

**Barre de suspension murale incurvée en inox avec 8 crochets amovibles**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4720.00		44	2,4	2,5	0,36

Acier inoxydable extra-fort épaisseur 2.5 mm : ne se déforme pas. Inox brossé. Très pratique pour avoir tous les ustensiles sous la main, les crochets coulissants permettent une utilisation plus facile. Elle accueille indifféremment les ustensiles équipés d'un crochet et ceux pourvus d'un trou d'accroche.

**Pelle à omelette, tout inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
3294.30		30	28	1,2	0,79

Très pratique, la pelle à omelette est utilisée pour les plaques à snacker.

**Araignée à friture - toile inox - Modèle professionnel**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2601.12N	L. manche 34 cm	12	34	0,24
2601.14N	L. manche 35 cm	14	48	0,27
2601.16N	L. manche 36 cm	16	38	0,29
2601.18N	L. manche 41,5 cm	18	56	0,35
2601.20N	L. manche 43,5 cm	20		0,38
2601.22N	L. manche 45 cm	22	64	0,41

Acier inoxydable L'araignée à friture permet de récupérer et d'égoutter les aliments flottant dans leur liquide de cuisson.



**Louchettes inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Epmm	Kg	UC
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
3135.04	Louchette ronde à napper/à liqueur (2) L. manche 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
3134.06	Louchette à bec pour fruits, couscous (3) L. manche 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5

Acier inoxydable. Manche soudé. Les louchettes à bec sont idéales pour le nappage, pour le service des sauces, des liqueurs etc. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza; son fond plat

permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

## Pochon (louche) monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3021.06	Longueur manche 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1
3021.08	Longueur manche 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15
3021.10	Longueur manche 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24
3021.12	Longueur manche 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29
3021.14	Longueur manche 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48
3021.16	Longueur manche 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49
3021.20	Longueur manche 51,5 cm	20	72	9,7	2,06	1,5	0,71

Les pochons monobloc sont fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large, sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les

ustensiles de pivoter, même avec les mains humides. Cette bonne prise en main évite beaucoup de fatigue. L'inclinaison du manche convient à tous les récipients.

## Écumoire monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
3041.08	Longueur manche 28 cm	8	34,5	1,2	0,1
3041.10	Longueur manche 32 cm	10	41,3	1,2	0,14
3041.12	Longueur manche 35 cm	12	44,5	1,2	0,18
3041.14	Longueur manche 43 cm	14	53,5	1,2	0,26
3041.16	Longueur manche 43 cm	16	55,5	1,2	0,31
3041.18	Longueur manche 43 cm	18	57	1,5	0,39
3041.20	Longueur manche 51,5 cm	20	67,5	1,5	0,48

Les écumaïres monobloc sont fabriquées d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. L'écumaïre permet de récupérer et d'égoutter les

aliments qui sont remontés à la surface du liquide de cuisson.

## Grappin à 2 dents



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
3170.50	L. manche 38 cm	48	4,5	1,5	0,21
	Disponible jusqu'à épuisement du stock				

Gamme lourde. Acier inoxydable. Les grappins sont fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche l'ustensile de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

## Pochon à bec monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3021.66	L. manche 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Le pochon à bec est idéal pour verser de la sauce dans un plat ou des assiettes, servir des sangrias ou autres boissons, etc. Ceci sans goutter.

## Cuillères à arroser monobloc en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
3982.10	DROITE - Longueur manche 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
3983.10	BEC DE COTE - Longueur manche 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

Les cuillères à arroser sont fabriquées d'une seule pièce. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Les cuillères permettent de récupérer le jus de cuisson des viandes, poissons etc. pour les arroser lors de la cuisson.

## Spatule monobloc en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
	Spatule percée				
3984.10	Longueur manche 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
3984.12	Longueur manche 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
	Spatule pleine				
3985.10	Longueur manche 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
3985.12	Longueur manche 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Les spatules monobloc sont fabriquées d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

### Ustensiles en acier inoxydable - Qualité supérieure

#### Epaisseur du manche 2,5 mm

Robuste - Forme ergonomique- Avec crochet  
Dimension et/ou litrage gravé sur le manche

## Pochon (louche) en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Epm	Kg
3130.06	L. manche : 28,2 cm	6	33,5	0,05	2,5	0,14
3130.08	L. manche : 32,9 cm	8	39	0,13	2,5	0,22
3130.10	L. manche : 36,5 cm	10	44,5	0,25	2,5	0,31
3130.12	L. manche : 40,2 cm	12	50	0,45	3	0,45

Le manche des pochons est très rigide et large, sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains humides. Cette bonne prise en main évite beaucoup de fatigue. L'inclinaison du manche convient à tous les récipients.

## Ecumoire en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg
3150.08	L. manche : 32,9 cm	8	40	2,5	0,2
3150.10	L. manche : 36,5 cm	10	45	2,5	0,25
3150.12	L. manche : 40,2 cm	12	50	3	0,36
3150.16	L. manche : 45,5 cm	16	58,5	3	0,51

L'écumoire permet de récupérer et d'égoutter les aliments qui sont remontés à la surface du liquide de cuisson. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique.

## Spatule percée en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	lcm	Epm	Kg
3141.10	L. manche : 36,5 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	10	2,5	0,31

Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

## Spatule unie en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	lcm	Epm	Kg
3142.10	L. manche : 36,5 cm Disponible jusqu'à épuisement des stocks	10	2,5	0,31

Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

**Ustensiles de service en inox - manche plastique noir**



Code	Désignation	L	Kg
2140.00	Cuillère pleine	33	0,08
2140.10	Cuillère perforée	33	0,08

**Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Cette spatule souple en nylon a des angles arrondis et est recommandée pour une utilisation dans les ustensiles de cuisson CHOC car elle évite d'endommager leur revêtement anti-adhésif. Résiste à la chaleur.



**Pince à spaghetti inox**



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg	UC
4816.21N		20	0,5	0,06	5

Pince à effet ressort qui permet de bien maintenir les spaghettis lors du service. Cette pince convient également pour le service des crudités râpées.

**Pince cafétéria normale ou Jumbo, embouts "feuilles de chêne", inox**



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg	UC
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

Le grand modèle est très pratique pour les postes de cuisson, grillades, barbecue...



**Brochettes, inox**



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg
3401.25	Le lot de 10	25	2	0,01
3401.30	Le lot de 10	30	2	0,01
3401.35	Le lot de 10	35	2	0,01
3401.40	Le lot de 10	40	2	0,02

Proposées de 25 à 40 cm, ces brochettes en inox sont réalisées en acier inoxydable d'une épaisseur de 2 mm et ne se déforment pas. Le bout pointu permet d'embrocher facilement les aliments.



**Pince de présentation à bout recourbé en inox**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4239.15		16	0,02
4239.30		30	0,08
4239.35		35	0,17

Pour une manipulation précise de tous les ingrédients, du plus petit (ex : herbes, graines germées, fleurs, pousses...) au plus grand (ex: retourner une pièce de viande). Pour dresser et décorer plats et assiettes.

**Pince de présentation droite en inox**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4238.15		16	0,02
4238.25		25,5	0,05
4238.30		30	0,08

Pour une manipulation précise de tous les ingrédients, du plus petit (ex : herbes, graines germées, fleurs, pousses...) au plus grand (ex: retourner une pièce de viande). Pour dresser et décorer plats et assiettes.

**Pince de présentation coudée en inox**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Manipulation précise de tous les ingrédients. Pour dresser et décorer.

# Le FOUET UNIVERSEL par DE BUYER

*Mélanger, Battre, Aérer, Emulsionner...*

L'ustensile indispensable en cuisine, pâtisserie, boulangerie :  
le fouet universel de Buyer se décline en 7 tailles  
pour toutes vos préparations :  
sauces, émulsions, blancs en neige, crèmes, pâtes à gâteaux...

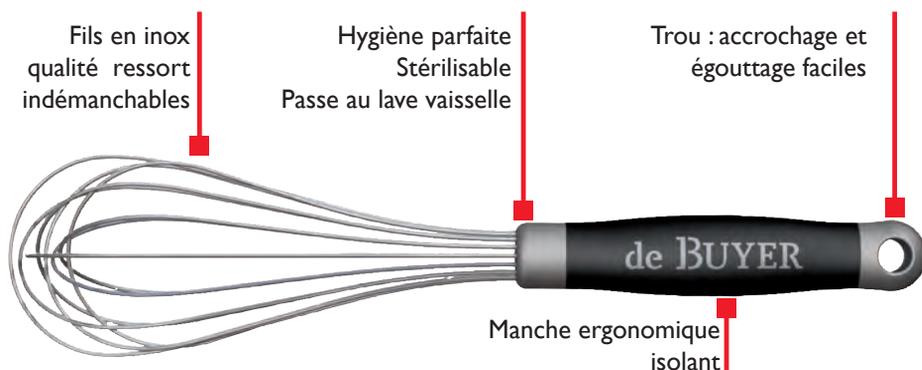
**Göma**  
Fouet Universel



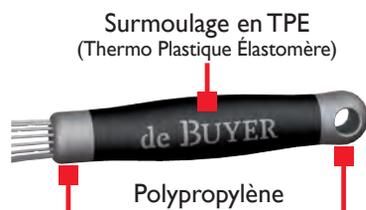
Manche anti-glisse au design incurvé pour éviter que le fouet ne tombe dans le récipient.



Préhension optimisée dans les 2 sens.



**SOLIDE**  
**PROFESSIONNEL**  
**ERGONOMIQUE**



2610.20 Fouet universel à manche affiné L. 20cm. Parfait dans les petites casseroles, pour les sauces.

2610.25 Fouet universel à manche affiné L. 25cm

2610.30 Fouet universel à manche affiné L. 30cm

Les plus petits fouets de longueur 25 cm et 30cm possèdent un manche différent affiné qui s'adapte à toutes les prises en main, même aux mains les plus fines.

2610.35 Fouet universel L.35 cm

2610.40 Fouet universel L.40 cm

2610.45 Fouet universel L.45 cm

2610.50 Fouet universel L.50 cm\

## FOUET A BLANC

2611.35 Fouet universel L.35 cm

2611.45 Fouet universel L.45 cm



Pour une utilisation standard chez les particuliers,  
choisir les tailles de fouets et spatules allant **jusqu' à 35 cm maximum**.  
Au-delà, les ustensiles sont destinés aux professionnels.



### Fouet universel GÖMA, manche polypropylène

Code	Désignation	Lcm	Icm	Kg
2610.20	fil ø1,4 mm - L. 103,5 mm	22,43	5	0,06
2610.25	fil ø1,4 mm - affiné	26,5		0,08
2610.30	fil ø1,8 mm - affiné	32		0,14
2610.35	fil ø1,8 mm			0,6
2610.40	fil ø1,8 mm	41,5		0,19
2610.45	fil ø1,8 mm	46,5		0,23
2610.50	fil ø1,8 mm	50		0,25



Indispensable en cuisine, pâtisserie ou boulangerie : fouet professionnel de Buyer avec fils inox qualité ressort indémanchables et surmoulés pour une étanchéité parfaite.

Manche confort revêtu TPE: ergonomique et antiglisse. Pratique pour le rangement avec son trou d'accroche.

Stérilisable et étanche.  
Passe au lave-vaisselle.

### Fouet à blancs ballon GÖMA, manche polypropylène

Code	Désignation	Lcm	Kg
2611.35	fil ø 2 mm	35	0,18
2611.45	fil ø 2 mm	45	0,23



Ce fouet a une pomme large et des fils rigides en inox. Il est spécialement étudié pour monter rapidement les blancs en neige. Il permet également une bonne incorporation d'une masse épaisse, en évitant le problème des fils trop souples.



**Spatule pâtissière Maryse souple, basse température**

Code	Désignation	Lcm	Kg
4891.24N	L. manche 18 cm	29	0,07
4891.34N	L. manche 24 cm	37,3	0,1
4891.42N	L. manche 30 cm	43	0,11



Incontournable en pâtisserie, la spatule "Maryse" est souple et permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. Ce modèle possède une encoche pour éviter de glisser dans le récipient. La spatule "Maryse" est idéale pour racler, ramasser et étaler. Ce modèle résiste à une T° maximum de 100°C. Manche antibactérien. NSF. Lame caoutchouc

**Spatule pâtissière Maryse souple, haute température 260°C**

Code	Désignation	Lcm	Kg
4740.24N	manche: 17,2 cm	25	0,08
4740.34N	manche: 24 cm	35	0,11
4740.42N	manche: 34,2 cm	45	0,13



Souple, cette spatule souple en silicone (et manche plastique) permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. lame silicone surmoulée, indémontable. Facile d'entretien. Passe au lave-vaisselle. Résiste jusqu'à 260°C (500°F). NSF.



**Spatule en polyglass - Résistante jusqu'à 220°C**

Code	Désignation	Lcm	Kg	UC
4745.25		25	0,04	6
4745.30		30	0,05	6
4745.35		35	0,06	6
4745.40		40	0,08	6
4745.45		45	0,1	6
4745.50		50	0,12	6



Le polymère technique (polyamide/verre) utilisé pour ce produit est robuste et répond aux exigences en matière d'hygiène; il est imputrescible, facilement lavable et stérilisable. Passe au lave-vaisselle. Grâce à son arrondi sans rebord, la spatule racle parfaitement le fond du récipient. Le bout du manche est équipé d'une encoche pour éviter que la spatule ne tombe dans la préparation.

La taille est gravée sur le manche.

## Spatules en acier inoxydable trempé haute qualité

Surface polie :

- Facilite l'étalage
- Evite la corrosion. Peut passer au lave-vaisselle

Lame **flexible** pour un travail précis

- Les spatules sont meulées sur toute la longueur de plus en plus finement

**Manche ergonomique** robuste et résistant en polyamide renforcé de fibre de verre

Emplacement pour le pouce + Butée pour les doigts pour une prise en main sûre

Texture effet carbone anti-glisse

Trou intégré au manche pratique pour accrocher

MADE IN FRANCE



## Spatule pâtissière coudée inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.15	L. Lame 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. Lame 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. Lame 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. Lame 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forme coudée du manche de cette spatule permet d'étaler facilement les pâtes et les mettre à niveau.

## Spatule pâtissière droite FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4230.15	Longueur lame 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	Longueur lame 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	Longueur lame 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	Longueur lame 30 cm	44	3,5	0,14

Cette spatule plate a un bout arrondi et est idéale pour étaler, lisser et manipuler les pâtisseries. La spatule est meulée sur toute la longueur de plus en plus finement : l'extrémité est plus flexible pour un travail précis.

## Mini-spatule coudée en inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.08	Lame pointue 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Lame arrondie 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Lame arrondie 12 cm	25	2,4	0,05

**Pelle flexible ajourée en inox FKOfficium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4235.00	L.lame 17 cm	31	7,8	0,1

Cette pelle est en acier inoxydable forgé. Sa flexibilité permet de manipuler et retourner facilement les aliments.

**Spatule-triangle à lame biseautée inox FKOfficium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4233.01	L. lame 8 cm	26,5	8	0,11

La forme spéciale de cette spatule permet de nettoyer les grilles et plaques de cuisson. Sa largeur et ses angles vifs permettent aussi d'étaler des pâtes, de les couper ou de décoller les chocolats de leur feuille.

**Spatule FKOfficium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4232.00	Pleine - L. lame 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Ajourée - L. lame 12 cm	30	9	0,12

La forme coudée du manche de cette spatule et sa lame rigide permettent entre autre de décoller et de retourner facilement steaks hachés et autres viandes sur les plaques à snacker.

**Spatule de service coudée FKOfficium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4236.00	Pleine	26,5	5	0,07
4236.01	Ajourée	26,5	5	0,06

**Scie à génoise FKOfficium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
4234.25	L. lame 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. lame 35 cm	50	3,5	2	0,16

La scie à génoise permet de découper à l'horizontale la génoise de manière régulière et sans brisure afin de garnir ensuite le gâteau de crème ou autre.



**Coffret crustacés**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4683.90</b>	Ce coffret contient: - une paire de ciseaux à crustacés - 4 fourchettes à crustacés en inox - une lancette à huître	30	20	3,5	0,42

Les ustensiles indispensables rassemblés dans un coffret pratique et élégant.



**Ciseaux à crustacés - Lames inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
<b>4685.00</b>		20,7	6,5	1,5	0,11

FONCTIONNENT AVEC UN SYSTÈME DE FERMOIR ET DE RESSORT POUR UNE COUPE SÛRE ET FACILE. Coupe les carapaces dures, sans abîmer la chair, ni faire d'éclats ou de gâchis. Idéal pour homard, crabe, langouste crevette et langoustine. Large ouverture pour toutes les mains. Tenaille intégrée. Système breveté. Lames en acier inoxydable détachables pour faciliter le nettoyage.

**Lot de 4 curettes doubles à crustacés en inox**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
<b>4687.00</b>	Lot de 4 curettes	21	1,8	0,01



FOURCHETTE DOUBLE : petite et grande curette pour retirer facilement la chair de tous les crustacés.  
Idéale pour homard, crabe, langouste  
Ergonomique avec un calage central du pouce pour une bonne préhension.  
Acier inoxydable robuste - Passe au lave vaisselle

**Lancette à huîtres - lame inox**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4683.00</b>		15,7	4,5	2	0,06



Lame pointue et courte en acier inoxydable extra dur 420 2CR14 pour couper facilement le muscle de l'huître.  
Manche en polyamide chargé fibre de verre. Résistant et antiglisse.  
Manche sécurisé ergonomique avec cale pouce & butée de protection  
Longueur adaptée à toutes les mains.  
Ergonomie idéale pour usage intensif ou occasionnel  
Lavage à la main conseillé - Passe au lave-vaisselle

**Moufle de maintien silicone pour ouverture des huîtres**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	MODELE EXTRA LARGE - Silicone				
<b>4682.20</b>	Modèle XL pour droitier La moufle est mise sur main gauche	23	17	2	0,14
<b>4682.21</b>	Modèle XL pour gaucher La moufle est mise sur main droite	23	17	2	0,14

Cette moufle permet de maintenir l'huître pendant l'ouverture quelque soit le moyen utilisé. Elle ne peut assurer une protection contre un couteau ou une lancette mal dirigé. Le modèle extra-large s'adapte aux mains les plus grandes.





### Roulette à pizza inox, manche plastique - Modèle professionnel



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
4970.10N	Roulette à pizza inox, manche plastique	10	1	0,17

La roulette à pizza particulièrement solide est munie d'un manche ergonomique pour une prise en main ferme. Sa lame biseautée en acier inoxydable permet de couper facilement les parts de pizza.

### Louchette à pizza en inox - Fond plat



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Epm	Kg	UC
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

Acier inoxydable. Manche soudé. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza ø 31 cm; son fond plat permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

### Support de cuisson pour pizza en aluminium



Code	Désignation	Øcm	Kg
7350.28	Concept AIR SYSTEM	28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.43		43	0,15
7350.48		48	0,21

Concept AIR SYSTEM : la grille de cuisson ajourée permet une cuisson homogène et une bonne circulation de la chaleur pour obtenir une pâte croustillante. Ce support facilite également la manipulation des

pizzas avec la pelle. Idéal pour les pâtes épaisses.

Retrouvez notre gamme complète de tourtières pages 202-203

Pelle à pizza ronde en aluminium - manche en bois



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
7291.40	Longueur manche 120 cm Longueur totale 162 cm	40	162	0,93

Pelle à tarte flambée et pizza en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
3293.31	Pelle à pizza tout inox Forme carrée, angles arrondis Longueur manche 96 cm	128	31	1,2	1,35

Ces pelles en acier inoxydable sont particulièrement résistantes et ne se déforment pas. Le manche est en tube rond. La longueur du manche permet d'enfourner les pizzas au fond du four.

Pelle à pizza forme ronde en inox

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
3290.31	Pelle tout inox L Manche 96 cm	31	114	1,2	1,18



Le manche en acier inoxydable est en tube rond. La longueur du manche permet d'enfourner les pizzas tout au fond du four.

Pelle à pizza carrée en aluminium - manche en bois



Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg
7293.31	L. manche 120 cm L. totale 153 cm	31	1,5	0,89



Brosse-racloir pour four, poils laiton. Racloir et tige inox. Manche bois

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28



La brosse-racloir sert à brosser la sole et repousser la braise de votre four à bois.

**Pèse-sirop en verre gradué**

Code	Désignation	Lcm	Kg
4591.00N	Pèse-sirop - Verre gradué de 1100 à 1400 g/L	14	0,19



Ce pèse-sirop est un accessoire professionnel utilisé lors de la préparation de confitures, gelées, liqueurs, sorbets, conserves, fruits confits etc. Il mesure la quantité de sucre dans la quantité d'eau. Il possède deux échelles : une en degrés baumés (15-40° Baumé) et l'autre en g./ml (1100-1400 g./ml).

**Mini balance de précision avec couvercle - de 0 à 500 gr**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13



Permet de peser les épices et autres petites quantités avec une extrême précision. Précision de 0.1 gr. Fonction tare. Touche auto-off. Fonctionne avec 2 piles 1,5V (fournies)

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

**Thermomètre pâtissier, gaine nylon - de +80° à +200°C**



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

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N	PRÉCISION 1/1	0,35	27,5	0,07

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Il n'est pas rempli de mercure, mais d'un liquide rouge beaucoup moins toxique. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet

passse au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet.

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Garanti sans mercure. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Il est protégé sous une gaine

nylon coloris gris à retirer avant utilisation. Livré sous blister. Peut-être suspendu par son crochet.

**Thermomètre d'étalonnage four - Grande précision de +50° à 300 °C**

Code	Désignation	lcm	Hcm	Kg
4885.01	Précision 1/1	6	7	0,54



Pour étalonner la température du four pendant la cuisson. Entretien facile : après chaque utilisation, nettoyage avec de l'eau et du savon. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

**Petit thermomètre en plastique - Gradué de -40° à +40°C**

Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
4761.00N	Petit thermomètre "frigo-congel", plastique	13,5	2,4	0,13	0,01



Ce thermomètre est gradué de -40° à +40°C et spécialement adapté pour frigorifique. Le corps du thermomètre est tout en plastique.  
La colonne est parfaitement visible.  
Peut-être suspendu par son crochet.

**Thermomètre digital à sonde électronique - fonction minuteur 100 minutes**

Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Epm	Kg
4885.00N	T° d'utilisation : de -25° à +250 °C	7	6	1,8	1	0,54



Ce thermomètre possède une longueur de fil de 1 mètre. La sonde peut être laissée dans le four, la friteuse, etc. pour prendre la température lors de la cuisson. La lecture se fait sur le cadran digital. La sonde est en acier inoxydable. Il possède une alarme qui sonne lorsque la température de la préparation est atteinte. Fonction minuteur. Il peut être posé ou aimanté. Livré avec notice et 2 piles. A noter : la sonde est en inox 304, ce qui ne perturbe

pas la prise de température dans une casserole en chauffe sur une plaque à induction.

**Thermomètre sonde étanche, pour viande -50°C à +200 °C**

**Thermomètre à foie gras et à jambon - de + 30°C à +100°C**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4881.00N	L. sonde 12 cm	20	0,06

Code	Désignation	Icm	L	Kg
4882.01	sous gaine protectrice plastique	0,6	24	0,02

Ce thermomètre stylo digital est une aide dans la cuisson des viandes. La sonde se pique dans la viande et donne instantanément la température de la viande. La sonde est pointue pour une pénétration facile. Ne pas

utiliser dans le four (traditionnel ou micro-onde). Livré sous blister.

**Kit THERMO CONNECT PRO avec capteur**

Code	Désignation	Lcm	Icm	Epm	Kg
4885.30	Kit Thermo Connect Pro : boîtier et capteur	16,5	15	5	0,15
4885.31	Capteur Thermo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05



Permet de surveiller et d'enregistrer à distance la température et l'hygrométrie des chambres froides. Spécial normes HACCP. Utilisation en froid positif ou négatif.

Enregistrement - Surveillance - Alerte - Historique

Thermomètre et hygromètre ambiant + sonde de température (cable 1,5 m.) avec transmission via radio fréquence (868 MHz) et internet.

Consultation des données via mail, smartphone ou internet. Alerte et surveillance de température sur application mobile. Application disponible en anglais et en allemand. Graphique, transmission des données via email (fichier csv)

Intervalle de mesure 3,5 minutes

Plage : -40+60°C /20-99%

Précision capteur: +/-1°C / +/-5% - Sonde +/- 0,5°C

Le capteur fonctionne avec 2 piles 1,5V AAA (non fournies). Un capteur seul doit obligatoirement être couplé avec la ref. 4885.30.

Notice simple à télécharger sur l'application. Le QR code imprimé sur la boîte nécessite une connexion Wifi.

**Thermomètre infra-rouge HACCP - de -38° à +365°C**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Thermomètre à visée laser .  
 Donne la température à distance en degré Celsius ou Fahrenheit.  
 Distance 12:1.  
 Rétro éclairage pour une bonne vision.

Fourni avec une housse pour ceinture.  
 Fonctionne avec 2 piles AAA (fournies).  
 Emballé sous blister.

**Minuteur mécanique en inox avec aimant - 60 minutes**



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

Minuteur élégant et haute qualité.  
 Forte sonnerie.  
 Décompte du temps restant en rouge.

**Minuteur-chronomètre électronique à affichage digital**



Code	Désignation	Lcm	lcm
4650.00N	Minuteur 20 heures Chronomètre 20 minutes	50	60

Idéal pour respecter les temps de cuisson en cuisine. Le minuteur peut être clipsé, accroché ou aimanté. Pile fournie. Livré sous blister.