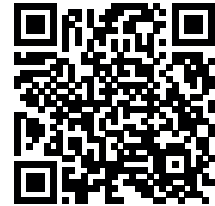




HENDI

2023/2024 | Tools for Chefs

Désormais également en ligne



MARMITES,
CASSEROLES
& BACS
GASTRONOMES



USTENSILES
DE CUISINE



PÂTISSERIE



PRÉPARATION
DES ALIMENTS



EMBALLAGE
SOUS VIDE



TRAITEMENT
THERMIQUE



FOURS



PIZZA, PASTA
& KEBAB



REFROIDISSE-
MENT ET
VITRINES



RANGEMENT
& TRANSPORT



MEUBLES



HYGIÈNE



ART DE LA TABLE



ARTICLES
POUR BUFFET



ARTICLES
DE BAR



PRÉPARATION
DES BOISSONS
CHAUDES



BARBECUES ET
CHAUFFAGES





Outils professionnels pour les chefs

Catalogue **2023|2024**

Septembre 2023

Tous les prix mentionnés sont des prix de vente conseillés sans TVA, les prix sont valables à partir de septembre 2023. HENDI a le droit de modifier les prix si nécessaire, aucun de ces prix ne peut donner droit à des réclamations. Pour obtenir les informations les plus récentes sur les prix, veuillez consulter notre catalogue numérique sur www.hendi.eu ou consulter votre revendeur. Tous nos transactions sont effectuées aux nos conditions générale de vente, de livraison et de paiement, comme déposées auprès de la Chambre de Commerce à Utrecht avec numéro 30053484. Une copie peut vous être envoyé sans couts sur votre demande.

HENDI

Vos besoins - nos Outils

Choisissez le meilleur de sa catégorie #toolsforchefs

Nous avons les meilleurs outils pour le secteur CHR. Nous nous efforçons toujours de fournir des équipements professionnels de haute qualité. Notre stratégie globale et près de 90 ans d'expérience nous ont permis de construire une gamme qui suit les dernières tendances mais qui est aussi influencée par vos besoins. Nous sommes là où les chefs ont besoin de nous. Nous évoluons constamment afin de rester un partenaire fiable pour votre entreprise.

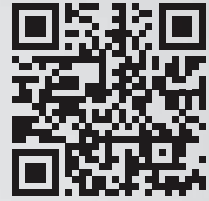
Ce catalogue contient plus de 3 000 produits, dont de nombreuses nouveautés et best-sellers. Nous sommes fiers que les chefs du monde entier utilisent nos outils tous les jours et comptent sur eux pour développer leurs activités.





HENDI

Tools for Chefs



Regardez notre
film d'entreprise

■ HENDI Pays-Bas

Innovatielaan 6,
6745 XW De Klomp, Pays-Bas
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu
www.hendi.eu

■ HENDI Autriche

Gewerbegebiet Ehring 15, 5112
Lamprechtshausen, Autriche
T: +43 (0)6274 200 10 0
F: +43 (0)6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu
www.hendi.com

■ HENDI Pologne

ul. Firmowa 12,
62-023 Robakowo, Pologne
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl
www.hendi.com

■ HENDI Grèce

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athènes, Grèce
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu
www.hendi.eu

■ HENDI Italie

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Italie
T: 800 727 438
F: +43 (0)6274 200 10 20
office.italy@hendi.eu
www.hendi.it

■ HENDI Roumanie

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO, Roumanie
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro
www.hendi.ro

■ HENDI Hong Kong

1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu
www.hendi.eu

HENDI
Pays-Bas

HENDI
Autriche

HENDI
Grèce

HENDI
Italie

HENDI
Pologne

HENDI
Roumanie



En couverture : Carmine de Michele, chef cuisinier et propriétaire de "De Michele - verace pizza napoletana".

De délicieuses pizzas au cœur de la Haute-Autriche



Honnête avec une touche d'exclusivité, tel est le style gastronomique qu'incarne Carmine de Michele. Le chef cuisinier et propriétaire du restaurant "De Michele - Verace Pizza Napoletana" est incontournable dans le paysage gastronomique autrichien.

Carmine est loin de la tendance générale et incarne l'essence de la Bella Vita. Il est l'Italie au cœur de l'Autriche. Cela signifie un style de vie italien et les meilleurs plats culinaires du pays, ainsi que la perfection gastronomique et le

sens de l'innovation de l'entreprise.

Né à Naples, dans le sud de l'Italie, en 1990, sa passion pour les pizzas "interdites" rend de grands services à sa ville natale en tant qu'ambassadeur culinaire. Que ce soit à travers son restaurant "De Michele", ouvert en 2018, "De Michele Catering" ou avec son Pizza-Ape mobile.

L'esprit d'innovation et la volonté de prendre des risques de Carmine de Michele se sont avérés être une bonne combinaison. Carmine a participé au Campionato Mondiale Pizza DOC, recevant le titre de meilleur pizzaiolo d'Autriche pendant plusieurs années et

étant également désigné comme l'un des meilleurs pizzaiolos du monde. À juste titre, car c'est avec charme et caractère que lui et son équipe font ce qu'ils font le mieux : ravir leurs clients avec de bons plats, préparés avec amour et des ingrédients de grande qualité. Tout cela dans l'atmosphère d'une enclave italienne au cœur de la Haute-Autriche, ce qui en fait une expérience particulière.

Cela exige du professionnalisme, de la fiabilité, de l'authenticité et une philosophie forte. Des caractéristiques que HENDI incarne également et qui font de Carmine de Michele et de HENDI une excellente combinaison et tout sauf un quotidien ennuyeux.

UNIQ

le nouveau
design classique



Le nouveau chafing dish et la nouvelle marmite à soupe, conçus par Robert Bronwasser, permettent des présentations de buffet tout à fait uniques.

Jusqu'à présent, les chafing dish et les marmites à soupe électriques étaient surtout fonctionnels. Mais, comme souvent avec les produits fonctionnels, le design ne peut pas toujours être qualifié de beau et ne rend pas justice aux délicieux plats qui y sont servis.

Pendant plus de trois ans, HENDI et Robert Bronwasser ont travaillé intensivement sur cette nouvelle gamme. L'effort n'est pas seulement visible dans le design mais aussi dans la fonctionnalité.

Caractéristiques marquantes

1. Le couvercle renvoie la condensation dans le récipient d'eau.

2. Les couvercles ne sont plus encombrants grâce au rabat en verre monté dans le couvercle du récipient.
3. Grâce à l'affichage de la durée totale d'utilisation, le risque de laisser l'appareil en marche trop longtemps est réduit.
4. Enfin, le chafing dish électrique et la marmite à soupe sont disponibles en 3 couleurs, noir, blanc et vert.



design by
Robert Bronwasser



Tous les modèles
sur la page

366

Découvrez les séries Profi, Kitchen et Budget Line de Hendi

Chacune répond à des exigences différentes - elle est adaptée aux besoins spécifiques des chefs de tous niveaux.



PROFI LINE

Le partenaire privilégié des professionnels, convient particulièrement dans les cuisines les plus exigeantes. Construction solide et bien pensée, faite de matériaux et de composants de la plus haute qualité. Prêt pour une utilisation quotidienne intensive. La garantie d'un long fonctionnement et la facilité d'entretien se traduisent par une réduction des coûts.

KITCHEN LINE

Des outils fiables pour les cuisines professionnelles. Fabriqué à partir de matériaux standardisés, de haute qualité à un prix raisonnable. Destiné à une utilisation régulière et équilibrée, des résultats gastronomiques constants sont garantis tout en se focalisant sur les économies d'énergie.

BUDGET LINE

Ce sont nos outils les plus rentables pour une utilisation quotidienne dans les cuisines professionnelles, lorsque l'argent compte. Ils sont fabriqués à partir de matériaux simples mais bons, avec une finition plus basique. Une conception bien pensée - pour une utilisation facile et simple.

Toutes les séries sont conformes aux normes de sécurité, bénéficient d'une garantie et sont couvertes par un service après-vente.

Toujours à jour !

Notre catalogue est également disponible en ligne avec des fonctionnalités intéressantes telles que :

- + un outil de recherche puissant
- + une navigation facile
- + partage rapide.

Mais surtout, **des prix toujours à jour.**

Scannez le QR code et mettez la page en favori.



Scannez et explorez

HENDI



BIENVENUE DANS LE CATALOGUE EN LIGNE DE HENDI

CONVIVIAL/ FONCTIONNEL/ ÉCOLOGIQUE

+ NAVIGATION FACILE



+ CLIQUEZ SUR L'ONGLET POUR ACCÉDER À LA CATÉGORIE DE PRODUITS.



+ MOTEUR DE RECHERCHE FACILE ET PERFORMANT



+ PLUS D'INFO SUR LES PRODUITS/ PHOTOS/VIDÉOS



+ CRÉEZ VOTRE PROPRE CATALOGUE



Create your own catalogue

+ PARTAGEZ EN UN CLIC



HENDI



MARMITES, CASSEROLES & BACS GASTRONORMES



USTENSILES DE CUISINE



PÂTISSERIE



PRÉPARATION DES ALIMENTS



EMBALLAGE SOUS VIDE



TRAITEMENT THERMIQUE



FOURS



PIZZA, PASTA & KEBAB



REFROIDISSEMENT ET VITRINES



RANGEMENT & TRANSPORT



MEUBLES



HYGIÈNE



ART DE LA TABLE



ARTICLES POUR BUFFET



ARTICLES DE BAR



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES



BARBECUES ET CHAUFFAGES



Sélection des nouveautés pour 2023

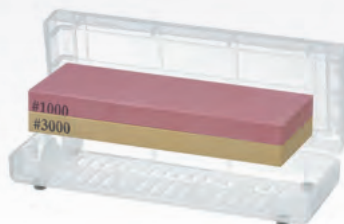
MARMITES & CASSEROLES

Cocotte en fonte émaillée
page 31



USTENSILES DE CUISINE

Pierre d'affûtage japonaise HENDI by Naniwa
page 62



USTENSILES DE CUISINE

Presse-ail
page 63



USTENSILES DE CUISINE

Set de dressage Chef, 6 pièces, noir
page 66



USTENSILES DE CUISINE

Seau Budget Line
page 76



USTENSILES DE CUISINE

Pulvérisateur alimentaire à pression
page 78



USTENSILES DE CUISINE

Spatule en bois courbée – lot de 2
page 82



USTENSILES DE CUISINE

Chinois à mailles, renforcée
page 89



USTENSILES DE CUISINE

Passoire extensible pour évier
page 91



NEW

USTENSILES DE CUISINE

Balance de cuisine numérique jusqu'à 200 kg
page 93



USTENSILES DE CUISINE

Distributeur de sauce bain-marie
page 99



USTENSILES DE CUISINE

Mini flacon distributeur – set de 4 pièces
page 100



PÂTISSERIE

Mixeur à Milkshake sans BPA - Design by Bronwasser
page 113



design by
Robert Bronwasser

EMBALLAGE SOUS VIDE

Bande de téflon pour la barre de soudure supérieure
page 147



TRAITEMENT THERMIQUE

Détendeur 50 mBar pour barbecue à gaz propane/butane
page 153



TRAITEMENT THERMIQUE

Salamandre GN 1/1 avec fixation murale
page 190



TRAITEMENT THERMIQUE

Chauffe-nachos
page 195










TRAITEMENT THERMIQUE

Machine à pop-corn
page 197



Sélection des nouveautés pour 2023

<p>FOURS</p>	<p>PIZZA, PASTA & KEBAB</p>	<p>REFROIDISSEMENT ET VITRINES</p>
<p>Piètements pour fours à convection snack page 212</p> 	<p>Moule à pizza perforé page 235</p> 	<p>Armoire de maturation à viande page 247</p> 
<p>HYGIÈNE</p>	<p>HYGIÈNE</p>	<p>HYGIÈNE</p>
<p>Séparateur de graisse page 297</p> 	<p>Robinet douchette page 298</p> 	<p>Poubelle ronde page 304</p> 
<p>HYGIÈNE</p>	<p>ART DE LA TABLE</p>	<p>ART DE LA TABLE</p>
<p>Nettoyant professionnel pour grill et four page 307</p> 	<p>Set de table – set page 335</p> 	<p>Moulin à poivre bois page 352</p> 

NEW

ARTICLES POUR BUFFET

Chafing dish UNIQ
page 366

rb design by Robert Bronwasser



ARTICLES POUR BUFFET

Marmite à soupe UNIQ
page 367

rb design by Robert Bronwasser



ARTICLES POUR BUFFET

Vitrine à couvercle coulissant, double usage, plateau simple
page 388



ARTICLES POUR BUFFET

Système d'appel restaurant
page 407



ARTICLES DE BAR

Sac barman
page 416



ARTICLES DE BAR

Machine à slush
page 423



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Mousseur à lait électrique
page 439



BARBECUES ET CHAUFFAGES

Grille pour Grill master
page 456



BARBECUES ET CHAUFFAGES

Charbon de bois Marabu
page 458



INDEX A-Z

A

Accessoire fouet pour mixeur plongeur 222140	139
Adaptateur de refroidissement EPP GN 1/1.....	272
Adoucisseur d'eau	309
Adoucisseur d'eau, automatique.....	308
Adoucisseur d'eau, semi-automatique	308
Agitateurs pour Mixeur à Milkshake - Design by Bronwasser.....	113, 429
Agitateurs sans BPA pour Mixeur à Milkshake - Design by Bronwasser.....	113, 429
Aiguiseur de couteaux	62
Allume-gaz - 2 pièces.....	103, 181, 375
Ampoule infrarouge chauffante.....	170
Aplatisseur.....	73
Araignée.....	74
Ardoise.....	362
Ardoise avec support	363
Ardoise de table - 2 pièces	363
Ardoises	362
Armoire de maturation à viande.....	247
Armoire murale avec portes coulissantes - soudée.....	283
Armoire réfrigérée.....	254
Armoires de table de travail murales - soudées.....	281
Armoires réfrigérées avec caisson lumineux	257
Arrières de bar réfrigérés	256, 434
Assiette à pâtes.....	325
Assiette à pizza Speciale	233
Assiette à pizza Spéciale Barocco	233
Assiette à pizza Speciale, décorée	233
Assiette à pizza Speciale, granite	233
Assiette à pizza Spéciale jaune.....	233
Assiette Bark	328
Assiette creuse	319, 321, 323, 325-326
Assiette d'enfant „Ours”	331
Assiette pizza Spéciale gris	233
Assiette Pizza Spéciale orange.....	233
Assiette plate	319, 321, 323, 325-326
Assiettes à pizza Speciale.....	233
Assortiment de sciure de fumage - coffret de 9 saveurs.....	183
Attache-nappe - 4 pièces.....	358
Attendrisseur à viande électrique	131
Attendrisseur Profi Line	73
Attendrisseurs	73

B

Bac à couverts.....	403
Bac à débarrasser	266
Bac à glace Kitchen Line	111
Bac à glace polycarbonate.....	111
Bac à glace Profi Line.....	111
Bac à pâtons pour pizza.....	229
Bac avec couche antiadhésive	39, 222
Bac à viande.....	260-261
Bac gastronomique émaillé	39, 220
Bac gastronomique émaillé GN 2/3.....	39, 220
Bac Gastronomique GN 1/1.....	396
Bac Gastronomique GN 1/2.....	396
Bac Gastronomique GN 1/3.....	396
Bac gastronomique GN perforé	41
Bac GN 1/1 pour chafing dish avec 2 compartiments.....	371
Bac GN émaillé®	220
Bac rond pour bain-marie	371
Bacs à pâtons pour pizza Kitchen Line	229
Bacs Gastronomiques Budget Line	42
Bacs Gastronomiques Budget Line avec poignées	43
Bacs Gastronomiques en polypropylène Profi Line.....	47
Bacs Gastronomiques Kitchen Line.....	40
Bacs Gastronomiques polycarbonate blanc	45
Bacs Gastronomiques polycarbonate noir.....	44
Bacs Gastronomiques polycarbonate transparent	46
Bacs Gastronomiques Profi Line	37
Bacs Gastronomiques Profi Line perforé	38
Bain-marie gastronomique.....	187
Bain-marie Kitchen Line	187
Bain-marie Kitchen Line avec robinet de vidange	187
Bake- & Grill Master.....	454
Bake-Master Maxi.....	454
Bake-Master Mini	454
Balance de cuisine 10 kg	92
Balance de cuisine 15 kg	93

Balance de cuisine 3 kg	92
Balance de cuisine 5 kg	92
Balance de cuisine numérique jusqu'à 200 kg.....	93
Balances	92
Banc	406
Bande de téflon pour la barre de soudure supérieure ..	147
Barbecue à charbon de bois Patio.....	458
Barbecue à charbon de bois Resto.....	458
Barbecue à gaz Atlanta	452
Barbecue à gaz Europa.....	452
Barbecue à gaz Tampa	452
Barbecue Green Fire avec 2 brûleurs	448
Barbecue Green Fire avec 3 brûleurs	449
Barbecue Green Fire avec 4 brûleurs	449
Barbecues à charbon de bois.....	458
Barre intermédiaire Bacs Gastronomiques.....	38, 41
Batterie de cuisine Budget Line	24
Batterie de cuisine en cuivre	32, 339
Batterie de cuisine Kitchen Line	22
Batterie de cuisine Profi Line.....	20
Batteurs mélangeurs planétaires Kitchen Line.....	137
Bec-verseur	410
Bec-verseur - 6 pièces	409
Bec-verseur avec fermeture automatique - 3 pièces.....	354
Bec-verseur flip top - 6 pièces.....	409
Beurrier & Saucière - 3 pièces.....	341
Bigoudi à beurre	64
Billot en polyéthylène sans piètement	53
Billot polyéthylène	53
Bipeurs de restaurant - lot de 10 pièces.....	407
Blender à haute puissance.....	143, 427
Blender avec caisson insonorisant.....	142, 426
Blender numérique avec caisson insonorisant.....	142, 426
Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse réglable 350W ..	139
Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse réglable 500W ..	139
Boîte à couverts	356
Boîte à ingrédients	412
Boîte à ingrédients - 4 bacs.....	412
Boîte à ingrédients - 5 bacs.....	412
Boîte à ingrédients - 6 bacs.....	412
Boîte à ingrédients - 3 bacs.....	412
Boîte à pain en bois d'olivier	317
Boîte à thé.....	357
Boîtes à ingrédients	412
Boîtes de stockage gastronomique HACCP.....	48
Bol à glace modèle clown	331
Bol à soupe	319, 321, 323, 325, 328-329
Bol de préparation	86
Bol mélangeur	87
Bol mélangeur en inox pour mixeur à milkshake - Design by Bronwasser.....	113, 429
Bol mélangeur en polycarbonate pour mixeur à milkshake - Design by Bronwasser.....	113
Bol mélangeur en polycarbonate pour mixeur à milkshake - Design by Bronwasser	429
Bols à soupe et sauce	329
Bols inclinés Velocity	341
Bol Vanilla	328
Bouchon Champagne.....	411
Bouchon de bouteille avec capuchon	411
Bouchon de bouteille avec fermeture hermétique	411
Bouchon de bouteille rainuré - 6 pièces	411
Bouilloire	440
Bouilloire - 1,8 L	79, 186, 440
Bouilloire - 2,5 L	79, 441
Bouilloire - 4,2 L	186, 440
Bouilloire - avec couvercle	79
Bouilloire électrique sans fil avec réglage de la température	79, 186, 441
Bouilloires électriques	79
Boule à thé - avec poignée articulée.....	357
Braisière avec couvercle.....	20, 22
Braisière - sans couvercle	23
Broc	393
Brochettes à barbecue - 24 pièces.....	450
Brochettes à barbecue - 6 pièces.....	450
Broc mesureur empilable	77
Broc mesureur en polypropylène	77
Broc mesureur gradué	77
Brosse de nettoyage du groupe expresso	436

Brosse métallique.....	461
Brosse métallique forme Y	461
Brosse nettoiyante pour four à pizza.....	231
Broyeur à glace électrique	430
Brûleur duo - 2 pièces.....	377

C

Câble de thermostat pour fait-tout électrique	185
Cadre de support pour plaque de cuisson à induction 800W.....	159
Cafetière/théière avec couvercle.....	350
Caisse à menu et couverts	356
Canelés Bordelais.....	124
Capsules CO ₂ - 10 pièces.....	419
Carafe à huile d'olive	78
Cartouche à gaz	125
Cartouche à gaz GPL	127
Cartouches pour siphon à chantilly.....	106, 419
Casier à assiettes	300
Casier à couverts	300
Casier à plateaux	301
Casier à verres	300-301
Casiers de lavage & bac à débarrasser Profi Line.....	300
Casier universel	300
Casse-noix et fruits de mer noir mat	316
Casserole bain-marie	25, 120
Casserole - sans couvercle	21, 23, 32, 339
Casserole miniatures avec bec-verseur	338
Caves à vin double zone	259, 435
Cellule de refroidissement.....	249
Cellule de refroidissement 3x GN 2/3	248
Cendrier	364
Cendrier avec bac collecteur	364
Cendrier avec bouton poussoir	364
Cendrier avec couvercle - 3 pièces.....	364
Cendrier avec rebord	364
Cendrier de terrasse noir	364
Cendrier mural	365
Cendriers & ramasse-cendres.....	364
Cendrier sur pied.....	365
Centrifuge - extracteur de jus	425
Cercle pour réchaud.....	152
Chafing dish à soupe finition poli miroir	373
Chafing dishes Profi Line.....	372
Chafing dish Gastronomique 1/1.....	370-371
Chafing dish Gastronomique 1/2.....	370
Chafing dish GN 1/1 finition poli miroir	373
Chafing dish GN 1/2 finition poli miroir	373
Chafing dish GN 2/3 finition poli miroir	373
Chafing dish GN 1/1 finition satiné.....	372
Chafing dish GN 1/2 finition satiné.....	372
Chafing dish GN 2/3 finition satiné.....	372
Chafing dish - rond	370
Chafing dish rond finition satiné.....	372
Chafing Dish Set	371
Chafing dish UNIQ	366
Chaise traiteur	406
Chaise traiteur - noir	406
Chalumeau de cuisine	125
Chalumeau de cuisine HENDI Jet	126
Charbon de bois Marabu.....	458
Chariot à casier de lavage	301
Chariot à casier de lavage avec poignée	301
Chariot aliments secs	267
Chariot à linge.....	303
Chariot de bar	412
Chariot de service	264
Chariot de service avec 4 étagères.....	265
Chariot de service avec 5 étagères.....	265
Chariot de service en polypropylène	265
Chariot de service noir mat	264
Chariot de service ultra-résistant	264
Chariot plateforme	265
Chariot porte-assiettes.....	266
Chariot porte-plateaux - 15x 600x400	262
Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1	262
Chariot porte-plateaux - 7 x GN 1/1	262
Chariot porte-plateaux double - 12 x GN 1/1	263
Chariot porte-plateaux double - 30 x GN 1/1	263
Chariot porte-plateaux emboîtable - 15 x GN 1/1	263

Chariot pour casiers de lavage - 7 x 500x500 mm	301	Coupe-mousse - 6 pièces	433	Cuiseur à riz	188
Chariot pour poubelle ronde	304	Coupe-œuf - ovale	70	Cuiseur à riz 10 L	189
Chariot pour tables	404	Coupe-œuf - rectangulaire	70	Cuiseur à riz 4,2 L	189
Châssis pour réchaud	152	Coupe-pâte	119	Cuiseur à riz avec fonction vapeur	188
Chauffage de terrasse	462	Coupe-pâte et racloir	119	Cuiseur sous-vide	176
Chauffage de terrasse infrarouge Bola	464	Coupe-saucisses électrique	199	Cuiseur sous vide GN 1/1	176
Chauffage de terrasse infrarouge Tornado	464	Coupe-saucisses - manuel	199	Cuiseur sous vide GN 2/3	176
Chauffage de terrasse pyramide	463	Coupe-tomates	72	Cuisinière à gaz - 5 feux avec four électrique	152
Chauffage de terrasse - rétractable	462	Couteau à beurre - cranté	64	Cuisinière à induction avec 4 foyers	150
Chauffage Lounge	463	Couteau à frites pour coupe-frites	72	Cuisinière Kitchen Line - 4 feux avec four à convection électrique GN 1/1	151
Chauffe en10s	190-191	Couteau à fromage pour fromage dur	65		
Chauffe-nachos	195	Couteau à fromage pour fromage mou	65		
Chauffe-plat 2 brûleurs	375	Couteau à huître long	61	D	
Chauffe-plat 3 brûleurs	375	Couteau à huîtres droit	61	Décapsuleur	409
Chauffe-saucisses	199	Couteau à huîtres rond	61	Décapsuleur avec collecteur	408
Chauffe-saucisses 10 litres	199	Couteau à pamplemousse	64	Décapsuleur mural	408
Chevalet de table Non fumeur	360	Couteau à pizza	65, 232	Décorateur bord de verre 3 niveaux	416
Chevalet de table réservé	361	Couteau à steak - 6 pièces	316	Découpoir	119
Chevalet de table Réservé - 4 pièces	361	Couteau à steak XL - 6 pièces	316	Delta	325
Chevalets de table numérotés	361	Couteau à tomates	60, 65, 413	Déshydrateur Kitchen Line	162
Chinois	89	Couteau de décoration	65	Déshydrateur Profi Line 10 plateaux	163
Chinois à mailles	89	Couteau de remplacement pour les couteaux à kebab	175	Déshydrateur Profi Line 6 plateaux	163
Chinois à mailles, renforcée	89	Couteau de remplacement pour les trancheuses à viande électriques	135	Destructeur d'insectes 300 m²	310
Chinois, moitié en maille	89	Couteau éplucheur	60, 413	Destructeur d'insectes à haute tension	310
Ciseaux de cuisine	61	Couteau éplucheur avec manche en bois	60	Destructeur d'insectes avec plaque collante - 100 m²	310
Ciseaux de cuisine softgrip	61	Couteau éplucheur électrique	175	Destructeur d'insectes avec plaque collante - 120 m²	311
Clips de couvercle pour des boites de stockage HACCP	49	Couteau kebab électrique	175	Destructeur d'insectes étanche	311
Cloche en verre	103, 181	Couteau kebab électrique sans fil	175	Destructeur d'insectes pour cuisines & restaurants	310
Cloche en verre avec aération	103, 181	Couteau pour Hache-viande	130	Destructeur d'insectes pour l'extérieur	311
Cocotte à moules émaillée - avec couvercle	32	Couteaux à pâte crantée	64	Destructeur d'insectes pour l'intérieur	310
Cocotte en fonte émaillée	31	Couteaux éplucheur	60, 413	Détartrant concentré	306
Cocottes à moules et sauces	32	Couteaux éplucheurs, set de 6 couleurs	60	Détartrant en poudre	306
Combustible liquide avec mèche HENDI	378	Couteaux HACCP	58	Détendeur 37 mBar	456, 463
Combustible pour chafing dish	377	Couteaux japonais	57	Détendeur 50 mBar pour barbecue à gaz propane/ butane	153, 456
Combustible pour chafing dish en bidon	377	Couteaux Kitchen line	55	Dimensions des bacs GN	36
Concasseur à glaçons	430	Couteaux noir - universel	56	Disque à cubes	128
Conteneur isolé à glace - 110 L	267	Couteaux Profi Line	54	Disque à Julienne	129
Conteneur isotherme 2x GN 1/1 200	269	Couvercle avec distributeur pour bacs GN	99	Disque éjecteur pour coupe-légumes	129
Conteneur isotherme à liquide avec robinet	268	Couvercle avec ouverture pour poubelle ronde	304	Disque forme V	129
Conteneur isotherme GN 1/1 à chargement par le haut	268	Couvercle bacs GN en polypropylène	47, 49	Disque Pommes-Frites	128
Conteneur isotherme portable	273	Couvercle de présentation	390	Disques à râper	128
Copeaux de bois aromatiques	182	Couvercle de présentation Rolltop	390	Disques à trancher	128
Copeaux de bois de fumage	223	Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3	390	Distributeur à boissons chaudes	446
Coquetier - 6 pièces	358	Couvercle de support à gâteau	391	Distributeur à boissons chaudes à double paroi	447
Corbeille à couvert	343	Couvercle en verre pour grill roulant pour saucisses	198	Distributeur à boissons chaudes - design by Bronwasser	445
Corbeille à pain	342	Couvercle Gastronomique	41, 43-46	Distributeur à boissons chaudes noir mat - design by Bronwasser	444
Corbeille à pain arrondi	384	Couvercle gastronomique avec bord en silicone	43	Distributeur d'eau chaude à remplissage automatique	443
Corbeille à pain avec bord en inox	384	Couvercle Gastronomique avec encoche louche	41	Distributeur de bière de table	433
Corbeille à pain avec sachet	342	Couvercle gastronomique avec encoche pour thermoplongeur	39, 46, 177-178	Distributeur de boissons chaudes	442
Corbeille à pain GN	385	Couvercle Gastronomique violet	49	Distributeur de chocolat chaud	442
Corbeille à pain GN 1/1	386	Couvercle pour bac à glace polycarbonate	111	Distributeur de petits pains	261
Corbeille à pain ovale	342, 386	Couvercle pour bac GN avec encoche louche	39, 45	Distributeur de sauce bain-marie	99, 195
Corbeille à pain - ovale	344	Couvercle pour bacs GN	39, 44	Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe	99
Corbeille à pain pita - ovale	344	Couvercle pour bacs GN avec bord en silicone	39	Distributeur de sauces avec pompe	100
Corbeille à pain pita - rond	344	Couvercle pour casiers	301	Distributeur jus de fruit 2X12L	395, 422
Corbeille à pain - rectangulaire	344	Couvercle pour machine à barbe à papa	194	Distributeur polyvalent	393
Corbeille à pain rond	344, 383-384	Couvercle pour poubelle ronde	304	Distributeur pour pâte/gel combustible	377
Corbeille avec couvercle rolltop	386	Couvercle pour saucisses	309	Distributeurs et pichets	394
Corbeille baguette	385	Couvercle pour machine à barbe à papa	194	Doseur	415
Corbeille en fil deco ovale	345	Couvercle pour poubelle ronde	304	Doseur avec anneau	415
Corbeille en fil deco rectangulaire	345	Couvercle pour seuil avec fond renforcé	76	Doseur avec anneau	415
Corbeille en fil deco rond	345	Couvercle pour poubelle ronde	304	Doseur noir	415
Corbeilles	344, 386	Couvercle rolltop pour corbeille à pain	383	Doseur sucre	354
Corbeilles en fil	345	Couvercles pour bacs GN en polypropylène avec fermeture hermétique	47	Double étagère murale réglable, avec deux supports en acier	277
Corbeilles tressées	342	Couvercles pour marmites	23	Douchette de prélavage	298
Corde à roulade	73	Couverts à steak	316	Douchette pour appareils	217
Coupe à glace	329	Crêpière	30, 194	Douilles - assorti	117
Coupe-fricadelle	199	Crochets de boucherie - set de 4	73	Douilles de décoration	104
Coupe-frites	72	Cuillère	84, 122	Douilles - dentelé	116-117
Coupe-légumes	71	Cuillère à bois - lot de 3, tailles différentes	84, 122	Douilles - lisse	116-117
Coupe-légumes Profi Line	128	Cuillère à cocktail	414		
Coupe-légumes usage intensif	129	Cuillère à glace	107	E	
Coupelle à sucre/crème chantilly	357	Cuillère à glace Stöckel	107	Economie	60, 65
Coupelle Tapas Cacerole - 6 pièces	332	Cuillère à légumes	85	Ecumoire	85, 380
Coupelle Tapas Concha - 6 pièces	332	Cuillère à melon	64	Ecumoire à friture	74
Coupelle Tapas Cuadrado - 6 pièces	332	Cuillère à melon dentelée	64	Ecumoire, rond	380
Coupelle Tapas Cuchara - 6 pièces	332	Cuillère à melon double	64	Egouttoir	91
Coupelle Tapas Huevo - 6 pièces	332	Cuillère à oeuf - 6 pièces	358	Egouttoir à friture en aluminium	75
Coupelle Tapas Lion - 6 pièces	332	Cuillère à salade	381		
Coupelle Tapas Plato - 6 pièces	332	Cuillère à sauce	381		
Coupelle Tapas Redondo - 6 pièces	332	Cuillère à service	380		
Coupelle Tapas Triangolo - 6 pièces	332	Cuillère avec fentes	380		
		Cuillère à aspérges et pâtes XL	25		

Egouttoir à friture en inox.....	75	Four mixte avec grill 4x GN 2/3	209	Housse de protection.....	455
Egouttoir gastronomique.....	46	Fours à convection & fours mixtes NANO		Housse de table Symposium rectangulaire	405
Egouttoir Kitchen Line.....	91	4x 450x340 mm.....	216	Housse pour chaise	406
Egouttoir pour planches à découper.....	50	Fours à pizza Basic.....	225	Housse pour table haute ø70-85 cm	405
Egouttoirs.....	91	Fours à pizza compacts	224	Housse pour table haute ø80-85 cm	405
Element chauffant	270	Fours mixtes manuels NANO taille GN.....	214		
Element chauffant pour chafing dish.....	374	Fours mixtes numériques NANO taille GN	215	I	
Element chauffant pour Chafing Dish.....	375	Friteuse à beignets 12 L	164	Insertions perforées gastronomiques	41
Element réfrigérant.....	271	Friteuse à induction avec robinet de vidange.....	169	iVide Plus Junior	179
Element réfrigérant négatif.....	270	Friteuse à induction avec robinet de vidange - 8 l	169	iVide Plus Thermoplongeur.....	178
Emallé	326	Friteuse à induction avec robinet de vidange - 2 x 8 l	169	iVide thermoplongeur 2.0	177
Enfants	331	Friteuse Kitchen Line.....	168		
Ensemble de tuyaux de gaz Bake-, Grill- &		Friteuse Profi Line - 8 l.....	167	J	
Roast-master	456	Friteuse Profi Line - 2 x 8 L	167	Jetons - 100 pièces	433
Entonnoir	78	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange -		Joint en caoutchouc pour détendeur	456
Entonnoir de dosage Kitchen Line	102	10L - 400V	165		
Entonnoir de dosage Profi Line	102	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 8 L.....	167	K	
Eplucheur de citron	64	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 2 x 8 l.....	167	Karizma.....	319
Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line.....	136	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange		Knock box.....	437
Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line 10 kg ..	136	numérique - 8 l.....	166	Knock box en bois.....	437
Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line 5 kg	136	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange		Knock box rond	437
Essoreuse à salade.....	78	numérique - 2 x 8 l.....	166		
Etagère à condiments rectangulaire.....	356	Friteuses Profi Line	165, 167	L	
Etagère à condiments rond	356	Friteuses Profi Line numériques.....	166	Lames pour trancheuse avec revêtement antiadhésif..	135
Etagère multifonction	393	Fromagère.....	354	Lampe chauffante conique réglable.....	170
Etagère murale avec 2 supports en acier	277	Fumoir électrique.....	223	Lampe chauffante cylindrique réglable	170
Etagère Pizza pour 14 plaques/moules.....	235			Lampe de recharge pour destructeur d'insectes	311
Etagère pour cellules de refroidissement	249	G		Lave-mains avec commande genou	299
Etagère pour réfrigérateur et congélateur comptoir		Gants à four résistant à la chaleur - 2 pièces	219, 460	Lave-mains sans contact, avec commande genou	299
2 portes Kitchen Line	245	Gants à huîtres.....	61	Lave-vaisselle 50x50.....	290
Etamine.....	89	Gants résistants à la coupe - 2 pièces.....	61	Lave-vaisselle 50x50 - commande électronique.....	288
Evideur	64	Gaufrier	193	Lave-vaisselle 50x60 pour plateaux et casseroles -	
Evideur à légumes	64	Gaufrier corn dog.....	192	à commande électronique, avec système de dosage	
Evier	279	Gaufrier électrique ‚Bruxelles‘	193	de détergent et pompe de vidange	296
		Gaufrier électrique ‚Coeur‘	193	Lave-vaisselle à capot 50x50	294
F		Gaufrier électrique ‚Liège‘	193	Lave-vaisselle à capot - commande électronique	292
Façonneuses électriques.....	226	Gaufrier rond.....	192	Lave-verre 40x40	290
Faitout avec couvercle	20, 22	Gaufrier sucettes	192	Lave-verres	420
Faitout - sans couvercle	23	Gobelet	326	Légumier	329
Fait-tout électrique.....	185	Grappin à viande	85, 380	Lionhead	328
Feutres	49	Green Fire	448	Little Chef mini casserole.....	333
Feutres à craie 15 mm.....	363	Grill	171	Little Chef mini faitout ovale.....	333
Feutres à craie 1 mm.....	363	Grill à gaz à kebab Profi Line.....	174	Little Chef mini faitout rond.....	333
Feutres à craie 3 mm.....	363	Grill à kebab & couteau kebab.....	174	Little Chef mini plaque à griller	333
Feutres à craie 6 mm.....	363	Grill de contact - modèle double.....	173	Louche.....	85, 380
Fibre de verre.....	401	Grill de contact - modèle simple	172	Louche à arroser	85
Fiesta.....	453	Grill de contact Panini	173	Louche à légumes.....	85
Fiesta 600.....	453	Grill de contact Panini XL	173	Louche anti-goutte	85
Fiesta 800.....	453	Grille.....	222, 451	Louche à soupe	380
Film d'opercule pelable PET/ CPP 12/40.4	145	Grille de four chromée.....	217	Louches et cuillères buffet suprême.....	380
Filtre à graisse pour friteuse - 50 pièces	76	Grille du haut pour barbecue Xantos	456	Louches et cuillères de service pour Chafing dish.....	380
Filtre à graisse pour friteuse - 50 pièces	297	Grille du haut pour Roast-Master	457	Louches et cuillères de service, thermorésistant.....	381
Filtres à café papier Ø 25 cm - 1000 pièces	438	Grille en fonte	450	Louches et écumoirs Kitchen Line	85
Flacon distributeur anti-goutte	101	Grille gastronomique	222	Louches et écumoirs Profi Line.....	85
Flacons distributeur	100	Grille-pain constant double.....	201, 383	Lunettes à oignons	53
Flacon verseur	411	Grille-pain constant simple.....	201		
Flora	321	Grille pour fours H90 et H90S.....	211	M	
Fonctionne aussi avec un bac GN jusqu'à GN 1/2...155, 375		Grille pour Grill master	456-457	Machine à barbe à papa.....	194
Fontaine à chocolat.....	379	Grille pour Grill-Master Mini.....	456	Machine à café	438-439
Fontaine à chocolat 6 niveaux.....	197	Grille pour Roast Master 50/50	457	Machine à emballer sous vide avec chambre	
Fontaine à jus de fruit.....	394	Grille supérieure pour les barbecues au charbon		Kitchen Line	146
Fontaine de jus de fruit	394-395	de bois	458	Machine à emballer sous vide avec chambre	
Fontaine de lait	395	Grill-Master Maxi.....	454	Profi Line	146-147
Fouet	86	Grill-Master Mini.....	454	Machine à emballer sous vide externe Profi Line.....	148
Fouet français avec 8 fils rigides.....	86	Grill-Master Quattro	455	Machine à emballer sous vide Kitchen Line.....	148
Fouet piano	86-87	Grill - moitié rainuré.....	171	Machine à glaces	110
Fouet plat	86	Grill pour plaque de cuisson à induction.....	26	Machine à glaçons	432
Fouet pour mixeur plongeur 221884 & 221891	139	Grill rainuré	171	Machine à glaçons - 12 kg	431
Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300, 400 & 500 ..	140	Grill rainuré 1/3	171	Machine à glaçons flacons	432
Fouets	86	Grill roulant pour saucisses	198	Machine à glaçons forme boule	432
Four à basse température	208	Grill roulant pour saucisses - deux zones	198	Machine à glaçons - Kitchen Line 15.....	431
Four à convection avec humidificateur.....	212	Grill roulant pour saucisses - Une zone.....	198	Machine à pâtes.....	228
Four à convection avec humidificateur H90S.....	211	Grills de contact	172	Machine à pâtes électrique	228
Four à convection H90	210	Grills Profi Line.....	171	Machine à pop-corn	197
Four à convection multifonction	213			Machine à râper fromage	226
Four à pizza	223	H		Machine à saucisse.....	132
Four à pizza compact	224	Hache-viande 198	131	Machine à saucisse Profi Line.....	132
Four à pizza compact - 2 chambres	224	Hache-viande Kitchen Line 12	130	Machine à slush	423
Fourchette à escargots - 6 pièces	316	Hache-viande Kitchen Line 22	130	Machine à Slush 2x 12L	423
Fourchette à salade	381	Hachoir demi-lune	65	Madeleines.....	124
Fourchette à steak - 6 pièces	316	HENDI Blend mixeur plongeur	138	Mallette de couteaux	67
Fourchettes à homard - 6 pièces.....	316	Hotte aspirante murale	287	Mallette de couteaux 9 pièces	57

Manche ergonomique anti- dérapant.....	56, 59	Panier à fruits.....	346	Pinceau de cuisine à beurre plat.....	121
Mandoline avec double lame.....	71	Panier à fruits noir.....	346	Pinceau de cuisine plat - 2 pièces.....	121
Mandoline en V.....	71	Panier à fruits oblique noir.....	346	Pinceau de cuisine plat silicone.....	121
Mandoline japonaise Samurai HENDI.....	71	Panier à pâtes.....	21	Pince avec manche courbé.....	68
Mange-debout rond.....	405	Panier de service.....	345	Pince avec tête carrée.....	68
Marmite à soupe.....	368	Panier de service noir.....	345	Pince avec tête cylindrique.....	69
Marmite à soupe ou à sauce - avec couvercle.....	32, 327	Paniers à frites miniatures.....	336	Pince avec tête ronde.....	68
Marmite à soupe UNIQ.....	367	Paniers à frites miniatures empilables.....	337	Pince avec tête ronde noir.....	69
Marmite avec couvercle.....	20, 22, 24	Paniers à frites miniatures empilables noir.....	337	Pince de dressage.....	68
Marmite pour marmite à soupe électrique.....	368	Paniers de service style fast-food.....	343	Pince de service.....	80-81, 382
Marmite - sans couvercle.....	23	Panier snack.....	343	Pince de service - 2 pièces.....	80
Maryse.....	84, 122	Panneau portant la mention „ATTENTION!“.....	303	Pince de service courbé.....	80
Maryse en forme de cuillère.....	84, 122	Papier sulfurisé - 500 pièces.....	334	Pince de service HACCP 250 mm.....	81
Matrice de scellage HENDI.....	145	Papier sulfurisé préformé - 150 pièces.....	334	Pince en silicone pour cuisiner.....	82
Mélatamine.....	397	Passoire à cocktail.....	414	Pince incurvée.....	68
Ménagère.....	355	Passoire à herbes et épices.....	90	Pince multifonctionnelle.....	68
Ménagère porcelaine.....	331, 354	Passoire à thé & herbes.....	357	Pince multifonctionnelle noir.....	69
Ménagère pour huile et vinaigre.....	354	Passoire de bar.....	414	Pince pour moules à pizza.....	235
Mini-cakes.....	124	Passoire de bar conique.....	414	Pince pour toaster.....	200
Mini flacon distributeur - set de 4 pièces.....	100	Passoire de bar revêtement PVD.....	414	Pinces.....	382
Minuteur de cuisine analogique.....	98	Passoire, double grillage.....	90	Pinces de service.....	81
Minuteur de cuisine digitale.....	98	Passoire extensible pour évier.....	91	Pinces de service HACCP 300 mm.....	81
Minuteur de cuisine numérique.....	98	Passoire Julep.....	414	Pinces universelles.....	82
Mixeur à milkshake- Design by Bronwasser.....	112, 428	Passoire tamis.....	90	Pinces universelles avec couche en teflon.....	82
Mixeur à Milkshake sans BPA - Design by Bronwasser.....	113, 429	Pastilles de nettoyage pour machines à café 120 unités.....	306	Pipe fumeur.....	103, 181
Mixeur plongeur 250VW - à vitesse réglable.....	141	Pâte combustible dans boîtes jetables - 3 pièces.....	377	Pique fiches.....	359
Mixeur plongeur Kitchen Line 160 - à vitesse réglable.....	139	Pâte combustible pour chafing dish.....	376-377	Pistolet à fumer - fumeur à 3 vitesses.....	103, 180
Mixeur-plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable - set avec support de rangement.....	141	Pâte combustible pour chafing dish en boîte.....	376	Pizza carrée avec manche court.....	232
Mixeur plongeur vitesse réglable avec fouet et support mural.....	141	Pelle.....	77	Placard passe-plats avec séparation et portes coulissantes.....	287
Mixeurs plongeur Profi Line.....	140	Pelle à farine en polypropylène.....	77	Planche à découper.....	52
Mobilier restauration pliable.....	404	Pelle à frites.....	74	Planche à découper avec poignée.....	52, 413
Modèle solide.....	80	Pelle à glaçons.....	431	Planche à découper avec rigole en bois d'olivier.....	317
Mok.....	323	Pelle à glaçons avec fentes en aluminium.....	431	Planche à découper HACCP.....	50-51
Morceaux de bois de fumage.....	184, 459	Pelle à pizza.....	231	Planche à découper HACCP 450x300.....	50
Moufles anti-chaaleur.....	218	Pelle à pizza carrée.....	230-231	Planche à découper HACCP 600x400.....	50
Moufles anti-chaaleur en coton - 2 pièces.....	219, 460	Pelle à pizza carrée perforée avec manche court.....	232	Planche à découper HACCP Gastronorme 1/1.....	51
Moufles anti-chaaleur en coton ignifuge - 2 pièces.....	219, 460	Pelle à pizza rond.....	230	Planche à découper HACCP Gastronorme 1/2.....	51-52
Moufles anti-chaaleur en fibre de verre - 2 pièces.....	219, 460	Pelle à pizza ronde perforée.....	230	Planche à découper la viande.....	52
Moule à baba.....	118	Pelle à tarte.....	230, 391	Planche à découper rectangulaire en bois d'olivier.....	317
Moule à cake.....	118	Pelle avec entonnoir pour frites et nachos.....	75, 195	Planche à pain.....	53
Moule à glaçons.....	418	Percolateur.....	446	Planche à pizza avec poignée.....	234
Moule à glaçons avec couvercle.....	418	Percolateur à double paroi.....	447	Planches à pizza.....	235
Moule à glaçons boule whisky.....	418	Percolateur - design by Bronwasser.....	445	Plaque.....	221
Moule à glaçons cube XL.....	418	Percolateur ET Distributeur à boissons chaudes.....	446	Plaque à pizza.....	234
Moule à glaçons pierre précieuse.....	418	Percolateur ET Distributeur à boissons chaudes à double paroi.....	447	Plaque chauffante à induction 1000W.....	159
Moule à glaçons verre à shot.....	418	Percolateur ET Distributeur à boissons chaudes - design by Bronwasser.....	445	Plaque chauffante à induction 800W.....	159
Moule à pizza.....	234	Percolateur ET Distributeur à boissons chaudes noir mat - design by Bronwasser.....	444	Plaque chauffante à induction Kitchen Line.....	155, 375
Moule à pizza perforé.....	235	Percolateur noir mat - design by Bronwasser.....	444	Plaque chauffe-plat.....	158, 271
Moule nid d'oiseau.....	74	Percolateur pour capsule bouteille.....	411	Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line.....	154
Moule pour pancakes Hollandais.....	451	Pétrin à spirale avec tête fixe et cuve.....	227	Plaque de cuisson à induction double Kitchen Line.....	155
Moules à pâtisserie en silicone.....	124	Pétrin à spiralé avec tête relevable et cuve amovible.....	227	Plaque de cuisson à induction modèle 1800.....	158
Moulin à légumes.....	89	Pétrins à spirale.....	227	Plaque de cuisson à induction modèle 2000.....	158
Moulin à poivre acrylique.....	353	Pichet.....	393	Plaque de cuisson à induction modèle 7000.....	157
Moulin à poivre bois.....	353	Pichet à jus de fruit.....	393	Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D.....	156
Moulin à sel acrylique.....	353	Pichet avec tube à glaçons.....	393	Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D.....	157
Moulin à sel bois.....	353	Pichet pour blender avec couteaux avec revêtement en titane.....	143, 427	Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL.....	156
Moulins à sel et à poivre.....	352	Pichet pour blender sans BPA.....	143, 427	Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M.....	156
Mousse dégraissante.....	281, 285, 307	Pied mixeur pour mixeur plongeur.....	139	Plaque de cuisson à induction émaillée.....	457
Mousseur à lait électrique.....	439	Pierre d'affûtage japonaise HENDI by Naniwa.....	62	Plaque de cuisson émaillée pour Bake & Grill-master mini.....	456
Muffins.....	124	Pierres de lave - fine.....	451	Plaque de cuisson Teppanyaki.....	185
Mug.....	326	Pierres de lave - gros.....	451	Plaque de four 450x340mm.....	217
Mug cuivré.....	414	Piètement pour billot.....	53	Plaque en fonte.....	450
N		Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3.....	209	Plaque gastronomique GN 2/3.....	222
Nettoyant acier inoxydable.....	282, 307	Piètement pour fours H90 & H90S.....	211	Plaque Gastronorme Profi Line.....	39, 222
Nettoyant pour machine à café.....	306	Pilon à cocktail.....	413	Plaque GN 1/1 - avec 4 bords.....	221
Nettoyant pour machine à crème glacée et chantilly.....	307	Pilon à purée.....	88	Plaque perforée.....	130, 221
Nettoyant professionnel pour grill et four.....	307	Pince à arêtes tête biseautée.....	69	Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords.....	221
Nonnette et pousoir carré.....	118	Pince à arêtes tête plate petit.....	69	Plaque perforé GN 2/3 - avec 4 bords.....	221
Nonnette et pousoir ronds.....	118	Pince à crabe et à homard.....	316	Plaque pour baguettes.....	222
Nonnette ronde.....	118	Pince à escargots - 2 pièces.....	316	Plaque pour fours H90 et H90S.....	211
O		Pince à gâteaux.....	382	Plaques de cuisson à induction Kitchen Line.....	154
Ouvre-boîte.....	63	Pince à glaçons.....	414	Plaques de découpe flexibles - set de 6.....	52
P		Pince à pâtisserie.....	382	Plat à four.....	25
Panier à couvert.....	266, 301	Pince à salade.....	80, 382	Plat à four rond.....	331
Panier à couverts.....	403	Pince à spaghetti.....	382	Plat à tapas ovale.....	330
Panier à frites.....	165, 336	Pince à sucre - 2 pièces.....	357	Plat à tapas rectangulaire.....	330
				Plateau à café oval.....	399
				Plateau à fromage avec trou en bois d'olivier.....	317
				Plateau à fromage en bois d'olivier.....	317

Plateau antidérapant, ovale.....	401
Plateau banquet GN 1/1 à bord lisse.....	398
Plateau bière.....	399
Plateau de banquet GN 1/1, avec bord décoratif.....	398
Plateau de présentation260-261	
Plateau de présentation couleur or.....	260
Plateau de présentation pour confiserie.....	260
Plateau de présentation réfrigérant.....	387
Plateau de service.....	398
Plateau de service en mélamine avec imprimé bois.....	400
Plateau de service GN 1/1.....	398
Plateau de service, rectangulaire.....	329
Plateau de service, rectangulaire, antidérapant.....	400
Plateau de service, rond, antidérapant.....	400
Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut.....	400
Plateau fastfood en polypropylène, ovale.....	400
Plateau gastromorme Profi Line GN 2/1.....	39
Plateau GN 1/1.....	397
Plateau ovale XL.....	401
Plateau pour four à convection multifonction.....	213
Plateau pour vitrine de présentation réfrigérée.....	398
Plateau rectangulaire.....	397, 401-402
Plateau rond.....	401
Plateau rond avec couvercle.....	389
Plateau-support pour 2 bacs bains-marie.....	371
Plateau woodform.....	402
Plateaux de présentation aluminium.....	260
Plateaux égouttoir en plastique pour déshydrateurs ..	162
Plateaux égouttoir pour déshydrateur.....	163
Plateaux et vitrines de présentation.....	387
Plateaux fastfood.....	399
Plateaux fastfood grand.....	399
Plateaux fastfood moyen.....	399
Plateaux fastfood petit.....	399
Plateaux gastronomiques bord fin.....	397
Plateaux motif granite.....	402
Plateaux polypropylène Euronorm.....	400
Plateaux pour vitrines en inox.....	261
Plateaux pour vitrines en mélamine.....	260
Plat ovale.....	319, 321, 323, 325, 399
Plat rectangulaire.....	326
Plats à four en porcelaine blanc cassé.....	331
Plats à four porcelaine.....	330
Plat snack.....	339
Plats paëlla émaillés.....	33, 327
Poche pâtissier.....	114-115
Poche pâtissier antidérapant - 100 pièces.....	114
Poche pâtissier coton - 2 pièces.....	115
Poêle à crêpes.....	28
Poêle à crêpes Titanium Professional.....	27
Poêle à frire.....	28, 30, 32, 339
Poêle à frire induction.....	26
Poêle à frire Titanium Professional.....	27
Poêle à griller rainurée Titanium Professional.....	27
Poêle à paëlla.....	29, 453
Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle.....	21
Poêle miniature.....	338
Poêles à frire.....	29
Poêles à frire en aluminium ‚Marble Professional‘.....	28
Poêle - sans couvercle.....	21, 23
Poêles à paëlla avec compartiments.....	33, 327
Poêles en aluminium ‚Platinum Professional‘.....	29
Poêles en fonte d'aluminium ‚Titanium Professional‘ ..	26-27
Poêles paëlla émaillées.....	33, 327
Poêles traditionnelles.....	30
Poissonnière - ovale.....	28
Poissonnière - ovale Titanium Professional.....	27
Poivrière.....	355
Polyéthylène très dur.....	50-51
Porcelaine.....	396
Porte-addition - 3 pièces.....	359
Porte-bougie.....	375
Porte-couverts.....	356
Porte-couverts de table noir.....	356
Porte-couverts noir.....	356
Porte-cuillère.....	380
Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes.....	129
Porte-fiches.....	53
Porte-menu.....	359
Porte-menu - 6 pièces.....	359
Porte-menu - 2 unités.....	359
Porte-seau à glace.....	416
Porte-seau de table.....	417
Porte-serviettes.....	358
Porte-serviettes avec 3 compartiments.....	412
Porte-serviettes noir.....	358
Porte-verres à bière.....	433
Portionneur à glace.....	108
Portionneur à glace Kitchen Line.....	108
Portionneur à glace ovale Stöckel.....	109
Portionneur à glace Stöckel.....	108-109
Portique chauffe-plat avec 2 lampes infrarouges.....	170
Pot à lait.....	351
Pot à lait avec bec verseur en forme V.....	350
Pot à lait/d'eau.....	350
Pot à lait noir.....	351, 437
Pot à lait noir mat avec bec verseur en forme V.....	351, 437
Pot à pompe.....	348
Pot à pompe isotherme - 3L.....	348
Pot à vinaigrette.....	396
Pot multifonctionnel.....	350, 437
Pot snack.....	338
Poubelle 43 L.....	303
Poubelle à pédale.....	305
Poubelle avec cendrier.....	305, 365
Poubelle de table.....	359
Poubelle de table ou porte-couverts.....	359
Poubelle étroite.....	305
Poubelle ronde.....	304
Poubelles et supports de cendrier.....	305
Présentation miniatures.....	333, 336
Présentoir à assiettes.....	392
Présentoir à corbeilles.....	385
Présentoir de corbeille à pain GN 1/2.....	386
Présentoir étagère.....	392
Présentoirs.....	392
Presse-agrumes.....	421
Presse-agrumes électrique.....	424
Presse à hamburgers.....	133
Presse-ail.....	63
Presse à tortilla.....	133
Presse-purée.....	88
Protège-menu clipboard.....	360
Pulvérisateur alimentaire à pression.....	78
R	
Rabot à fromage.....	65
Rabot à fromage pour fromage mou.....	65
Racks de stockage avec 4 étagères.....	277
Raclette à crêpe en bois.....	194
Racloir.....	83
Racloir à grille.....	461
Racloir coupe-pâte - 3 pièces.....	119
Racloir coupe-pâte - 6 pièces.....	119
Rafraîchisseur à bouteille.....	417
Rafraîchisseur à vin EPP.....	417
Ramasse-cendres.....	364
Ramequin.....	125, 328, 341
Ramequins - 12 pièces.....	341
Ramequins - 12 pièces.....	341
Rangement avec support murale.....	140
Râpe à fromage.....	65
Râpe quatre faces.....	70
Râpes.....	70
Rasoir à truffes.....	57
Rayonnage avec 5 étagères.....	275
Rayonnage de stockage en aluminium.....	274
Rayonnage en aluminium pour bacs gastronomiques.....	274
Rayonnage ultra-résistant.....	275
Réalisez sans effort des cappuccinos freddos, des frappés et bien sûr des milkshakes.....	112, 428
Réchaud à gaz Kitchen Line.....	153
Réchaud à gaz Kitchen Line XL.....	153
Réchaud à gaz Profi Line.....	153
Réchaud à induction haute puissance.....	150
Réchaud à soupe.....	370
Réchaud électrique Pollina.....	369
Réchaud électrique Tellano.....	369
Réchaud électrique - Tesino.....	369
Réducteur de grille.....	25, 151
Réfrigérateurs et congélateurs comptoirs Profi Line.....	239
Rehausseur pour casier de lavage.....	300
Rehausseur pour corbeille.....	384
Ressort pour support de filtre à café.....	439
Rince cuillère à glace.....	109
Roast-Master Maxi.....	455
Roast-Master Maxi 50 50.....	455
Robinet avec douchette.....	299
Robinet d'évier.....	298
Robinet d'évier avec levier long.....	298
Robinet douchette.....	298
Rolltop-Chafing dish Gastronomique 1/1.....	374
Rolltop-Chafing dish - rond.....	374
Rouleau à pâte.....	123
Rouleau à pâte avec revêtement antiadhésif.....	123
Rouleau à pâte en bois.....	123
Rouleau multi-coupe avec 5 roulettes.....	119
Rouleaux attendrisseurs pour shoarma.....	131
Rouleaux attendrisseurs pour volaille.....	131
Rouleaux pour boeuf et porc.....	131
Roulette pique-pâte.....	120
Rustica plat à four carré.....	330
Rustica plat à four ovale.....	330
Rustica plat à four rectangulaire.....	330
Rustica plat à four rond.....	330
S	
Sac à dos isotherme transport alimentaire.....	237
Sac à linge pour chariot à linge.....	303
Sac à pain rond.....	346
Sac à transport pizza.....	236
Sac à transport pizza 35 cm Kitchen Line.....	236
Sac à transport pizza 45 cm Kitchen Line.....	236
Sac barman.....	416
Sac kraft alimentaire.....	346
Sacs à pain.....	346
Sacs de cuisson sous vide.....	149
Sacs sous vide.....	149
Sacs sous vide gaufrés.....	149, 176
Sacs sous vide gaufrés en rouleau - 2 pièces.....	149
Sacs sous vide pour machine à emballer - 100 pièces.....	149
Saladette pizza 3 portes avec vitrine réfrigérée.....	
380+40L.....	245
Saladette pizza avec 2 portes et 7 tiroirs 280L.....	245
Saladettes.....	242
Saladettes pizza.....	244-245
Saladier.....	319, 321, 323, 325-326
Saladier carré.....	397
Salamandre.....	190
Salamandre avec éléments chauffants Quartz infrarouge.....	191
Salamandre avec fixation murale.....	190
Salamandre GN 1/1 avec fixation murale.....	190
Salamandre Lift 450.....	191
Salamandre Lift 600.....	191
Salamandre Quartz MAXI GN 1/1.....	190
Salière.....	355
Salière et poivrière.....	75
Salière et poivrière set.....	355
Saturn.....	323
Saucière.....	329, 331
Saupoudreur.....	354
Sauteuse conique - sans couvercle.....	21
Sauteuse - sans couvercle.....	23
Sauteuse Titanium Professional.....	27
Scelleuse de barquettes Compact.....	145
Seau.....	76, 297
Seau à bière.....	433
Seau à glace.....	340, 417
Seau à glaçons blanc double paroi.....	416
Seau à glaçons double paroi.....	416
Seau avec anse.....	340
Seau avec fond renforcé.....	76
Seau Budget Line.....	76
Seau couverts & serviettes.....	340
Seau double avec poignée.....	340
Seau miniature.....	338
Seaux galvanisés.....	340
Sécateur à gibier.....	61
Sèche-mains.....	302
Semi-Spheres.....	124
Séparateur de graisse.....	297
Séparateurs hamburgers.....	133
Séparateurs pour pizzas - 500 pièces.....	234
Set : 2 distributeurs de sauce en acier inoxydable avec pompe.....	99

Set de 4 pieds pour réfrigérateurs et congélateurs	238
Set de brosses avec brins en laiton et en inox - 2 pièces	461
Set de brosses métalliques étroites - 3 pièces	461
Set de douilles de décoration	117
Set de douilles de décoration fleurs & pétales	116
Set de dressage Chef, 6 pièces, noir	66
Set de dressage Chef, 6 pièces, satiné	66
Set de pièces détachées	104-105
Set de table en papier sulfurisé - 500 pièces	334
Set de table - set	335
Shaker à cocktail 3 pièces	415
Shaker à cocktail en cuivre	415
Shaker Boston	415
Shaker cocktail conique	415
Siphon à chantilly	104
Siphon à chantilly Kitchen Line	105
Siphon à chantilly Kitchen Line noir	105, 419
Siphon à chantilly Profi Line	104
Siphon à soda	419
Sonnette de réception	358
Soucoupe pour bol à soupe	319, 321, 323, 325
Soucoupe pour tasse à café	319, 321, 323, 325
Soucoupe pour tasse à cappuccino	319, 321, 323, 325
Soucoupe pour tasse à expresso	319, 321, 323, 325
Soupière	329
Spatule	82-83, 85, 120, 380
Spatule à glace avec manche en Tritan	107
Spatule à hamburger	83
Spatule avec fentes	85
Spatule en bois courbée - lot de 2	82
Spatule en bois - lot de 4	82
Spatule flexible	83
Spatule flexible perforée	83
Spatules à crêpes	83, 120
Spiralgarde	86
Stabilisateur de flamme	451
Stérilisateur à œufs, 30 œufs	302
Stérilisateur UV	67, 302
Stick blender Kitchen Line	139
Sucrier	357
Support à condiments noir	356
Support à gâteaux rotatif	391
Support à sac poubelle	303
Support bouteille + verseur	410
Support cornets à glace	107
Support de buffet antidérapant	392
Support de buffet antidérapant rond	392
Support de filtre à graisse pour friteuse	76, 297
Support de montage pour rince cuillère à glace	109
Support hotdog	101
Support magnétique pour couteaux	53
Support murale pour poches pâtisseries et douilles	115
Support plateau de fruits de mer	392
Support plateau pliable	401
Support pour cornet de frites	336-337
Support pour la boîte à pâte combustible - 2 pièces	377
Support pour marmites	286
Support pour panier à couverts	403
Support pour sacs sous vide pour machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374	148
Support pour taco	101, 261
Support pour tamper	436
Support sauces	101
Système d'appel restaurant	407
Système de nettoyage automatique pour les fours Nano Drive et leurs versions Bakery	215
T	
Tableau ardoise avec chevalet	363
Tableau ardoise de trottoir	362
Table avec 1 évier et une étagère - vissée, profondeur : 600 mm	284
Table avec évier avec étagère - à monter soi-même	279
Table avec évier double et étagère Budget Line - vissée	280
Table avec évier, espace pour lave-vaisselle et étagère	285
Table avec évier simple Budget Line - vissée, profondeur : 600 mm	282
Table de buffet	404-405
Table de buffet rond pliable	406
Table de chargement pour lave-vaisselle avec évier	286
Table de cuisson à gaz - 5 feux	152
Table de décharge pour lave-vaisselle	286
Table de travail	278
Table de travail armoire murale avec portes coulissantes - soudée	281
Table de travail centrale avec étagère Budget Line - vissée, profondeur : 600 mm	280
Table de travail murale avec dossier et étagère	278
Table de travail murale avec étagère Budget Line - vissée, profondeur : 600 mm	280
Table de travail ultra-résistant avec étagère	278
Table d'évier avec armoire - soudée	281
Table d'évier simple avec armoire - soudée	281
Table d'évier simple - soudée	283
Table double évier avec armoire - soudée	281
Table double évier avec étagère - à monter soi-même	279
Table évier - soudée, 2 éviers, profondeur : 600 mm	284
Table pliante	404
Tables Budget Line - vissées	280
Tables de travail à monter soi-même	278
Tables d'éviers - à monter soi-même	279
Tables mobiles avec étagère	286
Tablette arrière pour barbecues Green Fire	450
Tablette latérale pour barbecues Green Fire	450
Tablettes de set pour adoucisseurs d'eau	308
Tablier barbecue	453
Tamis	123
Tamper à café	436
Tamper à café avec ressort	436
Tamper à café réglable	436
Tapasmini	332
Tapis à herbes pour déshydrateur	163
Tapis antiadhésif pour cuiseurs à riz	188
Tapis antidérapant	52
Tapis de bar	420
Tapis de tassage	436
Tapis de tassage double	436
Tapis égouttoir - 5 pièces	420
Tapis pâtisseries silicone antiadhésif	121
Tartelettes	124
Tasse	326
Tasse à café	319, 321, 323, 325
Tasse à cappuccino	319, 321, 323, 325
Tasse à expresso	319, 321, 323, 325
Thermobox à pizza Profi Line	272
Thermobox Profi Line	272
Thermo box traiteur	270-271
Thermo chargeur frontal	270
Thermomètre à lait	98, 437
Thermomètre à steak - 4 pièces	97
Thermomètre avec sonde repliable	96
Thermomètre de poche	97
Thermomètre de poche digital	97
Thermomètre digital avec sonde	96
Thermomètre infrarouge	96
Thermomètre infrarouge avec sonde HACCP	96
Thermomètre/minuteur pour rôtir	97
Thermomètre pour four	97
Thermomètre pour réfrigérateur	98
Thermomètre résistant aux chocs avec sonde	96
Thermomètre waterproof	97
Thermo-système	187
Thermo-système 1	187
Thermo-système 2	187
Tire-bouchon	409
Tire-bouchon limonadier	408
Tire-bouchons et décapsuleurs	408
Tire-bouchon sommelier	408
Tiroir avec knock box	437
Tiroir avec rail de guidage - set de 2	239
Toaster	200
Toaster 6 pinces	200
Toque chef - 10 unités	302
Trancheuse Profi Line 195	134
Trancheuse Profi Line 220	134
Trancheuse Profi Line 250	134
Trancheuse Profi Line 300	134
Trancheuse Profi Line 220 version rouge	135
Trancheuse Profi Line 250 version rouge	135
Trancheuses Profi Line	134
Trépied pour chauffage de patio infrarouge	464
Trolley pour conteneur isotherme	269
Trousse décoration - 6 pièces	66
Tuyau à gaz barbecues Green Fire	450
Tuyau à gaz barbecues Xenon Pro & Fiesta	457
Tuyau à gaz complet pour réchauds	153
Tuyau à gaz pour chauffages de terrasse	463
U	
Universelles pour toutes les marques de siphon à chantilly	106
V	
Vasque à bouteilles	417
Vasque à champagne	417
Vasque à Champagne Economic	417
Verseur à miel	354
Verseur continu - 6 pièces	409
Verseur-doseur	410
Verseur-doseur à bille - 2 pièces	410
Verseurs	409
Verseuse à café	438
Verseuse isotherme	347, 349
Verseuse isotherme avec bouteille intérieure en verre	348
Vide-pommes	64
Vis sans fin	130
Vitrine à couvercle coulissant, double usage, plateau simple	388
Vitrine à couvercle coulissant, réfrigérée, à double plateau	389
Vitrine à couvercle coulissant roll-top	388-389
Vitrine à couvercle coulissant roll-top - double	388
Vitrine de présentation	251
Vitrine de présentation pâtisserie	251
Vitrine de présentation pâtisserie ronde	254
Vitrine de table, 58 litres	252
Vitrine de table, 68 litres	252
Vitrine de table, 78 litres	253
Vitrine de table à salade	250
Vitrine de table chauffante	161
Vitrine de table chauffante deux niveaux	161
Vitrine de table chauffante quartz deux niveaux	160
Vitrine de table chauffante trois niveaux	160
Vitrine de table chauffante un niveau	161
Vitrine de table grand modèle, 98 litres	253
Vitrine de table réfrigérée négatif 77L	250
Vitrine de table réfrigérée négatif 79L	110
Vitrine de table réfrigérée négatif 90L	259
Vitrine réfrigérante avec couvercle - Gastronomique 1/1	387
Vitrine réfrigérée	246
Vitrine réfrigérée, 270 litres	253
Vitrine réfrigérée Arctic	246
Vitrine réfrigérée avec 2 étagères	255
Vitrine réfrigérée GN 1/3 Arctic	246
Vitrine ronde à couvercle coulissant roll-top	389
Vitrines réfrigérées	252
Vitrines réfrigérées avec 3 étagères inclinées	255
Vitrines réfrigérées avec accès par l'arrière	254
Vitrine Sushi 5x GN 1/3	251
W	
Wok	28, 152, 157
Wok 3-ply - sans couvercle	33
Wok à induction modèle 3500	156
Wok Titanium Professional	27
Woodform	402
X	
Xenon Pro	457
Z	
Zesteur de citron	64



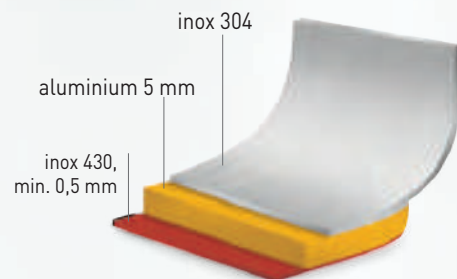
BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

- Le fond épais en sandwich (acier inoxydable/aluminium/acier inoxydable) combine les propriétés de diffusion de la chaleur de l'aluminium avec la durabilité et les propriétés magnétiques de l'acier inoxydable, ce qui permet de l'utiliser sur l'induction.
- Le fond est fait par une fusion sous haute pression, grâce à laquelle les surfaces de différentes couches sont assemblées parfaitement:
- Des poignées solides, grâce à un montage astucieux, la chaleur des marmites et casseroles n'est pas transmise aux poignées.
- Les marmites et casseroles sont résistantes aux acides et faciles à nettoyer.



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
832004	3	0.7	ø160x(H)150	32,95
832202	6	0.7	ø200x(H)190	45,75
832400	10	0.7	ø240x(H)220	65,95
832509	16	0.7	ø280x(H)260	93,50
832608	24	0.8	ø320x(H)300	124,50
832707	37	1	ø360x(H)360	198,50
832806	50	1	ø400x(H)400	247,50
832929	70	1	ø450x(H)450	295,00
833025	95	1	ø500x(H)500	375,00



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
831007	2	0.7	ø160x(H)110	29,95
831205	4	0.7	ø200x(H)130	39,95
831403	7	0.7	ø240x(H)150	53,95
831502	10	0.7	ø280x(H)170	72,50
831601	15	0.8	ø320x(H)190	98,50
831700	23.5	1	ø360x(H)230	159,50

FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	29,75
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	36,95
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	49,95
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	64,95
830604	12	0.8	ø320x(H)150	89,50



833506



Voir la vidéo

Avec un crochet pour le suspendre afin de laisser égoutter



PANIER À PÂTES

- Convient à la braisière de Ø 360 mm 831700.
- Un petit crochet pour suspendre le panier au-dessus du niveau d'eau, afin de le laisser égoutter.

code	litres	mm	€
833506	1.5	160x160x(H)230	42,95

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	20,50
830048	1	0.7	ø140x(H)70	17,95
830154	2	0.7	ø180x(H)80	23,95
830253	3	0.7	ø200x(H)90	30,95



830048
830055
830154
830253

SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	16,95
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	24,95



830352
830376

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue.

code	paroi (mm)	mm	€
835432	0.7	ø240x(H)45	26,95
835531	0.7	ø280x(H)50	32,50
835630	0.7	ø320x(H)55	49,95



835432
835531
835630

POÊLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF - SANS COUVERCLE

- Revêtement antiadhésif Teflon® Platium Plus.
- Manche long thermorésistant en acier inoxydable.
- Manche riveté.

code	paroi (mm)	mm	€
835500	0.7	ø280x(H)50	42,50
835401	0.7	ø240x(H)45	31,95
835609	0.7	ø320x(H)55	59,95



835401
835500
835609

Prix conseillé HT et non garanti



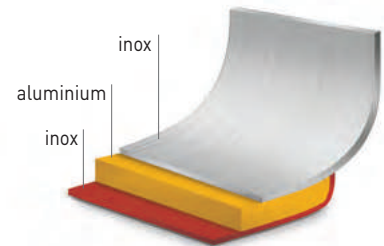


BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

- Fond capsulé, qui combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec l'excellente résistance et les propriétés magnétiques de l'acier inoxydable, ce qui permet de l'utiliser sur l'induction.
- Finition extérieure poli satinée.
- Poignées thermorésistantes soudées sur plusieurs points.



Voir la vidéo



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	23,95
837207	5	0.6	ø200x(H)160	32,95
837306	9	0.7	ø240x(H)200	50,75
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	62,50
837603	21	0.8	ø320x(H)270	98,50

837207

837108



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	18,95
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	24,50
836309	6	0.6	ø240x(H)135	34,95
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	49,95
836507	15	0.8	ø320x(H)190	72,50

836200

836101



FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	17,75
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	23,25
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	33,75
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	42,95
836040	12	0.8	ø320x(H)150	62,50

836019

836002

COUVERCLES POUR MARMITES

code	mm	€
837818	ø160	4,75
837825	ø200	5,95
837832	ø240	7,25
837849	ø280	9,45
837856	ø320	12,75

MARMITE - SANS COUVERCLE

code	litres	mm	€
837757	2.8	ø160x(H)140	20,20
837764	5	ø200x(H)160	28,00
837771	9	ø240x(H)200	44,50
837788	13.5	ø280x(H)220	54,05
837795	21	ø320x(H)270	86,75

BRAISIÈRE - SANS COUVERCLE

code	litres	mm	€
837696	1.9	ø160x(H)95	15,20
837719	3.5	ø200x(H)115	19,55
837726	6	ø240x(H)135	28,70
837733	9.5	ø280x(H)155	41,50
837740	15	ø320x(H)190	60,75

FAITOUT - SANS COUVERCLE

code	litres	mm	€
837641	1.5	ø160x(H)75	13,95
837658	2.9	ø200x(H)95	18,25
837665	4.9	ø240x(H)110	27,50
837672	7.3	ø280x(H)120	34,50
837689	12	ø320x(H)150	50,75

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	12,55
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	18,85
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	25,75

SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
839300	1	0.6	ø160x(H)60	12,95
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	15,95

POËLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

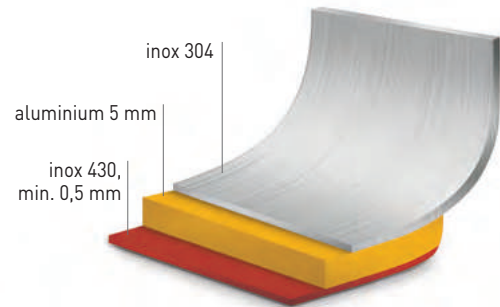
code	paroi (mm)	mm	€
838501	0.6	ø240x(H)50	19,45
838600	0.6	ø280x(H)50	24,10
838617	0.7	ø320x(H)50	34,15





BATTERIE DE CUISINE BUDGET LINE

- Fond sandwich (acier inoxydable/aluminium/acier magnétique) combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec la résistance et les caractéristiques magnétiques de l'acier inoxydable pour permettre de l'utiliser pour la cuisson à l'induction.
- Finition extérieure poli satinée.
- Poignées en acier inoxydable fixes avec rivets garantie basse température.



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
834206	25	0.8	ø345x(H)350	82,50
834404	36	1	ø360x(H)360	112,50
834701	50	1	ø400x(H)400	142,50
834909	71	1	ø450x(H)450	179,50
835104	98	1	ø500x(H)500	212,50

Fond sandwich



Poignées rivetées



Poignées thermorésistantes





833032

CASSEROLE BAIN-MARIE

- Double paroi, avec un réservoir bain-marie intégré pour l'eau.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau pour faire fondre du chocolat au bain-marie.
- Avec manche en inox.

code	litres	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	18,95



833100



CUISEUR À ASPERGES ET PÂTES XL

- La hauteur importante permet de cuire à la vapeur des asperges très longues.
- Peut également être utilisé pour cuire d'autres légumes à la vapeur, du poisson à la vapeur, des pâtes ou maintenir des hot dogs au chaud, etc.
- L'ensemble comprend une marmite, un panier vapeur et un couvercle.

code	litres	mm	€
833100	5.5	ø162x(H)280	42,50



508527

PLAT À FOUR

- Avec poignées.
- Convient seulement aux fours, ne pas utiliser directement sur une source de chaleur.

code	mm	€
508503	310x240x(H)50	11,50
508510	385x275x(H)60	15,25
508527	430x310x(H)60	17,75

RÉDUCTEUR DE GRILLE

- Permet d'utiliser des casseroles ou marmites plus petites sur des grilles larges.

code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,75



839997





POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM ,TITANIUM PROFESSIONAL'

- Fait en fonte d'aluminium, convient à toutes sources de chaleur et également pour l'utilisation dans le four (jusqu'à 250°C).
- La fonte d'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Le manche est fabriqué en acier inoxydable 18/10 et reste froide pendant l'utilisation.
- La couche antiadhésive de Teflon™ Platinum Plus est résistante à des hautes températures (jusqu'à 250°C).
- Le revêtement a été appliqué en 3 couches ce qui renforce la résistance à l'usure et cette poêle est parfait pour un usage intensif.
- Très facile à nettoyer après utilisation.



POÊLE À FRIRE INDUCTION

code	fond (mm)	mm	€
629154	ø190	ø250x(H)50	37,95
629253	ø220	ø290x(H)55	47,95
629345	ø260	ø330x(H)60	54,95

629154
629253
629345

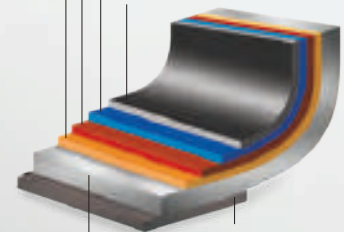


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive

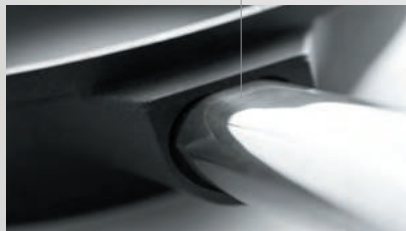


Base de poêle en aluminium

Fond adapté pour l'induction



Fond adapté pour l'induction



Avec un manche solide en inox



GRILL POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

- Convient à l'utilisation sur les plaques de cuisson à induction.
- Fait en fonte d'aluminium avec une couche antiadhésive Teflon®.
- Convient aux températures jusqu'à 250°C.

code	mm	€
629130	390x260x(H)35	24,95



POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM ,TITANIUM PROFESSIONAL'

- Fait en fonte d'aluminium, convient à toutes sources de chaleur sauf l'induction et également pour l'utilisation dans le four (jusqu'à 250°C).
- La fonte d'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Avec manche en acier inoxydable 18/10 garantie basse température.
- La couche antiadhésive de Whitford® Xylan est résistante à des hautes températures (jusqu'à 250°C).
- L'adhérence de la couche antiadhésive a été améliorée par une couche de titane entre l'aluminium et le revêtement.
- Ce procédé de double couche prolonge la durée de vie de la couche et renforce la résistance contre des égratignures.
- Très facile à nettoyer après utilisation.

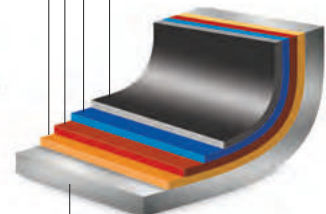


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



Base de poêle en aluminium

629109
629307
629390

POÊLE À FRIRE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629109	ø180	ø240x(H)55	33,25
629307	ø260	ø320x(H)55	44,50
629208	ø220	ø280x(H)55	38,50
629352	ø300	ø360x(H)55	60,95
629390	ø340	ø400x(H)55	74,50



839010



WOK TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
839010	ø157	ø320x(H)100	49,95

629505



SAUTEUSE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629505	ø225	ø280x(H)85	39,50

629802



POÊLE À GRILLER RAINURÉE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629802	ø220	550x290x(H)55	42,75

629604



POISSONNIÈRE - OVALE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629604	ø175	400x275x(H)35	45,25

629413



POÊLE À CRÊPES TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x(H)20	43,95

Prix conseillé HT et non garanti



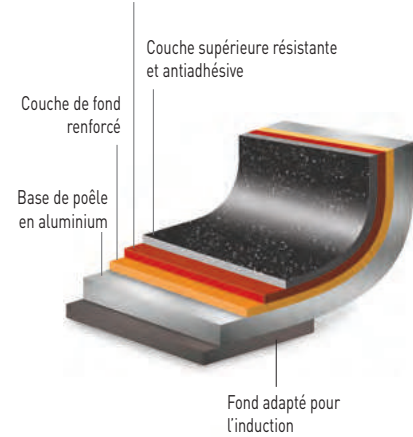


POÊLES À FRIRE EN ALUMINIUM 'MARBLE PROFESSIONAL'

- Fait en aluminium durable, convient à toutes sources de chaleur.
- Convient également pour l'utilisation dans le four.
- L'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Le manche est fait en acier avec une couche d'époxy.
- La couche antiadhésive de 'Marble' est résistante à des hautes températures (jusqu'à 260°C).
- Le revêtement a été appliqué en 3 couches et est résistant à l'usure.
- Très facile à nettoyer après utilisation



La couche intermédiaire permet d'accroître les propriétés d'adhésion des autres couches



627600
627624
627655



POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
627600	ø140	ø200x(H)40	14,75
627617	ø180	ø240x(H)42	18,75
627662	ø200	ø260x(H)45	21,50
627624	ø220	ø280x(H)50	24,95
627631	ø260	ø320x(H)50	31,75
627648	ø280	ø360x(H)50	38,75
627655	ø300	ø390x(H)50	48,95



627747



627686



627716

WOK

code	fond (mm)	mm	€
627730	ø210	ø280x(H)75	30,25
627747	ø210	ø320x(H)95	38,95

POÊLE À CRÊPES

code	fond (mm)	mm	€
627679	ø240	ø280x(H)25	21,50
627686	ø280	ø320x(H)20	27,95

POISSONNIÈRE - OVALE

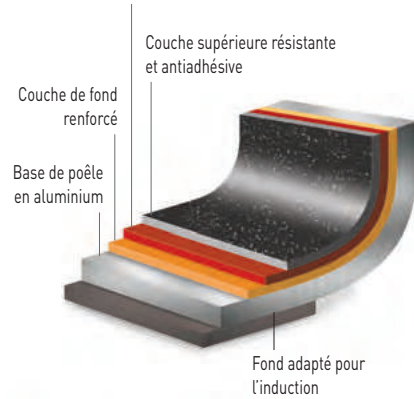
code	fond (mm)	mm	€
627716	ø185	280x400x(H)55	45,25

POÊLES EN ALUMINIUM ,PLATINIUM PROFESSIONAL'

- Fait en aluminium durable, convient à toutes sources de chaleur.
- L'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Manche isolé avec du silicone pour une meilleure prise en main.
- La couche antiadhésive de 'Teflon™ Platinum Plus' est résistante à des hautes températures (jusqu'à 260°C).
- Le revêtement a été appliqué en 3 couches ce qui renforce la résistance à l'usure et cette poêle est parfaite pour un usage intensif.
- Très facile à nettoyer après utilisation.



La couche intermédiaire permet d'accroître les propriétés d'adhésion des autres couches



POÊLES À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
621103	ø140	ø200x(H)44	25,95
621110	ø180	ø240x(H)50	31,95
621127	ø200	ø260x(H)52	35,95
621134	ø200	ø280x(H)52	41,95
621158	ø215	ø320x(H)60	49,50



POÊLE À PAËLLA

- Poêle à frire de qualité supérieure tôle d'acier.
- Avec 2 poignées.

code	Convient au grill à gaz	mm	€
622100		ø340x(H)40	10,75
622308		ø460x(H)40	18,95
622407	Fiësta 146002	ø600x(H)40	41,25
622605	Fiësta 146804	ø800x(H)50	99,50





POÊLES TRADITIONNELLES

- Poêle à frire traditionnelle en tôle d'acier.
- La poêle favorite des chefs.
- Simplicité, qualité et solidité sont les caractéristiques qui ont séduit depuis des générations.
- L'acier rouille facilement, il faut bien huiler la poêle pour la garder prête à l'emploi.
- Le manche est soudé et solidement fixé, ainsi il ne pourra pas se casser.



POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
628638	ø180	ø240x(H)45	17,95
628614	ø220	ø280x(H)50	22,95
628706	ø240	ø300x(H)50	24,95
628621	ø260	ø320x(H)50	28,95

628621
628614
628638



Voir la vidéo



628805

CRÊPIÈRE

code	fond (mm)	mm	€
628805	ø200	ø230x(H)25	13,95

LE CULOTTAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Étape 1
Mettez de l'huile de cuisson dans la poêle et faites chauffer. Ajoutez quelques pelures de pomme de terre et beaucoup de sel et faites frire pendant quelques temps.



Étape 2
Prenez un torchon et frottez minutieusement le mélange sur toute la surface intérieure de la poêle.



Étape 3
Après avoir bien frotté la poêle, videz-la. Maintenant il restera un résidu de pelures de pomme de terre dans la poêle.



Étape 4
Afin d'enlever le résidu, mettez beaucoup de sel dans la poêle et frottez le sel sur toute la surface de la poêle avec un torchon. Ne le faites pas sur la cuisinière.



Étape 5
Enlevez le sel sale, essuyez la poêle et versez une fine couche de l'huile dans la poêle.



Étape 6
Étalez l'huile dans la poêle avec un torchon propre. La poêle est maintenant prête pour la première utilisation ou pour le rangement.



NEW

COCOTTE EN FONTE ÉMAILLÉE

- Fabriqué en fonte, avec une couche d'émail rouge à l'extérieur.
- Couvercle avec ergots qui permet de faire retomber la vapeur, permettant de garder les arômes et l'humidité dans le plat.
- Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Disponible en différentes tailles ; le plus petit peut être utilisé comme plat de service (code : 626856).

code	litres	mm	€
626856	0.27	130x100x(H)48	22,50
626832	3.7	317x240x(H)105	59,50
626849	4.4	365x290x(H)115	62,50
626825	6.88	405x255x(H)134	99,50



626825



BATTERIE DE CUISINE EN CUIVRE

- Fait en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm d'inox (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) et cuivre (0,4 mm).
- Poignées rivetées.



607060

POËLE À FRIRE

code	épaisseur (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)50	62,50



607053

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

code	litres	mm	€
607053	1.5	ø160x(H)80	49,95

COCOTTES À MOULES ET SAUCES



625002



625057



COCOTTE À MOULES ÉMAILLÉE - AVEC COUVERCLE

- Émail noir.
- Rebord en acier inoxydable.

code	max. contenance en kg.	litres	mm	€
625606	0.5	0.8	ø140x(H)150	11,95
625002	1	2.3	ø200x(H)190	12,75
625057	1.5	3	ø220x(H)200	15,50
625101	2	5	ø260x(H)210	21,50



625804



625705

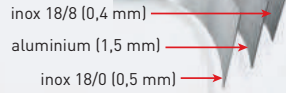
MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

- Émaillé
- Collet en inox avec bord roulé
- Couvercle plat.

code	-	litres	mm	€
625804	bleu	0.5	ø115x(H)95	10,50
625705	noir	0.65	ø135x(H)110	11,50



839003



WOK 3-PLY - SANS COUVERCLE

- Le "3-ply" est une construction à trois couches (du fond jusqu'au bord) composées d'une couche extérieure en acier chromé 18/0 (0,5 mm), d'une couche intérieure en acier inoxydable 18/8 (0,4 mm) et d'une couche intermédiaire d'aluminium (1,5 mm).
- Chauffe rapidement et diffusion de chaleur homogène
- Longévité prolongée grâce à sa grande résistance à l'usure.
- Fond plat de Ø 145 mm

code	mm	€
839003	ø360x(H)90	75,00



POÊLES À PAËLLA AVEC COMPARTIMENTS

- La poêle est divisée en plusieurs compartiments pour pouvoir cuisiner différents plats en même temps.

code	mm	€
622759	ø430x(H)47	69,50
622766	ø430x(H)47	79,50



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622810	ø145x(H)40	7,30
622827	ø170x(H)40	7,95
622834	ø185x(H)43	9,00
622841	ø205x(H)57	8,85
622858	ø245x(H)70	9,50

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉES

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622704	ø100x(H)20	5,60
622711	ø120x(H)25	5,95
622728	ø150x(H)27	7,40
622735	ø200x(H)36	8,95
622742	ø240x(H)40	9,60





BACS GASTRONORMES



**BAC GASTRONORME
PROFI LINE**

**BAC GASTRONORME
KITCHEN LINE**

**BAC GASTRONORME
BUDGET LINE**

	BAC GASTRONORME PROFI LINE	BAC GASTRONORME KITCHEN LINE	BAC GASTRONORME BUDGET LINE
CONVIENT POUR:			
Fours à convection	✓	✓	✓
Bain-marie	✓	✓	✓
Chafing dishes	✓	✓	✓
Réfrigérateurs	✓	✓	✓
Rangement des aliments	✓	✓	✓
Peut aller au lave-vaisselle	✓	✓	✓
CARACTÉRISTIQUES:			
Peut être utiliser avec des températures	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C
Empilable	✓	✓	✓
FABRICATION:			
Fait en	inox 18/10	inox	inox
Épaisseur (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7
Hauteurs disponibles (mm)	20 jusqu'à 200	20 jusqu'à 200	20 jusqu'à 200
ACCESSOIRES:			
Bacs perforés	✓	✓	
Couvercles	✓	✓	✓
Couvercles avec bord en silicone	✓	✓	✓
Couvercles avec encoche louche	✓	✓	
Égouttoir		✓	
Barre intermédiaire	✓	✓	✓
INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:			
Facile à nettoyer	✓	✓	✓
Taille GN marqué		✓	
Avec graduation			
N'absorbe ni odeurs ni saveurs	✓	✓	✓
	<p>Conforme aux normes le plus strictes de contact alimentaire (pour hôpitaux)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bonne résistance contre la corrosion (résistance au sel et à l'acide) • Rayon réduit afin d'avoir une contenance maximale • Très résistant et durable 	<p>Coins renforcés pour rajouter de la solidité</p> <ul style="list-style-type: none"> • La taille GN est gravée • Résistant à la corrosion si utilisé correctement 	<p>Résistant à la corrosion si utilisé correctement</p>
PAGE	37	40	42



**BAC GASTRONORME
POLYCARBONATE**

**BAC GASTRONORME
POLYPROPYLENE**

**BOÎTE DE STOCKAGE
HACCP**

**BAC GASTRONORME
PORCELAINE**

			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	jusqu'à 600°C
✓	✓	✓	✓
polycarbonate	polypropylène	polypropylène	porcelaine
2-3	2-2,9	2-2,9	
65 jusqu'à 150	100 jusqu'à 200	65 jusqu'à 200	20 jusqu'à 65
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
<ul style="list-style-type: none"> Idéal pour faire des présentations Extremement résistant aux chocs, très solide N'absorbe ni odeurs ni saveurs La taille GN est gravée dans le fond Transparent cristallin 	<ul style="list-style-type: none"> La taille GN est gravée Graduée Transparent N'absorbe ni odeurs ni saveurs 	<ul style="list-style-type: none"> Avec étiquette HACCP intégré afin d'enregistrer et suivre le stockage des aliments La taille GN est gravée Transparent Clips colorés pour couvercles selon les normes HACCP vendu séparément 	<ul style="list-style-type: none"> La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché Resiste à les grandes différences de température Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger Blanc pure et éclatant
44-45	46	47	396





BACS GASTRONORMES

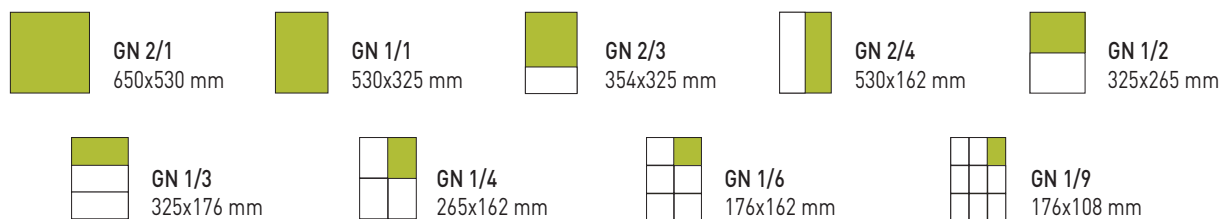
- Désignation des récipients de taille standard utilisés dans l'industrie alimentaire, déterminés dans la norme PN-EN 631-1:1996.
- La normalisation des dimensions des récipients facilite leur utilisation dans les différents appareils de cuisine conçus en fonction de ces dimensions.
- Par exemple des fours, conteneurs isothermes, armoires frigorifiques, bains-marie, chariots de transport, etc.



profondeur (mm)



DIMENSIONS DES BACS GN:



BACS GASTRONORMES PROFI LINE

- En inox 18/10 de haute qualité.
- Structure très solide.
- Bords lisses, facile à nettoyer.
- Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bain-maries et des chafing dishes



Très solide et durable

À utiliser à des températures de -40°C / 300°C

Excellente résistance à la corrosion

Grâce à un angle réduit, la capacité maximale peut être augmentée

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801109	58	0.8	200	129,50
801116	43	0.8	150	107,50
801123	30	0.8	100	79,50
801130	19	0.8	65	67,50
801147	11	0.8	40	57,50
801154	5.5	0.8	20	55,25



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801208	28	0.8	200	67,50
801215	21	0.8	150	57,50
801222	14	0.8	100	41,50
801239	9	0.8	65	30,75
801246	5	0.8	40	27,50
801253	2.5	0.8	20	23,75



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801307	18	0.8	200	55,25
801314	13	0.8	150	45,75
801321	9	0.7	100	28,95
801338	5.5	0.7	65	21,75
801345	3	0.7	40	19,95
801352	1.5	0.7	20	17,75



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801840	8.6	0.7	150	46,50
801666	5.8	0.7	100	34,95
801857	4	0.7	65	23,95
801864	2.5	0.7	40	20,25
801871	1.2	0.7	20	15,25



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801406	12.5	0.8	200	43,25
801413	9.5	0.7	150	33,25
801420	6.5	0.7	100	21,95
801437	4	0.7	65	17,95
801444	2	0.7	40	15,95
801451	1	0.7	20	12,95



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801505	7.8	0.8	200	35,75
801512	5.7	0.7	150	25,95
801529	4	0.7	100	17,95
801536	2.5	0.7	65	14,95
801543	1.5	0.7	40	12,50
801550	0.8	0.7	20	10,75





1/4



801628

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801635	1.8	0.7	65	13,25
801604	5.5	0.8	200	28,75
801611	4	0.7	150	22,50
801628	2.8	0.7	100	15,95
801642	1.7	0.7	40	11,95
801659	0.9	0.7	20	9,75

1/6



801727

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801703	3.4	1	200	29,75
801710	2.4	0.8	150	18,95
801727	1.6	0.7	100	13,25
801734	1	0.7	65	10,75

1/9



801826

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801826	1	0.7	100	13,95
801833	0.6	0.7	65	9,95

BACS GASTRONORMES PROFI LINE PERFORÉ

1/1



802229

- Fond perforé.
- Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802205	28	0.8	200	78,50
802212	21	0.8	150	66,25
802229	14	0.8	100	43,50

2/3



802328

- Fond perforé.
- Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802328	9	0.7	100	32,95

1/2



802427

- Fond perforé.
- Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	24,75



802236

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802236	9	0.8	65	32,95
802243	5	0.8	40	29,50
802168	2.5	0.8	20	25,95



802342

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802335	5.5	0.7	65	22,95
802342	3	0.7	40	20,75



802441

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802434	4	0.7	65	18,75
802441	2	0.7	40	16,75

1/3



802526

- Fond perforé.
- Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	39,95
802519	5.7	0.7	150	29,95
802526	4	0.7	100	19,95



802533

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802533	2.5	0.7	65	14,95
802540	1.2	0.7	40	12,50



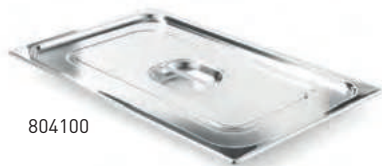
808108

808153

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

- Permet d'installer de petits bacs GN dans un bain-marie ou chafing dish.

code	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	4,65
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	4,95

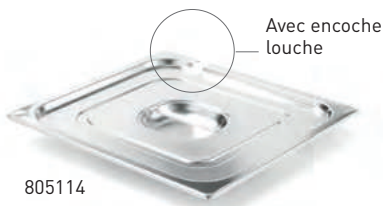


804100

COUVERCLE POUR BACS GN

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	24,50
804117	0.7	GN 2/3	354x325	16,25
804179	0.8	GN 2/4	530x162	15,95
804124	0.7	GN 1/2	265x325	13,25
804131	0.7	GN 1/3	325x176	9,75
804148	0.7	GN 1/4	265x162	8,25
804155	0.7	GN 1/6	176x162	6,60
804162	0.7	GN 1/9	176x108	5,95



805114

COUVERCLE POUR BAC GN AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
805138	0.7	GN 1/3	325x176	11,25
805107	0.7	GN 1/1	530x325	25,95
805114	0.7	GN 2/3	354x325	17,75
805121	0.7	GN 1/2	265x325	14,75
805145	0.7	GN 1/4	265x162	9,50
805152	0.7	GN 1/6	176x162	7,95



802601

COUVERCLE POUR BACS GN AVEC BORD EN SILICONE

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique.
- Convient uniquement aux Bacs GN Profi-Line et Polycarbonate.
- La fermeture hermétique aide à conserver les aliments et évite des fuites pendant le transport.

code	GN	mm	€
802601	GN 1/1	530x325	57,50
802618	GN 2/3	354x325	41,50
802625	GN 1/2	265x325	37,50
802632	GN 1/3	325x176	28,75
802649	GN 1/4	265x162	23,75
802656	GN 1/6	176x162	21,50

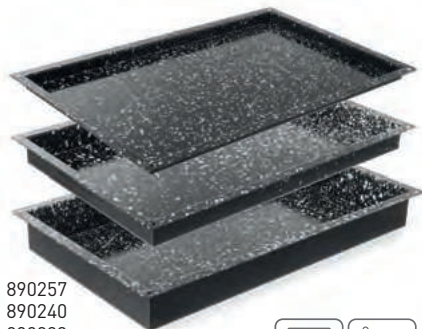


864210

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 222645.
- Convient aussi aux bacs gastronomes Profi Line en inox.

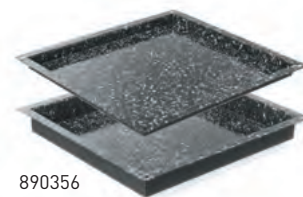
code	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	14,95
864203	GN 1/1	530x325	18,95



890257
890240
890233

BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ

code	GN	mm	€
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	38,95
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	40,95
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	44,95



890356
890349

BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ GN 2/3

code	GN	mm	€
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	32,75
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	37,95



805558
805541
805534

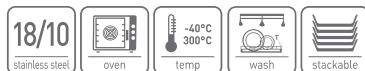


BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

code	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	43,50
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	49,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	54,50



809259
809242

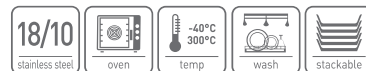


PLAQUE GASTRONORME PROFI LINE

code	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	23,75
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	27,95



809150



PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE GN 2/1

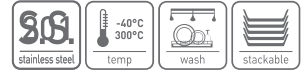
code	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	56,50





BACS GASTRONORMES KITCHEN LINE

- Extra-fort grâce aux coins renforcés.
- La taille GN est marqué.
- Bords lisses, facile à nettoyer.
- Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing dishes



Très solide grâce aux coins renforcés

À utiliser à des températures de -40°C / 300°C

Résistant à la corrosion (si utilisé correctement)

Épaisseur 0,6-0,7 mm

GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



806142

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806159	28	0.7	200	31,75
806142	21	0.7	150	26,75
806135	14	0.6	100	18,10
806128	9	0.6	65	13,60
806111	5	0.6	40	12,05
806104	2.5	0.6	20	9,25

2/3



806241

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806258	15.5	0.7	200	26,80
806241	13	0.7	150	20,35
806234	9	0.6	100	14,65
806227	5.5	0.6	65	11,80
806210	3	0.6	40	10,25
806203	1.5	0.6	20	8,95

1/2



806340

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806357	12.5	0.7	200	20,75
806340	9.5	0.7	150	16,40
806333	6.5	0.6	100	12,95
806326	4	0.6	65	8,65
806319	2	0.6	40	7,90
806302	1	0.6	20	6,15

1/3



806449

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806449	5.7	0.7	150	13,20
806456	7.8	0.7	200	15,60
806432	4	0.6	100	9,70
806425	2.5	0.6	65	6,90
806418	1.5	0.6	40	6,05
806401	0.6	0.6	20	4,55

1/4



806548

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806555	5.5	0.7	200	12,65
806548	4	0.7	150	10,95
806531	2.8	0.6	100	7,50
806524	1.8	0.6	65	6,05

1/6



806647

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806654	3.4	0.7	200	10,75
806647	2.4	0.7	150	8,65
806630	1.6	0.6	100	6,05
806623	1	0.6	65	5,65

1/9



806739

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806739	1	0.7	100	5,75
806722	0.6	0.6	65	3,65

BAC GASTRONORME GN PERFORÉ

1/1



807132

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807118	5	0.6	40	14,35
807132	14	0.6	100	18,25
807125	9	0.6	65	15,80

2/3



807224

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807224	5.5	0.6	65	13,40

806197



INSERTIONS PERFORÉES GASTRONORMES

code	GN	€
806296	GN 2/3	12,10
806197	GN 1/1	13,15
806395	GN 1/2	8,45
806494	GN 1/3	7,10
806593	GN 1/4	6,25
806692	GN 1/6	4,45



807118

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807118	5	0.6	40	14,35
807132	14	0.6	100	18,25
807125	9	0.6	65	15,80

1/2



807330

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807330	6.5	0.6	100	13,15
807323	4	0.6	65	9,95



808153

808108

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

- Permet d'installer de petits bacs GN dans un bain-marie ou chafing dish.

code	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	4,65
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	4,95



806845



806968

COUVERCLE GASTRONORME

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806814	0.7	GN 1/1	530x325	12,35
806821	0.7	GN 2/3	354x325	9,40
806838	0.7	GN 1/2	265x325	7,90
806845	0.7	GN 1/3	325x176	5,50
806852	0.7	GN 1/4	265x162	4,45
806869	0.7	GN 1/6	176x162	3,10
806876	0.7	GN 1/9	176x108	2,50

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806913	0.7	GN 1/1	530x325	12,85
806920	0.7	GN 2/3	354x325	8,90
806937	0.7	GN 1/2	265x325	8,35
806944	0.7	GN 1/3	325x176	5,95
806951	0.7	GN 1/4	265x162	5,00
806968	0.7	GN 1/6	176x162	3,45
806975	0.7	GN 1/9	176x108	3,00

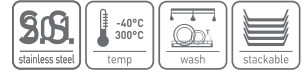
Barre d'adaptation pour l'installation de petits bacs GN dans des bains-marie, chafing dish, saladettes, etc.





BACS GASTRONORMES BUDGET LINE

- Structure très solide.
- Bords lisses, facile à nettoyer.
- Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bains-marie et des chafing dishes.



À utiliser à des températures de -40°C / 300°C

Résistant à la corrosion (si utilisé correctement)

Épaisseur 0,6-0,7 mm

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



800133

code	litres	H (mm)	€
800157	28	200	27,45
800140	21	150	24,15
800133	14	100	16,45
800126	9	65	10,95
800119	5	40	9,85
800102	2.5	20	8,50

2/3



800232

code	litres	H (mm)	€
800225	5.5	65	9,35
800249	13	150	19,50
800232	9	100	13,95
800218	3	40	7,95

1/2



800331

code	litres	H (mm)	€
800355	12.5	200	16,95
800348	9.5	150	14,75
800331	6.5	100	10,45
800324	4	65	6,75
800317	2	40	5,80
800300	1	20	4,60

1/3



800430

code	litres	H (mm)	€
800454	7.8	200	13,45
800447	5.7	150	11,25
800430	4	100	8,05
800423	2.5	65	5,55
800416	1.5	40	4,95
800409	0.8	20	4,05

1/4



800539

code	litres	H (mm)	€
800553	5.5	200	11,35
800546	4	150	10,25
800539	2.8	100	6,80
800522	1.8	65	4,75

1/6



800638

code	litres	H (mm)	€
800652	3.4	200	10,60
800645	2.4	150	7,45
800638	1.6	100	5,35
800621	1	65	3,70

1/9



800737

code	litres	H (mm)	€
800737	1	100	4,50
800720	0.6	65	3,10

COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique.
- La fermeture hermétique aide à conserver les aliments et évite des fuites pendant le transport.
- Convient aux bacs gastronomes Kitchen & Budget Line.

code	GN	mm	€
807637	GN 1/3	325x176	15,95
807606	GN 1/1	530x325	32,50
807613	GN 2/3	354x325	27,95
807620	GN 1/2	265x325	20,95
807651	GN 1/6	176x162	9,95
807644	GN 1/4	265x162	13,75



807606

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES

1/1



817148

code	litres	H (mm)	€
817155	28	200	29,60
817148	21	150	25,65

2/3



817247

code	litres	H (mm)	€
817254	17	200	25,25
817247	13	150	21,45

1/2



817346

code	litres	H (mm)	€
817353	12.5	200	19,30
817346	9.5	150	16,50

1/3



817445

code	litres	H (mm)	€
817452	7.8	200	15,25
817445	5.7	150	13,45



817810

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
817834	GN 1/2	325x265	6,95
817841	GN 1/3	325x176	4,75
817810	GN 1/1	530x325	12,35
817827	GN 2/3	354x325	9,40

Prix conseillé HT et non garanti





BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR

- Bacs gastronormes de haute qualité fait en polycarbonate noir.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 110 °C.



À utiliser à des températures de -40°C / 110°C

Gradué

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



862209

code	litres	H (mm)	€
862216	21	150	23,75
862223	14	100	21,75
862209	9	65	16,95

1/2



862421

code	litres	H (mm)	€
862407	12.5	200	15,75
862414	9.5	150	13,50
862421	6.5	100	9,50
862438	4	65	8,25

1/3



862513

code	litres	H (mm)	€
862506	7.8	200	12,25
862513	5.7	150	9,95
862520	4	100	7,75
862537	2.5	65	6,25

1/4



862629

code	litres	H (mm)	€
862612	4	150	7,95
862629	2.8	100	6,95
862636	1.8	65	5,50

1/6



862711

code	litres	H (mm)	€
862704	3.4	200	7,25
862711	2.4	150	6,10
862728	1.6	100	4,95
862735	1	65	4,50

1/9



862827

code	litres	H (mm)	€
862827	1	100	4,50



862902



804100

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	11,95
862926	GN 1/2	325x265	6,50
862933	GN 1/3	325x176	4,95
862940	GN 1/4	265x162	4,50
862957	GN 1/6	176x162	4,25

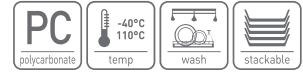
COUVERCLE POUR BACS GN

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	24,50
804117	0.7	GN 2/3	354x325	16,25
804179	0.8	GN 2/4	530x162	15,95
804124	0.7	GN 1/2	265x325	13,25
804131	0.7	GN 1/3	325x176	9,75
804148	0.7	GN 1/4	265x162	8,25
804155	0.7	GN 1/6	176x162	6,60
804162	0.7	GN 1/9	176x108	5,95

BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE BLANC

- Bacs gastronormes professionnels de haute qualité fait en polycarbonate blanc.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 110 °C.



À utiliser à des températures de -40°C / 110°C

Gradué



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



862285

code	litres	H (mm)	€
862285	9	65	16,95

1/2



862476

code	litres	H (mm)	€
862483	4	65	8,25
862476	6.5	100	9,50

1/3



862575

code	litres	H (mm)	€
862568	5.7	150	9,95
862575	4	100	7,75
862582	2.5	65	6,25

1/4



862674

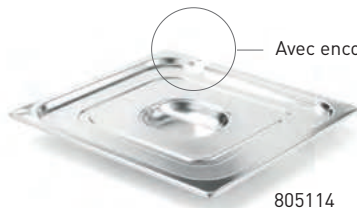
code	litres	H (mm)	€
862674	2.8	100	6,95
862681	1.8	65	5,50

1/6



862773

code	litres	H (mm)	€
862766	2.4	150	6,10
862773	1.6	100	4,95
862780	1	65	4,50



Avec encoche louche

805114

COUVERCLE POUR BAC GN AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
805138	0.7	GN 1/3	325x176	11,25
805107	0.7	GN 1/1	530x325	25,95
805114	0.7	GN 2/3	354x325	17,75
805121	0.7	GN 1/2	265x325	14,75
805145	0.7	GN 1/4	265x162	9,50
805152	0.7	GN 1/6	176x162	7,95



862964

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	11,95
862964	GN 1/2	265x325	6,50
862971	GN 1/3	325x176	4,95
862988	GN 1/4	265x162	4,50
862995	GN 1/6	176x162	4,25





BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE TRANSPARENT

- Bacs gastronormes professionnels de qualité extra en polycarbonate transparent.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 110 °C.



GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

code	litres	H (mm)	€
861196	58	200	52,95



code	litres	H (mm)	€
861202	28	200	28,25
861219	21	150	20,95
861226	14	100	18,75
861233	9	65	14,25



code	litres	H (mm)	€
861400	12.5	200	14,50
861417	9.5	150	11,95
861424	6.5	100	8,95
861431	4	65	7,95



code	litres	H (mm)	€
861509	7.8	200	11,50
861516	5.7	150	9,25
861523	4	100	7,35
861530	2.5	65	5,95



code	litres	H (mm)	€
861608	5.5	200	10,25
861615	4	150	7,75
861622	2.8	100	6,60
861639	1.8	65	5,20



code	litres	H (mm)	€
861707	3.4	200	6,95
861714	2.4	150	5,75
861721	1.6	100	4,75
861738	1	65	4,25



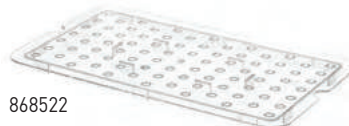
code	litres	H (mm)	€
861820	1	100	4,25
861837	0.6	65	3,75



COUVERCLE GASTRONORME

- Sans encoche.
- Convient aussi aux Bacs GN Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864098	GN 2/1	650x530	31,50
864104	GN 1/1	530x325	11,50
864128	GN 1/2	265x325	6,25
864135	GN 1/3	325x176	4,75
864142	GN 1/4	265x162	4,25
864159	GN 1/6	176x162	4,10
864166	GN 1/9	176x108	2,85



EGOUTTOIR GASTRONORME

code	GN	mm	€
868522	GN 1/1	467x263	8,50
868546	GN 1/2	265x206	5,40
868553	GN 1/3	266x116	2,50
868577	GN 1/6	118x106	1,65



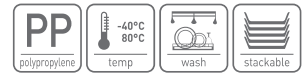
COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 222645.
- Convient aussi aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	14,95
864203	GN 1/1	530x325	18,95

BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLÈNE PROFI LINE

- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 80 °C.



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



code	litres	H (mm)	€
880005	28	200	17,50
880012	21	150	13,75
880029	14	100	12,25

1/2



code	litres	H (mm)	€
880104	12.5	200	8,95
880111	9.5	150	7,50
880128	6.5	100	5,85

1/3



code	litres	H (mm)	€
880203	7.8	200	7,45
880210	5.7	150	6,20
880227	4	100	4,75

1/4



code	litres	H (mm)	€
880302	5.5	200	6,00
880319	4	150	5,25
880326	2.8	100	4,25

1/6



code	litres	H (mm)	€
880401	3.4	200	4,75
880418	2.4	150	4,15
880425	1.6	100	2,95

1/9



code	litres	H (mm)	€
880524	1	100	2,30



COUVERCLE BACS GN EN POLYPROPYLÈNE

- Convient à tous les bacs gastronormes en polypropylène HENDI, y compris les bacs de stockage HACCP.

code	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	5,55
880616	GN 1/2	325x265	3,30
880623	GN 1/3	325x176	2,65
880630	GN 1/4	265x162	1,85
880647	GN 1/6	176x162	1,30
880654	GN 1/9	176x108	1,15



COUVERCLES POUR BACS GN EN POLYPROPYLÈNE AVEC FERMETURE HERMÉTIQUE

- Couverture avec bord en santoprène pour une fermeture hermétique.
- La fermeture est assez étanche pour éviter des fuites quand le bac est soulevé.
- Équipé d'un rebord pour défaire la fermeture hermétique plus facilement.



code	GN	mm	€
881828	GN 1/3	325x176	7,15
881804	GN 1/1	530x325	14,25
881811	GN 1/2	325x265	10,25
881835	GN 1/4	265x162	5,75
881842	GN 1/6	176x162	5,25
881859	GN 1/9	176x108	4,75

Prix conseillé HT et non garanti





BOÎTES DE STOCKAGE GASTRONORME HACCP

- Boîtes de stockage gastronomes vendues seules - les couvercles ne sont pas inclus.
- Fermeture hermétique.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Couvercles et clips pour les couvercles (vert, jaune, bleu, rouge ou violet selon les normes HACCP) vendu séparément.
- Avec étiquette inusable pour enregistrer les aliments stockés.
- Les feutres effaçables pour écrire sur les étiquettes ne sont pas compris.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 80 °C.



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



880050

1/2



880159

code	litres	H (mm)	€
880050	28	200	18,25
880067	21	150	14,25
880074	12	100	12,75
880036	9	65	10,50

code	litres	H (mm)	€
880159	12.5	200	10,25
880166	9.5	150	8,35
880173	6.5	100	6,95



1/3



880258

code	litres	H (mm)	€
880258	7.8	200	8,50
880265	5.7	150	7,30
880272	4	100	6,20
880289	2.5	65	5,10

1/4



880371

code	litres	H (mm)	€
880357	5.5	200	7,80
880364	4	150	6,45
880371	2.8	100	4,50
880388	1.8	65	4,15

1/6



880456

code	litres	H (mm)	€
880456	3.4	200	5,25
880463	2.4	150	4,90
880470	1.6	100	4,05
880487	1	65	3,45

1/9



880555

code	litres	H (mm)	€
880555	0.9	100	3,25
880562	0.6	65	2,90



880623

COUVERCLE BACS GN EN POLYPROPYLÈNE

- Convient à tous les bacs gastronormes en polypropylène HENDI, y compris les bacs de stockage HACCP.

code	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	5,55
880616	GN 1/2	325x265	3,30
880623	GN 1/3	325x176	2,65
880630	GN 1/4	265x162	1,85
880647	GN 1/6	176x162	1,30
880654	GN 1/9	176x108	1,15



881705

COUVERCLE GASTRONORME VIOLET

- Convient aux tous les bacs gastronorme HENDI en polypropylène, ainsi que les boîtes de stockage HACCP.

code	GN	mm	€
881705	GN 1/1	530x325	5,75
881712	GN 1/2	325x265	3,45
881729	GN 1/3	325x176	2,75
881736	GN 1/4	265x162	1,95
881743	GN 1/6	176x162	1,45
881750	GN 1/9	176x108	1,25

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister.

code	couleur	emballé par	€
880661	Rouge	12	5,25
880678	Vert	12	5,25
880685	Jaune	12	5,25
880692	Bleu	12	5,25
880869	Violet	12	5,25

FEUTRES

- 2 pièces sur un blister.
- Pour écrire sur boîtes de stockage.
- Effaçable.

code	emballé par	€
871546	2	9,75



871546

Prix conseillé HT et non garanti





PLANCHE À DÉCOUPER HACCP



- Fait en polyéthylène HDPE 500.
- Conforme aux normes HACCP.
- Les deux côtés conviennent pour le découpage.
- Peut être lavé dans un lave-vaisselle professionnel (programme court)



POLYÉTHYLÈNE TRÈS DUR

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
825600	Blanc	600x400	18	33,50
825617	Rouge	600x400	18	33,50
825624	Bleu	600x400	18	33,50
825631	Vert	600x400	18	33,50
825648	Brun	600x400	18	33,50
825655	Jaune	600x400	18	33,50
825662	Violet	600x400	18	33,50

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
825518	Blanc	450x300	13	11,25
825525	Rouge	450x300	13	11,25
825532	Bleu	450x300	13	11,25
825549	Vert	450x300	13	11,25
825556	Brun	450x300	13	11,25
825563	Jaune	450x300	13	11,25
825570	Violet	450x300	13	11,25



826201

EGOUTTOIR POUR PLANCHES À DÉCOUPER

- Pour 6 planches à découper d'une épaisseur maximum de 20 mm.

code	mm	€
826201	303x211x(H)205	16,95

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

- Fait en polyéthylène HDPE 500.
- Conforme aux normes HACCP.
- Les deux côtés conviennent pour le découpage.
- Peut être lavé dans un lave-vaisselle professionnel (programme court)



Côté avec rigole



Côté lisse

325



POLYÉTHYLÈNE TRÈS DUR



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

- Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826003	Blanc	530x325	15	20,95
826010	Rouge	530x325	15	20,95
826027	Bleu	530x325	15	20,95
826034	Vert	530x325	15	20,95
826041	Brun	530x325	15	20,95
826058	Jaune	530x325	15	20,95
826065	Violet	530x325	15	20,95

Rigole pour éviter des écoulements



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

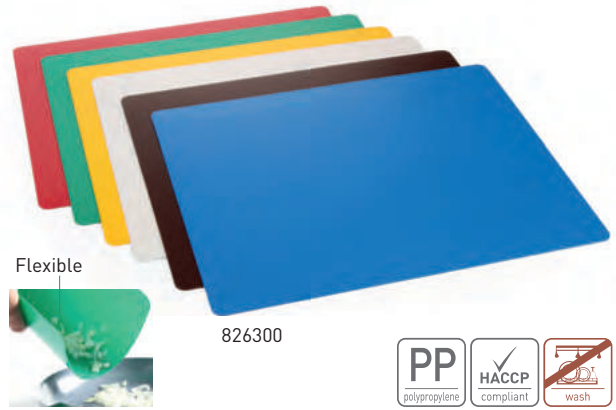
- Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826102	Blanc	325x265	12	9,75
826119	Rouge	325x265	12	9,75
826126	Bleu	325x265	12	9,75
826133	Vert	325x265	12	9,75
826140	Brun	325x265	12	9,75
826157	Jaune	325x265	12	9,75
826164	Violet	325x265	12	9,75
826171	Noir	325x265	12	9,75



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826706	Blanc	265x325	9	7,50
826713	Rouge	265x325	9	7,50
826720	Bleu	265x325	9	7,50
826737	Vert	265x325	9	7,50
826744	Brun	265x325	9	7,50
826751	Jaune	265x325	9	7,50



Flexible



826300



PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6

- Set de 6 plaques flexibles en couleur qui facilité l'hygiène dans la cuisine.
- Blanc, rouge, bleu, vert, marron, jaune.
- La flexibilité permet de verser plus facilement les aliments coupés.
- Ultraléger et facile à ranger.

code	épaisseur (mm)	mm	€
826300	1	380x305x(H)6	12,95

506912



506905

PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa.
- Avec poignées.

code	mm	€
506905	530x325x(H)45	34,95
506912	265x325x(H)45	18,95

598047



TAPIS ANTIDÉRAPANT

- Tapis antidérapant multifonctionnel.
- Fabriqué en mousse de PVC.
- À découper sur mesure.
- Lavage à la main 40°C.
- Ne convient pas pour le contact alimentaire direct.

code	mm	€
598047	1500x300	3,25



505205



505106



826485

826348



PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif.
- Avec rigole

code	épaisseur (mm)	mm	€
505205	16	390x230	10,95

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif.

code	épaisseur (mm)	mm	€
505106	13	390x160	7,50

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Fait en polyéthylène HDPE.
- Peut être utilisé des deux côtés.

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826348	Blanc	250x150	10	3,25
826478	Noir	250x150	10	3,25
826355	Blanc	300x200	10	5,25
826485	Noir	300x200	10	5,25



505502

Grille amovible
- facile à nettoyer



PLANCHE À PAIN

- Fabriqué en bois naturel dans une teinte foncée.
- Grille amovible - rayures horizontales.
- 4 pieds antidérapants assurant la stabilité pendant la coupe.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	épaisseur (mm)	mm	€
505502	20	475x322	37,95



570906

LUNETTES À OIGNONS

- Évitez à vos yeux de pleurer en portant ces lunettes.

code	mm	€
570906	150x160x(H)45	10,75



BILLOT EN POLYÉTHYLÈNE SANS PIÈTEMENT

- Fabriqué en polyéthylène HDPE500.

code	mm	€
505663	500x400x(H)80	112,50
505656	500x400x(H)50	79,50

PIÈTEMENT POUR BILLOT

- Piètement pour le billot de boucher HENDI en PEHD.
- Avec des pieds réglables en hauteur pour une installation de niveau.

code	mm	€
505670	500x400x(H)750	182,50

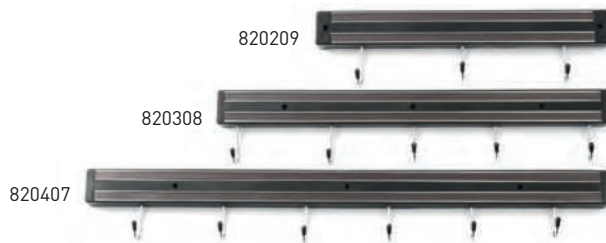
BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.

code	mm	€
505687	500x400x(H)800	285,00



505670



820407

820308

820209

SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX

- Avec 2 barrettes magnétiques.

code	-	mm	€
820407	6 crochets	(L)620	11,75
820209	3 crochets	(L)340	7,25
820308	5 crochets	(L)470	9,25



513750



PORTE-FICHES

- Aluminium satiné.
- Vis de montage incluses.

code	mm	€
513736	(L)455	10,95
513705	(L)610	14,75
513712	(L)915	19,95
513743	(L)1015	21,95
513750	(L)1220	24,95





COUTEAUX PROFI LINE

- Tous les couteaux sont forgés à chaud à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable allemand à haute teneur en carbone.
- L'alliage spéciale de Chrome-Molybdène-Vanadium X50CrMoV15 garantit les caractéristiques suivantes: - excellente coupe - longue durée de vie du fil - facile à aiguiser - très résistant à la corrosion Environ 50 étapes de fabrication sont utilisées pour réaliser chaque couteau.

- Du savoir-faire traditionnel et des machines très précises continue à moudre et polir jusqu'à l'angle de coupe idéale est obtenu pour chaque lame.
- Le manche avec un design exclusif combine équilibre, sécurité, ergonomie et contrôle.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PET.



code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844205	1 Couteau chef	3,3	250	390	35,95
844212	2 Couteau chef	3,3	200	335	32,95
844311	3 Couteau à découper	2,7	250	380	32,95
844304	4 Couteau à découper	2,6	200	332	30,75
844229	5 Fourchette à découper	9	150	285	25,95
844267	6 Couteau à désosser, flexible	2	150	270	25,95
844250	7 Couteau de cuisine	2	150	265	25,25

code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844236	8 Couteau éplucheur	1,9	90	195	16,50
844328	9 Couteau à jambon et saumon, en partie flexible, alvéolé	2,6	300	430	36,50
844298	10 Couteau à pain	2,4	215	340	30,75
844281	11 Couteau à pain	2,4	215	340	30,75
844335	12 Hache, alvéolé	3	165	300	43,95
844274	13 Couteau Santoku, alvéolé	3	180	310	33,25
844403	14 Fusil en diamant		310	450	36,95



S.S. POM
stainless steel POM plastic

COUTEAUX KITCHEN LINE

- Fabriqué d'une pièce d'acier au chrome-molybdène forge très dure. Grâce à la haute qualité de la finition et le savoir-faire, les couteaux Henadi sont très solides et résistants à la corrosion et ils restent aiguisés durablement.
- La forme unique du manche évite que les restes de nourriture

- s'incrudent entre la lame et la manche.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister de présentation en PET.
- Avec manche en plastique POM noir.



code			lame (mm)	longueur (mm)	€
781319	1	Couteau chef	200	340	14,75
781357	2	Chef's knife	150	285	11,25
781340	3	Couteau à découper	200	330	10,50
781364	4	Fourchette à découper	175	290	10,50
781371	5	Couteau à désosser	150	285	9,25
781333	6	Couteau à pain	210	335	11,35

code			lame (mm)	longueur (mm)	€
781388	7	Couteau de cuisine	125	240	6,25
781395	8	Couteau éplucheur	90	200	6,25
781401	9	Sécateur	140	260	12,65
781302	10	Couperet de cuisine	180	300	19,95
781326	11	Couteau à jambon/saumon	215	350	11,25
781418	12	Fusil	230	350	6,25





**MANCHE
ERGONOMIQUE
ANTI-
DÉRAPANT**

COUTEAUX NOIR - UNIVERSEL

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.



code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842706	1 Couteau chef	2,5	240	380	7,90
842607	2 Koksmes	2,5	180	320	6,65
844441	3 Couteau à désosser	1,8	150	280	5,25
844434	4 Couteau à découper	1,8	150	260	5,25
842409	5 Couteau à découper	2,5	150	290	4,95
842102	6 Couteau universel	1,2	100	210	3,45
842201	7 Couteau universel	1,2	90	200	3,65

code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842904	8 Couteau à jambon et saumon	1,7	350	490	10,50
843000	9 Couteau à pain	1,5	250	380	6,10
843109	10 Couteau à pain	1,5	300	430	6,10
844427	11 Couteau boucher	2,5	200	330	6,45
844410	12 Couteau boucher	2,5	250	380	7,75
781418	13 Fusil		230	350	6,25



Voir la vidéo



COUTEAUX JAPONAIS

- Couteaux forgés selon la tradition artisanale japonaise de la plus haute qualité.
- En acier au carbone X50CrMoV15.
- Réalisé en 50 étapes de fabrication artisanale.
- Manche traditionnel en bois.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PET.
- Édition limitée, fabriquée spécialement pour HENDI.

code			épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
845035	1	Couteau ,Santoku'	4	165	295	25,50
845028	2	Couteau à légumes ,Usuba'	4	180	325	37,95
845059	3	Couteau ,Sashimi'	3	210	340	35,45
845042	4	Couteau ,Sashimi'	4	240	370	36,50



MALLETTE DE COUTEAUX 9 PIÈCES

- Fait en une pièce d'acier inoxydable dur 3Cr13.
- Manche fait en acier inoxydable 430 avec couche antidérapant en caoutchouc.
- Grâce à la qualité du savoir-faire de la fabrication, les couteaux sont solides et résistants à la corrosion avec un lame tranchant durable.
- Avec manche profilé et sécurisé.
- Le set comprend:
 - 1 - Couteau d'office 193 mm
 - 2 - Couteau à désosser 285 mm
 - 3 - Couteau à pain 333 mm
 - 4 - Couteau à découper 331 mm
 - 5 - Couteau du chef 330 mm
 - 6 - Couteau du chef 370 mm
 - 7 - Couteau Santoku 336 mm
 - 8 - Fusil 340 mm
 - 9 - Fourchette à découper 320 mm
 - 10 - Mallette pratique

code	mm	€
975770	445x260x(H)65	78,50



Avec mallette pratique



RASOIR À TRUFFES

- L'outil parfait pour découper de fines tranches de truffes.
- Lame en acier inoxydable (AISI 420) - dureté 55HRC.
- Logement de la lame en acier inoxydable (AISI 430).
- Réglage de la lame par vis.
- Épaisseur de la tranche : de 0,2 à 3 mm.

code	mm	€
229835	220x85	24,50



229835



Prix conseillé HT et non garanti





COUTEAUX HACCP

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PVC.



BRUN - VIANDE CUITE

code		lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€	
842669	1	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842799	2	Couteau chef	240/385	2,5	7,90
842966	3	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	10,50



ROUGE - VIANDE CRU

code		lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€	
842423	4	Couteau à découper	150/290	2,5	4,95
842522	5	Couteau filet de sole	150/300	0,9	4,40
842621	6	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842720	7	Couteau chef	240/385	2,5	7,90
842928	8	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	10,50



JAUNE - VOLAILLE

code		lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€	
842539	9	Couteau filet de sole	150/300	0,9	4,40
842638	10	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842737	11	Couteau chef	240/385	2,5	7,90



BLEU - POISSON

code		lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€	
842546	12	Couteau filet de sole	150/300	0,9	4,40
842645	13	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842744	14	Couteau chef	240/385	2,5	7,90



**MANCHE
ERGONOMIQUE
ANTI-
DÉRAPANT**

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

wash

HACCP
compliant



BLANC - FROMAGE & PAIN



code			lame/ longueur (mm)	model	épaisseur (mm)	€
842256	15	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	3,65
842355	16	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	4,05
842553	17	Couteau filet de sole	150/300		0,9	4,40
842652	18	Couteau chef	180/320		2,5	6,65
842751	19	Couteau chef	240/385		2,5	7,90
843055	20	Couteau à pain	250/385		1,5	6,10
843154	21	Couteau à pain	300/430		1,5	6,10

VERT - FRUITS & LÉGUMES



code			lame/ longueur (mm)	model	épaisseur (mm)	€
842218	22	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	3,65
842119	23	Couteau universel	100/205	lame dentelée	1,2	3,45
842317	24	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	4,05
842614	25	Couteau chef	180/320		2,5	6,65
842713	26	Couteau chef	240/385		2,5	7,90

VIOLET - ALLERGÈNE

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842270	27	Couteau universel	90/190	1,2	3,65
842171	28	Couteau universel	100/205	1,2	3,45
842478	29	Couteau à découper	130/280	2,5	4,95
842676	30	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842775	31	Couteau chef	240/385	2,5	7,90

COUTEAUX ÉPLUCHEURS, SET DE 6 COULEURS

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.



842003

COUTEAU ÉPLUCHEUR

- Set de 6 couleurs différentes: blanc, rouge, bleu, vert, noir et jaune.

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
842003	75	175	14,75



842010

COUTEAU ÉPLUCHEUR

- Set de 6 couleurs différentes: blanc, rouge, bleu, vert, noir et jaune.

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
842010	90	185	15,35



841105

841112

841129

841136

COUTEAUX ÉPLUCHEUR

- Haute qualité



COUTEAU ÉPLUCHEUR

code		lame (mm)	mm	€
841105	modèle droit	75	(L)180	2,75
841112	modèle pointu	87	(L)190	2,75
841129	modèle courbé	60	(L)165	2,50

COUTEAU À TOMATES

- Manche en polypropylène.

- Fait en Allemagne.



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841136	110	215	3,75



841020

COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

- Fait en Allemagne.



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841020	60	165	3,25



841228

ECONOME

- Modèle transversal.



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841228	50	110	2,25



841235

ECONOME

- À tête articulée.



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841235	50	150	2,25



856314

SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra poignée confort.

code	mm	€
856314	(L)240	13,95



856307

CISEAUX DE CUISINE

- Démontable - facile à nettoyer.
- Poignée confort.

code	mm	€
856307	(L)200	9,95



856284

CISEAUX DE CUISINE SOFTGRIP

- Démontable - facile à nettoyer.
- Avec prise confort.

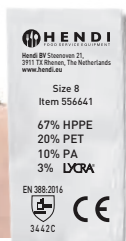
code	mm	€
856284	(L)225	13,95



Décapsuleur intégré



556641



GANTS RÉSISTANTS À LA COUPE - 2 PIÈCES

- Offre une protection pour la manipulation d'objets tranchants dans la cuisine professionnelle, comme les couteaux de cuisine.
- Grâce à le mélange de HPPE, fibres en polyester et nylon, ces gants sont résistants et confortables.
- Niveau 4 résistance à la coupe.
- Niveau 3 résistance à l'abrasion.

code	emballé par	€
556641	2	14,75



556665



GANTS À HUÎTRES

- Ces gants sont faits de 2 gants: un gant intérieur en HPPE et un gant extérieur en mailles d'inox.
- Le gant à l'extérieur est fait en inox, solide, résistant aux coupures et conforme au contact alimentaire.
- Le gant à l'intérieur est fait en HPPE, doux et confortable.
- Convient pour une utilisation avec la main droite ou gauche.

code		mm	€
556672	Large	(L)330	31,95
556665	Medium	(L)305	30,95



781913



COUPEAU À HUÎTRES ROND

code	mm	€
781913	(L)170	5,95



781920



COUPEAU À HUÎTRES DROIT

code	mm	€
781920	(L)160	2,95



844458



COUPEAU À HUÎTRE LONG

code	mm	€
844458	(L)215	3,95





Voir la vidéo

224403



AIGUISEUR DE COUTEAUX

- Conçu pour aiguiser les couteaux rapidement et facilement.
- Papier de verre facile à changer.

code	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	189,50
224410	Papier de verre pour aiguiser de couteaux - Grain 320		50x200	5,95
229828	Papier de verre pour aiguiser de couteaux - Grain 1000		50x200	7,95



820605



AIGUISEUR DE COUTEAUX

- Avec protège-doigt.
- Lames à aiguiser doubles réversibles fait en carbure.

code	mm	€
820605	140x15x(H)65	14,95

PIERRE D'AFFÛTAGE JAPONAISE HENDI BY NANIWA

- La pierre double face se compose de 2 plaques avec 2 tailles de grain différentes :
 - 220/1000 (820667).
 - 1000/3000 (820674).
- Grain de pierre - avec son utilisation :
 - 220 : affûtage et régénération du bord de la lame.
 - 1000 : affûtage de base de la lame.
 - 3000 : polissage et finition des bords de lame.
- Avant utilisation, mouiller la pierre avec de l'eau.
- L'ensemble comprend un récipient en plastique pour un stockage sûr.

code	mm	€
820667	185x65x(H)30	28,95
820674	185x65x(H)30	32,95



820612

CERAMIC [ceramique]:
barres croisées en
alundum pour l'affûtage
des couteaux céramiques

COARSE [grossier]:
l'élément d'affûtage
en carbure, permet
l'obtention d'un
tranchant précis

FINE [precis]: barres
céramiques croisées pour
le lissage du tranchant



AIGUISEUR DE COUTEAUX

- La poignée ergonomique et l'embase antidérapante, assurent la sécurité et le confort d'utilisation.
- 3 fonctions permettent d'affûter tous les types de couteaux, aussi les couteaux céramiques.
- Ne pas utiliser pour l'affûtage de lames dentelées ou de ciseaux.

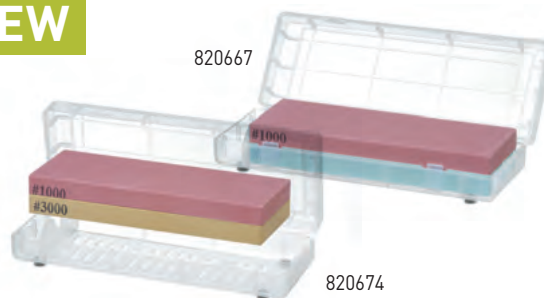


code	mm	€
820612	200x46x(H)75	11,50



NEW

820667



820674

NEW



PRESSE-AIL

- Fabriqué en acier inoxydable - durable et facile à nettoyer.
- Son profil incurvé permet un écrasement rapide et sans effort.
- Il est possible d'écraser plusieurs gousses d'ail à la fois grâce à sa capacité et aux nombreux trous de ses mailles.
- Peut également être utilisé pour d'autres produits que l'ail, comme le gingembre.
- Diamètre du trou : ø3 mm

code	mm	€
856260	105x50	12,95



856260



690000

OUVRE-BOÎTE

- Fixation avec vis à oreilles.
- Convient pour les boîtes jusqu'à 335 mm.

code	mm	€
690000	250x115x(H)550	89,50



570715



PRESSE-AIL

code	mm	€
570715	175x30	8,95



856123



PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer.
- 2 grilles amovibles.

code	mm	€
856123	180x25	9,95



OUVRE-BOÎTE

code	mm	€
856116	(L)180	7,75



856116



OUVRE-BOÎTE

- Cette ouvre-boîte ouvre la boîte par le côté régulière juste en-dessous du couvercle et laisse les bords lisses et non tranchants.
- Cela permet de réutiliser le couvercle pour couvrir la boîte de conserve et vous pouvez manipuler la conserve ouverte ainsi que son couvercle en toute sécurité.

code	mm	€
856161	(L)190	9,95



856161



Prix conseillé HT et non garanti





Voir la vidéo



ZESTEUR DE CITRON

code	mm	€
856031	(L)155	5,45



COUPEAU À PAMPLEOUSSE

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856185	100	210	7,95



EVIDEUR À LÉGUMES

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856086	110	220	5,45



EPLUCHEUR DE CITRON

code	mm	€
856055	(L)175	5,75



CUILLÈRE À MELON

code	ø	longueur (mm)	€
856017	ø26	(L)160	5,45



CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

code	ø	longueur (mm)	€
856024	ø22	(L)150	5,45



CUILLÈRE À MELON DOUBLE

code	-	mm	€
856000	ø 22-25 mm	(L)165	7,95



EVIDEUR

code	mm	€
856048	(L)155	5,45



VIDE-POMMES

code	ø	longueur (mm)	€
856079	ø20	(L)215	5,45



COUPEAUX À PÂTE CRANTÉE

code	ø	longueur (mm)	€
856154	ø60	(L)188	6,95



BIGOUDI À BEURRE
- Dentelé.

code	mm	€
856192	(L)190	6,75



COUPEAU À BEURRE - CRANTÉ

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
855768	85	210	4,95



ECONOME

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856178	65	175	5,45



COUPEAU DE DÉCORATION

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856062	90	200	7,25



COUPEAU À TOMATES

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856253	110	224	7,50



RABOT À FROMAGE

code	mm	€
856208	(L)200	6,95



RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	€
856215	(L)160	6,75



RÂPE À FROMAGE

code	mm	€
856222	(L)170	7,75



COUPEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856239	130	250	7,50



COUPEAU À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856246	160	270	7,50



COUPEAU À PIZZA

code	mm	€
617007	ø100x240	4,75



COUPEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.
- Avec système de clips de couleurs HACCP pour identifier le couteau avec un code couleur.

code	ø	longueur (mm)	€
617014	ø100	(L)230	6,75



HACHOIR DEMI-LUNE

code	-	mm	€
844359	lame simple	(L)215	12,95
844366	double lame	(L)215	19,50



NEW



400081



SET DE DRESSAGE CHEF, 6 PIÈCES, SATINÉ

- Idéal pour dresser des assiettes, des gâteaux et d'autres desserts, ainsi que des sushis.
- En acier inoxydable satiné.
- Les pincettes sont parfaites pour saisir les ingrédients très délicats et optimisées pour une utilisation sans effort.
- La cuillère à dessin avec un bec verseur pour verser les sauces avec précision.
- Avec une mallette enroulable compacte pour une protection contre les dommages.
- Pincettes droites : 23 cm
- Pincettes incurvées : 20 cm
- Pincettes décalées (sushi) : 21 cm
- Cuillère à dessin : 22,5 cm
- Petite cuillère : 15 cm
- Spatule : 19 cm
- Convient au lave-vaisselle.

code	€
400081	32,50

NEW



400074



SET DE DRESSAGE CHEF, 6 PIÈCES, NOIR

- Idéal pour servir des plats, des gâteaux et d'autres desserts, ainsi que des sushis.
- En acier inoxydable avec revêtement PVD noir.
- Les pincettes sont parfaites pour saisir les ingrédients très délicats et optimisées pour une utilisation sans effort.
- La cuillère à dessin avec un bec verseur pour verser les sauces avec précision.
- Avec une mallette enroulable compacte pour une protection contre les dommages.
- Pincettes droites : 23 cm
- Pincettes incurvées : 20 cm
- Pincettes décalées (sushi) : 21 cm
- Cuillère à dessin : 22,5 cm
- Petite cuillère : 15 cm
- Spatule : 19 cm
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	€
400074	37,50



856291

TROUSSE DÉCORATION - 6 PIÈCES



- Le set comprend:
- Cuillère à melon double
- Cuillère à melon simple
- Râpe citron
- Évideur
- Vide-pommes 20 mm
- Couteau de décoration.

code	mm	€
856291	280x100x(H)50	48,95



6 couteaux
(longueur
max. 400 mm)

856383

MALLETTE DE COUTEAUX

- Mallette pour 6 couteaux (longueur max. 400 mm).
- Les couteaux sont maintenues en place par des élastiques.
- La mallette est renforcée avec du plastique solide.
- Dimensions ouvert: 450x400 mm.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856383	450x70x(H)110	22,95



17 couteaux
(longueur
max. 450 mm)

856390

MALLETTE DE COUTEAUX

- Mallette compacte avec en total 17 fentes.
- Convient pour 4 couteaux avec une longueur maximale de 450 mm et 13 outils plus petits.
- Séparateur renforcé avec plastique.
- Couteaux et outils sont maintenues en place par des élastiques.
- Dimensions ouvert: 500x510 mm.
- Avec bandoulière.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856390	500x120x(H)225	47,50



10 couteaux
(longueur max. 450 mm)

856277

MALLETTE DE COUTEAUX

- Mallette compacte avec beaucoup d'espace pour des couteaux et accessoires.
- Peut contenir 10 couteaux (longueur max. 450 mm), les couteaux sont maintenu en place par un élastique.
- Les couteaux sont protégé par un tissu supplémentaire que on peut attacher avec un zip ou du velcro, ainsi les couteaux ne se touchent pas directement pendant le transport.
- Avec une grande poche pour un bloc-notes, 4 petites poches pour carte de visite et un emplacement pour 3 stylos ou d'autres petits accessoires.
- Le longueur de la bandoulière peut être ajusté entre 770 mm et 1270 mm.
- Dimensions déplié: 515x675 mm.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856277	510x50x(H)170	39,95



281246



STÉRILISATEUR UV

- Convient parfaitement pour stériliser des couteaux, capacité: 14 couteaux.
- Fait en inox avec porte en plexiglas.
- Livré avec un support couteaux en inox.
- Stérilisation grâce à l'action d'une lampe ultraviolet éradiquant les micro-organismes.
- Équipé d'un micro-interrupteur pour éviter la mise en route avec la porte ouverte.
- Minuteur intégré adaptable jusqu'à 60 minutes.

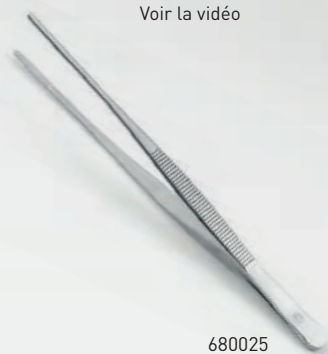
code	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)610	225,00

Prix conseillé HT et non garanti





Voir la vidéo



680025

18/0
stainless steel

PINCE MULTIFONCTIONNELLE

code	mm	€
680018	(L)300	5,50
680049	(L)160	3,35
680032	(L)215	3,95
680025	(L)230	4,75



680186

18/0
stainless steel

PINCE AVEC MANCHE COURBÉ

code	mm	€
680186	(L)240	5,95



680063

18/0
stainless steel

PINCE INCURVÉE

code	mm	€
680070	(L)160	3,70
680063	(L)240	4,95
680056	(L)300	5,95



680162

18/0
stainless steel

PINCE AVEC TÊTE CARRÉE

code	mm	€
680162	(L)145	3,50



680087

PINCE DE DRESSAGE

code	mm	€
680087	(L)210	4,05
680094	(L)160	3,85



680124

PINCE AVEC TÊTE RONDE

code	mm	€
680124	(L)150	4,75
680193	(L)305	5,75

18/0
stainless steel

680179

PINCE AVEC TÊTE CYLINDRIQUE

code	mm	€
680179	(L)170	4,95

18/0
stainless steel



680131

PINCE MULTIFONCTIONNELLE NOIR

- Avec revêtement noir appliqué par le méthode PVD (Dépôt physique par phase vapeur).
- Très bonne qualité et durable.

code	mm	€
680131	(L)300	7,25

18/0
stainless steel



680216

PINCE AVEC TÊTE RONDE NOIR

- Avec revêtement noir appliqué par le méthode PVD (Dépôt physique par phase vapeur).
- Très bonne qualité et durable.

code	mm	€
680216	(L)305	6,95

680155

18/0
stainless steel

PINCE À ARÊTES TÊTE POINTUE

code	mm	€
680155	(L)155	3,95

680117

680100

PINCE À ARÊTES TÊTE BISEAUTÉE

code	mm	€
680117	(L)115	2,75
680100	(L)135	4,75

680148

18/0
stainless steel

PINCE À ARÊTES TÊTE PLATE PETIT

code	mm	€
680148	(L)100	2,95





856352

856369

856376

RÂPES

- Lames coupées par laser, très haute précision et très tranchant.

code	-	lame (mm)	mm	€
856352	Fine	220	35x405	14,25
856369	Gros	220	35x405	14,25
856376	Ruban	220	35x410	14,25

Râpes très tranchantes
- coupées par laser

PP 18/8
polypropylène stainless steel



856321

856338

856345

RÂPES

- Lames coupées par laser, très haute précision et très tranchant.

code	-	lame (mm)	mm	€
856321	Gros	134	65x330	11,95
856338	Ruban	135	65x330	11,95
856345	Tranches	134	65x330	11,95



443002



RÂPE QUATRE FACES

code	mm	€
443002	90x65x(H)200	7,50



570104



COUPE-ŒUF - RECTANGULAIRE

code	mm	€
570104	130x85x(H)30	9,50



570012



COUPE-ŒUF - OVALE

code	mm	€
570012	120x115x(H)35	9,75

MANDOLINE JAPONAISE SAMURAI HENDI

- Construction solide : éléments en acier inoxydable, ABS et polypropylène.
- La surface plate en acier est divisée en deux parties qui peuvent être ouvertes pour faciliter l'accès aux lames, afin de les ajuster, de les retirer ou de les nettoyer. La surface a un revêtement PTFE antiadhésif qui facilite une coupe très lisse (les légumes/fruits glissent en douceur).
- Lames ultra-affûtées en plusieurs variantes offrant des effets de découpe variés, mais toujours parfaitement précis et réguliers :
 - 2 lames plates situées sur une pièce inversée : lame lisse ou dentelée,
 - rouleau amovible et rotatif avec lames dentelées ; l'épaisseur et le type de découpe sont facilement réglables à l'aide d'un bouton : de 0 mm à 9 mm, en tranches ou en julienne.

code	mm	€
237922	395x165x(H)115	24,95

NEW



237922

MANDOLINE EN V

- En plastique noir.
- Livré avec 5 lames en inox de haute qualité.
- Support pliable avec pieds en caoutchouc.
- Châssis avec lame horizontale en V intégré.
- Lames pour julienne ou pommes-frites, large de 6 ou 9 mm.
- Épaisseur réglable pour tranches de 1 à 9 mm.
- Pousoir avec piques métalliques.
- Hauteur 140 mm (avec support déplié).

code	mm	€
222614	130x335x(H)75	26,95



Lame en V pour couper plus rapidement

222614



MANDOLINE AVEC DOUBLE LAME

- Fait en inox et ABS noir.
- Lame principale en V et une deuxième lame ondulée.
- Épaisseur facilement ajustable pour chaque lame.
- Support pliable avec pieds en caoutchouc.
- Livré avec 2 lames supplémentaires pour julienne ou pommes-frites, largeur 6 ou 9 mm.
- Avec boîte de rangement pour ranger les lames en toute sécurité.
- Pousoir en polypropylène avec piques métalliques.

code	mm	€
222676	530x165x(H)203	52,50



222676



COUPE-LÉGUMES

- 2 lames pour la coupe en tranches (1 lame ondulée) et trois lames pour la coupe en julienne (5, 7, 10 mm).
- Boîte de rangement pour les lames et le chariot.
- Support antidérapant.

code	mm	€
222652	395x125x(H)200	57,50

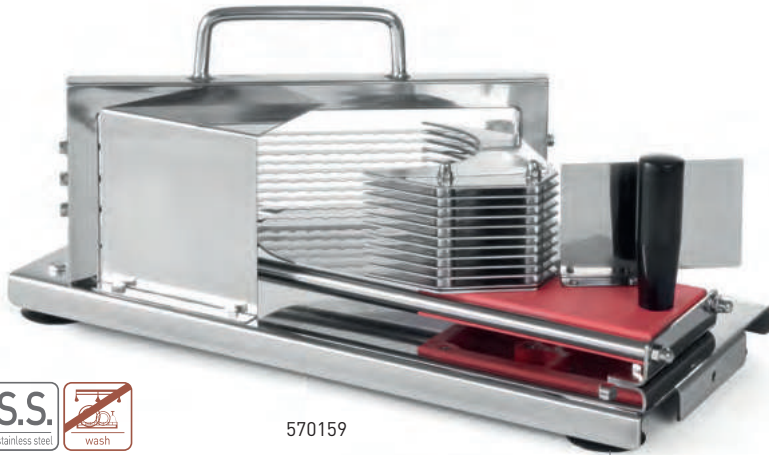


Livré avec support, 5 lames et boîte de rangement pour lames



222652





570159

COUPE-TOMATES

- Convient uniquement pour trancher les tomates ou d'autres légumes mous.
- Épaisseur des tranches ± 5 mm.
- Facile à nettoyer.
- Avec pieds ventouses.
- Outils de resserrement de vis non inclus.

Pieds ventouses

code	mm	€
570159	432x202x(H)210	149,50

Avec protection pour la main



Facile à enlever et à nettoyer grâce à une plaque de fixation spéciale



Pieds ventouses

COUPE-FRITES

- Couteaux en inox.
- 4 couteaux compris: 6, 9 et 13 mm, et un couteau pour diviser en 8 parts.
- Convient au montage sur un mur ou un plan de travail.
- Poignée recouvert de plastique pour une meilleure prise.
- Plaque de fixation qui permet de démonter et de nettoyer facilement.
- Pieds avec ventouses pour garantir la stabilité lors d'utilisation sur une table.



code	mm	€
630402	430x168x(H)290	159,50



13x13	11x11	9x9	6x6	8 parts
932926	630419	932919	932902	932933

COUPEAU À FRITES POUR COUPE-FRITES

- Convient au Coupe-frites HENDI 630402.
- Équipé avec la plaque de pression.



code	mm	€
932926	13x13	12,75
630419	11x11	12,75
932919	9x9	12,75
932902	6x6	12,75
932933	8 parts	12,75

ATTENDRISEURS

APLATISSEUR

- Prise ferme pour un meilleur maniement.
- Surface à pointes pour la viande de porc et de boeuf.
- Surface lisse pour poisson et volaille.

code	mm	€
513002	(L)260	9,75



Surface à pointes pour la viande de porc et de boeuf

Surface lisse pour poisson et volaille

Revêtement spécial, convient pour contact alimentaire

513002

ATTENDRISEUR PROFI LINE

- Un outil moderne et efficace pour améliorer la viande.
- Les lames verticales diminuent la longueur des fibres de la viande et en même temps la viande est aplatie.
- Grâce à l'attendrisseur le temps de marinade est réduit de 25% comparé aux méthodes traditionnelles.
- L'utilisation de l'attendrisseur sur la viande épicée ou cuisinée en sauce permet aux épices ou à la sauce de pénétrer plus en profondeur dans la viande.
- Ressorts souples, facile à utiliser, meilleur résultat.

code	couleur	mm	€
843451	Rouge	42x150x(H)118	24,95

51 lames en inox pour couper la viande

Fond avec formes en vaques afin de bien aplatis la viande



Voir la vidéo



Design spécialement fait pour une meilleure prise



843451



513538

CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4

code	mm	€
513538	90x4	3,50
513545	110x5	4,25
513552	130x5	4,50
513569	150x6	5,95



559239

CORDE À ROULADE

- Bobine de 200g.
- En coton écru.
- Environ 132 m.

code	-	€
559239	132 m	5,75



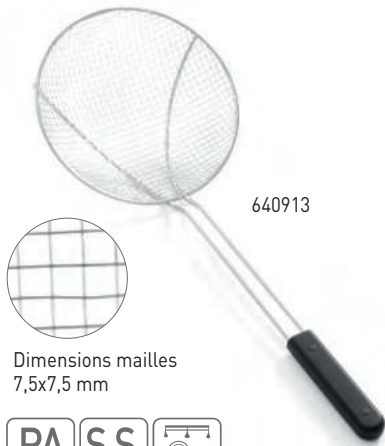
559208

CORDE À ROULADE

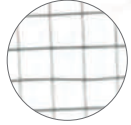
- Bobine de 100g.
- En coton écru.

code	-	€
559208	70 m	3,95
559222	140 m	7,50





640913



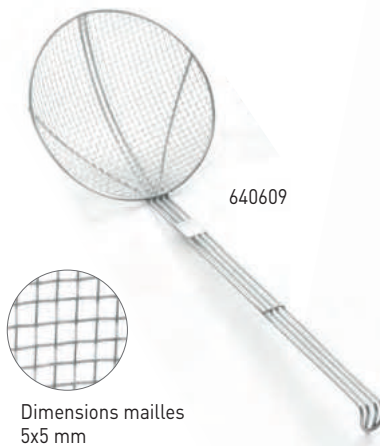
Dimensions mailles
7,5x7,5 mm



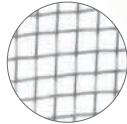
ARAIGNÉE

- Acier inoxydable avec manche en PA.
- Panier extra profond.

code	mm	€
640913	ø240x640	25,75
640920	ø260x650	26,95



640609



Dimensions mailles
5x5 mm



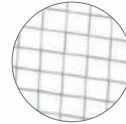
ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme renforcé.

code	mm	€
640401	ø160x470	14,75
640500	ø180x470	16,50
640609	ø200x510	16,95
640708	ø220x540	18,50
640807	ø240x540	20,50



640203



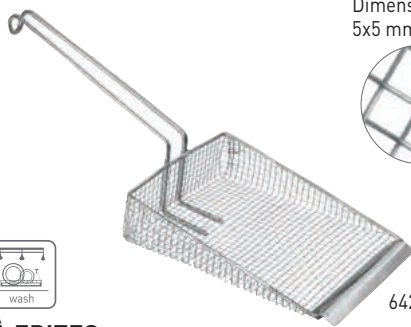
Dimensions mailles
5x5 mm



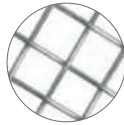
ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
640104	ø100x310	7,25
640203	ø125x360	8,25



Dimensions mailles
5x5 mm



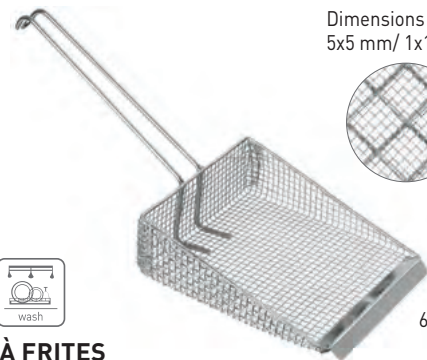
642504



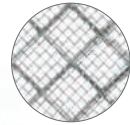
PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 210 mm.

code	mm	€
642504	470x180	24,25



Dimensions mailles
5x5 mm/ 1x1 mm



642603



PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 225 mm.
- Double grillage.

code	mm	€
642603	335x175	23,50



646205

646304



ECUMOIRE À FRITURE

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
646205	ø125x350	10,65
646304	ø150x440	11,75



646601



MOULE NID D'OISEAU

- Avec manche filiforme et anneau de fermeture.

code	mm	€
646601	ø100x390	11,95



642566



PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

- Ouverture de remplissage de 70 mm.
- Poignées pour gauchers et droitiers.

code	mm	€
642566	233x205	9,75



642559



PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

- Ouverture de remplissage de 75 mm.
- Poignées pour gauchers et droitiers.

code	mm	€
642559	230x220	12,95



630136

630235



SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis.

code	-	mm	€
630235	Poivrière	ø63x(H)100	4,25
630136	Salière	ø80x(H)175	9,85



630105

630204



SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis.

code	-	mm	€
630204	Poivrière	ø65x(H)105	3,75
630105	Salière	ø80x(H)195	8,75



630006



EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

- Fond fixe avec passoire amovible.

code	mm	€
630006	ø400x(H)170	26,50



630808



EGOUTTOIR À FRITURE EN INOX

- Complet en acier inoxydable.
- Avec poignée en inox.
- Avec bac collecteur amovible.

code	mm	€
630808	ø410x(H)170	38,95



630808





516713

COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

code	-	mm	€
516690	516683	ø280x(H)15	12,25
516713	516706	ø290x(H)15	12,95
516737	516720	ø305x(H)15	16,50

NEW

516768

**SEAU BUDGET LINE**

- Fabriqué en acier inoxydable.
- La forme du bord permet de contrôler facilement le liquide pendant le versage.

code	litres	mm	€
516768	10	ø278x(H)235	16,95



Gradué

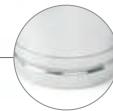


516683



516720

Fond large et renforcé pour stabilité et hygiène



516744

**SEAU AVEC FOND RENFORCÉ**

- Avec graduations.

code	litres	mm	€
516676	7	ø230x(H)245	36,95
516683	10	ø280x(H)265	42,95
516706	12	ø300x(H)310	49,95
516720	15	ø305x(H)330	54,50

SEAU

- Fait en acier inoxydable
- La forme du bord permet de contrôler facilement le liquide lors du versement

code	litres	mm	€
516744	12	ø310x(H)300	29,95

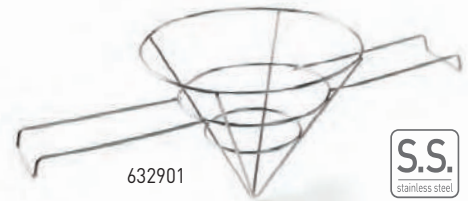


632802

**FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE - 50 PIÈCES**

- Fait en rayonne (soie artificielle).

code	emballé par	mm	€
632802	50	254x254	17,95



632901

**SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE**

code	mm	€
632901	ø250x(H)240	15,95



196007

**SEAU**

- Avec couvercle.
- Convient à la collecte de graisse.

code	litres	mm	€
196007	11.5	ø300x(H)230	5,25



BROC MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE

- Avec graduation.

code	litres	mm	€
567104	0,5	ø90x(H)140	1,95
567203	1	ø110x(H)170	3,25
567302	2	ø140x(H)215	5,25
567401	3	ø160x(H)240	6,95
567500	5	ø190x(H)270	9,95



BROC MESUREUR EMPILABLE

- Graduation estampé sur le côté du broc.
- La forme du manche permet d'empiler plusieurs brocs.

code	litres	mm	€
567814	0,5	ø95x(H)136	1,50
567821	1	ø124x(H)170	2,50
567838	2	ø160x(H)205	4,25
567845	3	ø181x(H)233	5,25
567852	5	ø210x(H)270	7,95



BROC MESUREUR GRADUÉ

- Très solide.

code	litres	mm	€
516102	0,5	ø90x(H)105	13,50
516201	1	ø120x(H)130	17,95
516300	2	ø140x(H)170	28,95



PELLE

code	litres	mm	€
521205	0,125	(L)180	3,25
521304	0,2	(L)205	3,65
521403	0,3	(L)245	4,95
521502	0,5	(L)265	7,25
521601	0,65	(L)310	7,95
521809	2	(L)390	17,95



PELLE À FARINE EN POLYPROPYLÈNE

code	litres	mm	€
562000	0,125	(L)187	1,55
562017	0,25	(L)250	2,65
562079	0,65	(L)330	5,75





**NEW
MODEL**



462904

CARAFE À HUILE D'OLIVE

- En acier inoxydable poli.
- Forme conique assurant la stabilité.
- Bouchon amovible avec bec verseur.

code	litres	mm	€
462904	0.25	ø84x(H)158	9,95



518700



ENTONNOIR

code	mm	€
518700	ø120x(H)115	7,50



567616



ENTONNOIR

code	mm	€
567616	ø100x(H)115	0,95
567630	ø127x(H)130	1,35
567654	ø150x(H)140	2,25

ESSOREUSE À SALADE

- Idéal pour essorer des grandes quantités de légumes et fruits après lavage.
- Avec un système d'écoulement facile à utiliser.
- Panier à l'intérieur amovible.
- **N'est pas disponible en France.**

code	litres	mm	€
222553	12	ø335x(H)430	112,50
222560	25	ø430x(H)530	149,50



NEW



270875

PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE À PRESSION

- Idéal pour : graisser les moules à pâtisserie, appliquer des additifs et des arômes alimentaires, mouiller la pâte à pain.
- Pulvérisation d'une couche parfaitement uniforme d'un produit.
- Fonction de pulvérisateur à pression dans la cuisine sans avoir besoin d'utiliser des appareils lourds.
- Fabriqué en polymère très durable - PEHD.
- Fond large du flacon, assurant la stabilité.
- Joints en silicone qui ne nécessitent pas de graissage.
- Un embout réglable capable de changer de position à 360°.
- Le tuyau d'aspiration est équipé d'un filtre pour éviter toute obstruction.
- Une graduation de mesure pour un contrôle facile du niveau de liquide.
- Un dispositif de protection contre l'aspiration du couvercle.
- Pression : 2,2 bar.
- Poids : 0,59 kg.

code	€
270875	35,00

222560



BOUILLOIRES ÉLECTRIQUES

- Bouilloire et élément de chauffe en inox.
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Équipée d'une résistance dissimulée pour protéger l'élément chauffant contre le calcaire, ce qui prolonge la durée de vie de la résistance et de la bouilloire.



209981



Voir la vidéo

Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur



BOUILLOIRE - 1,8 L

code	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	23,95

- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur.
- La bouilloire s'arrête automatiquement à ébullition.
- Protection double afin d'éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Convient seulement pour faire bouillir de l'eau, faire bouillir d'autres liquides endommagera l'appareil.



209936



BOUILLOIRE - 2,5 L

code	litres	V	W	mm	€
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288	28,95

BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Pour préparer des boissons dans les conditions de préparation indiquées, telles que le thé vert, le thé blanc ou le yerba mate.
- Boîtier et élément chauffant en acier inoxydable AISI304.
- Poignée, couvercle et base en polypropylène.
- Régulation et maintien de la température : l'eau peut être chauffée à l'une des températures suivantes : 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C.
- Élément chauffant placé sous la cuve et ainsi protégé contre le calcaire.
- Panneau de commande avec affichage numérique.
- Voyant lumineux du thermostat.
- Indicateur à l'intérieur de niveau d'eau maximum.
- Fonction d'arrêt automatique après ébullition de l'eau.
- Double protection contre la mise en marche d'une bouilloire vide.
- La bouilloire peut être tournée - base pivotante à 360°.
- ATTENTION : pour faire bouillir de l'eau uniquement, faire bouillir d'autres liquides peut endommager la bouilloire.



209943

Panneau de commande avec affichage numérique



code	litres	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288	35,95



BOUILLOIRE - AVEC COUVERCLE

code	litres	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	36,95



624302





PINCE DE SERVICE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
171127	2	(L)300	8,95
171028	2	(L)240	6,95



PINCE DE SERVICE COURBÉ

code	mm	€
171417	(L)235	5,95
171516	(L)295	7,40



PINCE DE SERVICE - 2 PIÈCES

code	mm	€
171400	(L)240	3,25
171509	(L)300	4,25



PINCE À SALADE

- Avec clip de fermeture.
- Modèle solide.



code	mm	€
171707	(L)240	3,25
171806	(L)310	4,50
171905	(L)400	5,50



PINCE DE SERVICE

- Pincen en silicone résistant à la chaleur.
- Poignée soft-grip avec crochets de blocage.

code	mm	€
171301	(L)267	5,75
171318	(L)345	6,95
171325	(L)445	8,25



Voir la vidéo



PINCE DE SERVICE HACCP 250 MM

- Couleurs conformes aux normes HACCP
- Poignée colorée revêtue en PVC

code	couleur	mm	€
171837	Rouge	(L)250	3,95
171929	Brun	(L)250	3,95
171844	Bleu	(L)250	3,95
171875	Vert	(L)250	3,95
171882	Violet	(L)250	3,95
171899	Jaune	(L)250	3,95

PINCES DE SERVICE HACCP 300 MM

- Couleurs conformes aux normes HACCP
- Poignée colorée revêtue en PVC

code	couleur	mm	€
171721	Rouge	(L)300	4,50
171936	Brun	(L)300	4,50
171738	Bleu	(L)300	4,50
171745	Vert	(L)300	4,50
171783	Violet	(L)300	4,50
171790	Jaune	(L)300	4,50



PINCES DE SERVICE

- Manche recouvert avec PVC.

code	couleur	mm	€
171752	Noir	(L)250	3,95
171851	Noir	(L)300	4,50

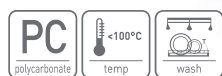


657607



657621

657669



PINCE DE SERVICE

code	couleur	mm	€
657621	Transparent	(L)230	3,10
657607	Noir	(L)230	3,10

PINCE DE SERVICE

code	couleur	mm	€
657669	Noir	(L)250	3,25
657676	Noir	(L)300	3,40

Prix conseillé HT et non garanti





524008

PINCES UNIVERSELLES

- Avec clip de fermeture.
- Détachable.



code	mm	€
524008	(L)270	7,95



524039

PINCES UNIVERSELLES AVEC COUCHE EN TEFLON

- Avec clip de fermeture.



code	mm	€
524039	(L)270	8,50



171349

171332

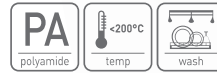
**PINCE EN SILICONE POUR CUISINER**

- Fabriquée en silicone résistant aux hautes températures.
- Peut résister à des températures allant jusqu'à 280 °C, ce qui en fait un produit idéal pour la cuisine.
- Les pinces offrent une bonne prise en main et une utilisation ergonomique.

code	mm	€
171332	(L)170	5,95
171349	(L)290	8,95



658000

**SPATULE**

code	mm	€
658000	(L)280	4,50



525159

NEW**SPATULE EN BOIS COURBÉE - LOT DE 2**

- En bois de hêtre - non seulement durable, mais aussi léger.
- Résistant aux températures élevées.
- Courbé pour retourner facilement les ingrédients dans une poêle.
- Manche plat avec trou de suspension.
- Convient aux poêles avec revêtement antiadhésif, sans endommager leur surface délicate.

code	emballé par	mm	€
525159	2	(L)320	2,95



525142

SPATULE EN BOIS -LOT DE 4

- En bois.

code	emballé par	mm	€
525142	4	(L)300	4,95



659502

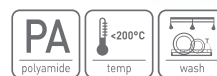
SPATULE

- Avec fentes.
- Fait en polyamide renforcé.

code	mm	€
659502	(L)300	11,65



659601

**SPATULE**

code	mm	€
659601	(L)325	11,65



855713



RACLOIR

code	lame (mm)	mm	€
855713	124	102x265	6,95



855119



RACLOIR

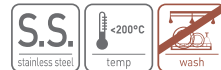
- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855119	118	100x251	4,85



855607

855508



SPATULE À HAMBURGER

- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855508	120	75x270	6,75
855607	150	110x305	8,50



855676

855652



SPATULE À HAMBURGER

code	lame (mm)	mm	€
855676	143	77x283	8,95
855652	174	108x313	11,95



855737

855669



SPATULE FLEXIBLE

code	épaisseur (mm)	mm	€
855737	1	375x73	8,25
855669	1.2	320x96	8,95



855720



SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE

code	épaisseur (mm)	mm	€
855720	1	375x75	8,25



855775

855782

855683



SPATULES À CRÊPES

- Avec lame flexible offset.

code	lame (mm)	mm	€
855775	110	19x220	5,75
855782	200	32x343	6,95
855683	254	37x390	9,25



855706

855690

855744

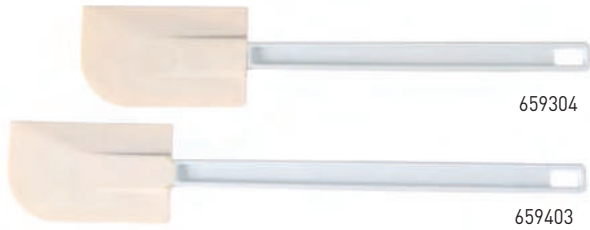


SPATULE

- Idéale pour la préparation de confiserie.

- Spatule flexible et lisse.

code	lame (mm)	mm	€
855706	110	17x220	5,75
855690	203	34x345	6,95
855744	255	37x400	8,50

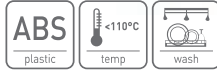


659304

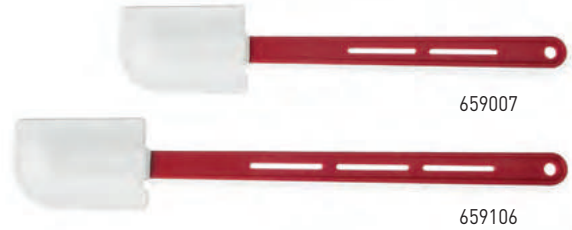
659403

MARYSE

- Manche en ABS.
- Palette en silicone



code	lame (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,45
659304	116	70x358	3,80
659403	116	70x410	4,85



659007

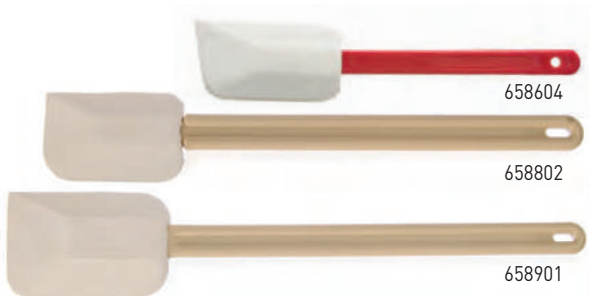
659106

MARYSE

- Manche en ABS.
- Palette en silicone



code	lame (mm)	mm	€
659014	90	55x266	5,75
659007	105	70x354	7,75
659106	105	70x420	8,95



658604

658802

658901

MARYSE

- Manche en nylon renforcé avec de fibre de verre
- Palette en caoutchouc naturel.
- A utiliser seulement pour des préparations froides



code	lame (mm)	mm	€
658604	90	55x260	4,65
658703	90	75x320	8,95
658802	90	75x425	10,75
658901	150	100x515	18,75



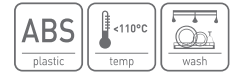
659458

659458

659472

MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

- Manche en ABS.
- Palette fait en caoutchouc synthétique.



code	lame (mm)	mm	€
659472	117	75x408	5,95
659458	88	57x254	3,50
659465	117	75x357	4,85



563007

563106

CUILLÈRE

code	mm	€
563106	450x80	6,75
563007	375x70	4,45
563205	575x105	10,25



659700

659809

CUILLÈRE

- Fait en polyamide renforcé.



code	mm	€
659700	(L)305	8,50
659809	(L)385	12,25



525005

CUILLÈRE À BOIS -LOT DE 3, TAILLES DIFFÉRENTES

- Fait en bois.
- Ensemble de 3 tailles différentes.
- Large : cuillère 75 x 50 mm, longueur totale 400 mm.
- Moyen : cuillère 65 x 50 mm, longueur totale 350 mm.
- Petit : cuillère 60 x 45 mm, longueur totale 300 mm.



code	€
525005	4,25

LOUCHES ET ÉCUMOIRES PROFI LINE

- Professionnelle, fait en une pièce, conforme aux normes HACCP

- En acier inoxydable extra lourd
- Épaisseur 2,7 mm

2.7 MM
ÉPAISSEUR



LOUCHE ANTI-GOUTTE

- Avec bord verseur anti-goutte.

code	litres	mm	€
540107	0.06	ø60x360	6,50
540305	0.12	ø80x400	9,25
540404	0.25	ø100x430	10,75
540503	0.5	ø120x555	14,50
540602	0.75	ø145x575	17,50
540701	1	ø165x630	20,75

ECUMOIRE

code	mm	€
541104	ø80x390	5,45
541203	ø100x400	6,25
541302	ø120x460	7,75
541500	ø160x530	12,95

CUILLÈRE À LÉGUMES

code	mm	€
542507	485x75	11,25

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
542705	(L)350	7,75

LOUCHE À ARROSER

code	mm	€
542606	410x100	11,25

SPATULE

code	mm	€
542200	510x100	12,75

LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE



LOUCHE

code	litres	mm	€
527108	0.05	ø60x320	3,50
527207	0.17	ø90x390	3,95
527306	0.25	ø100x420	4,95

ECUMOIRE

code	mm	€
528105	ø90x310	3,50
528204	ø115x370	4,50

SPATULE AVEC FENTES

code	mm	€
526118	(L)355	3,95

SPATULE

code	mm	€
526101	(L)350	3,95

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
526200	350x35	3,95

LOUCHE À LÉGUMES

code	mm	€
526309	(L)325	3,50

Prix conseillé HT et non garanti



FOUETS

509470

1 MM
ÉPAISSEUR



FOUET PIANO

- 5 fils piano flexibles, avec manche fine.
- Épaisseur de fil: 1 mm

code	mm	€
509470	(L)285	2,75



509487



SPIRAALGARDE

code	mm	€
509487	(L)280	2,95



856109



FOUET PLAT

code	mm	€
856109	(L)300	7,50



86



2.2 MM
ÉPAISSEUR

FOUET

- 8 fils épais et raides avec crochet de suspension.
- Épaisseur du fil: 2,2 mm.

code	mm	€
510001	(L)290	6,50
510100	(L)335	6,75
510209	(L)380	7,75
510308	(L)435	8,50
510407	(L)490	9,25
511503	(L)540	10,95
511701	(L)640	12,75



510100

510209

510308



Fils durs



2 MM
ÉPAISSEUR

FOUET FRANÇAIS AVEC 8 FILS RIGIDES

- 8 fils rigides.
- Poignée en polypropylène avec œillet.
- Épaisseur du fil: 2 mm.

code	mm	€
509012	(L)245	4,50
509005	(L)270	5,50
509104	(L)320	6,95
509203	(L)365	7,75
509302	(L)415	7,95
509401	(L)465	8,75



509012

509203

509302



Fils durs



530702

530405

530108

BOL DE PRÉPARATION

code	litres	mm	€
530108	0.7	ø160x(H)63	3,35
530207	1.2	ø205x(H)74	4,25
530306	1.5	ø227x(H)83	5,50
530405	2.6	ø254x(H)95	5,75
530504	3.3	ø281x(H)100	8,50
530603	4.4	ø310x(H)107	11,50
530702	5.7	ø340x(H)113	13,75





1.4 MM

ÉPAISSEUR

FOUET PIANO

- 7 fils fins flexibles avec crochet de suspension.
- Épaisseur du fil: 1,4 mm.

code	mm	€
532003	(L)230	3,25
532102	(L)275	3,75
532201	(L)330	4,25
532300	(L)375	4,75



1.4 MM

ÉPAISSEUR

FOUET PIANO

- 12 fils piano flexibles.
- Manche en inox avec crochet.

code	mm	€
511718	(L)285	3,85
511725	(L)335	4,45
511732	(L)385	4,95
511749	(L)435	5,45
511756	(L)485	6,25



1.4 MM

ÉPAISSEUR

FOUET PIANO

- 12 fils piano flexibles.
- Manche en polypropylène avec crochet.
- Épaisseur de fil: 1,4 mm.

code	mm	€
509418	(L)250	4,35
509425	(L)270	4,95
509432	(L)320	5,50
509449	(L)360	6,75
509456	(L)410	7,95
509463	(L)460	8,95



532102



532201



532300



511725



511732



511749



509432



509449



509456



Fils extrêmement flexibles parfaits pour fouetter



Fils extrêmement flexibles parfaits pour fouetter



Fils extrêmement flexibles parfaits pour fouetter



517604



517109



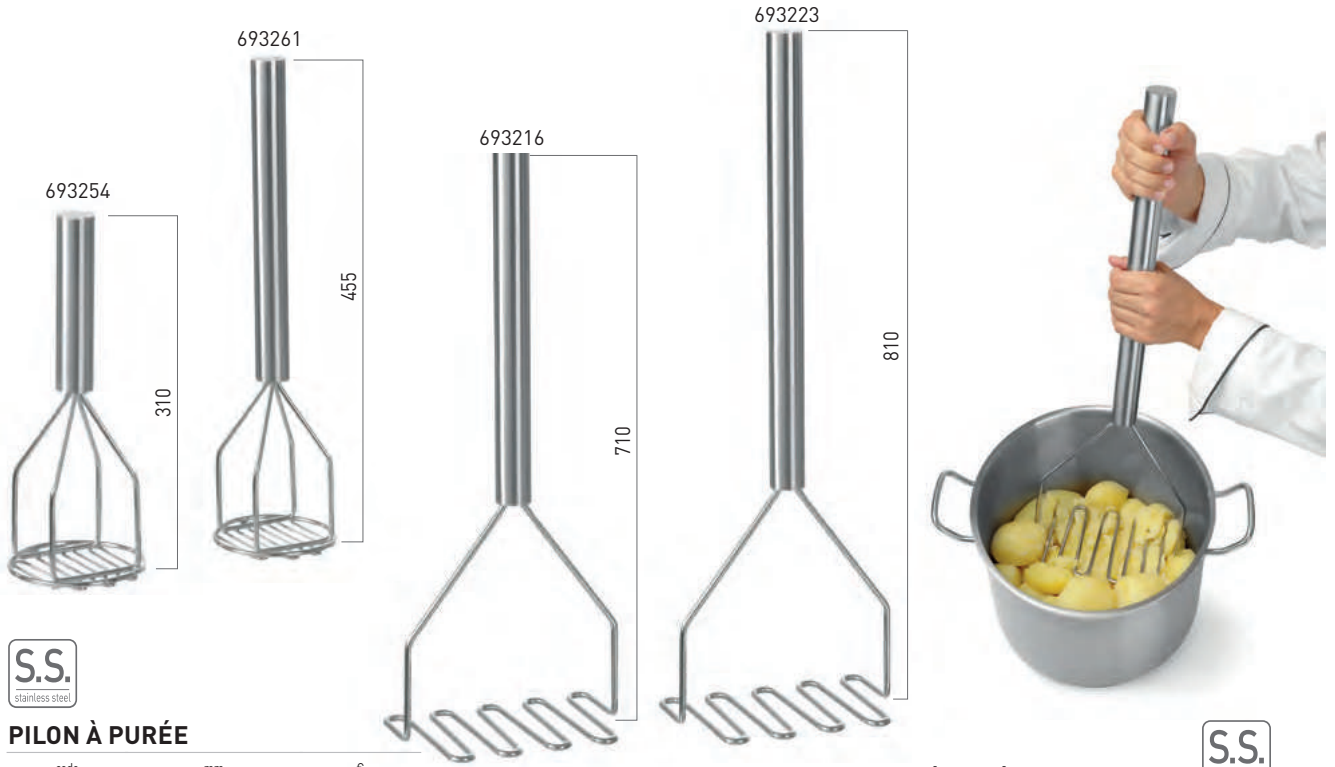
517307

BOL MÉLANGEUR

code	litres	mm	€
517109	0.7	ø158x(H)55	2,25
517208	1.4	ø197x(H)68	3,10
517307	2.3	ø240x(H)88	4,75
517406	3.3	ø259x(H)92	5,50
517604	4.9	ø300x(H)118	6,45

Prix conseillé HT et non garanti





PILON À PURÉE

code	mm	€
693254	ø118x(H)310	16,95
693261	ø118x(H)455	17,95



PILON À PURÉE

code	mm	€
693216	200x130x(H)610	20,50
693223	200x130x(H)810	23,95



PRESSE-PURÉE

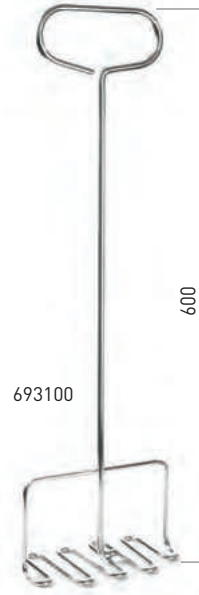
- Poignée ergonomique en polypropylène.

code	mm	€
856147	ø95x(H)230	7,95



PRESSE-PURÉE

code	mm	€
515105	320x110	39,95



PILON À PURÉE

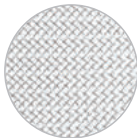
code	mm	€
693001	130x85x(H)355	28,95
693100	180x85x(H)600	31,25
693209	180x85x(H)770	35,95



647509

647516

Dimensions mailles
0,5x0,5 mm



CHINOIS À MAILLES

- Maille fine avec manche filiforme.

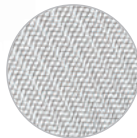
code	mm	€
647516	ø160x360	10,65
647509	ø180x415	12,75



647561

647554

Dimensions
mailles 0,5x0,5 mm



CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE

- Maille fine.

code	mm	€
647554	ø205x460	24,50
647561	ø245x500	29,95



547502

547304

Dimensions
mailles ø2 mm



CHINOIS

code	mm	€
547304	ø180x380	16,95
547502	ø235x435	19,50



556719

ETAMINE

- 100% Coton.
- Lavable à 95°C.

code	mm	€
556719	700x700	13,75



NEW



567555

CHINOIS À MAILLES, RENFORCÉE

- Entièrement en acier inoxydable satiné AISI 201.
- Maille très fine, renforcée.
- Poignée plate avec trou, renforcée.
- Muni d'une poignée de support supplémentaire.
- Bord évasé.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
567555	505x250x(H)200	19,95



515501



Equipé de
2 fils de raclage
au fond

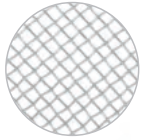


MOULIN À LÉGUMES

- Parfait pour la préparation des veloutés et sauce de tomates.
- Comprend 2 disques (Ø 140 mm), coupe grossière et fine.

code	mm	€
515501	400x215x(H)175	49,95





Dimensions mailles
1x1 mm



PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
635001	ø120x290	1,95
635155	ø160x340	2,65
635209	ø180x355	3,30
635308	ø200x365	3,65
635407	ø230x395	5,10
635605	ø250x420	6,35



Dimensions mailles
4x4 mm/1,5x1,5 mm



PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE

- Poignée en bois.

- Bride de protection.

code	mm	€
639009	ø260x580	18,75
639016	ø310x800	22,95
639023	ø360x850	25,75



Dimensions mailles
0,5x0,5 mm



PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES

- Maille fine avec manche filiforme.

code	mm	€
638309	ø100x255	5,25
638507	ø145x340	9,35
638705	ø210x450	16,75
638903	ø230x455	22,95



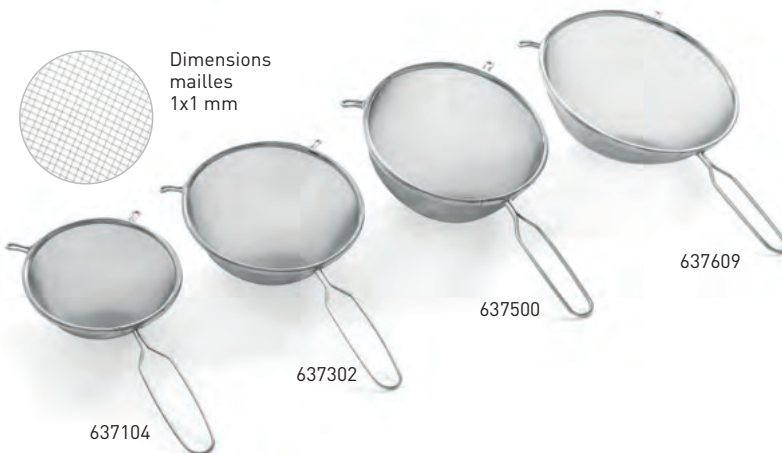
Dimensions mailles
1x1 mm



PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
637104	ø160x325	5,50
637203	ø185x350	6,25
637302	ø200x365	7,50
637401	ø220x385	8,95
637500	ø240x405	10,75
637609	ø260x425	11,95



EGOUTTOIRS



EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.

code	mm	€
535523	ø415x(H)210	59,50
535516	ø365x(H)185	49,50
535509	ø325x(H)175	43,50



535516



535301

535103

535202



535424

535417

535400

EGOUTTOIR KITCHEN LINE

- Sur pied avec 2 poignées.



code	mm	€
535301	ø340x(H)160	10,75
535103	ø240x(H)110	5,50
535202	ø280x(H)135	7,95

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.



code	mm	€
535295	ø165x(H)65	5,75
535400	ø225x(H)90	8,95
535417	ø285x(H)100	15,00
535424	ø315x(H)120	15,95



535219

PASSOIRE EXTENSIBLE POUR ÉVIER

- Entièrement en acier inoxydable AISI 201.
- Poignées extensibles, antidérapantes - recouvertes de caoutchouc.
- Pieds de support pour le placer directement dans l'évier.
- Maille fine.
- Réglable jusqu'à la largeur maximale de l'évier : 545 mm.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
535219	360x240x(H)115	22,50



NEW



BALANCES

**NEW
MODEL**



580011

ABS
plastic

BALANCE DE CUISINE 3 KG

- Boîtier en ABS et acier inoxydable.
- Écran LED intégré.
- Mesure jusqu'à 3000 g.
- Lecture en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml), onces (oz) ou livres (lb).
- Fonctions disponibles sur l'écran tactile : marche/arrêt, tare, changement de l'unité.
- Mise hors tension et réinitialisation automatiques (auto tare).
- Notifications de surcharge et de batterie faible.
- Alimentation : 3 piles AAA 1,5 V – incluses dans le set.

code	mm	€
580011	165x180x(H)31	18,75



**NEW
MODEL**



580226

Al
aluminium

BALANCE DE CUISINE 5 KG

- Boîtier en acier inoxydable.
- Écran numérique LCD intégré.
- Mesure jusqu'à 5000 g.
- Lecture en grammes (g), kilogrammes (kg), onces (oz) ou livres (lb).
- Mise hors tension et réinitialisation automatiques (auto tara).
- Notifications de surcharge et de batterie faible.
- Alimentation : 1 pile au lithium 3V – incluse dans le set.

code	max. kg	mm	€
580226	5	169x218x(H)13	26,95



**NEW
MODEL**



580028

ABS **S.S.**
plastic stainless steel

BALANCE DE CUISINE 10 KG

- Boîtier étanche en ABS et acier inoxydable.
- Écran LED intégré.
- Mesure jusqu'à 10 000 g.
- Lecture en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml), onces (oz) ou livres (lb).
- Fonctions disponibles sur l'écran tactile : marche/arrêt, tare, changement de l'unité.
- Mise hors tension et réinitialisation automatiques (auto tare).
- Notifications de surcharge et de batterie faible.
- Alimentation : batterie lithium rechargeable intégrée.
- Câble USB pour la recharge inclus dans le set.
- Taux d'étanchéité et de résistance à la poussière: IP67.

code	mm	€
580028	160x210x(H)19	20,95

18/8
stainless steel

BALANCE DE CUISINE 15 KG

- Peut peser jusqu'à 15.000 g avec une précision de 1g et avec un poids minimum 2g.
- Surface en inox sans soudure, structure faite en plastique HIP5 avec un écran numérique intégré.
- Le capteur de poids de haute précision permet une mesure précise.
- La lecture se fait en gramme.
- Écran tactile : marche / arrêt et tare.
- Avec tare automatique, information de surcharge et batterie faible.
- Arrêt automatique, fonctionne avec 3 piles AAA (non comprises)

code	max. kg	mm	€
580233	15	266x269x(H)34	29,95



580233

NEW

max
200 kg

S.S.
stainless steel

BALANCE DE CUISINE NUMÉRIQUE JUSQU'À 200 KG

- Balance en acier inoxydable.
- Mesure précise grâce à une technologie avancée - de 200 g à 200 kg (440 lb).
- Précision : 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Lecture en kg ou lb.
- Fonction tare.
- Fonctionnement via un écran numérique séparé avec 4 boutons.
- Écran LCD à économie d'énergie avec indicateur de charge de la batterie.
- Revêtement résistant aux empreintes digitales.
- Alimentation électrique : 2 piles AAA (incluses).
- Port USB-C - le kit inclut le câble.
- REMARQUE : l'adaptateur électrique n'est pas inclus.

code	max. kg	mm	€
580462	200	298x248x(H)37	99,50



580462

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

93



Thermomètres



	Thermomètre infrarouge	Thermomètre infrarouge avec sonde HACCP	Thermomètre résistant aux chocs avec sonde	Thermomètre digital avec sonde
Code	271148	271254	271407	271230
Échelle de température	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Temps de réaction	rapide	rapide	moyenne	rapide
Température minimale	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Température maximale	400°C	350°C	300°C	350°C
Précision	± 1,5°C	± 1°C	± 1°C	± 0,8°C
Résolution	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Fonction verouillage	✓		✓	✓
Longueur de la sonde		96 mm	213 mm	130 mm
Matériau de la sonde		inox	inox	inox
Convient pour une utilisation dans un four				
Étanchéité			✓	✓
Auto off	✓	✓	✓	✓
Piles inclus	✓	✓	✓	✓
Informations complémentaires	Rapport optique 12:1. Pointeur laser pour des mesures précises.	Rapport optique 8:1.	Avec fonction température min./max.	IP65 waterproof. Avec protection pour la sonde.





Thermomètre avec sonde repliable

Thermomètre de poche digital

Thermomètre waterproof

Thermomètre/minuteur pour rôti

271308	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C
moyenne	moyenne	moyenne	lentement
-50°C	-40°C	-50°C	0°C
300°C	200°C	300°C	300°C
± 1°C	± 1°C	± 1°C	± 1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✓	✓	✓	✓
110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
inox	inox	inox	inox

sonde uniquement

✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
Avec fonction température min./max.	Avec protection pour la sonde.	Mesure la température dans une seconde. Avec protection et manche ergonomique.	Avec minuteur. Avec alarme de température programmable.



	Thermomètre de poche	Thermomètre à steak	Thermomètre pour four	Thermomètre pour réfrigérateur	Thermomètre pour réfrigérateur	Thermomètre pour réfrigérateur	Thermomètre pour réfrigérateur	Thermomètre à lait
Code	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271261	271247
Échelle de température	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
Temps de réaction	moyenne	lentement	lentement	lentement	lentement	lentement	lentement	lentement
Température minimale	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-40°C	-10°C
Température maximale	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	0°C	110°C
Résolution	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C	1°C
Longueur de la sonde	127 mm	50 mm						140 mm
Matériau de la sonde	inox	inox						inox
Convient pour une utilisation dans un four		✓	✓					
Informations complémentaires	Protection pour sonde avec clip.	Avec indication blue-seignant-à point.	Avec crochet et support. Facile à lire.	Avec crochet et support. Facile à lire.	Avec crochet.	Avec crochet.	Avec crochet.	Avec attache de fixation au pichet à lait.





271148

THERMOMÈTRE INFRAROUGE

- Mesure avec laser pour une lecture précise.
- Plage de température: de -32°C à 400°C.
- Résolution 0,1°C, précision ±1,5°C/±1,5%.
- Rapport optique 12:1.
- Mode verrouillage, afin de pouvoir surveiller les températures en continu.
- Arrêt automatique.
- Livré avec pile.

code	plage	mm	€
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	57,50



271254

THERMOMÈTRE INFRAROUGE AVEC SONDE HACCP

- Mesure la température par infrarouge ou par la sonde pliable.
- Voyant de contrôle HACCP indique immédiatement si les températures sont oui ou non conformes aux normes.
- Sonde de 90 mm repliable en inox.
- Plage de température -60°C à 350°C.
- Graduation 0,2°C.
- Précision infrarouge: -60/65°C ±1°C, 65/350°C ±1.5%.
- Précision sonde: -60/-5°C ±1°C, -5/65°C ±0.5°C, 65/350°C ±1%.
- Rapport optique (rapport distance par rapport au point): 8:1 S'éteint automatiquement après 15 secondes.
- Piles 2xAAA (non comprises).

code	plage	mm	€
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	92,50



271407

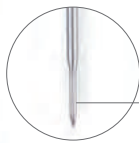
THERMOMÈTRE RÉSISTANT AUX CHOCS AVEC SONDE

- Résistant aux éclaboussures.
- Plage températures de -50°C à +300°C.
- Réglable en°C ou °F.
- Graduation 0,1°C, précision 1°C entre -30° et 150°C.
- Mode verrouillage afin de surveiller la température en continu.
- Fonction température min/max.
- Sonde en inox de 213 mm amovible.
- Arrêt automatique.
- Avec support de table et coque de protection en plastique Livré avec pile.

code	plage	mm	€
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	79,50



271230



Donne la mesure de température rapidement et précise

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC SONDE

- Donne rapidement la température précise.
- IP65 waterproof.
- Plage de température: -50°C à 350°C.
- Unité de mesure: °C ou °F.
- Graduation: 0,1°C, précision ±0,8%/0,8°C.
- La fonction „hold” (attente) - garde la valeur de la température momentanée.
- Sonde en acier inoxydable 130 mm.
- Arrêt automatique.
- Avec une protection pour la sonde.
- Livré avec pile.

code	plage	mm	€
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	57,50



271308

THERMOMÈTRE AVEC SONDE REPLIABLE

- Plage température: -50°C à 300°C.
- Réglable en°C ou °F.
- Graduation 0,1°C, précision 1°C entre 0° et 100°C.
- Mode verrouillage afin de surveiller la température en continu.
- Fonction température Min/Max.
- Sonde de 110 mm repliable en inox.
- Arrêt automatique au bout d'un heure sans activité.
- Livré avec pile.

code	plage	mm	€
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	24,95





271209

THERMOMÈTRE DE POCHE DIGITAL

- Plage température de -40 °C à 200 °C.
- Réglable en °C ou °F.
- Graduation 1°C.
- Précision ± 2°C.
- Fonction 'Hold' - peut mémoriser temporairement la température.
- Sonde en inox de 65 mm.
- Arrêt automatique.
- Avec une protection pour la sonde.
- Livré avec pile.

code	plage	mm	€
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	15,95



271162

THERMOMÈTRE WATERPROOF

- Waterproof (imperméable).
- Plage température de -50 °C à 300 °C.
- Résolution + ou - 0,1°C entre 19,9°C et 199,9°C, pour les autres plages de température 1°C.
- Précision + ou - 1°C entre -20°C et 100°C, pour les autres plages de température ± 2°C.
- Mode verrouillage afin de surveiller les températures en continu.
- Sonde en inox de 120 mm.
- Mesure la température dans une seconde.
- Avec housse de protection et manche ergonomique.
- S'éteint automatiquement après 10 minutes.
- Livré avec pile.

code	plage	mm	€
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	15,25



271346

THERMOMÈTRE/MINUTEUR POUR RÔTIR

- Fonction minuteur.
- Plage de température de -50°C à 250°C.
- Réglable en °C ou °F.
- Graduation 1°C.
- Mode verrouillage - afin de surveiller la température en continu.
- Fonction température min/max.
- Alarme de température programmable.
- Sonde de 150 mm en inox conçu pour rester dans le four (résistant à la chaleur).
- 1 pile alcaline AAA de 1,5V AAA incluse (non rechargeable).

code	plage	mm	€
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	13,75



271216

THERMOMÈTRE DE POCHE

- Plage de température: de 0°C à + 100°C.
- Graduation 1°C.
- Sonde en inox de 127 mm.
- Housse de sonde avec clip.
- Facile à lire.

code	plage	mm	€
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	4,75



271179

THERMOMÈTRE POUR FOUR

- Plage de température de 50 °C à 300 °C.
- Graduation 10°C.
- Boîtier en inox avec crochet et support.
- Facile à lire.

code	plage	mm	€
271179	50/300°C	60x40x(H)70	4,95



271339

THERMOMÈTRE À STEAK - 4 PIÈCES

- Avec indication bleu - saignant - à point.
- Sonde en inox de 50 mm.
- Convient pour une utilisation dans le four.

code	emballé par	mm	€
271339	4	ø25x(H)70	8,25



S.S.
stainless steel



271186

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

- Plage température de -50 °C à +25 °C.
- Graduation 2,5°C.
- Boîtier en inox avec crochet et support.
- Facile à lire.

code	plage	mm	€
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	4,95



271117

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

- Avec crochet.
- Plage de températures de -40°C à 40°C.
- Graduation 1°C.

code	plage	mm	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	1,95



271124

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

- Avec crochet.
- Plage de températures de -50°C à 50°C.
- Lecture facile des données.

code	plage	mm	€
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	2,95



271261

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

- Modèle horizontale, avec crochets.
- Plage de température de -40°C à 20°C.
- Graduation 1°C.

code	plage	mm	€
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	3,50



271247

THERMOMÈTRE À LAIT

- Avec attache de fixation au pichet à lait.
- La zone verte indique la température idéale du lait pour préparer le cappuccino etc.
- Plage de température -10 à 110°C.
- Graduation 1°C.
- Sonde en inox avec protection.
- Facile à lire.

code	plage	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	4,50



271155



Avec clip

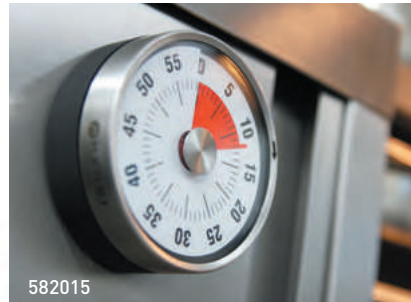


582022

MINUTEUR DE CUISINE DIGITALE

- Avec support et aimant.
- Décompte 99min59s.

code	mm	€
582022	65x70x(H)17	7,95



582015

MINUTEUR DE CUISINE ANALOGIQUE

- Max 60 minutes.
- Précisions à 1 minute.
- Arrière magnétique.
- La marque rouge indique le temps restant.
- Bonne visibilité en distance.

code	mm	€
582015	ø80x(H)30	9,95



Magnétique

MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

- Avec clip magnétique.
- Décompte 99min59s.
- 1 pile alcaline AAA de 1,5V AAA incluse (non rechargeable).

ABS
plastic

code	mm	€
271155	67x20x(H)67	5,95



NEW



558102

DISTRIBUTEUR DE SAUCE EN ACIER INOXYDABLE AVEC POMPE

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur est en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Couvercle équipé de 2 fermetures à loquet.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
558102	4.5	(H)420	275,00

NEW



558119

SET : 2 DISTRIBUTEURS DE SAUCE EN ACIER INOXYDABLE AVEC POMPE

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur est en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Chaque couvercle est équipé de 2 fermetures à loquet.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Support avec adaptateur inclus.

code	litres	mm	€
558119	9	400x200x(H)440	675,00

NEW

PC polycarbonate 18/8 stainless steel



558140

COUVERCLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR BACS GN

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur est en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Convient pour bacs GN avec une hauteur de 200 mm (non compris)

code	GN	mm	€
558133	GN 1/6	180x165	215,00
558140	GN 1/4	270x165	230,00
558157	GN 1/3	330x180	245,00

NEW

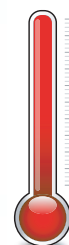
DISTRIBUTEUR DE SAUCE BAIN-MARIE

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Couvercle équipé de 2 fermetures à loquet.
- Avec capteur de protection contre la surchauffe, il active l'alarme sonore et coupe automatiquement l'élément chauffant.
- Température de chauffe réglable : jusqu'à 90°C.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	V	W	mm	€
558126	230	900	ø180x(H)500	495,00



558126



<90 °C

FLACONS DISTRIBUTEUR

- Fait en polyéthylène.
- Le bouchon garantit que la sauce reste fraîche et que l'hygiène est maintenue.



557990



558003 558010 558027 557808 557815 557822

FLACONS DISTRIBUTEUR

code	emballé par	couleur	litres	mm	€
558003	1	Jaune	0.2	ø50x(H)185	1,00
558010	1	Rouge	0.2	ø50x(H)185	1,00
558027	1	Transparent	0.2	ø50x(H)185	1,00
557808	1	Jaune	0.35	ø55x(H)205	1,25
557815	1	Rouge	0.35	ø55x(H)205	1,25
557822	1	Transparent	0.35	ø55x(H)205	1,25
557907	1	Jaune	0.7	ø70x(H)240	1,65
557914	1	Rouge	0.7	ø70x(H)240	1,65
557921	1	Transparent	0.7	ø70x(H)240	1,65
558058	3	Transparent	0.2	ø50x(H)185	3,45
557853	3	Transparent	0.35	ø55x(H)205	4,50
557952	3	Transparent	0.7	ø70x(H)240	6,25



NEW

MINI FLACON DISTRIBUTEUR - SET DE 4 PIÈCES

- En polyéthylène semi-transparent.
- Bouchon à visser et muni d'un embout pour le fermer.
- Produit réutilisable.
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
557990	0.05	ø35x(H)100	10,95
557891	0.03	ø30x(H)85	9,95



203521

203538

203545



DISTRIBUTEUR DE SAUCES AVEC POMPE

- Distributeur à pompe pour différents types de sauces.
- À utiliser dans les snacks, les buffets, les restaurants et lors des événements.
- Boîtier en ABS, récipient à sauce amovible entièrement sans BPA - n'affecte ni le goût ni l'odeur de son contenu.
- Le bac à sauce est équipé d'une graduation, d'un couvercle et d'une pompe amovible, tous fabriqués en polypropylène.
- La pompe est équipée d'un système de verrouillage pour éviter toute distribution accidentelle pendant le transport.
- Capacité : 2,5 l.
- Dosage : 20 ml.
- Résistance à la température de -40°C à +70°C.
- Facile à démonter et empilable.
- Disponible en rouge, jaune et blanc.

code	couleur	litres	mm	€
203521	Rouge	2.5	230x210x(H)250	21,95
203545	Blanc	2.5	230x210x(H)250	21,95
203538	Jaune	2.5	230x210x(H)250	21,95



design by
Robert Bronwasser



558096

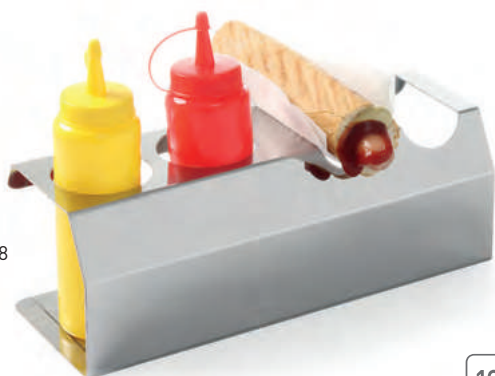
FLACON DISTRIBUTEUR ANTI-GOUTTE

- Design par Robert Bronwasser.
- Bouteille transparente avec bouchon doseur spécialement conçu.
- La bouteille peut être placée à l'envers afin d'être toujours prête à l'emploi.
- La forme spécialement étudiée permet d'éviter les fuites lorsqu'elle est placée à l'envers.

code	litres	mm	€
558096	0.23	ø50x(H)160	1,70



Non-drip tip



630648

SUPPORT HOTDOG

- Finition de haute qualité.
- Pour 2 pains à hotdog et 2 flacons distributeur.
- Convient pour les flacons distributeurs HENDI de 70 cl.



code	mm	€
630648	260x110x(H)118	15,95



557976

SUPPORT SAUCES

- Finition de haute qualité.
- Convient aux flacons distributeurs HENDI.
- Disponible avec 3 et 5 fentes.



code	-	mm	€
557969	3 trous ø 50 mm	209x80x(H)78	11,95
557976	3 trous ø57 mm	229x90x(H)78	12,95
557983	3 trous ø70 mm	274x102x(H)98	14,95



429457



429440



SUPPORT POUR TACO

code	-	mm	€
429440	2 fentes	135x115x(H)50	6,95
429457	4 fentes	225x115x(H)50	10,25





551813

Avec 3 douilles différentes
(Ø 4, 5 and 6 mm)



18/8
stainless steel

ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE

- Avec poignée ergonomique, la conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche.
- Avec trois douilles différentes (Ø 4, 5 and 6 mm).
- Spécialement conçu pour le dosage des sauces de compositions diverses ainsi que la décoration des plats et de la confiserie.
- Avec support.

code	litres	mm	€
551813	1.5	270x195x(H)270	49,95



Poignée ergonomique en ABS



Voir la vidéo

551806

Avec 3 douilles différentes
(Ø 2, 4 and 6 mm)



ABS plastic S.S. stainless steel

ENTONNOIR DE DOSAGE PROFI LINE

- Poignée ergonomique en ABS.
- La conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche.
- Avec 3 douilles (Ø 4, 5 et 6 mm).
- Avec support et égouttoir.
- Spécialement conçu pour le dosage des sauces de compositions diverses ainsi que la décoration des plats et de la confiserie.

code	litres	mm	€
551806	1.5	ø212x(H)315	67,50





199992

PIPE FUMOIR

- Le boîtier en aluminium fonctionne comme un refroidisseur et refroidit la fumée avant de l'expulser.
- Le bois ne nécessite aucune préparation au préalable pour le fumage.
- Vous pouvez également l'utiliser avec du thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- Chambre de fumoir amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 30 cm afin d'injecter facilement de la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.
- L'appareil est compact et léger et peut être utilisé avec une main.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits et légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec 2 piles AA, non comprises.
- Bois et herbes de fumage non compris.

code	mm	€
199992	90x54x(H)122	24,95



199664

199657

CLOCHE EN VERRE AÉRATION

- Fait en verre borosilicate avec une aération en silicone pour faire passer le tuyau du fumoir.
- Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumoir ou le pistolet à fumer, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code	-	mm	€
199664	Cloche plat	ø260x(H)174	79,50
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	32,50

Prix conseillé HT et non garanti



RECHARGEABLE BATTERY



199640

PISTOLET À FUMER - FUMOIR À 3 VITESSES

- Le fumage rajoute une saveur raffinée à vos plats de viande, de poisson et de légumes, mais il peut aussi créer un effet de surprise au moment du service.
- La fumée froide est douce pour les fruits et légumes délicats, elle fume sans en modifier la texture ou la température.
- Fonctionnant avec un seul bouton, le pistolet à fumer possède 3 vitesses.
- La chambre du ventilateur en aluminium fonctionne comme un puits de chaleur, refroidissant la fumée avant de l'expulser.
- Le bois n'a pas besoin d'être trempé avant d'être utilisé pour le fumage.
- Peut également être utilisé avec du thé ou des épices.
- Chambre de fumage amovible avec filtre à mailles intégré.
- Tuyau flexible en silicone (50 cm de long) pour injecter facilement la fumée dans des sacs et récipients refermables.
- Léger et doté d'une poignée ergonomique, il est facile à utiliser d'une seule main.
- Alimenté par une batterie rechargeable au lithium de 1000mAh.
- Très complet, livré avec 3 mailles de filtre de rechange, une pince à épiler et un câble de charge USB.
- Bois ou herbes à fumer non inclus.

code	mm	€
199640	215x70x(H)160	76,50



199978

CLOCHE EN VERRE

- Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumoir, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code	mm	€
199978	ø275x(H)140	18,95



198124

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

- Rechargeable (l'allume-gaz est livré vide).

code	emballé par	mm	€
198124	2	(L)230	7,95





SIPHON À CHANTILLY



588017



588024



Voir la vidéo



SIPHON À CHANTILLY PROFI LINE

- Préparez facilement de la chantilly, des mousses chaudes et froides, des desserts et des sauces délicieuses. Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces.
- Convient pour des préparations chaudes jusqu'à 70°C.
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur.
- Livré avec 3 douilles en acier inoxydable et une brosse de nettoyage.
- Fonctionne avec des cartouches (N₂O), non comprises.

code	litres	mm	€
588017	0.5	ø85x(H)235	67,50
588024	1	ø98x(H)330	78,50



589205

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

code	-	mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	14,75



DOUILLES DE DÉCORATION

- Parfait pour décorer, garnir, injecter, mariner, etc.
- Set de 4 douilles en inox:
 - 1 douille embout long Ø 3 mm
 - 1 douille embout long Ø 5 mm
 - 1 douille embout court Ø 3 mm
 - 1 douille embout court Ø 5 mm
- Peut être utilisé seulement avec le siphon à chantilly Profi Line

code	€
589106	14,75



588376

588369

588031

SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE

- Tête en aluminium, siphon blanc en aluminium et porte cartouches.
- Livré avec set de 3 douilles en polypropylène ainsi que une brosse de nettoyage.
- Ne convient pas aux préparations chaudes.
- Fonctionne avec des cartouches (N₂O), non comprises.

code	litres	mm	€
588031	0.25	ø80x(H)200	28,95
588369	0.5	ø80x(H)260	30,95
588376	0.95	ø95x(H)320	34,95

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

code	-	mm	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	9,75



589007



SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR

- Siphon et tête en aluminium recouvert noir mat, ainsi que porte-cartouches.
- Livré avec set de 3 douilles en polypropylène ainsi que une brosse de nettoyage.
- Ne convient pas aux préparations chaudes.
- Fonctionne avec des cartouches (N₂O), non comprises.

code	litres	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	31,95



588420

Prix conseillé HT et non garanti





UNIVERSELLES
POUR TOUTES
LES MARQUES
DE SIPHON
À CHANTILLY

588208



588215



586907

**CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY**

- Convient aux siphons à chantilly disponibles sur le marché.
- N₂O
- Se conserve 5 ans après la date de fabrication

code	emballé par	€
588208	10	4,65
588215	24	10,50
586907	50	20,50



18/10
stainless steel

SPATULE À GLACE AVEC MANCHE EN TRITAN

code	couleur	mm	€
755808	Bleu	(L)260	6,25
755815	Rouge	(L)260	6,25
755822	Jaune	(L)260	6,25
755839	Violet	(L)260	6,25



stöckel

Al aluminium
wash

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

code	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	37,50
755563	1/24	ø51x120	37,50
755570	1/30	ø49x120	37,50

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec revêtement en céramique et manche extra long.

code	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	69,50
755693	1/30	ø49x170	69,50

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec manche extra long.

code	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	51,75
755679	1/30	ø49x170	43,50



759301

Al aluminium
wash

CUILLÈRE À GLACE

- Fait en aluminium.
- Léger.
- Poignée longue et ergonomique remplie d'huile pour un meilleur dosage - l'huile se réchauffe sous l'effet de la chaleur de la main, ce qui permet de libérer la glace plus facilement et plus rapidement.
- REMARQUE : Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	-	mm	€
759301	1/30	ø56x225	16,95



755730

S.S.
stainless steel

SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets.

code	mm	€
755730	200x95x(H)85	11,65

Prix conseillé HT et non garanti

**PORTIONNEUR À GLACE**

code	-	mm	€
759233	1/24	ø51	32,50
759240	1/30	ø49	32,50
759257	1/36	ø46	32,50
759264	1/40	ø44	32,50

18/8
stainless steel

759264

572016

572719

572313

**stöckel****PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL**

- Un choix parfait non seulement pour la crème glacée, mais aussi pour servir la purée de pommes de terre.
- Il est facile de faire des portions de taille identique.

code	-	mm	€
755006	1/4	ø100	49,25
755013	1/8	ø80	49,25
755020	1/10	ø70	49,25
755037	1/12	ø67	46,25
755044	1/16	ø59	46,25
755051	1/20	ø56	46,25
755068	1/24	ø51	46,25
755075	1/30	ø49	46,25
755082	1/36	ø47	46,25
755099	1/40	ø45	46,25
755105	1/50	ø43	46,25
755112	1/60	ø40	46,25
755143	1/100	ø30	46,25



755143

755037

755075

755006



stöckel

PA polyamide S.S. stainless steel



PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

- Avec manche en nylon renforcé.
- Avec codes couleurs aidant à identifier la taille des portions.

code	-	mm	€
755334	1/12	ø67	46,25
755341	1/16	ø59	46,25
755358	1/20	ø56	46,25
755365	1/24	ø51	46,25
755372	1/30	ø49	46,25
755389	1/36	ø47	46,25
755396	1/40	ø45	46,25

Identifiez facilement la taille des portions.



S.S. stainless steel

stöckel

PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

code	-	mm	€
755259	1/20	70x52	56,25
755273	1/30	62x43	56,25

RINCE CUILLÈRE À GLACE

- Facilite le lavage rapide et précis des cuillères et autres petits accessoires pour la crème glacée.
- Permet un nettoyage avec une faible consommation d'eau
- Très facile à utiliser et à nettoyer
- Peut être monté sur un mur avec l'article 802014 ou sur des comptoirs réfrigérés et d'autres équipements.
- Ligne d'alimentation en eau 3/8", ligne de drainage 3/4".
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304

code	mm	€
802007	270x111x(H)115	59,50



SUPPORT DE MONTAGE POUR RINCE CUILLÈRE À GLACE

- Fixez solidement votre rince cuillère à glace HENDI 802007 avec ce support de montage.
- Trous de montage : ø4,5 mm.
- Nombre de trous de montage : 2 x 2.
- Épaisseur de l'acier : 0,8 mm.

code	mm	€
802014	302x115x(H)122	23,95





274231

MACHINE À GLACES

- Convient parfaitement pour faire de crèmes glacées, sorbets et yaourts glacés en 90 minutes.
- Bac à glace de 2 L fait en inox.
- Compresseur ventilé à air avec une plage de température de -10°C à -35°C.
- Avec une fonction qui prolonge le refroidissement pendant deux heures, afin de maintenir la consistance de la glace quand c'est prêt.
- Il n'est pas nécessaire de refroidir les ingrédients au préalable.
- Équipé d'un écran numérique avec retro-éclairage qui affiche le temps de fonctionnement, température de congélation et le mouvement du mixeur.
- Mélangeur en polypropylène facile à installer.
- Couvercle transparent en polycarbonate "Twist-Lock" équipé d'une fermeture de sécurité.
- Broc mesureur et cuillère compris.
- Liquide de refroidissement: R600a.



code	V	W	mm	€
274231	230	180	272x315x(H)362	442,50



Broc mesureur et cuillère compris



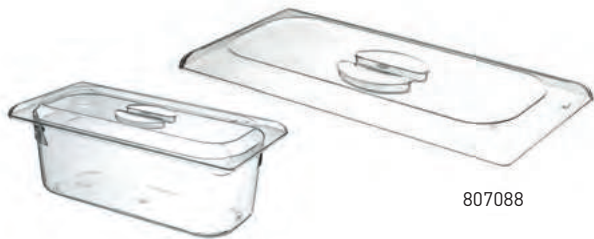
VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 77L

- Convient pour la présentation et le service des aliments congelés jusqu'à 4 heures maximum.
- Ne convient pas pour conserver des produits congelés à long terme.
- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple verre et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs 8 x GN1/6 ou 4 x GN1/3



- (profondeur max.: 100 mm).
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: E (A-G).

code	plage	V	W	mm	€
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	1 050,00



807088

COUVERCLE POUR BAC À GLACE POLYCARBONATE

- Convient aux bacs à glace en polycarbonate.



code	mm	€
807088	360x165	5,25
807095	360x250	7,50



807026

807057



807071

807033



BAC À GLACE POLYCARBONATE

code	couleur	litres	mm	€
807026	<input type="checkbox"/> Transparent	5	360x165x(H)120	8,50
807033	<input checked="" type="checkbox"/> Noir	5	360x165x(H)120	9,45
807057	<input type="checkbox"/> Transparent	5	360x250x(H)80	9,45
807071	<input checked="" type="checkbox"/> Noir	5	360x250x(H)80	9,95



802021

802038

802045

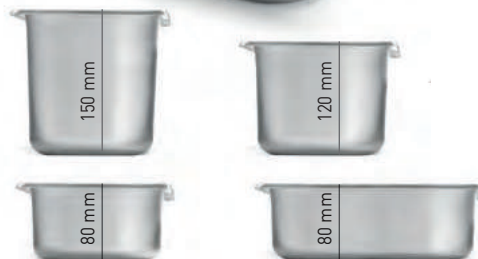
802052



BAC À GLACE PROFI LINE

- Haute qualité professionnelle.
- Épaisseur 0,8 mm.
- Design solide.
- Bords lisse, facile à nettoyer.
- Peut être utilisé dans le congélateur.

code	litres	mm	€
802045	3.6	360x165x(H)80	20,25
802052	5	360x250x(H)80	19,25
802038	5	360x165x(H)120	20,25
802021	6.5	360x165x(H)150	28,95



BAC À GLACE KITCHEN LINE

- Design très solide.
- Bords lisses, facile à nettoyer.
- Peut être utilisé dans le congélateur.

code	litres	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	12,95



807019





RÉALISEZ
SANS EFFORT
DES CAPPUCCINOS
FREDDO, DES FRAPPÉS
ET BIEN SÛR DES
MILKSHAKES



design by
Robert Bronwasser

Moteur puissant à deux vitesses:
15 000 et 19 000 tr/min.



221600

221617

221624

221631

221648

221655

2 jeux d'agitateurs
en polycarbonate
remplaçables
(2 pièces chacun)



2 gobelets : en acier
inoxydable (capacité :
0,95 l) et en polycarbonate
(capacité : 0,9 l)

221631

MIXEUR À MILKSHAKE- DESIGN BY BRONWASSER

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser et disponible en 6 couleurs attrayantes.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tours/minute.
- Contrôlez le mixeur à milk-shake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situé sur le dessus et facilement accessible.
- Le mixeur à milk-shake est équipé d'un micro-interrupteur qui lui permet de ne fonctionner que lorsque le gobelet est correctement placé.
- Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.
- Très complet, il est livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (0,95 litre) et un bol mélangeur en polycarbonate (0,9 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.
- Les gobelets et les agitateurs passent au lave-vaisselle.
- **Pour la France uniquement le code 221495 - noir - sans BPA est disponible**

code	couleur	V	W	mm	€
221617	Blanc	230	400	170x196x(H)490	137,50
221600	Noir	230	400	170x196x(H)490	137,50
221624	Caramel	230	400	170x196x(H)490	137,50
221631	Jaune	230	400	170x196x(H)490	137,50
221648	Rouge	230	400	170x196x(H)490	137,50
221655	Bleu	230	400	170x196x(H)490	137,50

NEW**POUR LA FRANCE**

MIXEUR À MILKSHAKE SANS BPA - DESIGN BY BRONWASSER

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tr/min.
- Contrôlez le mixeur à milkshake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situé sur le dessus et facilement accessible.
- Le mixeur à milkshake est équipé d'un micro-interrupteur qui ne peut fonctionner que lorsque le bol mélangeur est correctement placé.
- Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.
- Livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (0,95 litre) et 2 agitateurs.
- Le bol mélangeur et les agitateurs passent au lave-vaisselle.

code	couleur	V	W	mm	€
221495	Noir	230	400	170x196x(H)490	137,50



961124

BOL MÉLANGEUR EN POLYCARBONATE POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Convient pour les mixeurs à milkshake HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

code	mm	€
961124	ø116x(H)161	7,75



961117

BOL MÉLANGEUR EN INOX POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Convient pour les mixeurs à milkshake HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495

code	mm	€
961117	ø113x(H)160	13,95



957066

NEW

AGITATEURS SANS BPA POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabriqué en tritan - matériau sans bisphénol A.
- Le set comprend 2 pièces : agitateur simple et double.
- Spécialement conçu pour le Mixeur à Milkshake HENDI - Design by Bronwasser : code 221495.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
957066	32x27x(H)50	8,50



961131

NEW

AGITATEURS POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- En polycarbonate.
- Le set comprend 2 pièces : agitateur simple et double.
- Spécialement conçu pour le Mixeur à Milkshake HENDI - Design by Bronwasser : codes 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
961131	32x27x(H)50	5,95

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

113





Solide et durable

Non toxique

Sans odeur

Pour les préparations chaudes et froides



557105

POCHE PÂTISSIER

- Jetable.
- Convient pour des préparations chaudes et froides.
- Conforme aux normes HACCP.
- Epaisseur 80 micron.
- Rouleau de 100 sacs dans une boîte.

code	mm	€
557112	445x220	14,75
557105	530x285	19,75



557303

POCHE PÂTISSIER ANTIDÉRAPANT - 100 PIÈCES

- Sacs jetables.
- Convient pour des préparations chaudes et froides.
- Conforme aux normes HACCP.
- Epaisseur 80 micron.
- Rouleau de 100 sacs dans une boîte.

code	emballé par	mm	€
557303	100	515x280	18,95



POCHE PÂTISSIER COTON - 2 PIÈCES

- En coton, intérieur avec couche en polyuréthane.
- Avec anneau de suspension.
- Peut être nettoyé dans l'eau bouillante.

code	emballé par	mm	€
550120	2	(L)300	6,50
550229	2	(L)350	7,50
550328	2	(L)400	9,50
550427	2	(L)450	10,95
550526	2	(L)500	12,95

POCHE PÂTISSIER

- Fait en nylon extra sans couture.
- Vraiment résistant, avec anneau de suspension.
- Peut être nettoyé dans l'eau bouillante.

code	emballé par	mm	€
550106	1	(L)300	5,95
550205	1	(L)350	6,50
550304	1	(L)400	7,25
550403	1	(L)450	7,95
550502	1	(L)500	8,95



550113



SUPPORT MURALE POUR POCHE PÂTISSIER ET DOUILLES

- Avec 4 supports pour suspendre des poches pâtissier.
- 31 supports pour ranger des douilles.
- 7 crochets pour suspendre des ustensiles comme des maryses et un petit étagère pour des petits accessoires.

code	mm	€
550113	500x360x(H)560	67,50

Prix conseillé HT et non garanti





551202

**SET DE DOUILLES DE DÉCORATION FLEURS & PÉTALES**

- Set composé de 5 douilles de décoration pour:
 - 2 douilles étoile fermé
 - 1 douille fleur
 - 1 douille étoile française
 - 1 douille forme V
- Très précis grâce aux bords tranchants.

code	€
551202	14,95

**DOUILLES - DENTELÉ**

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	16,95

**DOUILLES - LISSE**

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	16,95





18/10
stainless steel

551592



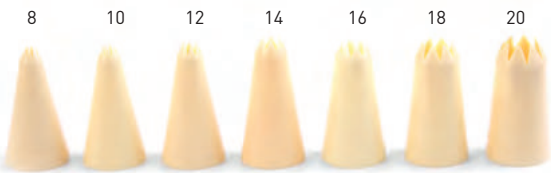
SET DE DOUILLES DE DÉCORATION

- Set composé de 5 douilles de décoration pour:
 - farcir
 - macarons
 - décorer
 - nappage
 - écrire
- Très précis grâce aux bords tranchants.

code	€
551592	16,95



PP
polypropylène

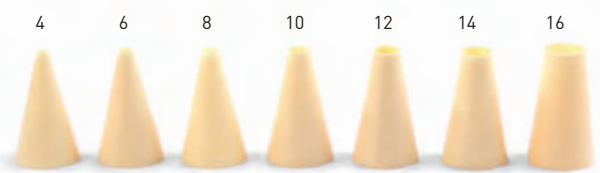


551110

DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 7 tailles.

code	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	6,95



551011

DOUILLES - LISSE

- Set de 7 tailles.

code	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	6,95



551400



DOUILLES - ASSORTI

- Set de 12 douilles différentes dans un boîte de rangement.

code	-	€
551400	ø 6-8-10-12	17,95

PP
polypropylène

Prix conseillé HT et non garanti

**MOULE À BABA**

code	-	mm	€
689806	avec bord lisse	ø70x(H)68	3,45
689608	Avec bord enroulé	ø70x(H)68	3,80



689608

689806

**MOULE À CAKE**

- Rectangulaire.

code	mm	€
682104	180x80x(H)60	9,25
682302	260x100x(H)75	11,50
682401	300x110x(H)75	14,50



682104

682302

682401



512227



512166

512234



512173

512203



512142

512210



512159

512135



512104

512302

18/0
stainless steel**NONNETTE ET POUSSOIR CARRÉ**

- Idéal pour dresser des assiettes.

code	-	mm	€
512166	emporte-pièce	65x65x(H)45	3,85
512173	emporte-pièce	80x80x(H)45	4,95
512227	poussoir	63x63x(H)55	2,25
512234	poussoir	80x80x(H)55	2,65

NONNETTE ET POUSSOIR RONDS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.

- Convient au lave-vaisselle.

code	-	mm	€
512142	emporte-pièce	ø80x(H)45	3,25
512159	emporte-pièce	ø100x(H)45	4,25
512203	poussoir	ø80x(H)55	2,25
512210	poussoir	ø100x(H)55	2,65

NONNETTE RONDE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
512135	ø60x(H)45	2,75
512104	ø70x(H)45	2,95
512302	ø90x(H)45	3,75

COUPE-PÂTE ET RACLOIR



554432



554364



554166

RACLOIR COUPE-PÂTE - 3 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
554432	3	216x128	4,95

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
554364	6	120x96	4,45

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
554166	6	120x88	3,25



855751



553404



COUPE-PÂTE

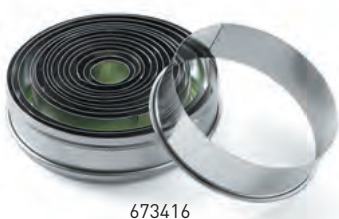
- En inox avec manche en polypropylène.

code	mm	€
855751	150x110	5,75



COUPE-PÂTE

code	mm	€
553404	150x110	4,75



673416



674413

DÉCOUPOIR

- Ensemble de 14 pièces, modèle rond.



code		mm	€
673416	avec bord lisse, ø19-112	(H)35	11,50
674413	avec bord cannelé, ø18-108	(H)35	11,50

ROULEAU MULTI-COUCPE AVEC 5 ROULETTES

- Largeur de découpage peut être facilement réglé de 13 à 125 mm.
- Avec 5 roulettes de découpage lisse en inox Ø 55 mm.



code	mm	€
515044	222x56x(H)55	69,50



515044

Prix conseillé HT et non garanti





855775

855782

855683

SPATULES À CRÊPES

- Avec lame flexible offset.

code	lame (mm)	mm	€
855775	110	19x220	5,75
855782	200	32x343	6,95
855683	254	37x390	9,25



855706

855690

855744

**SPATULE**

- Idéale pour la préparation de confiserie.
- Spatule flexible et lisse.

code	lame (mm)	mm	€
855706	110	17x220	5,75
855690	203	34x345	6,95
855744	255	37x400	8,50



515037

**ROULETTE PIQUE-PÂTE**

- Rouleau d'une largeur de 60 mm avec 32 piques longues et soldes en plastique pour piquer facilement vos pâtes épaisses.
- Peut être utilisé pour la pâte à tarte et pizza.
- Évite à vos pâtes de gonfler ou cloquer.

code	mm	€
515037	210x73	8,50



833032

**CASSEROLE BAIN-MARIE**

- Double paroi, avec un réservoir bain-marie intégré pour l'eau.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau pour faire fondre du chocolat au bain-marie.
- Avec manche en inox.

code	litres	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	18,95



TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTIADHÉSIF

code	épaisseur (mm)	mm	€
677827	0.7	600x400	18,50
677810	0.7	530x325	14,75
677834	0.7	300x400	11,50



677810

PINCEAU DE CUISINE À BEURRE PLAT

- Avec poils en inox.
- Résistant aux hautes températures.



code	mm	€
515389	200x25	4,75
515396	220x50	5,95



515389



515396



515228



515327

PINCEAU DE CUISINE PLAT - 2 PIÈCES

- Avec manche en bois.



code	emballé par	mm	€
515228	2	190x20	3,95
515327	2	210x40	6,45



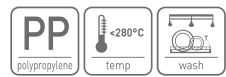
515358



515365

PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

- Avec manche en polypropylène.



code	mm	€
515358	220x32	3,95
515365	230x45	4,50





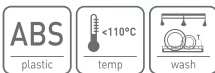
659304

659403

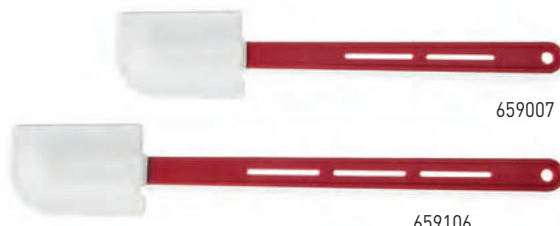
MARYSE

- Manche en ABS.

- Palette fait en caoutchouc synthétique.



code	lame (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,45
659304	116	70x358	3,80
659403	116	70x410	4,85



659007

659106

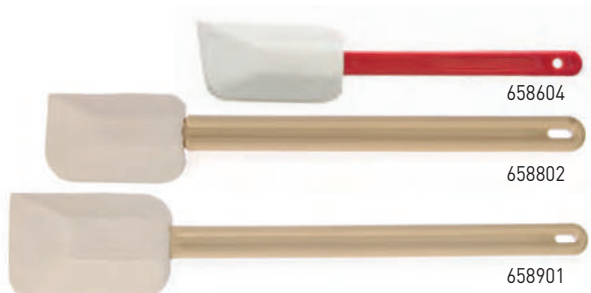
MARYSE

- Manche en ABS.

- Palette en silicone



code	lame (mm)	mm	€
659014	90	55x266	5,75
659007	105	70x354	7,75
659106	105	70x420	8,95



658604

658802

658901

MARYSE

- Manche en nylon renforcé avec de la fibre de verre.

- Palette en caoutchouc naturel.

- A utiliser seulement pour des préparations froides.



code	lame (mm)	mm	€
658604	90	55x260	4,65
658703	90	75x320	8,95
658802	90	75x425	10,75
658901	150	100x515	18,75



659458

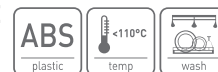
659458

659472

MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

- Manche en ABS.

- Palette fait en caoutchouc synthétique.



code	lame (mm)	mm	€
659472	117	75x408	5,95
659458	88	57x254	3,50
659465	117	75x357	4,85



563007

563106

CUILLÈRE

code	mm	€
563106	450x80	6,75
563007	375x70	4,45
563205	575x105	10,25



659700

659809

CUILLÈRE

- Fait en polyamide renforcé.



code	mm	€
659700	(L)305	8,50
659809	(L)385	12,25



525005

CUILLÈRE À BOIS - LOT DE 3, TAILLES DIFFÉRENTES

- Fait en bois.

- Ensemble de 3 tailles différentes.

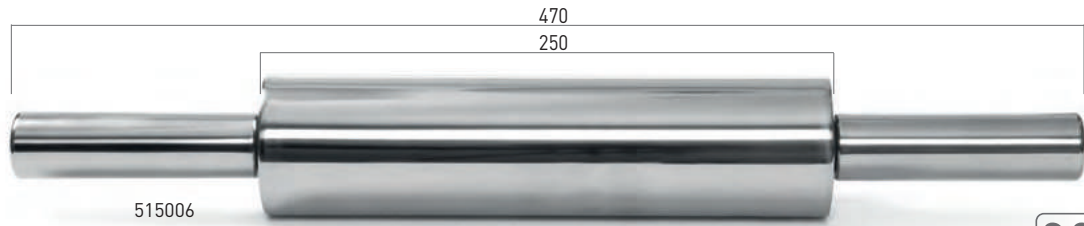
- Large : cuillère 75 x 50 mm, longueur totale 400 mm.

- Moyen : cuillère 65 x 50 mm, longueur totale 350 mm.

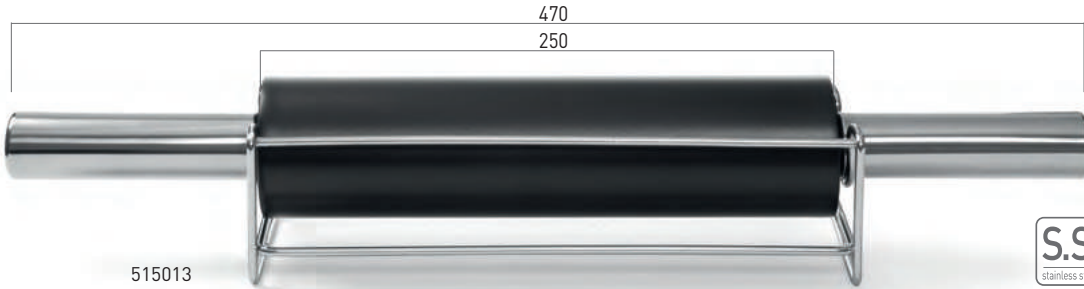
- Petit : cuillère 60 x 45 mm, longueur totale 300 mm.



code	mm	€
525005	(L)475	4,25



515006



515013



515020



ROULEAU À PÂTE

- Largeur du rouleau: 264 mm.
- Avec roulements à bille.

code	mm	€
515006	ø62x470	24,95

ROULEAU À PÂTE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Largeur du rouleau: 264 mm.
- En inox avec un revêtement antiadhésif.
- Avec roulements à bille.
- Livré avec un support chromé.

code	mm	€
515013	ø62x470	39,50

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

- Largeur du rouleau: 380 mm.
- Avec roulement à bille.

code	mm	€
515020	ø75x590	37,95

Pour sucre
glace
0,5x0,5 mm

Pour
farine
1x1 mm

Pour
chapelure
3x3 mm



637791



TAMIS

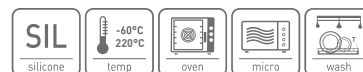
- Avec crochet de suspension.

code	-	mm	€
637791	pour sucre glace	ø250x(H)75	10,75
637821	pour sucre glace	ø410x(H)80	20,95
637807	pour farine	ø250x(H)75	10,75
637838	pour farine	ø410x(H)80	20,95
637814	pour chapelure	ø250x(H)75	10,75
637845	pour chapelure	ø410x(H)80	20,95



**MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE**

- 100% silicone anti-adhésif.



676202



676202

SEMI-SPHERES

code		cuisson (mm)	moules	€
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	10,95



677001

MINI-CAKES

code		cuisson (mm)	moules	€
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	12,50



676509

TARTELETTES

code		cuisson (mm)	moules	€
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	10,95



676905

MUFFINS

code		cuisson (mm)	moules	€
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	12,50
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	12,50



677506

CANELÉS BORDELAIS

code		cuisson (mm)	moules	€
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	12,50



676707

MADELEINES

code		cuisson (mm)	moules	€
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	10,95