



CUISSON *COOKING*

Les ustensiles Matfer, fabriqués avec soin dans nos usines françaises, sont adaptés aux cuissons les plus délicates. Les Chefs exigeants les apprécient pour leur précision, leur ergonomie et leur confort de travail.

Matfer utensils, made with care in our factories in France, are suitable for even the most delicate cooking. Demanding chefs appreciate them for their precision, their ergonomics and their comfortable handling.

	Pages	
Batterie de cuisine inox	6 à 9	<i>Stainless steel pans</i>
Batterie de cuisine cuivre	10 à 13	<i>Copper pans</i>
Batterie de cuisine aluminium	14 à 15	<i>Aluminium pans</i>
Poêles anti adhésives	18 à 23	<i>Non-stick frying pans</i>
Batterie tôle	24 à 25	<i>Cast iron pans</i>
Fonte émaillée	26 à 28	<i>Enamelled cast iron</i>
Accessoires inox	30 à 33	<i>Stainless steel accessories</i>
Plaques à rôtir	34	<i>Roasting trays</i>
Bac GN inox	35 à 38	<i>Stainless steel GN containers</i>
Ustensiles	39 à 59	<i>Utensils</i>
Appareils de cuisson	60 à 79	<i>Cooking appliances</i>

TRADITION



La batterie inox haut de gamme pour les Chefs.

Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox.

Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.

Premium quality pans for chefs.

Thick stainless steel body with upper and lower reinforcements in mirror finish. Sandwich base in stainless steel/aluminium/stainless steel. Strong handles in stainless steel tubing, soldered without rivets.

EXCELLENCE



La référence des chefs exigeants.

Corps inox épais. Fond sandwich inox/alu/inox.

Montures froides brevetées pour le confort de travail.

The benchmark for demanding chefs.

Thick stainless steel body. Sandwich base in stainless steel/aluminium/stainless steel. Patented cold-touch handles for ease of use.

ALLIANCE



La batterie Cuivre haut de gamme pour la cuisson.

Intérieur inox facile d'entretien, sans étamage. L'épaisseur 2,5mm des pièces garantit une grande homogénéité de cuisson et une conduction remarquable au service des saveurs.

The premium range of copper pans for cooking. Interior in stainless steel for easy cleaning, no tinning required. The 2.5mm thickness guarantees even cooking and remarkable heat conduction properties for perfect flavour.

ELEGANCE



La gamme cuivre conçue pour le service à table et les buffets.

Intérieur inox facile d'entretien, sans étamage. Les montures en bronze poli apportent l'élégance indispensable.

The copper range designed for table service and buffets.

Interior in stainless steel for easy cleaning, no tinning required.

Polished bronze handles provide an essential elegant touch.



CASSEROLE
Sans couvercle.

SAUCE PAN
Without lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
140	75	1,2	681014	
160	85	1,7	681016	
180	95	2,4	681018	
200	105	3,3	681020	
240	120	5,4	681024	
280 ⁽¹⁾	140	8,6	681028	
320 ⁽¹⁾	160	12,8	681032	

(1) Avec anses face à la queue.

(1) With loop handle facing the long handle.



SAUTEUSE ÉVASÉE
Sans couvercle.

FLARED SAUTE PAN
Without lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	70	1,8	686520	
240	80	3	686524	
280	90	4,7	686528	



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE
Revêtement anti-adhérent multicouches.
Sans couvercle. Ep 6 mm.

NON-STICK FLARED SAUTE PAN
Multi-layer non-stick interior.
Without lid. 6mm thickness.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	80	3	686824	
280	90	4,7	686828	



FAITOUT

Sans couvercle.

STEWPOUT OR CASSEROLE
Without lid

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	120	5,4	683024	
280	140	8,6	683028	
320	160	12,8	683032	
360	180	18,3	683036	
400	200	25	683040	



BRAISIÈRE CYLINDRIQUE

Ou bassine à ragoût, sans couvercle.

ROUND BRAISING POT
Or casserole pot, without lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	160	7	680024	
280	185	11	680028	
320	215	17	680032	
360	240	24	680036	
400	270	34	680040	



MARMITE

Ou bassine à ragoût, sans couvercle.

STOCK POT
Or casserole pot, without lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	240	10,8	684024	
280	280	17,2	684028	
320	320	25	684032	
360	360	36	684036	
400	400	50	684040	



- ① Corps acier inoxydable très épais compatible tous feux.
- ② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite des cuissons.
- ③ Fond recouvert d'un disque en acier inoxydable magnétique spécial cuisson par induction.
- ④ Bord renforcé "verse-franc".
- ⑤ Montures soudées en acier inoxydable.
- ⑥ Montures "froides" (tube inox pour éviter la diffusion de chaleur sur les zones de préhension).
- ⑦ Renfort ultra épais des bords supérieurs et inférieurs des corps (galons), finition poli miroir.



- ① **Thick stainless steel body** for use on all hob types.
- ② Aluminium diffusing "sandwich" base with shape memory for **perfectly even cooking**.
- ③ Base covered with a magnetic stainless steel disc **specifically for induction hobs**.
- ④ Reinforced **non-drip rim**.
- ⑤ Stainless steel welded handles.
- ⑥ **Cool touch handles** (stainless steel tube to prevent heat diffusing to handling areas)
- ⑦ **Ultra thick tape reinforcement** of upper and lower edges of the pan body, polished mirror finish.

Ces ustensiles sont utilisables tous feux

These pans can be used on all hob types



COUVERCLE

LID

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	
160	692016	
180	692018	
200	692020	
240	692024	
280	692028	
320	692032	
360	692036	
400	692040	

WOK

Wok avec fond hémisphérique, sans fond sandwich. Ø 350 mm adapté aux réchauds Wok induction équipée d'une vitrocéramique "Schott" hémisphérique. Hauteur 100 mm.

WOK

Wok with semi-spherical bottom, no "sandwich" base. Ø 350 mm. Suitable for Wok induction cooker fitted with a "Schott" semi-spherical vitro-ceramic. Height 100 mm.

Ø mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
300	4	1,2	686730	
350	5	1,5	686735	

WOK "TRADITION CERAMIC"

Wok avec fond hémisphérique compatible avec les plaques induction de même forme. Revêtement "céramique" très résistant (sans PTFE).

"TRADITION CERAMIC" WOK

Hemispherical shaped base with similarly shaped induction hobs. High strenght "ceramic" coating (PTFE-free).

Ø mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
350	5	1,5	687835	



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

NON-STICK FRYING PAN

Multi-layer non-stick interior.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	35	0,8	669420	
240	40	1,4	669424	
280	45	2,2	669428	
320	50	3,2	669432	

POELE

FRYING PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	
240	40	685024	
280	45	685028	
320	50	685032	



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Sans couvercle.

SAUTE PAN

Without lid

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	65	2	686020	
240	80	3,6	686024	
280 ⁽¹⁾	90	5,5	686028	
320 ⁽¹⁾	105	8	686032	

(1) Avec anses face à la queue.

(1) With loop handles facing the long handle.



CASSEROLE
SAUCE PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
120	60	0,6	691012	
140	70	1	691014	
160	80	1,6	691016	
180	90	2,2	691018	
200	100	3,1	691020	
240	120	5,4	691024	
280	140	8,6	691028	
			Code	Prix HT
Série de 5 casseroles Ø 140, 160, 180, 200 et 240 mm Set of 5 sauce pan			015122	



SAUTEUSE CYLINDRIQUE
ou plat à sauter à queue, sans couvercle.
SAUTE PAN
With handle, no lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	65	2	696020	
240	80	3,6	696024	
280	90	5,5	696028	



MONTURES "FROIDES"
POUR PRÉHENSION SANS
RISQUE DE BRÛLURE

COOL-TOUCH HANDLES
TO AVOID
RISK OF BURNS



COUVERCLE
LID

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	
160	692016	
180	692018	
200	692020	
240	692024	
280	692028	
320	692032	
360	692036	
400	692040	
450	692045	
500	692050	



MARMITE TRAITEUR
Sans couvercle.
STOCKPOT
Without lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	240	10,8	694024	
280	280	17,2	694028	
320	320	25	694032	
360	360	36	694036	
400	400	50	694040	
450	450	72 ⁽¹⁾	694045	
500	500	98 ⁽¹⁾	694050	

(1) Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux **sauf** induction.

(1) Our 450 and 500mm diameter pans do not have a magnetic stainless steel base, but very thick ground aluminium diffuser for use on all hobs **except** induction.



MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET
Avec couvercle et robinet.
STOCKPOT WITH TAP
With lid and tap.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	240	10,8	694224	
280	280	17,2	694228	
320	320	25	694232	
360	360	36	694236	
400	400	50	694240	

Ces marmites ne bénéficient pas des labels NF et NSF du fait de la pose du robinet
Labels NF and NSF are not available for these stockpots because of the tap.



- ① Corps acier inoxydable spécial compatible tous feux.
- ② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une **planéité parfaite des fonds**.
- ③ Fond recouvert d'un disque en acier inoxydable magnétique spécial cuisson par induction.
- ④ Bord renforcé "verse-franc".
- ⑤ Montures soudées étanches en acier inoxydable.
- ⑥ Montures "froides" en tube inox pour éviter la diffusion de chaleur sur les zones de préhension.
- ⑦ Certification NF et NSF; respect des normes d'hygiène.



- ① Special stainless steel body suitable for all hob types.
- ② Aluminium diffusing "sandwich" base with shape memory for **perfectly even cooking**.
- ③ Base covered with a magnetic stainless steel disc specifically for induction hobs.
- ④ Reinforced non-drip rim.
- ⑤ Stainless steel welded handles.
- ⑥ Cool touch stainless steel tube handles to prevent heat diffusing to handling areas.
- ⑦ NF and NSF certified, meets all hygiene standards.

Ces ustensiles sont utilisables tous feux

These pans can be used on all hob types



PLAT À SAUTER

ou sautoir à anses, sans couvercle. Dit aussi rondau.

SAUTE PAN

With handle, no lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
280	90	5,5	697028	
320	105	8	697032	
360	120	12	697036	
400	130	16	697040	
450 ⁽¹⁾	150	23	697045	
500 ⁽¹⁾	165	32	697050	

FAITOUT

Sans couvercle

STEWPOUT OR CASSEROLE

Without lid

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	120	5,4	693024	
280	140	8,6	693028	
320	160	12,8	693032	
360	180	18,3	693036	
400	200	25	693040	
450	225	36 ⁽¹⁾	693045	
500	250	49 ⁽¹⁾	693050	

BRAISIÈRE

ou bassine à ragoût, marmite basse, sans couvercle.

SAUCE POT

Or casserole pot, low pot, without lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	160	7	690024	
280	185	11	690028	
320	215	17	690032	
360	240	24	690036	
400	270	34	690040	
450	300	47 ⁽¹⁾	690045	
500	330	64 ⁽¹⁾	690050	

PERFORMANCE

Corps identique à la gamme Excellence, queue inox standard soudée.

Identical body to the Excellence range, standard soldered stainless steel handle.



POELE

FRYING PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	35	0,8	675020	
240	40	1,4	675024	
280	45	2,2	675028	

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

FLARED SAUTE PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	65	1,8	676020	
240	80	3	676024	
280	90	4,7	676028	



RETROUVEZ L'ÉTAGE VAPEUR /
STEAMER BASKET
DANS LE CATALOGUE P.30





CASSEROLE AVEC COUVERCLE

SAUCE PAN WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
120	65	2,5	0,7	360112	
140	75	2,5	1,2	360114	
160	85	2,5	1,7	360116	
180	95	2,5	2,4	360118	
200	105	2,5	3,3	360120	
240	120	2,5	5,4	360124	



CASSEROLE

SAUCE PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
120	65	2,5	0,7	360012	
140	75	2,5	1,2	360014	
160	85	2,5	1,7	360016	
180	95	2,5	2,4	360018	
200	105	2,5	3,3	360020	
240	120	2,5	5,4	360024	



COUVERCLE À DEGRÉ

LID

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	1,2	365012	
140	1,2	365014	
160	1,2	365016	
180	1,2	365018	
200	1,2	365020	
240	1,2	365024	
280	1,2	365028	



INTÉRIEUR INOX
NETTOYAGE FACILE

STAINLESS STEEL
INSIDE BODY EASY TO CLEAN



SAUTEUSE

SAUTE PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
160	50	2,5	1	372016	
200	60	2,5	1,9	372020	
240	70	2,5	3,1	372024	
280	80	2,5	4,9	372028	



POÊLE RONDE

ROUND FRYING PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	2,5	369024	
280	55	2,5	369028	



POÊLE OVALE À POISSON

OVAL FISH FRYING PAN

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	210	2,5	370036	



LA BATTERIE HAUT DE GAMME POUR LA CUISSON

Corps en cuivre extra fort, intérieur inox. Alliant la performance de conduction de chaleur du cuivre à la facilité d'entretien de son intérieur en acier inoxydable. Son bord courbé «verse-franc» accentue encore sa solidité légendaire. Cette gamme en cuivre épais extra-fort de 2,5mm équipée de montures en fonte est un symbole de la cuisine française. Elle équipe les cuisines des grands Chefs à travers le monde.

- ① Extérieur en cuivre lisse.
- ② Intérieur acier inoxydable, ne nécessite aucun entretien particulier, ni étamage.
- ③ Queue et poignées en fonte.
- ④ Utilisable tous feux sauf induction.
- ⑤ Bord verse-franc.



THE PREMIUM RANGE OF PANS FOR COOKING

Extra strong copper, stainless steel inside body. Combining the optimum heat conductivity of copper with the easy clean properties of a stainless steel interior. Its curved, "easy pour" edge accentuates further its legendary durability. This range, in extra thick 2.5mm copper, equipped with cast iron mounts, is symbolic of French cuisine. It is used by great Chefs worldwide.

- ① Smooth copper exterior.
- ② Stainless steel interior ; does not require any specific maintenance or tinning.
- ③ Cast-iron handles.
- ④ Can be used on any kind of fire except induction.
- ⑤ Straight overturn edge.

Tous feux sauf induction

These pans can be used on all hobs except induction



SAUTEUSE ÉVASÉE
SLANTED SAUTE PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
160	60	2,5	0,9	373016	
200	70	2,5	1,8	373020	
240	80	2,5	3	373024	
280	90	2,5	4,7	373028	



SAUTEUSE CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE
SAUTE PAN WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
160	50	2,5	1	372116	
200	60	2,5	1,9	372120	
240	70	2,5	3,1	372124	
280	80	2,5	4,9	372128	



SAUTEUSE ÉVASÉE AVEC COUVERCLE
SLANTED SAUTE PAN WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
160	60	2,5	0,9	373116	
200	70	2,5	1,8	373120	
240	80	2,5	3	373124	
280	90	2,5	4,7	373128	



SAUTOIR
Ou rondneau.
ROUND SAUTE PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
240	70	2,5	3,1	374024	
280	80	2,5	4,9	374028	



SAUTOIR AVEC COUVERCLE
Ou rondneau.
ROUND SAUTE PAN WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
240	70	2,5	3,1	374124	
280	80	2,5	4,9	374128	



FAITOUT
Ou braise à ragoût.
ROUND CASSEROLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
200	105	2,5	3,3	367020	
240	120	2,5	5,4	367024	
280	130	2,5	8	367028	



FAITOUT AVEC COUVERCLE
Ou braise à ragoût.
ROUND CASSEROLE WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
200	105	2,5	3,3	367120	
240	120	2,5	5,4	367124	
280	130	2,5	8	367128	

CASSEROLE
SAUCE PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
140	70	1,1	034004	
160	85	1,7	034005	
180	90	2,3	034006	
200	100	3,2	034007	

PLAT À SAUTER À QUEUE
SAUTE PAN WITH HANDLE

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	60	1,8	034010	
240	70	3	034011	

COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE
OVAL STEW PAN WITH LID

L mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	90	2	034032	
240	100	3,5	034034	
260	110	4	034036	

POÊLE RONDE
ROUND FRYING PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
220	35	034015	
260	40	034016	

POÊLE OVALE
OVAL FRYING PAN

L mm	H mm	Code	Prix HT
300	40	034018	
350	45	034019	

PLAT OVALE AVEC ANSES
OVAL DISH WITH HANDLES

L mm	H mm	Code	Prix HT
300	40	034050	
350	45	034051	

CASSEROLETTE
Pour le flambé ou le service individuel.
Avec bord verse-franc.SMALL SAUCE PAN
For flambé or for individual tableware.
With no-pour edge.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Casserolette, sans couvercle / sauce pan, without lid					
90	45	1,2	0,28	351009	
Couvercle / lid					
90		1,2		351209	

PLAT ROND À ANSES
Cuivre intérieur étamé, extra-fort, poignées bronze.
ROUND DISH WITH HANDLES
Extra-strong, tin-plated copper, bronze handles.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Intérieur étamé / tin-plate			
120	25	032035	
140	25	032036	
160	30	032037	
200	30	032039	
Intérieur inox / stainless-steel			
220	35	034040	



LA GAMME CONÇUE POUR LE SERVICE À TABLE ET LE BUFFET

Corps en cuivre extra fort, intérieur inox.
De la portion individuelle au plat de service cette série combine tradition, style et élégance.
Le cuivre garantit une conservation optimale de la chaleur des plats, l'intérieur inox facilite son entretien.
Les montures en laiton poli apportent la touche classique reconnaissable des plus belles fabrications afin de mettre en valeur une cuisine gourmande de qualité.

- Extérieur en cuivre lisse, épaisseur 1,6 à 2 mm.
- Intérieur en inox.
- Queue et poignées en bronze.
- Rivets inox.
- Ne nécessite aucun entretien particulier ni étamage.

Tous feux sauf induction



THE RANGE DESIGNED FOR TABLE SERVICE AND BUFFETS

Extra strong copper, stainless steel inside body.
From individual portions to serving dishes, this range combines tradition, style and elegance.
Copper ensures optimum heat retention for food, the stainless steel interior facilitates cleaning.
The polished brass mounts provide the distinctive classic touch of high quality manufacture to show off high quality gourmet food.

- Smooth copper exterior, 1.6 to 2 mm thick.
- Stainless steel interior.
- Bronze handles.
- Stainless steel rivets.
- Requires no special maintenance or coating.

These pans can be used on all hobs except induction

MINI-MARMITE

Nouvelle forme de petites marmites à anses en laiton poli destinées au service en "Front cooking" et sur les buffets, en portions individuelles.
Proposée en 2 versions : Extérieur cuivre, intérieur inox et inox monobloc poli miroir.



Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Cuivre-inox					
90	45	1,2	0,28	034101	
120	60	1,2	0,70	034103	

MINI-COOKING POT

New form of small cooking pot with polished brass handles for individual portion "Front cooking" and buffet service.
Available in two styles: Copper exterior, stainless steel interior and one-piece polished mirror stainless steel.



Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Inox monobloc					
90	45	0,8	0,28	034111	
120	60	0,8	0,70	034113	



RETROUVEZ LES POÊLONS À SUCRE ET
BASSINES À CONFITURE /
SUGAR PANS AND JAM BOWLS
DANS LE CHAPITRE BOULANGERIE
PÂTISSERIE P.362



CASSEROLE À FLAMBER

Cuivre lisse poli, intérieur nickelé, queue bronze poli, rivetée.

COPPER FLAMBÉ PAN

Smooth polished copper, nickel-lined interior, riveted pan, with long riveted brass handle.

Ø mm	L mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
80	260	0,2	1	032140	



POÊLON À ZABAGLIONE

ou à Sabayon.

En cuivre lisse poli, intérieur non étamé, queue en bronze poli, rivetée.

ZABAGLIONE BOWL

Smooth polished copper, not tinned interior, riveted polished brass handle.

Ø mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
160	1,4	1,2	032130	



- Économie d'énergie et performance.
 - Rapidité de transmission et de répartition de la chaleur.
 - Montures rivetées en aluminium : **recyclable à 100%**.
 - Batterie utilisable tous feux sauf induction.
 - Matériau léger à manipuler.
 - Recyclable à 100% en fin de vie
-
- **Energy saving and performance.**
 - Fast heat transmission and spreading.
 - Riveted flame resistant aluminium handles : **fully recyclable**.
 - Compatible with any heating surfaces except induction hobs.
 - Light material for easy handling.
 - Fully recyclable at end of life



CASSEROLE
SAUCEPAN

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
140	75	1,2	5	520014	
160	85	1,7	5	520016	
180	95	2,4	5	520018	
200	105	3,3	5	520020	
240	120	5,4	6	520024	



SAUTEUSE CYLINDRIQUE
SAUTE-PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
200	65	2	5	540520	
240	80	3,6	6	540524	
280	90	5,5	6	540528	



FAITOUT
CASSEROLE

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	5,4	6	524024	
280	140	8,6	6	524028	
320	160	12,8	6	524032	
360	180	18,3	6	524036	
400	200	25	6	524040	
500	250	49	7	524050	
600	300	85	8	524060	



MARMITE TRAITEUR (3)
STOCKPOT (3)

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
240	240	10,8	6	527024	
280	280	17,2	6	527028	
320	320	25	6	527032	
360	360	36	6	527036	
400	400	50	6	527040	
500	500	98	7	527050	



DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER OU CUIT-
VAPEUR (2)
TOP ONLY FOR STRAIGHT COUSCOUS POT OR
STEAMER (2)

Ø mm	Ø Fd mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
320	280	160	12	2	520617	
400	320	200	20	2	520625	
450	360	215	28	2	520636	



COUVERCLE (1)
LID (1)

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
140	1	521014	
160	1	521016	
180	1	521018	
200	1,2	521020	
240	1,5	521024	
280	1,5	521028	
320	1,5	521032	
360	2	521036	
400	2	521040	
500	2	521050	
600	2	521060	



RECYCLABLE À 100%
EN FIN DE VIE

FULLY RECYCLABLE
AT END OF LIFE



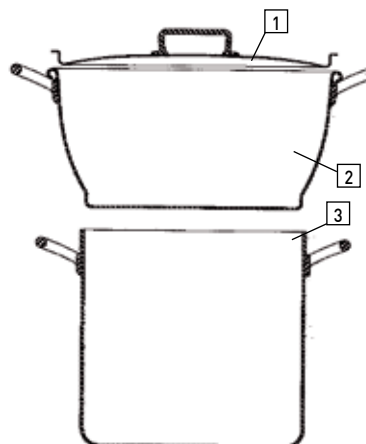
COUSCOUSSIER

Ou marmite cuit-vapeur, avec couvercle, dessus bombé, dessous droit.

COUSCOUS PAN

Or steamer stock pot, with lid, curved-sided upper pan, straight-sided lower pan

Ø mm	C Lt	Code	Prix HT
280	17,5	520317	
360	36	051070	



TABEAU DE COMPOSITION DES COUSCOUSSIERS

TABLE FOR COUSCOUS PAN COMPOSITIONS

	1	2	3
Pour couscoussier	Couvercle / Lid	Dessus / Top	Dessous / Bottom
17,5 L	521032	520617	527028
25 L	521040	520625	527032
36 L	521045	520636	527036

CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE

- Toutes nos batteries de cuisine font l'objet d'un lavage avant emballage.

- Toutefois, nous recommandons d'effectuer un nettoyage avant la première utilisation pour enlever toutes salissures occasionnées pendant le stockage ou le transport.



UTILISATION

Pour prolonger la durée de vie de nos batteries :

- Éviter impérativement les chauffages à vide ou les surchauffes lors de la cuisson.
- Éviter les chocs violents et les chocs thermiques.
- En cas d'oubli d'un ustensile vide sur le feu, ne pas refroidir brusquement mais laisser refroidir à l'air.
- Ne pas rajouter de sel dans l'eau en début de cuisson, mais attendre que l'eau arrive à ébullition et remuer jusqu'à complète dissolution.
- Dès la fin de la cuisson, penser à vider vos récipients car les aliments acides ou sucrés peuvent attaquer ou détériorer les surfaces métalliques.
- Laver les ustensiles le plus rapidement possible après leur utilisation.
- Essuyer rapidement les ustensiles après lavage, plutôt que de les laisser sécher, afin de ne pas avoir de tâches de calcaire ou de ternissement des surfaces.
- Utiliser des ustensiles MATFER en matériau composite afin de ne pas abîmer vos récipients.
- Utiliser des rangements appropriés.

ENTRETIEN

Pour un bon entretien de vos ustensiles, respecter les conseils suivants :

- Pour enlever les particules brûlées ou attachées, faire tremper dans de l'eau chaude, sans additif, avant nettoyage à l'éponge.
- Ne pas utiliser de produits ou de tampons abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits déconseillés pour le nettoyage des différents métaux tels les produits alcalins pour l'aluminium, l'eau de javel, les détergents acides, produits de nettoyage de fours...
- Rincer et essuyer les ustensiles après lavage.
- En cas de dépôt calcaire, chauffer de l'eau additionnée d'un peu de vinaigre, laisser refroidir et laver normalement.
- Attention : les dépôts calcaires non éliminés peuvent entraîner de la corrosion sous dépôt.
- Les tâches ou marques dues à des surchauffes de l'inox peuvent être éliminées avec des pâtes à polir Bistro.
- Pour l'entretien extérieur des récipients en cuivre, utilisez polycuivre Bistro.
- Une couleur irisée (bleutée) peut apparaître après cuisson d'aliments contenant de l'amidon. Pour la supprimer, nettoyer avec du vinaigre dilué.
- Stocker dans un endroit sec et propre.

DIRECTIONS FOR USE POTS AND PANS

USE

To extend the life of your cookware:

- Do not heat when empty or overheat during cooking.
- Avoid knocks and rapid heat changes.
- If accidentally heated when empty, allow to cool at room temperature, do not cool rapidly.
- Do not add salt to water until it has boiled. Then stir until all salt has dissolved.
- Empty the pan as soon as cooking is complete – acidic or sweet foods can damage metallic surfaces.
- Wash as soon as possible after use.
- Dry after washing rather than allowing them to dry to avoid limescale stains which can dull the surface.
- Use MATFER composite cooking utensils to avoid damaging your pans.
- Use appropriate storage.

MAINTENANCE

To keep your pans in good condition:



- To removed burnt-on or stuck-on foods, leave to soak in hot water without detergent, before wiping with a sponge.
- Do not use abrasive detergents or scouring sponges.
- Do not use detergents that are not suitable for the various metals, such as alkaline products for aluminium, bleach, acidic detergents, oven cleaning products...
- Rinse and dry all pans after use.
- To remove any limescale deposits, heat water with a dash of vinegar in the pan, leave to cool then wash normally.
- Warning: limestone deposits that are not properly removed can lead to corrosion under the deposit.
- Stains or marks caused by overheating stainless steel can be removed with Bistro polishing paste products.
- Use polycuivre Bistro to clean and maintain the exteriors of all copper recipients.
- An iridescent, bluish colour can appear after cooking foods containing starch. To remove, clean with diluted vinegar.
- Store pans in a clean, dry place.

CLASSE CHEF



Aluminium épais et revêtement multicouches garantissent anti-adhérence et résistance pour cette gamme très complète de poêles équipées de queues en feuillard, revêtues époxy. L'utilisation au four et le nettoyage au lave-vaisselle sont prohibés.

Thick aluminium and multi-layer coating guarantee non-stick qualities and durability for this complete range of frying pans equipped with epoxy coated strip metal handles. Not oven safe, not dishwasher safe.

CLASSE CHEF +



Le "plus" par rapport à la gamme Classe Chef : les queues en acier inoxydable de cette gamme qui comprend en outre un Wok. Compatible avec l'utilisation au four et le lavage au lave-vaisselle. Conseillée pour les cuissons de poissons et viandes blanches.

The "extra" compared to the Classe Chef range: the stainless steel handles on this range, which also includes a wok. Oven and dishwasher safe. Recommended for cooking fish and white meat.

CLASSE CERAMIC



Son revêtement céramique extra-dur, sans PTFE, exceptionnellement anti-adhérent séduira les utilisateurs les plus exigeants. Elle résiste aux températures élevées jusqu'à 400°C. Equipée de queues en feuillard d'acier inoxydable, ces poêles sont utilisables au four et supportent le lavage au lave-vaisselle.

Its extra-hard, PTFE-free and exceptionally non-stick ceramic coating will appeal to even the most demanding users. It is resistant to temperatures up to 400°C. Equipped with stainless steel strip handles, these pans are oven and dishwasher safe.

ELITE PRO



Sa finition de qualité, intérieur et extérieur revêtus anti-adhérent et sa queue stylée en fonte d'inox "froide" font notamment de cette poêle l'outil idéal pour les cuissons spectacle (front cooking). Elle garantit des cuissons précises et régulières, y compris sur l'induction.

Its high-quality finish, interior and exterior non-stick coating, its stylish handle in cool-touch stainless cast steel make this pan ideal for front cooking. Guarantees precise and even cooking on all hobs, including induction.

ELITE CHEF



Conseillée pour les réchauds à dessus vitrocéramique elle convient pour l'induction et le passage au four. Sa queue feuillard en acier inoxydable fixée par 3 rivets est un standard pour les professionnels.

Recommended for ceramic-topped stoves, suitable for induction and oven safe. Its stainless steel strip handles, attached with 3 rivets, is a benchmark for professionals.

TRADITION



Les poêles inox issues de notre batterie "Tradition" conviennent pour tous types de cuisson. Leur solidité à toute épreuve satisfera les Chefs les plus exigeants. Le version revêtue anti-adhérente permet de cuire sans apport de matière grasse.

Stainless steel frying pans from our "Tradition" range are suitable for all types of cooking. They stand up to the toughest of treatment to satisfy even the most demanding Chefs. The non-stick version enables you to cook without adding fat.

ELITE PRO

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES
NON STICK FRYING PANS



① Corps épais, avec incrustation d'une plaque spéciale inox induction.

② Rivets revêtus.

③ Revêtement anti-adhérent 4 couches avec sous-couche de protection anti-rayures.

④ Aluminium très épais.

⑤ Oeilleton d'accrochage.

⑥ Queue froide en fonte d'inox.

① Thick body with special induction stainless steel plate incrustation.

② Covered rivets.

③ 4-layer non-stick coating with anti-scratch protective undercoat.

④ Ultra thick aluminium.

⑤ Hanging hole.

⑥ Stay-cool handle in stainless cast iron



REVÊTEMENT GARANTI
SANS PFOA

FREE PFOA
COATING

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION ALUMINIUM INDUCTION FRYING PAN

NEW!

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	5,5	668520	
240	50	5,5	668524	
280	50	5,5	668528	
320	50	7	668532	

ELITE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES
NON STICK FRYING PANS



- Corps aluminium épais (5 mm).
- Revêtement 4 couches avec sous-couche souple de protection anti-rayures.
- Disque en acier inoxydable spécial induction serti dans le fond de la coupelle.
- Fixation de la queue par rivets téflonnés de forte section.
- Queue en feuillard acier inoxydable.
- Oeilleton d'accrochage.

Compatible tous feux dont induction



REVÊTEMENT GARANTI
SANS PFOA

FREE PFOA
COATING

- Thick aluminium body (5 mm).
- 4-layer coating with flexible anti-scratch protection undercoat.
- Special stainless-steel induction disk in the base of the pan.
- Handle fixed with sturdy Teflon rivets.
- Stainless steel handle.
- Hanging eye

Compatible with all hobs including induction hobs



POÊLE FRY PAN

Ø mm	H mm	C litre	Code	Prix HT
200	50	1,3	678520	
240	50	2	678524	
280	50	2,5	678528	
320	50	3,5	678532	



Poêles universelles, résistantes aux températures élevées, avec revêtement ultra-résistant.

- ① Rapidité de transmission et répartition de la chaleur.
- ② Revêtement "céramique" très résistant (sans PTFE).
- ③ Queue feuillard d'acier inox.
- ④ Fixation de la queue par rivets revêtus.
- ⑤ Oeilleton d'accrochage.
- ⑥ Corps aluminium extérieur laqué et bord revêtu facilitant le nettoyage.

Universal frying pans, able to withstand high temperatures, with ultra-resistant coating.

- ① Heat is quickly and evenly distributed.
- ② Highly resistant "ceramic" coating (PTFE-free)
- ③ Stainless steel strip handle
- ④ Handles attached with covered rivets.
- ⑤ Hanging loop.
- ⑥ Lacquered exterior aluminium body and covered edges for easy cleaning.



POÊLE
FRY PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	665220	
240	40	4	665224	
280	45	4	665228	
320	50	4	665232	



POÊLE À CRÊPE
CREPE PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3	666228	

TRADITION

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES NON STICK FRYING PANS



- Revêtement anti-adhérent "Excalibur" avec sous-couche en acier inoxydable projeté, extra résistant.
- Planéité parfaite du fond.
- Fond diffuseur sandwich inox/aluminium/inox.
- Queue froide en tube inox, rivetée.

- Non-stick "Excalibur" coating with extra-resistant sprayed stainless-steel undercoat
- Perfectly flat bottom
- "Sandwich" ground base (stainless steel, aluminium, stainless steel)
- Stay-cool handle, stainless steel tube, riveted.



GARANTI SANS PFOA
PFOA FREE



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE
Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.
NON-STICK FRYING PAN
Multi-layer non-stick interior.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	35	0,8	669420	
240	40	1,4	669424	
280	45	2,2	669428	
320	50	3,2	669432	



WOK INOX "TRADITION CERAMIC"
Wok avec fond hémisphérique compatible avec le wok induction Matter (240322). Revêtement "céramique" très résistant (sans PTFE).

STAINLESS STEEL "TRADITION CERAMIC" WOK
Wok with hemispherical shaped base compatible with the Matter induction wok (240322). High strenght "ceramic" coating (PTFE-free).

Ø mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
350	5	1,5	687835	



POÊLE RONDE
 ROUND FRYING PAN

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	4	906020	
240	4	906024	
280	4	906028	
320	4	906032	
360	5	906036	
400	5	906040	



POÊLE À BLINIS
 BLINIS PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	3	907012	



POÊLE OVALE OU POÊLE À POISSON
 OVAL FRYING PAN OR FISH PAN

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	5	908036	
400	280	5	908040	



POÊLE RECTANGULAIRE
 Convient particulièrement pour la cuisson des poissons
 RECTANGULAR FRYING PAN
 Particularly suited to cooking fish

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	908538	



**QUEUE INOX COMPATIBLE
 LAVE-VAISSELLE**

STAINLESS STEEL HANDLE
 DISHWASHER SAFE



GARANTI SANS PFOA

PFOA FREE



- ① Poêles en aluminium extra-fort, revêtement anti-adhésif 4 couches.
- ② Jupe extérieure laquée grise facile à nettoyer.
- ③ Queue fixée par 3 rivets (sauf poêle à blinis, 2 rivets).
- ④ Queue large en acier inoxydable.
- ⑤ Fond rayonné.

Toutes nos poêles anti-adhésives sont garanties revêtement **sans PFOA**.

Ces ustensiles sont utilisables tous feux sauf induction.



- ① Frying pans in extra strong aluminium with 4-layer non stick coating.
- ② Easy-clean grey lacquer exterior.
- ③ Handle attached with 3 rivets (except blini pan which has 2 rivets).
- ④ Wide stainless steel handle.
- ⑤ Rayonnated base.

The coatings of all our non-stick pans are guaranteed **PFOA-free**.

These pans can be used on all hobs except induction.



SAUTEUSE ÉVASÉE À QUEUE
FLARED SAUTE PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	
280	80	4	909028	



WOK
Fond plat.
WOK
With flat base.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3	909528	



POÊLE À CRÊPE
CREPE PAN

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	5	907525	
280	5	907528	



PLAT À PAELLA ANTIADHÉRENT
Forme évasée.
NON-STICK PAELLA PAN
Curved sides.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	50	5	664536	
400	50	5	664540	
500	60	5	664550	



PLAT À RÔTIR À ANSES INCORPORÉES
ROASTING PAN WITH BUILT-IN HANDLES

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	664040	
500	400	90	4	664050	



400 X 320 MM COMPATIBLE
FOURS MÉNAGERS

400X320 MM COMPATIBLE
WITH HOUSEHOLD OVENS



- ① Aluminium épais pour la solidité et la parfaite planéité des articles.
- ② Revêtement 4 couches croisées, spécial usage intensif.
- ③ Queue large fixée par 3 rivets revêtus.
- ④ Queue en acier, revêtement epoxy. Résiste à 150°C. Non compatible lave-vaisselle.
- ⑤ Fond rayonné.

Tous feux sauf induction.

- ① Thick aluminium (3 to 5mm) for robustness and a perfectly level surface.
- ② 4 overlapping layers of coating, for intensive use. Wide handle attached with 3 covered rivets (for perfect cleanliness).
- ③ Steel strip, epoxy coating. Withstands up to 150°C.
- ④ Do not place in dishwasher.
- ⑤ Rayonnated base.

These pans can be used on all hobs except induction.



GARANTI SANS PFOA
PFOA FREE

POÊLE RONDE ROUND PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
160	35	0,5	3	665116	
200	40	0,9	4	665120	
220	40	1,1	4	665122	
240	40	1,3	4	665124	
260	45	1,9	4	665126	
280	45	2	4	665128	
320	50	3	4	665132	
360	50	4	5	665136	
400	55	5	5	665140	



POÊLE OVALE OVAL PAN

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	260	50	5	667136	
400	280	50	5	667140	



POÊLE À CRÊPE CREPE PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	0,8	3	666125	
280	20	1,1	3	666128	



SAUTEUSE SAUTE PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	1,6	4	668220	
240	65	2,6	4	668224	
280	80	3,8	4	668228	
320	85	6	4	668232	



WOK WOK

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3,8	3	668128	



POÊLE RECTANGULAIRE RECTANGULAR PAN

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	667638	



POÊLE À BLINIS BLINIS PAN

Fixation 2 rivets.
Fastening with 2 rivets.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
120	20	0,2	3	665612	



- ① Poêles en aluminium avec revêtement antiadhésif céramique, sans PTFE.
- ② Queue feuillard acier inox.
- ③ Corps épais, 3 à 5 mm.
- ④ Fixation de la queue par 3 rivets revêtus.

Ces poêles sont utilisables tous feux sauf induction

- ① Aluminium frying pans with non-stick ceramic coating, without PTFE.
- ② Flat stainless steel handle
- ③ Pan body 3 to 5 mm thick.
- ④ Handle attached by 3 coated rivets.

These pans can be used on all hobs except induction



POÊLE FRY PAN

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	4	675220	
240	4	675224	
280	4	675228	
320	4	675232	
360	5	675236	
400	5	675240	



POÊLE À CRÊPE CREPE PAN

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	3	676125	
280	3	676128	



POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :

- Utilisez les ustensiles MATFER Exoglass® en matériau composite.
- Évitez les ustensiles en inox.
- Ne surchauffez pas les poêles :
 - > maximum 250°C pour le PTFE,
 - > 400°C pour la céramique.
- Nettoyez à l'éponge sans abrasif.



TO EXTEND THE LIFE OF YOUR PANS:

- Use MATFER Exoglass® composite utensils.
- Avoid stainless steel utensils.
- Do not overheat the pans:
 - > 250°C maximum for PTFE,
 - > 400°C for ceramics.
- Clean with a non-abrasive sponge.



POÊLE RONDE
ROUND FRYING PAN

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
220	3	062001	
240	3	062002	
260	3	062003	
280	3	062004	
300	3	062005	
320	3	062006	
360	3	062007	
400	3	062008	
450	3	062009	



POÊLE À CRÊPES
Ou à pancakes, en tôle acier.

CREPE PAN
For crepes or pancakes, in steel plate.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
180	2	062031	
200	2	062032	
220	2	062033	
240	2	062034	



RECOMMANDÉE POUR SAISIR LES
VIANDES ROUGES, DORER LES
OMELETTES...

RECOMMENDED FOR SEALING RED
MEAT, BROWNING OMELETTES ETC...



WOK ACIER
Wok traditionnel avec poignée bois.
Forme adaptée au réchaud wok induction 240320.

STEEL WOK
Traditional wok with wood handle.
Shape compatible with induction hot 240320.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	



POÊLE À BLINIS
BLINI PAN

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	2,5	062040	



BROSSE POUR WOK
Brosse fibres coco, manche bois. Fibres L 45 mm.
La forme de la poignée et l'implantation des fibres
garantissent un brossage efficace.

BRUSH FOR WOK
Brush with palmyra bristles, hard wood handle. Fibers
L 45 mm. Grips and bristles are designed to provide the
most efficient cleaning.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
215	73	405336	

CONSEILS D'UTILISATIONS

Avant la première utilisation :

Plonger la poêle quelques minutes dans l'eau chaude pour enlever les restes de la couche de protection à l'aide d'une brosse.
Sécher la poêle puis faire frire quelques instants des pelures ou des tranches de pommes de terre saupoudrées de beaucoup de sel dans l'huile.
Jeter le tout. Faire à nouveau brièvement chauffer la poêle avec un peu d'huile, retirer et essuyer avec du papier.

Après utilisation :

Essuyer la poêle avec du papier ou si nécessaire la rincer à l'eau chaude. Laver sans produit dégraissant. Sécher et graisser légèrement.

DIRECTIONS FOR USE

Before first use:

Place the pan in hot water for a few minutes and use a brush to remove any traces of the protective layer.
Dry the pan then fry a few peelings or slices of potato, sprinkled generously with salt, in oil for a few minutes, then discard.
Then heat the pan again with a little oil, remove from the heat and wipe with paper.

After use:

Wipe the pan with paper or if necessary rinse in hot water. Wash without using a degreasing detergent. Dry and lightly re-grease.



- Poêles en tôle d'acier, tous feux, qualité extra-forte, queue feuillard, épaisseur 2 à 3 mm.
- Bassines corps embouti, avec 2 poignées, en tôle d'acier, épaisseur 1,5 mm, panier en fil d'acier étamé, sauf modèle Ø 320 mm en fil d'innox.
- 100% recyclable.

- Frying pans in black steel plate for all hob types, high quality extra strong, steel strip 2-3mm handle.
- Basins with pressed metal body, 2 handles, in steel plate, 1.5mm thick, coated steel wire basket, except the Ø 320 mm model in stainless steel wire.
- Fully recyclable.



POÊLE À FRIRE AVEC PANIER

Poêle en tôle émaillée. Panier à frire en fil de fer étamé.

FRYING PAN WITH BASKET

Frying pan in enamelled steel plate Frying basket in tin-plated wire.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep mm	Code	Prix HT
240	65	1,70	0,8	062084	



BASSINE À FRITURE BOMBÉE

DEEP FRYING BASIN

Ø mm	C Lt	Friteuse complète Complete deep fryer set		Bassine seule Basin only		Panier Basket	
		Code	Prix HT	Code	Prix HT	Code	Prix HT
320	6	062060		062070		062080	
400	12,2	062062		062072		062082	
450	17,3	062063		062073		062083	



PLAT À PAËLLA INOX

Plat à anses, compatible tous feux y compris induction. Fond sandwich inox-alu-innox assurant une répartition homogène de la chaleur.

STAINLESS STEEL PAELLA PAN

Pan with handles suitable for all hobs type including induction. Sandwich bottom stainless steel-aluminium-stainless steel improving homogeneous warming.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	42	0,8	070988	
320	42	0,8	070990	
360	42	0,8	070992	



PLAT À PAËLLA TÔLE NOIRE

Ou coupe lyonnaise à anses, en tôle d'acier, anses en acier.

BLACK STEEL PAELLA PAN

Lyonnaise-style with handles in steel plate with steel handles.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	3	071036	
360	67	3	062051	
400	70	3	062052	
450	72	3	062053	



PLAT À PAËLLA ACIER POLI

Forme évasée, 2 anses.

POLISHED STEEL PAELLA PAN

Curved sides, 2 handles

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	35	0,8	070522	
240	35	0,8	070523	
280	43	0,8	070528	
320	43	1	071037	
360	44	1	071038	
400	49	1,2	071041	
700	63	2	071050	
900	73	2	071052	



RÉCHAUD À PAËLLA

Structure et brûleur en acier émaillé.
2 couronnes à robinet et allures séparées.

PAELLA STOVE

Enamelled steel body and burner
Two rings with separate valves and speeds.

	H mm	Ø mm	Kw	Code	Prix HT
Réchaud / Stove	120	400	8	071055	
Réchaud / Stove	120	600	11	071057	



COCOTTE RONDE BASSE NOIRE AVEC COUVERCLE
SHALLOW ROUND CASSEROLE DISH IN BLACK WITH LID

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	120	120	1,8	071097	
240	135	135	2,8	071099	



COCOTTE OVALE NOIRE AVEC COUVERCLE
Coloris mat.
BLACK OVAL CASSEROLE DISH WITH LID
Matt finish.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
250	195	165	3	071113	
270	200	165	3,6	071108	
310	260	170	5,6	071101	
350	280	190	7,4	071114	



COCOTTES LIVRÉES AVEC 2 BOUTONS :
1 LAITON ET 1 BAKELITE NOIR SPÉCIAL FOUR

*CASSEROLES DELIVERED WITH 2 KNOBS: 1
BRASS KNOB AND 1 BLACK BAKELITE KNOB,
SPECIAL FOR OVEN*



COCOTTE RONDE NOIRE AVEC COUVERCLE
Coloris mat.
BLACK ROUND CASSEROLE DISH WITH LID
Matt finish.

Ø mm	H mm	C Lt		Code	Prix HT
100	90	0,2	(mini)	071098	
140	125	1		071109	
180	130	1,9		071100	
200	135	2,3		071102	
240	160	3,8		071104	
280	180	6,3		071106	
320	190	8		071103	





CONSEILS D'UTILISATIONS

- > Faites préchauffer 3 à 5 min à feu moyen.
- > Ne pas couper à l'intérieur des récipients.
- > Utiliser des spatules Exoglass® qui n'abîment pas l'émail.
- > Faites tremper avant de les laver pour un nettoyage facile.

- Fond émaillé ne rayant pas les plaques de cuisson ni les tables.
- Diffusion uniforme de la chaleur.
- Bouton de couvercle supportant la chaleur.
- Conserve la chaleur longtemps.
- Une cuisson dans la fonte conserve les qualités nutritionnelles des aliments.
- L'authenticité des formes en fait un contenant idéal pour la cuisine spectacle, les "Scrambles" et "Food court".

Tous feux dont induction et four



DIRECTIONS FOR USE

- > Pre-heat for 3 to 5 minutes on a medium heat.
- > Do not use knives or sharp utensils inside dishes.
- > Use Exoglass® spatulas which will not damage the enamel.
- > Leave to soak for a while to facilitate cleaning.

- Enamelled base does not scratch hobs or cooker tops.
- Even heat distribution.
- Knob supporting heat.
- Excellent heat retention
- Cooking in cast iron retains the nutritional content of foods.
- The recognisable shape makes these pots ideal for show cookery, "scrambles" and food courts.

For oven cooking and use on all hobs including induction



COCOTTE RONDE ROUGE AVEC COUVERCLE

Coloris vernis.

RED ROUND CASSEROLE DISH WITH LID

Varnished finish

Ø mm	H mm	C Lt		Code	Prix HT
100	90	0,2	(mini)	460435	
180	130	1,9		071096	
200	135	2,3		186403	
240	160	3,8		186404	
280	180	6,3		186405	



COCOTTE RONDE CHAMPIGNON AVEC COUVERCLE

Coloris vernis.

"CHAMPIGNON" ROUND CASSEROLE DISH WITH LID

Varnished finish

Ø mm	H mm	C Lt		Code	Prix HT
100	90	0,2	(mini)	071142	
140	125	1		071144	
180	130	1,9		071146	
240	160	3,8		071148	
280	180	6,3		071154	



COCOTTE OVALE ROUGE AVEC COUVERCLE

Coloris vernis.

RED OVAL CASSEROLE WITH LID

Varnished finish

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
270	200	165	3,6	186408	
310	260	170	5,6	186409	



COCOTTE OVALE CHAMPIGNON AVEC COUVERCLE

Coloris vernis.

"CHAMPIGNON" OVAL CASSEROLE WITH LID

Varnished finish

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
270	200	165	3,6	071155	
310	260	170	5,6	071157	



COCOTTES AVEC NOUVEL INTÉRIEUR NOIR =
DURÉE D'UTILISATION ALLONGÉE

CASSEROLE DISH WITH NEW BLACK INTERIOR =
LONGER LIFE



COULEUR ET FINITION EXCLUSIVES

EXCLUSIVE COLOUR AND FINISH



PLAT À RÔTIR
Rouge. Rectangulaire.

ROASTING PAN
Red. Rectangular.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
400	250	70	4,5	071093	



MINI PLAT
MINI-TRAY

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Noir / Black					
230	125	50	0,9	071094	



PLAT À OEUVE ROND
ROUND EGG DISH

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Rouge de fer / Red				
160	25	0,3	071089	
Noir / Black				
160	25	0,3	071091	



PLAT ROND CREUX
ROUND DEEP-SIDED DISH

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Noir / Black				
150	50	0,5	071078	
180	50	0,7	071081	
220	50	1	070994	

NEW!



PLAT À RÔTIR
Rouge. Rectangulaire.

ROASTING PAN
Red. Rectangular.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
275	140	40	0,75	070995	
340	180	50	1,5	070996	
395	220	55	2	070997	



TERRINE AVEC COUVERCLE

TERRINE WITH LID

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Noir / Black					
280	150	120	1,1	071070	
320	110	120	1,25	071072	
Rouge de fer / Red					
280	150	120	1,1	071074	
320	110	120	1,25	071076	



PLAT OVALE
OVAL DISH

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Noir / Black					
255	155	55	0,5	071083	
Rouge de fer / Red					
255	155	55	0,5	071085	
340	210	65	1,2	071087	

NEW!

GRILL GRIDDLE



GRILL FONTE

Fond émaillé spécial, ne raye pas la vitrocéramique.
Compatible tous feux dont induction.

CAST IRON GRIDDLE

Special enameled base, does not scratch pyroceram.
For oven cooking and use on all hobs including induction.

	L mm	lg mm	Bec verseur Pourer	Code	Prix HT
1- Rectangle / Rectangular	375	225	2	071116	
2- Rectangle / Rectangular	420	240	0	071107	
3- Carré / Square	255	255	1	071118	
4- Ovale / Oval	530	230	1	071120	



PLANCHA-GRILL RÉVERSIBLE

Plancha-grill en fonte, un côté lisse (plancha), un côté rainuré (grill) avec 2 poignées.
Utilisable sur feux gaz.

REVERSIBLE PLANCHA/GRIDDLE

Cast iron made, one side slick (plancha), one side grooved (griddle) with 2 handles.

Suitable for gas stoves.

L mm	lg mm	H mm	L HT mm	Code	Prix HT
500	350	30	590	071058	



CRÊPIÈRE FONTE NOIRE

Livrée avec spatule et râteau en hêtre.

BLACK CAST IRON CRÊPE PAN

Delivered with beechwood spatula and scraper.

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	





ENSEMBLE COMPLET CUIT-PÂTES INOX

Ensemble constitué d'un faitout EXCELLENCE 693036 et de 4 cuit-pâtes 713504.

STAINLESS STEEL COMPLETE PASTA POT SET

Includes 1 EXCELLENCE stew pot 693036 and 4 pasta baskets 713504.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
360	180	18,3	7	693436	

CUIT-PÂTES TRIANGULAIRE

Pour optimiser la cuisson des pâtes sur self, notamment pour un service "à la portion". Compatible avec nos faitouts Ø 360 mm.

TRIANGULAR PASTA BASKETS

For optimum cooking of pasta, particularly for individual portions. Compatible with our Ø 360 mm stockpots.

H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
18	2,8	0,6	713504	



POISSONNIÈRE

Ou saumonière. Avec grille et couvercle, 2 poignées en acier inoxydable. Tous feux dont induction.

FISH POACHER

Stainless steel with grid and lid, 2 handles. For all hobs, including induction.

L mm	lg mm	H mm	L utile mm	lg utile mm	H utile mm	Code	Prix HT
616	181	116	595	16	114	073597	



RACK À COUVERCLES INOX

Pour égoutter et ranger 10 couvercles inox ronds (Ø 240 à 500 mm) ou couvercles rectangulaires des bacs gastronomiques. Support à poser ou à fixer au mur (livré avec vis inox et chevilles). Livré avec un bac plastique de réception de l'eau d'égouttage.

STAINLESS STEEL LID RACK

To drain and store 10 stainless steel lids, either round (Ø 240 à 500mm) or rectangular GN container lids. Can be attached to wall or worktop (steel screws and rawlplugs supplied). Includes plastic drip tray.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
440	305	225	015210	

Bac de recharge en plastique
Spare plastic drip tray

510500



NEW!



AUTOCUISEUR

Ou marmite à pression. En acier inoxydable, fond sandwich inox/alu/inox, joint silicone, poignées et bouton remplaçables.

PRESSURE COOKER

or pressure casserole. Stainless steel, stainless steel/aluminium/stainless steel sandwich base, silicone seal, replaceable handles and knob.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	250	8	Avec panier / With basket	013204
240	340	12	Sans panier / Without basket	013206



DIFFUSEUR DE CHALEUR

Acier émaillé. Avec poignée en fil, rabattable, pour protéger de la flamme les récipients en porcelaine, verre et terre réfractaire.

FLAME TAMER

Tinned steel with folding wire handle, for protecting porcelain, glass and fire clay containers from flame.

Ø mm	Code	Prix HT
210	639001	



Modèle à 2 étages de cuisson présenté sur faitout Ø 280 mm code 693028.

2- basket steamer model shown on Ø 280 stew pot ref 693028.

ÉTAGE VAPEUR

Utilisé avec un récipient de même diamètre pour l'eau (braisière, faitout, marmite ou sautoir), l'étage vapeur permet de réaliser des ensembles complets pour la cuisson à la vapeur (maximum 2 étages). Prévoir également le couvercle de Ø correspondant, code 692024 ou 692028.

STEAMER BASKET

Use with a pan of the same diameter for water (braising pot, stewpot, stockpot or saute pan), to create a complete steamer system (maximum 2 baskets). Requires a lid of the same diameter, code 692024 ou 692028.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	120	5,5	698024	
280	140	8,6	698028	

Composants / Components

Composants / Components					
		Récipient <i>Pot</i>		Étage vapeur <i>Steamer basket</i>	Couvercle <i>Lid</i>
		Braisière <i>Braising pot</i>	Faitout <i>Stew pot</i>	Marmite <i>Stock pot</i>	
Code/Ref.	690024	693024	694024	698024	692024
Capacité	7 L	5,4 L	10,8 L	5,5 L	
Code/Ref.	690028	693028	694028	698028	692028
Capacité	11 L	8,6 L	17,2 L	8,6 L	



BAIN MARIE

Corps et poignée en acier inoxydable, sans couvercle, compatibles avec couvercles série "Excellence".

BAIN MARIE

Stainless steel body and handles, no lid, compatible with "Excellence" series lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
100	100	0,75	702210	
120	120	1,3	702212	
140	140	2,1	702214	
160	160	3,2	702216	
180	180	3,6	702218	



BAHUT RESTAURANT

Récipient cylindrique pour débarrasser, corps embouti, bord roulé, 2 oreilles, en acier inoxydable, sans couvercle.

ROUND FOOD STORAGE CANISTER

Cylindrical stainless steel storage container, stamped body, rolled edge, 2 handles, no lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
140	120	1,7	017001	
160	130	2,5	017002	
200	165	4,8	017003	
240	200	7,6	017004	
280	230	14	017005	



BOULE À ÉPICES

Pour l'infusion d'herbes et épices. Adaptation simple du volume grâce à 4 crans. Les 2 parties de la boule inox sont solidaires grâce au fil silicone qui les maintient de part en part. Ce fil silicone se termine en crochet permettant ainsi de suspendre la boule à l'anse du récipient de cuisson.

SPICE INFUSER

For infusing herbs and spices. 4 notches to allow for different volumes. Both parts of the stainless steel infuser are kept together thanks to a silicone thread that links them. This silicone thread has a hook on the end, allowing the infuser to be suspended from the handle of the cooking pot.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
45	110-130	071351	



PLAQUE À DÉBARRASSER

Acier inoxydable.

FOOD STORAGE PAN

Stamped stainless steel.

L mm	Ig mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
310	220	45	2,5	714031	
360	260	50	3,8	714036	
450	300	50	6	714045	
500	350	50	8	714050	

© Eric Frérot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



PLAQUE À DÉBARRASSER

Aluminium embouti.

FOOD STORAGE PAN

Stamped aluminium.

L mm	Ig mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	45	533031	
360	260	50	533036	
450	300	50	533045	
500	350	50	533050	



BOULE À CONDIMENTS

Boule perforée en acier inoxydable composée de 2 coques articulées à fermeture hermétique. S'utilise pour faire infuser les condiments, les herbes et les épices. Récupération rapide et facile dans le bouillon.

CONDIMENTS BALL

Stainless steel perforated ball made of 2 articulated half spheres with secure locking.

Generally used to brew condiments, herbs and spices. Easy and fast recovery from the broth.

Ø mm	Code	Prix HT
140	017350	



ENTONNOIR

Acier inoxydable avec rainure de dégazage.

FUNNEL

Stainless steel with dumping slot.

Ø mm	Ø mm tube	Code	Prix HT
120	12	116220	



ENTONNOIR

Polypropylène blanc.

FUNNEL

White polypropylene

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	071125	
160	160	071129	



BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE

Broc de séparation de la graisse des sauces par décantation. Le bec verseur relié à la base permet de récupérer directement la sauce.

Broc gradué en SAN. Passe au lave-vaisselle.

FAT SEPARATOR JUG

Jug to separate fat from juices by decanting. The pouring spout from the base of the jug enables the juices to be collected. SAN graduated. Dishwasher safe.

C cl	H mm	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	135	200	122	251010	



PASSOIRE CONIQUE INOX

Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer.

STAINLESS STEEL CONICAL COLANDER

*With handles and plain edge.
Sturdy, easy-to-clean model.*

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	110	3,5	713824	
280	125	5	713828	
320	140	7	713832	
360	155	10	713836	
400	180	15	713840	



PASSOIRE À GRAS INOX

STAINLESS STEEL COLANDER

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	110	3	712724	
280	125	5	712728	



PASSOIRE À GRAS À QUEUE

Aluminium.

COLANDER WITH HANDLE

Aluminium.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	135	5	528124	
280	145	7,6	528128	



PASSOIRE

Légère et robuste, en polypropylène.

COLANDER

Light but sturdy, made of propylene.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
320	145	2,7	071452	
360	160	4	071456	



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

STAINLESS STEEL CONICAL COLANDER HOOPED BASE

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
450	250	23	713245	
500	280	31	713250	



PASSOIRE INOX

Passoire à poignées sur socle.

STAINLESS STEEL COLANDER

Colander on base with 2 handles.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	140	017241	
240	140	017242	



PASSOIRE CONIQUE ALUMINIUM FOND CERCLÉ

ALUMINIUM CONICAL COLANDER HOOPED BASE

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
350	190	13	529535	
450	250	29	529545	
600	330	67	529560	



PASSOIRE À PIEDS

Dite "passoire à gras". Aluminium. 3 pieds. 2 poignées rivetées.

SELF-STANDING COLANDER

Or "oil strainer" Aluminium. 3 feet. 2 riveted handles.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
280	145	7,6	528028	
320	165	11	528032	
360	180	15	528036	
400	190	20	528040	



**BASSINES INOX BORD OUVERT DEMI-ROND,
FACILE À NETTOYER**
*HEMISPHERICAL OPEN BOWLS, EASY TO
CLEAN*



BASSINE DEMI-RONDE
Ou cul de poule. Acier inoxydable.
HEMISPHERICAL MIXING BOWL
Round bottom. Stainless steel.

C. Lt	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
2	100	200	703020	
3,5	125	250	703025	
6,5	150	300	703030	
10	175	350	703035	
15	200	400	703040	



BASSINE PÂTISSIÈRE À FOND PLAT
Acier inoxydable. Pour mélanger, fouetter, stocker, réserver.
FLAT-BOTTOM PASTRY MIXING BOWL
Stainless steel. For mixing, whipping and storing.

C. Lt	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
1	85	160	702616	
1,5	90	180	702618	
2	100	200	702620	
2,5	110	220	702622	
3,5	115	240	702624	
4,5	125	260	702626	
5,5	130	280	702628	
6,5	135	300	702630	
8	140	320	702632	
11,5	160	360	702636	
16,5	180	400	702640	



BASSINE DEMI-RONDE
Bassines en polypropylène blanc, résistance -20° à +100°C.
HEMISPHERICAL MIXING BOWL
White polypropylene. -20 to +100°C resistant.

Ø mm	C. Lt	Poids Kg	Code	Prix HT
190	1	0,11	116451	
240	2,5	0,19	116452	
280	4,5	0,26	116453	
325	6	0,31	116454	
360	9	0,41	116455	
400	13	0,52	116456	



BASSINE LANDAISE INOX
STAINLESS STEEL LANDAISE BASIN (traditional landaise preserving pan)

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	15	1	702440	
470	200	21	1,2	702445	
540	220	31	1,2	702450	



BASSINE LANDAISE ALUMINIUM
ALUMINIUM LANDAISE BASIN (traditional landaise preserving pan)

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
360	150	11	1,5	514536	
400	150	15	1,5	514540	
450	170	21	2	514545	
500	200	31	2	514550	
600	270	55	3	514560	
650	300	72	3	514565	



PIED ELASTOMÈRE
Support anti-glisse pour bassines demi-rondes. Particulièrement adhérent sur le plan de travail, il maintient parfaitement le bol ou la bassine en position idéale pour malaxer, fouetter, mélanger. Convient pour toutes bassines de 200 à 400 mm de diamètre.
STAND FOR MIXING BOWL
*Non-slip base for semi-circular bowls.
Adheres particularly well to worktops and holds bowls and basins in the ideal position for kneading, whisking and mixing.
Suitable for 200 to 400mm diameter bowls.*

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	



PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT
NON-STICK ALUMINIUM ROASTING PAN

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm L with handles mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	450	931040	
400	300	80	4	sans / without	664040	
500	400	90	4	sans / without	664050	



PLAQUE À RÔTIR ALUMINIUM ANSES INCORPORÉES
ALUMINIUM ROASTING PAN WITH BUILT-IN HANDLES

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	529940	



PLAT À RÔTIR ALUMINIUM
ALUMINIUM ROASTING PAN

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm L with handles mm	Code	Prix HT
300	240	70	4	350	531030	
350	280	75	4	400	531035	
400	320	80	4	450	531040	
450	360	85	4	500	531045	
500	400	90	4	550	531050	
600	480	95	4	660	531060	



PLAT À RÔTIR ACIER INOXYDABLE
Rectangulaire, à 2 anses. Acier inoxydable. Tous feux sauf induction.

STAINLESS STEEL ROASTING PAN
Rectangular tin with 2 handles. Stainless steel. For all hobs except induction.

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm L with handles mm	Code	Prix HT
400	320	75	2	486	713540	
500	400	85	2	580	713550	
600	480	95	2	690	713560	



PLAQUE À RÔTIR "TYPE PARIS" ANSES TOMBANTES
ROASTING PAN WITH FALLING HANDLES

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	531140	
500	400	90	4	531150	
550	440	95	4	531155	



BOURGEAT, LE SEUL FABRICANT FRANÇAIS DE BACS GASTRONORME
BOURGEAT, THE ONLY FRENCH MANUFACTURER OF GASTRONORM CONTAINERS

- Récipients modulaires en acier inoxydable.
- Dimensions aux normes internationales de standardisation du matériel de cuisine NF 631-1.
- Peuvent servir à la préparation, la cuisson, la congélation, le réchauffage et le service des repas.
- Bords et coins renforcés contre les déformations.

- Modular containers in stainless steel.
- Dimensions meet international standardisation norms for kitchen equipment NF 631-1.
- Can be used for preparing, cooking, freezing, reheating and serving meals.
- Reinforced edges and corners to prevent deformation.



BACS GASTRONORME GASTRONORME CONTAINERS



BAC GN 2/1

GN 2/1 CONTAINER

GN 2/1

P mm	C Lt	Code	Prix HT
20	6,5	740002	
40	12	740004	
55	16,5	740005	
65	19	740006	
100	29	740010	
150	43	740015	
200	58	740020	



BAC GN 1/1

GN 1/1 CONTAINER

GN 1/1

P mm	C Lt	Code	Prix HT
20	3	741002	
40	5,8	741004	
55	8	741005	
65	9	741006	
100	13,5	741010	
150	20	741015	
200	28	741020	



BAC GN 2/3

GN 2/3 CONTAINER

GN 2/3

P mm	C Lt	Code	Prix HT
40	3,5	742004	
65	5,5	742006	
100	9	742010	
150	13	742015	
200	16,7	742020	



BAC GN 1/2

GN 1/2 CONTAINER

GN 1/2

P mm	C Lt	Code	Prix HT
20	1,25	743002	
40	2,5	743004	
55	3,3	743005	
65	4	743006	
100	6,2	743010	
150	9	743015	
200	12	743020	



BAC GN 1/3

GN 1/3 CONTAINER

GN 1/3

P mm	C Lt	Code	Prix HT
40	1,6	744004	
55	2,1	744005	
65	2,5	744006	
100	3,7	744010	
150	5,7	744015	
200	7,5	744020	
250	10	744025	



BAC GN 1/4

GN 1/4 CONTAINER

GN 1/4

P mm	C Lt	Code	Prix HT
40	1,1	745004	
55	1,5	745005	
65	1,7	745006	
100	2,5	745010	
150	4	745015	
200	5,2	745020	



BAC GN 2/4

GN 2/4 CONTAINER

GN 2/4

P mm	C Lt	Code	Prix HT
40	2,5	743604	
65	4	743606	
100	6,2	743610	
150	9	743615	



BAC GN 1/6

GN 1/6 CONTAINER

GN 1/6

P mm	C Lt	Code	Prix HT
65	1	746006	
100	1,75	746010	
150	2,2	746015	
200	3	746020	

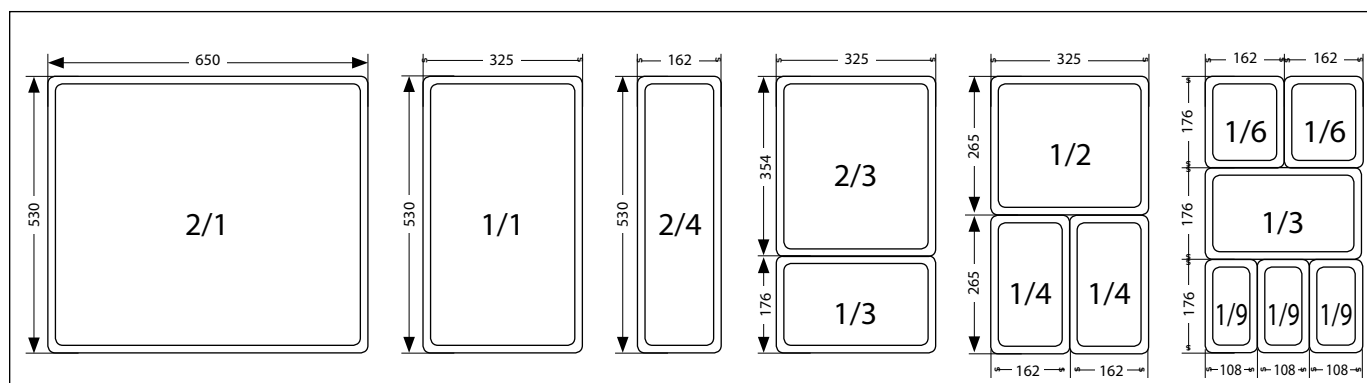


BAC GN 1/9

GN 1/9 CONTAINER

GN 1/9

P mm	C Lt	Code	Prix HT
65	0,6	747006	
100	0,8	747010	





BAC PERFORÉ SANS ANSE

PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE

Format	H mm	C litre	Code	Prix HT
GN 2/4	100	6,2	743710	



BAC PERFORÉ SANS ANSE

PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE

Format	H mm	C litre	Code	Prix HT
GN 2/3	65	5,5	742406	
GN 2/3	100	8,7	742410	
GN 2/3	150	13	742415	



BAC PERFORÉ ANSES PANIER

PERFORATED CONTAINER WITH SIDE HANDLES

Format	H mm	C litre	Code	Prix HT
GN 1/1	100	13,5	741510	
GN 1/1	150	20	741515	
GN 1/1	200	28	741520	



BAC GASTRONORME PLEIN AVEC POIGNÉES FIXES

Position des anses sur la largeur.

GASTRONORME CONTAINER WITH FIXED HANDLES

Handles positioned along the width.

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 1/1	100	13,5	741110	
GN 1/1	150	20	741115	
Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 2/3	150	9	942115	



BAC GASTRONORME PLEIN AVEC POIGNÉES ESCAMOTABLES

GASTRONORME CONTAINER WITH DROP HANDLES

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
Position des anses sur la largeur Handles positioned along the width				
GN 1/1	55	6,7	741305	
GN 1/1	65	9	741306	
GN 1/1	100	13,5	741310	
GN 1/1	150	20	741315	

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
Position des anses sur la longueur Handles positioned along the length				
GN 1/2	65	4	743306	
GN 1/2	100	6,2	743310	
GN 1/2	150	9	743315	
GN 1/2	200	12	743320	

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
Position des anses sur la largeur Handles positioned along the width				
GN 2/3	150	13	942315	



BAC GASTRONORME PERFORÉ

Fond et côtés, pour la cuisson à la vapeur et l'égouttage.
(1) Fond perforé. (2) Fond et côtés perforés.

PERFORATED GASTRONORME CONTAINER
Perforated sides and base for steaming and draining.
(1) perforated base. (2) perforated sides and base.

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 1/1 (1)	40	5,8	741404	
GN 1/1 (1)	55	8	741405	
GN 1/1 (1)	65	9	741406	
GN 1/1 (2)	100	13,5	741410	
GN 1/1 (2)	150	20	741415	
GN 1/1 (2)	200	28	741420	

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 1/2 (1)	65	4	743406	
GN 1/2 (2)	100	6,2	743410	
GN 1/2 (2)	150	9	743415	



PLAQUE À RÔTIR

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température. Position des anses sur la largeur.

ROASTING PAN

Stainless steel F17. Special for high-temperature cooking.
Position of handles on the width.

Format	P mm	C lt	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 1/1	20	2,7	1,5	749102	
GN 1/1	55	7,5	1,5	749105	
Format	P mm	C lt	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 2/1	20	5,7	1,5	749002	
GN 2/1	55	15,5	2	749005	



PINCE POUR PLAT CHAUD

Acier inoxydable. Manutention des bacs gastronormes et des plats avec rebords en toute sécurité.

CONTAINER GRIP

Stainless steel.

For moving hot gastronorm containers and dishes safely.

L mm	Code	Prix HT
185	749800	



BAC GASTRONORME PLEIN AVEC ANSES PANIER

Position des anses sur la largeur.

GASTRONORME CONTAINER WITH BASKET ARCH TRAY

Handles positioned along the width.

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 1/1	100	13,5	741210	
GN 1/1	150	20	741215	
GN 1/1	200	28	741220	



BAC GASTRONORME PERFORÉ

Fond et côtés, pour la cuisson à la vapeur et l'égouttage.
(1) Fond perforé. (2) Fond et côtés perforés.

PERFORATED GASTRONORME CONTAINER
Perforated sides and base for steaming and draining.
(1) perforated base. (2) perforated sides and base.

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 2/1 (1)	55	16,5	740405	
GN 2/1 (1)	65	19	740406	
GN 2/1 (2)	100	29	740410	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE
Acier inoxydable. Pour le stockage et le service.
LID WITH HANDLE
Stainless steel. For storage and serving.

Format	H mm	Code	Prix HT
GN 2/1	25	748000	
GN 1/1	25	748001	
GN 2/3	25	748002	
GN 1/2	25	748012	
GN 1/3	25	748013	
GN 1/4	25	748014	
GN 1/6	25	748016	
GN 1/9	25	748019	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE
Pour bac avec anses panier.
LID WITH HANDLE
For basket arch tray.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	



COUVERCLE PLAT SANS POIGNÉE
Pour bac sans anses.
FLAT LID NO HANDLE
For container without handles.

Format	Pos. anses	Code	Prix HT
GN 1/1	lg	747701	
GN 1/4	lg	747714	
GN 1/6	L	747716	



COUVERCLE ECHANCRÉ POUR BAC À POIGNÉES
NOTCHED LID FOR CONTAINER WITH HANDLES

Format	Pos. anses	Code	Prix HT
GN 1/1	lg	748101	
GN 2/3	lg	948102	
GN 1/2	L	748112	



COUVERCLE ÉTANCHE
Couvercle spécial pour le transport, pourvu d'un joint silicone qui rend l'ensemble bac + couvercle étanche. Avec poignée et trou d'évacuation de l'air chaud. Pour bac GN sans anse.
SPILL PROOF LID
Lid designed for transporting food, with a silicone edge to keep the container and lid sealed. With handle and hole to allow hot air to escape. For GN container without handles.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748701	
GN 1/2	748712	
GN 1/3	748713	
GN 1/4	748714	



BARRE DE SÉPARATION
Pour le maintien des bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur les bains-marie ou autres supports.
SEPARATION BAR
To hold 1/3, 1/4, 1/6 and 1/9 containers in a bain marie or other support.

L mm	Code	Prix HT
530 clipsable / Clippsable	749801	
325	749712	



EGOUTTOIR
DRAINING PLATE

Format	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 1/1	0,8	750001	
GN 1/2	0,8	750012	



NOS BACS INOX SONT COMPATIBLES AVEC LES COUVERCLES DE NOTRE GAMME "CRISTAL" PRÉSENTÉE DANS LE CHAPITRE DE LA MANUTENTION.

OUR STAINLESS STEEL CONTAINERS ARE COMPATIBLE WITH THE LIDS IN OUR "CRISTAL" RANGE SEEN IN THE HANDLING CHAPTER.





ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

Dimensions utiles de stockage : 640 x 95 mm.
Visserie inox fournie pour la fixation murale.

WALL-MOUNTED SHELF FOR BOTTLES

Inner storage dimensions : 640 x 95 mm.
Stainless-steel hardware included for wall mounting.

L mm	Prof. mm	H mm	Code	Prix HT
650	105	110	846007	



PORTE USTENSILES MURAL

Conçu pour le stockage à portée de main des ustensiles, des cercles à tartes et entremets.

Système de crochets assurant une modularité adaptable à chaque cuisine ou laboratoire.

Panneau en acier inoxydable perforé, à poser en hauteur ou en largeur.

Perforations Ø 6mm, panneau livré sans crochets avec vis inox et chevilles.

Crochets en acier inoxydable, entraxe 60 mm.

UTENSIL WALL RACK

Designed to keep your utensils, tart and dessert rings within reach.

Modular system of hooks adaptable to every kitchen and laboratory kitchen.

Perforated stainless steel panel to fix vertically or horizontally.

Ø 6mm perforations, panel delivered without hooks but with stainless screws and plugs.

Stainless steel hooks, centre distance 60 mm.

L mm	H mm	H hors tout mm	Code	Prix HT
Panneau mural / Wall stand				
600	700	756	845760	
Crochet, le lot de 3 / Hooks, the pack of 3 pieces				
300			845762	
200			845763	



TRINGLE DE CUISINE

Tringle en acier inoxydable monobloc pour ustensiles à crochets et à trous de suspension (louches, écumoirs, casseroles,...). Fixation par vis inox non fournies, à adapter en fonction du support.

HANGING RAIL FOR UTENSILS

One-piece stainless steel hanging rail, suitable for hook or hole hanging utensils (ladles, skimmers, pans, etc). Stainless steel screws not provided. To be fitted depending on stand.

L mm	Nbre crochets Number of hooks	Code	Prix HT
500	5	719105	
1000	8	719110	



USTENSILES BIEN STOCKÉS
= USTENSILES PRÉSERVÉS

WELL-STORED UTENSILS
= LONG-LASTING UTENSILS



ETAGÈRE MURALE SUSPENSOIR À USTENSILES

Pour le stockage en cuisine : batteries de cuisine, poêles, ustensiles, etc...
- une surface de stockage sur le dessus pour poser les articles volumineux.
- des barres de suspension et crochets en partie inférieure pour casseroles, poêles, louches, écumeurs, ...

N.B. : La fixation murale devra être effectuée avec des chevilles adaptées à la nature des murs et de préférence avec des vis inoxydables.

WALL-MOUNTED UTENSIL HANGING SHELF

For the storage of various items in the kitchen: pots and pans, utensils, etc.
- an upper storage section for larger items.
- hanging bars and hooks on the lower section for saucepans, skillets, ladles, skimmers, etc.

N.B.: Wall mounting should be carried out using the appropriate raw plugs for the wall concerned and preferably stainless steel screws.

L mm	lg mm	H mm	Charge kg Load in kg	Code	Prix HT
800	300	400	50	845608	
1200	300	400	50	845612	



ETAGÈRE MURALE MODULABLE

Système exclusif de modularité en 3 dimensions : hauteur, profondeur, latéral. Permet de s'adapter à toutes les configurations murales grâce aux décalages possibles : gaines électriques, tuyaux, armoires électriques, meubles, ...

Montants à crémaillères H 1000 mm au pas de 107 mm.

La fixation murale devra être effectuée avec des chevilles adaptées à la nature des murs et de préférence avec des vis inoxydables.

Visserie non fournie. Fabrication tout inox.

Module de base comprenant 2 étagères et 2 montants.

ADJUSTABLE WALL SHELF

Exclusive system, adjustable in 3 dimensions: height, width and depth. Easy to adapt to all walls thanks to all the possible gaps: electric wires, pipes, cabinets, furniture, etc. 1,000 mm rack rails with 107 mm thread. Wall mounting should be carried out using the appropriate raw plugs for the wall concerned and preferably stainless steel screws. Screws not provided. All stainless-steel made. Base module includes 2 shelves and 2 rails.

L mm	P mm	Charge kg Load in kg	Code	Prix HT
800	470	50	845618	
1200	470	50	845622	

Utilisé pour la consultation des fiches techniques de recettes, des procédures de nettoyage, des notices dans les laboratoires et cuisines.
Facilite l'organisation en respectant les normes d'hygiène, poches en pvc lavables.
Format A4.

For presentation of technical files: recipes, cleaning proceedings, instructions in kitchen and laboratories.
Makes organization easy while meeting hygiene standards.
A4 washable PVC pockets.



POCHETTES AIMANTÉES TARIFOLD

Idéales pour protéger vos documents : menus, fiches techniques, instructions et les afficher sur les surfaces métalliques.

TARIFOLD MAGNETIC FOLD

Perfect to protect and display documents: menus, technical files, instructions, on any metallic surface.

H ht mm	lg ht mm	Format	Code	Prix HT
Le sachet de 5 / Bag of 5				
340	255	A4	019029	
170	255	A5	019030	



POCHETTE ADHÉSIVE TARIFOLD

Pochette d'affichage adhésive, repositionnable avec fermeture par aimant. Pour l'affichage et la protection des informations sur le lieu de travail.

TARIFOLD ADHESIVE FOLD

Adhesive display fold, stick and re-stick with magnetic corner to close it in a click. Useful to display and protect information at the workplace.

H ht mm	lg ht mm	Format	Code	Prix HT
Le sachet de 5 / Bag of 5				
340	255	A4	019028	



BARRE PORTE-FICHES

Acier inoxydable.

ORDERS HOLDER

Stainless steel.

Nbre fiches	L mm	lg mm	Code	Prix HT
8	625	100	160599	
13	1000	100	169004	



KIT MURAL INOX 10 POCHES TARIFOLD

Kit comprenant : 1 support inox mural à visser, 10 poches à pivots, 5 cavaliers couleurs, vis et chevilles de fixation.

TARIFOLD KIT 10 FOLDING POCKETS, WALL STAND

One stainless steel stand, . Kit contains: 1 wall stand, 10 folding pockets, 5 colour thumbs index, and attachment screws and pegs.

H mm	lg mm	P mm	Poids kg	Code	Prix HT
385	246	50	0,900	019044	
Lot 10 poches couleurs assorties 10 folding pockets, assorted colours				019047	

KIT MURAL INOX 5 POCHES TARIFOLD

Kit comprenant : 1 support plastique. 5 poches à pivots.

TARIFOLD KIT 5 FOLDING POCKETS

Including : 1 stand made of plastic, 5 folding pockets with pivots.

H mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
340	250	40	019027	



BARRE PORTE-BONS

Accepte tous types de papiers. Facile et rapide à utiliser : une seule main, sans punaises, sans aimants, sans clips !
Acier inoxydable, fixation par vis ou contact adhésif.

ORDERS HOLDER

Useful for any type of paper. Easy and fast to use: with one hand, without pins, magnets or clips!

Stainless steel. Attached to wall by screws or adhesive.

L mm	Code	Prix HT
615	665002	
920	665004	



PASSE-SAUCE DIT "CHINOIS"

Conique, embouti, acier inoxydable, avec crochet et patte d'appui.
Perforations fines.

CHINESE STRAINER

Stainless steel stamped conical strainer, with hook and support foot.
Thin perforations.

H mm	Ø mm	L manche mm	Ø perf. mm	Code	Prix HT
65	100	92	1,6	017330	
100	140	122	1,6	017332	
148	185	164	1,6	017334	
160	200	164	1,6	017335	
210	230	164	1,6	017337	



PASSOIRE RENFORCÉE

Acier inoxydable. Double renfort latéral.

REINFORCED STRAINER

Stainless steel. Double lateral reinforcement.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
220	280	1,5	071370	
260	280	1,5	071372	
300	280	1,5	071374	



PASSETTE TOUT INOX

Acier inoxydable.

STRAINER

Stainless steel.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
70	95	0,5	020420	
100	110	0,5	020422	
160	155	1,28	020424	
200	165	1,28	020426	

© Eric Frérot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



CHINOIS PERFORATIONS FINES

Perforations Ø 1,4 mm pour tamisage fin. Nombre de perforations doublé.
Capacité et rapidité de tamisage largement améliorées.

FINE-MESH STRAINER

Ø 1.4 mm perforations for fine filtering and sieving. Number of perforations doubled for vastly improved working capacity and rapidity.

H mm	Ø mm	L manche mm	Ø perf. mm	Code	Prix HT
210	230	195	1,4	017345	



PASSOIRE WENCO

Manche en acier inoxydable muni d'un crochet de suspension. Avec tamis interchangeable, qualité extra-forte. Toile double maille (fine intérieure 0,4 mm, large extérieure 3,5 mm) en acier inoxydable.

WENCO STRAINER

Stainless steel handle with hanging hook. With exchangeable sieve, extra-strong quality. Double-mesh (thin inside 0,4 mm, thick outside 3,5 mm) stainless steel fabric.

Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
Passoire / Strainer			
220	370	071385	
260	370	071387	
300	370	071389	
350	370	071391	
Tamis de rechange / Spare sieve			
220		071395	
260		071397	
300		071399	
350		071401	



PASSOIRE RENFORCÉE À TOILE METALLIQUE

Passoire à toile métallique en acier étamé, renforcée par une armature assurant une plus grande rigidité (sauf modèle Ø 140 mm, non doublée). Manche plastique blanc.

REINFORCED METALLIC MESH STRAINER

Metallic mesh tinned strainer, reinforced by a structure for greater rigidity (except Ø 140 mm model, not rolled). White plastic handle. Reinforced mesh.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
140	160	2	017315	
Passoire renforcée / Reinforced mesh (8 x 8 mm)				
160	160	0,7	017316	
180	160	0,7	017317	
200	160	0,7	017318	



TAMIS INOX

Corps acier inoxydable. Robuste. Maille inox. Adapté pour le tamisage en cuisine.

STAINLESS STEEL SIEVE

Stainless steel body. **Hardwearing.** Stainless steel mesh. Suitable for sifting.

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
220	0,64	115092	

220	1,28	115082	
250	1,28	115083	
300	1,28	115084	
400	1,28	115085	



TAMIS INOX ECOLINE

Corps acier inoxydable. Maille inox. Gamme économique pour la pâtisserie.

ECOLINE STAINLESS STEEL SIEVE

Stainless steel body. Stainless steel mesh. Economic range for pastry.

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
260	0,8	115071	
290	0,8	115072	
350	0,8	115073	
400	0,8	115074	



PASSOIRE "À THÉ"

Acier inoxydable, avec fond toile métallique.

TEA STRAINER

Stainless steel with metallic mesh bottom.

Ø mm	Code	Prix HT
70	017348	



ÉTAMINE PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée. Le paquet de 5.

CHEESE OR SAUCE CLOTH

Hemmed twisted cotton mesh. Pack of 5.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
870	700	017410	

UNE QUALITÉ ET UNE FINESSE DE FILTRATION UNIQUES GRÂCE À LA MAILLE TRIPLE DU TAMIS
UNIQUE FILTRATION QUALITY AND FINESSE WITH TRIPLE LAYER SIEVE





2 pattes d'appui : **STABILITÉ.**
2 hooks for **STABILITY.**

Manche plein : **ERGONOMIE.**
One-piece **ERGONOMIC** handle.

CONFORT
Manche isolant de la chaleur.
COMFORTABLE
Comfortable heat insulating handle.

SOLIDITÉ
Croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable.
SOLID
Stainless steel wire reinforcement.

Corps et manche monobloc en matériau composite : **SOLIDE** et **INDEFORMABLE.**
Body and handle made of one-piece composite material:
STURDY - KEEPS ITS SHAPE.

TAMISAGE FIN
Toile fine en maille triple d'acier inoxydable.
FINE SIFTING
Triple fine stainless steel triple mesh.



PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®
Bénéficiant des mêmes avantages que le passe-sauce en matière de confort de préhension, de robustesse, ces passoires tamis en matériau composite sont conçues pour une utilisation intensive.
Utilisables pour tamiser les ingrédients, les farces fines, pour passer les sauces.

EXOGLASS® SIEVE STRAINER
With the same advantages of ease of use and sturdiness as the sauce strainer, these sieve strainers in composite material are designed for intensive use.
Can be used to sieve ingredients, make fine stuffings and to strain sauces.

Maille mm	Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
0,7	200	195	017364	
1,0	200	195	017365	



PASSE-SAUCE EXOGLASS®

EXOGLASS® BOUILLON STRAINER

Maille mm	Ø mm	H mm	L mm	Poids kg	Code	Prix HT
0,45	200	220	410	0,5	017360	



PIED SUPPORT
Chromé pour tout chinois et passe-sauce. Ø 200 mm

HOLDER
Chrome-plated steel for all strainers. Ø 200 mm.

H mm	Code	Prix HT
215	116515	



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER SAFE

- Imputrescible
- Robuste
- Stérilisable
- Résistant à +220°C



- Rot-proof
- Hardwearing
- Sterilisable
- Resists temperatures up to +220°C



SPATULE EXOGLASS®

EXOGLASS® SPATULA

L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
250	40	113025	
300	48	113030	
350	55	113035	
400	64	113040	
450	71	113045	
500	79	113050	
350	64	Plate biseautée Bevelled flat	113501



SPATULE "PELTON" EXOGLASS®

Résiste jusqu'à 220°C.

EXOGLASS® "PELTON" SPATULA

Withstands up to 220°C

L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Coloris	Code	Prix HT
Spatule ajourée / Perforated spatula					
300	150	90	Gris/Grey	112420	
300	150	90	Bleu/Blue	112421	
300	150	90	Rouge/Red	112422	
Spatule pleine coudée / Plain bent spatula					
300	125	85	Gris/Grey	112430	



MOUVETTE EXOGLASS®

EXOGLASS® SPOON

Coloris	L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
Beige	300	49	113330	
Bleu / Blue	300	49	113331	
Rouge / Red	300	49	113332	
Beige	380	58	113338	
Beige	450	71	113345	



PINCE "DUOLON" EXOGLASS®

Etudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés...

EXOGLASS® "DUOLON" TONGS

Designed for non-stick fry pan, to easily turn hamburgers and slabs.

L mm	Code	Prix HT
290	112425	



PELLE À FRITES EXOGLASS®

Permet de servir une portion de frites d'un seul geste. Forme ergonomique.

EXOGLASS® CHIPS SCOOP

allows to serve chips very easily.

Ergonomic shape.

L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Coloris	Code	Prix HT
360	135	100	Beige	116260	



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

Spatule monobloc en matériau composite, conçue pour le lissage en cadres des entremets grâce à son angle droit qui permet de glisser le long du cadre. Palette flexible, manche ergonomique, oeillet de suspension, matériau recyclable.

BENT SPATULA EXOGLASS®

One piece composite material spatula, built for smoothing entremets in the frame due to its straight angle. Flexible blade, ergonomic handle, hanging eye, recyclable material.

L mm	L totale mm	lg mm	Code	Prix HT
200	330	40	112688	
250	380	40	112687	
300	430	40	112686	



ANGLE DROIT POUR LISSER PARFAITEMENT LES ANGLES DES CADRES D'ENTREMETS

CONCEPTION MONOBLOC : CONFORT ET HYGIÈNE

RIGHT ANGLE FOR PERFECT SMOOTHING OF DESERT FRAME CORNERS

MONOBLOC DESIGN: COMFORT AND HYGIENE



EXOGLASS®

SPATULE THERMOMÈTRE SPATULA THERMOMETER

Contrôler la température des préparations pendant leur cuisson, en mélangeant en même temps.
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...
Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle. Thermomètre amovible -20° à +200°C, précision 0,1°C, fiabilité 1°C, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.

Control the temperature of your dish during cooking, while mixing at the same time.
Ideal for creams, caramelized sugar, chocolate
Handle resists up to 220°C, dishwasher safe. Removable thermometer -20° to +200°C, precision 0.1°C, reliability to 1°C, Tight against water splashing, not suitable for dishwasher.



2 OUTILS EN 1
2 TOOLS IN 1



SPATULE THERMOMÈTRE SPATULA THERMOMETER

	L mm	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Exoglass® Spatula thermometer Exoglass®	385	113090	
Spatule seule de rechange Spatula without thermometer		113091	



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

Avec palette souple en silicone pour râcler parfaitement le fond des récipients pendant la cuisson et récupérer tout le produit en fin de travail.

ELVÉO THERMOMETER SPATULA

With flexible silicon paddle for thorough scraping of the bottom of containers during cooking and retrieving all of the product afterwards.

	L mm	Code	Prix HT
Spatule + thermomètre ELVÉO Spatula + thermometer ELVÉO	385	113092	



RETROUVEZ LES USTENSILES DE SERVICE / SERVING UTENSILS
DANS LE CATALOGUE





SPATULE ELVÉO

- Utilisable pendant la cuisson : palette résistante à 260°C, manche Exoglass® en matériau composite résistant à 200°C.
- Palette souple pour râcler parfaitement l'intérieur des récipients.
- Recommandé pour récipients avec revêtement anti-adhérent.
- Lavable au lave-vaisselle.

"ELVEO" SPATULA

- Can be used during heating and cooking: 260°C heat-resistant paddle. 200°C heat-resistant Exoglass® composite handle.
- Flexible blade for easy scraping of sides of pans and containers.
- Recommended for containers with nonstick coating.
- Dishwasher safe.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	83	52	260	113724	
350	235	115	70	260	113735	
450	335	115	70	260	113745	



SPATULE ELVEO SPÉCIALE POTS

Spatule avec palette étroite, très pratique pour vider et râcler les contenants cylindriques : pots à confiture, à moutarde, à sauce, pots de Pacojet® et Frix'Air...

ELVEO SPATULA FOR JARS

Spatula with narrow paddle, very practical for easy scraping and emptying of jam, mustard, sauce jars and Pacojet® or Frix'Air jars.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	83	30	260	113720	



SPATULE RACLOIR SILVEO

Conçue pour râcler efficacement des récipients de toutes formes, lisser les plaques à bonbons de chocolat sans les rayer, chemiser des moules à glace, lisser des entremets. Râclage sans effort du fond des bassines grâce à la palette en silicone souple et arrondie et à sa large poignée Exoglass® robuste et ergonomique.

SILVEO SPATULA SCRAPER

Designed to effectively scrape all kinds of containers, smooth chocolates without scratching them, line ice cream moulds, and smooth entremets. Effortlessly scrape the bottom of containers with the flexible silicone blade and the wide, robust, and ergonomic Exoglass® handle.

L mm	Manche L mm	Palette lg mm	Tenue T° palette	Tenue T° manche	Code	Prix HT
215	159	120	+260°C	+220°C	114005	



SPATULE "ELVÉA"

Manche Exoglass® en matériau composite, palette en élastomère thermoplastique. Résistant à 70°C.

"ELVÉA" SPATULA

Exoglass® composite material handle, thermoplastic elastomer blade. Heat resistant up to 70°C.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	83	52	70	113525	
350	235	115	70	70	113535	
450	335	115	70	70	113545	



SPATULE "SPATULON"

Manche Exoglass® en matériau composite, palette légèrement creuse en élastomère thermoplastique. Résistant à 70°C. Idéale pour remplir les poches à pâtisserie notamment.

"SPATULON" SPATULA

Exoglass® composite material handle, thermoplastic elastomer, slightly hollow blade. Heat resistant up to 70°C. Perfect to fill pastry bags.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	100	70	110	113825	
330	235	100	70	110	113833	

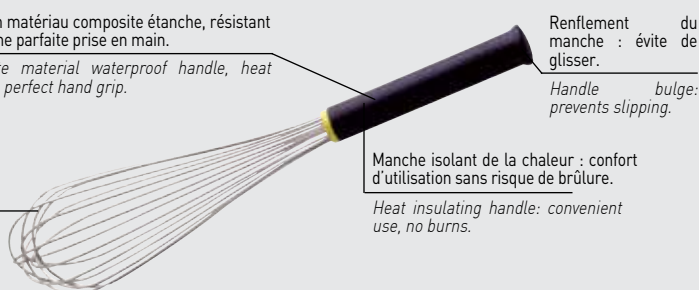


Manche Exoglass® en matériau composite étanche, résistant à 220°C et assurant une parfaite prise en main.

Exoglass® composite material waterproof handle, heat resistant up to 220°C, perfect hand grip.

Fils indémarchables et invissables en acier inoxydable ressort qui permet à la pomme de conserver très longtemps sa forme originelle.

Undetachable and untwistable stainless steel spring wires allowing to keep the original shape for a long time.



- Lavables au lave-vaisselle.
- NF Hygiène alimentaire garantissant l'aptitude au nettoyage et l'aptitude à la fonction.
- Dishwasher safe.
- Food Safety regulations certify cleaning aptitude and function aptitude.



POMME DE FOUET INVIRILLABLE GRÂCE AUX FILS À MÉMOIRE DE FORME
NON-TWISTING WHISK HEAD THANKS TO SHAPE-MEMORY WIRES



FOUET À FILS RIGIDES FMC

Spécial pour mayonnaises et autres crèmes fermes.

EXOGLASS® RIGID WIRES WHISK

Special for mayonnaise and other stiff creams.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
400	160	111035	
450	205	111036	



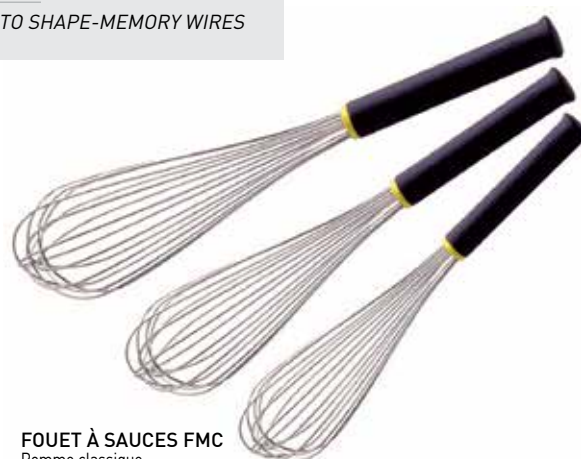
FOUET À BLANCS FMC

Pomme large, fils souples.

EXOGLASS® EGG WHITE WHISK

Large whisk, flexible wires.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
450	205	111046	



FOUET À SAUCES FMC

Pomme classique.

EXOGLASS® SAUCE WHISK

Classic whisk.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
250	100	111022	
300	115	111023	
350	135	111024	
400	160	111025	
450	205	111026	
500	260	111027	

SÉRIE DE 3 FOUETS

SET OF THREE WHISKS

	Code	Prix HT
L 300, 350 et 400 mm	111002	



CONFORT

Grâce à la forme incurvée du manche.

COMFORTABLE

Curved handle is comfortable.

SOLIDITÉ

En matériau composite Exoglass® isolant de la chaleur et résistant à 200°C.

SOLIDITY

Exoglass® heat-insulated material. Heat resistant up to 200°C.

EFFICACE

Rétention des produits grâce à l'arête sur le pourtour.

EFFICIENT

Holds products with a groove around the edge.

PRATIQUE

Trou de suspension solide et pratique.

PRACTICAL

Sturdy and practical hanging loop.

RÉCUPÉRATION DE PRODUITS FINS

Maille monobloc et sans soudure fine 3 mm. Très douce pour le respect des produits délicats.

FOR RETRIEVING FINE PRODUCTS

Single-piece mesh, no soldering, fine 3mm. Very soft for use with delicate products.



ERGONOMIQUE

Prise en main optimale et préhension facilitée sur le plan de travail grâce au manche courbé indéformable.

ERGONOMIC

Easy to pick up and sturdy curved handle makes it easy to retrieve on the worktop.



Ø mm	L manche totale mm	T°C	T°F	Code	Prix HT
120	410	220	430	112282	





SKIM'ALL

Fusion d'une araignée et d'une écumoire, le SKIM'ALL permet de récupérer et d'égoutter délicatement même les plus petits produits, pochés ou frits. Grille sans soudure en acier inoxydable à la maille fine 3x3 mm, déployée, très douce et bombée.

Manche ergonomique pour une prise en main confortable isolant de la chaleur.

- Trou de suspension.
- Manche en matériau composite Exoglass®.
- Tenue en température 220°C / 430 °F.
- Lavable au lave-batterie.

SKIM ALL

Part frying skimmer, part skimmer, the SKIM ALL enables you to carefully retrieve and **drain even the smallest poached** and fried products. Stainless steel un-soldered fine 3x3mm mesh, soft and rounded. Ergonomic handle for comfortable use, not hot to touch.

- Hanging loop.
- Exoglass® composite material handle.
- Suitable for high temperatures of up to 220°C (430°F)
- Industrial dishwasher safe.

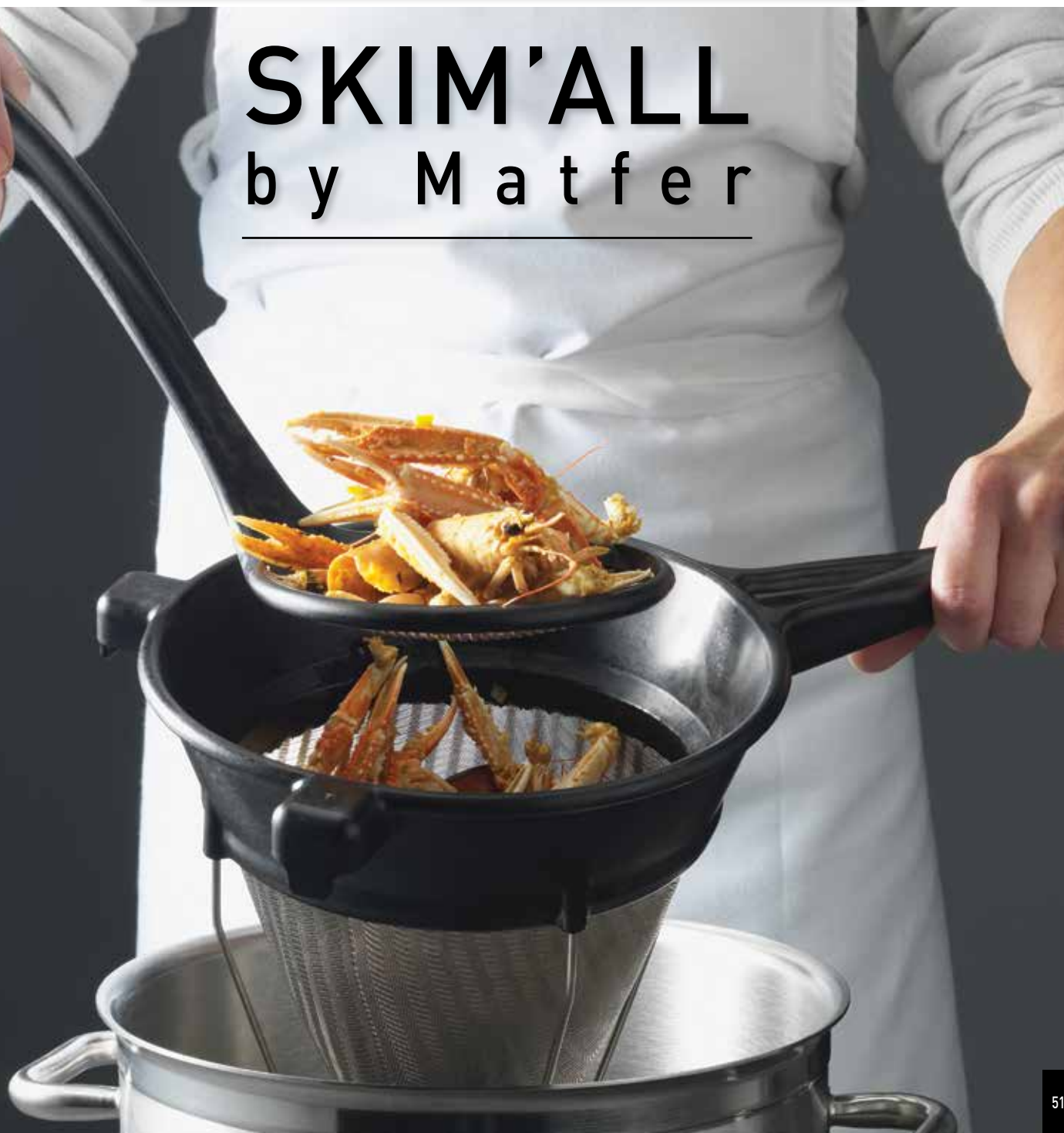


- GRILLE FINE POUR ÉGOUTTER LES PETITS PRODUITS
- CONFORT ET HYGIÈNE GRÂCE À LA CONCEPTION MONOBLOC

- FINE GRILL FOR DRAINING SMALL PRODUCTS
- COMFORT AND HYGIENE THANKS TO MONOBLOC DESIGN

SKIM'ALL

by Matfer





LOUCHE À FOND PLAT

Acier inoxydable. Permet de verser puis d'étaler la sauce tomate sur la pâte en effectuant un mouvement rotatif avec le fond de la louche. Convient également pour le service des légumes à la portion.

ONE-PIECE LADLE WITH FLAT BOTTOM

Stainless steel. Allows to pour and spread the tomato sauce on the pasta with a rotary movement with the bottom of the ladle. Also convenient to serve vegetable portions.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	23	112046	



ECUMOIRE À FRITURE

ou araignée, fils d'acier inoxydable soudés.

FISH AND CHIPS SKIMMER

Stainless steel welded wire.

Ø mm	Manche L mm	Code	Prix HT
130	330	112293	
150	330	112294	
180	330	112295	
200	330	112296	
220	450	112297	
240	450	112298	
280	450	112300	



NID À FRITURE

Fil d'acier inoxydable. Moule en 2 parties, pour la confection des "nids".

BIRD NEST FRYER

Stainless steel wire. 2-part mould for preparing nests.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
100	415	112320	
115	440	112321	



FOURCHETTE DE CUISINE

1- Acier inoxydable forgé et poli.
2- Mitre aluminium rapportée.
Manche en ABS riveté.

CARVING FORK

1- Forged and polished stainless steel.
2- Aluminium bolster.
Riveted ABS handle.

L mm	Code	Prix HT
1- Fourchette baïonnette "diapason" "Diapason" bayonet fork		
320	112070	
2- Fourchette courbe / Curved fork		
260	112069	



GRAPPIN À VIANDE

MEAT FORK

L mm	Code	Prix HT
500	112108	



PELLE À POISSON

Acier inoxydable.

FISH SERVER

Stainless steel

L mm	lg mm	Code	Prix HT
340	70	112409	

FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide. Manche surmoulé en polypropylène noir.

SMALL FORK

Vacuum-toughened cut blade. Black polypropylene moulded handle.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	



POCHEUSE À OEUF INDIVIDUELLE

Fer blanc.
Coupelle perforée avec 4 pieds.

INDIVIDUAL EGG POACHER

White iron.
Perforated dish with 4 legs.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	



LOUCHES ET ÉCUMOIRES MATFER

Fabrication monobloc en acier inoxydable extra fort.

- ① Manche épaisseur 2 mm : solidité et rigidité.
- ② Manche incurvé : meilleure préhension et grande rigidité.
- ③ Base du manche incurvée : grande solidité.
- ④ Indication de taille et contenance : pratique.
- ⑤ Bord verse-franc : ne goutte pas.
- ⑥ Large crochet de suspension.
- ⑦ Perforations Ø 3 mm sur toute la surface : efficacité.



MATFER LADLES AND SKIMMERS

Extra-strong stainless steel one-block piece.

- ① 2 mm thick handle: sturdy and rigid.
- ② Curved handle: better grip, very rigid.
- ③ Curved handle base: very solid..
- ④ Convenient size and volume marks.
- ⑤ Pour-neutral edge: does not drip.
- ⑥ Large hanging hook.
- ⑦ Ø 3 holes throughout the surface for efficiency.



LOUCHE MONOBLOC
ou cuillère à pot ou pochon.

ONE-PIECE LADLE

Ladle bowl.

Ø mm	C cl	L totale mm	Code	Prix HT
60	5	360	112021	
80	12,5	400	112022	
100	25	440	112023	
120	50	490	112024	
140	75	570	112025	
160	100	590	112026	
200	200	640	112028	



ECUMOIRE

ONE-PIECE SKIMMER

Ø mm	L totale mm	Code	Prix HT
80	385	112061	
100	420	112062	
120	480	112063	
140	530	112064	
160	600	112065	
180	650	112066	



CUILLÈRES À RAGOÛT

BASTING SPOON

L mm	Code	Prix HT
Cuillère droite / Straight spoon		
370	112040	
Cuillère de côté / Side spoon		
340	112041	



SPATULES DE CUISINE MATFER

Acier inoxydable monobloc.

KITCHEN SPATULA

One piece stainless steel.

L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
Spatule ajourée / Perforated spatula				
500	120	120	112404	
Spatule pleine / Plain spatula				
500	120	120	112405	



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

Spatule monobloc en matériau composite. Palette flexible, manche ergonomique, oeillet de suspension, matériau recyclable.

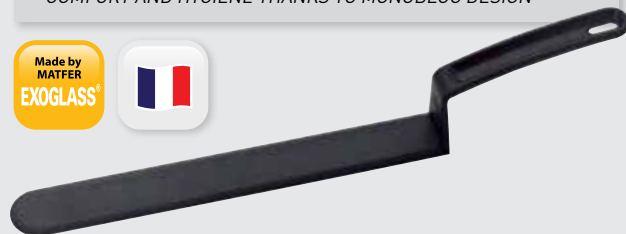
BENT SPATULA EXOGLASS®

One piece composite material spatula.

Flexible blade, ergonomic handle, hanging eye, recyclable material.

- ANGLE DROIT POUR LISSER PARFAITEMENT LES ANGLES DES CADRES D'ENTREMETS
- CONFORT ET HYGIÈNE GRÂCE À LA CONCEPTION MONOBLOC

- RIGHT ANGLE FOR PERFECT SMOOTHING OF DESERT FRAME CORNERS
- COMFORT AND HYGIENE THANKS TO MONOBLOC DESIGN



L mm	L totale mm	lg mm	Code	Prix HT
200	330	40	112688	
250	380	40	112687	
300	430	40	112686	



PALETTE-SPATULE MASSIVE

Lame flexible en acier inoxydable, manche surmoulé, hygiénique, stérilisable, lavable au lave-vaisselle.

HANDLE BLADE-SPATULA

Stainless steel flexible blade. Moulded handle. Easy to clean and sterilize. Dishwasher safe.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
120	22	240	112611	
150	22	260	112612	
180	34	300	112613	
200	34	320	112614	
240	39	350	112615	

PALETTE-SPATULE "MATFER"

Lame flexible en acier inoxydable. Manche surmoulé.

"MATFER" BLADE-SPATULA

Stainless steel flexible blade. Moulded handle.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
150	31	280	112649	
200	31	330	112650	
250	39	380	112652	
300	45	430	112654	
350	51	480	112656	



PALETTE-SPATULE COUDÉE

Lame flexible en acier inoxydable, manche surmoulé, hygiénique, stérilisable. Trou de suspension.

BENT BLADE-SPATULA

Stainless steel flexible blade, moulded handle, easy to clean and sterilize. Hanging loop.

L mm	L utile mm	lg mm	Code	Prix HT
300	150	40	112632	
350	190	40	112633	
400	240	40	112634	

PALETTE-SPATULE COUDÉE "MATFER"

Lame flexible en acier inoxydable.

Manche surmoulé noir.

"MATFER" BENT BLADE-SPATULA

Stainless steel flexible blade.

Black moulded handle.

L mm	L utile mm	lg mm	Code	Prix HT
315	155	31	112670	
370	205	39	112672	
420	260	45	112674	
470	310	51	112676	



**PETITE SPATULE COUDÉE**

Idéale pour les travaux de précisions en cuisine, en chocolaterie ou en confiserie.

SMALL BENT SPATULA

Designed for precision works in cooking, chocolate making and confectionery.

L mm	L utile mm	lg mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	

**PELLE À HAMBURGER**

Lame épaisse et rigide à bord biseauté, en acier inoxydable, spécialement conçue pour l'utilisation sur des plaques à snacker. Manche surmoulé en polypropylène noir.

HAMBURGER TURNER

Stainless-steel thick and rigid blade with bevelled edge. Especially designed to be used on snack-cooking plates. Black polypropylene moulded handle.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
150	100	290	112662	

**PELLE COUDÉE "MATFER"**

Lame en acier inoxydable semi-flexible, bords arrondis. Manche surmoulé en polypropylène noir.

"MATFER" BENT TURNER

Semi-flexible stainless steel blade, rounded edges. Black polypropylene moulded handle.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
Pleine / plain				
200	75	360	112664	
Perforée / perforated				
200	75	360	112666	

**PINCE TOUS USAGES**

A ressort incorporé. En acier inoxydable. Qualité extra forte.

ALL-PURPOSE TONGS

With spring. Stainless steel. Extra strong quality.

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	1	652015	
300	1	652016	
400	1	652017	

SPATULE SPÉCIAL**PLANCHA**

Palette rigide et droite, biseautée. Spatule inox. Manche PP.

SPECIAL PLANCHA SPATULA

Straight and rigid palette with bevel end. Stainless steel spatula. PP handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
270	100	112668	

**NEW!****SPATULE SPÉCIAL WOK**

Palette à bout arrondi épousant la forme du wok. Spatule inox. Manche PP.

SPECIAL WOK SPATULA

Palette with rounded end to match shape of wok. Stainless steel spatula PP handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
360	100	112667	

**NEW!****PELLE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé anti-dérapant.

SCOOP

Stainless steel. Polypropylene handle with non slip moulded grip.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
A friture, ajourée / For frying, perforated				
163	80	293	072045	
Souple, pleine / Flexible, plain				
100	60	278	072040	

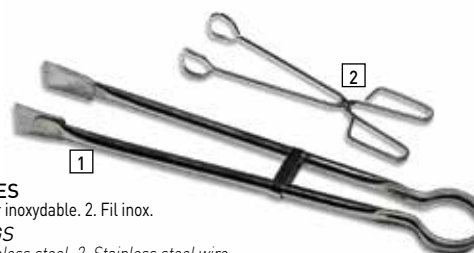
**PINCE TOUS USAGES****MANCHE PVC ANTI-DÉRAPANT**

Acier inoxydable monobloc. Manche recouvert d'une protection PVC pour une meilleure préhension et isolation. Idéal pour les postes de cuisson et grillades.

ALL-PURPOSE TONGS WITH NON-SLID PVC HANDLE

One-piece stainless steel. Handle with PVC coating for better grip and insulation. Perfect for cookers and grills.

Couleur	L mm	Code	Prix HT
Rouge / Red	240	071694	
Noir / Black	240	071696	
Rouge / Red	300	071698	
Rouge / Red	400	071699	

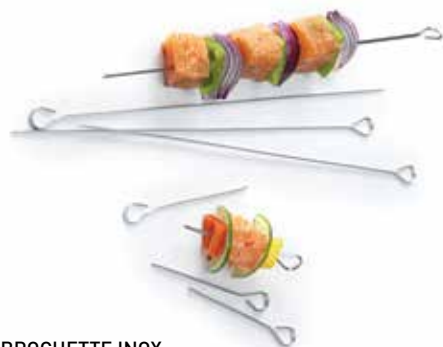
**PINCES**

1. Acier inoxydable. 2. Fil inox.

TONGS

1. Stainless steel. 2. Stainless steel wire.

L mm	Code	Prix HT
1- A steak For steak	530	112411
2- Tous usages All purpose	400	071740



BROCHETTE INOX

Acier inoxydable, pique ovale.

SKEWER

Stainless steel, oval-shaped spadel.

L mm		Code	Prix HT
La douzaine / Per dozen			
120	mini	120829	
250		120831	
300		120832	
350		120833	
460		120830	



**MAINTIEN LES MORCEAUX
BIEN EN PLACE**

*HOLDS PIECES
IN PLACE*



NEW!

BROCHETTE INOX EXTRA FORTE

Acier inoxydable.

STRONG EXTRA SKEWER

Stainless steel.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Les 3 / Per 3			
215	5	120836	
285	5	120837	



AIGUILLE À BRIDER

Acier inoxydable.

POULTRY NEEDLE

Stainless steel

L mm		Code	Prix HT
200	Droite / Straight	120841	
250	Droite / Straight	120842	
150	Courbée / Curved	072325	



PINCEAU DE CUISINE

Pinceau silicone. Utilisation en cuisine et rôtisserie pour badigeonner les sauces, les beurres assaisonnés, les marinades sur les viandes chaudes.

Résistant à 300°C. Lavable au lave-vaisselle.

COOKING BRUSH

Silicon brush for use in the kitchen and roasting spit for brushing sauces, flavoured butters or marinades on warm meat or preparations. Heat-resistant up to 300°C. Dish-washer safe.

Code	Prix HT
113041	



**UNIVERSELLE (poêle, casserole,
faitout, plat porcelaine...) !**

*GENERAL PURPOSE (pan,
casserole, deep pan, porcelain...)!*



NEW!

POIGNÉE UNIVERSELLE RÉGLABLE

Une poignée robuste qui s'adapte à toute les épaisseurs d'ustensile de cuisson, réglage par molette pour adaptation à l'épaisseur du récipient. En Fonte d'aluminium et silicone.

GENERAL PURPOSE ADJUSTABLE HANDLE

Handle that adjusts to any cooking utensil thickness, adjustment by thumbwheel to match thickness of recipient. Cast aluminium and silicon.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
180	45	112001	



AIGUILLE À LARDER

Acier inoxydable.

LARDING NEEDLE

Stainless steel

L mm	Code	Prix HT
250	120852	



PORTE-ROLLS

Acier inoxydable, sur socle en fonte chromée, très stable.

KITCHEN ROLL HOLDER

Stainless steel. Chrome-plated cast iron base, very stable.

Code	Prix HT
100055	



PORTE-ROLLS

Acier inoxydable. Modèle inversé à suspendre sur la barre d'accroche.

KITCHEN ROLL HOLDER

Stainless steel. Inverted model, can be hung on the hanging bar.

Code	Prix HT
100050	



**RETROUVEZ LES
BROCHETTES BOIS ET LA
FICELLE
/ WOOD BROCHETTES
AND KITCHEN STRING
DANS LE CATALOGUE**



**RETROUVEZ LES PORTE-
BROCHETTES / SKEWER
HOLDERS
DANS LE CATALOGUE**





SPATULE HÊTRE
BEECHWOOD SPATULA

L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
250	8	114112	
300	8	114113	
350	10	114114	
400	10	114115	
500	10	114117	
600	10	114118	
800	10	114120	
1000	10	114121	
1200	10	114122	



MOUVETTE ANGLAISE
Hêtre.
BEECHWOOD SPOON
Beechwood.

L mm	Code	Prix HT
250	071985	
300	114131	
350	114132	
400	071991	



SPATULE RACLETTE
Hêtre.
SCRAPER SPATULA
Beechwood

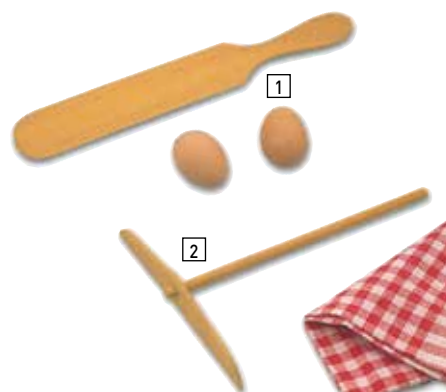
L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
300	8	114141	
400	10	114143	

USTENSILES À CRÊPES CREPES UTENSILS



USTENSILES À CRÊPES EN HÊTRE
CREPE UTENSILS IN BEECHWOOD TREE

	L mm	lg mm	Code	Prix HT
1- Râteau ronde <i>Round spreader</i>	195	180	071945	
2- Râteau <i>Spreader</i>	235	175	071950	
3- Spatule <i>Crêpe spatula</i>	400	46	071940	



USTENSILES À CRÊPES EN OLIVIER
CREPE UTENSILS IN OLIVE TREE

	L mm	lg mm	Code	Prix HT
1- Spatule <i>Crepe spatula</i>	360	45	114145	
2- Râteau / <i>Crepe</i> <i>batter spreader</i>	225	195	114147	



LES USTENSILES EN OLIVIER OFFRENT UNE DENSITÉ ET UNE RÉSISTANCE IMPORTANTE ET DONC UNE LONGÉVITÉ ACCRUE

OLIVE TREE UTENSILS OFFER DENSITY AND STRONG RESISTANCE TO WEAR, WHICH MEANS THEY LAST LONGER THAN OTHER MATERIALS



- Manche en tube rond inox : hygiène et confort d'utilisation.
- Tête tout inox (sauf spatule Exoglass®)
- Fixation extra-résistante et étanche.
- Outils compatibles avec le porte-outils 112030.
- Facilité de nettoyage.

- Stainless steel round tube handle: clean and easy to use.
- Stainless steel head [except Exoglass® spatula]
- Reinforced and waterproof attachment.
- Tools compatible with utensil holder 112030.
- Easy to clean.



PORTE-OUTILS

Un astucieux système de fixation qui permet de ranger 3 outils à portée de main. Admet tous les ustensiles à manche rond (de 19 à 31 mm de Ø). Les ustensiles s'accrochent et se décrochent très facilement d'un seul geste. Le porte-outils est en avancée de 60 mm, afin d'éviter le contact des outils avec la cloison. Fabrication inox, galets plastiques. Livré avec 4 vis et chevilles.

WALL RACK HOLDER

A clever mounting system to hold 3 tools very handy. Holds any utensil with round handle (Ø19 to 31 mm).

Utensils are hung and removed very easily with one movement.

The rack holder is 60 mm from the wall, in order to prevent utensils from touching the wall. Stainless steel, plastic rollers.

Delivered with 4 screws and pins.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
375	78	112030	



1- FOUET GÉANT

Dit "fouet à purée". Fils soudés, montage étanche.

GIANT WHISK

Purée beater. Welded wires, waterproof assembly.



L mm	Pomme L mm	Fils Ø mm	Code	Prix HT
1000	310	3	111060	
1200	310	3	111061	

2- SPATULE GÉANTE EXOGLASS®

La forme spécialement étudiée de la palette en Exoglass® permet de brasser les préparations jusque dans le fond et les angles des marmites, qu'elles soient rectangulaires ou rondes. Résistante à 220°C.

EXOGLASS® GIANT SPATULA

The special shape of the Exoglass® paddle allows to toss preparations down to the bottom and corners of pots, whether rectangular or spherical. Resistant up to 220°C.



L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
800	220	120	112011	
1000	220	120	112013	
1200	220	120	112012	

3- SPATULE À RÉDUIRE

Idéale pour le travail dans les sauteuses.

Les perforations de la palette facilitent le brassage, notamment des viandes en sauce.



REDUCTION SPATULA

Perfect for deep frying pans. The paddle perforations make mixing easy, especially for meat stews.

L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
1000	195	140	112015	

4- LOUCHE GÉANTE

GIANT LADLE

L mm	Manche L mm	C cl	Modèle	Code	Prix HT
430	230	200	Vide marmite / Pot space	112018	
1000	800	200	Louche géante / Giant ladle	112019	



RETROUVEZ LES CUVIERS ET CHARIOTS /
STORAGE TROLRIES AND TROLLIES
DANS LE CATALOGUE BOURGEAT



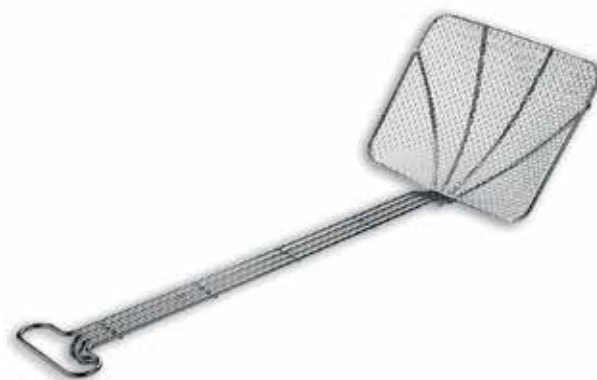
SPATULE POLYETHYLENE

Pour mélanger toutes masses même chaudes.
Ne pas laisser séjourner dans la marmite durant la chauffe.
Tenue en température environ 85°C.

SPATULA POLYETHYLENE

For mixing any preparation, even hot. Do not leave on mix while heating.
Resistant up to 85°C.

L mm	Code	Prix HT
800	071852	
1000	071854	
1200	071856	



PELLE ECUMOIRE

Acier inoxydable. Fils soudés. Dimensions pelle : 280 x 230 mm.

SKIMMER

Stainless steel. Welded fabric. Shovel dimensions : 280 x 230 mm.

L mm	Code	Prix HT
850	071230	



PELLE À OMELETTE

Pelle coudée de format adapté au transfert des omelettes dans les bacs GN. Permet aussi de retourner des produits grillés sur les plaques à snaker. Manche rond ergonomique non blessant. En acier inoxydable.

OMELETTE SCOOP

Bent turner suited for the transfer of omelettes into GN trays. Also for turning grilled products on hot plates.

Ergonomic round handle. Stainless steel.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
300	280	112036	



PELLE À OMELETTE

Acier inoxydable, forme coudée spécialement étudiée pour un retournement facile des omelettes dans les sauteuses de grande cuisine. Poignée ronde ergonomique, non blessante.

OMELETTE SCOOP

Stainless steel, bent shape specially designed to easily turn omelettes in large pans. Ergonomic round handle, to prevent cutting.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
470	200	112035	



L'INDUCTION / INDUCTION

AVANTAGES PRODUIT

- Rendement immédiat.
- Temps de préparation et consommation électrique réduits.
- **Economie : La plaque à induction ne consomme de l'énergie que lorsqu'un récipient est posé dessus.**
- Confort et sécurité sont améliorés : il y a moins de dégagement de chaleur dans la cuisine, la surface de cuisson reste facile à nettoyer car les débordements éventuels ne cuisent pas.
- Le changement d'allure de chauffe est immédiat et sans inertie.
- Plaque parfaitement lisse et sans angles vifs : entretien facilité.

TOP FEATURES

- *Heats up immediately.*
- *Preparation time and electric consumption reduced.*
- ***Economical : Induction cooker only uses energy when a pan is placed on it.***
- *Comfort and safety are improved: less heat diffuses into the kitchen and the hob top remains easy to clean as any spills do not burn on.*
- *Changes in heat level are immediate and without inertia.*
- *The cooker is completely smooth with no sharp corners for easy maintenance.*



PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

Format compact, idéal en pâtisserie pour le maintien en température du fondant, du nappage, avec une grande régularité et sans risque de cuisson.

Vitrocéramique épaisseur 4 mm.

Thermostat 9 positions.

Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

1.8 KW INDUCTION COOKER

Compact size, ideal for baking as it evenly maintains the temperature of melts and toppings without cooking.

4 mm thick ceramic glass.

Thermostat, 9 settings.

Can be used for containers with 120 - 280 mm diameter.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
305	305	80	4,35	1800	230	50/60	240302	



PLAQUES À INDUCTION MATFER / MATFER INDUCTION COOKERS

AVANTAGES PRODUIT

- Carrosserie en acier inoxydable.
- Dessus vitrocéramique.
- Commandes à touches sensibles avec affichage digital.
- Variateur de puissance à 15 positions.
- Minuterie 99 minutes (sauf 1,8 Kw).
- Protection thermique de l'inducteur réduisant automatiquement la puissance en cas de surchauffe.
- Filtre à air amovible et nettoyable.
- Témoin visuel d'absence de récipient lorsque l'appareil est sous tension.
- Utilisation exclusivement avec des ustensiles de cuisson ayant des propriétés électromagnétiques : tôle noire, fonte d'acier, inox ferritique (batteries inox induction "Excellence" et "Tradition").

TOP FEATURES

- Stainless steel casing
- Vitro-ceramic top
- Touch sensitive buttons with digital display
- 15 heat level settings.
- Timer 99 min (except 1.8 Kw).
- Induction heat protection automatically reduces the power in the event of overheating.
- Air filter is easy to remove and clean.
- "No pan" warning light when the cooker is switched on
- Use only with cooking utensils with electromagnetic properties: black plate, cast steel, ferritic steel ("Excellence" and "Tradition" steel induction pans).



PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

Ultra-plate. Pour buffets, écoles professionnelles, pâtisseries.
Vitrocéramique épaisseur 4 mm. Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

2.8KW INDUCTION COOKER

Ultra-slim. For buffets, catering colleges, bakeries. 4mm thick vitro-ceramic.
For 120 to 280mm diameter pans

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	365	80	6,25	2800	230	50/60	240306	



PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

Pour usage intensif en restauration.
Vitro céramique 6 mm.

3.5 KW INDUCTION COOKER

For intensive use in catering.
6mm Vitro-ceramic.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8	3500	250	50/60	240315	



AVEC MINUTERIE

WITH TIMER



VITROCÉRAMIQUE BISEAUTÉ SUR LES BORDS
= ÉLÉGANCE

FINITION CHÂSSIS POLI-MIROIR = FACILITÉ D'ENTRETIEN

VITRO-CERAMIC WITH BEVELLED EDGE
= ELEGANCE

MIRROR FINISH = EASY TO CLEAN

WOK INDUCTION 3,5 KW

Adapté pour le "front cooking" ou cuisine spectacle devant les clients en toute sécurité grâce à l'induction, avec une puissance importante adaptée aux cuissons rapides.

- Châssis acier inoxydable poli-miroir
- Dessus vitrocéramique 6 mm, monobloc, facile à nettoyer.
- Commandes à touches sensibles, 15 niveaux de puissance.
- Filtre à air amovible et nettoyable.
- Minuterie 99 minutes.

Tous nos woks inox Ø 350 mm sont compatibles pour l'utilisation sur ce réchaud.

3.5KW INDUCTION WOK COOKER

Suitable for "front cooking" or cooking shows viewed by diners, in the perfect safety of induction heat and the high power needed for quick cooking.

- Mirror-finish stainless steel body.
- 6mm vitro-ceramic, single piece, easy to clean.
- Sensitive controls, 15 power increments.
- Air filter can be removed for cleaning.
- Timer 99 minutes.

All of our Ø 350 stainless steel woks are compatible with this stove.



- CONFORT D'UTILISATION SANS DÉGAGEMENT DE CHALEUR
- SOUPLESSE D'UTILISATION GRÂCE AU RÉGLAGE FIN DE LA PUISSANCE
- FACILITÉ D'ENTRETIEN GRÂCE AU DESSUS MONOBLOC

- EASE OF USE NO HEAT DIFFUSED
- FLEXIBILITY OF USE FULLY ADJUSTABLE HEAT
- EASY TO CLEAN WITH ONE PIECE TOP SURFACE

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12,1	3500	230	50/60	240322	



RECHAUD GAZ

Bâti inox.
Grille fonte 380 x 280 mm
Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles pour l'entretien facile.
Contrôle des feux par bouton de régulation avec position ralenti et thermocouple de sécurité.
Livré pour fonctionnement sur butane-propane + pochette d'injecteurs gaz naturel.



GAS STOVE

Stainless steel body, cast iron grid 380 x 280 mm.
Grid, cover of the burner and stainless steel plate are completely removable for easy cleaning.
Control knob with low position and safety thermocouple.
Delivered in LPG with a set of NG injectors.



RECHAUD GAZ, 1 BRÛLEUR
GAS STOVE, 1 BURNER

L x lg x H mm	Kg	Kw	Code	Prix HT
350 x 510 x 180	12	7	245420	



RECHAUD GAZ, 2 BRÛLEURS
GAS STOVE, 2 BURNERS

L x lg x H mm	Kg	Kw	Code	Prix HT
670 x 510 x 180	22	7 + 5	245424	



RÉCHAUD À PAËLLA
Structure et brûleur en acier émaillé.
2 couronnes à robinet et allures séparées.

PAELLA STOVE
Enamelled steel body and burner
Two rings with separate valves and speeds.

H mm	Ø mm	Kw	Couronnes	Code	Prix HT
120	400	8	2	071055	
120	600	11	3	071057	

NEW!

SUPPORT UNIVERSEL POUR RÉCHAUD PAËLLA
Trépied en tôle zinguée, pliable.
Compatible avec les différentes tailles de réchauds.

UNIVERSAL STAND FOR PAELLA STOVE
Galvanised fold-away zinc tripod.
Compatible with all of the different sized stoves.

H mm	Code	Prix HT
700	071059	



DIFFUSEUR DE CHALEUR
Acier étamé. Avec poignée en fil, rabattable, pour protéger de la flamme les récipients en porcelaine, verre et terre réfractaire.

Ø mm	Code	Prix HT
210	639001	



RÉCHAUD TRI-PATTE
En fonte. 3 pieds, brûleur deux couronnes : 3 allures de chauffe, robinets laiton.
Fonctionnement sur butane-propane.

TRIPOD STOVE
Cast iron. Three feet., Two-ring burner: 3 heat speeds, brass valves.
Suitable for butane-propane only.

	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
Réchaud / Stove	410 x 310 x 165	6,7	240466	

Tout réchaud doit être connecté au gaz avec un détendeur.
All stoves must be connected to the gas supply with a valve.



KIT DE CONNEXION BUTANE
Tuyau serti sur le détendeur évite toute fuite de gaz. S'adapte sur toutes les bouteilles de 13 kg. Détendeur T86L. Sec - 28 mbar pour butane (interdit pour 112 mbar butane). Débit 1300 g/h. Conforme NF M 88-765. Tuyau souple longueur : 1,25 mètre. Conforme à la norme XP D 36-112. Durée de vie 10 ans.

BUTANE CONNECTION KIT
Tubes sealed to the valve avoid gas leaks.
Fits all 13kg bottles, T86L valve.
Dry - 28 mbar for butane (not for 112 mbar butane) 1300 g/h flow rate.
In compliance with NF M 88-765. Flexible 1.25m tube.
In compliance with norms XP D 36-112. 10-year product life.

	Code	Prix HT
Kit tuyau + détendeur	240468	



GRILL À VIANDE / PANINI ECOLINE

Grill contact à plaques rainurées en fonte.
Surface de contact : 340 x 220 mm. Thermostat réglable de 50° à 300° C. Carrosserie inox.
Bac amovible de récupération des graisses.

ECOLINE CONTACT GRILL FOR MEAT / PANINI

Cast iron contact grill with grooved plate. Contact surface : 340 x 220mm. Thermostat adjustable from 50° to 300°C. Stainless steel body. Removable fat drip tray.

L x lg x H mm	Kg	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
410 x 395 x 210	20	2,2	230	50/60	240515	



GRILL À VIANDE - PANINI DOUBLE ECOLINE

2 plaques surface de contact : 340 x 220 mm. Réglage indépendant du thermostat de 50° à 300° C. 2 prises de courant séparées.
Bac amovible de récupération des graisses.

ECOLINE DOUBLE CONTACT GRILL FOR MEAT / PANINI

2 plates each with contact surface : 340 x 220mm. Independent thermostat settings from 50° to 300° C. 2 separate plugs.
Removable fat drip tray.

L x lg x H mm	Kg	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
840 x 395 x 210	39	2 x 2,2	230	50/60	120838	



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Nettoie et élimine les traces de résidus brûlés sur les plaques de cuisson (halogène, radiante, induction). Elle forme une pellicule invisible qui facilite l'entretien.

BISTRO VITROCERAMIC CLEANER

It cleans and removes traces of burnt residues on stove tops (halogen, radiant, induction). Leaves an invisible coat that facilitates maintenance.

C ml	Code	Prix HT
250	720358	



GRILL PANINI PLAQUES FONTE ROLLER-GRILL

Grill conçu pour la cuisson simultanée de 2 paninis. Plaque supérieure auto-balançée avec ressort de pression réglable. Surface de contact 360 x 240 mm. Plaque inférieure lisse, plaque supérieure rainurée.
Thermostat de régulation de 0 à 300°C. Tiroir ramasse-jus amovible.
Les plaques fonte assurent une cuisson homogène.

ROLLER-GRILL PANINI GRILL, CAST IRON PLATES

Design to cook 2 panini in the same time. The upper plate is self balanced and the pressure spring is adjustable. Cooking surface 360 x 240 mm. Flat bottom plate, grove upper plate.
Thermostat 0° to 300°C. Removable juice tray.
Cast iron plates insure homogeneous cooking.

L x lg x H mm	Kg	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
430 x 385 x 220	22,5	3	230	50/60	245515	



GRILL PANINI VITROCERAMIQUE ROLLER-GRILL

Conçu dans un souci de confort d'utilisation.

- Cuisson homogène par contact avec peu de puissance.
- Montée en température rapide.
- Cuisson sans dégagement de fumée.

- Entretien facile des plaques à l'éponge humide.

Plaque inférieure lisse utilisable pour cuisson d'oeufs, wraps, galette...

Plaque supérieure rainurée pour une belle présentation des paninis.

Dimensions plaques : 330 x 280 mm (2 paninis).

Thermostat 0° à 400°C. Interrupteur M/A. Voyant de contrôle de régulation. Tiroir à jus amovible.

ROLLER-GRILL GLASS CERAMIC PANINI GRILL

Meant for a comfort and security of use.

- Homogeneous contact cooking with less power.

- Fast heating of plates.

- Cooking without any smokes.

- Easy cleaning of plates with wet sponge.

Flat bottom plate can be used for cooking eggs, wraps...

Upper grooved plate improved presentation of panini.

Cooking surface 330 x 280 mm (2 paninis).

Thermostat 0° to 400°C. On/off switch. Pilot light.

Removable drip tray.

L x lg x H mm	Kg	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
390 x 500 x 180	13	1,5	230	50/60	245518	

UNE DOUBLE INNOVATION

Le système "Easy Clean" vous permet :

- 1- Le changement aisé des plaques de cuisson (striées ou lisses) pour une fonction grill ou snack. Le Contact Grill devient ainsi modulable pour vous offrir plus de souplesse dans vos choix de recettes au quotidien : paninis, hamburgers, viandes, poissons, oeufs ou légumes.
- 2- Le démontage des plaques de cuisson en quelques secondes pour un nettoyage aisé au lave-vaisselle. Le concept "Easy Clean System" offre un précieux gain de temps ainsi qu'une hygiène parfaite en toute facilité.

Caractéristiques :

- Châssis inox.
- Plaques en fonte revêtues d'une couche d'émail résistante aux rayures et à l'oxydation.
- Plaques garanties contact alimentaire.
- Plaques supérieures auto-balançées s'adaptant aux différentes épaisseurs d'aliments.
- Ressort de pression des plaques réglable.
- Poignées thermo-résistantes.
- Plaques inférieures avec rebord pour un confort d'usage en position "plaque à snacker".
- Régulation thermostatique de 50 à 300°C avec témoin de chauffe (indépendantes sur le modèle double).
- Bac à jus avec poignées.
- Alimentation 230/240 volts monophasé 50/60Hz.
- Surface de cuisson :
 - > modèle simple 350 x 230 mm.
 - > modèle double 260 x 230 mm x 2.
- Livré en standard avec plaques striées. Plaques de dessous, lisses en option.

DOUBLY INNOVATIVE

The "Easy Clean" system means that:

- 1- You can easily change the cooking plates (ridged or smooth) to use as grill or snack-maker. The Contact Grill is modular for a wider range of uses in your everyday recipes: paninis, hamburgers, meat, fish, eggs, or vegetables.
- 2- Cooking plates can be removed in just a few seconds and cleaned in the dishwasher. The "Easy Clean System" saves precious time and offers perfect hygiene.

Characteristics

- Stainless steel body
- Cast iron plates coated with a layer of scratch- and rust-resistant enamel.
- Plates guaranteed for food contact.
- Self-balancing upper plates adapting to different thicknesses of food.
- Adjustable plate pressure spring.
- Heat-resistant handles.
- Lower plates with edge for comfort of use in the "snack plate" position.
- Thermostatic regulator from 50 to 300°C with heating warning light (independent regulators on the double model).
- Juice collection tray with handles.
- Power supply 230/240 volts single phase 50/60 Hz.
- Cooking surface:
 - > Single model 350 x 230 mm.
 - > Double model 260 x 230 mm x 2.
- Supplied with ridged plates as standard, smooth under plates as an option.

Montage et démontage en vidéo
Video of assembly and dismantling



PLAQUES INTERCHANGEABLES (STRIÉES / LISSES)

INTERCHANGEABLE PLATES
(RIDGED/SMOOTH)



Plaques interchangeables.

Interchangeable plates.



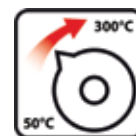
Technologie "pack résistance" brevetée pour une diffusion parfaite de la chaleur.

Patented "pack resistance" technology offers perfect heat diffusion.



Isolation thermique de la résistance pour une répartition homogène de la chaleur.

Heatproofed element for homogeneous heat distribution.



Régulation thermostatique pour une cuisson de précision.

Thermostat for precise cooking.



45s
Démontage complet des plaques



Démontage rapide, lave-vaisselle.

Quick to dismantle, dishwasher safe.

Modèle	Dessus-dessous / Upper-Lower	L mm	lg mm	H mm	Surface de cuisson	Poids kg	Hz	Watt	Code	Prix HT
Simple / Single	Striée / Ridged	416	379	220	350 x 230	28	50/60	2600	245540	
Double / Double	Striée / Ridged	646	379	220	520 x 230	42	50/60	3760	245545	
Plaques seules, interchangeables / Plates only, exchangeables										
Plaque inférieure lisse, modèle simple / Smooth lower plate, single model		350	230			4,7			245642	
Plaque inférieure lisse, modèle double / Smooth lower plate, lower model		590	245			7,30			245647	



PLANCHAS ÉLECTRIQUE

Plaque de cuisson en acier inoxydable, pour une cuisson saine et un entretien facilité.

Châssis inox avec aération renforcée.

Thermostat réglable de 50° à 300° C.

Voyants de régulation. 4 pieds réglables en hauteur.

Bac de récupération des graisses amovible.

ELECTRIC PLANCHAS

The plate made of stainless steel insures healthy cooking and easy cleaning.

Stainless steel body with enhanced ventilation.

50 - 300°C adjustable thermostat.

Control lights. 4 height-adjustable feet.

Removable fat collector.



PLANCHAS ÉLECTRIQUE PM

Surface de cuisson : 340 x 340 mm. 1 zone de chauffe indépendantes de 1600 W

ELECTRIC GRIDDLE PM

340 x 340mm available surface. 1 independent heating zones of 1600W.

L x lg x H mm	Kg	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
395 x 380 x 115	11	1,6	230	50/60	245601	



PLANCHAS ÉLECTRIQUE GM

Surface de cuisson : 640 x 340 mm. 2 zones de chauffe indépendantes de 1600 W

ELECTRIC GRIDDLE GM

640 x 340mm available surface. 2 independent heating zones of 1600W.

L x lg x H mm	Kg	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
700 x 380 x 215	18	2x1,6	230	50/60	245602	

PLANCHAS À GAZ

Planchas conçues pour une utilisation intensive.

Châssis inox. Plaque de cuisson en fonte émaillée, garantie contact alimentaire, amovible.

Robinet de sécurité. Allumage piezo. Bac amovible de récupération des graisses.

Rebords inox sur l'arrière et les côtés. 4 pieds réglables en hauteur.

Alimentation butane-propane ou gaz naturel.



GAS PLANCHAS

Planchas designed for intensive use.

Stainless frame. Cooking plate in enamelled cast iron, food contact guarantee, removable. Safety tap. Piezo ignition. Removable grease drip trays.

Stainless steel rims at front and edges. 4 height-adjustable feet.

Butane/propane or natural gas supply.



PLANCHAS PM

Surface de cuisson 480 x 400 mm. Brûleur 3 kw.

PLANCHAS PM

480 x 400 mm available surface. Burner 3 kw.

L ht mm	P ht mm	H ht mm	Poids kg	Code	Prix HT
550	485	231	22	120791	



PLANCHAS GM

Surface de cuisson 730 x 400 mm.

2 brûleurs 3 kw permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes.

PLANCHAS PM

730 x 400 mm available surface.

2 x 3 kw burners for cooking at two distinct levels of heat.

L ht mm	P ht mm	H ht mm	Poids kg	Code	Prix HT
805	485	231	30	120792	



PLAQUE À SNACKER "PLANCHAS" ÉLECTRIQUE ECOLINE

Plaque lisse en acier poli épaisseur 12 mm. Surface de travail : 540 x 350 mm.

Thermostat réglable de 50° à 300° C. Bac amovible de récupération des graisses.

ECOLINE ELECTRIC "PLANCHAS"

12mm thick flat polished steel plate. 540 x 350mm available surface.

Thermostat adjustable from 50° to 300°C. Removable fat drip tray.

L x lg x H mm	Kg	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
550 x 490 x 270	32	3	230	50/60	120853	

Monophasé



RETROUVEZ LES
CONTENANTS À FRITES
DANS LE CATALOGUE

FIND THE FRENCH FRIES
CONTAINERS IN THE
CATALOGUE



IN SITU



- Chassis, couvercle et cuve en acier inoxydable.
- Thermostat réglable de 60° à 190° C.
- Protection contre la surchauffe par disjoncteur thermique.
- Boîtier équipé d'un micro-contact de sécurité empêchant le fonctionnement s'il n'est pas en place.
- Résistance / bloc commande amovible.
- Paniers inox avec manche repliable et amovible.
- 230 volts monophasé. 50/60 Hz.
- Avec vidange pour les friteuses réf. 121180 et 240508.

- Stainless steel body, lid and container
- Adjustable thermostat 60° to 190°C.
- Overheat switch off feature
- Control unit fitted with micro safety switch to prevent use if not in place.
- Removable resistance/controls unit
- Stainless steel basket with removable folding handle.
- Monophased 230 volts. 50/60Hz.
- Fryer ref. 121180 and 240508 has drainage taps.



Nbre bac	P mm	Litres	lg mm	H mm	Kg	Kw	Code	Prix HT
1	400	4	220	320	5,5	2,5	121155	
1	430	6	265	295	6	3	121160	
1	430	8	305	345	7,2	3,25	240502	



Nbre bac	P mm	Litres	lg mm	H mm	Kg	Kw	Code	Prix HT
2	430	2 x 6	550	295	11,5	2 x 3	121170	



Nbre bac	P mm	Litres	lg mm	H mm	Kg	Kw	Code	Prix HT
2 + vidange	550	2 x 8	580	410	13,9	2 x 3,25	121180	



FRITEUSE À BEIGNETS

Comprenant 2 paniers à fil plats avec poignée.
Bac amovible d'égouttage, à adapter à droite ou à gauche de la friteuse. Utilisable comme couvercle lors du rangement.

DOUGHNUTS FRYER

Flat wire basket with handle.

Removable draining tank that can be adapted on right or left side of the fryer. Make a lid when not used.

Nbre bac	P mm	Litres	lg mm	H mm	Kg	Kw	Code	Prix HT
1 + vidange	545	12	900	355	13,5	3	240508	



RETROUVEZ MULTICOUE FRITES
/ THE FRENCH FRIES MULTI-CUT
PAGE 130





FILTRE À HUILE MICRO FILTRE

Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation de l'huile.
Toile synthétique micro-filtre assurant une filtration de tous les résidus.
Température max. de l'huile lors du filtrage : 115°C.
Nettoyage à l'eau chaude sans utilisation de détergent.

SINGLE-USE OIL FILTER

Allows to extend oil usage by 50%.

*Micro-filter synthetic fibre enabling to filter all residues.
Oil max. temperature while filtering: 115°C/ 239°F.
Cleaned with hot water, no detergent needed.*

	Code	Prix HT
Filtre complet montage métallique, L totale 530 mm Complete filter with metallic mounting, L 530 mm	121190	
Filtre de rechange, L 300 x lg 200 mm Spare filter, L 300 x W 200 mm	121191	



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE "VEOLEO"

Boîte de 8 tests simples d'emploi à la lecture rapide (moins de 3 minutes) pour l'évaluation de la qualité des huiles de friture. Permet des économies d'huile en évitant de jeter des huiles encore saines.

VEOLEO OIL TESTS

*Box of 8 easy-to-use tests to evaluate the quality of frying oil. Fast result (under 3 minutes).
Economical - avoids throwing away oil before necessary.*

	Code	Prix HT
Boîte de 8 / Box of 8	121192	



BROSSE POUR GRILL

Manche ou poignée en bois. Fils en acier laitoné.

GRILL BRUSH

Wooden handle. Brass-plated steel fibres.

	L mm	Code	Prix HT
Brosse violon / Violin brush	210	100132	
Brosse à manche / Handled brush	300	100125	



FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE

En rayonne viscosse et fil coton, filtration des huiles alimentaires jusqu'à 30 microns. Utiliser un chinois comme support. Un filtrage quotidien de l'huile de friture prolonge sa durée d'utilisation.

SINGLE-USE OIL FILTER

Viscose rayon and cotton filter for edible oils up to 30 microns. Uses a chinois as support. Filtering oil daily prolongs its duration of use.

	Code	Prix HT
Le sachet de 25 / Pack of 25	971101	



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Nettoie et élimine les traces de résidus brûlés sur les plaques de cuisson (halogène, radiante, induction). Elle forme une pellicule invisible qui facilite l'entretien.

BISTRO VITROCERAMIC CLEANER

It cleans and removes traces of burnt residues on stove tops (halogen, radiant, induction). Leaves an invisible coat that facilitates maintenance.

C ml	Code	Prix HT
250	720358	



BROSSE GAMME HYGIÈNE ALIMENTAIRE, LAVABLE

WASHABLE BRUSH FROM THE FOOD HYGIENE RANGE

BROSSE INOX POUR GRILL

La seule brosse pour grill et barbecue montée avec des fils inox et pourvue d'un manche ergonomique en polypropylène qui la rendent entièrement lavable, y compris au lave-vaisselle. Fils inox lg 40 mm.

STAINLESS STEEL GRILL BRUSH

The only grill and barbecue brush with stainless steel bristles and an ergonomic polypropylene handle, making it fully washable and dishwasher proof. Stainless steel bristles 40 mm wide.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
300	75	100126	



CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS ROLLER GRILL

3 plots chauffants pour les pains. Cuisson des saucisses à la vapeur. Panier inox à 2 compartiments. Capacité 40 saucisses. Plots chauffants en aluminium agréé contact alimentaire, bac à eau téflonné, réserve en verre Pyrex. Bâti inox. Doseur d'énergie.

HOT DOG MACHINE

3 heating elements for bread. Sausages are steamed in a Pyrex cylinder above a pan of water. Stainless steel 2 sections baskets to store up to 40 sausages. Aluminium food approved heating elements, non stick water container stainless steel body. Power control system.

L x lg x H mm	Kg	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
440 x 300 x 400	9	0,65	230	50-60	245015	



CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS ECOLINE

4 plots chauffants pour le pain. Panier inox et réserve à saucisses en verre Ø 200 x H 240 mm. Carter, couvercle et bac à eau en inox. Contenance environ 40 saucisses. Thermostat de régulation.

HOT DOG WARMER

4 heated spikes for bread rolls. Stainless steel basket and glass frankfurter barrel Ø 200 x H 240mm. Stainless steel rack, lid and water container. Capacity approx 40 sausages. Thermostat heat regulation.

L x lg x H mm	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
440 x 280 x 350	1	230	50/60	240550	
Manchon verre de rechange / Spare glass barrel				240552	

GYROS

Pour cuire la pièce de viande de façon homogène, le dossieret et la source de chaleur sont mobiles et réglables par rapport à la broche de viande permettant d'adapter la cuisson au volume de la broche de viande dite "carotte". La broche se met en place très facilement, d'une seule main. Le support broche est complètement hermétique : le moteur est ainsi protégé de toute infiltration de graisse ou jus de viande. Monté sur roulement à billes, il ne supporte ni le poids de la viande ni les à-coups de l'opérateur et reste donc protégé de toute torsion. Entretien facile : un grand plat incliné ramasse le jus embouti et un tiroir amovible permet la récupération.

Interrupteur marche/arrêt. Voyants de contrôle.
Hauteur de la broche : 600 mm. Capacité de viande : 25 kg.

GYROS

To cook the meat evenly, you can move the pilaster and heat source and regulate each zone to adjust the cooking to the height and diameter of the carrot-shaped piece of meat. The spit is easy to place with one hand only. The bottom plate is fully hermetic : the motor is protected from any infiltration of fat or juice of meat. Mounted on ball-bearings, it does neither bear the weight of the meat nor the user's strong handling : it is protected from any torsion. Fitted with a large stamped juice collector with a removable drip tray for an easy cleaning.

On/off switch. Pilot lights.
Spit height : 600 mm. Meat capacity 25 kg.



GRILL GYROS GAZ

Equippé de 3 brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et réglage individuel avec position ralenti. Livré équipé pour fonctionnement butane, propane et pochette d'injecteurs gaz naturel pour changement.

GRILL GYROS GAS

Fitted with 3 infrared burners with safety thermocouple and independant control and show setting. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

Type	L x lg x H mm	Kg	Kw	Code	Prix HT
GR60G	580 x 660 x 870	31	10,5	245002	



FOUR TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000

Modèle à tunnel conçu pour une utilisation intensive, pour l'hôtellerie comme pour la production en traiteur.

Réglages possibles de la vitesse du convoyeur, de la puissance de chauffe (50 ou 100%) et de la hauteur d'entrée (70 à 110 mm) en fonction des produits à toaster.

Carrosserie acier inoxydable.

Chauffage par 8 tubes à quartz (4 en haut, 4 en bas) Boîtier de commande déportable avec câble de 1 mètre. Plateaux inox avant et arrière de 150 mm. Support viennoiserie sur le dessus.

Pieds réglables. 230 volts monophasé 50/60 Hz.

CT 3000 CONVEYOR TOASTER

Tunnel model designed for intense use in hotels or by caterers.

Adjustable conveyor speed and heating (50% or 100%) and height (70mm to 110mm) to suit different toasted products.

Stainless steel bodywork.

Heated by 8 quartz tubes (4 upper and 4 lower).

Removable control unit with 1m cable.

Stainless steel 150mm front and back plate. Pastry shelf on top.

Adjustable feet. 230V single-phase 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids	Watts	Code	Prix HT
470	720	385	21	3000	245012	



TOASTEUR À CONVOYEUR

Toasteur universel de grande capacité permettant de toaster gaufres, buns, bagels et pains avec un rendement pouvant aller jusqu'à 540 toasts/heure.

2 rampes de 4 tubes quartz infrarouges réglables indépendamment pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps. Sortie avant ou arrière en fonction du type de produit. Vitesse de rotation du tapis convoyeur réglable en fonction du degré de coloration souhaité.

Carrosserie acier inoxydable. 8 tubes quartz infrarouge. Pieds réglables. Grilles de réception et plaques de chargement amovibles pour un entretien aisé. 230 volts monophasé 50 Hz.

CONVEYOR TOASTER

Heavy duty versatile conveyor toaster toasts waffles, bagels, muffins, buns and bread with an optimal output rising 540 toasts/hour.

2 sets of 4 infrared quartz elements individually adjustable.

Adjustable speed of conveyor belt to control degree of toasting.

Front or pass through operation depending of kind of products to toast.

Stainless steel body. 8 infrared quartz tubes. Adjustable feet.

Removable loading and reception grids for easy cleaning.

230 volts mono 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids	Watts	Code	Prix HT
450	530	345	21	2300	245010	



TOASTEUR À CONVOYEUR CT 200

Appareil idéal lorsqu'une production rapide de pain grillé est nécessaire, sur les buffets ou pour l'hôtellerie.

- Carrosserie en acier inoxydable.

- Possibilité de griller les toasts dessus/dessous ou uniquement dessus.

- Chauffage par résistances blindées.

- Positionnement "Économie d'énergie" en cas d'utilisation prolongée.

- Vitesse d'avancement du convoyeur réglable permettant de définir le degré de coloration du pain.

- Possibilité de faire sortir les toasts derrière ou devant l'appareil en fonction de l'aménagement du poste.

240 volts monophasé. 50 Hz.

Largeur intérieure 265 mm. Profondeur intérieure 300 mm.

CT 200 CONVEYOR TOASTER

Ideal for the fast production of toast, on buffets or caterers.

- Stainless steel body.

- Bread can be toasted on one or both sides.

- Covered heating elements.

- Energy saving function for prolonged usage.

- Adjustable conveyor speed to control degree of toasting.

- Toast can be removed either at the back or front of the machine depending on the arrangement of the workstation.

240 volts single phase. 50Hz.

Inner width 265 mm. Inner depth 300 mm.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
420	370	390	27	1940	240522	



TOASTEURS ROLLER GRILL

Toasteur horizontal.
Carrosserie acier inoxydable.
Chauffage par tubes quartz infrarouge à montée en puissance rapide, en moins de 30 secondes.
Sélecteur de rampe quartz 3 positions (dessus, dessous, combiné).
Minuterie 15 minutes avec position de blocage pour utilisation continue.
Poignée de grille amovible. Paroi arrière amovible pour le nettoyage.
Surface de cuisson 350 x 240 mm (x2 pour le toasteur 2 étages).
Rendement indicatif 150 toasts / heure par niveau.
230 volts monophasé 50 Hz.

ROLLER GRILL TOASTERS

Horizontal toasters.
Stainless steel body.
Infrared quartz tubes heating with quick temperature rise in less than 30 sec.
Quartz tubes selector 3 positions.
15 min timer with a lock position for non stop use removable of grid.
Removable grill handle. Rear can be removed for cleaning.
Cooking area 350 x 240 mm (x2 for the 2-level toaster).
Removable back panel for an easy cleaning output 150 toasts per hour and level.
230 volts mono 50Hz.

Etage Level	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
1	450	285	305	10	2000	245520	
2	450	285	420	12	3000	245530	

AVANTAGES PRODUIT

TOASTEURS ECOLINE

- Toasteur horizontal.
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Grille avec poignée.
- Surface utile : 350 x 220 mm.
- Thermostat réglable de 50° à 230° C.
- Minuteur : 0 à 15 mn.
- 230 volts monophasé. 50/60 Hz.



1 ÉTAGE
4 tubes quartz.

1 LEVEL
4 quartz tubes.

Etage Level	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
1	470	250	240	8,2	1700	240520	



SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE

La nouvelle technologie vitrocéramique transparente à triple foyers radiants assure :
- une montée en T° très rapide (570°C sur la vitre en 15 minutes)
- une cuisson parfaitement homogène
- un nettoyage facile car la surface chauffante est lisse.
Le réglage précis du plafond mobile permet d'ajuster la rapidité des cuissons ou colorations, grâce à un système breveté de contrepoids et de roulements à billes. Support inférieur avec plats et grilles amovibles surface utile 495 x 375 mm.
3 foyers (zones de cuisson) indépendants. 230 volts monophasé 50 Hz.

SALAMANDER WITH MOVABLE TOP

New electric salamander with triple transparent glass ceramic cooking area providing :
- extremely quick temperature rising up to 570°C in less than 15 min
- perfect homogeneous cooking
- easy cleaning due to its flat vitroc ceramic glass
A precise adjustment of the top without effort thanks to ball bearings and the counter weights allowed precise cooking and coloration. Removable inside tray and grid. Cooking surface 495 x 375 mm.
3 independent heat sources (cooking zones). 230 volts mono 50Hz.

L mm	P mm	H mm	Poids	Watts	Code	Prix HT
600	590	590	44	3000	245610	

TOP FEATURES

GRILL TOASTERS ECOLINE

- Horizontal toaster.
- Stainless steel body.
- Grid with handle.
- Useable area: 350 x 220mm.
- Thermostat variable from 50° to 230°C.
- Timer: 0 à 15 min.
- 230 volts single-phase. 50/60Hz.



2 ÉTAGES
Fonctionnement séparé des niveaux. 9 tubes quartz.

2 LEVELS
Levels function separately. 9 quartz tube.

Etage Level	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
2	440	300	400	9,8	3000	120766	



Une résistance blindée pour une diffusion uniforme de la chaleur.

Watertight heating element for uniform heat diffusion.



Isolation thermique de la résistance.

Heatproofed element.



CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

Température uniforme sur toute la surface : Résistances intégrées à la plaque Ø 400 mm.
Température constante dans la durée d'utilisation : Système de régulation intégré à la fonte, avec thermostat réglable 50°C à 300°C.
Isolation thermique : Conception des plaques évitant les déperditions de chaleur et contribuant à l'homogénéité de la chauffe.
Bâti inox. Témoin de chauffe. Interrupteur marche/arrêt.
Fonctionnement 230/240 volts monophasé.

ELECTRIC CREPE-MAKER

Uniform temperature over the whole surface: Elements integrated into the plate Ø 400 mm.
Constant temperature during use: Regulation system integrated into the cast iron, with thermostat adjustable from 50°C to 300°C.
Heat insulation: Plate design avoiding heat losses and contributing to uniform heat.
Stainless frame. Heat warning light. On/off switch.
Operates on 230/240 volts single-phase.



CRÊPIÈRE

Plaque fonte émaillée. Pour utilisation semi-intensive.

CREPE MAKER

Enamelled cast iron plate. For semi-intensive use.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
400	121	11,5	2800	242305	



CRÊPIÈRE CONFORT

Plaque fonte usinée. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Pour utilisation intensive. 50-60 Hz.

COMFORT CREPE MAKER

Machined cast iron plate. Sealed design between plate and body for easy maintenance. For intensive use. 50-60 Hz.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
400	174	22	3600	230	120794	



TAMPON DE GRAISSAGE / ESSUYAGE

Modèle rond, préhension pratique. Equipé d'un feutre.

PRESS FOR GREASING AND WIPING

Round model. Comfortable handling. Comes with pad attached

	Code	Prix HT
Tampon Ø 70 mm / Greasing pad	159117	
10 feutres Ø 70 mm de rechange / 10 spare pads	159118	



CRÊPIÈRE STANDARD

Plaque fonte usinée. Pour utilisation semi-intensive.

STANDARD CREPE MAKER

Machined cast iron plate. For semi-intensive use.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Hz	Code	Prix HT
400	125	16	3000	50/60	120793	



CRÊPIÈRE CONFORT EXPORT

Plaque fonte usinée. Certifié UL-NFS4. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Pour utilisation intensive. 50-60 Hz.

EXPORT COMFORT CREPE MAKER

Machined cast iron plate. Approved UL-NFS4. Sealed design between plate and body for easy maintenance. For intensive use. 50-60 Hz.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
400	170	23	3600	240 ⁽¹⁾	242307	

⁽¹⁾ 240 volts triphasé, spécial export / 240 volts three-phase for export



PIERRE ABRASIVE

Pour l'entretien régulier des plaques sans dégrader leur surface. Facilite le décapage de la croûte de cuisson.

ABRASIVE STONE

For the regular upkeep of plates without damaging the surface. For easy removal of crusts left from cooking.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	



CRÊPIÈRE GAZ

Température uniforme sur toute la surface : Brûleurs en étoile intégrés assurant une diffusion idéale de la chaleur.

Température constante dans la durée d'utilisation : Réglage automatique par dispositif thermostatique (confort) ou réglage manuel par robinet progressif de précision (standard).

Economie d'énergie : Plaques en fonte Ø 400 mm avec rebords et picots moulés sur la face inférieure, ralentissant l'échappement de la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.

Alimentation butane/propane 28/37mb, livré avec pochette de transformation gaz naturel à 20mb.



CRÊPIÈRE GAZ STANDARD

Brûleur 6 branches/6kw.

Bâti inox avec 3 pieds.

Robinet de réglage avec sécurité thermocouple.

STANDARD GAS CREPE MAKER

Burner 6 flames / 6kw.

Stainless frame with 3 feet.

Adjustment tap with thermocouple security.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
470	400	185	14	120797	

GAS CREPE MAKER

Uniform temperature over the whole surface: Integrated star-shaped burners for ideal heat distribution.

Constant temperature during use: Automatic adjustment by thermostat (comfort) or manual adjustment by progressive precision tap (standard).

Energy saving: Cast iron plates Ø 400 mm with moulded edges and spikes on the underside, ensuring the flame heat escapes more slowly and increasing the heat-transfer surface.

Butane/propane supply 28/37mb, delivered with pack of parts for change to natural gas at 20mb.

CRÊPIÈRE GAZ CONFORT

Brûleur 8 branches/7kw. Bâti inox avec 3 pieds.

Chambre de combustion évitant la déperdition de chaleur.

Allumage par piezo. Thermostat de régulation avec sécurité par thermocouple.

COMFORT GAS CREPE MAKER

Burner 8 flames / 7kw. Stainless frame with 3 feet. Combustion chamber

avoiding heat loss. Piezo ignition. Thermostat setting with thermocouple security.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
470	400	185	15	242313	



GAUFRIER ÉLECTRIQUE

Capacité 2 gaufres rondes portionnables Ø 180 mm en 4.

Empreintes téflonnées en fonte.

Capacité de production : environ 100 gaufres/heure.

230 volts monophasé. 50 Hz.

ELECTRIC WAFFLE IRON

Capacity : 2 round waffles Ø 180 mm divisible into 4.

Cast iron plates.

Output approx 100 waffles/hour.

230 volts single phase. 50 Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
400	220	160	5,45	1600	241550	



APPAREIL COMPACT POUR ESPACES RÉDUITS

COMPACT APPLIANCE FOR SMALL SPACES

GAUFRIER ROND SIMPLE ECOLINE

Capacité 1 gaufre ronde portionnables Ø 185 mm. Permet de réaliser de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts.

Empreintes téflonnées en fonte. Régulation de température de +50 à +300 °C. Socle en inox. 230 volts monophasé. 50 Hz.

ECOLINE SINGLE ROUND WAFFLE MAKER

Holds 1 round waffle of Ø 185mm.

Makes thin round waffles to cut into four portions.

Cast iron plates. Adjustable temperature: +50°C to +300°C. Stainless steel base.

230 volt single-phased. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
250	430	250	6	1200	241548	



GAUFRIER ÉLECTRIQUE "PACK RÉSISTANCE"

- Gaufriers équipés de fers démontables sans outil et donc faciles à nettoyer.
- Résistance blindée étanche de haute qualité.
- Fers en fonte d'acier usinée certifiée conforme au contact alimentaire.
- Boutons de commande protégés sous le châssis.
- Plateau de récupération inclus.

Châssis en acier inoxydable. Régulation thermostatique de 50° à 300°C. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension. Minuterie de cuisson.

Alimentation 230 volts monophasé. 1800 watts. 50-60 Hz.

Empreinte gaufrier 4x6 "Bruxelles" 182 x 113 x 28 mm. Capacité : 2 gaufres

"PACK RÉSISTANCE" ELECTRIC WAFFLE MAKER

- Waffle maker with plates that can be removed without tools for easy cleaning.
- High quality watertight plated heating element.
- Cast steel machined plates certified and approved for food contact.
- Protected controls buttons under the unit body.
- Drip tray included.

Stainless steel body. Thermostat setting 50° to 300°C.

Heat indicator light and on/off light. Cooking timer.

230 volts single phase power supply. 1800 watts. 50-60 Hz.

Brussels 4x6 waffle type 182 x 113 x 28mm. 2- waffle capacity.



②



FERS DÉMONTABLES FACILES À NETTOYER

REMOVABLE PLATES EASY CLEANING

GAUFRIER ÉLECTRIQUE "PACK RÉSISTANCE"

"PACK RÉSISTANCE" ELECTRIC WAFFLE MAKER

Ouverture Opening	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
① 90°	260	315	220	19	241554	
② 180°	440	260	220	20	241555	



GAUFRIER CHURROS

Fabriquez des churros calibrés, croustillants, cuits régulièrement, plus sains car sans apport d'huile de friture grâce au gaufrier churros.

Équipé du système "Easy clean" qui permet de démonter les fers pour les nettoyer, le gaufrier churros est simple et pratique à utiliser. Taille des churros : 110 x 21 mm.

- Châssis en inox
- Fers en fonte d'acier certifiée contact alimentaire
- Taille des fers : 182 x 113 x 28 mm
- Poignées droites
- Plateau récupérateur de déchets
- Manettes de commande protégées
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Volt	Kw	Htz	Code	Prix HT
440	260	220	19,4	230	1,8	50/60	245550	

CHURROS MAKER

Make crispy, uniformly cooked churros exactly the size you want, and healthier too: no oil is needed with the churros maker.

Fitted with the "Easy Clean" system to remove plates for cleaning, the churros maker is easy to use. Churros sizes:

- Stainless steel body
- Cast steel plates certified for use with food
- Plate sizes: 182 x 113 x 28 mm
- Straight handles
- Waste collection tray
- Protected controls
- On/off switch integrated into control button
- Power indicator
- Heat indicator
- Heat insulated element



FOUR 4 NIVEAUX 600 X 400 MM OVEN 4 SHELVES 600 X 400 MM



FOUR BOULANGER PÂTISSIER FC110E

Four associant convection et possibilité de production de vapeur pour l'humidification du pain pendant la cuisson. 4 niveaux 600 x 400 mm pour grilles et plaques ou filets de cuisson à baguettes.

Capacité : 20 baguettes cuites en 25 min.

Montée rapide en température à 300°C en 10 min.

Turbine à rotation alternée toutes les deux minutes pour une cuisson très homogène.

Caractéristiques :

Moteur 2 vitesses à rotation alternée. Turbine Ø 210 mm.

Position rotations 1/2 puissance pour la cuisson des produits délicats (meringues, soufflés, macarons...).

Bouton poussoir pour l'injection de vapeur (prévoir le raccordement au réseau d'eau potable). Thermostat de 0° à 300°C.

Minuteur 120 minutes avec alarme et position utilisation continue.

Dimensions intérieures : 670 x 440 x 350 mm. Pieds hauteur 150 mm. 50/60Hz.

FC110E BAKERS OVEN

Combining convection with steam production to humidify bread during baking. 4 shelves (600 x 400mm) for trays, grids and baguette-baking trays or meshes.

Capacity: 20 baguettes baked in 25 minutes.

Heats up rapidly: reaches 300°C in 10 min.

Alternate rotation turbine alternates every 2 minutes for even baking.

Features:

Alternate rotation 2-speed motor. Turbine diameter 210mm.

Half-power rotation function for baking delicate products (meringues, soufflés, macarons, etc.). Push button steam injection (connection to drinking water supply required). 0° to 300°C thermostat.

120-minute timer with alarm and continuous use position.

Internal dimensions: 670 x 440 x 350 mm.

Feet height 150 mm. 50/60Hz

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
795	720	600	49	6000	380 T	245100	

CHAUFFE CHOCOLAT

Permet de maintenir au chaud et à température constante, les préparations sucrées ou salées pour une garniture simple et rapide des crêpes, gaufres, glaces...

Livré avec une bouteille 1 litre à 3 becs verseurs.

Caractéristiques techniques :

- Châssis en inox
- Thermostat réglable de 0 à 90 °C
- Interrupteur lumineux
- Cordon d'alimentation 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Bouteille 1000 ml, graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène.

Options :

Bouteille supplémentaire 1L. Bouteille en PE, de 0,59L avec bec verseur spécial pâte à tartiner et remplissage par le fond. La pâte mise en premier dans la bouteille est évacuée en premier. Large ouverture de remplissage pour une utilisation et un nettoyage faciles.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
150	220	200	2,1	242350	

Options

Bouteille graduée 1 L 116341

Bouteille 0,59L, spéciale pâte à tartiner 116342

NEW!



4 MODES DE CUISSON 4 COOKING FUNCTIONS



FOUR MULTIFONCTIONS FC60TQ®

Idéal en petite restauration ou comme four d'appoint.

Ce four permet de réaliser 4 types de cuisson.

- **Convection** : cuisson homogène de plusieurs mets sans transmission de goût.

- **Pâtissier ventilé** : pour la cuisson des tartes, avec chauffage par la sole uniquement + ventilation pour la répartition optimale de la chaleur.

- **Turbo Quartz®**, une technologie exclusive alliant le chauffage par quartz en voûte et par résistance en sole + la ventilation. Cette technologie réduit les temps de chauffage et de cuisson.

- **Grill quartz** : une salamandre pour dorer, griller, gratiner.

Caractéristiques :

4 niveaux espacés de 70 mm, 4 grilles 450 x 340 mm.

Cavité acier inoxydable et support grilles amovibles pour faciliter l'entretien.

Utilisation possible de bacs GN 2/3 P. 65 mm maxi posés sur grille ou de plaques 400 x 300 mm. Thermostat 0° à 300°C. Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue. Carrosserie acier inoxydable. 50/60Hz.

FC60TQ® MULTIFUNCTION OVEN

Ideal for small restaurants or as a back-up oven.

This oven offers four cooking functions.

- Convection: even cooking of many dishes without mixing flavours.

- Ventilated bakery oven: for baking tarts with heat from below only + ventilation for optimal heat distribution.

- Exclusive Turbo Quartz® technology combining quartz heating in the upper element and resistance heat in the lower element + ventilation. This technology reduces heating up and cooking time.

- Quartz grill: a salamander grill to brown, grill and for gratins.

Features:

4 shelves (450 x 340mm) spaced at 70mm intervals.

Stainless steel cavity and shelf supports for easy cleaning. Compatible with GN 2/3 containers of maximum depth 65 mm placed on shelves or 400 x 300mm trays. 0° to 300°C thermostat.

120-minute timer with alarm + continuous use position.

Stainless steel body. 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
595	610	590	36	3000	230	245060	



BAIN-MARIE SEC FACILE D'EMPLOI

EASY TO USE DRY WATER BATH

CHOCOLATE HEATER

Ideal for maintaining sweet or savoury preparations hot at a constant temperature, for the simple and fast topping of pancakes, waffles, ice creams.

Supplied with 1 litre bottle with 3 spouts

Technical characteristics:

- Stainless steel chassis
- Thermostat adjustable from 0 to 90°C
- Illuminated switch
- Power supply cable 220-240 V AC 50/60 Hz
- Bottle 1000 ml, graduated with top and 3 spouts - polyethylene.

Options:

Additional bottle, 1L. PE bottle 0.59L with special paste spreading spout and bottom filling. The paste first added to bottle is evacuated first. Large filling opening for the easy use and cleaning.



FOURS À PIZZA PIZZA OVENS



- ADAPTATION DE LA PUISSANCE POUR CUIRE PARFAITEMENT PIZZAS À PÂTE FINE OU ÉPAISSE, TARTES FLAMBÉES, PÂTISSERIES, CHAPATI, NAAN, ETC
- 1 PIZZA FRAICHE OU SURGELÉE DE 41CM CUITE EN 3MIN.
- POWER ADAPTATION FOR PERFECT COOKING OF THIN OR THICK CRUST PIZZAS, FLAMBÉE PIES, PASTRIES, CHAPATI, NAAN, ETC
- 1 X 41 CM FRESH OR DEEP FROZEN PIZZA COOKED IN 3MIN.



NEW!



FOUR A PIZZA COMPACT

Une cuisson parfaite quel que soit le type de pâte grâce à :

- une véritable sole en pierre réfractaire,
- un thermostat pour la chambre intérieure du four ainsi que les quartz infrarouge,
- un régulateur de puissance pour la sole.

Caractéristiques :

Carrosserie inox.

Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation en continu, 2 régulations thermiques (Thermostat 0-350° + doseur d'énergie), voyants de contrôle.

Portes à double isolation avec hublot en verre trempé.

Dimensions Intérieures : 430 x 430 x 110 mm.

Commandes indépendantes des 2 fours pour le modèle 2 étages.

Fonctionnement 230V monophasé 50/60 Hz (2 cordons de 230V pour le modèle 2 étages).

COMPACT PIZZA OVEN

Perfect cooking whatever the type of dough thanks to:

- genuine refracting stone base,
- thermostat for inner chamber of oven and infrared quartz heaters,
- power regulator for base.

Characteristics:

Stainless steel body

Audible timer, 15' with a locking position for continuous use, 2 thermal regulators (Thermostat 0-350° + energy adjuster), indicator lights.

Double insulation doors with tempered glass window.

Inside dimensions: 430 x 430 x 110 mm.

Independent controls of the 2 ovens for the 2 shelf model.

Operation at 230V single phase 50/60 Hz (2 x 230V cables for the 2 shelf model).

Etage(s)	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Kw	Code	Prix HT
1	670	580	270	30	3	186305	
2	670	580	500	53	2x3	186306	



RETROUVEZ LES BOÎTES "MODULUS" SPÉCIAL MICRO-ONDES
DISCOVER THE SPECIAL MICROWAVE "MODULUS" BOXES
PAGE 433



FOURS MICRO-ONDES MICROWAVE OVENS



FOUR MICRO-ONDES 23 LITRES INOX

Four mécanique.

Carrosserie et intérieur inox, boutons de commande et poignée chromés.

Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.

Plateau tournant Ø 270 mm.

Dimensions intérieures : L 317 x lg 288 x H 198 mm.

6 niveaux de puissance.

Fonction décongélation

Minuterie 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.

230 volts monophasé. 50Hz.

23-LITRE STAINLESS STEEL MICROWAVE OVEN

Mechanical oven.

Stainless steel exterior and interior, chrome controls and handle.

Power output 900W / input 1400W.

Turntable Ø 270 mm.

Internal dimensions: L 317 x W 288 x H 198mm.

6 power settings. Defrost setting.

30 minute timer with end-of-cooking signal. 230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
483	398	281	13,6	23	900	120008	



FOUR MICRO-ONDES 28 LITRES

Four mécanique.

Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.

Plateau tournant Ø 325 mm.

Dimensions intérieures : L 352 x lg 342 x H 219 mm.

6 niveaux de puissance.

Fonction décongélation.

Minuterie mécanique 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.

Cavité époxy blanc. Carrosserie gris chromé.

230 volts monophasé. 50 Hz.

28-LITRE MICROWAVE OVEN

Mechanical oven.

Power output 900W / input 1400W.

Turntable Ø 325mm.

Internal dimensions: L 352 x W 342 x H 219mm.

6 power settings. Defrost setting.

30 minute mechanical timer with end of cooking signal.

White resin interior cavity. Grey chromed exterior.

230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
539	425	300	16	28	900	240202	



FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE PROFESSIONNEL

Pour la cuisson et le réchauffage. 10 programmes pré-enregistrés, modifiables en fonction des besoins de l'utilisateur.

Sole en vitrocéramique (pas de plateau tournant).

Dimensions intérieures : 330 x 340 x 220 mm.

Puissance restituée 1000 W / absorbée 1500 W.

230 volts monophasé.

10 niveaux de puissance : 100%, 50 % et décongélation. Minuterie 99 minutes avec sonnerie en fin de cycle. Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable pour un nettoyage facile. 230 volts monophasé. 50 Hz

PROFESSIONAL PROGRAMMABLE MICROWAVE OVEN

For cooking and reheating. 10 pre-set programmes that can be adapted to need.

Vitro-ceramic shelf (no turntable).

Internal dimensions: L 330 x W 340 x H 220 mm.

Power output 1000W / input 1500 W.

10 power levels : 100%, 50% and defrost.

99 minute timer with end-of-cooking signal.

Easy-clean stainless steel interior and exterior.

230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240150	



FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNETRONS

Conçu pour une utilisation intensive en restauration.

Four équipé de 2 magnétrons Toshiba, puissance restituée 2100/3200 W. Capacité 35 litres. Format intérieur GN2/3 avec étagère intermédiaire et sole fixe.

Dimensions intérieures : 360 x 400 x 228 mm.

Tableau de commande à touches digitales. 5 niveaux d'énergie.

10 touches de programmes, capacité totale 100 programmes. Minuteur 60 minutes.

Filtre à air amovible pour le nettoyage. Carrosserie et cavité intérieure acier inoxydable.

230 volts monophasé, 50Hz.

2 MAGNETRON MICROWAVE

Designed for intensive use in restaurants.

A microwave oven with 2 Toshiba magnetrons with a total power of 2100/3000W. 35L capacity. GN2/3 internal dimensions with shelf and fixed lower element.

Internal dimensions: 360 x 400 x 228 mm.

Digital button controls. 5 power levels.

10 programme buttons, 100-programme memory. 60 minute timer.

Air filter can be removed for cleaning. Body and internal cavity in stainless steel.

230V single-phase, 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
570	512	370	30,5	35	2100/3200	240215	



Emission d'ondes par le haut et par le bas par deux magnétrons et deux agitateurs d'ondes pour une parfaite répartition de la chaleur et une cuisson plus homogène

Microwaves emitted by upper and lower magnetrons and two wave stirrers for perfect heat distribution and uniform cooking



FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

Conçu pour utilisation en self-service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs.

Temporisation 45 secondes avec sonnerie de fin de cycle.

Puissance restituée 1000 W / absorbée 1550 W.

Plateau fixe céramique GN1/2.

Carrosserie et cavité inox, faciles à nettoyer.

Dimensions intérieures : L 330 x lg 340 x H 220 mm.

230 volts monophasé 50 Hz.

ONE-TOUCH MICROWAVE OVEN

Designed for self-service use for reheating food by customers.

45 secondes timer with end alarm.

1000 W Recovered power / 1550 W absorbed power

Ceramic fixed tray GN1/2.

Easy-clean stainless steel body and interior.

Internal dimensions : L 330 x W 320 x H 205 mm.

230 volts single-phased 50 Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240213	



FOUR MICRO-ONDES COMPACT PROFESSIONNEL

Four électronique à affichage digital avec grill.

Puissance restituée micro-ondes 900 W, absorbée 1400 W / 1000 w grill.

Sole fixe en vitro-céramique (sans plateau tournant).

Dimensions intérieures : L 340 x lg 338 x H 197 mm.

10 niveaux de puissance en fonction micro-ondes.

3 niveaux de puissance en fonction grill + grill/micro-ondes combiné.

8 touches pré-programmées de cuisson.

Minuterie digitale avec sonnerie de fin de cycle.

Cavité intérieure et carrosserie inox, boutons chromés.

230 volts monophasé 50 Hz.

COMPACT MICROWAVE OVEN

Electronic oven with digital display and grill.

Power output 900 W, input 1400 W microwave / 1000 W grill.

Shelf (no turntable tray) vitroceramic. Internal dimensions: L 340 x W 338 x H 197 mm.

10 microwave power levels. 3 grill power levels (included grill + grill/microwave combination). 8 automatic cooking menus.

Cooking and signal with digital clock.

Stainless steel cavity and body, chrome controls.

230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids	C L	Watts	Code	Prix HT
490	388	287	13,1	23	900/1000	240205	



SPÉCIAL SAUCES
SPECIAL SAUCE



BAIN-MARIE À SAUCE GN 1/6

Pour le maintien en température de sauces, accompagnements, chocolat, etc...
Particulièrement adapté en restauration rapide à la portion (concept pâtes, crêperies...)
Fabrication en acier inoxydable (cuve et habillage latéral).
Cuve pour bacs GN1/6 de profondeur 150mm maxi avec vanne de vidange et couvercle escamotable.
Tableau de commande sur le dessus avec thermostat réglable de 0° à 100°C.
Branchement par câble de 1 mètre. Thermostat de sécurité.
Tension 230 V monophasé 50/60Hz.
Livré sans bacs gastronorme, à commander séparément.

CHAFING DISH FOR SAUCES GN 1/6

For keeping sauces, trimmings, chocolate, etc. at temperature. Particularly suitable for portion fast food (alimentary paste, pancake houses, etc. concept).
Made of stainless steel (drum and side covering). Drum for maximum 150-mm deep pans GN1/6, with drain valve and retractable lid. Control panel on top with a 0 °C-100 °C adjustable thermal switch.
Connections by means of 1-meter long cable. Safety thermal switch. 50/60 Hz single phase 230 V voltage.
Delivered without gastronorme pans, to be ordered separately.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Nbre Bacs	Code	Prix HT
985	220	320	700	5	868506	



BAIN-MARIE GN1/1 ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE

Acier inoxydable (cuve et habillage latéral). Cuve GN 1/1 pour bac gastronorme profondeur 150 mm maxi avec vanne de vidange située en face avant modèle 867101. Thermostat réglable de 0° à 100° C. Branchement par câble de 1 mètre. Thermostat de sécurité. Charge maximale : 20 kg. Chauffage par eau. 230 volts monophasé. 50/60 Hz.
Livré sans bac (à choisir dans ce chapitre).

GN 1/1 ELECTRIC WITH DRAINAGE TAP

Stainless steel cavity and side plating. GN 1/1 cavity for max 150mm deep gastronorme container with drainage valve on front panel. 0° to 100°C thermostat. 1-metre power cable. Safety thermostat. Maximum load 20kg Heats using water. 230V single-phase. 50/60Hz. Containers not included (see this chapter).

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids Kg	Code	Prix HT
620	370	235	1200	9,8	867101	



THERMO-PLONGEUR

Permet de chauffer et maintenir jusqu'à 12 litres d'eau à 38° C. Utiliser uniquement dans des récipients en acier inoxydable ou autre métal. Poignée plastique. Cordon 150 cm. 230 volts monophasé. 50/60 Hz.

IMMERSION HEATER

To heat and maintain temperature of up to 12 litres of water to 38°C. For use with stainless steel or other metal containers only. Plastic handle. 50cm cable. 230V single-phase. 50/60Hz.

L mm	Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
425	60	450	0,370	2000	242509	



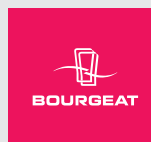
AMPOULE À VIS E 27
Claire.

E 27 SCREW BULB
Bright.

Volts	Watt		Cdt	Code	Prix HT
230	75	Renforcée spécial four Specially designed for oven use	10	118390	
24	75	Standard	10	695013	



RETROUVEZ LES BAINS-MARIE MOBILES
/ MOBILE BAIN-MARIE
DANS LE CATALOGUE



CUISEUR À OEUFS EGG COOKER



CUISEUR À OEUFS

Cuiseur à oeufs équipé de 6 paniers individuels permettant à chaque convive de préparer l'oeuf à la cuisson souhaitée.

Bac inox avec résistance incorporée et limiteur de température pour une cuisson en toute sécurité. Thermostat de régulation.

Livré avec couvercle inox pour le rangement.

EGG COOKER

Egg cooker with 6 individual holders for each person to cook their egg to their taste.

Stainless steel container with incorporated heating element and temperature limiter for entirely safe use.

Regulating thermostat.

Supplied with stainless steel lid for storage.

L x lg x H mm	Kg	Kw	Volt	Code	Prix HT
430 x 215 x 255	4,5	1,2	230	245020	

FUMOIR 2 ÉTAGES 2-LEVEL SMOKER



FUMOIR INOX 2 ÉTAGES

Fumoir horizontal de table pour fumage à froid de poissons, viandes, charcuteries...

Tiroir à sciure extractible avec épingle chauffante comprenant une minuterie permettant l'allumage et la combustion de la sciure. L'utilisation sur un seul niveau permet de fumer de grosses pièces telles que des jambons ou cuissots.

Grille inférieure 600 x 400 mm. Grille supérieure 545 x 340 mm. 50Hz.

S'utilise avec de la sciure de hêtre, chêne ou d'arbres fruitiers.

STAINLESS STEEL 2-LEVEL SMOKER

Horizontal table-top smoker for cold smoking of fish, meat, charcuteries etc.

Removable sawdust drawer with heated pin on a timer to light and combust the sawdust.

Use on one level for smoking large pieces, such as hams or haunches.

Lower grill 600 x 400mm. Upper grill 545 x 340mm. 50Hz.

For use with beech, oak or fruit tree sawdust.

L x lg x H mm	Kg	Kw	Volt	Code	Prix HT
715 x 415 x 360	14	0,25	230	245900	

Sac 15 kg de sciure hêtre 100%

15 kg bag of beech sawdust

159105

Sac 15 kg de copeaux hêtre 100%

15 kg bag of beech shaving

159106

CUISEUR À RIZ RICE COOKER



LES PAROIS ET LE COUVERCLE SONT CHAUFFÉS
POUR UN MAINTIEN EN TEMPÉRATURE OPTIMAL

THE WALLS AND LID ARE HEATED FOR OPTIMAL
TEMPERATURE CONTROL

CUISEUR À RIZ

Capacité 10 L / 30 portions (1 portion = 180 ml).

Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud.

Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone anti-adhésif.

Carrosserie inox. Equipé d'un bac de récupération d'eau intégré dans la poignée pour éviter les écoulements en ouvrant le couvercle.

RICE COOKER

10L/30 portion capacity (1 portion = 180ml).

Automatically cooks rice and keeps it hot.

Supplied with measure, rice spoon, and non-stick silicone mat.

Stainless steel body. The handle is fitted with a water collector to avoid run-off when opening the lid.

L x lg x H mm	Kg	Kw	Volt/Hz	Code	Prix HT
455 x 455 x 380	9,25	1,95	230/50	245030	

