



03

CUISSON



- Top of stove-Aluminium 191 à 199
- Aluminium amovible 194 à 196
- Inox professionnel 200 à 201
- Autocuiseur 202
- Cuisson au four -Métal 203 à 205
- Email 206
- Cuisson au four -Verre 206 à 209
- Cuisson au four -Poterie 210
- Batch cooking 211
- Cuisson en bocaux 212 à 215
- Cuisson électrique 216 à 217
- Vente à emporter 218

Black Cube

Nouveau revêtement breveté, 10 fois plus résistant que les anti-adhésifs standard : matricage sur un fond en acier inoxydable. Revêtement 3 couches haute résistance non endommageable. Le polissage de finition laisse réapparaître l'inox matricé tout en conservant entre les alvéoles le revêtement anti-adhésif. Corps triply : 3 couches de métal colaminé à froid avec 2 couches d'inox prenant en sandwich une couche d'aluminium. Poignée profil isolante fonte inox. Extérieur inox férétyque tous feux dont induction.



Poêle



Wok

Code	Litre	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 001	1,1	20 x 4,5	1/6	46,00
79 30 002	1,5	24 x 5	1/6	57,10
79 30 004	2	28 x 5,4	1/6	67,41

Code	Litre	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 007	3,5	28 x 8	1/6	94,38



Eclipse

Aluminium forgé, revêtement noir anti-adhésif Whitford Quantanium. résistant haute température. Extérieur gris anthracite, poignée inox qui ne chauffe pas, fond induction plein, épaisseur aluminium 35 mm, permettant une diffusion homogène de la chaleur.



Poêle



Casserole

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 129	2,6	28 x 6	6	33,45
79 30 128	1,75	24 x 5,3	6	27,18
79 30 127	1,1	20 x 5	6	24,40

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 132	2,5	20 x 10	6	31,37
79 30 131	1,6	18 x 10	6	27,18
79 30 130	1,2	16 x 8	6	24,39



Wok



Faitout

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 134	3,5	28 x 8	6	31,37

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 135	5,8	24 x 20	4	48,80

Le plus de ce produit c'est son revêtement anti-adhésif Whitford Quantanium 3 couches haute qualité



Top of stove - Aluminium

Ector

Aluminium forgé, revêtement certifié par le dernier greblon. Fond à induction plein épaisseur 4 mm. Trois Couches de revêtement résistant et anti-adhésif. Poignée en chêne massif finition brut.



Casserole forme droite

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Casserole	2,6	79 30 237	20 x 10	6	28,26
	1,9	79 30 236	18 x 8,5	6	26,08
	1,4	79 30 235	16 x 8	6	23,30



Poêle

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	2	79 30 240	28 x 5,4	6	30,37
	1,6	79 30 239	24 x 4,5	6	26,08
	1,0	79 30 238	20 x 4,5	6	23,30



Couvercle

Désignation	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Couvercle	79 30 265	16	6	12,43
	79 30 266	18	6	13,12
	79 30 267	20	6	13,82



Faitout avec couvercle

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Faitout	4,8	79 30 241	24 x 13	4	56,50



Ector Colors

Collection en aluminium, couche de revêtement céramique résistant et anti-adhésif. Poignée unique en chêne massif finition brute.

NEW **OGO**



Poêle

Couleur	Litres	Code	Ø x Ht cm	U.V	Prix HT
Jaune	2	79 30 275	28 x 5,4	6	36,99
	1,6	79 30 274	24 x 4,5	6	30,52
	1,0	79 30 273	20 x 4,5	6	26,18
Paprika	2	79 30 285	28 x 5,4	6	36,99
	1,6	79 30 284	24 x 4,5	6	30,52
	1,0	79 30 283	20 x 4,5	6	26,18
Kaki	2	79 30 295	28 x 5,4	6	36,99
	1,6	79 30 294	24 x 4,5	6	30,52
	1,0	79 30 293	20 x 4,5	6	26,18



Casserole forme droite

Couleur	Litres	Code	Ø x Ht cm	U.V	Prix HT
Jaune	2,6	79 30 272	20 x 10	6	35,04
	1,9	79 30 271	18 x 8,5	6	30,73
	1,4	79 30 270	16 x 8	6	27,12
Paprika	2,6	79 30 282	20 x 10	6	35,04
	1,9	79 30 281	18 x 8,5	6	30,73
	1,4	79 30 280	16 x 8	6	27,12
Kaki	2,6	79 30 292	20 x 10	6	35,04
	1,9	79 30 291	18 x 8,5	6	30,73
	1,4	79 30 290	16 x 8	6	27,12



Faitout

Couleur	Litres	Code	Ø x Ht cm	U.V	Prix HT
Jaune	4,8	79 30 276	24 x 13	4	73,26
Paprika	4,8	79 30 286	24 x 13	4	73,26
Kaki	4,8	79 30 296	24 x 13	4	73,26

AMOVIBLE

New collection Made in France
by Menastyl



Cuisez avec style et cuisinez Français avec la gamme amovible fabriqué en France ! Un collection en aluminium forgé 2.5mm pour une cuisson homogène et responsable



Marie - Induction

Gamme en aluminium pressé 2,5mm, revêtement anti adhésif Whitford Xylan haute résistance pour une cuisson saine et efficace. Fond tous feux dont induction. Fabriqué en France.



NEW



Casserole

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Casserole	1,3	60 20 290	16 x 7	6	14,79
	2	60 20 291	18 x 8	6	15,58
	2,7	60 20 292	20 x 8,5	6	16,84



Poêle

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	1,1	60 20 293	20 x 4,5	6	14,07
	1,8	60 20 294	24 x 5,5	6	15,98
	2,9	60 20 296	28 x 6,5	6	18,73



**Set 2 poêles
+ poignée amovible**

Désignation	Code	Φ cm	U.V	Prix HT
Set 2 Poêles +Poignée amovible 79 30 045	60 20 283	24 ; 28	6	47,46
Set de 3 Casseroles +Poignée amovible 79 30 045	60 20 284	16 ; 18 ; 20	6	57,46



**Set 3 casseroles
+ poignée amovible**



**Set 5 pièces
+ poignée amovible**

Désignation	Code	Φ cm	U.V	Prix HT
Set 5 pièces :	60 20 285	18 ; 20 24 ; 28	1/4	72,24
2 Casseroles				
2 Poêles				
1 Poignée amovible	79 30 045			
Set 10 pièces :	60 20 286	16 ; 18 ; 20 20 ; 24 ; 28	1/4	99,03
3 Casseroles				
3 Poêles				
3 Couverts en verre				
1 Poignée amovible	79 30 045			

Chloé - Non-Induction

Gamme en aluminium pressé 2,5mm, revêtement anti adhésif Whitford Skandia Xtrem haute résistance pour une cuisson saine et efficace. Fond tous feux sauf induction. Fabriqué en France.



Casserole

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Casserole	1,3	60 20 170	16 x 7	6	9,75
	2	60 20 171	18 x 8	6	10,13
	2,7	60 20 172	20 x 8,5	6	10,63



Poêle

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	1,1	60 20 176	20 x 4,5	6	10,06
	1,8	60 20 177	24 x 5,5	6	10,84
	2,9	60 20 178	28 x 6,5	6	13,02



**Set 2 poêles
+ poignée amovible**

Désignation	Code	Φ cm	U.V	Prix HT
Set 2 Poêles +Poignée amovible 79 30 045	60 20 181	24 ; 28	6	37,33
Set de 3 Casseroles +Poignée amovible 79 30 045	60 20 180	16 ; 18 ; 20	6	40,36



**Set 3 casseroles
+ poignée amovible**



**Set 5 pièces
+ poignée amovible**

Désignation	Code	Φ cm	U.V	Prix HT
Set 5 pièces :	60 20 182	18 ; 20 24 ; 28 20 x 4 x 4	1/4	50,86
2 Casseroles				
2 Poêles				
1 Poignée amovible	79 30 045			

Iris inox

Corps casseroles et poêles vendus seuls inox satiné soigné. Fond sandwich épaisseur 2,5 mm, tous feux dont induction.



Poêle



Wok



Casserole



Couvercle en verre cerclage et poignée en acier inoxydable

Couleur	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	4	79 30 103	28 x 7	1/6	24,74
	2,6	79 30 102	26 x 6,5	1/6	19,37
	2,2	79 30 101	24 x 6	1/6	18,08
	1,4	79 30 100	20 x 6,5	1/6	14,16
Wok	3,5	79 30 104	28 x 9	1/6	24,78

Couleur	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Casserole	2,8	79 30 084	20 x 10,5	1/6	18,16
	2,2	79 30 083	18 x 5,5	1/6	15,59
	1,6	79 30 082	16 x 8,5	1/6	13,34
Couvercle		79 30 204	28	1/6	7,06
		79 30 200	18	1/6	5,33



Poignée amovible bakélite et insert silicone



Poignée amovible bakélite et insert silicone

Désignation	Code	L x Ht cm	U.V	Prix HT
Poignée amovible	79 30 045	20 x 4	1/6	12,07
Poignée universelle	79 30 105	25 x 4,5	1/6	14,44



Iris alu

Du feu au four pour finir sur la table. Extérieur gris anthracite. Corps aluminium fond renforcé en acier inoxydable pour une répartition optimum de la chaleur. L'intérieur des casseroles est équipé d'un revêtement anti-adhésif haute résistance pour une cuisine saine et efficace. Epaisseur 2,5 mm. Revêtement anti-adhésif haute résistance. Tous feux dont induction. Poignée amovible en bakélite et insert silicone.



Poêle



Casserole



Wok

Couleur	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	2	79 30 077	28 X 6	1/4	16,23
	1,4	79 30 076	24 X 6	1/4	14,17
	1,1	79 30 075	20 X 5	1/4	12,15

Couleur	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Casserole	2,6	79 30 072	20 x 8,5	1/4	14,17
	2,1	79 30 071	18 x 8	1/4	12,15
	1,5	79 30 070	16 x 8	1/4	10,06
Wok	3,5	79 30 080	28 X 8,5	1/6	22,12

Cerise

Poêle en aluminium rouge métallique, revêtement intérieur noir double couche épaisseur 2,5mm. Fond tous feux dont induction.



Poêle

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	3,5	60 20 577	32 x 6	6	25,48
	2,2	60 20 576	28 x 5	6	18,76
	1,4	60 20 575	24 x 4,5	6	15,10
Casserole	0,9	60 20 574	20 x 4	6	13,15
	2,5	60 20 573	20 x 9	4	16,90
	2,3	60 20 572	18 x 8,5	6	14,78
	1,3	60 20 571	16 x 8	6	13,15
0,9	60 20 570	14 x 7	6	11,96	

Casserole

Sauteuse avec couvercle

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Sauteuse	2,1	60 20 580	24,5 x 11	4	21,24



Faitout avec couvercle

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Faitout	4,2	60 20 579	24 x 17	4	27,41



Crepière



Wok

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Crepière		60 20 578	25 x 1,7	6	14,44
Wok	3	60 20 581	28 x 8	6	21,65



Olivia

Poêle en aluminium pressé couleur kaki mat, revêtement anti-adhésif double couche noire, épaisseur 2,2mm. Fond tous feux dont induction.



Poêle



Casserole

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	2,2	60 20 448	28 x 7,5	6	17,46
	2	60 20 447	26 x 6,5	6	15,54
	1,4	60 20 446	24 x 6,5	6	13,77
	0,9	60 20 445	20 x 6,5	6	11,62
Casserole	2,5	60 20 454	20 x 9	6	14,62
	1,75	60 20 453	18 x 9	6	13,54
	1,2	60 20 452	16 x 9	6	11,62

Top of stove - Aluminium

Prune

Look moderne, robustesse et la légèreté de l'aluminium forgé épaisseur 3 mm. La poignée rivetée en acier inoxydable creuse reste froide pendant la cuisson. Tous feux dont induction.



Poêle



Casserole



Faitout avec couvercle

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 153	2,4	28 x 5,5	6	32,92
79 30 152	1,9	26 x 9,5	6	31,26
79 30 151	1,6	24 x 8,5	6	28,30
79 30 150	0,9	20 x 6	6	20,62

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 142	2,8	38 x 20 x 13	6	33,49
79 30 141	1,9	36 x 18 x 11	6	28,43
79 30 140	1,4	16 x 16 x 11	6	24,74

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 146	5,8	26 x 19,5	4	46,79
79 30 145	2,8	20 x 16,5	4	45,61

CUISSON



Cannelle

Poêle forgée aluminium épaisseur 3 mm, revêtement anti-adhésif effet pierre 3 couches extérieures, poignée bakélite avec revêtement en bois. Tous feux dont induction.



Poêle



Sauteuse avec couvercle



Wok

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
60 20 065	3	30 x 6	6	28,42
60 20 064	2,3	28 x 6	6	26,10
60 20 063	1,6	24 x 5,5	6	20,84
60 20 062	1	20 x 5	6	16,51

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
60 20 040	3,6	28 x 9	6	45,60
60 20 039	2,2	24 x 10	6	32,01

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
60 20 038	3,5	28 x 8	6	28,02

Hugues

La fabrication en aluminium forgé de 3mm confère une montée en température rapide et homogène. La poignée en bois de hêtre apportera une touche rustique à votre cuisine. Toute la gamme est tout feux dont induction.

NEW

OGO



Casserole

Poêle



Faitout

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Casserole	1,4	60 20 390	16 x 8	3	17,92
	1,9	60 20 391	18 x 8,5	3	20,54
	2,6	60 20 392	20 x 10	3	22,31

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	1	60 20 393	20 x 4,5	3	16,93
	1,6	60 20 394	24 x 5	3	21,18
	2	60 20 395	28 x 5,5	3	25,43
Faitout	4,8	60 20 396	24 x 13	2	42,15

Easy cook

Alu 100% revêtues, extérieur et intérieur, nettoyage facile tout en douceur. Les cuissons sont parfaites grâce à la technologie Thermo-Signal qui change de couleur uniformément lorsque la poêle a atteint la température optimale de saisie des aliments. Le revêtement anti-adhésif Titanium de haute qualité. Poignée avec une zone texturée anti-glisse pour une bonne prise en main et un confort maximal. Tous feux sauf induction.



Poêle



Casserole

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	42 14 070	12 x 9	1/12	11,42	
	1,8	42 14 072	24 x 7,6	1/12	21,64
	2	42 14 073	26 x 7,6	1/6	23,01
	2,9	42 14 074	28 x 7,6	1/6	24,37
	Casserole	1	42 14 084	14 x 9,4	1/6
1,5	42 14 085	16 x 10,3	1/6	18,92	
3	42 14 086	20 x 12,6	1/6	21,64	

Pro Inox

FRANCE Tefal

Plébiscité par tous les grands chefs cuisiniers, Pro Inox offre des résultats parfaits en matière de cuisson et notamment pour la viande : il évite que le jus ne s'échappe durant la cuisson, empêchant ainsi le dessèchement de la viande, qui reste tendre et juteuse. La technologie Techno Domes, grâce à son fond en relief, permet une saisie parfaite sans attacher au fond de la poêle!



Poêle

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	1	42 14 010	20 x 7,9	1/4	35,42
	1,6	42 14 011	24 x 9,2	1/4	38,85
	1,9	42 14 012	26 x 9,2	1/4	42,28
	2,2	42 14 013	28 x 9,2	1/4	43,43
	2,9	42 14 014	30 x 9,2	1/4	44,57

Inox professionnel

Ambre

La gamme ambre est en inox poli très soignée. Grâce à son fond capsulé d'une épaisseur de 5 mm, cette gamme est tous feux dont induction. Elle est revêtue d'un traitement anti adhésif pour les poêles. La poignée en bakélite coupe chaleur est équipée d'un revêtement soft touch intégral afin d'avoir une prise en main souple et agréable.



Poêle

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
37 21 397	2,5	28 x 5,5	6	40,38
37 21 396	2,2	26 x 5	6	32,35
37 21 395	2	24 x 5	6	30,10
37 21 394	1,3	20 x 4,5	6	24,07



Casserole avec graduation à l'intérieur

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
37 21 379	3	20 x 10,6	5	26,19
37 21 378	2,5	18 x 10,4	5	24,29
37 21 377	1,7	16 x 9,3	5	21,74
37 21 376	1,5	14 x 9	5	18,94



Faitout avec couvercle

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
37 21 384	5,2	24 x 13,3	4	43,09
37 21 383	3	20 x 10,6	4	33,52

CUISSON

Romarin

Produit en acier inoxydable 304 de qualité professionnelle. Equipé d'une poignée ergonomique en bakélite noir, ces sets de cuisson sont un choix sûr et de qualité. Dans la limite des stocks disponibles.



Set 2 casseroles (jauge graduée) Romarin

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 181	1,5	16 x 7,5	1/6	30,98
	2	20 x 10		



Set 2 poêles Romarin

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
79 30 180	2	24 x 6	1/6	45,42
	3	28 x 7		



Marmite avec couvercle en verre

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
36 45 762	20	30 x 28	1/2	58,77
36 45 761	17	30 x 24	1/2	49,11
36 45 760	10	26 x 18	1/6	29,46

Cookery

Acier inoxydable et tous feux dont induction. Poignée Bakélite vissée



 The Kitchenette



Casserole



Faitout avec couvercle



Sauteuse avec couvercle en verre



Bouilloire



Couvercle avec bouton bakélite

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Casserole	3	37 21 110	20 x 10,5	6	18,66
	2,3	37 21 109	18 x 9,5	8	15,77
	1,6	37 21 108	16 x 8	6/24	14,16
	1	37 21 107	14 x 7	6/24	11,92
Faitout Couv. inox	3	37 21 113	20 x 10	1/6	20,17
Faitout Couv. verre	5,5	37 21 115	24 x 12	1/6	24,31
	3	37 21 114	20 x 10	1/6	17,53

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Sauteuse	2,15	37 21 119	24 x 6,5	1/6	28,78
Bouilloire inox	1,5	37 21 215	17 x 13,5	1/18	24,75
Couvercle inox		46 15 212	30	6/12	5,39
		46 15 211	25	6/12	4,68
		46 15 210	21	6/12	3,63



Inox pro

Inox OGO PRO est une gamme professionnelle de qualité. Entièrement en acier inoxydable, la gamme Inox OGO PRO est un choix sûr et moderne. Equipée de poignée tubulaire professionnelle rivetée 6 points non conductrice de chaleur et d'un fond sandwich épais, cette gamme est tous feux dont induction.



Poêle intérieur inox

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
75 20 062	2,7	28 x 5,5	1/6	33,30
75 20 061	2	24 x 5	1/6	28,65



Casserole

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
75 20 005	5	24 x 12,5	1/4	37,17
75 20 004	3	20 x 10,5	1/6	25,55
75 20 003	2,2	18 x 9,5	1/6	23,21
75 20 002	1,5	16 x 8,5	1/6	20,11
75 20 001	1,2	14 x 8	1/6	18,57
75 20 007	0,6	12 x 7	1/6	13,23
75 20 006	6,6	28 x 14	1/3	40,83



Traiteur

Code	Litre	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
75 20 052	24	32 x 32	1	105,83
75 20 051	17	28 x 28	1/2	55,51
75 20 050	10	24 x 24	1/2	45,84
Braisière basse				
75 20 032	10	32 x 12	1/3	42,02



Couvercle

Code	Φ cm	U.V	Prix HT
75 20 012	32	1/6	14,92
75 20 010	24	1/6	8,25

Alu pro

Aluminium de qualité professionnelle, épaisseur 4mm. Triple fond, poêle aluminium avec rivets : intérieur anti-adhésif, tous feux dont induction. Poignée professionnelle épaisse manche type feuillard, alliant la tradition et la modernité.



Poêle

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Poêle	2,5	79 30 093	30 x 5	6	31,00
	2	79 30 095	28 x 6	6	32,45
	1,75	79 30 092	26 x 4,5	6	26,67
	1,5	79 30 091	24 x 4,5	6	23,79
	1	79 30 090	20 x 4	6	23,28



Crêpière

Désignation	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Crêpière	79 30 097	28 x 2	6	23,06
	79 30 096	24 x 1,5	6	19,44

ClipsoMinut Easy

Simple pratique et élégant, avec son système d'ouverture et fermeture grâce à un bouton. Fourni avec panier vapeur et un livre de 100 recettes. Poignées fixes. La cocotte ClipsoMinut easy est équipé de 5 sécurités. La cuve en acier est garantie 10 ans. compatible tous feux dont induction.



Autocuiseur CLIPSOMINUT EASY

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Autocuiseur	6	42 14 200	38 x 25,3 x 21	1	149,92
	7,5	42 14 201	38 x 25,3 x 21	1	138,52
	9	42 14 202	38 x 25,3 x 21	1	144,04

Authentique

Toujours au top depuis 1953 avec son système de sécurité Securivis qui empêche un serrage excessif. Produit réparable 10 ans* (voir conditions). Fourni avec panier vapeur et livre de 100 recettes. Poignées fixes. Compatible tous feux dont induction.



Autocuiseur authentique

Désignation	Litres	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Autocuiseur	6	42 14 240	24 x 20	1	115,22
	8	42 14 241	27 x 20	1	120,72
	10	42 14 242	31 x 20	1	131,68
	12	42 14 243	31 x 20	1	142,66



NEW



Fondue Gentiane



Fondue fonte



Fondue inox

Désignation	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Fondue Gentiane	60 20 990	11,5 x 11,5 x 14	6/12	21,63
1 bol céramique, support en métal, 4 fourchettes manche polypropylène.				
Fondue Fonte	60 20 991	22 x 17 x 16,3	6/12	32,16
1 caquelon inox, 1 support métal, 1 brûleur, 6 fourchettes inox manche polypropylène.				
Fondue Inox	60 20 997	22 x 21 x 20	1/4	73,10
1 caquelon en fonte avec couvercle, 1 support fonte, 1 brûleur et 6 fourchettes.				

AMANDINE

Collection by Menastyl



Pâtissez comme un chef ! Amandine c'est la qualité de la cuisson du métal avec la simplicité d'utilisation de l'anti adhésif. La fine épaisseur de l'acier favorise une belle coloration des produits.



Amandine

Moules solides et durables. Revêtement anti adhésif, facile à nettoyer. Epaisseur 0,4 mm.



Plaque au four

Désignation	Litres	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Plaque au four	1	60 20 745	38 x 27 x 2	12	4,96
Moule carré	1,5	60 20 756	21 x 21 x 4,5	12	4,01

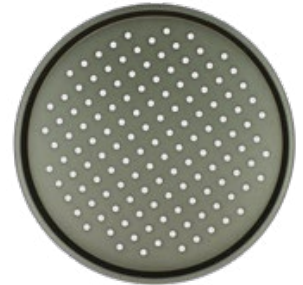


Moule carré mini four



Moule à tarte perforé

Désignation	Code	Ø x Ht cm	U.V	Prix HT
Moule à tarte	60 20 748	32 x 3	12	5,31
Plaque à pizza	60 20 761	33 x 1,5	12	4,24



Plaque à pizza



Plaque perforée aluminium

Désignation	Litres	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Plaque perforée		50 40 018	40 x 30 x 10	12	11,13
Plat à rôtir	5	60 20 003	43,5 x 29 x 6	6	13,51



Plat à rôtir



Cocotte rôtissoire avec grille

Désignation	Litres	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Cocotte	8,5	60 20 004	45 x 31,5 x 27	1/2	38,35



NEW



Moule à 12 muffins

Désignation	Litres	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Muffin x12	3,6	60 20 747	35 x 26,5 x 3	12	8,54
Muffin x6	1,8	60 20 746	26,5 x 18 x 3	12	5,05
4 tartelette		60 20 121	12,8 x 12,8 x 4,5	12	10,61



Lot de 4 moules à tartelette



Moule à 6 muffins



NEW



Moule à brioche

NEW



Plaque à madeleines

Désignation	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Moule à brioche	60 20 765	23,5 x 8,5	6/24	5,24
Plaque à madeleines	60 20 744	26 x 21 x 1,3	6/24	6,60



Moule à cake



Moule à pain brioché

Désignation	Litres	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Moule à cake	2	60 20 755	30,5 x 11,5 x 8	12	4,55
Moule à pain brioché		60 20 750	26 x 12 x 7,2	12	4,80

NEW



Grille à pâtisserie



Moule à manqué

Désignation	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Grille à pâtisserie	60 20 620	27,4 x 27,4 x 1,7	1/36	6,12
Moule à manqué	60 20 751	26 x 5	12	4,78



Moule à charnière



Moule à charnière carré



Moule à charnière rectangulaire

Désignation	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Moule à charnière Rond	60 20 760	26 x 6,8	12	7,12
	60 20 752	24 x 6,8	12	5,84
	60 20 759	22 x 6,8	12	5,59
	60 20 758	18 x 6,2	12	5,05
	60 20 757	14 x 6,8	12	4,63
Moule à charnière Carré	60 20 704	26 x 26 x 6,5	6	7,18
Moule à charnière Rectangulaire	60 20 705	31 x 12 x 8	6	7,18

Rond



Moule à tarte



Rectangle, fond amovible

Désignation	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Moule à tarte Rond	60 20 754	32 x 32 x 3	12	5,59
	60 20 753	28 x 28 x 3	12	4,70
Moule à tarte Rectangle	60 20 749	35,5 x 13 x 2,5	12	6,47

Email - Cuisson au four



**Friteuse du nord
avec panier**

Code	Litres	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
36 45 575	6,8	28 x 20	6	17,43



**Friteuse émail noire
avec panier et couvercle**

Code	Litres	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
36 45 580	5	26 x 11,5	6	14,60



**Friteuse émail noire
avec panier et couvercle**

Code	Litres	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
36 45 579	2,6	20 x 11,5	6	11,74



**Poêle à frire émail
avec panier**

Désignation	L	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Noir uni	2,7	36 45 749	44 x 26 x 10,5	6	12,25



**Marmite à moules
avec couvercle émail**

Désignation	L	Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Noir uni	2,7	36 45 567	24,5 x 18 x 15,5	6	10,92
Inscription 'moules'	5	36 45 564	33 x 24 x 17,5	6	18,10
	2,7	36 45 563	24,5 x 18 x 15,5	6	12,63



Mirabelle

Plats à four fabriqués en verre résistant borosilicate. Convient à un usage au four traditionnel comme au micro-ondes, au réfrigérateur comme au congélateur.



Lot 2 plats ovales



Lot 2 plats carrés



Lot 2 plats à tartes

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Lot 2 plats ovales		16 92 036	26 x 18 x 6 35 x 24 x 6,5	1/4	12,26
Lot 2 plats carrés		16 92 037	22 x 22 x 5 28 x 28 x 6	1/4	12,57
Lot 2 plats à tartes		16 92 038	26 x 4 32 x 5	1/4	12,26



Compléments

Verre borosilicate.



Cocotte XXL



Mixing bowl

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Maxi cocotte	800	16 90 027	42,5 x 26,5 x 17	2	29,43
Saladier	170	16 91 115	21 x 10,5	6	6,50

Ô Cuisine

Verre borosilicate 300°C



Plat ovale classique



Plat gratin



Cocotte ronde



Cocotte ovale

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Classique	400	75 41 458	39 x 27 x 6,5	4	7,92
	300	75 41 457	35 x 24 x 6,5	6	6,64
	200	75 41 456	30 x 21 x 6,2	4	5,42
Gratin	80	75 41 462	25 x 20 x 5,5	6	4,33
	50	75 41 460	19 x 14 x 4	6	3,25

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Ronde	250	75 41 466	23 x 28 x 13	3	7,92
	160	75 41 465	23,8 x 20,2 x 9,8	3	6,83
	100	75 41 469	21 x 17,8 x 8,3	3	5,90
Ovale	400	75 41 467	34 x 22 x 13,5	3	12,00



Plat carré



Plat rectangle



Moule à cake



Moule à gâteau rond

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Carré	120	75 41 446	25 x 22,5 x 5	6	4,75
Rectangle	250	75 41 452	39 x 23 x 5,5	6	7,92
	200	75 41 450	35 x 23 x 5,5	6	6,64
	150	75 41 448	32 x 20 x 5	6	5,42

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Cake	150	75 41 473	28 x 26 x 12	6	6,15
Rond	150	75 41 470	22 x 22 x 5,3	6	4,70



Jatte



Moule à tarte

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Jatte	300	14 59 039	24 x 13	6	6,03
Moule à tarte	130	75 41 472	27 x 3,5	8	5,15





Irresistible

Des plats ultra résistants, dotés de larges poignées et une grande profondeur donc une préparation plus facile.



Plat carré



Plat rectangle



Plat ovale



Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Plat carré	230	14 50 010	29 x 23 x 7	1/6	17,51
Plat rectangle	380	14 50 014	39 x 25 x 7	1/6	23,84
	290	14 50 013	35 x 23 x 6	1/6	20,39
	210	14 50 012	31 x 20 x 6	1/6	16,81
	140	14 50 011	27 x 17 x 6	1/6	13,31

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Plat ovale	400	14 50 017	39 x 27 x 7	1/4	23,14
	280	14 50 016	35 x 24 x 6	1/6	18,92
	200	14 50 015	30 x 21 x 7	1/4	14,72

Classic

Adapté à la cuisson de la volaille, du plan de travail à votre four.



Plat carré



Cocotte ovale



Cocotte ronde



Inspiration

Pour la cuisson et le service. Verre borosilicate, -40 à 300°C. Grande profondeur pour plus de préparation, le design épuré en plus.



Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Plat carré		14 50 030	21 x 25 x 6	1/6	12,43
Cocotte ovale	440	14 50 076	38 x 23 x 15	1/3	31,97
Cocotte ronde	350	14 50 074	32 x 27 x 14	1/3	24,93
	250	14 50 073	29 x 23 x 4	1/3	19,35
	150	14 50 072	25 x 20 x 11	1/3	15,23
	100	14 50 071	22 x 17 x 10	1/4	13,12
	75	14 50 070	21 x 21 x 17	1/3	12,45



Plat rectangle

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Plat rectangle	320	14 50 052	33 x 22 x 7	1/5	21,59
	260	14 50 051	30 x 20 x 7	1/5	18,30
	210	14 50 050	27 x 18 x 7	1/5	14,30



Essentials

Simple et classique, les outils de base pour une cuisson réussie.



Plat lasagne



Plat ovale



Cocotte ovale



Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Plat lasagne	450	14 50 034	40 x 27 x 7	1/6	23,24
	370	14 50 033	40 x 28 x 6	1/6	20,76
	260	14 50 032	35 x 23 x 5	1/6	15,23
Plat ovale	300	14 50 038	35 x 14 x 6	1/6	16,62
	160	14 50 036	26 x 18 x 6	1/6	11,05
	65	14 50 035	21 x 13 x 5	1/10	8,26

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Cocotte ovale volaille	440	14 50 076	38 x 23 x 15	1/3	31,97

Bake & Enjoy

La valeur sûre de la pâtisserie.



Moule à tarte



Moule à quatre quart



Moule à manqué



Plaque cuisson



Moule à cake



Moule à soufflé

info expert **PYREX** **FRANCE**

Le verre Pyrex® est unique
En borosilicate de qualité supérieure, d'une extrême résistance aux chocs thermiques et mécaniques. Tous les produits de la gamme en verre Pyrex® sont garantis 10 ans



Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Moule à tarte	180	14 50 153	31 x 3,5	1/6	14,83
	140	14 50 152	28 x 3,65	1/6	12,77
	110	14 50 151	25 x 3,49	1/6	10,78
	130	14 50 150	26 x 4,76	1/8	11,70
Moule 4/4	210	14 50 154	26 x 5,94	1/6	12,77
Moule manqué	210	14 50 155	26 x 6	1/6	12,77
Moule à cake	170	14 50 157	31 x 12 x 8	1/4	12,77
	150	14 50 156	28 x 11 x 8	1/4	10,78
Moule à soufflé	250	14 50 158	21 x 9,9	1/4	12,77
Plaque cuisson		14 50 159	32 x 26 x 2	1/6	15,89

Gastro Cook

Verre trempé passe au four, parfaitement empilable. Légereté et durabilité.

ARCOROC



Plat ovale

Code	Ccl	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
75 52 485	88	25 x 15 x 5 6		7,83
75 52 486	50	21 x 13 x 4 6		6,07



Plat rond

Code	Ccl	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
75 52 484	29	14 x 3	12	2,27



Ramequin

Code	Ccl	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
75 52 483	28	11 x 5,2	12	2,27

Cannelle

Poterie culinaire en terre cuite émaillée.

NEW



Tourtière



Plat ovale à oreilles



Plat rond à oreille



Plat sabot



Plat rectangle



Plat welsh blanc



Ramequin

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Plat sabot	320	33 56 002	40,8 x 27,5 x 7	2	16,37
	230	33 56 003	36 x 23,5 x 6	4	11,77
	110	33 56 004	30 x 19,5 x 5,8	4	10,53
	90	33 56 005	28 x 17,5 x 5,5	6	9,69
	70	33 56 006	26 x 18 x 5,4	6	8,85
	40	33 56 008	18,5 x 11,8 x 4,3	12	5,45
Plat Rectangle	250	33 56 010	32 x 26 x 5,5	4	12,14
	125	33 56 011	23,8 x 18 x 5,3	6	9,32
Plat à lasagne	320	33 56 015	34 x 19 x 5,5	4	12,33
Plat carré	180	33 56 020	25 x 25 x 5,5	4	9,78

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Tourtière		33 56 025	28 x 28 x 4	6	12,14
Plat ovale à oreilles	30	33 56 032	21 x 11 x 3,5	12	6,86
Plat welsh Blanc	75	33 56 060	25 x 19 x 5	6	5,27
Plat rond à oreilles	45	33 56 030	22 x 19 x 4,5	6	5,85
Ramequin	22	33 56 052	9 x 5,5	12	1,99

Plat inox



Plat à gratin inox

Code	Litres	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
47 37 131	2,9	37 x 25,5 x 5	1/6	18,35
47 37 130	2,3	30 x 21 x 5	1/6	15,88



Plat à poignées inox

Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
46 15 222	40 x 28 x 6,5	1/6	14,91
46 15 221	35 x 25 x 5	1/6	12,27
46 15 220	30 x 21 x 5,5	1/6	9,18



Plat ovale inox

Code	Litres	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
47 37 124	2,5	38 x 23,5 x 4,4	1/6	17,36
47 37 122	1,5	30,5 x 18,5 x 4	1/6	12,77
47 37 121	1	25 x 15,5 x 3,5	1/6	10,48

Clémentine

Pratiques, sûres et respectueuses de l'environnement, ces boîtes hermétiques sont le meilleur choix pour votre cuisine. Allant du four au congélateur, les boîtes clémentine sont en verre borosilicate résistant aux chocs et aux rayures. Muni d'une valve sur le couvercle.



Boîte carré



Boîte ronde



Boîte rectangulaire

Couleur	Code	Ccl	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
Boîte carrée	50 40 485	31	11,7 x 5,7	1/6	3,81
	50 40 486	50	15,5 x 6,8	1/6	4,47
	50 40 487	80	17,8 x 7,5	1/6	5,86
3 boîtes carrées	50 40 497	31,50 et 80		1/6	14,05
Boîte rondes	50 40 491	37	13,5 x 6,2	1/6	3,91
	50 40 492	64	15,5 x 6,8	1/6	4,78
	50 40 493	93	17,8 x 7,5	1/6	6,50
3 boîtes ronde	50 40 496	37,64 et 93		1/6	14,54

Couleur	Code	Ccl	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Boîte rectangulaire	50 40 488	37	15,3 x 11,2 x 5,7	1/6	4,13
	50 40 489	63	18 x 13,5 x 6,1	1/6	5,44
	50 40 490	104	20,5 x 15,5 x 7	1/6	7,00
	50 40 494	150	23 x 17,5 x 7,6	1/6	11,36
3 boîtes rectangulaires	50 40 495	37,63 et 104		1/6	15,46



Cristal

Récipient en verre borosilicate résistant à la chaleur. Fermeture à Clip renforcée et joint hermétique pour une conservation optimum. Résistant aux rayures.



Boîtes hermétiques carrée



Boîtes hermétiques rectangle



Boîtes hermétiques ronde

Capucine

Pratiques, sûres et respectueuses de l'environnement, ces boîtes hermétiques sont le meilleur choix pour votre cuisine. Elles vous permettent une conservation sec et au frais. Les boîtes Capucine sont en verre borosilicate résistant aux chocs et aux rayures. Couvercle hermétique à l'eau, en bois de hêtre avec joint en silicone.



Boîtes hermétiques rectangulaire

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Boîte hermétique	37	50 39 010	14,5 x 10,5 x 5,5	1/6	8,84
	63	50 39 011	17 x 12,5 x 6	1/6	11,06
	104	50 39 012	19,5 x 15 x 6,7	1/6	13,50
	152	50 39 013	22 x 16,5 x 7,5	1/6	16,61
Lot 3 boîtes		50 39 014	37, 63 et 104 Ccl	1/6	31,64

Désignation	Ccl	Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
Boîte carrée	31	50 39 050	12,5 x 12,5 x 5,7	1/6	5,57
	50	50 39 051	14 x 14 x 6	1/6	7,13
	80	50 39 052	16 x 16 x 7	1/6	8,23
Boîte rectangle	37	50 39 053	15,5 x 11,4 x 5,7	1/6	6,38
	63	50 39 054	18 x 13,5 x 6,1	1/6	7,54
	104	50 39 055	20,5 x 15,5 x 7	1/6	9,28
	150	50 39 056	23 x 17,5 x 7,6	1/6	11,59
Boîte ronde	37	50 39 057	13,8 x 6,2	1/6	5,91
	64	50 39 058	15,5 x 6,8	1/6	7,13
	93	50 39 059	17,8 x 7,5	1/6	8,70

TERRINES

Collection by LE PARFAIT

Un acteur incontournable pour tous les professionnels de la restauration

Le Parfait



Cuisson Bocaux

Terrines LPS «Le Parfait Super»

Les terrines Le Parfait Super offrent le meilleur contenant pour pâtés, rillettes et autres préparations maison. Le modèle préféré des professionnels de la restauration, grâce à sa forme conique, parfaite pour démouler facilement toutes les recettes !



Pack de 6 terrines avec joint

Code	Pack	Cg	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
15 10 024	6 terrines	125	8,33 x 7,34	1	16,05
15 10 025	6 terrines	200	8,33 x 8,65	1	17,52
15 10 030	6 terrines	275	8,33 x 20	1	13,49
15 10 026	6 terrines	350	8,7 x 9,9	1	19,64
15 10 027	6 terrines	500	9,2 x 10,7	1	23,96
15 10 028	6 terrines	750	10 x 13,7	1	25,57
15 10 029	6 terrines	1000	10 x 17,15	1	27,95

Terrines «Le Parfait Familia Wiss»

Les Familia Wiss sont une alternative de choix pour la vente à emporter car une fois ouvertes elles passent au micro-ondes. Elles accueillent toutes les préparations (à l'exception des vinaigres et saumures qui favorisent la corrosion des capsules).



Pack de 6 terrines

Code	Pack	Ccl	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
15 10 145	6 terrines	200	8,75 x 6,25	1	13,09
15 10 146	6 terrines	350	10,35 x 7,33	1	16,27
15 10 147	6 terrines	500	10,35 x 9,38	1	17,20
15 10 148	6 terrines	750	10,35 x 14,28	1	18,96
15 10 149	6 terrines	1000	10,35 x 14,28	1	20,43
15 10 150	6 terrines	1000	11,6 x 14,28	1	24,59
15 10 151	6 terrines	1500	11,6 x 21,25	1	27,53



Sachet de 6 couvercles



Lot de 12 capsules



Ouvre bocaux

Désignation	Code	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
Sachet 6 couvercles	15 10 240	8,2	1/65	4,71
	15 10 241	10	1/54	6,79
	15 10 242	11	1/48	7,31
Lot 12 capsules	15 10 140	8,2	1/64	9,35
	15 10 141	10	1/54	11,58
	15 10 142	11	1/48	14,44
Ouvre bocaux	79 11 085	9 x 2,2 x 23	12/48	4,07

Les bocaux Le Parfait à vis

Ces bocaux excellent dans la conservation de recettes qui ne nécessitent pas de traitement thermique (stérilisation ou pasteurisation). En exclusivité cette année : 3 nouvelles couleurs de couvercles pour dissocier vos préparations et vos plats à emporter. Utilisation possible de capsules et couvercles Familia Wiss ø 100 sur la gamme À VIS. En plus les couvercles deviennent étanches.



Bocaux à vis

Code	Ccl	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
16 14 010	100	10-10,8 x 17,2	6	2,43
16 14 011	200	10-11,5 x 24,5	6	3,37
16 14 012	300	11-13,5 x 27,9	3	5,36



Cuisson Bocaux

Bocaux LPS «Le Parfait Super»

Les bocaux Le Parfait Super, de par leur forme arrondie, leur rondelle et leur monture métallique à toute épreuve sont idéaux pour conserver fruits et légumes que ce soit au naturel, au sirop ou en soupes. Multi-usages, ils se prêtent aussi à la fermentation. Disponibles en grands formats, ils font d'excellents bocaux pour vos réserves.



Bocaux vendus au pack avec rondelles montées

Code	Pack	Ccl	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
15 10 006	6 bocaux	50	10,8 x 10,85	1	18,52
15 10 007	6 bocaux	75	10,8 x 14,5	1	20,03
15 10 008	6 bocaux	100	10,8 x 17,5	1	20,51
15 10 009	6 bocaux	150	10,8 x 25,5	1	25,39
15 10 010	6 bocaux	200	12 x 25	1	29,28
15 10 011	3 bocaux	300	13,8 x 28,34	1	24,51

Bouteilles Le Parfait

Le Parfait propose une famille complète de bouteilles en verre pour conserver les boissons, avec deux systèmes de fermeture. D'un côté le swing-top, allié conservation et service des eaux et jus. De l'autre, la bouteille fraîcheur, idéale pour la vente à emporter.



Fraîcheur avec couvercle Twist off

Swing top fermeture mécanique jumper

Code	Code	Ccl	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
Couvercle	15 10 235	50	6,7 x 19	6	1,77
Twist off	15 10 236	100	8,4 x 25,2	6	1,90
Fermeture mécanique	15 10 230	50	6,5 x 28	1/3	2,29
	15 10 231	100		1/3	3,35

Confituriers «Le Parfait»

Des bocaux spécialement conçus pour conserver les confitures.



A. Pot avec couvercle métal

B. Pot avec couvercle plastique

C. Pot à miel

D. Mini pot

E. Pot 230 ml Twist Off 63

F. Pot 324 ml Twist Off 82

Code	Pack	Ccl	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
A.12 10 189	6 pots	32,4	8,5 x 9	1	7,99
A.12 10 190	6 pots	38,5	8,5 x 11	1	9,58
B.12 10 192	6 pots	44,5	9,5 x 9,5	1	5,89
B.12 10 193	6 pots	32,4	8,5 x 9,5	1	7,22
C.15 10 312	6 pots	75	8,5 x 18,2	1	5,92

Code	Ccl	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
D.15 10 207	4,4	4,5 x 4,8	144	0,49
15 10 210	couv. Twist off 4,5 cm		vrac	0,38
E.15 10 206	23	7,15 x 8	30	0,92
15 10 208	couv. Twist off 6,3 cm		vrac	0,41
F.15 10 205	32,4	8,075 x 9,6	24	0,76
15 10 209	couv. Twist off 8,2 cm		vrac	0,49

Accessoires «Le Parfait»

Des accessoires parfaitement adaptés aux produits Le Parfait. Compagnons indispensables des bocaux, terrines et confituriers Le Parfait, les rondelles, capsules et couvercles permettent de réaliser et conserver vos préparations sereinement.



G. Sachet de 10 rondelles universelles

Convient aux bocaux 0,5L / 0,75 L / 1L / 1,5 L / 2 L et terrine 350 LPS

H. Sachet de 10 rondelles universelles

Convient aux terrines 125 cl, 200 et 250 cl et les bocaux 0,5 L



I. Sachet de 10 rondelles universelles

convient aux terrines 500, 750, 1000 et bocal 3 L

J. Sachet de 10 rondelles universelles

convient aux terrines 125 cl et 200 LPS



K. Sachet de 10 rondelles 2 oreilles

Convient aux terrines 350 mm et les bocaux 0,5 / 0,75 / 1 / 1,5 et 2 L



L. Tire rondelles



M. Sachet de 30 étiquettes

Code	Pack	Ccl	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
G.15 10 050	10 rondelles		8,5	100	2,73
H.15 10 052	10 rondelles		7	1	2,84
I.15 10 051	10 rondelles		10	100	3,19
J.15 10 048	10 rondelles		7	100	2,59

Code	Pack	Ccl	ø. x Ht. cm	U.V	Prix HT
K.15 10 053	10 rondelles		8,5	1/50	3,33
L.15 10 250			9,5	1/50	5,80
M.12 10 112	30 étiquettes adhésives			1/50	6,70



Cuisson Bocaux

Weck

Couvercle, joint, clips de fermeture inclus.



A.

B.

C.

Bocaux forme tulipe

Bouteille forme tulipe

Code	Pack	Ccl	ø. x Ht cm	U.V	Prix HT
A.15 11 167	Bocaux	106,2	10,8 x 14,7	6	3,05
B.15 11 171	Bocaux	58	10,8 x 8,5	6	2,73
B.15 11 035	Bocaux	37	8,8 x 8,6	6	2,92
C.15 11 180	Bouteille	100	6,8 x 25	6	3,78
C.15 11 172	Bouteille	53	6,8 x 18,4	6	2,90
C.15 11 040	Bouteille	29	6,8 x 14	6	2,92



D. Forme haute



E. Forme basse



F. Pot droit

Plateau de 6



Code	Pack	Ccl	seul ø. x Ht cm	monté ø. x Ht cm	U.V	Prix HT
D.15 11 156	Plateau de 4	85	10,7 x 14,5	11,3 x 15,3	1	13,25
D.15 11 155	Plateau de 4	58	10,7 x 10,5	11,3 x 11,3	1	11,83
D.15 11 153	Plateau de 4	29	8,6 x 8,6	9,3 x 9,4	1	10,96
E.15 11 154	Plateau de 4	37	10,7 x 6,7	11,3 x 7,5	1	10,98

Code	Pack	Ccl	seul ø. x Ht cm	monté ø. x Ht cm	U.V	Prix HT
E.15 11 152	Plateau de 4	29	10,7 x 5,1	11,3 x 5,8	1	11,70
F.15 11 150	Plateau de 6	14	6,6 x 6,8	7,2 x 7,2	1	13,25
F.15 11 170			16,5	8,7 x 4,4	12	2,35
F.15 11 168			20	8,8 x 5,6	12	2,41

Weck en vrac

Bocal vendu seul avec son couvercle: sans joint ni clips de fermeture.

Weck en vrac

Sachet d'accessoires : joints ; clips ; couvercles.



G. Forme cylindrique



H. Forme haute



I. Forme basse



J. Sachet de 10 joints



K. Sachet de 6 clips



L. Sachet de 5 couvercles

Code	Ccl	seul ø. x Ht cm	U.V	Prix HT
G.15 11 045	60	6,8 x 21	1/6	2,28
G.15 11 050	100	8,8 x 21	1/6	2,70
G.15 11 055	150	10,8 x 21	1/6	3,72
H.15 11 065	58	10,7 x 10,5	1/6	1,94
H.15 11 061	29	8,6 x 8,6	1/6	1,68
I.15 11 060	26	10,7 x 5,1	1/6	1,68

Code	Pack	ø. cm	U.V	Prix HT
J.15 11 157	sachet de 10	6	1/20	1,79
J.15 11 158	sachet de 10	8	1/20	1,94
J.15 11 159	sachet de 10	10	1/20	2,43
K.15 11 160	sachet de 6		1/10	3,23
L.15 11 175	sachet de 5	6	1/15	2,50
L.15 11 173	sachet de 5	8	1/15	2,48
L.15 11 174	sachet de 5	10	1/10	3,97

Cuisson électrique

Moulinex



Bouilloire Principio 1,7L

Code	Ccl	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
------	-----	---------------	-----	---------

42 12 010	170	20 x 16 x 24	1/3	31,58
-----------	-----	--------------	-----	-------

EC : 0,20

Puissance 2400W. Bouilloire électrique 1.7 litres arrêt automatique. Filtre antitartre amovible. Elle contient deux niveaux d'eau visible. Interrupteur lumineux marche/arrêt. Couvercle articulé, filtre anti-calcaire.



Cafetière Principio 1,25L

Code	Ccl	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
------	-----	-----------	-----	---------

42 12 100	125	23,5 x 21,5 x 32	1/3	30,70
-----------	-----	------------------	-----	-------

EC : 0,20

Puissance 1000W. Idéale capacité de 10/15 tasses (1,25 Litre), qui permet d'obtenir rapidement votre café. Verseuse en verre. Porte-filtre pivotant. Système anti-goutte. Arrêt automatique.



Grille pain Principio

Code	Φ x Ht cm	U.V	Prix HT
------	-----------	-----	---------

42 12 200	41 x 12,8 x 18,4	1/4	28,56
-----------	------------------	-----	-------

EC : 0,25

Puissance 1000W. Thermostat 7 positions, remontée extra-haute. Centrage automatique du pain. Ramasse miettes amovible. Range cordon, voyant lumineux.

CUISSON



Blender professionnel

Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
------	---------------	-----	---------

46 10 835	23 x 20,5 x 5,1	1	392,29
-----------	-----------------	---	--------

EC : 0,71

Mixeur de haute qualité, 950W. Poids 5 kg. Capacité 2L. Vitesses variables 13 300-26 600 et 38 000 tours/min. Fonction pulse glace pilée, 3 programmations 35, 60 et 90 sec. Bloc couteaux 6 lames multidirectionnelles. Possibilités d'ajouter des aliments en cours de préparation grâce au couvercle.



Salamandre électrique professionnelle

Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
------	---------------	-----	---------

46 10 836	60 x 45 x 50	1	1251,16
-----------	--------------	---	---------

EC : 5,00

Poids 49Kg, 4000W. Puissance 50 à 300°C, taille plancha 59 x 32 cm. Structure en acier inoxydable solide, idéale pour chauffer, rôtir griller ou griller directement les aliments. Sans BPA. Réglage précis des résistances du plafond mobile, et de la distance des radiants sur le plat.



Plaque grill Pro 40 x 40

Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
------	---------------	-----	---------

46 10 858	40 x 50,3 x 28,5	1	337,66
-----------	------------------	---	--------

EC : 5,00

Poids : 24Kg. Puissance : 3 000W. Tension : 220-240 V. Grill professionnel en acier inoxydable avec plaque lisse de l'acier laminée et sol pour chauffage uniforme. Câble 126 cm. Indicateur à LED température idéale et programmée de la plaque. Contrôle température 300°C thermostat.



Plaque à snacker inox

Code	L x l x Ht cm	U.V	Prix HT
------	---------------	-----	---------

46 12 024	55 x 45 x 25	1	473,53
-----------	--------------	---	--------

EC : 1,33

Poids 10Kg, 2400W. Température réglable de 50 à 300°C. Plaque en inox. Surface de cuisson 52x 33 cm. La plaque à snacker en inox garantit une chaleur uniforme sur tout l'espace de cuisson. Le contrôle thermostatique donne une large plage de température de 50 à 300°C.