triangles de pâtes réguliers : roulez, c'est découpé !

Inox, manche bois.



Réf.					€
N3728-2	44	9,5	0,38	Croissant	

ROULEAU À PÂTISSERIE INOX

Idéal pour le nougat. Lourd, qualité professionnelle.

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
N3722	50	5	2,5	Bâton droit	

ROULEAU À PÂTISSERIE INOX

Largeur utile : 25 cm. Lourd, qualité professionnelle.

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
N3720	48	6,5	1,9	A poignées ovales	

ROULEAU À PÂTISSERIE ANTI-ADHÉRENT

Largeur utile : 25 cm. Poignées ovales.

Inox - PTFE.


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	📦	€
N3721	48	2	

ROULEAU À PÂTISSERIE

Hygiénique.

PEHD 500


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
NRPP45	45	5	0,7	45 cm	
NRPP50	50	5	0,8	50 cm	

ROULEAU À PÂTISSERIE HÊTRE

Hêtre


GOBEL

Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
NRP43	43	5	0,5	43 cm	
NRP47	47	5	0,6	47 cm	
NRP50	50	5	0,74	50 cm	

ROULEAU À PÂTISSERIE

Idéal pour les boutiques.

Hêtre


GOBEL



Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
GB20P009	45	5	0,67	45 cm - Avec packaging fourreau	

PINCEAU PLAT

 Manche bois, soie naturelle, virole inox.



GOBEL

Réf.			€
317020	2,6	Tirure 25 mm	
317030	2,9	Tirure 35 mm	
317040	3,08	Tirure 40 mm	
317050		Tirure 50 mm	

PRESSE À BISCUITS IMPERIA





Dosage étalonné : portions égales et précises. Poignée pistolet : s'utilise d'une main.

 0,3L

 4 douilles et 14 disques-motifs créatifs.

 Aluminium



Réf.					€
N7919	25	15	5	0,62	

PRESSE À BISCUIT MARCATO

Dosage réglable : 2 positions.

 20 fillères.


 Alliage d'Aluminium anodisé.






Réf.					€
N7920	21	6	0,6	Neutre	

PINCEAU SOIE MANCHE HÊTRE

Tirure : 50 mm. Soie naturelle souple.


 Hêtre, virole Inox, poils en soie naturelle.



Réf.				€
NP20-1	20,5	0,07	20 mm	
NP25-1	21,5	0,09	25 mm	
NP30-1	22,5	0,11	30 mm	
NP35-1	23	0,17	35 mm	
NP40-1	23,5	0,14	40 mm	
NP45-1	24	0,17	45 mm	
NP50-1	25	0,18	50 mm	

PINCEAU SILICONE

Nettoyage facile. Résiste à 230°C.

 Silicone, manche Inox.



Réf.			€
NPS22	22	0,1	





PINCEAU DE CUISINE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine !

 Silicone



GOBEL

Réf.					€
GL19P016	27,5	5,5	1,4	0,08	

LE CADRE À OPÉRA RÉGLABLE

GOBEL



« Extensible
et réglable »



Crans de 2 cm en 2 cm pour
bloquer à la dimension désirée

Inox



Réglable de 16x16 cm à 28x28 cm :
tous les carrés et rectangles intermédiaires

Gradué



Réalisez des gâteaux à opéra, bavaoïses, fraisières, mousses, génoises, biscuits...

CADRE À OPÉRA

Inox

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	↳	↗	⌄	📦	Format	€
888880	56,5	36,5	2	0,4		
888920	57	9	2,5	0,51		
888980	56,5	36,5	2,5	0,69		
888750	33	33	3,5	0,7		
888760	50,9	30,7	3,5			
888780	56,5	36,5	3,5	0,97		
888620	36	26	4,5	0,87		
888630	40	30	4,5	1,02		
888645	49	29	4,5	1,06	GN1/1	
888650	50,9	30,7	4,5	1,13		
888680	56,5	36,5	4,5	1,29		
888660	59,5	39,5	4,5	1,6		
888610	57	9	4,5	0,48		
888580	56,5	36,5	6	2,1		

CADRE ET SÉPARATEUR DE CADRE AMOVIBLE

Inox



GOBEL



Réf.	↳	↗	⌄	€
895710	56,5	36,5	4,5	

CADRE À OPÉRA EXTENSIBLE RÉGLABLE

Inox

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	↳	↗	⌄	📦	€
896470	28	16	4,5	0,56	

CERCLES INOX | MONTAGE

CARTE DE 3 CERCLES À MOUSSE

Inox

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	⌄	∅	> <	📦	€
877800	4	7,5	6/10	0,16	

CARTE DE 3 CERCLES À MOUSSE AVEC POUSSOIR

Inox

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	⌄	∅	> <	📦	€
877820	4	7,5	6/10	0,16	

CARTE DE 3 CERCLES AVEC POUSSOIR

GOBEL


Réf.	⊥	∅	> <	📦	€
898130	5	6	6/10	0,2	

CERCLE H50

GOBEL


Réf.	⊥	∅	> <	📦	€
866420	5	5	6/10	0,04	
866430	5	5,5	6/10	0,42	
866440	5	6	6/10	0,05	
866450	5	6,5	6/10	0,05	
866460	5	7	6/10	0,05	
866470	5	7,5	6/10	0,06	
866480	5	8	6/10	0,06	

CERCLE À MOUSSE H40

GOBEL


Réf.	⊥	∅	> <	📦	€
865001	4	5	6/10	0,03	
866230	4	5,5	6/10	0,03	
865003	4	6	6/10	0,04	
865004	4	6,5	6/10	0,04	
866260	4	7	6/10	0,04	
865000	4	7,5	6/10	0,04	
866280	4	8	6/10	0,05	

CERCLE À ENTREMET H35

GOBEL


Réf.	⊥	∅	> <	📦	€
866120	3,5	5	6/10	0,03	
866130	3,5	5,5	6/10	0,03	
866140	3,5	6	6/10	0,03	
866150	3,5	6,5	6/10	0,04	
866160	3,5	7	6/10	0,04	
866170	3,5	7,5	6/10	0,04	
865102	3,5	8	6/10	0,07	
865104	3,5	10	10/10	0,07	
865105	3,5	11	10/10	0,1	
865110	3,5	14	10/10	0,11	
865120	3,5	16	10/10	0,14	
865130	3,5	18	10/10	0,16	
865140	3,5	20	10/10	0,17	
865150	3,5	22	10/10	0,19	
865160	3,5	24	10/10	0,21	
865170	3,5	26	10/10	0,22	
865180	3,5	28	10/10	0,24	
865190	3,5	30	10/10	0,26	

CERCLE À MOUSSE H45

GOBEL


Réf.	⊥	∅	> <	📦	€
866320	4,5	5	6/10	0,03	
866330	4,5	5,5	6/10	0,04	
866340	4,5	6	6/10	0,04	
866350	4,5	6,5	6/10	0,04	
866360	4,5	7	6/10	0,05	
866370	4,5	7,5	6/10	0,05	
865010	4,5	8	6/10	0,05	
865011	4,5	9	6/10	0,06	
865012	4,5	10	8/10	0,09	
865020	4,5	12	8/10	0,11	
865030	4,5	14	10/10	0,12	
865040	4,5	16	10/10	0,18	
865050	4,5	18	10/10	0,2	
865060	4,5	20	10/10	0,22	
865070	4,5	22	10/10	0,24	
865080	4,5	24	10/10	0,27	
865090	4,5	26	10/10	0,29	
865092	4,5	28	10/10	0,3	
896450	4,5	36	10/10	0,76	

CERCLE À MOUSSE DUO

bombé - séparation amovible

Inox



GOBEL



Réf.					€
890650	4,5	18	10/10	0,31	

CERCLE À MOUSSE TRIO

bombé - séparation amovible

Inox



GOBEL



Réf.					€
890850	4,5	18	10/10	0,35	

BOÎTE DE 4 CERCLES ET POUSSOIR

Cercles : Ø 70 x 40 mm. Poussoir : Ø 68 mm

Inox



GOBEL



Réf.			€
813850	4	6/10	

ATTELAGE 3 CERCLES À MOUSSE

Inox



GOBEL



Réf.						€
877801	23	7,5	4	6/10	0,19	

ATTELAGE 6 CERCLES À MOUSSE

Inox



GOBEL



Réf.						€
877821	45	7,5	4	6/10	0,41	

CERCLE HAUT
BEST SELLER

GOBEL


Réf.					€
865210	9	7	6/10	0,1	
865220	9	9	6/10	0,12	

CERCLE HAUT POUR PAINS SURPRISE
BEST SELLER

GOBEL


Réf.					€
865240	9	16	6/10	24 canapés	
865250	9	18	6/10	30 canapés	
865260	9	20	6/10	36 canapés	
865270	9	22	6/10	48 canapés	

CERCLE À VACHERIN
BEST SELLER

GOBEL


Réf.					€
865620	6	5	10/10	0,05	
865630	6	5,5	10/10	0,05	
865640	6	6	10/10	0,05	
865650	6	6,5	10/10	0,06	
865660	6	7	10/10	0,06	
865670	6	7,5	10/10	0,07	
865680	6	8	10/10	0,07	
865690	6	9	10/10	0,08	
864904	6	10	10/10	0,09	
864905	6	12	10/10	0,18	
864910	6	14	10/10	0,17	
864920	6	16	10/10	0,24	
864930	6	18	10/10	0,26	
864940	6	20	10/10	0,3	
864950	6	22	10/10	0,33	
864960	6	24	10/10	0,35	
864970	6	26	10/10	0,38	
864980	6	28	10/10	0,41	
864990	6	30	10/10	0,44	
898250	6	36	20/10	1,04	
898270	6	40	20/10	1,15	

CERCLE RÉGLABLE

GOBEL


Réf.			€
896480	6	16/28	

LE CERCLE RÉGLABLE GOBEL

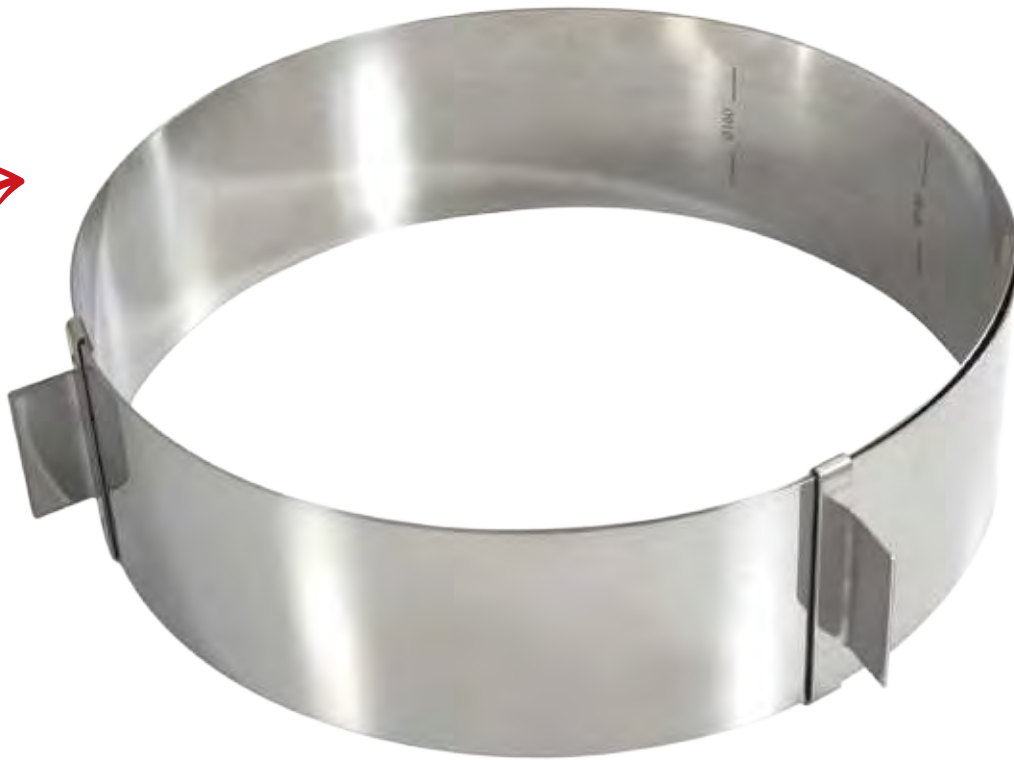


« Fait pour les indécis ! »

Tous les diamètres possibles
entre 16 et 28 cm

Gradué à l'intérieur
tout les 2 cm

Inox



Se bloque à la taille désirée
à l'aide du passant de fixation

MAISON
GOBEL
depuis 1827



Idéal pour préparer les recettes de pâtisserie crue végétarienne et les gâteaux à étage, c'est l'outil du pâtissier professionnel pour préparer gâteaux, génoises, mousses, entremets, et vacherins. Parfait pour une présentation soignée de recettes salées : tians, parmentier, etc.

Mode d'emploi :

- Serrer les poignées pour réduire la taille du cercle et les desserrer pour l'élargir,
- Décaler le passant vers la gauche pour bloquer le cercle et vers la droite pour le débloquer,
- S'utilise sur une plaque pâtissière revêtue de papier cuisson.

NONNETTE RONDE

GOBEL


Réf.	⌀	⌀	> <	📦	€
866004	3	4	6/10	0,02	
866005	3	5	6/10	0,02	
866010	3	5,5	6/10	0,03	
866020	3	6	6/10	0,03	
866030	3	6,5	6/10	0,03	
866040	3	7	6/10	0,03	
866050	3	7,5	6/10	0,03	
866060	3	8	6/10	0,04	

POUSSOIR ROND

GOBEL


Réf.	⌀	⌀	> <	📦	€
866600	4,7	4,8	10/10	0,03	
866610	4,7	5,8	10/10	0,03	
866630	4,7	6,8	10/10	0,04	
866640	4,7	7,3	10/10	0,04	
866632	4,7	7,8	10/10	0,05	
866650	4,7	8,8	10/10	0,06	
866660	4,7	9,8	10/10	0,07	

CARRÉ

GOBEL


Réf.	⊣	↗	⊥	📦	€
897000	8	8	2	0,05	
897010	9	9	2	0,06	
897040	12	12	2	0,07	
897080	16	16	2	0,1	
871220	3	3	3	0,02	
869005	4	4	3		
869010	5	5	3	0,03	
869030	6	6	3	0,03	
867420	6	6	4	0,04	
867430	7	7	4	0,05	
864840	7	7	4,5	0,06	
863310	8	8	4,5	0,09	
863320	10	10	4,5	0,11	
863322	12	12	4,5	0,13	
863330	16	16	4,5	0,22	
863340	18	18	4,5	0,25	
863350	20	20	4,5	0,28	
863360	22	22	4,5	0,3	
863370	24	24	4,5	0,33	

POUSSOIR CARRÉ

GOBEL


Réf.	⊣	↗	⊥	📦	€
866750	5,8	5,8	4,7	0,04	
866755	6,8	6,8	4,7	0,04	

CARTE DE 3 CARRÉS AVEC POUSSOIR

GOBEL


Réf.	⊣	↗	⊥	📦	€
875230	7	7	4	0,23	

BOÎTE DE 4 CARRÉS ET POUSSOIR INOX

Carrés : L 70 mm. Poussoir : 68 mm.

Inox

BEST SELLER



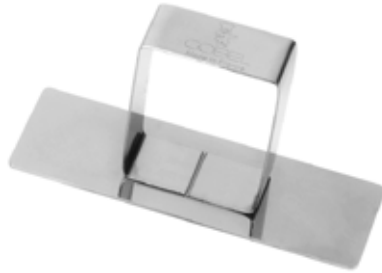
GOBEL



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	€
887980	14	14	4		

POUSSOIR RECTANGLE

Inox



GOBEL



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	€
866740	8,8	2,8	4,7	0,03	

CARTE DE 3 RECTANGLES AVEC POUSSOIR

Inox

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	€
881640	9	3,5	3	0,14	

RECTANGLE

Inox

BEST SELLER



GOBEL



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	€
867505	5	3	3	0,02	
867530	6	3	3	0,02	
867510	6	5	3	0,03	
867740	8	4	3	0,05	
877630	9	3,5	3	0,05	
867540	10	3	3	0,05	
867560	12	3	3	0,06	
867760	12	4	3	0,05	
867360	12	4	3,5	0,09	
864330	12	6	4,5	0,13	
864350	16	8	4,5	0,16	
864370	20	10	4,5	0,21	
864390	24	12	4,5	0,24	
875910	8	5,5	5,5	0,09	

BOÎTE DE 4 RECTANGLES ET POUSSOIR INOX

Rectangles : 90 x 30 x 35 mm . Poussoir : 88 x 28 mm

Inox

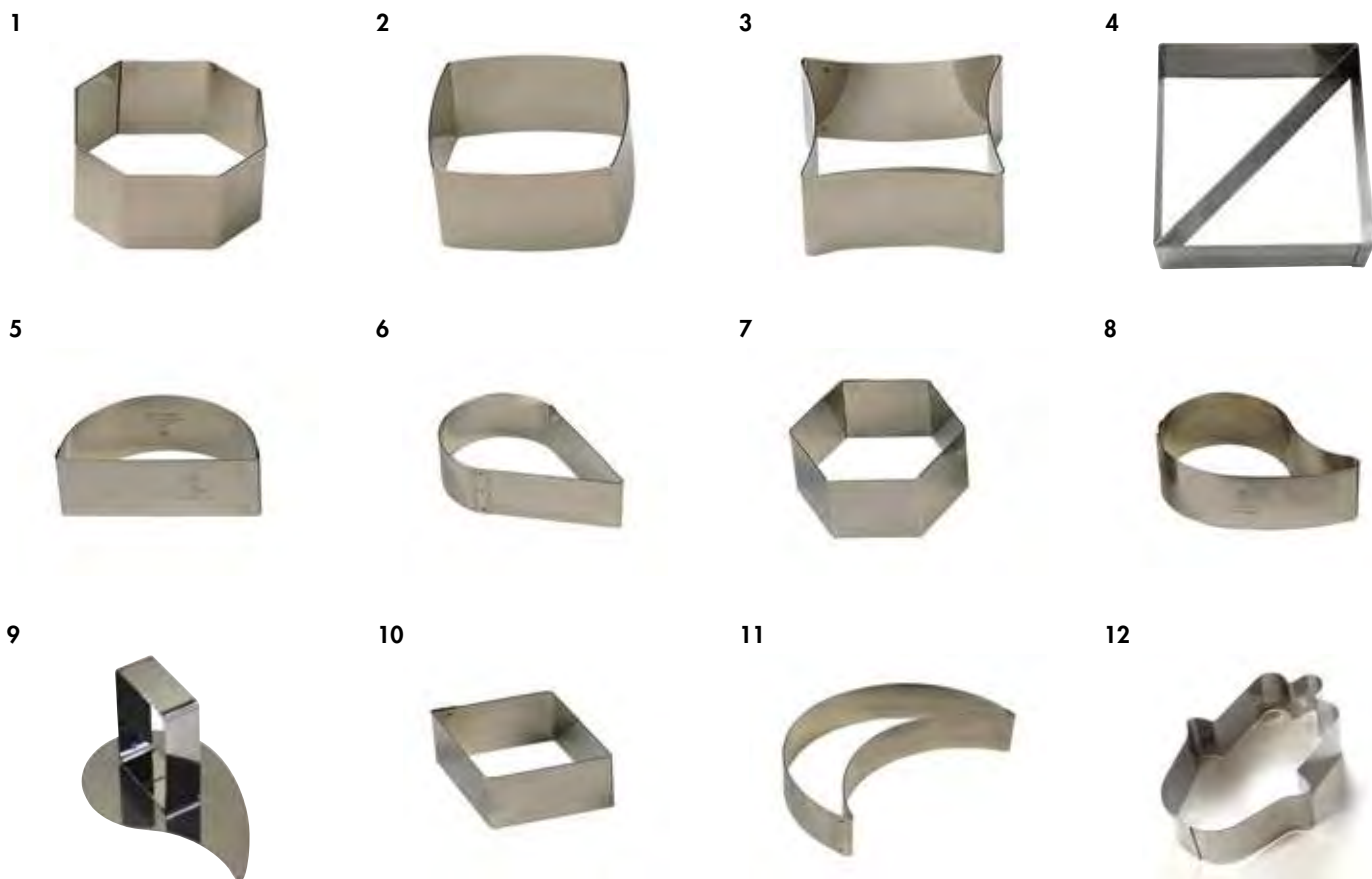
BEST SELLER



GOBEL



Réf.	←→	↙↘	↑↓	€
881780	12,5	13,5	3,5	



Réf. €

1 CARRÉ À FACETTES

869330	6	6	3	0,03	
863410	8	8	4,5	0,06	

2 CARRÉ BOMBÉ

869110	5	5	3	0,03	
869130	6	6	3	0,03	
863510	8	8	4,5	0,08	
863540	18	18	4,5	0,22	

3 CARRÉ CONCAVE

869230	6	6	3	0,04	
--------	---	---	---	------	--

4 CARRÉ MOUSSE DUO

Séparateur diagonale amovible

860430	12	12	4,5	0,19	
--------	----	----	-----	------	--

5 DEMI-LUNE

868710	6	3	3	0,02	
868730	8,5	4,5	3	0,03	

6 GOUTTE D'EAU - PÉTALE

868110	9	6	3	0,03	
863790	28	17,5	4,5	0,24	

Réf. €

7 HEXAGONE

866510	6	6	3	0,03	
862740	18	18	4,5	0,22	
862750	20	20	4,5	0,24	
862760	22	22	4,5	0,27	

8 LARME

868610	9	5	3	0,03	
--------	---	---	---	------	--

9 POUSSOIR LARME

886920	8,8	5,4	4,7	0,03	868610
--------	-----	-----	-----	------	--------

10 LOSANGE

867010	9	6	3	0,03	
--------	---	---	---	------	--

11 LUNE

864180	26	16	4,5	0,29	
--------	----	----	-----	------	--

12 MAIN DE FATMA (FATIMA)

884049	7	5	3	0,21	
884048	10	7	3	0,3	

13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24

Réf.  €**13 OBLONG**

884017 11 4 3 0,04

14 OVALE868010 7,5 4,5 3 0,03 868010
883948 10,5 6 4,5 0,05 883948**15 TRIANGLE**869530 7 6 3 0,03
863010 9 8 4,5 0,08
863020 11 10 4,5 0,1
863050 23 20 4,5 0,25
863070 27,5 24 4,5 0,29**16 TRIANGLE À FACETTES**

863110 9 8 4,5 0,06

17 TRIANGLE BOMBÉ869610 6 6 3 0,03
869630 7 7 3 0,03
863260 19 19 4,5 0,21**18 TRIANGLE CONCAVE**

869730 8 7,5 3 0,05

Réf.  €**19 VIRGULE**868630 16 10 4,5
868640 20 13 4,5 0,19
868660 24 16 4,5 0,23
868680 28 19 4,5 0,28**20 CAROTTE**884106 14 5,5 1,5 0,22
884035 12 4,5 3 0,05**21 CHAMPIGNON**868810 7 7 3
884034 12 12 1,5 0,08**22 NAVET**

884105 10 10,5 1,5 0,02

23 POMME DE TERRE

884104 12,5 8 1,5 0,02

24 CÔTE D'AGNEAU884101 14 4,5 1,5 0,03
884013 10 5,5 3 0,04



Réf. €

25	CÔTE DE PORC			
884102	13	9	1,5	0,02
884014	9	6	3	0,03

26	PILON DE POULET			
884031	10	5	3	0,04

27	POISSON			
884015	10	5	3	0,04

28	BALLON DE FOOT			
Insert amovible				
883956	26	26	4,5	0,73

29	MAILLOT DE FOOT			
883972	26,5	25,5	4,5	0,34

30	OURSIN			
884021	10,5	7,5	3	

Réf. €

31	PAPILLON			
884019	12	15	3	

32	FLEUR			
884046	11,5		3	0,06

33	POISSON			
883907	30	18,5	4,5	0,3

34	POISSON EFFILÉ			
884903	16	6,7	3	

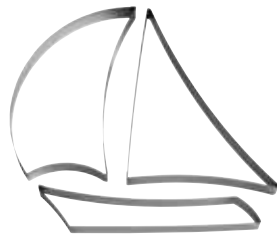
35	BATEAU			
884038	9	8	3	0,06

36	ETOILE DE MER			
884037	12	12	3	0,05

37



38



39



40



41



42



43



44



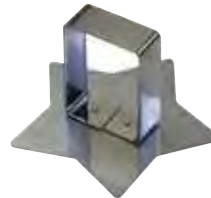
45



46



47

Réf.  €**37 CORNET DE GLACE**

884039 12,5 7 3 0,06

38 BATEAU 3 PARTIES

883950 32 30 4,5 0,93

39 LOT DE 6 PETITS SABLÉS DE NOËL

Assortis avec raphia + étiquette Gobel avec recette - inox

884154 0,1

40 LOT DE 36 PETITS SABLÉS DE NOËL

884153 0,59

41 BOÎTE DE 4 NONNETTES DE NOËL

877310 26 13 3 0,23

42 ANGE

884004 8 7 3 0,04

Réf.  €**43 BONHOMME DE NEIGE**

896730 9 6,5 3 0,04

44 BOTTE

884145 5,5 5 1,5 0,01

45 CHEVAL

884129 16 15,5 1,5 0,07

46 ETOILE

884139 5 1,5 0,01

896630 8 8 3 0,04

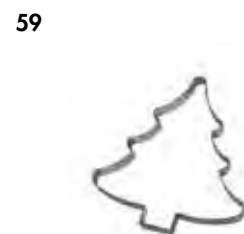
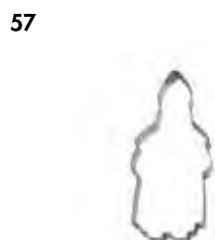
896635 10 9 4,5

896640 18 18 4,5 0,22

896660 22 22 4,5 0,26

47 POUSSOIR ÉTOILE

866760 8 7 4,7 0,04



Réf. €

48 ETOILE FILANTE

884141	10	3,5	1,5	0,02	
--------	----	-----	-----	------	--

49 ETOILE FILANTE

884007	14	6	3	0,05	
--------	----	---	---	------	--

50 FLOCON DE NEIGE

884108	11,5	10,5	1,5	0,05	
--------	------	------	-----	------	--

51 MAISONNETTE

884142	5,5	5	1,5	0,01	
--------	-----	---	-----	------	--

52 MANNELE BONHOMME (ALSACE)

884115	7,5	5	1,5	0,02	
884110	10,5	7	1,5	0,03	
884120	19	14	1,5		
884002	14	12	3	0,07	
883935	19	14	4,5	0,25	

53 MANNELE FEMME (ALSACE)

884111	10,5	7	1,5		
884121	19	14	1,5		

Réf. €

54 PÈRE NOËL

884008	12	6,5	3	0,05	
883905	20	15	4,5	0,24	

55 PÈRE NOËL

884128	18	13,2	1,5	0,06	
--------	----	------	-----	------	--

56 RENNE

884125	16	15,8	1,5	0,07	
--------	----	------	-----	------	--

57 SAINT-NICOLAS

884130	20	8,8	1,5		
--------	----	-----	-----	--	--

58 SAPIN DE NOËL

884144	6	4,5	1,5	0,01	
--------	---	-----	-----	------	--

59 SAPIN DE NOËL

884127	16	15,8	1,5	0,07	
--------	----	------	-----	------	--

60



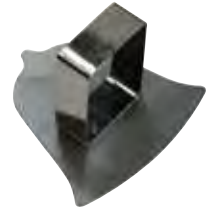
61



62



63



64



65



66



67



68



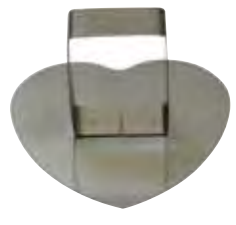
69



70



71

Réf.  €**60 SAPIN DE NOËL**

896830	8	8	3	0,04
896840	10	10	3	0,05
896860	20	19,5	4,5	0,24

61 BOÎTE DE 4 NONNETTES DE PÂQUES

873220	26	13	4,5	0,17
--------	----	----	-----	------

62 CLOCHE

896930	7	6,9	3	0,03
884123	15,5	15,5	1,5	0,05
898960	20	20	4,5	0,23

63 POUSSOIR CLOCHE

886950	7	7	4,7	0,04
--------	---	---	-----	------

64 LAPIN

884001	9,5	8,5	3	0,04
--------	-----	-----	---	------

65 LAPIN

884132	18,5	10,5	1,5	0,06
884122	21	12	1,5	0,06

Réf.  €**66 ŒUF**

884009	8	5,6	3	0,03
884131	15	11	1,5	0,04
883909	20	14	4,5	0,19
883910	30	21	4,5	0,28

67 POULE

884005	9,5	9	3	0,04
884124	15,5	15,5	1,5	0,05

68 CŒUR

868510	6,5	6	3	0,07
883901	18	16	4,5	0,19
883902	23	20	4,5	0,24
883903	27,5	24	4,5	0,28

69 POUSSOIR CŒUR

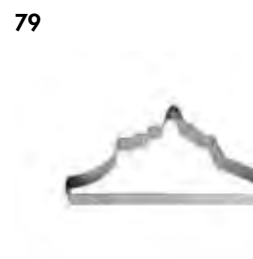
868340	6,3	5,7	4,7	0,03
--------	-----	-----	-----	------

70 CŒUR BOMBÉ

884032	8,5	8,5	3	0,04
--------	-----	-----	---	------

71 POUSSOIR CŒUR BOMBÉ

868360	8,3	7,5	4,7	0,05
--------	-----	-----	-----	------



Réf. €

72 CŒURS ENTRELACÉS

884023	14	8	3	0,07	
--------	----	---	---	------	--

73 CUGNOLE (NORD)

883943	15	7	4,5	0,12	
883908	26	9,5	4,5	0,21	
883944	32	11	4,5	0,26	

74 FLEUR DE LYS - CENTRE VAL DE LOIRE

884137	10	10	1,5		
--------	----	----	-----	--	--

75 HERMINE (BRETAGNE)

884018	10	7,5	3	0,05	
--------	----	-----	---	------	--

76 FRANCE

883920	16	15	3	0,1	
883921	27	25,5	4,5	0,32	
883923	40	38	4,5		

77 CORSE

884027	15	6	3	0,07	
883922	25	12	4,5	0,22	
883930	35	17,5	4,5	0,31	

Réf. €

78 TOUR EIFFEL

884107	14	6	1,5	0,03	
884502	19	9	3	0,11	
883933	34	15	4,5	0,34	
883934	57	25	4,5	0,55	
884709	120	47	6	1,85	

79 MONT SAINT-MICHEL

884138	12	6	1,5		
--------	----	---	-----	--	--

80 GUADELOUPE

884501	15	10	3	0,1	
883917	25,5	16,5	4,5	0,31	
883918	35	23	4,5	0,42	
884706	37	24	6	0,7	
883946	45	30	4,5	0,54	
884702	56,5	36,5	6	1,09	
884712	60	36	6	1,15	

81 GUYANE

884028	15	12	3	0,09	
883928	25	21,5	4,5		
883929	36	27	4,5	0,37	

82



83



84



85



86



87

Réf.  €**82 MARTINIQUE**

884029	15	9,5	3	0,08
883926	25	16	4,5	0,26
883927	35	24,5	4,5	0,35
884707	35,5	20	6	0,58
883945	45	29	4,5	0,43
884703	57,5	37,5	6	0,92
884713	60	32	6	1,09

83 RÉUNION

884030	15	11,5	3	0,08
883924	25	20	4,5	0,25
883925	35	26,5	4,5	0,35
884701	50	41	6	0,79

84 NOUVELLES RÉGIONS FRANÇAISES

883970	106	100,5	4,5
883971	28,5	28	1,5
883966	46	33	4,5
883965	35	26,5	4,5
883962	31	17,7	4,5
883964	23,8	33	4,5
883958	39	31	4,5
883959	21,6	26	4,5
883960	15,5	12,8	4,5
883961	30,8	22,5	4,5
883967	37,2	50	4,5
883968	40	31,3	4,5
883963	28	29,3	4,5
883969	30,3	27,5	4,5

Réf.  €**85 AFRIQUE**

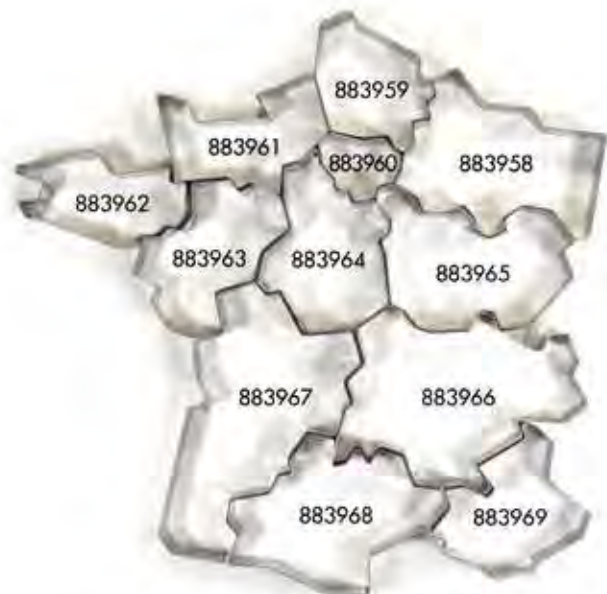
883953	35	32,5	4,5
884715	49	40	6

86 CANADA

883942	25	13	4,5	0,28
884711	60	29,5	6	1,1

87 ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE

883940	12	7,5	4,5	0,11
883941	25	18	4,5	0,27
884710	60	30	6	1,1



883970 : Nouvelles Régions et Corse - Grande taille
883971 : Nouvelles Régions - Petite taille

CHIFFRES

GOBEL


Réf.	↳	↗	⏊	📦	🔍	€
884410	10	6	3	0,05	0.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884420	20	12	4,5	0,2	0.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884430	30	18	4,5	0,29	0.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884411	10	6	3	0,06	1.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884421	20	12	4,5	0,22	1.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884431	30	18	4,5	0,32	1.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884412	10	6	3	0,07	2.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884422	20	12	4,5	0,25	2.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884432	30	18	4,5	0,37	2.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884413	10	6	3	0,07	3.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884423	20	12	4,5	0,26	3.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884433	30	18	4,5	0,39	3.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884414	10	6	3	0,06	4.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884424	20	12	4,5	0,21	4.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884434	30	18	4,5	0,32	4.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884415	10	6	3	0,07	5.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884425	20	12	4,5	0,27	5.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884435	30	18	4,5	0,4	5.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884416	10	6	3	0,05	6.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884426	20	12	4,5	0,19	6.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884436	30	18	4,5	0,29	6.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884417	10	6	3	0,06	7.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884427	20	12	4,5	0,24	7.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884437	30	18	4,5	0,36	7.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884418	10	6	3	0,05	8.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884428	20	12	4,5	0,2	8.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884438	30	18	4,5	0,29	8.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884419	10	6	3	0,06	9.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884429	20	12	4,5	0,23	9.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884439	30	18	4,5	0,35	9.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

LETTRES

GOBEL


Réf.	↳	↗	⏊	📦	🔍	€
884641	20	21,5	4,5	0,27	A.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884642	20	18,5	4,5	0,26	B.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884643	20	20	4,5	0,31	C.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884644	20	19	4,5	0,24	D.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884645	20	17,4	4,5	0,4	E.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884646	20	15,5	4,5	0,3	F.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884647	20	20	4,5	0,34	G.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884648	20	19,5	4,5	0,38	H.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884649	20	7	4,5		I.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884650	20	16	4,5	0,26	J.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884651	20	21,7	4,5	0,39	K.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884652	20	16	4,5	0,24	L.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884653	20	22,7	4,5	0,51	M.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884654	20	19	4,5	0,38	N.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884655	20	20	4,5	0,23	O.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884656	20	17	4,5	0,24	P.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884657	20	22	4,5	0,25	Q.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884658	20	20	4,5	0,32	R.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884659	20	16,5	4,5	0,35	S.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884660	20	19,2	4,5	0,28	T.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884661	20	21,7	4,5	0,36	U.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884662	20	21	4,5	0,32	V.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884663	20	27,8	4,5	0,47	W.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884664	20	21	4,5	0,36	X.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884665	20	22,4	4,5	0,29	Y.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884666	20	19,5	4,5	0,37	Z.	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

Classé par ordre alphabétique de la désignation des formes

FORMES INOX		
	ø ou L.(mm)	H.(mm)
Attelage 3 cercles à mousse	ø 75	40
Attelage 6 cercles à mousse	ø 75	40
Attelage 6 nonnettes cœur	65	30
Attelage 6 nonnettes larmes	90	30
Attelage 6 nonnettes rondes	ø 60	30
Carré	60	40
Carré	70	40
Carré	70	45
Carré	60	30
Cercle	ø 50	50
Cercle	ø 55	50
Cercle	ø 60	50
Cercle	ø 65	50
Cercle	ø 70	50
Cercle	ø 75	50
Cercle	ø 80	50
Cercle à entremet	ø 50	35
Cercle à entremet	ø 55	35
Cercle à entremet	ø 60	35
Cercle à entremet	ø 65	35
Cercle à entremet	ø 70	35
Cercle à entremet	ø 75	35
Cercle à entremet	ø 80	35
Cercle à mousse	ø 50	40
Cercle à mousse	ø 55	40
Cercle à mousse	ø 50	45
Cercle à mousse	ø 55	45
Cercle à mousse	ø 60	40
Cercle à mousse	ø 65	40
Cercle à mousse	ø 60	45
Cercle à mousse	ø 65	45
Cercle à mousse	ø 70	40
Cercle à mousse	ø 70	45
Cercle à mousse	ø 75	40
Cercle à mousse	ø 75	45
Cercle à mousse	ø 80	40
Cercle à mousse	ø 80	45
Cercle à mousse	ø 90	45
Cercle à mousse	ø 100	45
Cercle à vacherin	ø 50	60
Cercle à vacherin	ø 55	60
Cercle à vacherin	ø 60	60
Cercle à vacherin	ø 65	60
Cercle à vacherin	ø 70	60
Cercle à vacherin	ø 75	60
Cercle à vacherin	ø 80	60
Cercle à vacherin	ø 100	60
Cloche	70	30
Cœur	65	30
Cœur bombé	85	30
Etoile	80	30
Lapin	95	30
Larme	90	30
Nonnette ronde	ø 50	30
Nonnette ronde	ø 55	30
Nonnette ronde	ø 60	30
Nonnette ronde	ø 65	30
Nonnette ronde	ø 70	30
Nonnette ronde	ø 75	30
Nonnette ronde	ø 80	30
Poule	95	30
Rectangle	90 x 35	30
Sapin de Noël	80	30



FORMES POUSSOIRS		
	ø ou L.(mm)	Code pousoir
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 73	866640
Cœur	63	868340
Larme	88	886920
Rond	ø 58	866610
Carré	58	866750
Carré	68	866755
Carré	68	866755
Carré	58	866750
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 88	866650
Rond	ø 98	866660
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 98	866660
Cloche	70	886950
Cœur	63	868340
Cœur Bombé	83	868360
Etoile	80	866760
Larme	88	886920
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 78	866632
Rectangle	88 x 28	866740



Classé par ordre croissant des numéros de références des formes

Code forme	Code pousoir
864840	866755
864904	866660
865000	866640
865001	866600
865003	866610
865004	866610
865010	866632
865011	866650
865012	866660
865102	866632
865620	866600
865630	866600
865640	866610
865650	866610
865660	866630
865670	866640
865680	866632
866005	866600
866010	866600
866020	866610
866030	866610
866040	866630
866050	866640
866060	866632
866120	866600
866130	866600
866140	866610
866150	866610
866160	866630
866170	866640
866230	866600
866260	866630
866280	866632
866320	866600
866330	866600
866340	866610
866350	866610
866360	866630
866370	866640
866420	866600
866430	866600
866440	866610
866450	866610
866460	866630
866470	866640
866480	866632
867420	866750
867430	866755
868510	868340
868610	886920
869030	866750
877630	866740
877801	866640
877821	866640
878021	866610
878921	886920
879721	868340
884032	868360
896630	866760
896930	886950

KIT PÂTE À CHOUX

Inclus : 1 douille unie 8 mm + 1 douille à garnir courte + 1 poche nylon 400 mm + recettes


GOBEL


Réf.	€
889030	

KIT POCHOIRS À TUILES

Une invention du chef pâtissier Français Christophe Vinot. Pour préparer des tuiles salées, sucrées de toute forme avec précision en un minimum de temps.

Chablons vierges et découpés, 1 cutter, 1 spatule et 1 livret.



Réf.		€
PATAPOCH	0,2	

ENTONNOIR AUTOMATIQUE À PISTON

Facilite le remplissage des moules, empreintes et verrines de liquides (fondant, chocolat, sirop, coulis, crème, pâte fluide, sauces). 3 douilles selon consistance variable. Dosage par pression du pouce. Etanche en position fermée.

1,3 L

Avec support, 3 douilles.

Inox



Réf.				€
N3715	18,5	0,97	Cône 16 cm	

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0.5L

Passe au micro-ondes et au bain-marie.

3 douilles silicone, 1 livre de recettes.



Réf.					€
ENTO01	34	12,5	4	0,29	

DOUILLE À GARNIR

Tube : 40 mm. Pointe biseautée.

Inox


GOBEL


Réf.		€
815410	0,8	

DOUILLE À GARNIR

Tube : 85 mm. Pointe biseautée.

Inox


GOBEL


Réf.		€
815420	0,8	

DOUILLE À BÛCHE

Inox



GOBEL



Réf.				€
815610	2	8 dents	0,01	

DOUILLE À MOKA

Inox



GOBEL



Réf.				€
815310	0,5	6 dents	0,01	

DOUILLE NOISETTE

Inox



GOBEL



Réf.				€
815510	0,6	6 dents	0,01	

DOUILLE PETITS-FOURS

Inox



GOBEL



Réf.				€
815810	0,6	8 dents	0,01	

DOUILLE SAINT HONORÉ

Inox



GOBEL



Réf.	€
815850	

DOUILLE UNIE

Inox



GOBEL



Réf.				€
815210	0,1	0,01	Ø 1 mm	

DOUILLE UNIE

Inox



GOBEL



Réf.				€
815220	0,8	0,01	Ø 8 mm	

DOUILLE UNIE

Inox



GOBEL



Réf.				€
815230	0,14	0,01	Ø 14 mm	

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox


GOBEL


Réf.					€
888002	13	7	8,5	0,09	

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox + 1 poche couteil de 300 mm


GOBEL


Réf.				€
889151	13	7	8,5	

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm


GOBEL


Réf.				€
889251	13	7	8,5	

BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

Dim. (n°) PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - Saint-Honoré - Feuille n°2


GOBEL

Réf.	€
308730	

BOÎTE RONDE DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox + 1 poche couteil de 300 mm


GOBEL


Réf.				€
889002	12	4	0,11	

BOÎTE RONDE DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm


GOBEL


Réf.				€
889052	12	4	0,11	

POCHE À DRESSER COUTIL

Coutil écreu alimentaire



GOBEL



Réf.			€
313110	25	0,02	
313120	30	0,02	
313130	35	0,03	
313140	40	0,03	
313160	50	0,04	

TROUSSE À DÉCORER

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil 250 mm



GOBEL



Réf.					€
889101	31,5	14,5	4	0,12	

BOÎTE DE DOUILLES

Avec adaptateur pour changer d'embout avec un même contenu de poche.

2 rondes, 1 étoile ouverte, 2 étoiles fermées, 3 pétales, 1 feuille, 1 effet plié, 1 fleur, 1 bande.

Inox



Réf.			€
N3826	0,16	x 12	

POCHE À DRESSER NYLON

Embout ajustable par découpe.

Nylon enduit polyuréthane collée sans couture



GOBEL



Réf.			€
313420	30	0,01	
313430	35	0,02	
313440	40	0,02	
313450	45	0,03	
313460	50	0,03	

TROUSSE À DÉCORER

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm



GOBEL



Réf.					€
889210	31,5	14,5	4	0,12	



COUPE-GÂTEAUX

GOBEL


Réf.	↔	∅	⊞	🔍	€
N3716	31	25,5	0,33	6 parts	

COUPE GÂTEAUX

GOBEL


Réf.	↔	∅	⊞	🔍	€
N3718	31	25,5	0,33	8 parts	

DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

GOBEL


Réf.	↔	↗	⊞	∅	⊞	🔍	€
844910	3	0,3	3,6	3	0,01	Cannelé	
844920			3,6	4	0,02	Cannelé	
844930	●		3,6	5	0,02	Cannelé	
844940			3,6	6	0,02	Cannelé	
844950			3,6	7	0,03	Cannelé	
844960			3,6	8	0,03	Cannelé	
844970			3,6	9	0,04	Cannelé	
844980			3,6	10	0,05	Cannelé	

DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

GOBEL


Réf.	⊞	∅	⊞	🔍	€
845010	3,6	3	0,01	Uni	
845020	3,6	4	0,02	Uni	
845030	●	3,6	5	0,02	Uni
845040	3,6	6	0,02	Uni	
845050	3,6	7	0,03	Uni	
845060	3,6	8	0,03	Uni	
845070	3,6	9	0,04	Uni	
845080	3,6	10	0,04	Uni	
845090	3,6	11	0,05	Uni	

DÉCOUPOIR À POIGNÉE

Rond - uni


GOBEL


Réf.	⊞	∅	⊞	🔍	€
845130	4,2	22	0,28	Galette des Rois	
845140	4,2	24	0,3	Galette des Rois	
845150	4,2	26	0,32	Galette des Rois	
845160	4,2	28	0,34	Galette des Rois	

DÉCOUPOIR À POIGNÉE

GOBEL


Réf.	↔	↗	⊞	⊞	🔍	€
845170	17	12	0,6	0,2	Chausson aux pommes	


DÉCOUPOIR À POIGNÉE

 Inox



GOBEL



Réf.						€
845180	11	11	9,5	Moulin à vent		

DÉCOUPOIR À POIGNÉE





Pour 42 pièces (25 x 25 mm)

 Inox



GOBEL



Réf.						€
845200	20	12,5	9,5	Découpoir à caramels / brownies		





DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

 Inox



GOBEL



Réf.						€
880001	3,6	$\frac{3}{10}$	0,25		Boîte de 8 découpoirs cannelés	

DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

 Inox



GOBEL



Réf.						€
880101	4	$\frac{3}{11}$	0,25		Boîte de 8 découpoirs unis	

CALISSON





 Inox

BEST SELLER



GOBEL



Réf.						€
884042	4,5	2,8	3	0,02		
884043	5,3	5,3	3	0,02		
884201	7	3,8	4	0,03		
884202	8,3	4,7	4	0,04		

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs.


 Fer blanc





Réf.					€
180601	2	12		Ovales cannelés	

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

9 découpoirs.

 Fer blanc



Réf.					€
187301	2	10		Chiffres	

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

9 découpoirs.

Fer blanc



Réf.				€
187302	6,5	2,5	Gros chiffres	

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs.

Fer blanc



Réf.				€
187402	2	15	Animaux de la mer	

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

4 découpoirs.

Fer blanc



Réf.				€
187403	2	12,5	Dauphins	

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

15 découpoirs.

A, B, E, I, J, L, N, U, O, V, R, S, T, X, Y.

Fer blanc



Réf.				€
187502	8	2,5	Lettres	

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

6 découpoirs.

Fer blanc



Réf.				€
187802	2	15	Monuments	

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs.

Poignée.

Inox



Réf.		€
887902	Etoilés	



BICYCLETTE ACCORDÉON - DIVISEUR À PÂTES

Pour couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâtes. Largeur ajustable. Blocage à la dimension souhaitée par vis papillon.

 Inox

BEST SELLER

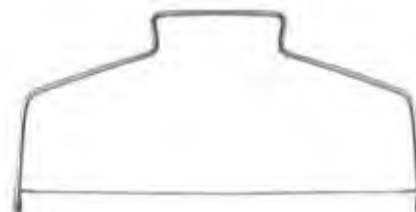


Réf.			€
N3703	0,52	6 roulettes	
N37031	0,52	5 roulettes	
N37032	0,52	7 roulettes	

COUPE GÉNOISE À FIL

Hauteur de coupe réglable.

 Inox




Réf.				€
N3719	29	0,56	29 cm	

COUPE GÉNOISE À FIL

Hauteur de coupe réglable.




 Inox



Réf.			€
N37194	42	42 cm	

JEU DE 5 FILS DE RECHANGE POUR COUPE-GÉNOISE








Réf.				€
N3719-1	29	0,02	N3719	
N37194-1	42		N37194	

COUPE-PÂTE


Lame : 15 cm.

 Inox








Réf.						€
N3725	15	12	3	0,16	Lame rigide graduée	


COUPE-PÂTE

 Poignée PP, lame Inox.



Réf.						€
N3730	12,4	11	1,5	0,07	Lame souple	
N3731	12,4	11	1,5	0,09	Lame rigide	

COUPE-PÂTE

 Poignée PP, lame Inox.

BEST SELLER



Réf.						€
N3738	11,5	11	3	0,07	Lame souple	

MOULES À CHAUSSON

Lot de 5 tailles.

Moules : 6,2 - 8,2 - 10,4 - 12,4 - 17,7 cm.

PP



Réf.		€
N3729	0,21	

ROULETTE PETITS-BEURRE

Taille biscuit : 5 x 6,2 cm. / Roulette : 5,8 x 4,2 cm / Ø emporte-pièce : 1,5 cm

Manche en PP, roulette en PS.



Réf.				€
YC71904	1,5	0,03		

PELLE PORTIONNEUSE ANTI-RAYURES

Portions : 5, 6, 7, 9, 11. Passe au lave-vaisselle. Pour couper et servir sans rayer les revêtements anti-adhérents. Permet de portionner en parts égales. Brevetée.

PP armé de fibres de verre.



Réf.				€
YC72504	24	7	0,1	

ROULETTE DÉCOUPOIR

Sablés, tartelettes, biscuits miroirs, milanais... Roulez, c'est découpé !

Découpoirs Ø 5 cm sur roulette + Ø 1,5 cm à l'arrière du manche.

Manche en PP, roulette en PS.



Réf.						€
YC71804	14,5	6,8	2,5	5/1,5	0,02	

ROULETTE À FILETS

Roulette : 5,5 cm / Ø emporte-pièce : 1,5 cm

Manche en polypropylène / roulette en ABS



Réf.			€
YC72004	1,5	0,06	

PELLE À TARTE PORTIONNEUSE ANTI-RAYURE



« Proportionnez,
servez, sans rayer ! »



Utilisation facile

Schéma explicatif
gravé au dos

Coupe et sert sans rayer
les revêtements anti-adhérents

Porportionne en parts égales
en fonction du nombre de convives

Coupez 5, 6, 7, 9, 11 parts
sans réfléchir !

Yotook



Cette pelle proportionneuse anti-rayure vous permettra de servir facilement vos gâteaux ou vos tartes jusqu'à 24 cm de diamètre.

Grâce à sa matière composite (PP renforcé en fibre de verre) cette pelle est rigide et tranche facilement sans abîmer le revêtement.

Brevetée, modèle déposé.

Utilisation :

1. Découper le gâteau du centre vers le bord à l'aide de la partie rectiligne de la pelle : ce sera la ligne de référence.
2. Aligner le nombre de parts souhaitées le long de la ligne de référence en veillant à ce que la pointe de la pelle soit bien au centre du gâteau.
3. Pivoter vers la gauche pour découper la première part.
4. Aligner à nouveau le nombre de parts sur la deuxième ligne, la pointe toujours positionnée au centre. Recommencer ainsi de suite jusqu'à obtenir toutes les parts égales puis servir à l'aide de la pelle.

CHALUMEAU



« Pour ne pas jouer avec le feu,
une (double) sécurité maximum ! »



Rechargeable

Précision :
intensité de la flamme
ajustable

Sécurité : bouton de
blocage de la flamme

Confort d'utilisation
grâce au mode continu




Un indispensable dans toutes les cuisines, pour la pâtisserie et les préparations.

SPRAY DÉMOULAGE FACILE

Sans goût ni odeur. A base d'huile de colza. Idéal pour tous les types de moule, plaque, tapis de cuisson et équipements de cuisson (poêle, planchas, cèpière...) sans risque d'éclaboussures d'huile.

 250 ml

 220°C

 Huiles végétales




GOBEL

Réf.				€
GL19P017	23,5	5,3	0,31	

TORCHE CHALUMEAU PROFESSIONNEL






Chalumeau à gaz. Bouton d'allumage, variateur et cran de sécurité. Pour griller, caraméliser, faire fondre...

 1300°C / 2370°F

 Acier et fibre de nylon




GOBEL

Réf.						€
GL19P011	13	6,5	6,5	0,16	Bouteille de gaz non inclus	

BROCHES À TREMPER LE CHOCOLAT - FOURCHETTES À CHOCOLAT

Pour saisir, enrober et marquer les décors des chocolats ronds, rectangulaires et carrés. Se tordent à votre besoin.

 Inox, manche ABS.



Réf.			€
ID5000	0,12	Lot de 4 modèles	

CHALUMEAU DE CUISINE

Rechargeable. Bouton de blocage. Mode continu et intensité réglable.


 Socle amovible.

 Inox, ABS



GOBEL




Réf.			€
N3924	17	0,33	

LA CHOCOLATERIE

PETITS-BEURRE CHOCO MAISON

Pour graver des messages avant cuisson ! Roulette : manche en polypropylène & roulette en polystyrène / Plaque 12 empreintes en PET 100% recyclable / Ma petite imprimerie : polypropylène copolymère



Réf.		€
YC1997	0,13	



CUIRE

AU FOUR 238

Les plaques multi-moules GOBEL 238

L'atelier GOBEL 241

Grilles et accessoires 242

FRITURE 243

CUISSON LENTE 245

A LA VAPEUR 247

A L'EAU 248

FUMAGE 250

CRÊPES 252

APRÈS CUISSON / RÉSERVER 253

PLAQUE MULTI-MOULES GOBEL



« Améliorez
votre productivité ! »

Manipulation facile :
gain de temps

Acier revêtu
anti-adhérent

Solide : conçue
pour un usage
intensif



Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries :
s'utilise sans grille



Conduction thermique optimale :
temps de cuisson plus rapide
et économie d'énergie



Plaque professionnelle intégrant 18 moules
pour toutes vos préparations sucrées et salées.

DARIOLES

Empreintes : Ø 60 mm H 60 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	Format	🔍	€
299105	60	40	3,5		35 empreintes . Délais de livraison : 5 semaines.	
299205	53	32,5	3,5	GN1/1	24 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	

CANELÉS BORDELAIS

Empreintes : Ø 55 mm H 50 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	Format	🔍	€
299130	60	40	3,5		45 empreintes . Délais de livraison : 5 semaines.	
299230	53	32,5	3,5	GN1/1	38 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	

FINANCIERS

24 financiers : 98 x 48 H 13 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
299110	60	40	3	2,17	Délais de livraison : 5 semaines.	

MADELEINES

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
299108	60	40	3	1,9	36 empreintes Madeleines. Délais de livraison : 5 semaines.	
299109	60	40	3,5		100 empreintes Madeleinettes. Délais de livraison : 5 semaines.	

MANQUÉS

Empreintes : Ø 100 mm H 30 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	Format	🔍	€
299101	60	40	3,5		14 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	
299201	53	32,5	3,5	GN1/1	8 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	

MILLASSONS

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.	↔	↗	⏊	Format	🔍	€
299102	60	40	3,5		18 empreintes Ø90 H19 mm. Délais de livraison : 5 semaines.	
299203	53	32,5	3,5	GN1/1	14 empreintes Ø90 H19 mm. Délais de livraison : 5 semaines.	
299103	60	40	3,5		25 empreintes Ø80 H18 mm. Délais de livraison : 5 semaines.	
299202	53	32,5	3,5	GN1/1	15 empreintes Ø80 H18 mm. Délais de livraison : 5 semaines.	

MUFFINS

Empreintes : Ø 70 mm H 35 mm

Acier revêtu antiadhérent


GOBEL


Réf.	↔	↗	⏊	Format	🔍	€
299104	60	40	3,5		33 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	
299204	53	32,5	3,5	GN1/1	18 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	

SAVARINS BOUCHÉS

Empreintes : Ø 80 mm H 20 mm

Acier revêtu antiadhérent


GOBEL


Réf.	↔	↗	⏊	📦	Format	🔍	€
299106	60	40	3,5	2,34		25 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	
299206	53	32,5	3,5		GN1/1	15 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	

OVALES

32 empreintes : H 38 mm

Acier revêtu antiadhérent


GOBEL


Réf.	↔	↗	⏊	🔍	€
299107	60	40	3,5	Délais de livraison : 5 semaines.	

PAINS-BURGER

Empreintes : Ø 100 mm H 20 mm

Acier revêtu antiadhérent


GOBEL


Réf.	↔	↗	⏊	Format	🔍	€
299220	53	32,5	3,5	GN1/1	8 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	

AU FOUR | L'ATELIER GOBEL
PLAQUE PÂTE ROULÉE

Emboutie - bordée

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
221110	37	27	2,1	0,53	Délais de livraison : 5 semaines.	

PLAQUE PÂTE ROULÉE

Embouti - bordée

Fer blanc


GOBEL


Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	€
121010	37	27	1,6	0,53	Délais de livraison : 5 semaines.	
121020	40	30	1,6	0,61	Délais de livraison : 5 semaines.	

ATTELAGE 6 NONNETTES RONDES

Inox


GOBEL


Réf.	↳	↘	⊥	> <	📦	€
878021	36	6	3	6/10	0,24	

ATTELAGE 6 NONNETTES HEXAGONALES

Inox


GOBEL


Réf.	↳	↘	⊥	📦	€
878221	41	6	3	0,28	

ATTELAGE 6 NONNETTES LARMES

Inox


GOBEL


Réf.	↳	↘	⊥	📦	€
878921	37,5	7,2	3	0,28	

ATTELAGE 6 NONNETTES CŒUR

Inox


GOBEL


Réf.	↳	↘	⊥	📦	€
879721	36,5	6,5	3	0,26	

PLAT MINI-FOUR

Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↳	↘	⊥	📦	€
231010	24,5	18,5	4,5	0,33	

PLAT À RÔTIR

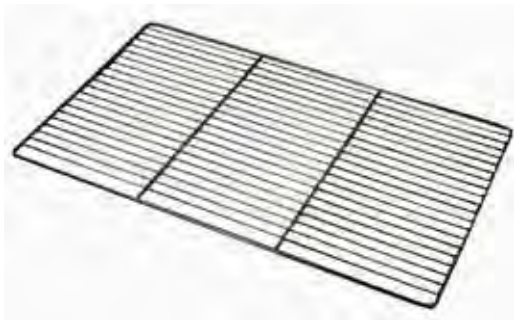
Antiadhérent bicouche


GOBEL


Réf.	↳	↘	⊥	📦	€
231020	32	22	5	0,49	

GRILLES FOURS ET ÉCHELLES

2 traverses 20 fils.



Réf.	↔	↘	📦	🔍	€
NC1061460	53	32,5	0,61	GN1/1	

GRILLE FOND DE PLAT - CANDISSOIRE

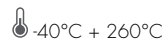
S'adapte au caisses à génioise euronorme (format demi-pâtissier 400x300 mm) réf. 825150 - 225115 - 125115.



Réf.	↔	↘	⏊	€
NC1054160	37,9	28,2	2,5	

TAPIS DE CUISSON

Pour cuisson et pour préparation. Anti-dérapants et anti-adhérents.



-40°C + 260°C



Réf.	●	↔	↘	📦	Format	€
NCS301	●	30	40	0,12		
NCS011		31	52	0,13	GN1/1	
NCS601		38,5	58,5	0,19		

MOUFLE ANTI-CHALEUR PROFESSIONNELLE

Taille standard : protection mains et poignets. Couleur noire. Ambidextre. Protection jusqu'à 250°C. Étanche à l'eau et à l'huile bouillante.



Réf.	Ex-réf.	↔	📦	🔍	€
N3087R	GAN01	29	0,23	Courte	
N3087RL	GAN02	44	0,36	Longue	

PANIER À RÔTIR

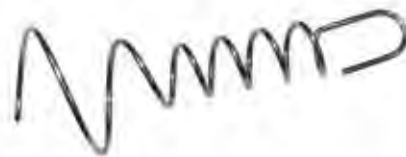
Cuisson volailles et rôtis : l'air circule autour de la viande qui ne « baigne » pas dans son jus. Convient aussi pour cuire asperges et légumes en cuit-vapeur.


LA BONNE GRAINE

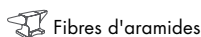
Réf.	↔	↘	📦	🔍	€
NC8091160	25	19	0,15	Petit modèle	
NC8091360	38	21,5	0,44	Grand modèle	

LACET DE CUISSON

Hygiénique. Piquer et visser. Remplace la ficelle pour farcir les volailles.


LA BONNE GRAINE

Réf.	↔	⊘	📦	€
N3411	13	4,5	0,01	

GANT ANTICHALEUR AMBIDEXTRE


Réf.	↘	⏊	🔍	€
GAN13	14	27,5	Taille unique. Couleur rouge et noir	

MOULE À NIDS

Ø 10 cm






 Inox LOUIS TELLIER

Réf.			€
NC019	10	0,3	

PELLE À FRITES

Service efficace des frites. Ramasser puis déverser les frites à l'aide de la languette arrière. S'insère parfaitement dans les pochettes cartonnées et sachets (8.5 cm de largeur et 3.5 cm de hauteur).

 Inox LOUIS TELLIER

Réf.						€
N4043-ID	20	19	6,5	0,35	Pour droitier	
N4043-IDG	20	19	6,5	0,35	Ambidextre	

EGOUTTOIR À FRITURE

 Inox LOUIS TELLIER

Réf.			€
N4039X	39	1	

MINI PANIER À FRITURE RECTANGULAIRE

Service tendance des frites, beignets, accras, tempuras... Double fil, sans bavure et sans accroc, solide.

Inox



Réf.						€
NC1018160	10	8,5	6	0,15	1 portion	

PANIER À FRITURE

Anses fixes.

Inox



Réf.				€
NC1043960	13,5	3,9	0,65	

THERMOMÈTRE À FRITURE

0 +300°C

Inox



Réf.				€
UTF01	16,5	5	0,03	

BAIN MARIE SOUSVIDE SUPREME™



« La cuisson lente à basse température accessible au plus grand nombre ! »

Une cuisson saine et savoureuse préservant toutes les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et les textures des aliments

Pas de risque de sur-cuisson

Un fonctionnement simple : préparer, assaisonner, sceller, faire mijoter et servir !

Une cuisson sans stress et sans surveillance grâce au minuteur

Réglage précis de la température avec une précision de 0,5°C.

Une cuisson uniforme, précise et maîtrisée grâce au régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID) intégré



Viandes, volailles, poissons, fruits, légumes, œufs, soupes, yaourt, alcools infusés, desserts, produits bio... : tous les types d'aliments peuvent être cuits dans le bain-marie SousVide Supreme™.

Il permet de cuisiner délicatement les aliments scellés dans des sacs hermétiques sertis sous vide à des températures douces allant de 30°C à 100°C.

Le temps de cuisson varie de 20 minutes (poissons maigres) à 72 heures (gibier). La température choisie est maintenue pendant toute la durée et après cuisson : les aliments peuvent rester au bain-marie bien plus longtemps que le temps requis sans excès de cuisson.

Le régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID) maintient l'eau à température constante lors de la cuisson et garantit une distribution homogène de la température par convection thermique. Les aliments sont cuits uniformément de part et d'autre, leurs saveurs sont exaltées et leurs tendretés restituées à l'issue de la cuisson.

Le bain-marie fonctionne :

- Sans pompe externe
- Sans remplacement des pièces risquant de s'user
- Sans risque de défaillance de la pompe
- Sans bruit
- Sans risque d'évaporation

BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ NOIR

Pour 8 à 12 parts de 115 g. Température contrôlée, précise et homogène (0,5°C maximum d'écart au sein du bain). Suivi continu de la température du bain sur écran LCD. Montée en température en 20 minutes (de 20°C à 65°C). Cuisson sous vide + remise en température. Silencieux. Sans évaporation.

8,7 L - 2.4 gallons.

°C / °F. +30°C +100°C

0,1°C / 0,1°F

220-240 V 50-60 Hz 462-550 W

Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide.

Cuve en tôle émaillée. Extérieur du récipient en acier revêtu. Couvercle en Aluminium.


SousVide

Réf.						€
N8110	33	28	29	4,1	0,71	

BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ INOX

Pour 18 à 20 parts de 115 g. Température contrôlée, précise et homogène (0,5°C maximum d'écart au sein du bain). Suivi continu de la température du bain sur écran LCD. Montée en température en 20 minutes (de 20°C à 65°C). Cuisson sous vide + remise en température. Silencieux. Sans évaporation.

11.2 L - 3 gallons.

°C / °F. +30°C +100°C

0,1°C / 0,1°F

220-240 V 50-60 Hz 715-850 W

Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide.

Cuve, extérieur du récipient et couvercle en Inox.


SousVide

Réf.						€
N8100	36	29,21	29	5,9	0,71	

SACS SOUSVIDE SUPREME™

Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

-20°C +90°C




Films bi-couche PA/PE. Epaisseur 85 microns.


SousVide

Réf.						€
NVS010	30,5	20,3	0,31	NVS300	25 sacs de 0,95 L	
NVS020	40,6	27,9	0,54	NVS300	25 sacs de 3,8 L	
NVS030	61	27,9	0,73	NVS300	2 rouleaux de 6m (à découper et souder)	

CUIT-VAPEUR ÉLECTRIQUE

Pour 10 kg de légumes ou 8 poulets.
Thermostat réglable. Montée en température rapide. Cuisson saine et rapide.
Mobile : idéal marchés, traiteurs.

-  15 L
-  +70°C +80°C
-  2000 W 230 V
-  Inox






Réf.					€
N8090	46	38	7	0,71	

PANIER CUIT-VAPEUR MARGUERITE





 Inox



Réf.				€
N4033-S	14	0,18	Pour récipient Ø14-23 cm	
N4033-L	18	0,25	Pour récipient Ø18-30 cm	

CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE

2 fonctions : cuisson et maintien au chaud. Déclenchement automatique du mode maintien au chaud en fin de cuisson. Cuve graduée. Thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau. Grande capacité et léger.

-  21 L - 10 kg.
-  3000W 220V 50 Hz
-  Cuillère mesure de riz.
-  Cuve Aluminium Antiadhérent.







 LOUIS TELLIER

Réf.					€
N8094	35	50	10,3	1,75	

CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE

Verrouillage du couvercle. Compact. 2 fonctions : cuisson et maintien au chaud. Déclenchement automatique du mode maintien au chaud en fin de cuisson.

-  13 L - 6 kg.
-  1950W 220V 50 Hz
-  Spatule et mesure.
-  Structure et couvercle Inox. Cuve Aluminium antiadhérent.



Réf.						€
N8900	44,8	44,8	42,5	12,9	1,75	

BOULE À RIZ

Sert aussi de boule à épices. Pour cuire le riz dans le bouillon d'un plat qui mijote. S'imprègne des parfums et s'égoutte facilement.

1.4 L - 500/650 g.

Inox



Réf.			€
N4038	14	0,29	

BOULE À RIZ

Sert aussi de boule à épices. Pour cuire le riz dans le bouillon d'un plat qui mijote. S'imprègne des parfums et s'égoutte facilement.

0.9 L. - 400/430 g.

Aluminium



Réf.			€
N4040	12	0,1	

BOULE À THÉ & ÉPICES

Pour parfumer sans que les herbes et épices ne se rependent dans le plat.

Inox



Réf.				€
N9201	4,5	0,03	4,5 cm	

BOULE À THÉ & ÉPICES

Pour parfumer sans que les herbes et épices ne se rependent dans le plat.


Inox




Réf.				€
N9202	6,5	0,04	6,5 cm	

CUISEUR À ŒUFS ÉLECTRIQUE GN1/3

Peut contenir 10 paniers. Thermostat de régulation, thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau. Idéal buffet petit-déjeuner. Chaque client prépare son œuf à sa cuisson.

 0°C +90°C

 50- 60 Hz 220-240 V 1200 W

 6 paniers inox numérotés. Couvercle.


 Inox



Réf.						€
N8093	41	24	31	5	0,71	

POCHEUSES À ŒUFS FER BLANC

Garantie d'une forme régulière et d'une cuisson homogène. Bien graisser.

 Fer blanc




LA BONNE GRAINE



Réf.			€
NC030	0,4	Individuelle	



POCHEUSES À ŒUFS ANTI-ADHÉRENT

Garantie d'une forme régulière et d'une cuisson homogène.

 Acier, revêtement Antiadhérent.



LA BONNE GRAINE

Réf.			€
NC5032659	25	0,24	Manège 6 pocheuses

PANIER À ŒUF

 Inox



Réf.		€
N8093P	N8093	

POCHEUSES À ŒUFS ANTI-ADHÉRENT

Garantie d'une forme régulière et d'une cuisson homogène.

 Acier, revêtement Antiadhérent.



LA BONNE GRAINE

Réf.			€
NC031	0,4	Individuelle	

CUIT-ŒUFS

2 places. Pour œufs à la coque, durs et mollets.

 Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.					€
NC5034160	21,5	5,5	19,5	0,66	

FUMOIR À FROID AVEC RÉSISTANCE



« Idéal pour poissons, fromages et végétaux »



Fumoir à froid par fumage à sciure

Inox



Grille 600 x 400 fournie à l'intérieur

Possibilité d'ajuster l'intensité du fumage

Résistance chauffante avec minuterie pour allumage de la sciure



Disponible sans la résistance (FAF) pour ceux préférant un allumage d'une autre façon.

FUMOIR À FROID

Pour poissons (saumon, truite, anguille...), légumes, crustacés, magrets, volailles, saucissons, fromages...

 Grille 600x400

 Inox



 LOUIS TELLIER



Réf.						€
FAFR	75	42	17,6	1,6	Avec résistance	
FAF	75	42	17,6	1,5	Sans résistance	

RÉSISTANCE ALLUME-SCIURE

Combustion de la sciure en un temps record ! (5 minutes suffisent) Adaptée au fumoir à froid : sa finesse lui permet de se glisser dans le réservoir de sciure et de ne pas laisser la fumée s'échapper.

 150 W

 Minuteur 30 minutes.

 Boitier Inox.




 LOUIS TELLIER

Réf.							€
FAF01	39,5	7	12	1	FAF	0,03	

PELLE SNACK & PLANCHA COUDÉE

Lame : 15 x 10 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle. Pelle coudée rigide épaisse (2mm), bords biseautés.

 Inox trempé, PP.



 LOUIS TELLIER

Réf.		€
N5400	0,31	

BAIN MARIE ET POMPE PORTIONNEUSE SAUCES ET CHOCOLAT CHAUDS

Portion 40 ml ajustable. Température réglable. Maintient au chaud les sauces et le chocolat. Idéal crêpes, profiteroles, ...

 3 L

 230 V 50 Hz

 Fermeture couvercle par ressorts.

 Tube pompe et cuve Inox.



 LOUIS TELLIER

Réf.					€
NDS301	50	18	3,87	0,42	

RÂTEAU À CRÊPES ROND
BEST SELLER


Réf.	↔	↗	📏	🪵	€
NRC01-1	18	18	0,02	Hêtre	

RÂTEAU À CRÊPES ROND


Réf.	↔	↗	📏	🪵	€
NRC01X	18	18	0,01	Inox	

RÂTEAU À CRÊPES RACLETTE

Hêtre



Réf.	↔	↗	📏	€
NRC02-1	24	18	0,03	

TOURNE-GALETTE - SPATULE À CRÊPES

Hêtre



Réf.	↔	📏	€
NRC03-1	40	0,04	

APRÈS CUISSON / RÉSERVER
VOILETTES TISSÉES

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⊘	📏	🔍	€
NC027	20	0,1	Ø 20 mm	
NC007	24	0,1	Ø 24 mm	
NC008	28	0,1	Ø 28 mm	
NC009	32	0,18	Ø 32 mm	
NC028	36	0,26	Ø 36 mm	

VOILETTES TISSÉES

Adaptées aux moules à tartes et manqués carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	📏	🔍	€
NC1054060	30,5	22	0,16	Rectangulaire	

VOLETTES TISSÉES

Adaptées aux moules à tartes et manqués carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



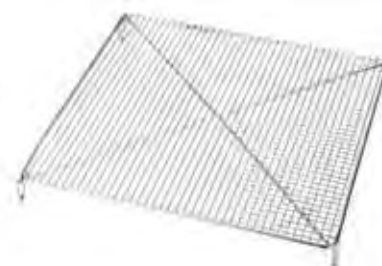
LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	📏	🔍	€
NC1053960	36	12	0,13	Tarte maison	

VOLETTES TISSÉES

Adaptées aux moules à tartes et manqués carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	📏	🔍	€
NC1053860	26	26	0,18	Carrée	

VOLETTES TISSÉES

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	📏	📏	🔍	€
NC027-SP	20	0,16	Ø 20 mm (sans pied)	
NC007-SP	24	0,13	Ø 24 mm (sans pied)	
NC008-SP	28	0,15	Ø 28 mm (sans pied)	
NC009-SP	32	0,17	Ø 32 mm (sans pied)	

PLATEAU À DRESSER AVEC GRILLE

Récupération de l'excédent d'enrobage afin de le réutiliser. Idéal pour glacer, enrober, badigeonner et égoutter.

Inox



Réf.	↔	↗	⏴	📏	€
N3995	26	18,5	2	0,36	

PLATEAUX À DRESSER JAPONAIS AVEC GRILLE

Inox 18.8

NEW

LOUIS TELLIER



Réf.	🔴	↔	↗	⏴	€
N3992	🔴	21,5	15,1	1,8	
N3993	🔴	25,6	17,6	1,8	



DRESSER

EMULSION 256

CUISINE DÉCORATIVE 258

Dressage d'assiette 258

Sculpture sur fruits et légumes 260

ON PASSE À TABLE 264

BUFFET 268

SIPHON PROFESSIONNEL KAYSER



« La qualité professionnelle
reconnue depuis 1960 »

Pour préparations chaudes
max 70°C



Lavage en machine



Pour chantilly, sauces
et émulsions chaudes et
froides, salées et sucrées



Écumes chaudes



Mousses de légumes



Chantilly



Espumas de fruits

Made in the EU



Indispensable outils de créativité pour les chefs et les traiteurs, c'est aussi un moyen de créer de l'effet à moindre coût : peu de matière première est nécessaire à la production de centaines de verrines. Utiles à tous les plats de la carte : mises en bouche, verrines, entrées, accompagnements, sauces, crèmes, mousses,... à base de foie gras, de fruits de mer, de légumes, de crème infusée. Toutes les pièces de la tête se démontent pour une hygiène optimale.



SIPHON PRO KAYSER

Emulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées. Lavage en machine de la cuve et de toutes les pièces de la tête.





 Min + 1°C max +70°C

 Inox

BEST SELLER




KAYSER

Réf.	Ex-réf.				€
N4086X	S05XX	31	0,75	0,5 L	
N4087X	S1XX		35	0,9	1 L

SIPHON SEMI-PRO KAYSER

Pour chantilly, sauces et émulsions froides. Lavage en machine de la cuve. Les pièces de la tête se lavent à la main.

 Min + 1°C max +30°C


 Cuve inox, tête aluminium



KAYSER



Réf.	Ex-réf.				€
N4083X	S05PX	31	0,65	0,5 L	
N4084X	S1-PX	35	0,8	1 L	

RECHARGES KAYSER POUR SIPHON CHANTILLY

 Acier recyclable




KAYSER


Réf.	Ex-réf.			€
N4080	RSIPH10	0,3	x 10	
N4079		0,7	x 24	
N4078		1,45	x 50	


SIPHON TOUT ALUMINIUM 0,5L

Egalement conçu pour des préparations chaudes. Vous pourrez plonger la cuve dans un bain marie jusqu'à 70°C. Conforme à la norme NF D21-901 qui régit l'utilisation des siphons à usage domestiques (tests réalisés par un laboratoire français, le LNE). Max 1 cartouche.

 0,5 L

 + 70°C

 3 douilles et une brosse de nettoyage.

 Aluminium, intérieur revêtu antiadhérent.



Yoolook

Réf.			€
YC80105	32	9	

CUILLÈRE-PLUME

A utiliser à la vertical, perpendiculaire à l'assiette. Pour réussir à tous les coups des décors d'assiettes précis avec des préparations liquides (sauces, coulis, réductions, jus...).

2 cuillères : 1 à la pointe fine et 1 à la pointe large.

Inox



Réf.						€
PLU02	22,5	6,5	2	0,07	Tout inox	

PINCE À DRESSER

Extrémités cannelées. Crans antidérapants. La pince des chefs : fine, longue et solide, elle s'utilise en cuisine comme en dressage. Très précise.

Inox



Réf.	Ex-réf.			€
PAP4	PAD02	30	0,09	

CUILLÈRE-PLUME

A utiliser à la vertical, perpendiculaire à l'assiette. Pour réussir à tous les coups des décors d'assiettes précis avec des préparations liquides (sauces, coulis, réductions, jus...).

3 cuillères : 1 à la pointe fine et 1 à la pointe large.

Cuillère Inox, manche silicone.



Réf.						€
PLU03M	22,5	6,5	2	0,07	Manche silicone	

PETITE PINCE À DRESSER

Extrémités cannelées. Crans antidérapants. Pince droite idéale pour dresser et de décorer les assiettes.

Inox



Réf.			€
PAP5	15	0,02	

PETITE PINCE À SUSHI ET SASHIMI

Extrémités cannelées. Crans antidérapants. Pince coudée pour prise à plat.



Inox



Réf.	Ex-réf.	↔	↙	⏏	€
PAP6	PAD01	15	0,02		

PETITE PINCE DE PRÉCISION

Presser pour ouvrir la pince. Pince courbée pour un travail précis et minutieux qui permet de déposer les ingrédients sous différents angles.



Inox



Réf.	Ex-réf.	↔	↙	⏏	€
PAP7	PAD03	15	0,03		

PORTIONNEUR À RIZ, SEMOULE, PURÉE

Ovale (creusé), pentagone (creusé), circulaire (creusé), demi-sphère. Portions 120-130 g. Présentation soignée. 4 formes à visser sur le manche.



ABS



Réf.	↔	↙	⏏	€
N4037C	24	9	4,5	0,17



COUTEAU STYLET THAÏ

Spécial sculpture. lame : 5,5 cm. lame fine et souple. Pointeur à l'arrière du manche.

lame fine souple en acier trempé. Manche en bronze.



Réf.	Ex-réf.		€
ID1000	STHAI01	0,15	

TROUSSE 22 OUTILS DE DÉCOR + PIERRE À AFFÛTER

Panoplie complète d'outils de sculpture sur fruits et légumes. Trousse avec emplacements pour rangement et transport.

4 gouges striées + 6 gouges arrondies + 4 gouges à bords biseautés + 5 gouges doubles + 3 lames de découpe + 1 pierre à affûter.

Inox



Réf.				€
ID2580	38,5	29	0,4	

18 OUTILS + PIERRE À AFFÛTER

Pour réaliser facilement de belles sculptures sur fruits et légumes.

15 gouges doubles inox forme «U» & «V» + 3 stylets inox + 1 pierre à affûter.

Inox



Réf.	Ex-réf.		€
ID2500	DEC18	0,25	

TURN'UP FONDS À GARNIR

Créateur de bouchées... raffinées! Coupe et évide. Réalise des bouchées avec fond, pour garnir de brunoise, viande haché, fromage...

Inox



Réf.	Ex-réf.				€
TU01	N7102	5		Ø 5 cm	
TU02	N7101	4	0,44	Ø 4 cm	
TU03	N7103	3	0,18	Ø 3 cm	

LE PETIT FARCEUR®

Petits farcis, coupelles, photophores.... Diamètre de coupe : 3,4 cm. Découpoir pour éviter les fruits et légumes à garnir.

Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.						€
ID1204	8,5	3,7	9	3,4	0,13	

SET DE TUBES DÉCOUPOIRS ROUNDS - FOOD DESIGNER®

Épaisseur inox : 0,6 mm. Sets d'outils de design culinaire ronds pour apporter de la créativité dans les assiettes.

5 tubes ronds Ø 5 - 10 - 15 - 20 - 25 mm + 3 poussoirs.

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER



Réf.			€
ID1205	13	0,14	

SET DE TUBES DÉCOUPOIRS CARRÉS - FOOD DESIGNER®

Épaisseur inox : 0,6 mm. Sets d'outils de design culinaire carrés pour apporter de la créativité dans les assiettes.

3 tubes découpoirs carrés : 20x20 - 15x15 - 10x10 mm + 1 double poussoir.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			€
ID1207	13	0,09	

CUILLÈRES À POMMES À LA PARISIENNE - FOOD DESIGNER®

6 tailles différentes pour éviter et créer des billes de fruits et légumes.

Ø : 5 / 10 / 15 / 20 / 25 / 30 mm.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.			€
ID4100	GCME01	0,5-1-1,5-2-2,5-3	0,12	

DÉCO-RADIS

Fleurs de radis : déco et bouchées à garnir.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					€
N4197	16,5	5,1	1,9	0,23	

EMINCEUR À CORNICHONS ET RADIS

8 lames.

Inox, PP.



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.					€
N8008	ECO1	17,7	2,6	2,2	0,03	

TURN'UP® FONDS À GARNIR



Coupe et évide
(Concombre, pomme de terre...)

A garnir de brunoise,
haché, fromage...



« Créateur de bouchées...
raffinées ! »



Lames inox



Se déguste crus,
cuits, frits!

Pour réaliser des bouchées
avec un fond

3 modèles disponibles
Pour cocktails*, plats, desserts...

Le Turn Up est un emporte-pièce pour réaliser des bouchées régulières avec ou sans fond. les 3 tailles fonctionnent en gigogne pour optimiser le produit travaillé et n'avoir aucune perte de matière 1^{ère}. S'utilise pour fruits et légumes, pommes de terre, courgettes, melons, concombres, grosses carottes, navets (préalablement blanchis), etc...

* Le turn'up cocktail se compose d'un emporte-pièce et d'un couteau de découpe du fond.

COUPE ÉTOILES

Sculptez vos fruits et légumes en 1 seul geste avec ses 5 lames en acier! Idéal pour les œufs, tomates, kiwi. Pratique à nettoyer, entièrement démontable / lave vaisselle.

Acier, Tritan et ABS



Réf.				€
CTE00	5,5	15	0,23	

TIGES DÉCO

Pour réaliser des spirales de légumes comme les pommes de terre, navets ou carottes.

Inox



Réf.					€
N7105V	23,5	1,3	0,02	Vrac	

TAILLE-CRAYONS À LÉGUMES

Ø d'introduction : 3 cm. Lame : 4 cm. Faites des fleurs de légumes ! Idéal pour les courgettes, carottes...

Inox, ABS.



Réf.	Ex-réf.				€
ID1100	TCC01	3	0,05	Petit modèle	

TAILLE-CRAYONS À LÉGUMES

Ø d'introduction : 5,5 cm. Lame : 7 cm. Faites des fleurs de légumes ! Idéal pour les courgettes, carottes...

Inox, ABS.



Réf.	Ex-réf.				€
ID1101	TCC10	5,5	0,15	Grand modèle	

5 LAMES POUR COUPE-ÉTOILES CTE00

Inox



Réf.					€
CTE01	4	3,5	2,7	5 lames pour coupe-étoiles CTE00	

DÉCOUPOIR FORME ONDULÉE

Coupe : 8,3 cm.

Inox



Réf.				€
ID4036	10,3	8	0,03	

SLIMCUT 3 EN 1 - TAILLE LÉGUMES

3 lames pour tailler les légumes (carotte, concombre, courgette...), en julienne, spaghetti et en ruban. Idéal en salades, en friture, en décoration, crus ou cuits...

1-3 mm / 4-6mm / ruban

Lame inox



Yoolook

Réf.					€
YC20P007	20	7	10,5	0,14	

PORTE-SERVIETTES DE TABLE TRIANGLE


 LOUIS TELLIER

Réf.					€
LT20P004	12,5	2,3	8	0,1	

RAMASSE-MIETTES

Modèle de poche. Manche façon loupe d'orme.

Accroche stylo.

Inox, plastique.



 LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.					€
RAM	RAM01	14	2,7	0,02	Sous blister	
RAM-V				0,04	Vrac	

COQUETIER SPIRALE

Acier chromé



Réf.				€
NC036	5,5	4,5	0,05	

BOULE À SUCRE


Réf.				€
N3713	14,5	13,5	0,23	

PORTE-TOASTS

Pour 6 tranches.

Acier chromé



Réf.					€
NC061	15	6,5	9	0,14	

CISEAUX À ŒUFS

Ø de coupe : 3.4 cm Pour décalotter les œufs à la coque.

Inox


LA BONNE GRAINE

Réf.						€
N4189	10	8,8	0,74	3,4	0,06	

PRESSE-CITRON 1/2 RONDELLE

Presse le citron proprement d'un coup de pouce. Service soigné et propre. 1 pour 2 personnes. Pour 1/2 rondelles de citron de 1 cm d'épaisseur.

Copolyester

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.			€
N4120	CITO1	0,05	l'unité, sous polybag	

PRESSE-CITRON 1/2 RONDELLE

Presse le citron proprement d'un coup de pouce. Service soigné et propre. 1 pour 2 personnes. Pour 1/2 rondelles de citron de 1 cm d'épaisseur.

Copolyester



LOUIS TELLIER

Réf.			€
N4120-24P	1,6	Le display de 24 (12 boîtes de 2)	

CASSE-NOIX, NOISETTES

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				€
N4186	15,3	5,4	0,13	

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

Ø haut : 19 cm.

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					€
NC020	19,2	20	0,26	Inox	
NC020-C	19,2	20	0,26	Acier chromé	

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				€
NC3018060	3,8	34,5	0,7	

CURETTES À CRABES, HOMARDS

Lot de 12.

Inox



Réf.			€
N4173	18	0,1	

FOURCHETTES À HŪÎTRES

Lot de 6.

Inox



Réf.			€
N4169	13	0,09	

PLAT POUR 12 ESCARGOTS OU PALOURDES FARCIES

12 empreintes.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			€
NC023	19,5	0,14	

SUPPORT SEAU DE TABLE

Section fil 8 mm : solidité supérieure. Se fixe sur le bord de table.

Seau non inclu.

Acier chromé



LOUIS TELLIER

Réf.		€
NC024	0,5	

RAFRAÎCHISSEUR À VIN

Double paroi. Ø intérieur : 10,5 cm. Iso-therme : maintient les bouteilles fraîches.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				€
NC026	20	12	0,62	

PINCE DE SERVICE

Qualité professionnelle.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			€
N3070	23,5	0,12	

PINCE-CISEAUX À SALADE

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			€
N3066	25	0,12	

PINCE DE SERVICE TOUS USAGES

De qualité supérieure.

Inox

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.			€
N3067	0,1	24 cm	
N3068	0,15	30 cm	
N3069	0,2	40 cm	

PINCE DE SERVICE TOUS USAGES

1er prix

Inox

BEST SELLER



Réf.			€
N3072	0,05	23 cm	
N3073	0,07	30 cm	
N3074	0,09	40 cm	

CUILLÈRE PINCE À GLACE

Serrer la pince pour former la boule, relâcher : la boule est éjectée. Mécanisme breveté. Démoulage facile.

Aluminium revêtu Antiadhérent.

Yookook



Réf.					€
YC74001	46	35	20	0,15	

DESSOUS DE PLAT EXTENSIBLE

S'étend à la dimension souhaitée de 21.5 x 14 cm jusqu'à 78 x 7 cm.

Inox, plastique.



Réf.						€
NC3062560	14	21,5	2	0,465	0,52	

PANIER SNACKING

Idéal self-service : sandwiches, canettes, salades et plats en barquettes.

Plateau.

Plateau PP, panier chromé.



Réf.					€
NC7020160	29,5	23,7	11,5	0,62	

CANNE À JOURNAUX

Avec crochet

Bois



Réf.				€
NCJ01	75	0,14	Verni clair	
NCJ02	75	0,14	Verni noyer	

PLATEAU ADDITION ROND

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			€
LT19P002	14	0,05	

PLATEAU ADDITION RECTANGLE

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					€
LT19P001	17	11	0,5	0,08	

PRÉSENTOIRE À PETITS GÂTEAUX

LOUIS TELLIER


Réf.				€
895530	14	9	0,06	

CHAUFFE-PLATS BOUGIE

Livré avec bougies qui ne fument pas.

Godets en acier bruni.


LOUIS TELLIER


Réf.						€
803CHP2	34	20	6,5	0,72	2 bougies	

CHAUFFE PLAT TRAPÈZE

Fil Ø5mm.

2 bougies chauffe-plats.

Acier chromé


LOUIS TELLIER

Réf.					€
NC3016050	30	19	8	0,92	

CHAUFFE-PLATS BOUGIE

Livré avec bougies qui ne fument pas.

Godet en acier bruni.

Fil d'acier chromé.


LOUIS TELLIER


Réf.						€
803CHP1	20	19,5	6,5	0,47	1 bougie	

CHAUFFE-PLATS BOUGIE

Livré avec bougies qui ne fument pas.


Godets en acier bruni.


LOUIS TELLIER


Réf.						€
803CHP3	47	20	6,5	0,98	3 bougies	

PICHETS DE SERVICE ISOTHERMES À VIS

Ampoule inox double-paroi avec vide d'air. Incassable. Poignée isolante. Boissons chaudes : 6h : >70°C (t° ambiante 20°C). Boissons fraîches : 12h (t° ambiante 35°C).


 Inox, ABS.



Réf.	∅	∅	📦	🔍	€
N5069	19	13	0,5	1L	

PICHETS DE SERVICE ISOTHERMES À GACHETTE

Ampoule inox double-paroi avec vide d'air. Incassable. Poignée isolante. Boissons chaudes : 6h : >70°C (t° ambiante 20°C). Boissons fraîches : 12h (t° ambiante 35°C).

 Inox, ABS.



Réf.	∅	∅	📦	🔍	€
N5070	19	14	0,63	1,2L	
N5071	21	14	0,66	1,5L	
N5072	26	14	0,78	2L	

BOUCHON À VIS

Ergonomique. Etanche.

 ABS



Réf.	📦	🔍	€
N5069B	0,02	N5069	

BOUCHON À GACHETTE

Service facile. Etanche.

 ABS




Réf.	📦	🔍	€
N5072B	0,06	N5070, N5071, N5072	

PICHET ISOTHERME BLANC TORSADÉ

Double paroi avec vide d'air. Extérieur ABS. Intérieur PP. Incassable. Aspect porcelaine. Idéal hôtellerie, hôpitaux, EHPAD, ...

 Bouchon étanche à gachette de service.

 ABS + polypropylène



Réf.	∅	∅	📦	🔍	€
N5076	16	20	0,5	0,6L	
N5077	20	25	0,8	1,2L	

PICHET ISOTHERME NOIR TORSADÉ

Double paroi avec vide d'air. Extérieur ABS. Intérieur PP. Incassable. Aspect porcelaine. Idéal hôtellerie, hôpitaux, EHPAD, ...

Bouchon étanche à gachette de service.

ABS + polypropylène



LOUIS TELLIER

Réf.					€
N5078	16	20	0,5	0,6L	

PERCOLATEUR

Thermostat de sécurité à réarmement automatique. Verrouillage du couvercle. Jauge graduée de niveau de remplissage. 2 résistances séparées (chauffe + maintien en température)
Double-paroi et poignées isolantes. Fonction maintien au chaud.

Tasses : N5308 = 50 / N5312 = 75 / N5316 = 100.
Volume nominal : N5308 = 6,3L / N5312 = 9,6L / N5316 = 13,2L.

N5308 : 14 cl/ min - N5312 : 24 cl/min - N5316 : 24 cl/min.

230V - 50 Hz - N5308 : 950W / N5312 : 1650 W / N5316 : 1650 W.

Robinet anti-gouttes. Filtre inox permanent pour mouture standard. Système de blocage du couvercle.

Inox brossé.



LOUIS TELLIER

Réf.						€
N5308	42,5	22	3	6,3 L		0,42
N5312	43	27	3,82	10 L		0,42
N5316	50	27	4,38	13,2 L		0,71

PICHETS ISOTHERMES À POMPE

Ampoule inox double-paroi avec vide d'air. Verseuse à pompe. Service facile par pression. Incassable.
Boissons chaudes : 6h : >70°C (t° ambiante 20°C). Boissons fraîches : 12h (t° ambiante 35°C).

Poignée de transport.

Inox, ABS.



LOUIS TELLIER

Réf.						€
N5084	16	12,5	31	1,3	1,9L	
N5087	19	13	35	1,43	2,2L	
N5085	19	13,5	35	1,57	2,5L	
N5088	22	16	35	2	3L	
N5089	23,5	17	38	2,2	4L	

MARMITE À SOUPE BAIN-MARIE

Ouverture couvercle à demi : service pratique. Pour maintenir au chaud soupe, vin chaud, ... Idéal buffets.
Température réglable (thermostat gradué 12 positions).

Utile : 8L - Total : 10 L.

Max +98° C (208°F)

400W 230V 50 Hz

Patins antidérapants.

Cuve amovible Inox.



LOUIS TELLIER


Réf.						€
N8060	38	34	3,9	Noire		0,42


MARMITE À SOUPE BAIN-MARIE


Ouverture couvercle à demi : service pratique. Pour maintenir au chaud soupe, vin chaud, ... Idéal buffets. Température réglable (thermostat gradué 12 positions).

 Utile : 8L - Total : 10 L.

 Max +98° C (208°F)

 400W 230V 50 Hz

 Patins antidérapants.

 Cuve amovible Inox.



Réf.						€
N8060B	38	34	3,9	Blanche	0,42	


CHOCOLATIÈRE

Réservoir amovible pour réfrigération et lavage. Robinet entièrement démontable pour nettoyage vapeur. Thermostat réglable.


Production = 30 min. Réchauffage = 15 min.

 5 L


 +30°C +90°C

 50Hz 230V 1100W

 Robinet et réservoir anti-gouttes.

 ABS, Tritan.




Réf.						€
N4905	26	32	48,5	6,5	0,71	




DISTRIBUTEURS DE SAUCES COLLECTIVITÉS

Portion 40 ml ajustable. Pompes portionneuses à sauces conçues pour un usage intensif, adapté aux collectivités et fast-food. Mécanisme à levier tout inox.

 Fermeture couvercle par ressorts.

 Tube pompe Inox. Cuve Inox.



Réf.				€
NDS500	42	18	5L	

SAMOVAR + THEIÈRE

Thermostat de sécurité. Température réglable. Pour tisaneries, spas, maisons de retraite...

 3 L

 1850/2200 W - 50/60 Hz - 220/240 V

 Théière 0.6 l. Robinet anti-gouttes.

 Inox.



Réf.					€
N5062	47	21	1,8	0,21	

CHAUFFE-EAU ET ROBINET

Température réglable.

Max. 20 l - Min. 5l.

100°C : 40 min / 10L - 1 h / 20L.

70°C : 25 min / 10L - 37 min / 20L.

50°C : 13 min / 10L - 30 min / 20L.

+30°C +100°C

230V 2100W

Robinet de sécurité.

Inox



Réf.					€
N8091	48	37	5,7	0,71	

STATION CAFÉ

Pour pichets pompe et petits percolateurs < Ø 20 cm. Pour organiser votre espace boissons chaudes.

Réhausseur pour petits pichets.

Réservoir anti-gouttes amovible. 2 colonnes tasses/verres. 1 case touillettes / bâtonnets de sucre. 2 cases serviettes / cuillères / sachets de thé.

ABS



Réf.					€
N5020	43	32,5	14,5	1,34	

DISTRIBUTEUR 30 CASPULES NESPRESSO

Acier chromé

STOCK LIMIT


Réf.					€
NC3071350/B	15,9	6,5	19,52	0,22	

CORBILLE À FRUITS ET AGRUMES

Inox

BEST SELLER


Réf.					€
N4110	24	23	0,61		

CORBILLE À PAIN INOX 20 CM

Inox

NEW


LOUIS TELLIER

Réf.					€
LT20P002	8	20	0,18		
LT20P003	8	24	0,21		




PANIER À SALADE, LÉGUMES, ŒUFS, ...

 Pieds, poignée fixe.

 Acier peint




LA BONNE GRAINE

Réf.				€
NC2010248	24	0,31	Vieux fer	
NC2010412	28	0,65	Blanc	
NC2060348	14	0,11	"Big Baby"	





PANIER GALVANISÉ POIGNÉE BOIS

Assemblé en France. Décoration, présentation légumes frais du jour, ...

 Galvanisé, poignée bois.



LA BONNE GRAINE

Réf.					€
NC7060340	25	16	0,37	3L	
NC7060740	34	20	0,66	7L	

PANIER COCOTTE

 Métal



LA BONNE GRAINE

Réf.					€
NC3018409	28	20	19	1,4	



CONVIVIAL

ENTRE AMIS

276

BAR ET COCKTAILS

294

APPAREIL À RACLETTE BRÉZIÈRE® LA GAMME SIGNATURE



« Une gamme Signature
made in Haute-Savoie,
Pour tous les styles : Traditionnel,
Moderne, Classique chic ! »



Modèle pliable avec crochet de transport :
encombrement réduit, rangement et mise
en service facile



Convient pour 1/4
à 1/6 de meule, soit
1 à 4 personnes



2 Rampes de chauffe
réglables en hauteur
pour s'adapte à la portion
de fromage



Cordon 2,20 m



Robuste : En Inox
et acier peint époxy
pour les couleurs



Porte-fromage en inox amovible :
lavable au lave-vaisselle

Dans la plus pure des traditions, les appareils à raclette Brèzière se marient avec différents type de fromage, comme les déclinaisons de fromage à raclette, nature, fumé, aux poivres... le morbier...

Des accessoires sont également disponibles pour vos reblochonades (x2 ref. : REB02 ou x1 ref. : REB03)

Le couteau spécial raclette CAR01, indispensable pour racler et couper votre fromage grillé, est vendu séparément.

Retrouvez la déclinaison des couleurs de la gamme Signature sur les appareils Alpage®.

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - ORIGINAL

L'Original, dans sa couleur bronze texturée, pour un style traditionnel, s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

230V 850W - CE

Interrupteur d'allumage. Poignée de transport. Porte-fromage amovible lavable au lave-vaisselle. Cordon : 2,20 m.

Inox et acier peint époxy.



Réf.							€
BREZ01	44,5	21,5	30	3,55	Brézière® 230V	0,42	
BREZ01C	44,5	21,5	30	3,55	BREZ01 230V + CARO1	0,42	
BREZ02	44,5	21,5	30	3,55	Brézière® 110V	0,42	
BREZ02C	44,5	21,5	30	3,55	BREZ02 + CARO1	0,42	
BREZ03	44,5	21,5	30	3,55	BREZ01 + cordon UK	0,42	
BREZ04	44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + cordon Suisse	0,42	

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, dans sa couleur noire, pour un style moderne, s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

230V 850W - CE

Interrupteur d'allumage. Poignée de transport. Porte-fromage amovible lavable au lave-vaisselle. Cordon : 2,20 m.

Inox et acier peint époxy



Réf.							€
BREZ01BA	44,5	21,5	30	3,55	Brézière® 230V	0,42	

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - INOX

L'Inox, matériau et couleur tout inox avec poignets en hêtre massif, pour un style classique chic! S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

230V 850W - CE

Interrupteur d'allumage. Poignée de transport. Porte-fromage amovible lavable au lave-vaisselle. Cordon : 2,20 m.

Inox



Réf.							€
BREZ01NX	44,5	21,5	30	3,55	Brézière® 230V	0,42	

KIT REBLOCADE POUR APPAREIL BRÉZIÈRE®

Permet de cuire 2 reblochons. Des accessoires conçus pour les appareils Brézière® afin de varier les recettes.

2 poêlons + 2 spatules + 1 plateau.

Plateau inox.




Réf.						€
REB02	32	14	11	1,9	BREZ01, BREZ02, BREZ03.	

KIT REBLOCADE-RACLETTE POUR APPAREIL BRÉZIÈRE®

Permet de cuire un morceau de fromage à raclette d'un côté et un reblochon de l'autre. Des accessoires conçus pour les appareils Brézière® afin de varier les recettes.

1 poêlon + 1 spatule + 1 plateau.

Plateau inox.




Réf.			€
REB03		BREZ01, BREZ02, BREZ03.	

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - ORIGINAL

L'Original, couleur bronze texturée, pour un style traditionnel. Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. Porte-fromage inclinable et démontable facilement. Interrupteur d'allumage.

230V - 850W

Cordon : 2,20 m.

Inox et acier peint époxy

BEST SELLER



Réf.							€
RACL01	46	26,5	40	3,67	230 V - 850 W		0,42
RACL02	46	26,5	40	3,67	110 V - 900 W		0,42
RACL02C	46	26,5	40	3,85	RACL02 + CAR01		0,42
RACL03	46	26,5	40	3,76	RACL01 + branchement UK		0,42

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, couleur noire, pour un style moderne. Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. Porte-fromage inclinable et démontable facilement. Interrupteur d'allumage.

230 V - 850W

Inox et acier peint époxy

NEW



Réf.							€
RACL01BA	46	26,5	40	3,67	230 V - 850 W		0,42

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - INOX

L'Inox, matériau et couleur tout inox avec poignets en hêtre massif, pour un style classique chic. Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. Porte-fromage inclinable et démontable facilement. Interrupteur d'allumage.

230 V - 850W

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.		€
RACL01NX	46 26,5 40 3,67 230 V - 850 W 0,42	

KIT REBLOCHADE POUR APPAREIL ALPAGE®

Permet de cuire 2 reblochons. Des accessoires conçus pour les appareils ALPAGE® afin de varier les recettes.

2 poêlons + 2 spatules + 1 plateau.

Plateau inox.

LOUIS TELLIER



Réf.		€
REB01	53 26,5 40 1,89 RACL01, RACL02, RACL02C, RACL03.	

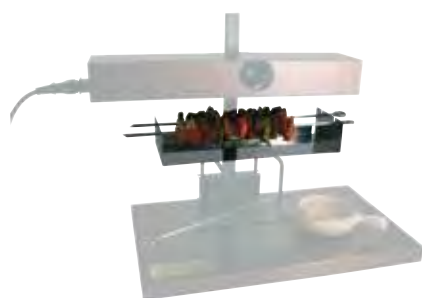
KIT BROCHETTES POUR APPAREIL ALPAGE®

Permet de cuire 2 brochettes à la fois et de faire des tartines chaudes au fromage fondu. Des accessoires conçus pour les appareils ALPAGE® afin de varier les recettes.

1 plateau + 4 brochettes de 40 cm.

Plateau et brochettes inox.

LOUIS TELLIER



Réf.		€
BROCH01	40 12 6 RACL01, RACL02, RACL02C, RACL03.	

COUTEAU SPÉCIAL RACLETTE

1 côté lisse pour racleur et 1 côté microdenté pour faire des religieuses.

lame inox trempé, manche bois vernis, rivets laiton.



LOUIS TELLIER



Réf.		€
CAR01	24 4,5 1,5	

SEILLE PATATIÈRE

Pour tenir les pommes de terre au chaud pour vos raclettes, fondues, etc...

Bois blanc naturel.



LOUIS TELLIER



Réf.		€
SEPOC	30 20 14,5 0,92 Ovale avec couvercle	
SEPR	17 20 0,54 Ronde sans couvercle	
SEPRC	17 21,5 0,69 Ronde avec couvercle	

PIC POMMES DE TERRE

Pour tenir la pomme de terre sans se brûler pendant l'épluchage.

Pic Inox manche bois.



Réf.			€
N4504	13	0,01	

RACLETTE TRADITIONNELLE "PARTY"

Pour 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Longueur du cordon : 1,10 m.

600W


TTM

Réf.							€
TTM05	28	24	34	2,7	230V		0,42
TTM05C-110	28	24	34	2,7	110V		0,42

FONDEUSE À FROMAGE

Plateau inclinable.

1 brûleur.

Antiadhérent bicouche, inox.


TTM

Réf.					€
TTM03	15/21	30	15	1,75	

RACLETTE TRADITIONNELLE "AMBIANCE"

Pour 1/2 meule de fromage. Jusqu'à 6-8 personnes.

1000W


TTM

Réf.							€
TTM10	48,5	28	32	5,7	230V		0,71
TTM10C-110	48,5	28	32	5	110V		0,71







RACLETTE TRADITIONNELLE 2 DEMI-MEULES

Service de la raclette en continu.

 1000W




TTM 

Réf.							€
TTM20	54	29	33	5,7	230V	0,71	
TTM20C-110	54	29	33	7,4	110V	0,71	

APPAREIL À RACLETTE À GAZ

Pour 2 x 1/2 fromage de forme rond ou carré. 2600-3400W Butane Propane (tuyau de gaz non fourni). Service de la raclette en continu.

 2600-3400W




TTM 

Réf.						€
TTMBRIO	52	28	40	13,8		0,48

RACLETTE TRADITIONNELLE 3 DEMI-MEULES





Service de la raclette en continu.

 230V - 2000W

 Plateau acier peint epoxy, support acier nickelé, corps de chauffe acier noirci (phosphatation).



TTM 

Réf.						€
TTM30	54	47	34	10,4	1,33	

APPAREIL À RACLETTE PROFESSIONNEL

Tout inox pour une qualité professionnelle, robuste et durable dans le temps. Plaque de cuisson ultra anti-adhérente, technologie "Obsidian" pour légumes, viandes... Prise pour connecter plusieurs appareils (conseillé max. 3). interrupteur d'allumage. Pratique et convivial avec ses 4 poêlons et sa forme rectangulaire.

 230V - 600W




 4 poêlons anti-adhérent, manche plastique + 4 spatules bois certifiés PEFC inclus.

 Inox + Plateau Anti-Adhérent "OBSIDIAN"

NEW

 **LOUIS TELLIER**



Réf.							€
RACP01NX 	51	10	12	2,38	230V - 600W	0,42	

CONVIVAL

APPAREIL À RACLETTE PROFESSIONNEL



« Un appareil à raclette de qualité professionnelle, robuste et résistant ! »



Structure tout Inox et poignée en hêtre massif

Plaque supérieure antiadhérente technologie OBSIDIAN pour toutes vos cuissons

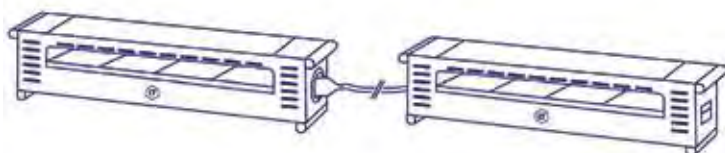
Interrupteur d'allumage pour une meilleure sécurité



4 poêlons antiadhérents + 4 spatules en hêtre, labélisées PEFC

Prise + câble adaptable pour connecter plusieurs appareils ensemble

600W pour une qualité de cuisson optimisée et une diffusion parfaite de la chaleur



Agrandissez vos tablées de 4,8,12 personnes, en connectant vos appareils entre eux!
Les câbles de liaison, « le convivial » sont disponibles en 2 tailles (40 cm : ref. 5013 / 70 cm : ref. 5029)

Profitez de la plaque de cuisson antiadhérente Obsidian pour cuire des œufs de caille, bacon, filet de magret, légumes (tomates, champignons...), et faire réchauffer vos pommes de terre...
Grâce à sa qualité de chauffe, n'hésitez pas à varier les fromages à fondre, comme le chèvre ou le roquefort, accompagnés de topping (figues, noix, jambon...)

CÂBLE DE LIAISON "LE CONVIVAL"

Câble de connexion entre les "Appareil à Raclette Professionnel"



Réf.	↔	∅	📦	🔗	🔍	♻️	€
5013	40	4	0,12	RACP01NX	40 cm	0,11	
5029	70	4	0,14	RACP01NX	70 cm	0,11	

CHAPEAU TATARE - MODÈLE À ALCOOL

Appareil de grillades pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits sur le chapeau conique muni de piques. Pas de fumée, pas de jus qui charbonnent, les jus coulent dans le rebord du chapeau dans lequel on place un bouillon maigre avec des légumes émincés. Pas de fragilité aux chocs thermiques.

🔥 3 brûleurs.

🍳 Chapeau en tôle émaillée au four.



Réf.	📏	∅	📦	€
TTM80AL	30	30	2,1	

APPAREIL À FONDUE CHINOISE ÉLECTRIQUE

Marmite pour la fondue chinoise : le bouillon chaud permet de faire cuire des légumes, des vermicelles et de fines lamelles de viandes ou de poissons.

🍷 3,5 L

🔌 230V - 1200W

🍳 6 passoires TTMFC-P6 et 1 livret de recettes.

🍳 Cuivre massif martelé et étamé, poignées bois.



Réf.	📏	∅	📦	♻️	€
TTMFC01	41	30	3,77	0,42	

FOUR À RACLETTE ET GRIL 6 PERSONNES

Livré sans spatule raclette. Pour 6 personnes.

🔌 230V - 900W

🍳 6 poêlons.

🍳 Plateau anti-adhérent, poêlons manche bois.



Réf.	📏	∅	📦	♻️	€
TTM40CE	12	28	1,94	0,21	

CHAPEAU TATARE - MODÈLE ÉLECTRIQUE

Appareil de grillades pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits sur le chapeau conique muni de piques. Pas de fumée, pas de jus qui charbonnent, les jus coulent dans le rebord du chapeau dans lequel on place un bouillon maigre avec des légumes émincés. Pas de fragilité aux chocs thermiques.

🔌 230V - 1200W

🍳 4 poêlons TTM80ECP.

🍳 Chapeau acier recouvert anti-adhésif.



Réf.	📏	∅	📦	♻️	€
TTM80E	30	30	2,5	0,42	

LOUCHES À FONDUE CHINOISE

Lot de 4.

🍳 Clips couleur d'identification.

🍳 Inox



Réf.	↔	∅	📦	€
NC8090660	23	6	0,18	

POÊLON RECTANGULAIRE - MANCHE PLASTIQUE

Vendu à l'unité.

Anti-adhérent, manche plastique.


TTM

Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
TTM02-P	19	8,5	1,5	0,08	

POÊLON RECTANGULAIRE - MANCHE BOIS

Vendu à l'unité.

Anti-adhérent, manche bois.


TTM

Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
TTM02-PB	19	8,5	1,5	0,08	

POÊLON TRIANGULAIRE - MANCHE BOIS

Vendu à l'unité.

Anti-adhérent, manche bois.


TTM

Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
TTM40CEP	18	12,5	1	0,08	

BRASÉRO - BARBECUE DE TABLE

Idéal pour vos grillages extérieures (côte de bœuf, poissons...). Foyer amovible pour allumer le charbon et réserver les braises. Entièrement démontable pour un entretien facile. Qualité professionnelle.

Inox 18/10 - Grille inox polie



LOUIS TELLIER



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	€
BRASHF	32	22	21,5	7,3	Utilisation extérieur : 1 coté fermé	

BRASÉRO - KIT REBLOCHONNADE

Parfait pour vos reblochonnades ou grillages en intérieur ! Convivial avec ses 2 cotés ouverts pour insérer le poêlon. Foyer amovible pour préchauffer la braise. Entièrement démontable pour un entretien facile. Qualité professionnelle.

KIT reblochonnade : 1 poêlon acier + spatule composite

Inox 18/10 - Grille inox polie



LOUIS TELLIER



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	€
BRASIO	32	22	21,5	7	Utilisation intérieur : 2 cotés ouverts	

BRASÉRO

Pour la cuisson de fines tranches de viande sur la braise. Fonctionne au charbon de bois. Allumage possible sur une cuisinière à gaz (base du foyer perforée). Foyer amovible. Fabriqué en conformité aux normes NF.

4 pieds en caoutchouc.

Acier peint epoxy, plateau en hêtre massif.



LOUIS TELLIER



Réf.	↔	↗	⊥	€
BRASO1	29	18	21,7	

BRASERO – BARBECUE DE TABLE



« Un barbecue de table professionnel à charbon, de qualité, fonctionnel et convivial ! »

- Qualité professionnelle et robustesse :
- Inox 18/10 = ne rouille pas
 - Grille épaisse en inox poli : indéformable et réduit l'adhérence des aliments

Entièrement démontable pour un entretien facile



Stabilité parfaite pour + de sécurité = grâce à son poids et à sa tablette en hêtre massif

Insert inférieur pour réserver ou réchauffer plats ou poêle

Fonctionnel :

- Rapidité d'allumage : prêt à l'emploi en 10 min – 20 min pour les braises
- 1 foyer à charbon amovible pour préchauffer ou réserver les braises hors de la table
- + 1 réceptacle pour gel d'allumage pour booster l'allumage

Ce barbecue extérieur se pose au centre d'une table, pour cuire, côte de bœuf, poissons, brochettes..., sur une pelouse, autour de la piscine, au pied de vos cannes à pêche... partout au gré de vos envies... selon votre imagination !

Il est muni d'un seul côté ouvert pour éviter la prise au vent pour une sécurité optimale. Il est facile à stocker par sa taille et son bloc carré.

COMBINÉS BRASÉRO/REBLOCHADE - "EDELWEISS"

Pour la cuisson de fines tranches de viande sur la braise. Fonctionne au charbon de bois. Allumage possible sur une cuisinière à gaz (base du foyer perforée). Foyer amovible.

1 poêlon en acier + 1 spatule composite (250°C).

Acier peint epoxy, plateau en hêtre massif.



Réf.					€
BRAS-REB02 33	21,5	21,8	7,13		

TOAST'AP®

Le corps amovible en fonte peut atteindre 180°C (température moyenne 150°C). Disposez des assiettes composées sur table accompagnées de pains, chacun compose et fait cuire son toast presque instantanément : 3 minutes max pour une cuisson parfaite dessus et dessous. La texture est incomparable et les saveurs préservées.

Pincettes de services en bambou, livret recette et 1 réchaud.

Fonte d'Aluminium revêtu Antiadhérent de qualité supérieure, Inox et hêtre.



Réf.	Ex-réf.					€
TOASTAP	N2900	22	20	17,2	3,48	

PLANCHETTA 4 PERS. - SOCLE BOIS

Plaque perforée en son centre pour laisser couler les graisses dans le récipient fournis. Pour 2 à 4 personnes. Plaque céramique incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse.

Plaque céramique, socle bois ou metal, inox.



Réf.					€
PLAN01	33	22	14	4,4	

PLANCHETTA 4 PERS. - SOCLE MÉTAL

Plaque perforée en son centre pour laisser couler les graisses dans le récipient fournis. Pour 2 à 4 personnes. Plaque céramique incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse.

Plaque céramique, socle bois ou metal, inox.



Réf.					€
PLAN02	34,5	22	10	3,24	

PLANCHETTA 2 PERS.

Plaque en pointe "diamant" (non perforée) pour éviter que les jus ne coulent sur les bords. Pour 2 à 4 personnes. Plaque céramique incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs.

Plaque céramique, socle bois ou metal, inox.



Réf.					€
PLAN05	37	17	14	4,4	

PINCE POUR PLANCHETTAS

Support pour saisir la plaque céramique chaude des planchettas.

Inox



Réf.						€
PLAN-P	23	5	2	0,11	PLAN01, PLAN02, PLAN05.	

PLANCHETTA DE TABLE



Pas d'écoulement des jus :
la plaque émaillée est légèrement
citrée en «pointe de diamant»

« Pour des grillades conviviales
en toutes saisons »

A utiliser en intérieur
comme en extérieur !

Plaque incassable
en acier émaillé



Socle bois

Livré avec 2 brûleurs mais
emplacements prévus pour 3,
pour une chauffe plus puissante

Chauffe rapide par les brûleurs :
10 minutes

CONVIVAL

PARE-VENT POUR PLANCHETTA - LOT DE 2

Pour optimiser l'utilisation des planchettes en extérieur : protège les réchauds du vent et assure une chauffe en continue.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.					€
PLANPV	9	10	0,33	PLAN01, PLAN02, PLAN05.	

RÉCHAUD FONDUE "SAPIN"

Plaque supérieure verrouillable.

Réchaud brûleur acier peint époxy, plaque inox.



LOUIS TELLIER



Réf.					€
RECH02	12	22	0,62	CHAUD01, RECH02-KIT.	

SUPPORT SEUL POUR PIERRE À CUIRE

Brûleur non inclus.

Fil d'acier chromé, poignées bois.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
SUP03	27,5	18,5	13,5	0,48	PIER17	Pour pierre 17 x 17 cm
SUP01	35,5	26,5	13,5	0,54	PIER25	Pour pierre 25 x 25 cm

KIT FONDUE "SAPIN"

Kit fondue jusqu'à 6 personnes, le chaudron en fonte est adapté pour tout les types de fondues.

2,5 L

1 brûleur, 1 plaque à réchaud décorative RECHPS, un chaudron CHAUD01, 6 fourchette à fondue "arobase" FFO6.

Réchaud brûleur acier peint époxy, plaque inox, chaudron en fonte émaillée.



LOUIS TELLIER



Réf.					€
RECH02-KIT	28	21	25	5,24	

PIERRE À CUIRE SEULE

Pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits. Pierre à chauffer au four (300° C maxi).

Pierre ollaire naturelle.





LOUIS TELLIER

Réf.						€
PIER17	17	17	3	2,3	SUP03	17 x 17 cm
PIER25	25	25	3	4,8	SUP01	25 x 25 cm






PIERRE À CUIRE AVEC SUPPORT

Pour cuire de fines tranches de viande, poisson, légumes ou fruits. Pierre à chauffer au four (300° C maxi).

 1 brûleur.

 Pierre ollaire naturelle, support en fil d'acier chromé, poignées bois.



Réf.						€
PIER03	27,5	18,5	13,5	2,96	17 x 17 cm	
PIER01	35,5	26,5	13,5	5,82	25 x 25 cm	

PINCE POUR PIERRES À CUIRE

Ouverture de la pince : 30 mm. Pour manipuler les pierres à cuire en sortie de four.

 Inox







Réf.						€
PIER-P	21,5	6,5	3,5	0,15	PIER01, PIER03, PIER25, PIER17.	

PORTE-BROCHETTES 4 PLACES

 Inox







Réf.	Ex-réf.					€
NC053		45	22	0,5	Avec 4 brochettes	
NC4250460	POBF05	45	22	0,49	Sans brochette	

PORTE-BROCHETTES 2 PLACES

 Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
NC052		45	22	0,5	Avec 2 brochettes	
NC4250060	POBF01	45	22	0,46	Sans brochette	

PORTE-BROCHETTES FER FORGÉ SUR PLATEAU BOIS

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : talon d'assiette Ø max 22 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendu sans brochette.

Fer forgé, plateau bois.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
POBN01	31	27	43	1,07	PIC25 - PIC30 - PIC35 - PIC40.	A l'unité
POBN01V	31	27	43	6,39		Lot de 6 en vrac

PORTE-BROCHETTES INOX SUR PLATEAU BOIS

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : talon d'assiette Ø max 22 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendu sans brochette.

Inox, plateau bois.



LOUIS TELLIER



Réf.						€
POBX01	31	27	43	1	PIC25 - PIC30 - PIC35 - PIC40.	A l'unité
POBX01V				0,82		Lot de 6 en vrac

PORTE-BROCHETTES INOX SUR PLATEAU AVEC SUPPORTS SAUCES

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : talon d'assiette Ø max 22 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendu sans brochette. Ø intérieur ramequins 9 cm.

2 supports sauces.

Inox, plateau bois.



LOUIS TELLIER



Réf.					€
POBX01-S	31	27	43	1,07	

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL FER FORGÉ

Supports pour 1 brochette épée. Vendus sans brochette.

 Métal




 LOUIS TELLIER



Réf.							€
POBE01	31	26	43	0,78	BROCH02	Socle métal	

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL FER FORGÉ

Supports pour 1 brochette épée. Vendus sans brochette.

 Métal, plateau bois.




 LOUIS TELLIER



Réf.							€
POBE02	31	27	44	1,1	BROCH02	Socle bois	

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL INOX - MÂT CENTRAL




 4 brochettes BROCH02 et 4 ramequins inox.

 Inox, plateau bois vernis.



 LOUIS TELLIER




Réf.				€
POBX4C	54	21	1,41	

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL INOX - MÂT DÉPORTÉ

Support avec mât déporté pour surélever les brochettes.




 4 brochettes BROCH02.

 Inox, plateau bois vernis, aluminium.



 LOUIS TELLIER



Réf.				€
POBX4D	58,5	26,5	1,49	

PORTIQUE À BROCHETTES

Le support à brochettes se fixe à la planche à l'aide d'aimants de part et d'autre : stabilité. Service des brochettes à la vertical sur une planche : propreté et hygiène. Permet le service à table individuel. Emplacements pour 5 brochettes de 25 cm max. Vendus sans les brochettes et sans ramequins.

Rigole et pieds aimantés.

Inox, bois.



Réf.							€
PORT01	45	12	28,5	0,61	PIC25.	SoCLE bois	

PORTIQUE À BROCHETTES

Le support à brochettes se fixe à la planche à l'aide d'aimants de part et d'autre : stabilité. Service des brochettes à la vertical sur une planche : propreté et hygiène. Permet le service à table individuel. Emplacements pour 5 brochettes de 25 cm max. Vendus sans les brochettes et sans ramequins.

Rigole et pieds aimantés.

Inox, papperstone®.



Réf.							€
PORT02	45	12	28,5	0,49	PIC25.	SoCLE papperstone®	

BROCHETTE À ANNEAU

Finition de haute qualité : ovalisée pour un meilleur maintien des aliments. Pointe biseautée. Anneau mobile.

Inox



Réf.		€
830640	40	

BROCHETTE À ŒIL

Finition de haute qualité : ovalisée pour un meilleur maintien des aliments. Pointe biseautée. Anneau mobile.

Inox



Réf.			€
830805	20	20 cm	

BROCHETTE EXTRÉMITÉ BOUCLE

Section ronde.

Inox



Réf.			€
NC4248760V	40	0,03	

PICS À BROCHETTE - LOT DE 12


Inox



Réf.				€
PIC25	25	POBFO1, POBFO1-R, POBFO, POBNO1, POBX01, POBX01-SV, ECHE01, ECHE02, PORT01, PORT02.	25 cm	
PIC30	30	POBFO1, POBFO1-R, POBFO, POBNO1, POBX01, POBX01-SV.	30 cm	
PIC35	35	POBFO1, POBFO1-R, POBFO, POBNO1, POBX01, POBX01-SV.	35 cm	
PIC40	40	POBFO1, POBFO1-R, POBFO, POBNO1, POBX01, POBX01-SV.	40 cm	

BROCHETTE MÉDIÉVALE ÉPÉE

Longueur utile : 35 cm.

 Inox, tête aluminium.



Réf.						€
BROCH02	47	8	1		POBE01, POBE02, POBX4C, POBX4D.	

BROCHETTE GÉANTE

Longueur utile : 38 cm.

 Inox



Réf.				€
BROCH01-G	50		POBF01-G.	


PORTE-BROCHETTES D'ASSIETTE AVEC BROCHETTES (LOT DE 6)

Pour une présentation originale à l'assiette, d'une ou plusieurs brochettes à l'aide des supports clipsables.

 6 brochettes 25 cm.

 Inox



Réf.						€
PBC06C	24	20,5	5	0,2		

SONNETTE DE COMPTOIR
BEST SELLER


Réf.				€
N8040	6	8,5	0,11	

LIMONADIER DE LUXE

Multifonctions : Tire-bouchons, décapsuleur, coupe-capsule.

Inox



Réf.				€
N4317	11	2	0,11	

SOMMELIERS LIMONADIERS

Multifonctions : Tire-bouchons, décapsuleur, coupe-capsule.

Acier chromé



Réf.					€
N4313	11	2	0,05	1 décapsuleur	

SOMMELIER DOUBLE DÉTENTE

Double levier avec 2 points d'appui. Réduction de l'effort. Extraction du bouchon en 2 temps par simple mouvement d'appui.

Tige téflonée, coupe-capsule dentelé.

Inox, ABS.


LOUIS TELLIER

Réf.		€
N4319	0,03	

SOMMELIERS LIMONADIERS

Multifonctions : Tire-bouchons, décapsuleur, coupe-capsule.




Acier chromé

BEST SELLER



Réf.					€
N4312	14	2	0,06	2 décapsuleurs	

TIRE BOUCHON SOMMELIER






Réf.					€
BOOM01	1,4	0,5	0,1	0,09	


TIRE-BOUCHONS SOMMELIER

 Double appui. Sérigraphie possible.



Réf.						€
TBCOU01-N	12	20	1,4	0,07	Noir	

TIRE-BOUCHONS SOMMELIER

 Double appui. Sérigraphie possible.







Réf.						€
TBCOU02-R	12	20	1,4	0,07	Bordeaux	

DÉCAPSULEUR ET BOÎTE RÉCUPÉRATRICE


Fixation murale.

 Inox



Réf.					€
N4055X	30	12	7	0,17	

DÉCAPSULEUR 1ER PRIX

 Acier nickelé



Réf.		€
N4053.	0,03	

DOUBLE MESURE À ALCOOL



Doses 1, 2, 3 et 4 cl. Graduation de cl en cl.

 2-4 cl

 Inox



 LOUIS TELLIER

Réf.			€
N4135	6,8	0,04	

DOSEUR ALCOOL BOULE MÉTAL

Incassable. Bouchon doseur automatique 2cl.

2 cl

Métal chromé, joint.



Réf.	↔	∅	📦	€
DO230	12,5	5	0,13	

BOUCHON VERSEUR BEC RÉTRÉCI

Assaisonnement et décor à l'assiette.

Metal



Réf.	↔	∅	📦	€
DO956	11	3	0,12	

VERSEURS À BILLE

Pour alcool sec. Reconnaissance du dosage facile grâce aux couleurs, même en univers de nuit.

2 cl


Plastique.



Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
DP212J	9,5	4	0,02	Jaune - 2 cl	
DP213V	9,5	4	0,02	Vert - 3 cl	
DP214B	9,5	4	0,02	Bleu - 4 cl	
DP215	9,5	4	0,02	Rouge - 5 cl	





BROYEUR À GLACE BLANC

Stabilité assurée par une fixation ventouse.

 Avec manivelle.

 PP






Réf.	Ex-réf.					€
N4050	BC01	18,5	12	26,5	0,7	

PELLE À GLACE

Sans angle, hygiénique. Qualité supérieure, finitions soignées.


 Inox



Réf.	Ex-réf.				€
N3698		18,5	0,11	87 g	
N3699		21,5	0,14	162 g	
N3700	PELGFA01	23,5	0,2	169 g	

BOUCHON DE CHAMPAGNE

Etanchéité parfaite. Blocage efficace. Conserve le pétillant du champagne.


 Acier chromé, TPR.




Réf.	Ex-réf.				€
N4054	CHAMP01	5,6	3	0,07	


BROYEUR À GLACE ÉLECTRIQUE

 600 ml

 50/60 Hz 230 V 60 W

 ABS chromé, tiroir en PMMA.



Réf.						€
N4052	24,5	15	25	2,1	0,42	

PINCE À GLAÇONS

Pour saisir glaçons, agrumes, feuilles de menthe, ...

 Inox



Réf.					€
N4137	18	6	2	0,04	

LOT DE 2 PORTE-CLÉS FOUETS

 Acier nickelé



Réf.	Ex-réf.			€
N3082	FOU01	9,5	0,02	

EAU DE SELTZ

Cuve inox. Pour produire 1 litre d'eau pétillante.

1 L

Cuve Inox.


KAYSER

Réf.				€
N4075X	33	0,74	Siphon	

EAU DE SELTZ

Lot de 10. Pour produire 1 litre d'eau pétillante. Utiliser 1 cartouche / L.

Acier recyclable, CO2.


KAYSER

Réf.				€
N4074	0,3	N4075X	Cartouches CO2	

COCKTAIL MASTER

Réalisez vos cocktails en étages en superposant les couches de couleurs : votre Irish Coffee sera réussi ! Ø min. - max. du verre : 5 - 10,5 cm.

PP

BEST SELLER



Réf.				€
DO250	26	0,12	Transparent	

COCKTAIL MASTER

Réalisez vos cocktails en étages en superposant les couches de couleurs : votre Irish Coffee sera réussi ! Ø min. - max. du verre : 5 - 10,5 cm.

Chrome



Réf.				€
DO251	26	0,14	Chromé	

TAPIS DE BAR

Les picots permettent d'écouler la condensation. Antidérapant, anti-choc, anti-goutte.

Caoutchouc



Réf.					€
N4139	67,5	8	1,5	0,63	

SHAKER

 Inox



Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
N4092	21,8	8,7	0,28	70 cl	
N4094	19,5	8,7	0,26	50 cl	

PASSOIRE À COCKTAIL

 Inox



Réf.	↔	↙	⏊	📦	€
N4095	14	9	1,7	0,06	

CUILLÈRE À COCKTAIL

Un embout cuillère, un embout fourchette.

 Inox



Réf.	↔	📦	€
N4134	32,5	0,02	

ENTONNOIR AVEC FILTRE

Filtre amovible. Pour carafer le vin. Filtre les dépôts.

 Inox



Réf.	📦	€
N3740	0,16	

PILON POUR COCKTAIL

 Hêtre



Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
N4136	20	3,5	0,07	Bois	

PILON POUR COCKTAIL

Hêtre



Réf.	↔	∅	📦	🔍	€
N4140	22	3,2	0,08	Brésilien	

PINCE À THÉ

Infusion individuelle directement dans une tasse.

Pince.

Inox



Réf.	∅	📦	€
N9200	4	0,04	

KIT MINI-BURGERS

Inox - pics drapeaux en bambou

BEST SELLER
LOUIS TELLIER


Réf.	📏	∅	€
845190	9,5	7	

PRESSE-CITRON À MAIN

Inox



Réf.	↔	📦	€
N4107	15,5	0,09	

SUPPORT DE VERRE CLIP

Pour verre à pied <1,2 cm. Lot de 20. Pour cocktails et apéritifs dinatoires debout. Maintient le verre sur le bord de l'assiette.

PP




Réf.	📦	€
N4142-20	0,16	

LE TRANCHEUR LUTIL

Il se démarque par son design travaillé et son style rétro. Fabriqué en petites séries, c'est une œuvre d'art unique, gravé de son numéro d'édition de la main du créateur et entièrement assemblé à la main. Certificat d'authenticité, poignée ergonomique, molette de verrouillage de la lame, trois patins antidérapants, poche à saucisson en lin.


 lame massive amovible.

 Corps en Aluminium moulé peint et lame massive Inox réaffûtable.



Réf.					€
TAS	25	9,5	8,5	0,79	

PORTE-ŒUFS BISTROT

 Acier chromé



Réf.						€
N4112	19,5	14,5	0,2		9 œufs	

PIQUE-OLIVES, KUMQUATS, ETC

Double roulette dentée. Pour retirer l'amertume des grosses olives et des kumquats avant de les préparer.

 Inox



Réf.		€
PC01	0,25	

PORTE-ŒUFS BISTROT

 Acier chromé



Réf.					€
N4114	20	16,5	0,14	6 œufs	



HYGIÈNE

SOUS CONTRÔLE

CONSERVATION 304

NETTOYAGE 310

RANGEMENT 315

DÉROULEUR PAPIERS FILM ET ALUMINIUM



« Leader sur le marché de la collectivité, l'indispensable, l'original ! »



Papier aluminium : bord dentelé ultra-résistant

Film alimentaire : la réglette coupe-film se glisse sur le bord coupe nette et rapide

Encoches + vis et chevilles pour fixation murale



Perforation pour cadenas : évite la disparition des rouleaux

S'adapte à toutes les largeurs de rouleaux

Ventouses pour la stabilité sur le plan de travail

Ce produit permet le stockage des rouleaux avec les bonnes règles d'hygiène pour protéger les aliments.

DÉROULEUR DE SACS PLASTIQUE

Mural ou à poser.

 Inox



 LOUIS TELLIER



Réf.					€
B1095	14,5	9,5	31,5	1,1	





RÈGLETTE COUPE-FILM

A enfiler sur le bord des dérouleurs inox ou les boîtes carton. Glisser le curseur : le film est coupé net.

 PP




BEST SELLER

Réf.					€
DF030	30	0,06	30cm		
DF045	40	0,1	45cm		


DÉSHYDRATEUR DE FRUITS ET LÉGUMES

Non programmable. Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés...

 Max. 80°C

 250 W 220/240 V 50 Hz

 5 plateaux empilables.

 ABS + Tritan



Réf.						€
N3040	21	33	3,2		0,42	

DÉROULEUR FILM ET ALU

Tige porte-rouleau fine : s'adapte à tous les diamètres de tubes. Dimensions internes > de 10 cm à la largeur du film pour s'adapter à toutes les largeurs de rouleaux. NF Hygiène alimentaire : stockage des rouleaux avec les bonnes règles d'hygiène pour protéger les aliments. Bord cranté pour papier alu, règlette coupe-film pour film alimentaire. A poser ou à fixer au mur.

 Règlette coupe-film, 4 ventouses, 2 vis + chevilles.






 Inox

BEST SELLER



 LOUIS TELLIER



Réf.						€
DFV300	40	14	16	2	30cm	
DFV450	56	14	16	2,8	45cm	

DÉROULEUR PAPIER

Largeur rouleau : 35 cm Ø 20,5 cm. Modèle comptoir à poser.


 Inox



 LOUIS TELLIER

Réf.					€
DP000	44	28	35	1	

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEURS

 PP + Tritan.



Réf.				€
N3040F	0,04	N3040	Feuille plastifiée	

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEURS

PP + Tritan.



Réf.					€
N3040P	33	0,1	N3040	Plateau	

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEURS

PP + ABS.



Réf.				€
N3042F	0,06	N3042	Lot de 2 feuilles plastifiées	

BOÎTE JAPONAISE

Inox 18.8



Réf.						€
N4390T	10,5	6,8	5,8	N4390C	Bac	
N4390C	11,6	7,7	0,8	N4390T	Couvercle	
N4391T	13,7	10,6	6		Bac	
N4391C	14,7	11,6	1	N4391T	Couvercle	
N4391G	11,6	8,4	1,1	N4391T	Grille	
N4392T	16,2	11,1	6,7		Bac	
N4392C	17,4	12,3	1	N4392T	Couvercle	
N4392G	14,3	9,2	1,1	N4392T	Grille	

DÉSHYDRATEUR PROGRAMMABLE

Jusqu'à 20 plateaux. Minuteur et variateur de température. Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés...

- 30° - 80°C (86-248°F)
- 530 W 220/240 V 50 Hz
- 6 plateaux empilables.
- ABS



Réf.						€
N3042	43,5	29	21	3,6	0,42	

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEURS

PP + ABS.



Réf.				€
N3042P	0,26	N3042	Plateau	

BAC AVEC MINI-BOÎTES JAPONAISES

Inox 18.8



Réf.					€
N4410	28,1	11,8	6,3	4 x boîtes N4390T	
N4411	22,4	14,9	6,3	5 x boîtes N4391T	
N4412	32,8	14,8	6,3	6 x boîtes N4390T	
N4413	43,2	14,8	6,3	8 x boîtes N4390T	



BOÎTES JAPONAISES



« Fraîcheur, durabilité
et esthétique »



Hygène :
se lave facilement

Durable, pas
de dégradation
du matériau

Inox
18/8



Protection contre
la lumière

Fraîcheur long durée
grâce à la conductivité
de l'inox



Parfait pour préserver ses mises en place : propreté et fraîcheur conservées du matin dans le frigo, jusqu'au service sur le plan de travail.

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, ...

1 récipient = 47 cl / 500 g.

Inox



Réf.						€
N4401	14,7	30,5	9,3	0,24	4 compartiments	

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, ...

1 récipient = 47 cl / 500 g.

Inox



Réf.						€
N4402	14,7	38	9,3	0,85	5 compartiments	

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, ...

1 récipient = 47 cl / 500 g.

Inox



BEST SELLER

Réf.						€
N4403	14,7	45,8	9,3	1,1	6 compartiments	

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, ...

1 récipient = 47 cl / 500 g.

Inox, PP.



Réf.						€
N4404	14	7,7	7	0,04	N4401, N4402, N4403 Godet	

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour dressage, pizzas, sushis, makis, cocktails, ...

1 récipient = 78 cl / 850 g.

ABS, PP.



Réf.						€
N4408	16	49	9,3	1,2	4 compartiments	

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour dressage, pizzas, sushis, makis, cocktails, ...

1 récipient = 78 cl / 850 g.

ABS, PP.



Réf.						€
N4409	14	11	7	0,04	N4408 Godet	

BOÎTE À FROMAGE



LA BONNE GRAINE

Réf.	↔	↗	📦	🔍	€
N3509CA	3,3	11	0,06	Camembert	

ROULEAUX SOUS-VIDE GAUFRÉS

A couper et souder à vos dimensions. Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

🌡️ -20°C +100°C

📦 Film bi-couche PA/PE. Partie lisse : épaisseur 130 microns. Partie gaufrée : épaisseur 13 microns.



Réf.	↔	↗	📦	🔍	€
NV013	300	28	0,56	Lot de 3 rouleaux	
NV014	300	20	0,59	Lot de 4 rouleaux	
NV015	300	13	0,46	Lot de 5 rouleaux	

SACS SOUSVIDE SUPREME™

Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

🌡️ -20°C +90°C

📦 Films bi-couche PA/PE. Epaisseur 85 microns.



Réf.	↔	↗	📦	🔍	€
NVS010	30,5	20,3	0,31	NVS300	25 sacs de 0,95 L
NVS020	40,6	27,9	0,54	NVS300	25 sacs de 3,8 L
NVS030	61	27,9	0,73	NVS300	2 rouleaux de 6m (à découper et souder)

SACS SOUS-VIDE GAUFRÉS

Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

🌡️ -20°C +100°C

📦 Film bi-couche PA/PE PA 1 microns + PE 13 microns.



Réf.	↔	↗	📦	🔍	€
NV010	36	28	0,56	Lot de 25 sacs	
NV011	28	20	0,52	Lot de 40 sacs	
NV012	55	13	0,51	Lot de 30 sacs	

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SEMI-PROFESSIONNELLE

Pompe à 2 pistons auto-lubrifiante. Rigole et capteur de liquide : arrêt automatique de la machine pour éviter d'endommager la pompe. Verrouillage automatique pendant la mise sous vide. Arrêt automatique à -0.5bar. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 20 sec. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 cm. Pour cuisson sous-vide et conservation.

📦 22,5 L /min.

🌡️ -0,8 bar. 2900 tpm.

📦 230 V 50 Hz 240 W

📦 Buse d'aspiration et adaptateur pour récipients, couvercles, carafe, bouchon de la gamme. Compartiment pour rouleaux et cutter coupe-sacs. 2 rouleaux (1.5m x20cm + 1.5m x28 cm) + 3 sacs 28x36 cm + 3 sacs 20x28cm.

📦 ABS



Réf.	↔	↗	📦	♻️	€
NV400	38	25	10,5	4	0,71

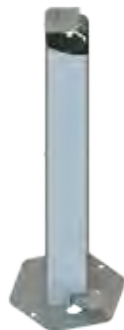
STATION D'HYGIÈNE À PÉDALE INOX

Distributeur universel de gel hydroalcoolique à pédale, sans contact pour une hygiène à toute épreuve ! Tout inox, solide et durable. 100% mécanique, actionné par la pédale.

Convient à toutes les tailles de bouteilles à pompe de gel hydroalcoolique allant jusqu'à 11 cm de diamètre et de 7 à 30 cm de hauteur.

Capot à visser - clé allen fournie

Inox



Réf.					€
SHPX	28	32	100	8	

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À MASQUES JETABLES

Vis + chevilles.

Inox



Réf.					€
B1010.	8,7	4,7	26	0,52	

BOÎTES DISTRIBUTRICES NF À CALOTS JETABLES

Vis + chevilles.

Inox



Réf.						€
B1020.	29,5	10,5	14,5	1,8	Pour boîtes	

BOÎTES DISTRIBUTRICES NF À CHARLOTES JETABLES

Vis + chevilles.

Inox



Réf.						€
B1000.	26	10,5	28	2,8	Pour boîtes de charottes rondes	
B1050.	31	27,7	19,5	6	Pour boîtes de charottes clip non tissées	

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À GANTS JETABLES

Vis + chevilles.

Inox



Réf.						€
B1030.	25	14	9	1,5	Distribution dessous	
B1035.	26	8,1	13,5	1	Distribution frontale	

BOÎTE DISTRIBUTRICES NF À KIT VISITEURS

Vis + chevilles.

Inox



Réf.					€
B1060.	12,3	10,4	43,5	2	

PRESSE-BOÎTES



« *Compactez vos déchets !* »



Adapté aux boîtes rondes
5x1 et 3x1



Fixation murale



Tout inox
Extrêmement
solide



Réduction du volume
des déchets jusqu'à
80 %

Pour compresser
les boîtes



Simple et facile d'utilisation,
compresse en une seule
opération



Gérer et optimiser vos déchets, pour un gain de place et mieux recycler vos boîtes de conserve, cannettes...

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CHARLOTTES



Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
B1000E	25,3	10,2	27,3	0,92	

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À MASQUES



Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
B1010E	8,7	4,7	25,8	0,33	

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À GANTS

Sortie frontale.




Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
B1035E	25,3	8,2	13,2	0,4	

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CALOTS



Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
B1020E	29,7	9,6	13	0,55	

PRESSE-BOÎTES

80% de volume de déchet en moins!
Adapté aux boîtes rondes 5 x 1 et 3 x 1
. Pour compresser les boîtes.



Réf.	Ex-réf.	↳	↘	⏊	📦	€
N8019	PM01	28,5	40,5	112	2	

PRESSE-BOUTEILLES ET CANETTES

Toutes canettes. Bouteilles jusqu'à 2.5l.
Pour compresser canettes et bouteilles
plastique. Réduction de 80% du volume
de déchet.







Réf.	↳	↘	⏊	📦	€
N8020	13,5	12	50	2	

ÉGOUTTOIR À POSER

Pour 13 assiettes.

 Inox



Réf.					€
NC5042060	43	32	12	0,86	

ÉGOUTTOIR À POSER POSÉIDON

Pour 14 assiettes.

 Inox



Réf.					€
NC5042560	43	32	13	0,83	

ÉGOUTTOIR VERTICAL

Pour 13 assiettes et verres.

 Inox



Réf.					€
NC5042160	35	29,5	43	1,12	

ÉGOUTTOIR À CARAFE

Démontable pour le rangement. Pour sécher les carafes à l'envers à l'air libre.

 Boule anti-choc.

 Acier chromé




Réf.					€
NC5043160	32	8	0,43		

ÉGOUTTOIR RANGE-COUVERCLES

 Acier chromé

BEST SELLER







Réf.					€
NC5091150	30	10	14,2	0,46	

PLATEAU POUR ÉGOUTTOIRS

 Inox



Réf.					€
NC5041760	41	33	0,89		NC5042060, NC5042160, NC5042650, NC5042660, NC5042560.

PANIER À COUVERTS VERTICAL

S'adapte sur égouttoir NC5042160

Inox



Réf.					€
NC5043260	12,5	7,5	15	0,18	

BROSSE À LÉGUMES ET À TRUFFES

Pour nettoyer les champignons en douceur, sans eau.

Brosse en bois - poils en fibres naturelles


LA BONNE GRAINE


Réf.			€
YC90106	12,5	0,08	

BROSSE À FOURNEAUX

Brosse Inox, manche en bois.



Réf.					€
NBR02	17,5	7,5	0,3	A poignée	

BROSSE À CHAMPIGNONS

2 dûretés. Idéale truffes, légumes nouveaux et pommes de terre.

Brosse en bois - poils en fibres naturelles


LA BONNE GRAINE


Réf.			€
YC90006	4	0,03	

BROSSE À FOURNEAUX

Brosse Inox, manche en bois.



Réf.	Ex-réf.						€
NBR01	BRX01				0,12	A manche	

TAPETTE À MOUCHES

Vieux fer



Réf.			€
NC078		52	0,08

POT À USTENSILES

 Inox



Réf.				€
NC5043460	19	10	0,21	





BLOC NOTES

Fixation murale.

 Rouleau papier et porte-crayon, 2 vis et chevilles.

 Inox




Réf.					€
N8033	10	4,8	24,9	0,33	

PORTE-FICHES À BILLES

Pour une bonne communication entre salle et cuisine.





 Vis et chevilles.

 Inox et billes de verre.

BEST SELLER




 LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.				€
N8028		25	0,27	25 cm	
N8029	PPFO1		50	0,42 50 cm	

PORTE-FICHES À BILLES

Pour une bonne communication entre salle et cuisine.

 Vis et chevilles.

 Aluminium et billes de verre.

 LOUIS TELLIER



Réf.		€
N8034	100	

PORTE-FICHES À RESSORTS

Pour bien ordonnancer les commandes.







 Vis et chevilles.

 Inox

BEST SELLER



 LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.						€
N8030	PPFO2		62,5	0,8		8 ressorts	
N8031			100	1		13 ressorts	
N8032			0,02		N8030, N8031	Pièce détachée : 1 ressort + 1 vis	

RANGE PLANCHES

Pour 6 planches. Fil 6 mm.

4 patins.

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
NC016	30	28	26,3	1,13	

RACK À VERRES

5 rangées. Environ 20 verres. Double fixation : murale et/ou sous étagère.

4 vis et chevilles.

Acier chromé


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
NC018D	45	31,6	5,5	1,7	

PORTE-BOUTEILLES SUR PIEDS

Butée arrière pour maintien des bouteilles.

Acier chromé, poignée bois.



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	€
NC5010650	21	27,5	72	2,4	12 bouteilles	

RACK À VIN

6 bouteilles. Finition anti-corrosion.

Acier chromé



Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
NC5015150	22	20	33	1,2	

RACK À ÉPICES 12 FLACONS

Acier chromé

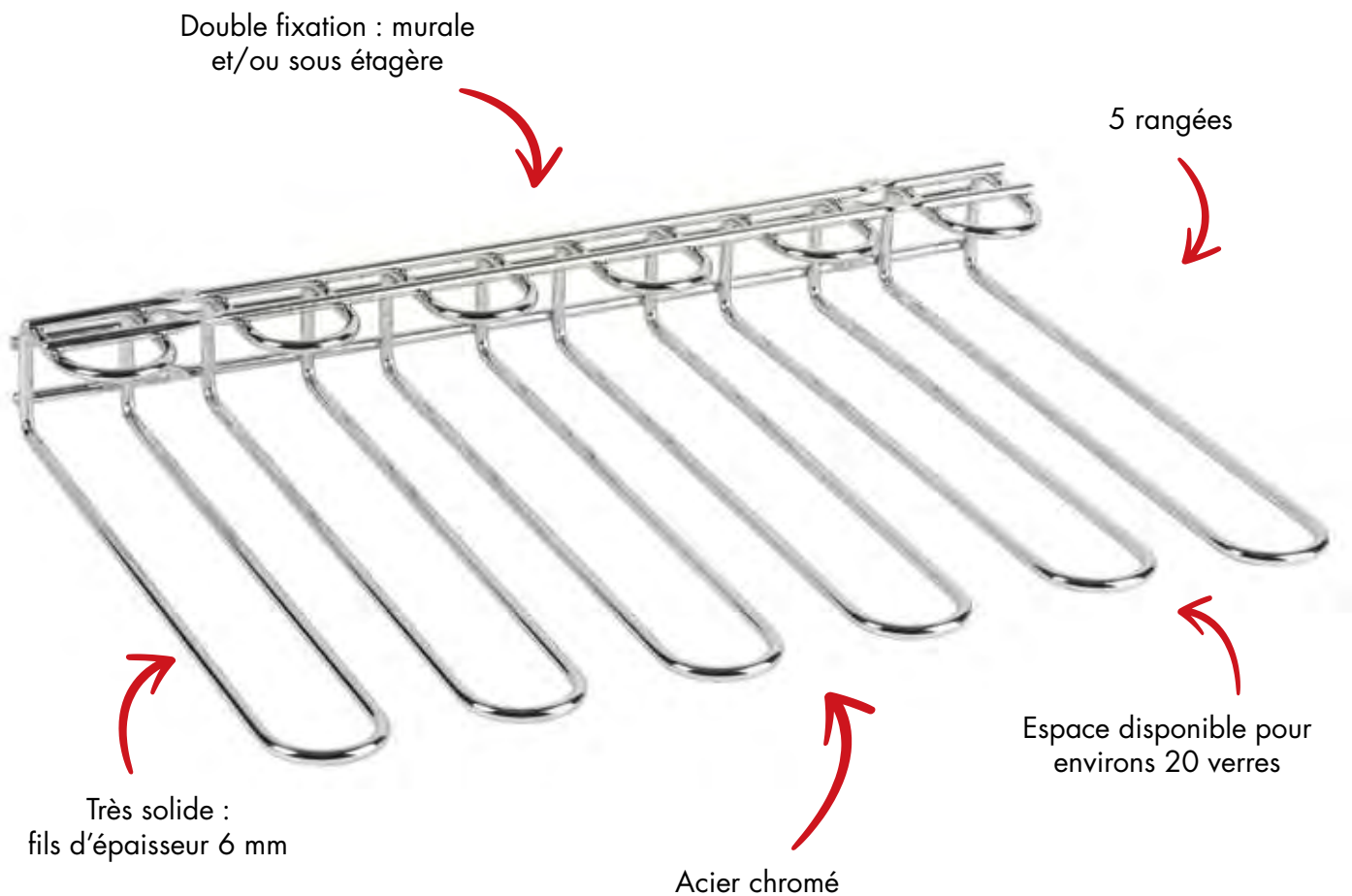


Réf.	↔	↗	⊥	📦	€
NC5016050	25,5	11	20	0,6	

RACK À VERRES



« Organisez vos étagères »



Le rack à verres optimise votre espace de rangement et facilite l'accès aux verres. Convient parfaitement au milieu professionnel.



PUBLICITÉ

SUR LE LIEU DE VENTE

LIVRES

PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE 320

Display
Chevalet
Panneaux

LIVRES 329

Poster

DISPLAY VIDE POUR 12 CUILLÈRES-SPATULES THERMOMÈTRES



Yotook

Réf. €
 YC60888 YC60804

DISPLAY VIDE POUR 12 SPATULES THERMOMÈTRES



Yotook

Réf. €
 YC60788 YC60704

DISPLAY VIDE POUR CUILLÈRE À GLACE



Yotook

Réf. €
 YC74088 0,28 YC74001

DISPLAY VIDE POUR ROULETTE À BISCUITS



Yotook

Réf. €
 YC71888 0,29 YC71804

DISPLAY VIDE POUR ROULETTE PETITS-BEURRE



Yotook

Réf. €
 YC71988 0,33 YC71904

DISPLAY VIDE POUR ROULETTE À FILETS



Yotook

Réf. €
 YC72088 0,33 YC72004

RECHARGE RECETTES POUR DISPLAY ROULETTES

Lot de 50.



Yotook

Réf.			€
YC71887	YC71888	Biscuit	
YC71987	YC72988	Petits-beurre	
YC72087	YC72088	Filet	

DISPLAY VIDE POUR TIRE-JOINT NICKELÉ À BOCAUX



LA BONNE GRAINE

Réf.			€
N3044-DIS	0,63	N3044	

DISPLAY PÈLE ET TRANCHE AVOCAT



LA BONNE GRAINE

Réf.		€
N4196-DIS	N4196	

DISPLAY VIDE POUR DÉNOYAUTEUR



LA BONNE GRAINE

Réf.		€
N4203-DIS	N4203	

DISPLAY VIDE POUR CASSE-NOIX / OUVRE-BOUTEILLES



LA BONNE
GRAINE

Réf.			€
N4187-DIS	0,4	N4187	

DISPLAY VIDE POUR CUILLÈRE MAGIQUE



LA BONNE
GRAINE

Réf.		€
N3086-DIS	N3086	

DISPLAY VIDE POUR TAC-ŒUFS GOURMET



LA BONNE
GRAINE

Réf.			€
N4183M-DIS	0,15	N4183M	

DISPLAY PINCE ARÊTES



LA BONNE
GRAINE

Réf.		€
PAP-DIS	PAP1 - PAP2	

DISPLAY VIDE POUR COUTEAU À COQUILLES SAINT-JACQUES



LA BONNE
GRAINE

Réf.			€
N4170-DIS	0,96	N4170	

DISPLAY VIDE POUR LANCETTE À HUÎTRES



LA BONNE
GRAINE

Réf.			€
N4172-DIS	0,12	N4172	

DISPLAY VIDE POUR FILET ÉTAMINE À CONFITURE



**LA BONNE
GRAINE**

Réf. €
N3006-DIS N3006

**DISPLAY VIDE POUR BROSSES À CHAMPIGNONS
EN BOIS ET POILS NATURELS**



**LA BONNE
GRAINE**

Réf. €
YC90088 YC90006

**DISPLAY BOURRICHE DE 22 BROSSES À CHAMPIGNONS
EN BOIS ET POILS NATURELS**



**LA BONNE
GRAINE**

Réf. €
YC90099 0,7

**DISPLAY VIDE POUR BROSSES À LÉGUMES EN BOIS
ET POILS NATURELS**



**LA BONNE
GRAINE**

Réf. €
YC90188 0,1 YC90106

**DISPLAY BOURRICHE DE 10 BROSSES À LÉGUMES
EN BOIS ET POILS NATURELS**



**LA BONNE
GRAINE**

Réf. €
YC90199 1

DISPLAY VIDE POUR TARTINEUR THERMO-CONDUCTEUR



**LA BONNE
GRAINE**

Réf. €
BAR140-DIS BAR140

DISPLAY VIDE POUR GAMME BEURRE
LA BONNE GRAINE


Réf.		€
BAR-DIS	BAR102 - BAR103 - BAR104 - BAR152 - BAR153	

PACK RECETTE BABA AU RHUM

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boite cadeau.

Boite carton


GOBEL

Réf.						€
224050-PK	25	29	5	14,81	224050	Carton de 6 boîtes. Pour Savarin débouché Ref. 224050 Ø 24.

PACK RECETTE TARTE AU CITRON

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boite cadeau.

Boite carton


GOBEL

Réf.						€
226340-PK	28	30	3	10,85	226340	Carton de 6 boîtes. Pour Tourtière ronde cannelée Ref. 226340 Ø 28.

PACK RECETTE TARTE TATIN

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boite cadeau.

Boite carton


GOBEL

Réf.						€
223760-PK	27,5	30	5,5	13,2	223760	Carton de 6 boîtes. Pour Manqué rond uni Ref. 223760 Ø 26.

PACK RECETTE QUICHE LORRAINE

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boite cadeau.

Boite carton


GOBEL

Réf.						€
226120-PK	28,1	30,6	3	11,11	226120	Carton de 6 boîtes. Pour Tourtière ronde cannelée bord plat Ref. 226120 Ø 26.

DISPLAY VIDE POUR CAKES INDIVIDUELS

Offert pour la mise en place de 24 moules à cake individuels.

GOBEL


Réf.					€
307140	26	20	36	307140	

DISPLAY VIDE POUR CANELÉS BORDELAIS

Offert pour la mise en place de 24 canelés bordelais, tous modèles confondus.



GOBEL



Réf.						€
307130	26	20	36	0,28	729510 - 729520 - 729530	

DISPLAY VIDE POUR PASTÉIS DE NATA

Offert pour la mise en place de 24 pastéis de nata.

avec recettes



GOBEL



Réf.					€
307138	26	20	36	196517	

DISPLAY VIDE POUR BRIOCHETTES

Offert pour la mise en place de 24 moules briochettes.



GOBEL



Réf.				€
307139	26	20	36	

CHEVALET MATÉRIAU FER BLANC FR

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied.

carton



GOBEL

Réf.		€
CO00163	Format A4, 210 x 297 mm. Finition rebordée.	

CHEVALET MATÉRIAU ANTI-ADHÉRENT FR

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied.

carton



GOBEL

Réf.		€
CO00164	Format A4, 210 x 297 mm. Finition rebordée.	

CHEVALET MATÉRIAU OBSIDIAN FR

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied.

carton



GOBEL

Réf.		€
CO00165	Format A4, 210 x 297 mm. Finition rebordée.	

CHEVALET MATÉRIAU ORIGINE FR

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied.

carton


GOBEL

 Réf. €
 CO00166 Format A4, 210 x 297 mm. Finition rebordée.

CHEVALET MATÉRIAU FER BLANC EN

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied.

carton


GOBEL

 Réf. €
 CO00167 Format A4, 210 x 297 mm. Finition rebordée.

CHEVALET MATÉRIAU ANTI-ADHÉRENT EN

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied.

carton


GOBEL

 Réf. €
 CO00168 Format A4, 210 x 297 mm. Finition rebordée.

CHEVALET MATÉRIAU OBSIDIEN EN

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied.

carton


GOBEL

 Réf. €
 CO00169 Format A4, 210 x 297 mm. Finition rebordée.

CHEVALET MATÉRIAU ORIGINE EN

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied.

carton


GOBEL

 Réf. €
 CO00170 Format A4, 210 x 297 mm. Finition rebordée.

CHEVALET AVEC RECETTES DE PAIN MAISON

Offert pour la mise en place de 6 moules à pain

GOBEL

 Réf. €
 307136 17 17 234010 - 223690 - 134000 - 123690

CHEVALET AVEC RECETTES PLAQUE 12 BARQUETTES

Bien exposer pour mieux vendre : pour une mise en avant efficace des produits qui stimule les achats spontanés ! Offert pour la mise en place de 6 plaques à barquettes.

avec recettes



GOBEL



Réf.				€
307132	17	17	298410	

RECHARGE RECETTES 50 EX.



GOBEL



Réf.				€
305256	307132		Barquette	
305254	307136		Pain maison	
305257	307139		Brioche	
305255	307138		Pâtés de Nata	
305253	307130		Canelés bordelais	
305258	307140		Mini-cakes	

DISPLAY VIDE POUR EMPREINTES À FONCER

Offert pour la mise en place de 12 empreintes à foncer



GOBEL



Réf.				€
307131	1	16,5	319110	

CLIP

Se fixe sur le bord des moules et plaques à bord roulés pour les exposer sur les broches.



GOBEL



Réf.				€
000100	5,5	3,5	1	

CLIP MERCHANDISING NOIR

Accroche spécifique pour les moules sur picos / tiges.



GOBEL

Réf.				€
GL19P010	5,5	3,5	1	

SUPPORT MOULE Z

Idéal pour présenter tous les diamètres des tourtières, des manqués et pour disposer les plaques (madeleines, financiers, barquettes, tartelettes,...) sur étagères près des stocks à plat.

Inox



GOBEL



Réf.					€
813710	22	15,5	6	0,24	

PRÉSENTOIR VIDE TOQUEUR À CŒUFS RÉF. N4183C



LOUIS TELLIER

Réf.			€
N4183C-DIS	0,24	N4183C	

CHEVALET GAMME "MINI-BURGER"

Contactez votre représentant.



GOBEL



Réf.			€
307146	40	30	

CHEVALET GAMME "BÛCHE"

Contactez votre représentant.



GOBEL



Réf.			€
307145	40	30	

DISPLAY COMPTOIR DE 10 AFFÛTEURS



Réf.						€
BAFFUM	2,1	1,5	0,8	0,54	ALFFU-M	

LIVRE ABC DE LA SCULPTURE DES LÉGUMES ET DES FRUITS

23 leçons. Livre d'initiation à la sculpture sur fruits et légumes. 23 leçons illustrées de nombreuses photos et de conseils.

Xiang Wang



LOUIS TELLIER

Réf.	Ex-réf.				€
LIVRE-5	LIVRES	96	0,6	FR	

POSTER « LA CUISINE »

Reproduction interdite. Coup de feu en cuisine aux 100 détails humoristiques.

Roger Blachon

Rouleau carton individuel.

Papier glacé.



LOUIS TELLIER

Réf.					€
PB1	30	44,5	0,06	S	
PB2	63	90,5	0,08	L	

Ref.	Ex-Réf.	Désignation			€
ACCESSOIRES BAR ET COCKTAILS					
DO402		Jeu de joints / doseur verre	DO4		5,84
APPAREIL A RACLETTE					
BRU01		Bruleur alcool (gel)			13,68
BREZ-RDRG		Résistance droite et gauche Brézière	BREZ		32,49
BREZ05-V		Vis inox th m 5 x 12 pour BREZ05/CLANX/CLANX-05	BREZ05 / CLANX / CLANX-05		0,32
CAR01V		Couteau à raclette microdenté, en vrac	RACL		13,58
5012		Bouton de manœuvre Alpage / RACL01	RACL01		3,95
5007		Cordon 230V (2.20m) pour appareils à raclette / RACL01/BREZ01	RACL01 / BREZ01		11,44
TTM30VIS-MPF		Vis montage porte fromage	TTM20 / TTM30		17,53
TTM30-VIS-FC		Vis filetée centrale TTM30	TTM30		188,98
BALANCES					
N3670-CAP		Capteur de poids pour balance N3670	N3670	0,02	24,16
N3670-PCB		Carte électronique pour N3670	N3670	0,02	40,35
N3670-E		Ecran LCD pour N3670	N3670	0,02	7,58
N3670-PP		Protection plastique N3670	N3670		11,45
N3670-A		Adaptateur pour N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670 / N3671 / N3672 / N3673		9,06
N3670-PLTX		Plateau inox (23,6x29,8 cm) pour N3670 / N3671 / N3672/N3673	N3670 / N3671 / N3672 / N3673		25,08
N3670-P		Plateau plastique pour N3670-N3671-N3672-N3673	N3670 / N3671 / N3672 / N3673		9,51
N3670-PI		Pied pour balance N367-N3671-N3672	N3670 / N3671 / N3672		2,13
N3671-CI		Capot inférieur pour N3671	N3671		13,95
N3671-CS		Capot supérieur pour N3671	N3671		24,26
N3671-CAP		Capteur de poids pour balance N3671	N3671	0,02	24,16
N3671-PCB		Carte électronique+ écran pour balance élect plateau 12kgs - N3671	N3671	0,02	47,92
N3671-PP		Protection plastique N3671	N3671		11,45
N3672-CAP		Capteur de poids pour balance N3672	N3672	0,02	30,14
N3672-PCB		Carte électronique + écran pour balance élect plateau 30 kgs - N3672	N3672	0,02	40,35
N3672-PP		Protection plastique N3672	N3672		11,45
N3673-CAP		Capteur de poids pour balance N3673	N3673	0,02	30,15
N3673-PCB		Carte électronique + écran pour balance élect plateau 50 kgs - N3673	N3673	0,02	47,92
N3673-PP		Protection plastique pour N3673	N3673		11,45
N3684-B		Boîtier électronique N3684	N3684	0,02	167,92
N3684-CAP		Capteur de poids N3684	N3684	0,02	43,61
N3684-PCB		Carte électronique pour N3684	N3684	0,02	103,04
N3684-P		Plateau inox pour balance N3684 N3685 (33cm x 42cm)	N3684		49,60
N3685-E		Ecran lcd pour balance élect plateforme N3684-N3685-N3686	N3684 / N3685 / N3686	0,02	12,76
N3684-PI		Pied pour balance à colone N3684 / N3685 / N3686	N3684 / N3685 / N3686		2,62
N3685-B		Boîtier électronique pour N3685	N3685	0,02	167,92
N3685-CAP		Capteur de poids pour balance N3685	N3685	0,02	43,61
N3685-PCB		Carte électronique N3685	N3685	0,02	103,04
N3686-B		Boîtier électronique pour N3686	N3686	0,02	167,92
N3686-CAP		Capteur de poids N3686	N3686	0,02	43,61
N3686-PCB		Carte électronique N3686	N3686	0,02	103,04
N3686-P		Plateau inox 42,5cm x 52,5cm pour balance N3686	N3686		76,32
N3690-B		Bol pour N3690 / N3691	N3690 / N3691		9,83
N3690-C		Croisillon pour N3690-N3691	N3690 / N3691		4,38
N3693-CAP		Capteur de poids pour balance N3693	N3693	0,02	16,89
N3693-PCB		Carte électronique pour balance 5 kgs - N3693	N3693	0,02	46,92
N3693-CP		Couvercle de pile N3693 pour N3694	N3693		1,50
N3693-E		Ecran N3693	N3693	0,02	7,27
N3693-A		Adaptateur pour N3693 / N3694	N3693 / N3694		8,86
N3693-PI		Pied pour N3693-N3694	N3693 / N3694		2,13
N3694-PLT		Plateau inox pour N3693 / N3694 (23,7x18 cm)	N3693 / N3694		15,29
N3694-P		Plateau plastique pour N3693 / N3694	N3693 / N3694		9,48
N3694-S		Support plastique du plateau inox pour N3693 / N3694	N3693 / N3694		7,09
N3694-CAP		Capteur de poids pour balance N3694	N3694	0,02	16,90
N3694-PCB		Carte électronique pour balance 10 kgs - N3694	N3694	0,02	46,92
N3695-B		Bol pour N3695 / N3696	N3695 / N3696		3,50
N3697-A		Adaptateur pour N3697	N3697		21,38
N3697-B		Batterie rechargeable pour N3697 (2012)	N3697	0,06	31,43
N3697-CS		Capot supérieur pour N3697	N3697		32,49
N3697-CAP		Capteur de poids pour balance N3697	N3697	0,02	56,69
N3697-PCB		Carte électronique pour N3697	N3697	0,02	76,32
N3697-CP		Couvercle de pile pour N3697	N3697		1,86
N3697-J		Joint d'étanchéité pour N3697	N3697		1,86
N3697-PLT		Plateau inox (23 x19 cm) pour N3697	N3697		16,25
N3697-PP		Protection plastique pour N3697	N3697		11,45
N3697-S		Support plastique du plateau inox pour N3697	N3697		7,53

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
BARATTE					
BAR01-BP		Bague plastique intérieure pour BAR01	BAR01		14,16
BAR01-B		Bocal en verre seul pour baratte pour BAR01	BAR01		6,77
BAR01-P		Jeu de 2 pignons pour baratte pour BAR01	BAR01		12,87
BAR01-M		Manivelle baratte à beurre pour BAR01	BAR01		5,99
BAR02-B		Bocal en verre baratte à mayonnaise pour BAR02	BAR02		9,48
BAR02-C		Couvercle baratte à mayonnaise pour BAR02	BAR02		0,63
BATTEUR ELECTRIQUE					
BAT12		Crochet à pétrir pour BAT01	BAT		38,16
BOUCHON DE CHAMPAGNE					
N4054	CHAMP01	Bouchon de champagne	N4054		4,11
BROYEUR A GLACE					
N4050-BAC		Bac pour N4050	N4050		6,54
N4050-BV		Bras de ventouse pour N4050	N4050		2,73
N4050-CC		Couvercle + capot supérieur pour N4050	N4050		14,22
N4050-M		Manivelle complète pour N4050	N4050		6,54
N4050-PC		Plaque centrale pour N4050	N4050		2,18
N4050-VE		Ventouse pour N4050	N4050		2,18
N4051-B		Bac pour N4051	N4051		8,07
N4051-CS		Capot supérieur pour N4051	N4051		24,85
N4051-C		Couvercle pour N4051	N4051		3,05
N4051-M		Manivelle pour N4051	N4051		9,37
N4051-PC		Plaque centrale pour N4051	N4051		2,35
N4051-S		Socle pour N4051	N4051		20,52
N4052-B		Bac à glaçons pour N4052	N4052		7,64
N4052-CA		Cordon d'alimentation pour N4052	N4052	0,02	10,90
N4052-C		Couvercle transparent pour N4052	N4052		2,35
N4052-M		Moteur pour N4052	N4052	0,21	26,72
N4052-T		Trappe intérieur pour N4052	N4052		5,83
CASSE NOIX DE COCO					
N4212-PV		Pied ventouse pour N4212	N4212		13,09
N4220-B		Bras de maintien - N4220	N4220		35,06
N4220-CI		Cache interrupteur - N4220	N4220		3,22
N4220-BC		Bras circulaire complet pour N4220 / N4221	N4220 / N4221		44,68
CHAUFFE EAU					
N8091-1		Robinet pour chauffe-eau N8091	N8091		41,69
CHAUFFE PLAT					
NC3016050-CP		Coupelle (support bougie) chauffe plat trapèze	NC3016050		2,01
CHOCOLATIERE					
NC3016050-CP		Coupelle (support bougie) chauffe plat trapèze	NC3016050		2,01
N4905-P38		Arbre central - Pièce n°38 - N4905	N4905		26,19
N4905-P23		Arbre de cuve - Pièce n° 23 pour N4905	N4905		21,59
N4905-P17		Bac anti goutte - Pièce n° 17 - N4905	N4905		10,48
N4905-P15		Base - Pièce n° 15 - N4905	N4905		31,00
N4905-P22		Batteur - Pièce n° 22 - N4905	N4905		14,96
N4905-P20		Bornier de conection - Pièce n° 20 - N4905	N4905	0,02	10,15
N4905-P41		Bouton de thermostat de dessous - Pièce n°41 - N4905	N4905		10,36
N4905-P40		Bouton de thermostat lateral - Pièce n° 40 - N4905	N4905		13,96
N4905-P28-1		Capuchon de robinet - Pièce n° 28-1 - N4905	N4905		3,16
N4905-P2		Carter de plateau de chauffe - Pièce n° 2 - N4905	N4905		54,09
N4905-P10		Corps - Pièce n°10 - N4905	N4905		47,99
N4905-P21SS		Couvercle inox - Pièce n° 21 - N4905	N4905		44,73
N4905-P21PP		Couvercle plastique - Pièce n° 21 - N4905	N4905		27,26
N4905-C		Cuve plastique pour N4905	N4905		248,63
N4905-P26		Ecrou d'arbre de cuve - Pièce n° 26 - N4905	N4905		15,29
N4905-P1		Enbout d'entraînement - Pièce n°1 - N4905	N4905		20,74
N4905-P25		Fond de cuve inox - Pièce n° 25 - N4905	N4905		94,86
N4905-GR		Goupille de levier de robinet Pièce n° 32 - N4905	N4905		3,11
N4905-P18		Grille de bac anti goutte - Pièce n° 18 - N4905	N4905		10,48
N4905-P12		Interrupteur - N4905	N4905	0,02	10,37
N4905-JC		Joint de cuve - Pièce n° 27 - N4905	N4905		19,08
N4905-JR		Joint de piston de robinet - Pièce n° 29 - N4905	N4905		4,36
N4905-JA		Joint torique d'arbre de cuve - Pièce n° 24 - N4905	N4905		10,53
N4905-TC		Joint torique de cuve - Pièce n° 34 - N4905	N4905		13,63
N4905-L		Levier de robinet - Pièce n° 30 - N4905	N4905		13,63

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
N4905-P7		Limiteur de course - Pièce n°7 - N4905	N4905		21,06
N4905-M		Moteur 230v 50 hz - Pièce n°8 pour N4905	N4905	0,71	86,15
N4905-P19		N4905 pour pièce n° 19	N4905		3,16
N4905-P36		Palier - Pièce n° 36 - N4905	N4905		33,37
N4905-P16		Pied caoutchouc - Pièce n° 16 - N4905	N4905		3,16
N4905-P		Piston de robinet - Pièce n° 28 - N4905	N4905		13,41
N4905-P6		Plateau de chauffe 230v 50hz - Pièce n° 6 - N4905	N4905	0,06	98,98
N4905-P5		Ressort - n° 5 - N4905	N4905		10,36
N4905-R		Ressort de robinet - Pièce n°31 - N4905	N4905		6,22
N4905-P4		Support (Pièce n° 4) pour N4905	N4905	0,02	10,36
N4905-TH2		Thermostat 0°-120° - Pièce n° 14 - N4905	N4905	0,02	67,61
N4905-P13		Thermostat 0°-90° - Pièce n° 13 - N4905	N4905	0,02	65,20
N4905-P39		Tube teflon - Pièce n° 39 - N4905	N4905		15,04
N4905-P22-1		Volet de batteur - Pièce n° 22-1 - N4905	N4905		10,48

COULIS ET CONFITURES

CT3X-EUJ		Joint d'entonnoir pour CT3X-EL et PSXPRO-VE08 (n°3)	CT3X-EL / PSXPRO-VE08		0,75
N3030CX-G		Grille 1mm pour N3030CX	N3030		11,45
N3030C-J		Joint de la vis sans fin pour N3030C	N3030		2,05
N3030CX-M		Manivelle N3030CX	N3030		17,42
N3030C-V		Vis sans fin N3030C	N3030		19,63
N3030CX-V		Vis sans N3030CX	N3030		49,06
N3031-A		Axe complet pour N3031	N3031		6,22
N3031-BS		Base du semoir pour N3031	N3031		7,35
N3031-C		Carter pour N3031	N3031		4,49
N3031-G		Goulot transparent pour N3031	N3031		3,48
N3031-J		Joint pour cone - N3031	N3031		1,07
N3031-P		Pilon plastique pour N3031	N3031		4,47
N3031-R		Ressort pour vis sans fin pour N3031	N3031		0,98
N3031-S		Semoir pour N3031	N3031		28,35
N3031-V		Vis sans fin pour N3031	N3031		13,63

COUPE FRITES MENAGER

N3023-10P		Poussoir 10 mm pour N3023	N3023V/ N3023VLT		5,78
N3023-08P		Poussoir 8 mm pour N3023	N3023V/ N3023VLT		5,78

COUPE FRITES PROFESSIONNEL

CF0012		Socle serre-joint pour CF-CL-CO	CF / CL / CO		56,69
CF0013		Corps de coupe-frites CJ pour CM	CM		87,22
CF00018		Axe plein + vis pointeau pour coupe frites (fixation manche pour traineau)	COUPE FRITES		6,71
CF0006		Bielle pour coupe-frites	COUPE FRITES		17,99
CF0017		Boulons pour pied de coupe frites	COUPE FRITES		7,09
CF0007		Glissière plastique pour coupe-frites	COUPE FRITES		22,35
CF0004		Gouttière avec ressort pour coupe-frites	COUPE FRITES		68,68
CF0018		Lot de 3 patins pour socle de coupe frites	COUPE FRITES		12,54
CF0002		Manche + boule pour coupe-frites	COUPE FRITES		41,98
CF0010		Pied tube pour coupe-frites	COUPE FRITES		148,26
CF0005X		Ressort à molette inox pour coupe-frites	COUPE FRITES		16,35
CF0005		Ressort à molette pour coupe-frites	COUPE FRITES		8,62
CF0009		Socle de table époxy pour coupe-frites	COUPE FRITES		77,98
CF0008		Socle export pour coupe-frites	COUPE FRITES		45,80
CF0011		Socle mural pour coupe-frites	COUPE FRITES		32,71
CF0001		Traineau pour coupe-frites	COUPE FRITES		89,40
CF0015		Vis, axe creux et écrou borgne pour coupe-frites	COUPE FRITES		3,99
CF0016		Vis de fixation pour coupe-frites CS	CS		4,80
CX009		Socle de coupe frites inox + ventouses pour CX	CX		109,03
CX020		Socle inox de coupe-frites pour CX	CX		104,65

COUPE FROMAGE

PF006		Couteau 6 parts pour portionneur fromage - PF	PF		100,32
PF008		Couteau portionneur fromage 8 parts - PF	PF		109,03
PF001		Plateau rainure 6 / 8 sections PF	PF		38,16

COUPE LANIERES

CLAN-GRV		1 Griffes d'accrochage verte pour CLAN01/CLAN02/CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03		18,39
CLAN-M	N7108-M	Manivelle pour CLAN01/CLAN02/CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03		74,72
CLAN03-LAP	N7110-L	Lame plate pour CLAN03	CLAN03		35,94
8010	N7030-T	Axe entraineur à ailettes	CLANX / CLANX-05		35,70
8001	N7030-1	Cassette coupe 1 mm (fin) pour CLANX/CLANX-05	CLANX / CLANX-05		61,89
8002	N7030-15	Cassette coupe 1.5 mm standard pour CLANX/CLANX-05	CLANX / CLANX-05		61,89
8003	N7030-23	Cassette coupe 2.3 mm (epais) pour CLANX/CLANX-05	CLANX / CLANX-05		61,89
8006	N7030-L1	Lame 1 mm seule (fine)	CLANX / CLANX-05		11,76
8007	N7030-L15	Lame 1.5 Mm (standard)	CLANX / CLANX-05		12,83

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
COUPE MELON					
SM007		Plateau support + colonnes - SM	SM		78,51
COUPE PAINS					
F003		Ressort de recharge pour fendeur - FP / FV	FP / FV		21,81
F007		Socle serre-joint inox pour fendeur - FVX	FVX		46,82
F005		Socle serre-joint pour fendeur - FVX	FVX		38,16
F001		Lame de recharge "sandwichs" - FVX / FP1	FVX / FP1		43,08
F002		Lame de recharge "tartines" - FVX2/FV2	FVX2 / FV2		43,08
COUPE QUARTIERS ET SECTIONS					
CAX024		Butée de remontée de poussoir pour CAX	CAX		0,98
CAX025		Enjoliveur plastique pour CAX	CAX		4,63
CAX019		Jeu de 2 colonnes inox LT pour CAX	CAX		39,28
CAX021		Jeu de 3 pieds support court LT pour CAX	CAX		28,13
CAX020		Jeu de 3 pieds support haut LT pour CAX	CAX		44,15
CAX012	DIV12-L	Jeu de lames 12 sections LT pour CAX	CAX		57,01
CAX004	DIV04-L	Jeu de lames 4 sections LT pour CAX	CAX		57,01
CAX006	DIV06-L	Jeu de lames 6 sections LT pour CAX	CAX		57,01
CAX008	DIV08-L	Jeu de lames 8 sections LT pour CAX	CAX		57,01
CAX018	DIV-P	Platine inferieure sans poignée pour CAX	CAX		31,61
CAX017	DIV-PS	Platine supérieure avec poignées LT pour CAX	CAX		33,75
CAX015	DIV4/8-P	Poussoir 4/8 sections LT pour CAX	CAX		35,71
CAX016	DIV6/12-P	Poussoir 6/12 sections LT pour CAX	CAX		40,75
CAX023	DIV-R	Ressort / CAX / CB	CAX		1,86
CAX022		Visserie complète pour CAX	CAX		8,67
GX018		Ventouse + bague CTXM55	CTXM55		7,11
COUPE TERRINE					
CTER01F		Jeu de 2 fils diam 0.4 Mm (2 x 3,10m) pour CTER01	CTER01		11,65
4066	N3510-P	Poignée /CTER01 + COUPEN8	CTER01		4,60
4061	N3510-R	Ressort inox (la paire) pour CTER01/CTER02	CTER01 / CTER02		5,45
4068	N3511-BGH	Bague de guidage haute pour CTER01/CTER02	CTER01 / CTER03		6,84
4069	N3511-BGB	Bague de guidage basse pour CTER01/CTER02	CTER01 / CTER04		6,52
CTER02F		Jeu de 2 fils diam 0.4 Mm (2 x 4,20m) pour CTER02	CTER02		13,15
COUPE TOMATE RONDELLES ET TRANCHES					
CTOM010		Jeu de 8 lames pour CTOM01	CTOM		17,67
CTX032		Axe de lame fileté CTX	CTX		12,54
CTX55-BCX		Bras complet plaques inox pour CTX	CTX		147,19
CTX014		Bras poussoir ss poignée ni plaques pour CTX	CTX		31,08
CTX23		Butée noire - CTX	CTX		7,85
CTX028		Entretoise pour plaque poussoir inox - CTX	CTX		5,45
CTX24		Goupille de sécurité CTX	CTX		10,36
CTX026		Guide diam 14mm pour CTX	CTX		19,08
CTX012M		Jeu de 11 lames inox monté pour CTX	CTX		70,87
CTX012		Jeu de 11 lames pour CTX	CTX		47,99
CTX015M		Jeu de 14 lames inox monté pour CTX40	CTX		106,84
CTX015		Jeu de 14 lames inox pour CTX40	CTX		62,16
CTX26		Jeu de 2 vis complète pour plaque plastique de poussoir - CTX	CTX		14,72
CTX22		Jeu de 8 vis pour tension des lames CTX	CTX		7,09
CTXM29234		Kit de dessus de glissière pour CTX	CTX		49,06
CTXM29236		Kit platine de sécurité pour CTX	CTX		45,80
CTX031		Montant poignée poilie porte lame CTX	CTX		109,03
CTX027		Plaque inox de poussoir ajourée pour CTX40-CTX	CTX		12,00
CTX017		Plaque inox de poussoir pour CTX	CTX		13,08
CTX016		Plaques plast. De poussoir pour CTX (x10)	CTX		16,35
CTX019		Poignee noire + axe + vis pour CTX-CTX40-CTXM55	CTX		10,90
CTX21		Rondelle non percée CTX (16)	CTX		3,16
CTX20		Rondelle percée CTX(8)	CTX		4,57
CTX25		Support du bras poussoir pour CTX (pièce n°12)	CTX		34,89
CTX030		Table inox seule pour CTX	CTX		81,77
CTXM014		Glissière plastique blanc CTXM55	CTXM		38,16
CTXM08		Jeu de 8 lames inox -18 cm pour CTXM	CTXM		37,09
CTXM09		Plaque inox de poussoir pour CTXM55	CTXM		21,70
CTXM07		Poignee CTXM	CTXM		19,63
CTXM010		Rondelle entretoise blanche pour CTXM55	CTXM		0,92
CTXM10		Support bras poussoir CTXM55	CTXM		44,15
CTXM011		Tige filetée + support - CTXM	CTXM		11,45
CTXM012		Visserie pour CTXM55 (vis+rondelle+écrou)	CTXM		8,72



Réf.	Ex-Réf.	Désignation		
COUPE-LANIERES / ROUET				
4080		Cassette pomme chatouillard		65,42
4013		Goupille beta dia.2,5 L=65mm		1,39
4041		Bague axe manivelle rouet ancien modèle	4030CLR	8,98
4143		Bague rouge axe manivelle pour rouet et coupe lanières	4030CLR	0,96
4042	N70022	Cassette lame plate, sans peigne (rouet classique)	4030CLR	76,32
4054		Chariot complet rouet 4030CLR (compris 4051-1 + 4047)	4030CLR	96,95
4090	N9023	Embout inox pour motorisation	4030CLR	27,58
4058		Glissière chariot 4030CLR	4030CLR	3,74
4046		Kit de rechange rouet 4030CLR lame droite+lame ronde+vis+cle+outil lame ronde	4030CLR	23,20
4056	N70024	Lame circulaire rouet fourniture complète inox 316L	4030CLR	4,81
4048		Lame droite avec 2 vis + cle sous sachet	4030CLR	9,73
4055		Outil lame ronde	4030CLR	12,51
4043	N70012	Peigne 2 mm (=N70012)	4030CLR	19,45
4044	N70013	Peigne 3 mm (=N70013)	4030CLR	18,92
4045	N70016	Peigne 6 mm (=N70016)	4030CLR	18,81
4059		Ressort coinreur	4030CLR	3,10
4141		Roue à picot surmoulée	4030CLR	5,99
4050	N70019	Serre-joint	4030CLR	47,03
4141-44	N70021	Axe inox + roue support picots surmoulée + 2 bagues blanches pour rouet	4030CLR / 4100CLR	11,12
4053-2		Axe manivelle + 2 bagues blanc + roue picots	4030CLR / 4100CLR	15,18
4144		Axe manivelle pour roue à picots rouet	4030CLR / 4100CLR	4,38
4145		Kit roue support picots pour rouet gourmet (1 roue+2 bagues)	4030CLR / 4100CLR	36,77
4051-1		Manivelle (axe rond) /4030CLR / 4100CLR	4030CLR / 4100CLR	19,14
4052		Bague blanche axe manivelle pour rouet et coupe lanières	4030CLR/4100CLR/CLANX/CLANX-05	2,35
4091	N9011	Kit de motorisation, 2.4V pour 4030CLR/4100CLR/CLANX/CLANX-05	4030CLR/4100CLR/CLANX/CLANX-05	150,88
4148		1 Lame droite, 2 vis, 2 écrous m4, 1 cle allen 2.5 Sous sachet	41000CLR	10,80
4057		Bague de ventouse	41000CLR	1,82
4147		Bague espacement rouet gourmet	41000CLR	0,64
10213		Boite 3 blocs effileurs 1, 2, 4 mm pour rouet gourmet	41000CLR	67,13
4150		Chariot complet rouet gourmet + 2 bagues.	41000CLR	73,97
4049		Ventouse	41000CLR	2,03
4142		Cassette équipée rouet 4100CLR	4100CLR	63,92
4146		Kit de rechange rouet 4100CLR	4100CLR	28,33

COUPE-LEGUMES

N2994-13.6		Lame + poussoir 13.6mm pour N2994	N2994	7,54
N2994-6.8		Lame + poussoir 6.8mm pour N2994	N2994	9,83
N2994T6.8		Lame trancheur 6.8mm pour N2994	N2994	6,84
N2997-B		Bac pour N2996 + N2997	N2997	3,98
N2997-06		Couteau + poussoir 6 mm pour N2997	N2997	9,83
N2997-09		Couteau + poussoir 9 mm pour N2997	N2997	8,05
N2997-06L		Lame trancheur 6 mm pour N2997	N2997	6,84
N2997-06-P		Peigne de nettoyage pour 6 mm pour N2996+N2997	N2997	0,59
N2997-09-P		Peigne de nettoyage pour 9 mm pour N2997	N2997	0,58

COUPE-LEGUMES ALLIGATOR

N3011MX-N		Grille de nettoyage pour mini N3011MX	N3011	1,14
N3011TGN		Grille de nettoyage pour N3011T	N3011	3,39
N3011X-03-N		Grille nettoyage plast. Noire 3 mm pour N3011X	N3011	1,75
N3011X-06-N		Grille nettoyage plast. Noire 6 mm pour N3011X	N3011	1,75
N3011X-09-N		Grille nettoyage plast. Noire 9 mm pour N3011X	N3011	1,75
N3011-N		Grille plastique de nettoyage pour N3011 et N3011R	N3011	1,86
N3011X-03-P		Poussoir pour grille 3 mm pour N3011X	N3011	7,42
N3011TSC		Support de coupe pour N3011T	N3011	8,72
N3027F-C		Couteau avec poignée pour N3027F	N3027	7,09
N3027F-P		Plateau bois N3027F	N3027	10,48
N3027F-TC		Tige centrale pour N3027F	N3027	5,13
N3502-K		Kit tendeur N3502	N3502	15,39
N3502-R		Ressort pour N3502	N3502	7,31

COUPE-LEGUMES JAPONAIS

4500CLR-L	N7111-F	Lame fixe pour 4500CLR	4500CLR	9,09
4500CLR-RP	N7111-6	Roue picot pour 4500CLR	4500CLR	14,54
4500CLR-LF		Peigne fin 1mm pour 4500CLR/3000CLR	4500CLR / 3000CLR	9,62
4500CLR-LL		Peigne large 4 mm pour 4500CLR/3000CLR	4500CLR / 3000CLR	5,88
4500CLR-LM		Peigne moyen 2 mm pour 4500CLR/3000CLR	4500CLR / 3000CLR	6,63

CUISEUR A OEUFS

N8093-I		Interrupteur pour N8093	N8093	0,02	8,71
N8093-R		Résistance pour N8093	N8093	0,06	25,12

CUISEUR A RIZ

N8094B	Bouton d'ouverture - N8094	N8094		17,42
N8094.CU	Commutateur pour N8094	N8094	0,02	13,63
N8094-C	Cuve aluminium pour cuiseur à riz N8094	N8094		63,81
N8094-R	Resistance de chaleur pour N8094	N8094	0,02	4,31
N8094TC	Thermocontact pour N8094	N8094	0,02	5,02
N8094T	Thermostat pour N8094	N8094	0,02	13,96

CUIT VAPEUR

N8096-BCM	Bouton de commande minuterie N8096 (n° 16)	N8096		35,33
N8096-4	Cadre support 1/2 - seul (bac en tritan sans le fond) N8096	N8096		31,91
N8096-COMU	Commutateur 3 position à 2 étages pour N8096	N8096	0,02	73,01
N8096-CC	Cuve chauffante équipée - therm. + Éléments chauffants pour N8096	N8096	0,42	318,91
N8096-5	Plateau plancha GN 1/2 - N8096	N8096		42,17
N8096-COR	Cordon d'alimentation pour N8096-N8097	N8096 / N8097	0,02	16,57
N8097-BC	Bouton de commande minuterie N8097	N8097		54,51
N8097-7	Cadre support 1 pour 1 seul n°5 (bac tritan) - N8097	N8097		88,88
N8097-8	Couvercle seul pour N8097	N8097		92,67
N8097-9	Rehausse en V GN1 pour 1 N8097	N8097		152,85

CUIT VAPEUR / CHAUFFE EAU

N8090-R	Résistance pour N8090 pour N8091	N8090 / N8091	0,06	67,61
---------	----------------------------------	---------------	------	-------

DENOYAUTEUR CERISE

N4044-B	Bac récupérateur pour N4044	N4044		3,27
N4044-R	Ressort pour dénoyauteur à cerise - N4044	N4044		4,36

DEROULEURS INOX

DF300-T	Tige centrale pour DF300 pour DFV300	DFV300		41,44
DF450-T	Tige centrale pour DF450 pour DFV450	DFV450		47,99

DESHYDRATEURS

N3040-C	Couvercle pour deshydrateur - N3040	N3040		10,90
N3040-M	Moteur pour deshydrateur N3040	N3040	0,42	23,46
N3040-R	Résistance pour N3040	N3040	0,06	27,79
N3042-E	Carte électronique pour N3042	N3042	0,02	58,90
N3042-C	Couvercle pour deshydrateur N3042	N3042		15,82
N3042-M	Moteur pour N3042	N3042	0,42	24,00
N3042-R	Résistance pour N3042	N3042	0,06	28,59
N3042-V	Ventilateur pour N3042	N3042	0,06	11,86

DISTRIBUTEUR A SAUCE

NDS200-C	Conteneur pour NDS200	NDS200		104,75
NDS200-PB	Pompe blanche pour NDS200	NDS200		57,72
NDS200-PO	Pompe orange pour NDS200	NDS200		57,72
NDS200-PR	Pompe rouge pour NDS200	NDS200		57,72
NDS225-CC	Distributeur complet (conteneur+couvercle) pour NDS225	NDS225		169,74
NDS225-PB	Pompe blanche pour NDS225	NDS225		80,17
NDS225-PO	Pompe orange pour NDS225	NDS225		80,17
NDS225-PR	Pompe rouge pour NDS225	NDS225		80,17

ENTONNOIR A PISTON

N3715-J	Joint pour entonnoir à piston N3715	N3715		2,83
NC016-P	Patin pour NC016 pour N3715	N3715		0,17

EPLUCHE ANANAS

EA-GP	Goupille poussoir pour EA	EA.		2,41
EA35036	Levier brut anse pour EA (piece j)	EA.		43,40
EA35035	Levier seul sans poignée - EA	EA.		52,38
EA35060	Plots maintien lame EA (avant et arriere)	EA.		52,91
EA002	EPLAN01-P2 Poussoir de rechange ø 89 mm/ EA	EA.		74,52
EA006	EPLAN01-P4 Poussoir ø 102 mm / EA	EA.		74,52
EA004	EPLAN01-P1 Poussoir ø 74 mm / EA	EA.		74,52
EA008	EPLAN01-P3 Poussoir ø 95 mm / EA	EA.		80,93
EA35030	Stabilisateur pour EA	EA.		52,91
EA35089	Vis de lame EA	EA.		7,42
EA-VSL	Vis de serrage de lame - EA	EA.		2,30
EATRS	Ressort pour EAT (unité)	EAT		16,35



Réf.	Ex-Réf.	Désignation		
EPLUCHEUR COLLECTIVITE				
E0014		Fixation murale seule pour éplucheur EP / EPX	EP / EPX	36,88
E0015	EP-PIED	Pied complet pour éplucheur LT EP / EPX	EP / EPX	72,69
E0017		Platine plastique pour tête carottes - EP / EPX	EP / EPX	20,95
E0018		Platine plastique pour tête concombres/ grosses carottes - EP / EPX	EP / EPX	20,95
E0016.		Poussoir carottes pour éplucheur EP / EPX	EP / EPX	10,05
N5120		Jeu couteaux asperges (2) - EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	56,17
N5120-F		Jeu couteaux asperges fines (2) - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	56,17
N5121		Jeu couteaux carottes (6) - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	92,67
N5122		Jeu couteaux concombres (6) - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	92,67
N5127		Jeu couteaux grosses carottes (6) - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	92,67
N5124		Jeu de 6 ressorts (ø 0.9mm, 1.1mm, .1.3mm) carottes pour concombres - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	15,18
N5125		Jeu de 6 ressorts (ø 0.9mm, 1mm, .1.3mm) pour asperges - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	15,18
N5140		Jeu de supports (2) concombres court - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	20,95
N5142		Jeu de supports (2) concombres long - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	20,95
N5141		Jeu de supports (2) concombres moyen - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	20,95
N5150		Jeu de supports (2) radis court - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	32,49
N5151		Jeu de supports (2) radis long - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	32,49
N5126		Jeu ressorts radis - 4 - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	15,18
N5130		Jeu supports carottes court - 2 - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	20,95
N5132		Jeu supports carottes long - 2 - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	20,95
N5131		Jeu supports carottes moyen - 2 - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM	20,95
EX0015		Pied complet inox / éplucheur carottes, concombres, EPX	EPX	92,67

EPLUCHEUR ELECTRIQUE				
N4220-PL		Pointe plastique pour bras de maintien - N4220	N4220	7,70
N4220-COR		Cordon électrique N4220 Et N4221	N4220 / N4221	0,02 8,89
N4220-DI		Interrupteur 2 vitesses pour N4220 / N4221	N4220 / N4221	0,02 18,55
N4220-I		Interrupteur rouge marche pour arrêt N4220 / N4221	N4220 / N4221	0,02 15,39
N4220-PII		Pignon d'entrainement pour trident de N4220 / N4221	N4220 / N4221	9,41

GESTION DES DECHETS				
N8019-BL		Jeu de bagues laiton 2pcs pour N8019	N8019	10,69
N8019-B		Jeu de butée de roulement (2 pièces) / N8019 (paliers bronze)	N8019	7,86
N8019-RC		Ressort central pour N8019	N8019	6,57

GUITARE				
GX012	MG010-SR	Support rond 5mm /GX	GX	85,16
GX013		Cadre coupe 10 mm pour GX	GX	239,97
GX011		Cadre coupe 5 mm pour GX	GX	239,97
GX051		Cadre de coupe 7 mm pour GX	GX	239,97
GX015		Fil inox ø 0,4 mm pour GX (jeu de 4x2 fils)	GX	16,82
GX024		Support plat 10mm pour GX	GX	85,16
GX022		Support plat 5mm pour GX	GX	85,16
GX014		Support rond 10mm pour GX	GX	85,16
GXL01		Jeu de 12 lames pour GXL55	GXL	70,87
GXM013		Cadre de coupe 10 mm pour GXM	GXM	408,85
GXM051		Cadre de coupe 7 mm pour GXM	GXM	402,98
GXM016		Vis tendeur pour maxi guitare - GXM	GXM	15,29

HACHOIRS				
RH010-C		Couteau (axe carré) - modèle avant n° de série 36835 / HP/RHP/HM	HP / RHP / HM	19,08
RH010-H		Couteau (axe hexagonal) - modèle à partir n° série 36835 /HP/RHP/HM	HP / RHP / HM	19,08
RH007		Ecras serrage / tête hachoir comb.	HP / RHP / HM	11,33
RH013		Entonnoir à saucisses/ combiné	HP / RHP / HM	2,83
RH015		Filière kebbe (2 pièces)/ combiné	HP / RHP / HM	41,47
RH011		Grille 4,7 / hachoir-combiné	HP / RHP / HM	11,92
RH016		Grille 9,6 mm / hachoir - combiné	HP / RHP / HM	21,81
RH019		Gros pignon /HP/RHP/HM	HP / RHP / HM	13,63
RH018		Moyen pignon /HP/RHP/HM	HP / RHP / HM	13,09
RH017		Petit pignon /HP/RHP/HM	HP / RHP / HM	7,64
RH008		Poussoir / hachoir-combiné	HP / RHP / HM	18,87
RH006-H		Vis sans fin / HP-RHP. Modèle à partir de n° de série 36835	HP / RHP / HM	22,45

HACHOIRS ELECTRIQUES				
N5600-A		Anneau joint pour N5600	N5600	13,68
N5600-AX		Axe de sortie moteur (223) - N5600	N5600	12,19
N5600-AC		Axe du couteau pour N5600	N5600	9,19
N5600-B		Bague de serrage pour N5600	N5600	14,06
N5600-CAD		Cadre de fond N5600 pièce n°31	N5600	14,96
N5600-CAP		Capot plastique seul pour N5600	N5600	29,98
N5600-IC		Interrupteur complet pour N5600	N5600	0,02 18,97
N5600-M		Moteur hachoir électrique N5600 (pièce n°202)	N5600	0,42 65,42

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
N5600-PI		Pignon de sortie pour N5600 pièce n°215	N5600		24,00
N5600-PM		Pignon métallique intermédiaire (213) - N5600	N5600		24,00
N5600-PP		Pignon plastique fond (211) - N5600	N5600		27,26
N5600-P		Plateau pour N5600	N5600		29,98
N5600-E		Poussoir à viande plastique pour N5600	N5600		7,64
N5600-T		Tête de hachoir (repère g) - N5600	N5600		27,26
N5650-B		Bague de serrage pour N5650 pièce n°5 ou o	N5650		27,26
N5650-CD		Capot arrière pignonnérie pour N5650	N5650		18,01
N5665		Petit pignon pour N5650 pièce n°13	N5650		16,35
N5655		Pignon de sortie pour N5650 pièce n°15	N5650		24,00
N5660		Pignon intermédiaire pour N5650 pièce n°14	N5650		24,00
N5650-P		Plateau pour N5650 pièce n°8 ou f	N5650		16,46
N5650-E		Poussoir à viande plastique pour N5650	N5650		2,83
N5650-T		Tête de hachoir pour N5650 (repère 7)	N5650		27,26
N5600-V		Vis sans fin pour N5600	N5650		21,75
N5650-V		Vis sans fin pour N5650 pièce n°6 ou h	N5650		11,12

HACHOIRS ELECTRIQUES PROFESSIONNELS

HV12-CORPS		Corps en fonte pour HV12	HV12		65,95
HV12-COUR		Couronne plastique/ensacher (à la place grille / couteau)	HV12		6,31
HV12-C		Couteau pour HV12	HV12		9,83
HV12-ENT15		Entonnoir à saucisses 1.5 cm pour HV12	HV12		6,20
HV12-ENT25		Entonnoir à saucisses 2.5 cm pour HV12	HV12		6,20
HV12-G10		Grille 10 mm pour HV12	HV12		13,58
HV12-G12		Grille 12 mm pour HV12	HV12		13,58
HV12-G14		Grille 14 mm pour HV12	HV12		13,25
HV12-G16		Grille 16 mm pour HV12	HV12		13,58
HV12-G18		Grille 18 mm pour HV12	HV12		13,58
HV12-G20		Grille 20 mm pour HV12	HV12		13,58
HV12-G3		Grille 3 mm pour HV12	HV12		13,58
HV12-G4.5		Grille 4.5 mm pour HV12	HV12		13,58
HV12-G6		Grille 6 mm pour HV12	HV12		13,58
HV12-G8		Grille 8 mm pour HV12	HV12		13,58
HV12-HEL		Hélice pour HV12	HV12		9,73
HV12-VIS		Vis sans fin pour HV12	HV12		50,24
HV12-CAP-HEL		Capot hélice pour moteur 0.40 (HV12 + CT5X-EL4)	HV12 / CT5X-EL4		8,76
HV12-CR		Couvercle réducteur HV12-HV22 + bague à huile	HV12 / HV22		31,85
HV12-CR-J		Joint bride réducteur pour HV12/HV22	HV12 / HV22		5,13
HV1222-J		Joint pour HV12 et HV22	HV12 / HV22		3,95
HV1222-PIL		Pilon poussoir pour HV12/HV22	HV12 / HV22		5,34
HV1222-PL		Plateau pour HV12/HV22	HV12 / HV22		32,71
HV1222-SOC		Socle pour HV12/HV22 CT5X-EL4	HV12 / HV22		28,22
HV1222CT5-ENG		Jeu 3 engrenages pour moteur HV12/HV22/CT5	HV12 / HV22 / CT5		34,95
HV12-CARRE		Carre de vis sans fin pour HV12-EL	HV12-EL		6,31
HV12-CO		Condensateur pour HV12-EL	HV12-EL		12,83
HV12-VIR		Viroille pour HV12-EL	HV12-EL		18,28
HV12-INT		Interrupteur marche-arrêt pour HV12-EL et HV5-EL	HV12-EL / HV5-EL		14,43
HV22-CO		Condensateur moteur pour HV22	HV22		16,89
HV22-CORPS		Corps en fonte pour HV22	HV22		112,56
HV22-C		Couteau pour HV22	HV22		13,04
HV22-ENT15		Entonnoir à saucisses 1.5 cm pour HV22	HV22		7,59
HV22-ENT20		Entonnoir à saucisses 2 cm pour HV22	HV22		7,59
HV22-ENT25		Entonnoir à saucisses 2.5 cm pour HV22	HV22		7,59
HV22-G10		Grille 10 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-G12		Grille 12 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-G14		Grille 14 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-G16		Grille 16 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-G18		Grille 18 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-G20		Grille 20 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-G3		Grille 3 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-G4.5		Grille 4.5 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-G6		Grille 6 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-G8		Grille 8 mm pour HV22	HV22		17,42
HV22-HEL		Hélice pour HV22	HV22		22,66
HVCT-HUILE		Huile pour réducteur - flacon HV et CT - 1 utilisation 10 cl	HV22		11,65
HV22-VIR		Viroille pour HV22	HV22		31,53
HV22-VIS		Vis sans fin pour HV22	HV22		67,98
HV22-CAP-HEL		Capot hélice pour HV22-EL	HV22-EL		9,73
HV22-CARRE		Carre de vis sans fin pour HV22-EL	HV22-EL		6,09
HV22-INT		Interrupteur marche-arrêt pour HV22-EL	HV22-EL		27,26
HV22-COUR		Couronne plastique/ensacher (à la place grille / couteau) HV22-EL/HV22-XEL	HV22-EL / HV22-XEL		8,34
HV22-CX		Couteau pour HV22-XEL	HV22-XEL		16,57
HV22-GX10		Grille inox 10 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL		30,68
HV22-GX12		Grille inox 12 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL		30,68

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
HV22-GX14		Grille inox 14 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL		30,68
HV22-GX16		Grille inox 16 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL		30,68
HV22-GX18		Grille inox 18 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL		30,68
HV22-GX20		Grille inox 20 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL		30,68
HV22-GX4.5		Grille inox 4.5 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL		30,68
HV22-GX6		Grille inox 6 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL		30,68
HV22-GX8		Grille inox 8 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL		30,68
HV5-CORPS		Corps en fonte pour HV5	HV5		47,35
HV5-COUR		Couronne plastique/ensacher (à la place grille et couteau)	HV5		5,99
HV5-C		Couteau pour HV5	HV5		6,31
HV5-CR		Couvercle reducteur + bague à huile	HV5		28,33
HV5-ENG-P		Engrenage petit pour HV5	HV5		5,24
HV5-ENT15		Entonnoir à saucisses 1.5 cm pour HV5	HV5		6,73
HV5-ENT20		Entonnoir à saucisses 2 cm pour HV5	HV5		6,73
HV5-ENT25		Entonnoir à saucisses 2.5 cm pour HV5	HV5		6,73
HV5-G10		Grille 10 mm pour HV5	HV5		10,69
HV5-G4.5		Grille 4.5 mm pour HV5	HV5		10,69
HV5-G6		Grille 6 mm pour HV5	HV5		11,97
HV5-G8		Grille 8 mm pour HV5	HV5		10,69
HV5-HEL		Hélice pour HV5	HV5		8,76
HV5-INT_		Interrupteur pour HV5	HV5		13,79
HV5-CRJ		Joint bride réducteur pour HV5	HV5		4,70
HV5-PIL		Pilon poussoir pour HV5	HV5		3,85
HV5-SOC		Socle pour HV5	HV5		26,29
HV5-VIR		Virole (bague de serrage)	HV5		9,73
HV5CT3-ENG		Jeu de 2 engrenages pour moteur HV5/CT3	HV5 / CT3		17,10
HV5-CAP-HEL		Capot hélice pour HV5-EL	HV5-EL		7,80
HV5J		Joint etancheite couvercle reducteur HV5-EL	HV5-EL		3,53
HV5-EL-M		Moteur seul pour HV5-EL	HV5-EL		250,55
HV22-PE		Presse-etoupe pour HV22-EL	HV5-EL		4,49
HV5-VIS		Vis sans fin + carré de vis pour HV5-EL	HV5-EL		26,94
HV5-PL		Plateau pour HV5	R HV5		28,97
HV12-EL-M		Moteur seul pour HV12-EL	V12-EL		360,65
HV22-EL-M		Moteur seul pour HV22-EL	V22-EL		507,09

HACHOIRS MANUELS

N4005C-B	HA05C-BS	Bague de serrage pour N4005C	N4005C		4,70
N4005C-BP		Bague plastique pour vis sans fin - N4005C	N4005C		0,32
N40051C	HA05C-C	Couteau / Hachoir 5	N4005C		1,78
N40504C	HA05C-G4.5	Grille 4.5 Mm / Hachoir 5	N4005C		2,88
N40506C	HA05C-G6.5	Grille 6.5 Mm / Hachoir 5	N4005C		2,88
N40508C	HA05C-G8	Grille 8 mm / Hachoir 5	N4005C		2,88
N4005C-M		Manivelle pour hachoir N4005C	N4005C		4,91
N4005C-VF		Vis de fixation manivelle pour hachoir N4005C	N4005C		1,87
N4005C-V		Vis sans fin pour N4005C - N4005C	N4005C		7,11
N4008C-B		Bague de serrage pour Hachoir 8 - N4008C	N4008C		4,70
N4008C-BP		Bague plastique pour vis sans fin Hachoir n°8 - N4008C	N4008C		0,32
N40081C	HA08C-C	Couteau / Hachoir 8	N4008C		2,11
N40081CX	HA08CX-C	Couteau inox / Hachoir 8N4008C	N4008C		5,92
N4008C-S	ES08C	Entonnoirs saucisses lot de 3 (13 - 17 - 19 mm+croisillon)/Hachoir 8 N4008C	N4008C		3,94
N40812C	HA08C-G12	Grille 12 mm / Hachoir 8	N4008C		3,08
N40806C	HA08C-G6.5	Grille 6.5 Mm / Hachoir 8	N4008C		3,08
N40808C	HA08C-G8	Grille 8 mm / Hachoir 8	N4008C		3,08
N4008C-M		Manivelle pour Hachoir 8 - N4008C	N4008C		4,92
N4008C-VF		Vis de fixation manivelle pour Hachoir N4008C	N4008C		1,87
N4008C-V		Vis sans fin N4008C	N4008C		10,15
N4008CX-B		Bague de serrage pour Hachoir inox 8 - N4008CX	N4008CX		13,84
N40812CX	HA08CX-G12	Grille 12 mm / Hachoir 8 inox N4008CX	N4008CX		8,68
N40804CX	HA08C-G4.5	Grille 4.5 / Hachoir 8 inox N4008CX	N4008CX		8,68
N40806CX	HA08CX-G6.5	Grille 6.5 Mm / Hachoir inox N4008CX	N4008CX		8,68
N40808CX	HA08CX-G8	Grille 8 mm / Hachoir inox N4008CX	N4008CX		8,68
N4008CX-M		Manivelle pour Hachoir inox 8 - N4008CX	N4008CX		9,27
N4010C-B		Bague de serrage pour Hachoir 10 - N4010C	N4010C		4,92
N4010C-BP		Bague plastique pour vis sans fin Hachoir n°10 - N4010C	N4010C		0,32
N40101C	HA10C-C	Couteau / Hachoir 10	N4010C		2,30
N40101CX	HA10CX-C	Couteau inox / Hachoir 10 N4010C	N4010C		6,94
N4010C-S	ES10C	Entonnoirs saucisses lot de 3 (13-17-19 mm+croisillon)/ Hachoir 10 N4010C	N4010C		4,54
N40112C	HA10C-G12	Grille 12 mm / Hachoir 10	N4010C		3,76
N40115C	HA10C-G15	Grille 15 mm / Hachoir 10	N4010C		3,76
N40106C	HA10C-G6	Grille 6.5 mm / Hachoir 10	N4010C		3,76
N40108C	HA10C-G8	Grille 8 mm / Hachoir 10	N4010C		3,76
N4010C-M	HA10C-M	Manivelle pour Hachoir 10 - N4010C	N4010C		4,92
N4010C-VF	HA10C-VM	Vis de fixation manivelle N4010C	N4010C		1,87
N4010C-V	HA10C-VIS	Vis sans fin N4010C	N4010C		12,06

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
N4010CX-B		Bague de serrage pour Hachoir inox 10 - N4010CX	N4010CX		14,75
N40112CX	HA10CX-G12	Grille 12 mm inox / Hachoir 10 N4010CX	N4010CX		8,30
N40115CX	HA10CX-G15	Grille 15 mm inox / Hachoir 10 N4010CX	N4010CX		8,30
N40104C	HA10C-G4.5	Grille 4.5 Mm inox / Hachoir 10	N4010CX		3,76
N40104CX	HA10CX-G4.5	Grille 4.5 Mm inox / Hachoir 10 - N4010CX	N4010CX		8,30
N40106CX	HA10CX-G6.5	Grille 6.5 Mm inox / Hachoir 10 -N4010CX	N4010CX		8,30
N40108CX	HA10CX-G8	Grille 8 mm inox / Hachoir 10 N4010CX	N4010CX		8,30
N4010CX-M		Manivelle pour Hachoir - N4010CX	N4010CX		9,27
N4022C-B		Bague de serrage pour Hachoir 22 - N4022C	N4022C		6,87
N4022C-BP		Bague plastique pour vis sans fin Hachoir n°22 - N4022C	N4022C		0,32
N40221C	HA22C-C	Couteau / Hachoir 22	N4022C		2,50
N4022C-S	ES22	Entonnoirs saucisses lot de 3 (13-17-19 mm+croisillon)/Hachoir 22 N4022C	N4022C		5,53
N40215C	HA22C-G15	Grille 15 mm / Hachoir 22	N4022C		5,54
N40204C	HA22C-G4.5	Grille 4.5 Mm / Hachoir 22	N4022C		5,54
N4022C-M		Manivelle pour Hachoir 22 - N4022C	N4022C		7,22
N4022C-VF		Vis de fixation manivelle pour hachoir N4022C	N4022C		1,87
N4022C-V	HA22-V	Vis sans fin pour N4022C	N4022C		24,31
N4032C-B		Bague de serrage pour Hachoir 32 - N4032C	N4032C		7,54
N4032C-BP		Bague plastique pour vis sans fin Hachoir n°32 - N4032C	N4032C		0,32
N40321C	HA32C-C	Couteau / Hachoir 32 N4032C	N4032C		3,22
N4032C-S	ES32C	Entonnoirs saucisses lot de 3 (13-17-19 mm+croisillon)/Hachoir 32 N4032C	N4032C		5,95
N40312C	HA32C-G12	Grille 12 mm / Hachoir 32	N4032C		6,94
N40315C	HA32C-G15	Grille 15 mm / Hachoir 32	N4032C		6,94
N40304C	HA32C-G4.5	Grille 4.5 Mm / Hachoir 32	N4032C		6,94
N40306C	HA32C-G6.5	Grille 6.5 Mm / Hachoir 32	N4032C		6,94
N40308C	HA32C-G8	Grille 8 mm / Hachoir 32	N4032C		6,94
N4032C-M	HA32C-M	Manivelle pour Hachoir 32 - N4032C	N4032C		9,08
N4032C-VF	HA32C-VIS	Vis de fixation pour manivelle hachoir N4032C	N4032C		1,87
N4032C-V		Vis sans fin pour Hachoir 32 - N4032C	N4032C		26,72

MACHINE A LEGUMES TOURNES

MLT37585		Bille MLT	MLT		19,67
MLT07		Bouton molette MLT (repère b)	MLT		76,32
MLT03		Jeu porte couteau droit et gauche MLT	MLT		49,06
MLT01.		Lame de rechange pour MLT	MLT		26,09
MLT04		Molette de réglage MLT	MLT		29,45
MLT05		Pointe MLT	MLT		43,61
MLT06		Réglage de butée pour MLT (repère e)	MLT		29,98
MLT02		Vis de lame MLT	MLT		9,38

MACHINE A PATE

N7902-KRBT06		Kit interrupteur pour N7902 - N7902	N7902	0,02	112,88
N7905-MP		Jeu de pignons / Imperia 150 - N7905	N7905		7,27
N7905-R		Jeu de rouleaux /Imperia 150 - N7905	N7905		18,28
N7905-M		Manivelle pour Imperia 150 - N7905	N7905		9,71
N7905-V		Serre-joint pour Imperia 150 - N7905	N7905		9,19
N7991-B		Bouton de serrage (pièce n°3) pour N7991 / N7992	N7991 / N7992		26,35
N7992-C		Couvercle orange pour N7991 / N7992	N7991 / N7992		15,82
N7991-J		Joint (pièce n°4) pour N7991 / N7992	N7991 / N7992		14,64
N7991-S		Spatule de mixage (pièce n°1) pour N7991 / N7992	N7991 / N7992		32,71
N7992-01		Laminoin pizza pour N7992 (220mm)	N7992		163,54
N7995-M		Manivelle seule pour N7995 Atlas 180	N7995		8,98
N7996-B		Bague de serrage N7996	N7996		13,72
N7999C-01		Bras de séchage pour N7999C	N7999C		3,27
N7999C-02		Tige centrale pour N7999C	N7999C		3,27
N8001-V		Serrejoint pour machine pate N8001	N8001		9,09
N8001-ACC		Accessoire double (spaghetti +tagliatelle) pour N8001 et N7994	N8001 / N7994		31,85
N8001C-ACC		Accessoire double pour N8001C (spaghetti +tagliatelle)	N8001C		14,32
N8004T		Tremie plastique (entonnoir) pour accessoire revoli N8004	N8004		10,37

MANDOLINES

10212		Lame droite avec goujon soude	15000		22,13
10215		Plaque couteau + gaufre pro pour 25000	25000		24,91
10212-P		Lame lisse goujon soude NCLP			30,14
N6183		Manivelle pour mandoline			7,11
10214	N4284	Ecrou molette inox dia. 25 X 6 15000	10000 / 15000		4,17
10201-3	N7000-01	Bloc effleur 1 mm	10000 / 15000 / 25000		24,80
10210		Bloc effleur 10 mm	10000 / 15000 / 25000		12,83
10202		Bloc effleur 2 mm	10000 / 15000 / 25000		22,96
10207		Bloc effleur 7 mm	10000 / 15000 / 25000		16,03
10211	N4283	Boite de 4 blocs effleurs 2,4,7,10 mm	10000 / 15000 / 25000		63,63
10204	N4287	Bloc effleur 4 mm	10000 / 25000		20,10
10201		Poussoir de sécurité universel matière plastique noir	15000 / 25000		15,27
15020-LV		Pied surmoule rouge ' LV '	15000-LV		13,47

Réf.	Ex-Réf.	Désignation		€
10201-LV		Poussoir securite rouge ' LV '	15000-LV	16,25
19638	CL003	Peigne 38 lames (3 et 10 mm) pour mandoline professionnelle 20638B	20638-38CHB	28,86
N6127		Grande plaque inox pour mandoline	20638-44-60	39,12
181CL		Appui bord de table pour mandoline	20638-60B-60CHB	1,82
137CL		Cote manivelle pour mandoline	20638-60B-60CHB	5,99
136CL		Cote simple pour mandoline	20638-60B-60CHB	4,60
197CL		Ecrou inox M6 indesserable	20638-60B-60CHB	0,43
146CL		Grande plaque axe came riveté	20638-60B-60CHB	35,06
196CL		Kit visserie + rondelles	20638-60B-60CHB	12,72
183CL		Manivelle	20638-60B-60CHB	5,67
126CL		Plaque gaufre (axe + gaufre)	20638-60B-60CHB	38,05
304CH		Poignee hêtre verni chariot	20638-60B-60CHB	4,60
180CL		Ensemble pied + butée de table + 2 vis + 2 écrous	20638-60B-60CHB / 25000	23,84
190CL		Patin anti-dérapant	20638-60B-60CHB / 25000	0,96
166CL		Pied	20638-60B-60CHB / 25000	22,34
195CL		Sachet de 5 patins anti-dérapant	20638-60B-60CHB / 25000	3,74
303CH		Poignée plastique pour chariot + 3 vis vba 4 x 25 mm	20638-60B-60CHBB	3,63
176CL	CL006	Couteau central + 4 vis + 4 écrous	20638B-44B-60B	15,93
10644		Peigne 44 lames (3 et 7 mm) pour mandoline professionnelle	20644B / 44	31,32
11660		Peigne 60 lames (2 et 4.5 mm) pour mandoline professionnelle	20660-60B-60CHB	35,27
30300	N6970	Chariot protecteur poignée plastique en blister	30300	31,05
80000-P		Jeu 3 peignes pour 80000	80000	24,80
80000-PO		Poussoir pour 80000	80000	4,17
MAND01-G		Accessoire gaufrettes / MAND01	MAND01	10,26
MAND01-J		Accessoire julienne / MAND01	MAND01	8,87
MAND01-E		Accessoire pour émincer et couper en tranches / MAND01	MAND01	7,80
TAT01		Lame équipée TAT	TAT	54,51
TAT03		Poussoir TAT	TAT	38,16
TAT02		Vis violon (2) TAT	TAT	3,06
10217		Chapeau de plaque à griffes pour poussoir mandoline chef		1,82

MANDOLINES A TRUFFES

BOITE02		Boite de l'oeuf aux truffes	1010CT	17,42
1070CT		Kit rechange : 1 lame + 1 clé + 1 vis tf m4 x 6	1010CT	35,17
1040CT		Lame mandoline à truffes	1010CT	27,15
1042CT		Sous ensemble visserie coupe truffe (bouton réglage + patte + 2 vis)	1010CT	7,59
1121RT		Lame crantée pour modèle inox ou bois	1020RTS / 1030RTS	8,34
1131RT		Lame fil rasoir pour modèle inox ou bois	1020RTS / 1030RTS	7,38
1020RTV		Rasoir à truffes inox lame ondulée, en vrac = N7008	1020RTS / 1030RTS	25,23
SACH-RT		Sachet toile pour 1020RTV et 1030RTV	1020RTV / 1030RTV	2,67

MANDOLINES JAPONAISES

120PO		Poussoir pour 120JB et 8485JAPGN	120JB / 8485JAPGN	11,33
120FL		Lame plate pour 120JB, 95JB et 8485JAPGN	120JB / 95JB / 8485JAPGN	15,71
64FL		Lame plate pour 64JB	64JB	12,72
64PO		Poussoir pour 64JB et 8486JAPP	64JB / 8486JAPP	5,67
8485BS		Vis srge pr lame effileuse métal, triangle ancien modèle PR 8485JAPG	8485JAPG	3,53
8485PL		(Demi) plaque triangulaire plastique pour 8485JAPGN	8485JAPGN	7,70
8485BR		Bouton de réglage métallique vis ronde dorée ancien modèle ancien pas de vis	8485JAPGN	3,42
8484PO		Poussoir pour 8485JAPGN	8485JAPGN	5,56
8485PO	N4291-P	Poussoir pour 8485JAPGN	8485JAPGN	4,06
8485VB		Vis bord de mandoline japonaise	8485JAPGN	2,03
8485V	N4290-VL	Vis de lame plate mandoline japonaise	8485JAPGN	2,03
848BRN		Bouton réglage métallique nouvelle vis ronde iso m6 dessous pour 8485JAPGN / 8486JAPP	8485JAPGN / 8486JAPP	4,70
8485LA	N4291-W	Lame effileuse large pour 8485JAPGN et 95JB	8485JAPGN / 95JB	10,59
8485MO	N4291-M	Lame effileuse moyenne pour 8485JAPGN et 95JB	8485JAPGN / 95JB	12,11
8485FL	N4291-FL	Lame plate 8485JAPGN / 95JB	8485JAPGN / 95JB	18,71
95PO		Poussoir pour 95JB et 8485JAPGN	8485JAPGN / 95JB	8,55
8486BR*		Bouton réglage plastique pour 8486JAPP (vis ronde dessous ancien modèle)	8486JAPP	3,85
8486BS*		Bouton serrage de peigne plast pour 8486JAPP (vis triangle cote ancien modèle)	8486JAPP	2,89
8486FL	N4290-FL	Lame plate pour 8486JAPP	8486JAPP	11,79
8486PO	N4290-P	Poussoir pour 8486JAPP	8486JAPP	3,97
8486FI	N4290-F	Lame effileuse fine pour 8486JAPP - 8490JAPP et 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	11,37
8486LA	N4290-W	Lame effileuse large pour 8486JAPP - 8490JAPP et 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8,66
8486MO	N4290-M	Lame effileuse moyenne pour 8486JAPP - 8490JAPP et 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	10,33
848BSN	N4290-VE	Vis de serrage, métallique (nouveau modèle) pour 8486JAPP - 8490JAPP - 8485JAPGN - 64JB-95JB	8486JAPP/8490JAPP/8485JAPGN/64JB/95JB	4,70
N4292-P		Jeu de 3 peignes pour N4292 mandoline inox LT	N4292	19,67
N4292-L		Lame centrale pour N4292 mandoline inox LT	N4292	9,11
N4292-PP		Poussoir plastique pour N4292	N4292	2,90

Réf.	Ex-Réf.	Désignation		€
MARMITTE A SOUPES				
N8060-15		Bouton interrupteur N8060	N8060	8,55
N8060-UK		Cordon uk pour marmite à soupe N8060	N8060	8,76
N8060-19	N8082	Couvercle marmite à soupe /N8060 - N8080	N8060	18,32
N8060-10		Cuve aluminium (pour l'eau) N8060	N8060	42,76
N8060-18		Cuve inox (pour soupe) /marmite à soupe N8060	N8060	42,76
N8060-09		Fusible 133C / N8060	N8060	7,48
N8060-06		Résistance de chauffe N8060	N8060	26,72
N8060-08		Thermostat /N8060	N8060	6,41
N8060-14		Thermostat régulateur de température	N8060	32,07
N8060-13		Voyant lumineux vert / N8060	N8060	5,34
N8070-C		Collier N8070	N8070	36,56
N8070-I		Interrupteur N8070	N8070	0,02 42,11
N8070-R		Résistance N8070	N8070	0,06 56,48
N8070-T		Thermostat N8070	N8070	0,02 21,06
N8080-C		Collier noir pour N8080	N8080	14,94
N8087		Cuve aluminium pour N8080 / N8079	N8080 / N8079	65,42
N8085		Sonde de chaleur pour N8080 / N8079	N8080 / N8079	0,02 10,37
N8086		Voyant lumineux pour N8080 / N8079	N8080 / N8079	0,02 6,77
N8083		Resistance de chauffe (pièce 3) / Marmites N8080-N8080B	N8080 / N8080B	0,06 46,02
N8080B-C		Collier blanc pour N8080B	N8080B	14,94
N8080V-C		Collier vert pour N8080V	N8080V	14,94
N8084		Thermostat pour N8080 / N8079	N8084	0,02 32,71
N8088-C		Clip pour cordon N8088	N8088	2,73
N8088		Cordon alimentation - N8088	N8088	0,06 8,98

MIXEUR

MIX1.06		Capot noir pour MIXER - MIX1.	MIX1.	12,51
MIX1.03		Cordon alimentation pour MIXER	MIX1.	0,02 10,90
MIX1.07		Moteur seul pour MIXER - MIX1.	MIX1.	0,06 43,61
MIX70-PCB		Carte electronique pour MIX 70-71-72-73 - MIX70/MIX71/MIX72/MIX73	MIX70/MIX71/MIX72/MIX73	0,02 61,09
MIX70.P		Pied complet pour MIX70-MIX71-MIX72-MIX73	MIX70/MIX71/MIX72/MIX73	59,97

MIXTES TELLIER

GX017		Pied inox court seul pour GX, CTX, OEXT2	GX / CTX / OEXT2	6,63
GX016	DIV-BA	Ventouse + bague/ GX-CTX-CAX-OEXT2-OEXTC-DF-N7001-EA-MCX-TVX (X1).	GX/CTX/CAX/OEXT2/OEXTC/DF/N7001/EA/MCX/TVX	3,85
N3026-C	GIR-CL	Cloche pour girofle N3026- N3027-N3027F	N3026/ N3027/N3027F	14,40
OE29046		Poignée plastique noire seule (manche OEXT2/OEXTC/OE750/CTX/EA/CSA)	OEXT2/OEXTC/OE750/CTX/EA/CSA	7,43

MOULE A NID

NC019-C		Crochet de maintien pour moule à nids NC019	NC019	1,53
---------	--	---	-------	------

MOULINS A LEGUMES

M5003	ML5E-R	Ressort accrochage étamé M5/P10/E5	M5 / P10 / E5	7,32
N3002X/15		Grille 1.5 mm pour moulin N3002X	N3002X	3,99
N3002X/25		Grille 2.5 mm pour moulin N3002X	N3002X	3,99
N3002X/40		Grille 4 mm pour moulin N3002X	N3002X	3,99
N3002X-J		Joint de manivelle pour N3002X	N3002X	0,27
N3004X/15		Grille 1,5mm pour moulin N3004X	N3004X	4,54
N3004X/25		Grille 2,5 mm pour moulin N3004X	N3004X	4,54
N3004X/40		Grille 4 mm pour moulin N3004X	N3004X	4,54
N3004X-J		Joint de manivelle diam 2.3cm pour N3004X	N3004X	0,27
N3004X-M		Manivelle arbre traverse pour N3004X	N3004X	16,35
P10002		Arbre pour moulin pour P10	P10	90,86
P10004		Carter pour n°10 - P10	P10	27,26
P10001		Cône pour n°10 - P10	P10	81,77
P10006		Manivelle pour n°10 - P10	P10	28,11
P10007		Pied tube pour n°10 - P10	P10	176,37
P10003		Ressort central pour moulin P10	P10	5,77
P10005		Traverse pour n°10 - P10	P10	17,96
S3002	ML3E-AR	Arbre-manivelle-traverse pour S3	S3	18,63
S3003		Caoutchouc pour n°3 (4 pièces) - S3	S3	5,77
S3001		Cône moulin n°3 étamé - S3	S3	44,68
X3002	ML3X-AR	Arbre-manivelle-traverse pour X3	X3	33,85
X3003		Caoutchouc pour n°3 (4 pièces) - x3	X3	5,83
X3001		Cône pour moulin n°3 inox - x3	X3	76,96
X5002	ML5XS-AR	Arbre-manivelle-trav. / n°5 inox	X5	81,24
X5003	ML5X-R	Ressort d'accrochage / n°5 inox	X5	7,33



Réf.	Ex-Réf.	Désignation			
MOULINS A LEGUMES ELECTRIQUES					
E5071		Axe 6 pans creux pour E5-EX5	E5		53,98
E5067		Bouton de serrage pour E5	E5		15,29
E5068		Bouton d'interrupteur pour E5	E5		8,50
E5058		Cordon mono pour moulin électrique E5	E5	0,02	20,74
E5062		Cordon tri pour E5	E5	0,06	24,53
E5066		Embout alu pour E5	E5		53,45
E5057		Interrupteur mono pour moulin électr. E5	E5	0,02	54,51
E5061		Interrupteur tri pour E5	E5	0,02	40,35
E5056		Inverseur mono pour moulin électr. E5	E5	0,02	152,64
E5060		Inverseur tri pour moulin E5	E5	0,02	169,21
E5070		Pied potence pour E5	E5		324,95
E5063		Réducteur pour E5	E5	0,02	552,84
E5064		Roue bronze pour E5	E5		121,05
E5065		Vis sans fin pour E5	E5		85,19
EX5051		Arbre pour moulin élect inox pour moulins EX5	EX5		74,18
EX5050		Carter pour moulin électrique inox - EX5	EX5		33,78
EX5069		Cercle support pour élect inox - EX5	EX5		50,77
E5053		Condensateur pour EX5	EX5	0,11	56,12
EX5001		Cone pour moulin élect inox EX5	EX5		141,20
EX5053		Embout alu nouveau modèle pour EX5	EX5		100,32
E5054		Klixon pour EX5	EX5	0,02	43,61
E5059		Moteur reduct. Tri 380 v / moulin élec EX5	EX5	1,75	1 112,72
E5055		Moteur reducteur mono 220 v / EX5	EX5	1,75	1 232,44
EX5070		Pied inox pour moulin électrique - EX5	EX5		491,69
EX5003		Ressort central pour élect inox - EX5	EX5		7,16
EX5052		Trav.-Douille-prot. Pour moulin élect. EX5	EX5		294,38

OUVRE BOITES

O2879		Barette blanche pour vis socle serre joint OBM	OBM		0,37
-------	--	--	-----	--	------

OUVRE BOITES ELECTRIQUES

OE7519	590XEC-AI	Aimant de retenue / OE750	OE750		42,35
OE7552		Axe de rotation / OE750	OE750		82,31
OE7577		Axe porte-aimant/OE750	OE750		15,29
OE7535		Bague d'arrêt OE750 (7445)	OE750		18,55
OE7534		Bague metafram de guidage (bronze) (gale) /OE750 (x1)	OE750		49,06
OE7567		Barrette rappel / levier OE750	OE750		24,00
OE7598		Butée de boîte OE750	OE750		31,10
OE7555		Cale de lame OE750	OE750		23,25
OE7548		Carre pour OE750	OE750		97,27
OE7571		Colonnes OE750 (x2)	OE750		138,48
OE7537		Condensateur - OE750	OE750	0,02	121,05
OE7570		Cordon alimentation pour OE750	OE750	0,02	15,29
OE7528		Enveloppe moteur OE750 (capot moteur)	OE750		245,31
OE7529		Flasque inférieure / OE750	OE750		228,96
OE7525		Flasque supérieure / OE750	OE750		216,77
OE7524		Interrupteur monophasé (pressostat) - OE750	OE750	0,02	56,06
OE7610		Interrupteur OE750 triphasé (boite connexion) (commutateur tri)	OE750	0,02	305,28
OE7501	547	Kit de rechange / OE750	OE750		98,44
OE7576		Levier avec boule / OE750	OE750		56,69
OE7553	539	Molette (grande)/ OE750 diam 70 mm	OE750		55,18
OE7516		Moteur mono assemblé (sans enveloppe moteur)/ OE750	OE750	1,75	1 068,90
OE7516T		Moteur triphase assemblé OE750	OE750	1,75	1 159,76
OE7565	590XEC-P	Poussoir complet / OE750	OE750		70,14
OE7562		Socle inox / OE750	OE750		133,18
OE7547		Tête complète OE750 sans levier ni aimant	OE750		397,95
OE7504		Tube inférieur OE750 (cache verin)	OE750		14,22
OE7573		U d'articulation / OE750	OE750		95,99
OE7543		Verin / OE750 (ressort a gaz)	OE750		93,85
OE7556		Vis de lame / OE750	OE750		16,14
OE7559		Vis papillon / OE750-OEXTC-OEXT2	OE750		9,30
OE7578		Axe d'articulation pour OE750	OE750 / OEXTC		11,65
OE7589	585XE-013	Cle démonte-molette / OE750-OEXTC	OE750 / OEXTC		18,12
OE7551		Bague plastique de tete pour OE750-OEXT2-OEXTc (x2)	OE750 / OEXTC / OEXT2		9,41
OE7503		Commande pneumatique pour interrupteur OE750m	OE750M		32,71
OE7506		Raccords pour pédale - OE7503 / OE750m	OE750M		10,90
OE7507		Tube /OE7503 (raccord moteur) / OE750m	OE750M		9,60
OE50021		Carre pour OEXTC pour OEXT2	OEXT2		82,84
OE7234		Diode pour OEXT2	OEXT2	0,02	7,11
OE7235		Filtre pour OEXT2	OEXT2	0,02	26,19
OE7231		Goupille de lame pour OEXT2 /OEXTC / OE750	OEXT2		9,19
R011		Grand pignon plastique pour moteur LT - OEXT2	OEXT2		10,69

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
R018		Grande rondelle métallique pour OEXT2	OEXT2		2,05
R010		Petit pignon plastique pour moteur LT - OEXT2	OEXT2		9,71
OE7206		Plaque porte tête OEXT2	OEXT2		105,77
OE7205		Ressort de compression moteur OEXT2 / poussoir rappel levier OE750	OEXT2 / OE750		9,30
OE7518	585XE-020	Vis de blocage de hauteur OEXT2/OEXTC/OE750	OEXT2 / OEXTC / OE750		16,29
OE7520		Vis imperdable OE750 / OEXTC / OEXT2	OEXT2 / OEXTC / OE750		15,29
OE50011		Axe de rotation pour OEXTC	OEXTC		40,40
OE7404		Axe ø6 articulation tête OEXTC	OEXTC		10,05
OE50018		Butee de boîte pour OEXTC	OEXTC		44,73
OE50030		Carte électronique pour OEXTC	OEXTC	0,02	74,18
OE50062		Couvercle réducteur OEXTC	OEXTC		228,96
OE50014		Enveloppe moteur pour OEXTC	OEXTC		70,55
OE50012		Flasque inférieure pour OEXTC	OEXTC		84,02
OE50061		Flasque réducteur OEXTC	OEXTC		242,11
OE50065		Grand pignon pour OEXTC	OEXTC		60,02
OE50080		Jeu de charbons (balais) pour OEXTC	OEXTC		202,82
OE50063		Joint réducteur OEXTC	OEXTC		26,72
OE50010		Moteur complet + capot / OEXTC	OEXTC	0,71	975,91
OE50020		Moteur seul sans capot pour OEXTC	OEXTC	0,21	485,28
OE50075		Petit pignon pour OEXTC	OEXTC		55,61
OE50070		Pignon intermédiaire pour OEXTC	OEXTC		58,36
OE50029		Plaque porte tête pour OEXTC	OEXTC		58,90
OE7436/C		Tête assemblée complète sans levier pour OEXTC	OEXTC		405,65
OE57257		Cordon alimentation + passe cable / OEXTC / N8093 1.90mètres	OEXTC / N8093	0,06	19,08
OE7445		Aimant de retenue du couvercle indépendant pour OEXTC/OEXT2	OEXTC / OEXT2		37,09
OE7434		Capuchon d'interrupteur pour OEXT2 et OEXTC	OEXTC / OEXT2		11,54
OE7491		Colonne pour OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		37,09
OE7426		Flasque supérieure pour OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		53,45
OE7417		Guide coulissant pour OEXT2 OEXTC	OEXTC / OEXT2		26,19
OE7435	586-I	Interrupteur OEXT2-OEXTC (sans capuchon d'interrupteur)	OEXTC / OEXT2	0,02	23,99
OE895	549	Kit lame + molette + rondelles + brosse métallique / OEXTC + OEXT2	OEXTC / OEXT2		42,81
OE7441		Levier avec poignée pour OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		53,45
OE7489	585XE-021	Poignée noire / OEXT2 / OEXTC (pour guide coulissant)	OEXTC / OEXT2		11,78
OE7405		Socle inox pour OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		140,03
OE7431		U d'articulation OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		87,22
OE7492		Vérin OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		81,77
OE7237		Vis 6x10 sans tête de réglage de lame du "u"/OEXT2/OEXTC	OEXTC / OEXT2		6,89
OE7240		Vis 6x10 sans tête pour OEXT2OEXTC (repère 11)	OEXTC / OEXT2		8,98
OE7459		Vis de lame pour OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		6,87

OUVRE BOITES MANUELS

N4041-L		Lame de rechange pour titan N4041	N4041		3,15
N4041-M		Molette de rechange pour N4041	N4041		3,43
O2810		Corps seul pour O2	O2		54,51
O2876		Embout tube pour O2	O2		1,34
O2840		Manivelle pour O2	O2		30,52
O2805		Tête ss lame / ss molette pour O2	O2		45,80
O2888		Vis 6x10 pour O2	O2		0,37
O2896		Outil de démontage pour ouvre-boîtes manuels	O2 / O3 / O5 / OX		1,12
O2897		Vis nickelée de serrage du serre-joint O2 / O3 / O5	O2 / O3 / O5		14,75
O2895	548	Kit de rechange / O2-OX (dont bague rilsan 6 cm)	O2 / OX		41,23
O2880		Socle plaque à visser pour O2	O2V		32,71
O2890	540N-S	Socle serre-joint epoxy / O2	O2V		48,36
O3880		Socle plaque à vis. Epoxy pour O3	O3		32,71
O3890		Socle serre-joint pour O3	O3		47,99
O2872		Plaquette pour O3 / O2	O3 / O2		3,26
O2877	516	Vis de lame / O3-O2-OE2	O3 / O2 / OE2		2,65
O3895	528	Kit de rechange / O3-O5-OX5 (dont bague rilsan 4 cm).	O3 / O5 / OX5		41,23
O5810		Corps seul pour O5 (tige est soudée au corps)	O5		38,16
O2874		Ecrou m6 pour O5	O5		0,96
O3840		Manivelle pour O3 Pour O5	O5		29,45
O5880		Socle plaque à vis. Epoxy pour O5	O5		32,71
O5890		Socle serre-joint pour O5	O5		47,99
O5000		Tête complète ouvre-boîtes O5 / OX5	O5 / OX5		69,80
O2820	537	Molette / ouvre-boîtes manuels	OX / OP / OV / O3 / O2		30,34
OX842	530	Poignée + enjoliveur / ouvre-boîtes manuel (ht 7,5 diam 3,4 et 2,5 cm	OX / OP / OV / O3 / O2		4,26
O2871	O2878	Butée de boîte pour OX, OX5, O5	OX / OX5 / O5		9,82
O2873	517	Rondelle courbante	OX / OP / OV		3,00
O2875		Vis 6 x 20	OX5 / O5		0,96
OX5880		Socle plaque à visser pour OX5	OX5P55		51,79
OX5840		Manivelle pour OX5	OX5V55 / OX5P55		74,18
OX5890		Socle serre-joint pour OX5	OX5V55 / OX5P55		73,06
OX880		Socle plaque à visser inox	OX5P55		104,70
OX840		Manivelle complète pour ox	OXV / OXP		82,68

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
OX839		Manivelle pour OX	OXV / OXP		78,51
OX874		Rondelle acier pour OX	OXV / OXP		1,48
OX875		Vis papillon pour lame OX	OXV / OXP		9,83
OX890		Socle serrejoint inox	OXV55		128,70
O2891	529	Fourreau plastique / Socle / OB manuel OX	OXV55 / OXP55		5,40
OUVRE BOITES PNEUMATIQUE					
OBP400-B		Bouclier pour OBP	OBP		402,98
OBP400-F		Clip de fixation pour OBP400	OBP		37,63
OBP400-C		Couronne 101.6mm pour OBP	OBP		719,37
OBP400-J		Couronne en forme "j" 157mm pour OBP400	OBP		840,16
OUVRE-BOITES					
CF0003		Boule poignée / OEXT2	OEXT2		7,80
PASTA ET PIZZA					
N7916-PC	N7902-KRBTA09	Jeu de 2 pignons + 1 courroie pour N7916	N7916		40,52
SP01-B		Barre stoppage pour SP01	SP01		2,19
PELE ORANGE					
N4225-MP		Maintien plastique jaune du fruit - N4225	N4225		5,02
N4225-M		Manivelle pour N4225	N4225		4,60
PELE POMME					
N4232-TM		Manivelle pour N4232T	N4232		1,42
N4237		Ventouse complete pour N4232	N4232		12,08
N4232-MB		Manivelle bois pour pele pommes N4232 / N4233	N4232 / N4233		1,44
N4232-TD		Trident pour pele pommes (N4232 / N4233)	N4232 / N4233		4,01
N4232-TVLP		Vis papillon lame peleur pour N4232T	N4232T		0,25
N4232-TVLT		Vis papillon lame trancheur pour N4232T	N4232T		0,48
PELE POMME KALI					
N6104		Archet pour pele-pommes kali - N4230	N4230		17,37
N6107		Axe fileté pour pele-pommes kali - N4230	N4230		82,38
N6103		Broche pour pele-pommes kali - N4230	N4230		23,43
N6114		Came pour pele-pommes kali - N4230	N4230		10,85
N9022.		Embout pour moteur kali - N4230	N4230		20,20
N6108		Etrier pour pele-pommes kali - N4230	N4230		53,02
N6116		Fourreau plast. Pour pele-pommes kali - N4230	N4230		2,81
N6101		Lame trancheur pour pele-pommes kali - N4230	N4230		30,05
N6106		Manivelle pour pele-pommes kali - N4230	N4230		26,62
N6117		Patin pour N4230	N4230		2,86
N6102		Peleur complet pour pele-pommes kali - N4230	N4230		33,34
N6105		Ressort d' archet pour pele-pommes kali - N4230	N4230		10,69
N6115		Ressort plat pour pele-pommes kali - N4230	N4230		9,41
N6113		Vis 6x10 pour pele-pommes kali - N4230	N4230		3,98
N6111		Vis de réglage pour pele-pommes kali - N4230	N4230		1,84
N6110		Vis lame trancheur pour pele-pommes kali - N4230	N4230		6,00
N6118		Vis sans fin + broche pour kali tranches fines - N4230	N4230		87,28
N6118-V		Vis sans fin seule pour kali tranches fines - N4230	N4230		54,51
PERCOLATEUR					
N50052		Couvercle de filtre pour 5 litres - N5005	N5005		10,90
N50059		Couvercle inox + poignée pour N5005	N5005		53,45
N50056		Cuve pour 5 litres - N5005	N5005		106,89
N50051		Filtre seul ss couvercle pour 5 litres - N5005	N5005		20,74
N50055		Jauge de niveau d'eau pour 5 litres - N5005	N5005		18,01
N50067		Joint base tige percolateur pour N5005	N5005		3,53
N50053		Plaque support filtre seule pour 5 litres - N5005	N5005		22,93
N50057		Résistance de chauffe + joint de cuve pour 5 litres - N5005	N5005	0,06	42,54
N5005-S		Socle pour cafetière 5l - N5005	N5005		14,72
N50058		Tige de réarmement pour N5005	N5005		2,41
N50054		Tige de remontée d'eau pour 5 litres - N5005	N5005		20,74
N50061-C		Capuchon de maintien pour thermostat de chauffe - N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		4,36
N50076		Clip voyant vert pour cafetière - N5005 - N5010 - N5015	N5005 / N5010 / N5015	0,02	6,11
N50082		Domino blanc pour cafetière pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015	0,02	8,95
N50080		Goupillon pour cafetière pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		3,06
N50064		Joint de cuve pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		6,22
N50078		Joint de jauge de niveau d'eau pour cafetière - N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		1,99
N50081		Pied pour cafetière pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		3,27
N50072		Poignée de couvercle pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		10,90
N50079		Racloir pour cafetière N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		6,11
N50061		Thermostat de chauffe pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015	0,02	14,96

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
N50060		Collier noir base cuve - N5006	N5006		6,22
N50063		Résistance de maintien en température pour 5 litres - N5006	N5006	0,02	34,90
N50062		Thermostat de sécurité pour 5,10 / 15 litres - N5006	N5006	0,02	15,71
N50106		Cuve pour 10 litres - N5010	N5010		130,83
N50103		Plaque support filtre seule pour 10 litres - N5010	N5010		22,93
N50104		Tige de remontée d'eau pour 10 litres - N5010	N5010		24,00
N50071		Collier noir base cuve pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		9,19
N50070		Couvercle + poignée pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		57,78
N50074		Joint base tige percolateur pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		3,53
N50073		Poignée de cuve pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		7,86
N50075		Résistance maintien température pour 10 / 15 litres - N5010 / N5015	N5010 / N5015	0,02	34,95
N50069		Tige de réarmement pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		3,53
N50506		Cuve pour 15 litres - N5015	N5015		152,64
N5308-12		Fusible avec fil interne percolateur N5308	N5308		6,95
N5308-1		Poignée couvercle percolateur N5308	N5308		6,25
N5308-13		Thermostat 160°C percolateur N5308 / N5312 / N5316	N5308 / N5312 / N5316		4,28
N5308-14		Thermostat de sécurité 88° c percolateur N5308 / N5312 / N5316	N5308 / N5312 / N5316		4,28

PESE SAUMURE

N3100-C.		Cuillère (embout) pour N3100	N3100		6,54
N3100-SC		Solution calibration pour N3100	N3100		10,90

PICHETS ISOTHERMES

N5076-B		Bouchon pour pichet torsade blanc 0.6L - N5076	N5076		3,06
N5076-J		Joint de bouchon pour N5076	N5076		0,74
N5077-B		Bouchon pour pichet blanc 1.2 L - N5077	N5077		3,06
N5077-J		Joint de bouchon pour N5077	N5077		0,74
N5078-B		Bouchon pour pichet torsade noir N5078	N5078		3,06
N5079-B		Bouchon pour pichet torsade noir 1.2 L - N5079	N5079		3,06
N5084-B		Bouchon articulé pour N5084 / N5085 / N5087	N5084		8,40
N5084-T		Tige de remontée pour ancien pichet N5084	N5084		7,91
N5085-T		Tige de remontée pour ancien pichet N5085	N5085		8,07
N5086-T		Tige de remontée pichet N5086	N5086		7,91
N5086-TNM		Tige de remontée pour nouveau pichet N5086	N5086		7,91
N5087-TNM		Tige de remontée pour nouveau pichet N5087	N5087		7,91
N5088-B		Bouchon articulé pour N5086 / N5088 / N5089	N5088		6,57
N5088-T		Tige de remontée pour pichet N5088	N5088		7,91
N5088-TNM		Tige de remontée pour pichet N5088	N5088		7,91

PLANCHETTA

PLAN-PV		Pare vent/PLAN01-02, lot de 2	PLAN		12,37
PLAN01-PE		Plaque émaillée planchetta non percée (app.< 01/04/11)	PLAN		62,42
PLAN-PEP		Plaque émaillée planchetta percée pour récupération jus 20 x 30 cm	PLAN		66,91
PLAN05-PEP		Plaque émaillée pour PLAN05 15 x 35 cm	PLAN		64,88
PLAN-DAR		Dariole pour PLAN01 / PLAN02	PLAN01 / PLAN02		11,33
DAR01		Dariole inox fondue chocolat et planchetta	PLANCH /TAS / ACCESSOIRES		6,95

POUSSOIRS A SAUCISSES

N4047C-BNM		Bague de serrage fonte pour N4047C nouveau modèle (2012)	N4047C		5,02
N4047C-JNM		Joint pour N4047C nouveau modèle (4 parties)	N4047C		6,00
N4047C-J		Joint pour poussoir horizontal 2 litres - ancien modèle - N4047	N4047C		3,43
N4047C-M		Manche N4047C pièce n°2	N4047C		8,83
N4047C-P		Poignée pour N4047C (pièce n°12)	N4047C		11,44
N4047C-PV		Poussoir viande N4047C (pièce n°3)	N4047C		10,48
N4047CX-M		Manche N4047CX (pièce n°2)	N4047CX		24,00
N4047CX-P		Poignée N4047CX (pièce n°12)	N4047CX		31,64
N4047CX-PV		Poussoir viande N4047CX (pièce n°3)	N4047CX		19,46
N5700-B		Bague de serrage (pièce n° 6) pour N5700 + N5750	N5700		32,71
N5700-PH		Pignon horizontal N5700 pièce n°2	N5700		39,28
N5700-PV		Pignon vertical N5700 pièce n°3	N5700		47,78
N5700-P		Potence pour N5700	N5700		51,25
N5700-PM		Poussoir métallique pour N5700 pièce n°6	N5700		39,28
N5700-R		Ressort + écrou pour N5700 - pièce n°5-7-8	N5700		47,99
N5700-V		Vis sans fin pour poussoir à saucisses N5700 - pièce n°4	N5700		24,21
N5700-C		Cuve pour N5700 + N5750	N5700 / N5750		47,99
N5750-GA		Axe (grand) de manivelle pour N5750 (pièce n° 18)	N5750		37,09
N5750-PA		Axe (petit) de manivelle pour N5750 (pièce n° 16)	N5750		37,09
N5750-J		Joint pour N5750 et N5700	N5750		11,54
N5750-M		Manivelle pour N5750 (pièce n° 17)	N5750		15,29
PSXPRO-ENT		Entonniers pour PSX05 / PSX08 / PSXPRO-0 / PSXPRO-08 / PSXPRO-12 / PSXPRO-VE08 (lot de 4)	PSX		19,88
PSXPRO-BA		Bague de serrage pour poussoir 5 / 8 kg / 12 kg	PSXPRO		10,58
PSXPRO-VE-CO		Coude plastique pour poussoir vertical	PSXPRO		22,87
PSXPRO-T		Jeu de 2 tampons avant et arrière taille 5/8kg	PSXPRO		20,95



Réf.	Ex-Réf.	Désignation		
PSXPRO-05-CH		Chassis inox pour PSXPRO-05	PSXPRO-05	107,42
PSXPRO-05-CR		Cremaillère pour PSXPRO-05 et PSX05	PSXPRO-05 / PSX05	30,68
PSXPRO-05-CUVE		Cuve inox pour PSXPRO-05 et PSX05	PSXPRO-05 / PSX05	186,74
PSXPRO-08-CUVE		Cuve inox pour PSXPRO-08 et PSX08	PSXPRO-05 / PSX05	196,89
PSXPRO-G		Grande roue aluminium + axe - petit axe pignon taille 5/8kg	PSXPRO-05 / PSXPRO-08	68,36
PSXPRO-J		Joint transparent taille 5/8kg	PSXPRO-05 / PSXPRO-08	5,56
PSXPRO-M		Manivelle pour poussoir 5/8kg	PSXPRO-05 / PSXPRO-08	23,30
PSXPRO-08-CH		Chassis inox pour PSXPRO-08	PSXPRO-08	116,40
PSXPRO-08-CR		Cremaillère pour PSXPRO-08	PSXPRO-08	34,31
PSXPRO-12-CR		Cremaillère pour poussoir PSXPRO-12	PSXPRO-12	79,31
PSXPRO-12-ENG		Engrenage + axe pignon pour PSXPRO-12	PSXPRO-12	109,13
PSXPRO-12-T		Jeu de 2 tampons avant et arrière pour PSXPRO-12	PSXPRO-12	78,88
PSXPRO-12-J		Joint transparent pour PSXPRO-12	PSXPRO-12	6,09
PSXPRO-12-M		Manivelle pour poussoir PSXPRO-12	PSXPRO-12	53,23
PSXPRO-12-SUP		Support cremaillère pour PSXPRO-12 (inclus gde roue + petit axe)	PSXPRO-12	152,43

PRESSE AGRUMES

N4098-B		Bras de levier N4098 (n°11)	N4098	3,92
N4098-C		Collecteur de jus plastique pour N4098 pièce n°8	N4098	11,99
N4098-COL		Colonne du N4098 (pièce 12t)	N4098	28,35
N4098-CP		Cone perforé pour N4098 pièce n°7	N4098	16,32
N4098-CS		Cone superieur non perforée pour N4098 (n°6)	N4098	21,59
N4098-GC		Guide collecteur de jus (pièce n°4) - N4098	N4098	37,84
N4098-P		Planche support pour N4098	N4098	22,79
N4098-S		Socle pour N4098	N4098	53,21
N4098-SB		Support de bras N4098 pièce n°3	N4098	29,44
N4098-SV		Support de verre pièce n°9 - N4098	N4098	6,48
N4100-CP		Cone perforée pour N4100 pièce n°9	N4100	13,08
N4100-CS		Cone supérieur pour N4100 pièce n°12	N4100	15,60
N4100-P		Pignon pour N4100 pièce n°18	N4100	17,99
N4100-PL		Poignee latérale presse agrumes - N4100	N4100	4,36
N4100-S		Socle pour N4100 pièce n°3	N4100	31,62
N4102-CP		Cone perforé pour N4102 pièce n°9	N4102	10,04
N4102-CS		Cone supérieur pour N4102 pièce n°8	N4102	6,20
N4102-G		Gobelet pour N4102 pièce n°10	N4102	14,01
N4102-P		Pignon pour N4102 pièce n°5	N4102	6,81
N4102-S		Socle pour N4102 pièce n°17	N4102	29,29
N4104-C		Collecteur de jus pour N4104 pièce n°3	N4104	9,27
N4104-CP		Cone perforé pour N4104 pièce n°2	N4104	9,27
N4104-CS		Cone supérieur pour N4104 (n°1)	N4104	7,11
N4104-P		Pignon pour N4104 pièce n°4	N4104	15,60
N4106-A		Axe N4106 (pièce 4)	N4106	3,82
N4106-GP		Grand pignon pour N4106 (pièce 6)	N4106	3,55
N4106-G		Grille pour N4106 (pièce 22)	N4106	14,22
N4106-LE		Languette d'écoulement pour N4106 (pièce 12)	N4106	3,60
N4106-PP		Petit pignon pour N4106 (pièce 7)	N4106	3,55
N4106-PII		Pièce plastique intérieure inférieure (pièce 11) - N4106	N4106	1,86
N4106-PPI		Pièce plastique intérieure intermédiaire (pièce 9) - N4106	N4106	5,89
N4106-SI		Support intérieur plastique (pièce 5) - N4106	N4106	3,66
N4106-M		Moteur pour N4106 (pièce 24)	N4156	0,21 32,71

RAPES

N3010-C		Accessoire crudités pour N3010	N3010	5,99
N3010-G		Accessoire gruyère pour N3010	N3010	5,99
N3010-R		Accessoire rondelles pour N3010	N3010	5,99
N3010-P		Tambour parmesan râpe - N3010	N3010	5,99
R400-PM		Poignée de manivelle /R400	R400	9,83

SAMOVAR THE

N50603		Cordon d'alimentation pour samovar - N5060	N5060	0,02 9,38
N50607		Fusible thermique pour N5060	N5060	0,02 5,89
N50605		Prise pour N5060	N5060	0,06 4,81
N50602		Régulateur de chauffe pour samovar - N5060	N5060	0,02 21,59
N50604		Robinet pour N5060	N5060	14,22
N50601		Thermostat pour samovar - N5060	N5060	0,02 12,77

SIPHONS

NK735		Capuchon du percuteur pour N4075 (eau de seltz)	N4075	2,73
NK691		Conduit plastique pour N4075 (eau de seltz)	N4075	2,67
NK775		Tête complète pour N4075	N4075	29,98
NK702		Tube de remontée pour N4075 (eau de seltz)	N4075	4,00
NK740		Ecrou de valve pour N4081	N4081	5,94
NK777		Tête complète pour N4081 sahneboy	N4081	33,78
NK742		Valve pour N4081	N4081	5,18
NK745		Bague bleue pour N4081 / N4082	N4081 / N4082	1,14
NK899		Bouchon de cartouche pour N4081 / N4082	N4081 / N4082	7,20

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
NK712		Capuchon de perceur pour N4081 - N4082	N4081 / N4082		2,73
NK750		Joint de bouteille pour N4081-N4082-N4083-N4084	N4081 / N4082 / N4083 / N4084		3,76
NK509		Levier pour N4082	N4082		7,34
NK508		Ressort du levier pour N4082	N4082		2,17
NK782		Tête complète ss perceur. Ni bouchon pour N4082	N4082		53,39
NK745A		Bague métal pour N4083X-N4084X	N4083X / N4084X		1,56
NK799		Bouchon de cartouche pour N4083X - N4084X - N4075 - N4086X - N4087X	N4083X / N4084X / N4075 / N4086X / N4087X		7,20
NK515		Rallonges déco pour N4083X / N4084X / N4087X / N4086X	N4083X / N4084X / N4086X / N4087X		4,80
NK785	NK784	Tête complète inox / N4083X - N4084X - N4086X - N4087X / Kayser	N4083X / N4084X / N4086X / N4087X		53,99
NK513A		Soupape pour N4083X - N4084X	N4084X		10,25
NK993		Kit pièces détachées pour N4086X / N4087X	N4086X / N4087X		19,87
NK991		Kit pièces détachées pour symphonie N4083X / N4084X	N4083X / N4084X		17,78

SOUS VIDE

NV100-BC		Bande chauffante pour NV100	NV100	0,06	5,45
NV100J		Joint de l'égout sous vide / NV100 (pièce 14)	NV100		4,04
NV100-P		Protection teflon pour bande chauffante / NV100	NV100		2,94
NV200-BC		Bande chauffante pour NV200	NV200	0,06	5,45
NV200J		Joint d'étanchéité (repère 8) / NV200	NV200		4,04

SUPPORT SEAU DE TABLE

NC024-P		Patin pour NC024	NC024		0,55
---------	--	------------------	-------	--	------

TIRE-BOUCHON

016		Aiguille de guidage / 2020TB	2020TB		23,73
001N		Bati nickelé tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		139,06
009N		Bielle nickelée tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		31,21
014		Bille tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		1,50
004		Bouchon fileté pour 2020TB	2020TB		23,84
002N		Fourche nickelée tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		63,17
013		Glissière tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		35,92
008		Goupille crantée tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		5,24
003		Mecanisme complet (2020TB) tire-bouchon de comptoir (=1tige de guidage)	2020TB		153,07
012		Meche standard (femelle)	2020TB		33,14
007		Petit tube tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		5,24
019		Poignée bois tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		10,37
018		Poignée complète avec vis pour 2020TB	2020TB		21,59
005		Protection de mèche pour 2020TB	2020TB		14,96
015		Raccordement a vis tire-bouch.	2020TB		9,73
017		Socle tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		11,33
021		Vis + rondelle poignée tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		3,74
006		Vis avec écrou tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		2,67
010		Vis serre-joint tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		16,03
001D		Bati dore tire-bouchon pour 2030TB	2030TB		120,25
009D		Bielle dorée tire-bouchon pour 2030TB	2030TB		33,67
002D		Fourche dorée tire-bouchon pour 2030TB	2030TB		48,42
005T		Bielle chromée pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		4,06
023T		Bille pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		2,14
019T		Clip de bielle pour tire-bouchon semi-professionnel / 2121TB	2121TB		3,42
014T		Corps de manoeuvre pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		9,41
002T		Fourche chromée pour tire-bouchon pour 2121TB	2121TB		26,51
022T		Serre-joint tire bouchon semi professionnel pour 2121TB	2121TB		17,42
010T		Tige de guidage pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		3,21
027T		Vis de pince de maintien tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		4,28
011T		Vis sans fin pour 2121TB	2121TB		23,94
012T		Meche femelle pour 2121TB, 2141TB, 2151TB	2121TB / 2141TB / 2151TB		33,46
001T		Fourche dorée / tire-bouchon pour 2141TB	2141TB		26,51
026T		Pince de maintien pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB / 2141TB	2141TB		52,06
024T		Poignée bois pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB, 2141TB, 2151TB	2151TB		13,04
025T		Protection mèche pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB, 2141TB, 2151TB	2151TB		3,31
023		Ecrou avec tige pour 2152TB	2152TB		17,42
003B		Mecanisme complet pour tire-bouchon professionnel 2152TB (2 tiges de guidage)	2152TB		100,16
025R		Ressort vis de butée / 2152TB	2152TB		6,52
024		Vis d'avance pour 2152TB	2152TB		19,99
022S		Meche pour tire-bouchon 2153TB (male) bouchon liège compacte	2153TB		14,32
022		Meche pour tire-bouchon 2153TB (male) bouchon plastique	2153TB		14,32
027TG		Tige de guidage pour 2152TB / 2153TB	2153TB		14,32
N4301-F		Fourche avec poignée pour N4301	N4301		36,02
N4301-MC		Mecanisme complet pour N4301 /N4302 /N4303 /N4304	N4301/N4302/N4303/N4304		52,38
N4303-P		Poignée seule pour N4301-02-03-04 - N4303	N4301/N4302/N4303/N4304		38,80
08T		Bague de guidage pour tire-bouchon semi-professionnel	TIRE BOUCHON		12,19
09T		Ecrou d'axe pour tire-bouchon semi-professionnel	TIRE BOUCHON		3,31
028T		Ensemble poignée-fourche chromée / TB	TIRE BOUCHON		51,31
003T		Mécanisme complet pour tire-bouchon semi professionnel (2 tiges de guidage)	TIRE BOUCHON		42,01
012P		Mèche spéciale bouchon plastique (femelle)	TIRE BOUCHON		36,77

TELLIER GOBEL et Cie S.A.S

116 Quai de Bezons – 95100 ARGENTEUIL

Tel : 01 34 11 38 38 – Fax : 01 34 11 18 50

S.A.S. au capital de 6.360.000 Euros. RCS Pontoise 492599386

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

La passation d'une commande implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes Conditions Générales de Vente et notamment la reconnaissance de la clause de réserve de propriété.

Les présentes Conditions Générales de Vente forment le socle unique de la négociation commerciale.

CLAUSE N°1 : OBJET

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux acheteurs dont le métier est la revente et l'installation de matériels auprès d'une clientèle finale de professionnels du CHR (artisans de métiers de bouche, collectivités, restaurants, hôtellerie) et aux acheteurs dont le métier est la revente auprès d'une clientèle finale de particuliers pour leur usage personnel, dans le cadre de la vente des collections de produits de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., intégrant les marques Gobel, LT Louis Tellier, Broncoucke, Combrichon, Yoocook, La Bonne Graine.

CLAUSE N°2 : ACCEPTATION DES COMMANDES

Toutes les commandes sont enregistrées sans engagement de livraison.

Tous les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après avoir été acceptés et confirmés par l'envoi d'un accusé de réception de commande émis par TELLIER GOBEL et Cie S.A.S.

L'annulation d'une commande (hors reliquats) dûment enregistrée ne peut être faite qu'avec notre accord écrit.

Les articles sur-mesure ou avec emballage spécial, fabriqués sur demande, ne peuvent être annulés si l'exécution en est commencée, ou si la matière est spécialement approvisionnée.

CLAUSE N°3 : FRAIS DE TRANSPORT ET GESTION DES RELIQUATS

* Nos expéditions à destination de l'étranger, des DOM-TOM et de la Corse se font au départ de 37400 Joué-lès-Tours (EXW Joué-lès-Tours F37300).

* Nos expéditions à destination de la France métropolitaine sont effectuées en Franco de port pour les livraisons d'un montant net, supérieur ou égal à € 450 H.T.

Une participation forfaitaire de port et d'emballage est applicable pour les commandes inférieures au franco de port. Ce forfait est de

- 15 € H.T. pour les commandes inférieures à 150 € net H.T.,
- 20 € H.T. pour les commandes comprises entre 150 et 300 € net H.T.
- 25 € H.T. pour les commandes comprises entre 300 et 450 € net H.T.

Gestion des reliquats de commandes suite à l'indisponibilité d'un ou plusieurs articles, notamment de nouveautés : les reliquats supérieurs à 200 € net H.T. seront livrés en franco de port. En cas de reliquats de commandes inférieurs, ils seront expédiés au choix de l'acheteur, soit avec application du forfait port, soit ils devront être joints à une nouvelle commande afin d'atteindre le franco de port de 450 € H.T.

CLAUSE N°4 : EXPEDITION / CONTROLE DE LA LIVRAISON

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur, quel que soit le mode de transport, que le port soit franco ou facturé.

La livraison est effectuée

- soit par enlèvement de la marchandise (par l'acheteur ou son transporteur),
 - soit par transporteur au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.
- Le délai de livraison indiqué lors de la confirmation de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.

Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à l'allocation de dommages et intérêts, ni à l'annulation de la commande.

Lors de la livraison, un contrôle de l'état des marchandises par l'acheteur est impératif. En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur doit formuler toutes les réserves nécessaires sur le document de décharge du transporteur à réception desdites marchandises et les communiquer immédiatement à la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. Ces réserves doivent être, en outre, confirmées par écrit dans les trois jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR adressé au transporteur (art. 105 du Code de commerce).

Si le chauffeur ne peut assister au contrôle, l'acheteur est tenu de l'indiquer sur le bon de transport en mentionnant la raison. Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage » ... ou toute autre mention ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes en regard de la législation.

CLAUSE N°5 : PRIX

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la date de livraison convenue. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes, matériel emballé. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA, de l'éco-contribution* (voir clause n°13) le cas échéant et des frais de transport applicables au jour de la commande.

La société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, avec un préavis de 30 jours, dans le cas de hausse de ses prix de revient, consécutivement

- A la hausse du coût des matières premières,
- A de nouvelles contraintes de fabrication (réglementation HSE notamment)
- A l'évolution du SMIC, des charges sociales ou des taxes en vigueur en France
- A l'augmentation des coûts et des taxes de transport
- A l'évolution des droits de douane des produits importés
- A l'évolution des devises des produits fabriqués à l'étranger
- A l'évolution des coûts de fabrication dans les pays de fabrication des produits fabriqués à l'étranger

Dans le cas où les prix devraient être modifiés entre le moment de l'enregistrement de la commande et celui de la livraison, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. s'engage à prévenir l'acheteur.

Les conditionnement et emballages mentionnés dans le tarif sont donnés à titre indicatif. Nous nous réservons le droit de modifier les unités de conditionnement et les packagings en fonction de nos fabrications.

Tout emballage ou conditionnement spécifique fera l'objet d'une facturation complémentaire.

CLAUSE N°6 : RABAIS ET RISTOURNES

Les prix du tarif sont bruts HT. Les revendeurs et installateurs professionnels bénéficient d'une remise habituelle confirmée par une lettre de conditions particulières, cette remise professionnelle tenant compte de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

CLAUSE N°7 : ESCOMPTE

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

CLAUSE N°8 : CONDITIONS DE REGLEMENT

[Articles L.441-6 et D.441-5 du Code de commerce, directive européenne n° 2011/7/UE du 16/02/2011, loi LME n° 2008-776 du 4/08/2008, loi n°2012-387 du 22/03/2012-art. 121 III]

Les premières affaires sont payables d'avance sur pro-forma par chèque ou virement SEPA.

Après ouverture de compte validé par notre service financier, nos factures sont payables à 30 jours fin de mois par virement SEPA, prélèvement SEPA ou LCR magnétique directe.

En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises après la date d'échéance figurant sur la facture, l'acheteur doit verser à la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal. Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de l'échéance. Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

En cas de retard de paiement, et en complément des intérêts de retard, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € sera appliquée. Si ces frais excèdent 40 € ils pourront être facturés sur production des justificatifs.

CLAUSE N°9 : RESILIATION

Nous nous réservons formellement le droit de résilier les marchés de commandes en cas de non-paiement, même d'une seule échéance, quels que soient l'empêchement ou le motif de celui-ci, sans que cette résiliation n'empêche la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. d'exercer une revendication de sa clause de réserve de propriété.

CLAUSE N°10 : RESERVE DE PROPRIETE

Conformément à la loi n° 80.335 du 12 mai 1980, ainsi qu'aux articles L. 624-16 et L. 624-18 du code de commerce, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'une procédure de sauvegarde, d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées. Les biens demeurant la propriété de la société TELLIER GOBEL et

Cie S.A.S., il est interdit à l'acheteur d'en disposer pour les revendre ou les transformer avant ce paiement.

Les présentes dispositions ne font pas obstacle au transfert des risques à l'acheteur dès la livraison des biens vendus.

CLAUSE N°11 : RETOUR DE MARCHANDISES

En cas d'erreur de livraison de la part de TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. – erreur de référence ou de quantité – ou, le cas échéant, de rappel produit à notre initiative en raison d'un souci de qualité, il sera procédé, à nos frais, à une reprise des marchandises livrées par erreur et à une livraison des marchandises conformes à la commande.

En cas d'emballages ou de produits détériorés lors du transport : la clause n°4 s'applique.

Sauf en cas d'exercice de la garantie ou de réparation de produit visés par la clause n°12, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. n'accepte aucun retour de marchandise.

CLAUSE N°12 : GARANTIE

Conformément à la charte professionnelle du SYNEG, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 10 ans à partir de sa date de fabrication.

Le Service après-vente de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S tient à la disposition des revendeurs et utilisateurs les vues éclatées de ses produits afin d'assurer la maintenance des appareils.

Les produits de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S vendus neufs en France Métropolitaine sont garantis contre tout défaut de fabrication ou de matière, sur présentation d'un justificatif pendant 2 ans à partir de la date d'achat.

En cas de durée supérieure inscrite sur les emballages, la durée mentionnée sur la notice ou l'emballage prévaut.

Cette garantie exclut les articles fragiles en bois, en céramique ou en verre ainsi que les appareils ménager, utilisés dans le cadre d'une activité professionnelle.

Au-delà de cette durée, les produits peuvent être réparés au sein de notre atelier SAV d'Argenteuil, après établissement d'un devis par notre service après-vente. La garantie s'applique, hors pièces d'usure telles que lame, molette ...ou de consommables, pour des conditions normales d'utilisation et d'entretien. Elle n'inclut pas l'usure normale du produit.

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat

- de chocs, chutes, impacts, de surcharge,
- d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation, d'une erreur de mise en service, de nettoyage et de maintenance,
- de l'utilisation de pièces détachées ou accessoires non compatibles, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée

Elle exclut également les cas suivants :

- surchauffe, exposition prolongée à la flamme ou à vide
- taches, décolorations ou rayures intérieures ou extérieures
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre etc...
- dommages directs ou indirects dus à une surtension provenant d'un orage ou de travaux sur le réseau électrique
- infiltration de liquide sur les parties électriques
- immersion d'un produit non adapté, entrée de poussière, d'insectes dans le produit,
- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique

Le revêtement anti-adhérent des moules Gobel, sans Bisphenol A, est garanti pendant 2 ans en usage professionnel contre la formation de cloques et le décollement, hors utilisation au bain-marie ou lave-vaisselle, et hors utilisation sur flamme directe ou température supérieure à 250°C. Tout produit fabriqué depuis le 1er janvier 2016 comporte une traçabilité du lot de matière utilisé et la date de fabrication.

Les moules et appareils en fer blanc ne sont pas garantis contre la rouille. Il convient de bien les essuyer après nettoyage à la main.

Les articles en aluminium ne sont pas garantis contre les tâches ou oxydations consécutives à l'utilisation au bain-marie ou au lave-vaisselle.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire et / ou le revendeur.

Les garanties des produits des marques de la société TELLIER GOBEL et Cie SAS n'affectent ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement (en France garantie légale de conformité visée par les articles L211-4, L211-5 et L221-12 du code de la consommation ainsi que de la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil), qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit.

TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. ne saurait être tenu pour responsable d'une mauvaise description de ses produits par le distributeur.

Modalités :

Tout retour pour échange ou réparation au titre de l'exercice de la garantie nécessite un accord écrit préalable de TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., et communication par le Service Administration des Ventes d'un numéro de dossier SAV et d'un formulaire à compléter.

Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :

- être dans son emballage d'origine,
 - comporter l'ensemble des documents fournis (notice ...)
 - le numéro de dossier SAV et le formulaire de retour SAV
- Les frais de transport aller & retour sont à la charge du client.

CLAUSE N°13 : TRAITEMENT DES DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques)

Dispositions applicables en France Métropolitaine et DOM-TOM

Conformément à la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012 (dite directive DEEE II), TELLIER GOBEL et Cie S.A.S souscrit à ses obligations de déclaration, collecte et recyclage en fonctions des dispositions locales applicables.

* Le montant des éco-contributions figurant sur le présent tarif correspond au coût de DEEE qui s'applique en France. Ce montant peut varier en fonction des pays. D'autre part, ces barèmes sont susceptibles d'évoluer en cours d'année.

CLAUSE N°14 : FORCE MAJEURE

La responsabilité de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

CLAUSE N°15 : JURIDICTION COMPETENTE

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de Pontoise (95300).

Adhésion de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. à la charte professionnelle du SYNEG

Qualité et respect de l'environnement

- La commercialisation de matériels innovants à la pointe de la technologie.
- Des matériels conformes aux exigences européennes et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Des matériels respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie : conception, ressources, fabrication, emballages, transport, collecte et recyclage en fin de vie.

Responsabilité sociale

- Des conditions de fabrication respectueuses des droits de la personne au travail : non exploitation des enfants, liberté syndicale, respect de la vie privée, non-discrimination, santé et sécurité du travail, ...
- Le respect du savoir-faire, de la propriété intellectuelle et de la confidentialité dans leurs relations avec leurs parties prenantes.

Achats

- L'application du principe de négociation de bonne foi.
- La prohibition d'exigences préalables pour engager ou maintenir la relation contractuelle.
- L'intégration des critères sociétaux dans la sélection de leurs fournisseurs.

Information, conseil et assistance des clients

- Une information claire, objective, proportionnée, pertinente et loyale sur leurs matériels et prestations.
- La fourniture de notices d'installation, de mise en service, d'utilisation et de maintenance livrées avec le matériel.
- Une assistance personnalisée, directe ou indirecte, pour le choix du matériel adapté aux besoins de l'utilisateur.
- Des conseils de spécialistes pour l'implantation et l'exploitation optimales des matériels.
- La garantie d'une compétence professionnelle de leurs techniciens assurée par une formation continue.

Maintenance et SAV

- Une assistance technique permanente des personnels d'installation et de SAV.
- La préconisation de programmes de maintenance à l'exploitation adaptés aux besoins des utilisateurs.
- La garantie pendant 10 ans d'une disponibilité de pièces détachées d'origine ou certifiées conformes.
- La couverture d'une assurance responsabilité civile.

A

Accessoire pétrin	131
Accessoires ALLIGATOR	51
Accessoires coupe-frites	28
Accessoires coupe-fromages	62
Accessoires coupe-quartiers	39
Accessoires coupe-salade	38
Accessoires déshydrateur	305
Accessoires épluche-ananas	54
Accessoires guitares	60
Accessoires hachoirs électriques	90
Accessoires hachoirs manuels	92
Accessoires machine à pâtes IMPERIA	129
Accessoires machine à pâtes MARCATO	126
Accessoires mandolines	34
Accessoires multi-coupe	39
Accessoires ouvre-boîtes	75, 76, 79
Accessoires pèle-pommes	41
Accessoires pousoirs à saucisses	90
Adaptateur (balance)	102
Affûteur à ciseaux	71
Afrique (nonnette)	221
ALLIGATOR	49, 50, 51, 52, 89
Allume-sciure	251
ALPAGE®	278
Aluminium	305
AMPIA	128
Ange (nonnette)	217
Appareil à fondue chinoise	283
Appareil à raclette	277
Appareil à raclette à gaz	281
Applatisseur à viande	95
Après-cuisson	252
Araignée	119
Aspic ovale	178
Assaisonner	117
Assiette à escargots	265
ATLAS	125
Attelage	209, 241
Attelage de cercles	209

B

Baba rond	179
Bac avec mini-boîtes	306
Bain-marie	251
Bain-marie SousVide	246
Balance de précision	102
Balance électronique	101
Balance IP67	101
Balance mécanique	103
Balance ménagère	103
Balance professionnelle	101
Ballon de foot (nonnette)	216
Barbecue	284-286
Bar et cocktails	294-301
Bar spoon	299
Baratte	142
Barquette cannellée	177
Barquette unie	177
Barquettes	174
Base de moule	180
Bâteau (nonnette)	216
Batteur manuel	123
Bavarois	190
Bec verseur	296
BENRINER	36, 37, 46, 141
Berceuse	70

Beurre moussé	143
Bicyclette accordéon	231
Billes fond de tarte	191
Billot	68
Biscuits roses de Reims	174
Blachon	329
Bloc effileur (mandoline)	34
Bloc notes	315
Boîte à épices	308
Boîte à fromage	309
Boîte de cercles	148, 179, 209
Boîte de découpoirs	228
Boîte de douilles	226, 227
Boîte de millassons	166
Boîte de nonnettes	217, 219
Boîte de petits-fours	176
Boîte de tartelettes	163, 164
Boîte distributrice	310
Boîte récupératrice	295
Boîtes de découpoirs	229, 230
Boîtes distributrices NF	310
Boîtes inox	306, 307
Boîtes japonaises	306, 307
Bol	123
Bol gradué	109
Bonhomme de neige (nonnette)	217
Boite (nonnette)	217
Bouchon de champagne	297
Bouchon pichet	269
Bouchon verseur	296
Boule à épice	248
Boule à sucre	264
Boule à thé	248
Braséro	284
Brézière®	277, 278
Brioche	202
Briochette	201
Broches à tremper	235
Brochette	292
Brochette géante	293
Brosse à champignons	314
Brosse à fourneaux	314
Brosse à légumes	314
Broyeur à glace (bar)	29
Broyeur poivre	117
Broyeur sel	117
Bûche	184, 185, 225, 328
Buns	198
Burger	198, 240

C

Cadre à opéra	207
Cadre à opéra extensible	207
Cadre amovible	207
Caisse à génoise	183
Cake	199, 200
Cake individuel	200
Cake ouvrant	196
Cake plié bordé sur fil	200
Calots (distributeur)	310
Canada (nonnette)	221
Candissoire	242
Canelé bordelais	179
Canelés bordelais	239
Canne à journaux	267
Capsules CO2	257
Capsules Nespresso	272
Carotte (nonnette)	215

Carré (nonnette)	212
Carte de cercles	207
Carte de tartelettes	165
Casse-noix	89
Casse-noix de coco	55
Centrifugeuse	98
Cercle à entremet	208
Cercle à mousse	208, 209
Cercle à mousse trio	209
Cercle à tarte	148
Cercle à vacherin	210
Cercle et pousoir	208, 209
Cercle haut	210
Cercle inox	207-211
Cercle pains surprise	210
Cercle réglable	210
Chalumeau	234, 235
Champignon (nonnette)	215
Chapeau Tatare	283
Charlotte	182
Charlottes (distributeur)	310
Chaudron gaulois	144
Chauffe-eau	272
Chauffe-plats	268
Chausson aux pommes	228, 232
Chef in Casa	129
Cheval (nonnette)	217
Chevalet	325-327
Chinois	111
Chinois Gobel	111
Chocolat	235
Chocolat chauds	251
Chocolatière	271
Choux (râpe)	81
Chriffes (nonnette)	222
Chronomètre électronique	109
Ciseaux	71
Ciseaux à œufs	264
Ciseaux à volaille	71
Clarificateur à œufs	138
Clip	327
Cloche (nonnette)	219
Clocherade®	144
Club sandwich	195
Cocktail	299, 300,
Cocktail Master	298
Cœur (moule)	189
Cœur (nonnette)	219
Coffret machine à pâtes	125
Combinés braséro	286
Compact PRO	27, 31, 34
Conservation	304
Conservation sous-vide	309
Coquetier	264
Corbeille à fruits	272
Corbeille réversible	272
Corbeilles	272
Corbeilles à pain	X
Corne	121
Cornet de glace (nonnette)	217
Cornichons	261
Corse (nonnette)	220
Coulis de tomates	23
Coupe-agrumes	31
Coupe-bâtonnets	42
Coupe-citrons	52
Coupe-filet	44
Coupe-frites ménager	29

Coupe-frites professionnel	25
Coupe-fromage à fil	61
Coupe-fromage à lame	62
Coupe-gâteaux	228
Coupe-génoise	231
Coupe-lanières	42
Coupe-légumes Alligator	48-52
Coupe-mangue	56
Coupe-oëufs	138
Coupe-oignons	50
Coupe-oursin	141
Coupe-pain	63
Coupe-pastèques	56
Coupe-pâte	231
Coupe-pommes	41
Coupe-quartiers	31, 39, 40
Coupe-rondelles	57
Coupe-salade	38
Coupe-section	40
Coupe-terrines	60
Coupe-tomates	30
Coupe-Tomates Mozzarella	31, 30,31
Coupe-tortillas	71
Coupe-tranche	30, 31
Couteau à coquilles Saint-Jacques	141
Couteau à pizza	137
Couteau à raclette	279
Couteau Thai	260
Couteau-poussoir coupe-frites	27
Crêpes (cuisson)	252, 253
Croissants	203
Cugnole (nonnette)	220
Cuillère à cocktail	299
Cuillère à dresser	258
Cuillère à glace	267
Cuillère bois	122
Cuillère magique	123
Cuillère-plume	258
Cuillères à pommes	261
Cuillères-plume	258
Cuillère-thermomètre	108
Cuiseur à œufs	249
Cuiseur à riz	247
Cuisson à la vapeur	247
Cuisson à l'eau	247, 248
Cuisson au four	239-242
Cuisson basse température	245
Cuisson lente	245
Cuisson sous-vide	245, 246
Cuit-œufs	249
Cuit-vapeur	247
Cul de poule	123
Curettes à crabes	265

D

Dariole	179, 239
Décapsuleur	294
Déco-radis	261
Décospoon	258
Découper	228-233
Découpoir	203
Découpoir à poignée	203, 228, 229
Découpoir bords roulés	228
Découpoir caramel	229
Découpoir ondulé	263
Découpoir Polyglass	228
Découpoirs animaux	229
Demi-lune (moule)	151

Demi-lune (nonnette)	214
Dénoyauter	114
Dénoyauteur	115
Densimètre	104
Dent de loup	175
Dérouleur	304
Déshydrateur	305
Dessous de plat	267
Diplomate	190
Display comptoir	320-325
Distributeur	310
Distributeur à sauces	271
Distributeur capsules café	272
Diviseur à pâtes	231
Dôme à riz	259
Doseur alcool	296
Double mesure alcool	295
Douille à garnir	224
Douille à pâtisserie	225-229
Douille St Honoré	225

E

Easy butter	143
Eau de Seltz	298
Ebouteur à ananas	55
Ecailleur	141
Eclairs	174
Econome	89
Egouttoir	313
Egouttoir à couverts	313
Egouttoir à friture	243
Eminceur à cornichons	261
Eminceur radis	261
Empreinte à foncer	191
Emulsion	256
En verre	104
Entonnoir à confiture	24
Entonnoir à piston	224
Entonnoir automatique	224
Entonnoires à saucisses	90, 94
Épépineur à poivrons	115
Epluche-agrumes	89
Epluche-ananas ménager	54
Epluche-ananas professionnel	53, 54
Epluche-oignon	89
Eplucher	83
Eplucheur à asperges	87
Eplucheur Castor	89
Eplucheur double sens	89
Eplucheur électrique	87
Eplucheur julienne	89
Eplucheur mural	84
Eplucheur pastèque	87
Eplucheur Pollux	89
Eplucheur potiron	87
Eplucheur serre-joint	86
Eplucheur sur pied	85
Eplucheurs collectifs	83
Équeuteur à tomates	31
Étaler	204
Étamine GOBEL	111
États-Unis d'Amérique (nonnette)	221
Étoile (nonnette)	217
Étrogneur à ananas	55
Evideur à légumes	57
Evideur melons	56

F

Fendeur à baguette	64
Feuilletés	228
Fil à couper le beurre	143
Filet de pêche	44
Filet étamine	24
Film alimentaire	304
Filter	110-113
Financiers	239
Fixe gants cotte de maille	70
Flan à tarte	148
Fleur (nonnette)	216
Fleur de lys (nonnette)	220
Flocon de neige (nonnette)	218
Flyer recette	321
Fond à garnir	260
Fondeuse à fromage	280
Fondue chinoise	283
FOOD DESIGNER™	261
Forme inox	212-223
Forme thématique	222
Formes «mixés» (nonnette)	215
Formes et poussoir	223
Fouet	118-123
Fouet à champagne	X
Fouets (porte-clés)	297
Fouets, spatules et bols	118-123
Four à raclette	283
Fourchettes à chocolat	235
Fourchettes à fondue	X
Fourchettes à huîtres	265
France (nonnette)	220
Friend (moule)	190
Frisette à Tête de Moine	61
Frite en croix	29
Frite St André	29
Frit'n Chips	29
Friture	243, 244
Fruit de mer	141, 265
Fumage	250, 251
Fumoir à froid	251

G

Galette des Rois	228
Gant anti-chaaleur	242
Gant anti-coupure	70
Gant cotte de maille	70
Gants (distributeur)	310
Gel hydroalcoolique (distributeur)	310
Girolle à fromage	61
GOBEL	110, 148-241
Goûte-beurre	143
Goutte d'eau (nonnette)	214
Gouttière à bûche	184
Gratte-ail	81
Grille à dresser	252
Grille à pizza	137
Grille fond de plat	242
Grilles fours	242
Grilles hachoirs électriques	90
Grilles hachoirs manuels	92
Grilles pour moulins	19
Guadeloupe (nonnette)	220
Guide tranchage	55
Guirlande de légumes	42-47
Guitare	58-60

Guitare à lame	59
Guyane (nonnette)	220
H	
HACCP	65-68
Hacher	90-96
Hachoir électrique	90
Hachoir manuel	91
Hachoir-râpe	86
Hermine (nonnette)	220
Hexagone (nonnette)	214
Huître	141, 265, 344
I	
I Pasta 150	125
IMPERIA	138-142, 213
Infra-rouge	105
K	
KAYSER	256, 257, 298
Kit brochettes	279
Kit fondue	288
Kit mini-burger	300
Kit pâte à chou	224
Kit pétrin	125
Kit pochoirs à tuiles	224
Kit pour sushis	145
Kit reblochade	278
Kit visiteurs (distributeur)	310
Kouglof	190
L	
La Bonne Graine	22-24, 29, 41, 55, 57, 61, 70-71, 80-96, 115, 117, 123, 138-143, 145, 242, 249, 261, 264, 273, 309, 314, 321-324
La Frite+	29
Lacet	242
Lame à scarifier	198
Lam'Horel	198
Lancette à huîtres	141
Lapin (nonnette)	219
Larme	214
Larmes (nonnette)	241
Le petit farceur®	261
Lettres (nonnettes)	222
Limonadier	294
Livre	329
Livre sculpture (F&L)	329
Losange (découpoir)	214
Losange (nonnette)	214
louche à pizza	137
louches à fondue	283
Lune (nonnette)	214
LUTIL	301
Lyre	62
M	
Machine à emballer sous vide	309
Machine à légumes tournés	46
Machine à pâtes électrique	125, 129, 132,
Machine à pâtes manuelle	125, 128, 131-134
Madeleine	173, 239
Maison (nonnette)	218
Mandoline à truffes	37
Mandoline BENRINER	35, 36
Mandoline japonaise	35, 36
Mandoline ménagère	33, 32
Mandoline professionnelle	33
Mannele (nonnette)	218
Manqué	239
Manqué cannelé	169
Manqué carré	170
Manqué démontable	170
Manqué haut	169
Manqué rond uni	168
Manqué rosace	169
Manqué triangle	171
MARCATO	124-218, 205
Marguerite	247
Marmite à soupe	270
Martinique (nonnette)	221
Maryse	121
Masques (distributeur)	310
Masselotte	144
Mesure graduée	109
Millasson	166
Millassons	239
Mini tartelettes	175
Mini-burger	175, 300, 328
Mini-four	241
Minuteur	109
Mirette ovoïde	57
Mixeur plongeant	24
Mont Saint-Michel (nonnette)	220
Moufle anti-chaueur	242
Moule à couvercle	195
Moule à flan	171
Moule à nids	243
Moule à pain	203, 204
Moule à pain de mie	203
Moule à pains burger	198
Moule à pâté	195
Moule à ravioli	135
Moule demi-Harte	149
Moules à beurre	142
Moules à chausson	232
Moulin à céréales	96
Moulin à légumes	18-22
Moulin à poivre	116-119
Moulin à sel	116-119
Moulin à vent	229
Moulin électrique	19
Moulin râpe	82
Moulinette à fines herbes	117
Mousse adhésive (thermomètre)	107
Mouvette	122
Mozzarella	30, 31
Muffin	180-181
N	
Natte à rouler	145
Navet (nonnette)	215
Nettoyage	310-314
Noël (nonnette)	217
Nonnette carré	214
Nonnette ronde	212, 241
Nonnette thématique	215
Nouvelles régions Françaises (nonnette)	221
O	
Oblong (nonnette)	215
Obsidien	150, 151, 153, 158, 164, 167, 168, 173, 181, 182, 186, 199, 201, 325, 326,
Œuf (nonnette)	249
Œufs (cuisson)	249, 250
Œufs (préparation)	138
Origine	150, 165, 180, 181, 199, 200, 326,
Oursin (nonnette)	216
Outils de sculpture (F&L)	276
Ouvre-bocal	80
Ouvre-boîte de sécurité	76-77
Ouvre-boîtes	72-80
Ouvre-boîtes électrique	72-73
Ouvre-boîtes mains-libres	80
Ouvre-boîtes manuel	76-80
Ouvre-boîtes ménager	80
Ouvre-boîtes professionnel	72-79
Ovale (nonnette)	215
Ovales	240
P	
Pain de mie	194-195
Pains surprise	210
Pains-burger	240
Palets bretons	179
Palettes	120
Panier à couverts	314
Panier à œuf	249
Panier à rôtir	242
Panier à salade	145
Panier cocotte	273
Panier cuit-vapeur	247
Panier galvanisé	273
Panier snacking	267
Paniers	273
Paniers à salade	273
Papier paraffiné	95
Papillon (nonnette)	216
Pâques (nonnette)	219
Pare-vent pour planchetta	288
Passoire à cocktail	299
Passoire à coulis	23
Passoire professionnelle	112
PASTA MIXER	124
PASTA PARTY	134
Pastéis de Nata	181
Pâté	195
Pâté en croute	195
Pâte roulée	240
Pâtes fraîches	124-135
Peigne à mûres et myrtilles	145
Pèle et tranche avocats	57
Pèle-pommes KALI	39
Pèle-pommes ménager	41
Pelle à frites	243
Pelle à glaçon	297
Pelle à pizza	136
Pelle à tarte	232
Pelle coudée	251
Pelle portionneuse	232
Pelle professionnelle	119
Pelle snack	251
Pellete (reconstituteur)	95
Percolateur	270
Père Noël (nonnette)	218
PERFEX®	116-117
Pèse sirop	104
Pétale (nonnette)	214
Petit farceur®	261
Petite pince	258
Petites spatules	120
Petits-Beurre	232
Petits-fours	176

Station café	272
Station d'hygiène	310
Stylet Thai	260
Support à boudin	94
Support chinois	111
Support cul de poule	123
Support de verre	300
Support moule	328
Support mural inox	312
Support pierre à cuire	288
Support plateau fruits de mer	265
Support seau de table	266
Support Z	328
Sushi	145, 259

T

Tableau de formes et poussoirs	223
Taille-crayons légumes	263
Tamis	112
Tamiseur à farine	113
Tapette à mouches	314
Tapis de bar	298
Tapis de cuisson	242
Tarte carrée	155, 158
Tarte fruits frais	160
Tarte maison	157
Tarte rectangulaire	162, 163
Tartelette cannellée	160-165
Tartelette carrée	161
Tartelette feuille chêne	162
Tartelette fruits	160
Tartelette rectangulaire	162, 163
Tartelette ronde	160, 161, 163, 164, 165
Tartelette unie	161
Tartelettes unies	174
Tartineur thermo-conducteur	70, 323
Tatare	283
Terrine	185, 186
Testeur de salinité	103
Theière	271
Thermoètre mercure	104
Thermomètre à friture	#N/A
Thermomètre boulanger	105
Thermomètre charcutier	104
Thermomètre confiseur	104
Thermomètre digital	107
Thermomètre électronique	104, 107-108
Thermomètre infra-rouge	108
Thermomètre programmable	108
Thermomètre sonde	107, 104, 105, 107,
Tiges déco	263
Timbale de riz	259
Tire-bouchon	294
Tire-joint	80
Toast&moi	286
Toast'ap®	286
Toile de rechange (tamis)	112
Toqueurs à œufs	139
Tour à légumes	46
Tour Eiffel (nonnette)	220
Tourne-galette	252
Tourte individuelle	159
Tourteau fromager (moule)	190
Tourtière cannellée	149-154
Tourtière haute	152
Tourtière perforée	153
Tourtière ronde	149-155

Tourtière unie	154, 155
Tradition	142-145
Trancheur à saucisson	301
Trancheur double sens	33
Trancheur LUTIL	301
Triangle (nonnette)	215
Trois frères	187
Trousse à décorer	227
TTM	280, 281, 283, 284
Tube découpoirs	261
Tuiles	175, 224
Tulipe (moule)	190
Turn'up	260, 262

V

Verre clip	300
Verre doseur	109
Verseurs à bile	296
Vide-pommes	39, 41
Virgule (nonnette)	215
Visée laser	105
Voilettes	252, 253

1, 2, 3...									
		124034	187	126432	151	191010	176	20638CHB	33
000100	327	124040	186	126435	154	191510	176	20638CHBB	33
10000	34	124050	186	126440	151	192010	176	20644B	33
1010CT	37	124110	170	126441	154	192510	176	20644CHB	33
10201	34	124120	170	126442	151	193030	190	20644CHBB	33
10202	34	124210	171	126445	154	193250	166	20660B	33
1020RT	37	124220	171	126450	151	193270	166	20660CHB	33
10210	34	124340	187	126451	154	193280	166	20660CHBB	33
10211	34	124610	190	126520	152	193290	166	21038	33
1030RT	37	124650	159	126522	152	193470	160	21044	33
112620	182	124710	169	126530	152	193472	160	21060	33
114010	111	124730	169	126532	152	193480	160	210910	198
119410	195	124740	169	126540	152	193490	160	210920	182
119440	195	124810	169	126542	152	193510	176	212620	182
119530	185	124820	169	126550	152	193520	160	218910	171
119710	196	124830	169	126620	152	193530	160	218950	171
119720	196	124840	169	126622	152	193540	160	219010	195
119730	196	124940	148	126630	152	193550	160	219050	195
119740	196	124950	148	126632	152	193560	160	219310	195
120010	196	124990	148	126640	152	193570	160	219410	195
120020	196	125010	189	126642	152	193572	160	219440	195
120030	196	125100	183	126650	152	193580	160	219710	196
120510	175	125105	183	126710	155	193590	160	219720	196
120710	174	125110	183	126810	155	193610	176	219730	196
120JB	36	125115	183	127010	136	193620	176	219740	196
121010	240	125120	183	127020	136	193630	161	220010	196
121020	240	125130	183	127030	136	193640	161	220020	196
121650	170	125140	183	127120	137	193650	161	220030	196
121660	170	125150	183	127130	137	193660	161	220510	175
122130	170	125155	183	127310	154	193670	161	220710	174
123010	202	125160	183	127330	154	193680	161	221110	240
123020	202	125310	157	127340	154	193710	201	221650	170
123030	202	125410	158	127350	154	193720	201	221660	170
123040	202	125412	158	127410	154	193730	201	221670	170
123050	202	125710	157	127430	154	193740	201	221750	170
123320	199	125810	159	127440	154	193750	201	221770	170
123330	199	126110	149	127450	154	193760	201	222130	169
123610	200	126120	149	129810	179	193770	201	222630	200
123620	200	126130	149	130210	178	194020	176	223010	202
123630	200	126140	149	130310	178	194030	177	223020	202
123640	200	126230	149	134000	197	194040	177	223030	202
123650	200	126240	149	134010	197	194050	177	223040	202
123660	200	126320	150	134020	197	194060	177	223050	202
123670	200	126321	153	135010	197	194070	177	223060	202
123680	200	126322	150	15000	33	194110	177	223320	199
123690	197	126325	153	151210	190	194120	177	223330	199
123701	168	126330	150	153320	199	194130	177	223610	200
123702	168	126331	153	154040	186	194140	177	223620	200
123705	168	126332	150	154050	186	194150	177	223630	200
123710	168	126335	153	154060	186	194370	161	223640	200
123720	168	126340	150	155130	189	194470	162	223650	200
123730	168	126341	153	164510	173	195010	176	223660	200
123740	168	126342	150	164710	173	195210	162	223670	200
123750	168	126345	153	167030	174	195330	162	223680	200
123760	168	126350	150	180601	229	195510	176	223690	197
123770	168	126351	153	185400	176	196010	176	223701	168
123780	168	126420	151	187301	229	196510	176	223702	168
123790	168	126421	154	187302	230	196511	181	223705	168
123910	187	126422	151	187402	230	196515	181	223710	168
123920	187	126425	154	187403	230	196516	181	223720	168
123930	187	126430	151	187502	230	196517	181	223730	168
124030	187	126431	154	187802	230	20638B	33	223740	168

223750	168	226321	153	228310	175	293472	160	299102	239
223760	168	226322	150	229810	179	293480	160	299103	239
223760-PK	324	226325	153	230210	178	293490	160	299104	240
223770	168	226330	150	230310	178	293510	176	299105	239
223780	168	226331	153	231010	241	293520	160	299106	240
223790	168	226332	150	231020	241	293530	160	299107	240
223801	155	226335	153	234010	197	293540	160	299108	239
223822	155	226340	150	235010	197	293550	160	299109	239
223910	187	226340-PK	324	235020	197	293560	160	299110	239
223920	187	226341	153	235110	182	293570	160	299130	239
223930	187	226342	150	25000	33	293572	160	299201	239
224030	187	226345	153	251210	190	293580	160	299202	239
224034	187	226350	150	251310	190	293590	160	299203	239
224040	186	226351	153	251320	190	293610	176	299204	240
224050	186	226420	151	251340	190	293620	176	299205	239
224050-PK	324	226421	153	251360	190	293630	161	299206	240
224101	170	226422	151	252660	171	293640	161	299220	240
224110	170	226425	153	253320	199	293650	161	299230	239
224120	170	226430	151	254040	186	293660	161	300RP	81
224210	171	226431	153	254050	186	293670	161	302610	71
224220	171	226432	151	254060	186	293680	161	302620	71
224340	187	226435	153	255130	189	293710	201	302630	71
224510	169	226440	151	255230	189	293720	201	30300	34
224520	169	226441	153	255430	189	293730	201	30400	34
224530	169	226442	151	255610	183	293740	201	305253	327
224610	190	226445	153	258130	175	293750	201	305254	327
224650	159	226450	151	258230	198	293760	201	305255	327
224710	169	226451	153	258330	198	293770	201	305256	327
224720	169	226522	152	258430	197	293970	166	305257	327
224730	169	226530	152	264510	173	293990	166	305258	327
224740	169	226532	152	264710	173	294010	177	307130	325
224810	169	226540	152	267030	174	294020	176	307131	327
224820	169	226542	152	270150	165	294030	177	307132	327
224830	169	226550	152	270170	165	294040	177	307136	326
224840	169	226620	152	270171	164	294050	177	307138	325
225010	189	226622	152	270180	165	294060	177	307139	325
225100	183	226630	152	271010	178	294070	177	307140	324
225101	183	226632	152	271011	178	294110	177	307145	328
225105	183	226640	152	271641	201	294120	177	307146	328
225110	183	226642	152	272710	188	294130	177	308730	226
225115	183	226650	152	272850	177	294140	177	313110	227
225120	183	226710	155	273080	165	294150	177	313120	227
225130	183	226810	155	273430	188	294370	161	313130	227
225140	183	226950	160	282520	182	294376	163	313140	227
225150	183	227005	136	282540	163	294470	161	313160	227
225155	183	227010	136	282550	164	294476	163	313420	227
225160	183	227020	136	282560	164	295010	176	313430	227
225310	157	227030	136	282570	166	295130	162	313440	227
225410	158	227120	136	282580	198	295210	162	313450	227
225412	158	227130	136	285201	176	295330	162	313460	227
225710	157	227310	154	285400	176	295376	163	317020	205
225810	159	227330	154	291010	176	295510	176	317030	205
226110	149	227340	154	291510	176	295770	160	317040	205
226120	149	227350	154	291870	163	295790	163	317050	205
226120-PK	324	227410	154	292010	176	296010	176	317310	111
226130	149	227430	154	292510	176	296510	176	317910	121
226140	149	227440	154	293030	190	296511	181	317920	121
226210	149	227450	154	293250	166	296512	181	319110	191
226220	149	227550	154	293270	166	298410	174	35000A	34
226230	149	227840	149	293280	166	298510	174	35000B	34
226240	149	227845	149	293290	166	298610	175	35CPX	64
226320	150	228020	190	293470	160	299101	239	4030CLR	46

4100CLR	46	714560	193	834942	148	863322	212	865320	149
412620	182	714590	193	834943	148	863330	212	865530	148
423320	199	714595	193	834944	148	863340	212	865540	148
423730	168	722630	200	834950	148	863350	212	865550	148
423750	168	726630	200	834960	148	863360	212	865560	148
423760	168	729510	179	834970	148	863370	212	865620	210
425410	158	729520	179	834980	148	863410	214	865630	210
426320	150	729530	179	834990	148	863510	214	865640	210
426330	150	729540	181	834992	148	863540	214	865650	210
426340	150	803CHP1	268	834994	148	863790	214	865660	210
426350	150	803CHP2	268	834995	179	864180	214	865670	210
426440	151	803CHP3	268	835530	148	864330	213	865680	210
426441	153	813710	328	835540	148	864350	213	865690	210
426810	158	813850	209	835550	148	864370	213	866004	212
4500CLR	46	814410	111	835560	148	864390	213	866005	212
454050	186	814550	193	844910	228	864840	212	866010	212
464510	173	814560	193	844920	228	864904	210	866020	212
464710	173	814565	193	844930	228	864905	210	866030	212
470171	164	814570	185	844940	228	864910	210	866040	212
493740	201	814580	185	844950	228	864920	210	866050	212
496512	181	814590	193	844960	228	864930	210	866060	212
5013	283	814595	193	844970	228	864940	210	866120	208
5029	283	815210	225	844980	228	864950	210	866130	208
614530	193	815220	225	845010	228	864960	210	866140	208
614580	193	815230	225	845020	228	864970	210	866150	208
614590	193	815310	225	845030	228	864980	210	866160	208
615530	193	815410	224	845040	228	864990	210	866170	208
615535	193	815420	224	845050	228	865000	208	866230	208
615580	193	815510	225	845060	228	865001	208	866260	208
615590	193	815610	225	845070	228	865003	208	866280	208
623140	202	815810	225	845080	228	865004	208	866320	208
623150	202	815850	225	845090	228	865010	208	866330	208
623730	168	817930	185	845130	228	865011	208	866340	208
623740	168	817931	185	845140	228	865012	208	866350	208
623750	168	817932	185	845150	228	865020	208	866360	208
623760	168	817933	185	845160	228	865030	208	866370	208
623770	168	824910	148	845170	228	865040	208	866420	208
623780	168	824920	148	845180	229	865050	208	866430	208
623790	168	824930	148	845190	300	865060	208	866440	208
625520	150	824940	148	845200	229	865070	208	866450	208
625530	150	824941	148	8485FI	37	865080	208	866460	208
625540	150	824942	148	8485JAPGN	36	865090	208	866470	208
625550	150	824943	148	8485LA	37	865092	208	866480	208
625560	150	824944	148	8485MO	37	865102	208	866510	214
625570	150	824945	148	8486BAC	37	865104	208	866600	212
625620	151	824950	148	8486FI	37	865105	208	866610	212
625630	151	824960	148	8486JAPP	36	865110	208	866630	212
625640	151	824970	148	8486LA	37	865120	208	866632	212
625650	151	824980	148	8486MO	37	865130	208	866640	212
625660	151	824990	148	8490JAPP	36	865140	208	866650	212
625670	151	824992	148	860430	214	865150	208	866660	212
629810	179	824994	148	862740	214	865160	208	866740	213
630210	178	825150	183	862750	214	865170	208	866750	212
630310	178	825160	183	862760	214	865180	208	866755	212
64JB	36	825170	183	863010	215	865190	208	866760	217
654050	186	830640	292	863020	215	865210	210	867010	214
654060	186	830805	292	863050	215	865220	210	867360	213
703SF1	64	834910	148	863070	215	865240	210	867420	212
703SF1P	64	834920	148	863110	215	865250	210	867430	212
703SX	64	834930	148	863260	215	865260	210	867505	213
714510	193	834940	148	863310	212	865270	210	867510	213
714530	193	834941	148	863320	212	865310	149	867530	213

867540	213	883926	221	884046	216	884436	222	888980	207
867560	213	883927	221	884048	214	884437	222	889002	226
867740	213	883928	220	884049	214	884438	222	889030	224
867760	213	883929	220	884101	215	884439	222	889052	226
868010	215	883930	220	884102	216	884501	220	889101	227
868110	214	883933	220	884104	215	884502	220	889151	226
868340	219	883934	220	884105	215	884641	222	889210	227
868360	219	883935	218	884106	215	884642	222	889251	226
868510	219	883940	221	884107	220	884643	222	889830	148
868610	214	883941	221	884108	218	884644	222	890650	209
868630	215	883942	221	884110	218	884645	222	890850	209
868640	215	883943	220	884111	218	884646	222	895530	268
868660	215	883944	220	884115	218	884647	222	895710	207
868680	215	883945	221	884120	218	884648	222	896330	203
868710	214	883946	220	884121	218	884649	222	896350	203
868730	214	883948	215	884122	219	884650	222	896450	208
868810	215	883950	217	884123	219	884651	222	896470	207
869005	212	883953	221	884124	219	884652	222	896480	210
869010	212	883956	216	884125	218	884653	222	896630	217
869030	212	883958	221	884127	218	884654	222	896635	217
869110	214	883959	221	884128	218	884655	222	896640	217
869130	214	883960	221	884129	217	884656	222	896660	217
869230	214	883961	221	884130	218	884657	222	896730	217
869330	214	883962	221	884131	219	884658	222	896830	219
869530	215	883963	221	884132	219	884659	222	896840	219
869610	215	883964	221	884137	220	884660	222	896860	219
869630	215	883965	221	884138	220	884661	222	896930	219
869730	215	883966	221	884139	217	884662	222	897000	212
871220	212	883967	221	884141	218	884663	222	897010	212
873220	219	883968	221	884142	218	884664	222	897040	212
875230	212	883969	221	884144	218	884665	222	897080	212
875910	213	883970	221	884145	217	884666	222	898130	208
877310	217	883971	221	884153	217	884701	221	898250	210
877630	213	883972	216	884154	217	884702	220	898270	210
877800	207	884001	219	884201	229	884703	221	898960	219
877801	209	884002	218	884202	229	884706	220	95JB	36
877820	207	884004	217	884410	222	884707	221		
877821	209	884005	219	884411	222	884709	220		
878021	241	884007	218	884412	222	884710	221	A	
878221	241	884008	218	884413	222	884711	221	AFFU-C	71
878921	241	884009	219	884414	222	884712	220	AFFU-M	70
879721	241	884013	215	884415	222	884713	221	AL19P001	51
880001	229	884014	216	884416	222	884715	221	AL19P002	51
880101	229	884015	216	884417	222	884903	216	AL19P003	51
881640	213	884017	215	884418	222	886920	214		
881780	213	884018	220	884419	222	886950	219	B	
883901	219	884019	216	884420	222	887902	230	B1000	310
883902	219	884021	216	884421	222	887980	213	B1000E	312
883903	219	884023	220	884422	222	888002	226	B1010	310
883905	218	884027	220	884423	222	888580	207	B1010E	312
883907	216	884028	220	884424	222	888610	207	B1020	310
883908	220	884029	221	884425	222	888620	207	B1020E	312
883909	219	884030	221	884426	222	888630	207	B1030	310
883910	219	884031	216	884427	222	888645	207	B1035	310
883917	220	884032	219	884428	222	888650	207	B1035E	312
883918	220	884034	215	884429	222	888660	207	B1050	310
883920	220	884035	215	884430	222	888680	207	B1060	310
883921	220	884037	216	884431	222	888750	207	B1095	305
883922	220	884038	216	884432	222	888760	207	BAFFU-M	328
883923	220	884039	217	884433	222	888780	207	BAR-DIS	324
883924	221	884042	229	884434	222	888880	207	BARO1	142
883925	221	884043	229	884435	222	888920	207	BAR102	142
								BAR103	142
								BAR104	142

N4170	141	N4402	308	N7905-01	133	N80023	126	NC019	243
N4170-DIS	322	N4403	308	N7905-02	133	N80024	127	NC020	265
N4172	141	N4404	308	N7905-03	133	N80025	127	NC020-C	265
N4172-DIS	322	N4408	308	N7905-04	133	N80026	126	NC023	265
N4173	265	N4409	308	N7905-05	133	N8003	127	NC024	266
N4174	141	N4410	306	N7905-06	133	N80031	126	NC026	266
N4181X	99	N4411	306	N7905-07	133	N80032	127	NC027	252
N4183	139	N4412	306	N7905-08	133	N80033	128	NC027-SP	253
N4183C	139	N4413	306	N7905-11	133	N8004	126	NC028	252
N4183C-DIS	328	N4504	280	N7905-E	133	N80041	126	NC030	249
N4183M	139	N4905	271	N7905R	132	N8004C	134	NC031	249
N4183M-DIS	322	N5020	272	N7906	132	N8005	125	NC035	145
N4184	138	N5062	271	N7907	133	N8006	135	NC036	264
N4184X	138	N5069	269	N7910	135	N8008	261	NC052	289
N4185	115	N5069-B	269	N7911	135	N8012	89	NC053	289
N4186	265	N5070	269	N7912	135	N8013	89	NC057	119
N4187	89	N5071	269	N7913	135	N8014	89	NC061	264
N4187-DIS	322	N5072	269	N7917	129	N8015	89	NC070	119
N4188X	138	N5072-B	269	N7917-01	129	N8019	312	NC071	119
N4189	264	N5076	269	N7917-02	129	N8020	312	NC072	119
N4190	81	N5077	269	N7917-03	130	N8028	315	NC073	119
N4194X	57	N5078	270	N7917-04	130	N8029	315	NC074	119
N4196	57	N5084	270	N7917-05	130	N8030	315	NC075	119
N4196-DIS	321	N5085	270	N7917-06	130	N8031	315	NC076	119
N4197	261	N5087	270	N7917-07	130	N8032	315	NC077	119
N4200	55	N5088	270	N7917-08	130	N8033	315	NC078	314
N4203	115	N5089	270	N7917-09	130	N8034	315	NC080	123
N4203-DIS	321	N5308	270	N7917-10	130	N8040	294	NC1011460	120
N4204	115	N5312	270	N7917-11	130	N8060	270	NC1011660	120
N4206	41	N5316	270	N7917-12	130	N8060B	271	NC1012060	120
N4207	41	N5400	251	N7917-13	130	N8090	247	NC1012260	120
N4210	55	N5600	90	N7917-14	130	N8091	272	NC1012660	120
N4212	55	N5600-03	90	N7917-15	130	N8093	249	NC1012860	120
N4214	56	N5600-06	90	N7917-16	130	N8093-P	249	NC1017260	119
N4215	56	N5600-07	90	N7919	205	N8094	247	NC1018160	244
N4220	87	N5600-08	90	N7920	205	N8100	246	NC1043960	244
N4221	87	N5600-C	90	N7922	131	N8110	246	NC1053860	253
N4225	89	N5600-S	90	N7923	131	N8201	107	NC1053960	253
N4226	89	N5700	94	N7991	124	N8900	247	NC1054060	252
N4228	41	N5700-S	94	N7991-01	124	N9200	300	NC1054160	242
N4230	39	N5750	94	N7991-02	124	N9201	248	NC1061460	242
N4231	41	N5750-S	94	N7991-03	124	N9202	248	NC1062340	137
N4232-2	41	N5800	93	N7991-04	124	NBR01	314	NC1062540	137
N4232R	41	N5900	93	N7991-05	124	NBR02	314	NC1062840	137
N4232T	41	N6996	46	N7991-06	124	NC001	119	NC1063040	137
N4233	41	N7004	64	N7991-07	124	NC003	119	NC1063340	137
N4292	37	N7010	81	N7991-08	124	NC004	119	NC1063840	137
N4297	81	N7013	64	N7993	128	NC005	119	NC1064040	137
N4298	99	N7105V	263	N7994	125	NC006	94	NC1064128	137
N4312	294	N7893	135	N7995	125	NC007	252	NC1064540	137
N4313	294	N7894	135	N7996	125	NC007-SP	253	NC1066040	137
N4317	294	N7900	131	N7997	125	NC008	252	NC2010248	273
N4319	294	N7900-01	132	N7999	128	NC008-SP	253	NC2010412	273
N4390C	306	N7900-02	132	N7999C	134	NC009	252	NC2060348	273
N4390T	306	N7900-03	132	N8000	128	NC009-SP	253	NC3016050	268
N4391C	306	N7900-04	132	N8001	125	NC010	119	NC3018060	265
N4391G	306	N7900-05	132	N8001-E	126	NC012	113	NC3018409	273
N4391T	306	N7900-06	132	N8001-E-110	126	NC013	113	NC3062560	267
N4392C	306	N7900-07	132	N8001C	134	NC014	113	NC3071350/B	272
N4392G	306	N7903	133	N8002	127	NC015	113	NC4248760V	292
N4392T	306	N7904	131	N80021	127	NC016	316	NC4250060	289
N4401	308	N7905	132	N80022	128	NC018D	316	NC4250460	289

TOASTAP	286	YC71987	321
TORT06	71	YC71988	320
TORT08	71	YC71997	235
TR10	55	YC72004	232
TTM02-P	284	YC72087	321
TTM02-PB	284	YC72088	320
TTM03	280	YC72504	232
TTM05	280	YC74001	267
TTM05C-110	280	YC74088	320
TTM10	280	YC80105	257
TTM10C-110	280	YC90006	314
TTM20	281	YC90088	323
TTM20C-110	281	YC90099	323
TTM30	281	YC90106	314
TTM40CE	283	YC90188	323
TTM40CEP	284	YC90199	323
TTM80AL	283	YC90280	145
TTM80E	283	YC90281	145
TTMBRIO	281	YC90607	68
TTMFC01	283	YC90807	68
TU01	260		
TU02	260		
TU03	260		
TURN'UP®			

U

UMD01	109
UMM01	109
UTD01	107
UTF01	244

X

X3-F	21
X3015	21
X3025	21
X3040	21
X500	20
X5010	20
X5015	20
X5020	20
X5030	20
X5040	20
X510	20
X515	20
X520	20
X530	20
X540	20

Y

YC19P001	82
YC19P002	80
YC20P003	145
YC20P004	96
YC20P007	263
YC60604	108
YC60704	108
YC60788	320
YC60804	108
YC60888	320
YC71804	232
YC71887	321
YC71888	320
YC71904	232







TELLIER GOBEL & CIE S.A.S.

116 Quai de Bezons
95100 ARGENTEUIL
Tél. : +33 (0)1 34 11 38 38
www.louistellier.fr
Info@telliergobelcie.fr

