

DUCERF



DUCERF



La Porcelaine

La Porcelaine Sommaire

Pillivuyt

Louna et Vendôme
Alizée
Marianne et Sancerre
Quartet

pages 4 et 5
pages 6 et 7
pages 8 et 9
pages 10 et 11

Villeroy & Boch

New Wave et Corpo
Cera et Bella
Easy et Périmètre
Marchesi et Urban Nature

pages 12 et 13
pages 14 et 15
pages 16 et 17
pages 18 et 19

Apilco

Réglisse et Vatel
Nara et Ardoise
Zen et Bio
Opéra
Room Service

pages 20 et 21
pages 22 et 23
pages 24 et 25
pages 26 et 27
pages 28 et 29

Revol

Basalt

pages 30 et 31

Sélection EuroCHR

Rim
Squito & Match

pages 32 et 33
pages 34 et 35

Sarreguemines

Élégance et Élégance pinceau
Oslo, Opus & Cafeteria
Horizon & Galice
Tao & Space

pages 36 et 37
pages 38 et 39
pages 40 et 41
pages 42 et 43

Schönwald

Génération et Wellcome

pages 44 et 45

Médart de Noblat

Oxygène, Onde & Escale Noire

pages 46 et 47

Guy Degrenne

Modulo
Boréal & New Moon

pages 48 et 49
pages 50 et 51

Assiettes spécifiques

page 52

Assiettes en verre

page 53

Tasses et café gourmand

pages 54 à 57

Théière et crémiers

page 58

Les plats

page 59

Les mises en bouche

pages 60 et 61

Bols, coupelles, ravers, saladiers

pages 62 à 66

Nos partenaires



Medard de Noblat



GÜRAL PORSELEN

Louna



Vendôme



LOUNA	Ø	L x l	Bassin	Code	U.V.
Assiette dégustation*	26.5		13	115084	1
Assiette dégustation*	20.5		11	115085	2

Assiette ovale*		32 x 24.5		115083	3
-----------------	--	-----------	--	--------	---

Assiette plate*	31			115082	3
-----------------	----	--	--	--------	---

Assiette plate*	28			115081	3
-----------------	----	--	--	--------	---

Assiette plate*	26.5			115080	6
-----------------	------	--	--	--------	---

Assiette plate*	21			115079	6
-----------------	----	--	--	--------	---

Assiette plate*	19.5			115078	6
-----------------	------	--	--	--------	---

Assiette plate*	16			115077	6
-----------------	----	--	--	--------	---

Assiette creuse*	23			115108	6
------------------	----	--	--	--------	---

Assiette creuse*	19.5			115076	6
------------------	------	--	--	--------	---

VENDÔME	L x l	cl	Code	U.V.
---------	-------	----	------	------

Assiette plate rectangulaire	34 x 16		115178	4
------------------------------	---------	--	--------	---

Assiette plate carrée *	28 x 29		11769	3
-------------------------	---------	--	-------	---

Assiette plate carrée *	26 x 25		115175	3
-------------------------	---------	--	--------	---

Assiette plate carrée *	21 x 20		11767	6
-------------------------	---------	--	-------	---

Assiette plate carrée *	16 x 14.4		115176	6
-------------------------	-----------	--	--------	---

Assiette plate rectangulaire	28 x 18		11779	3
------------------------------	---------	--	-------	---

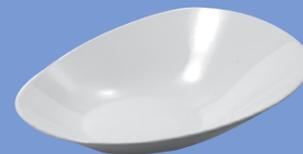
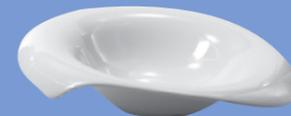
Assiette plate rectangulaire	21.5 x 16		115179	6
------------------------------	-----------	--	--------	---

Tasse café		10	115758	12
------------	--	----	--------	----

Plateau café gourmand	22 x 8.5		115731	6
-----------------------	----------	--	--------	---

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

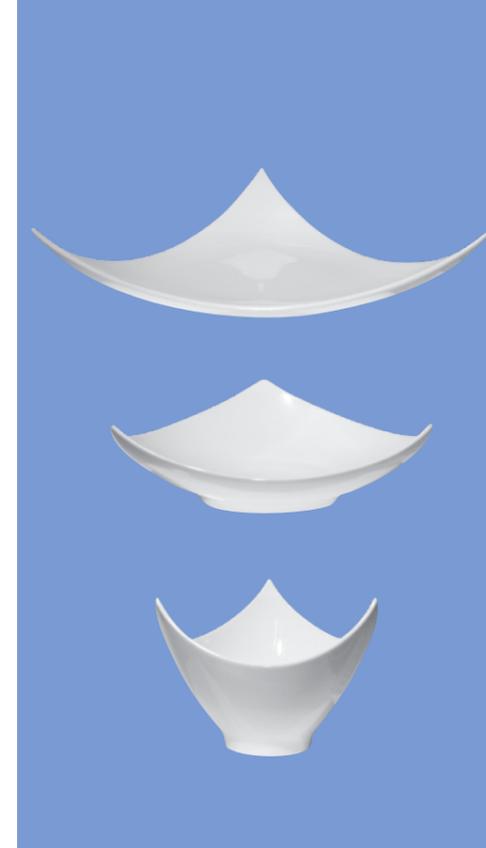
Alizée, Eole



ALIZÉE	L x l x h	cl	Code	U.V.
Assiette plate LAGON	34.5 x 28		115812	2
Assiette plate CORSAIRE GM	37.5 x 26		115803	3
Coupe creuse coquille *	15 x 10	20	115819	6
Saladier nénuphar *	19.5 x 17	26	115824	1
Coupe creuse burgo *	21	26	115805	6
Assiette creuse amande	22.5 x 22	30	115802	6
Assiette plate EOLE	34.5 x 26.9		109472	3
Plat rectangulaire EOLE surface utile : 27 x 18	32 x 22		11311	3

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Marianne



MARIANNE	Ø	Hauteur	cl	Code	U.V.
Assiette plate triangulaire *	30			21000	5
Assiette creuse *	20.5			21001	2
Bol 3 pointes *	14,5	11.4	43	21002	12

Sancerre



SANCERRE	Ø	Code	U.V.
Assiette plate	31.5	103187	3
Assiette plate	28	103188	3
Assiette plate	26	103189	6
Assiette plate	24	103190	6
Assiette plate	22	103191	6
Assiette plate *	20	103192	6
Assiette plate	17	103193	6
Assiette plate	15	103194	6
Assiette creuse	22	103195	6
Plat rond creux *	26	115129	1
Plat rond creux *	28	109679	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Quartet



QUARTET	L x l	Code	U.V.
Assiette plate *	29 x 29	109462	3
Assiette plate	25 x 25	109463	6
Assiette plate	21 x 21	115060	6
Assiette plate	18 x 18	109464	6
Assiette plate	11 x 11	109465	6

Assiette rectangulaire	34 x 23	109467	3
------------------------	---------	--------	---



QUARTET	L x l x H	cl	Code	U.V.
Assiette à dégustation *	25 x 25 bassin: 13		109471	1
Assiette creuse	20 x 20		109466	6
Plateau rectangulaire	38 x 14		109469	3
Plateau rectangulaire	26 x 14		109468	3
Plateau rectangulaire	25 x 10.5		115063	3
Ravier mini	11 x 11 x 3	15	115068	6
Ravier creux	14 x 14 x 3.8	30	109470	6
Ramequin bas	8.4 x 8.4 x 4	12	109461	12
Ramequin haut	7 x 7 x 5	12	115065	6
Saladier *	25 x 25 x 8	250	115071	1
Saladier *	21.5 x 21.5 x 8	200	115070	1
Saladier *	18 x 18 x 6.2	100	115069	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

New Wave



NEW WAVE	Ø	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate rectangulaire *		33 x 24		108811	4
Assiette plate *		27 x 27		108813	4
Assiette plate *		24 x 24		108814	4
Assiette grill à compartiments *		27 x 27		108820	4
Assiette creuse bassin 16 cm*		24 x 24	35	108819	4
Tasse café expresso *			8	114018	6
Soucoupe café expresso *	13			114119	6

Corpo



CORPO	Ø	cl	Code	U.V.
Assiette plate *	27		110119	6
Assiette plate *	24		110120	6
Assiette creuse *	23		110121	6
Tasse déjeuner forme boule *		22	110114	12
Soucoupe déjeuner *	15		110118	12
Coupelle *	15	30	110122	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Cera



Bella



CERA	Ø	L x l x h	cl	Code	U.V.
Assiette plate carrée		28 x 28		103441	4
Assiette plate carrée *		21 x 21		103444	6
Assiette plate rectangulaire *		21 x 10.5		103445	6
Assiette plate rectangulaire*		32 x 12		103446	6
Assiette plate rectangulaire		32 x 21		103442	6
Assiette plate rectangulaire *		42 x 15		103446	6
Assiette plate rectangulaire *		42 x 22		103448	6
Coupe creuse		28 x 26	50	103440	4
Coupe creuse porcelaine *	18		21	11809	6
Coupe creuse porcelaine *	21		44	11807	6
Coupe creuse en verre *	18		21	11810	6
Coupe creuse en verre *	21		44	11808	6
Assiette plate rectangulaire en verre		32 x 21		103443	6
Assiette plate carrée en verre *		21 x 21		11804	6

BELLA	Ø	cl	Code	U.V.
Assiette plate	29		11442	6
Assiette plate	27		11443	6
Assiette plate *	24		11445	6
Assiette plate	21		11445	6
Assiette plate *	16		11447	6
Assiette creuse *	29	65	11449	6
Assiette creuse *	23	45	11448	6
Tasse café empilable *		10	11450	6
Soucoupe café *		12	11451	6
Tasse thé/déjeuner empilable *		22	11454	6
Soucoupe thé/déjeuner *		15	11455	6
Théière *		40	11452	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Easy



Affinity



EASY	Ø	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate	29			108452	6
Assiette plate	27			108453	6
Assiette plate	24			108455	6
Assiette plate	21			108456	6
Assiette plate *	16			108457	6
Assiette creuse profonde *	23		40	108459	6
Assiette plate ovale *		37 x 23.5		108470	6
Assiette plate ovale *		32 x 23.5		108451	6
Coupelle *	15		30	108469	6
Tasse café *			10	108450	6
Soucoupe café *				108461	6
Tasse thé *			18	108462	6
Tasse déjeuner *			27	108464	6
Soucoupe thé/déjeuner*				108463	6



Affinity	Ø	Bassin	cl	Code	U.V.
Assiette plate	28	24,5		115310	6
Assiette plate	22	19		115311	6
Assiette plate	16,5	14,5		115312	6
Assiette creuse	23	20	28	115313	6
Assiette creuse	29	14	32	115304	6
Assiette plate à dessert	21			115305	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Marchesi



Urban Nature



MARCHESI	Ø	Bassin	cl	Code	U.V.
Assiette plate	29	18		108833	6
Assiette plate *	29	14.5		108832	6

Assiette wok coupe *	29		29	108835	6
----------------------	----	--	----	--------	---

Assiette calotte	29	14	32	108831	6
------------------	----	----	----	--------	---

Assiette creuse à pâtes	30	18.5	60	108834	6
-------------------------	----	------	----	--------	---

URBAN NATURE	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate COUPE	32 x 24.5		21027	4

Assiette creuse *	32 x 20	50	21026	4
-------------------	---------	----	-------	---

Assiette bateau à dessert *	30 x 11		21021	4
-----------------------------	---------	--	-------	---

Assiette traverse *	26 x 11.5		21022	4
---------------------	-----------	--	-------	---

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Réglisse



RÉGLISSE	Ø	Bassin	cl	Code	U.V.
Assiette coupe plate	27.5			115750	6
Assiette wok	27.5			115751	6
Assiette creuse de mise en bouche	21	11	10	109236	6
Pot room service			19	109239	12
Pot room service			7	109238	12

Vatel & Wok



VATEL & WOK	Ø	Bassin	cl	Code	U.V.
Assiette plate *	32	18.2		113914	6
Assiette plate *	28.5	16.3		113915	6
Assiette plate *	25	13.5		113916	12
Assiette extra plate *	30			113890	6
Assiette extra plate *	27.5			113891	6
Assiette calotte *	27	13.5	25	113917	6
Assiette calotte *	21	10.5	10	113918	6
Assiette wok	30			21901	6
Assiette wok	27.5			21902	6
Assiette wok	26			21903	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Nara



NARA	Ø	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate	32			115184	6
Assiette plate	28			115185	6
Assiette plate	24.5			109295	6
Assiette plate	16			109296	12
Assiette creuse	27.5	Bassin: 13	25	115182	6
Assiette rectangulaire *		25 x 35		115183	6
Assiette carrée *		27 x 27		115187	6
Assiette carrée creuse *		23 x 23		115342	6
Tasse Opéra boule			10	103144	12
Soucoupe café *	13			109297	12

Ardoise



ARDOISE	Ø	Bassin	L x l	Code	U.V.
Assiette plate	32			115295	6
Assiette plate	28			115324	12
Assiette creuse *	30			115297	12
Assiette calotte	27.5	13.5	25	115296	6
Assiette carrée *			15 x 15	115326	6
Assiette rectangulaire *			30 x 15	115329	6
Assiette carré réglisse *			15 x 15	115331	6
Assiette rectangulaire réglisse *			30 x 15	115332	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Zen



Bio & Cocoon



ZEN	L x l	cl	Code	U.V.
Plateau carré *	27 x 27		114021	6
Plateau carré	24.5 x 24.5		109286	12
Plateau carré	21 x 21		109287	12
Plateau carré	16 x 16		109288	12
Plateau carré *	12.5 x 12.5		109294	12

Plateau rectangulaire	30 x 12.2		109291	12
Plateau rectangulaire	27.5 x 19		109292	6
Plateau rectangulaire	20 x 12.5		109293	12
Assiette creuse * à aile	24.5 x 24.5		11894	12
Assiette creuse * à aile	21 x 21		11892	12

Bol carré	13 x 13	42	109290	12
Bol carré	9 x 9	15	109289	12



BIO	L x l	Code	U.V.
Assiette plate *	32 x 20	115335	6
Assiette plate *	28 x 16	115334	6

COCOON	Ø	cl	Code	U.V.
Saladier	20	90	115949	6
Pot	7.5	5.5	115947	12
Pot	6	3.5	115946	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.





OPÉRA	Ø	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate de présentation *	31			103137	6
Assiette plate	28			103140	12
Assiette plate	26			103138	12
Assiette plate *	24.5			103139	12
Assiette plate	21			103120	12
Assiette plate *	19			103141	12
Assiette plate	16			103142	12

Saladier	20		68	181200	6
----------	----	--	----	--------	---

Coupelle	14.5		25	110170	12
----------	------	--	----	--------	----

Moutardier sans couvercle				1811CS	1
---------------------------	--	--	--	--------	---

Couvercle moutardier				1811CV	1
----------------------	--	--	--	--------	---

Cuillère à moutarde				18117	1
---------------------	--	--	--	-------	---

Poivrière				18115	12
-----------	--	--	--	-------	----

Salière				18114	12
---------	--	--	--	-------	----

Plateau *		12 x 12		18118	12
-----------	--	---------	--	-------	----

Tasse café Boule			10	103144	12
------------------	--	--	----	--------	----

Soucoupe café Boule	13			103145	12
---------------------	----	--	--	--------	----

Tasse thé Boule			17	103148	12
-----------------	--	--	----	--------	----

Soucoupe thé Boule	14.5			103149	12
--------------------	------	--	--	--------	----

Tasse chocolat Boule *			25	103146	12
------------------------	--	--	----	--------	----

Tasse déjeuner Boule*			33	103147	12
-----------------------	--	--	----	--------	----

Soucoupe chocolat et déjeuner Boule *	17			103136	12
---------------------------------------	----	--	--	--------	----

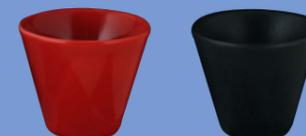
Théière *			45	103152	1
-----------	--	--	----	--------	---

Théière *			30	103150	1
-----------	--	--	----	--------	---

Crémier *			15	103151	12
-----------	--	--	----	--------	----

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Room service



ROOM	Ø	Hauteur	cl	Code	U.V.
Tasse café			7	115205	12
Tasse thé			19	115207	12
Tasse déjeuner			28	115206	12
Soucoupe café	12.5			115204	12
Soucoupe thé et déjeuner	16			115203	12

Crémier *			30	115199	12
Crémier			15	115198	12

Théière *			50	115209	1
Théière *			30	115208	1

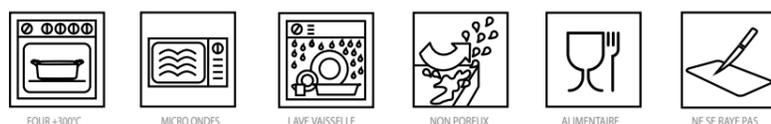
Coupelle sucrier	9	2.6		115197	12
------------------	---	-----	--	--------	----

Pot Room Service	10.5	7.8	28	115202	12
Pot Room Service	9.8	7	19	115201	12
Pot Room Service	6.5	5.6	7	115200	12
Pot Room Service	6	4.5	5	115380	12

Pot Room Service Rouge *		5.6	7	101751	12
Pot Room Service Noir		5.6	7	109238	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Basalt

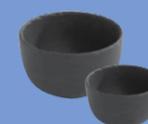
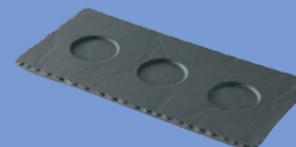
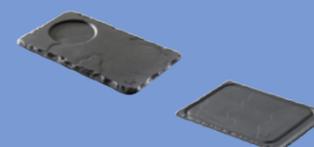
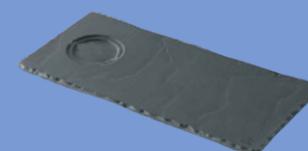
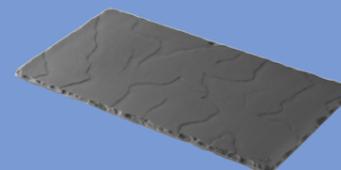
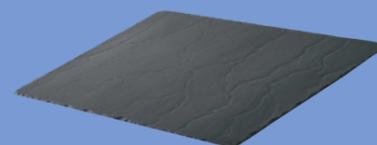


Revol est le seul fabricant à commercialiser des articles culinaires en pâte porcelaine noire. Basalt est le fruit d'une réflexion alliant la pâte ardoise dotée des qualités culinaires de la porcelaine, et le parti pris d'un design brut reprenant les contours de l'ardoise naturelle. Contrairement à l'ardoise naturelle, Basalt ne se raye pas et ne s'effrite pas. Non poreuse, elle n'absorbe ni les graisses ni les bactéries.



BASALT	L x l x h	Code	U.V.
Assiette à steak	33 x 24	109910	2

Assiette à hamburger *	33 x 20	109922	2
Assiette à hamburger *	39 x 24	109930	2



BASALT	Ø	L x l x h	Code	U.V.
Assiette carrée *		15 x 15	109920	6
Assiette carrée		20 x 20	109918	6
Assiette carrée		25 x 25	109919	6
Assiette carrée *		30 x 30	109921	6

Assiette rectangulaire		30 x 20	109917	6
------------------------	--	---------	--------	---

Plateau rectangulaire		30 x 16	109914	6
-----------------------	--	---------	--------	---

Plateau rectangulaire		25 x 12	109911	6
-----------------------	--	---------	--------	---

Plateau rectangulaire		20 x 10	109912	6
-----------------------	--	---------	--------	---

Plateau 1 encoche		25 x 12	109915	6
-------------------	--	---------	--------	---

Soucoupe 1 encoche*		14 x 8	109911	6
---------------------	--	--------	--------	---

Petite planche		11.5 x 8		
----------------	--	----------	--	--

Plateau à 3 encoches		25 x 12	109916	6
----------------------	--	---------	--------	---

Bol *	10	Hauteur: 6	109923	6
-------	----	------------	--------	---

Mini bol *	7.5	Hauteur: 4.5	109932	6
------------	-----	--------------	--------	---

Assiette ronde *	32		109913	2
------------------	----	--	--------	---

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Rim



GÜRAL PORSELEN

RIM	Ø	Hauteur	cl	Code	U.V.
Assiette plate	30			531032	6
Assiette plate	27			531033	6
Assiette plate	24			531035	6
Assiette plate	22			531036	6
Assiette plate	20			531037	6
Assiette plate	17			531038	6
Assiette coupe	32			111472	6
Assiette coupe	27			111473	6
Assiette coupe	21			111471	6
Assiette coupe creuse	20		50	111480	6
Assiette calotte CARO	25.5			531091	6
Cornet à frite blanc *		bas: 11 haut: 15		109929	6

RIM	Ø	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate carrée		27 x 27		510211	6
Assiette plate carrée		25 x 25		510212	6
Assiette plate carrée		19 x 19		510210	6
Assiette creuse carrée		20 x 20		510209	6
Plat rectangulaire		33 x 18.5		510200	6
Plat rectangulaire		28 x 15		510208	6
Plat rectangulaire		23 x 11		510207	6
Assiette à steak		30 x 26.5		111450	6
Coupelle		8.5 x 8.5 x 4		510201	6
Coupelle		13 x 13 x 5		510203	4
Coupe verre		14 x 14 x 7		12135	12
Coupe verre		20 x 20 x 8		12136	6
Coupelle	14		28	111469	6
Coupelle	17		42	111470	6
Coupelle empilable	13	H: 4	33	111460	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Squito & Match ivoire

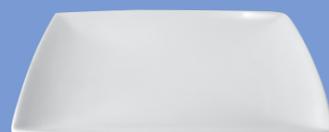


MATCH	L x l x h	cl	Code	U.V.
Coupelle creuse	16 x 16 x 5	38	111710	10

Drageoir	10 x 10 x 3	8	111712	12
----------	-------------	---	--------	----

Ravier haut	12.5 x 12.5 x 7	40	111715	12
-------------	-----------------	----	--------	----

Ravier haut	10 x 10 x 6	25	111714	12
-------------	-------------	----	--------	----



SQUITO	Ø	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate		26 x 26		111674	3
Assiette plate		18 x 18		111677	6

Assiette creuse		22 x 22		111679	3
-----------------	--	---------	--	--------	---

Assiette creuse	23.5	Bassin: 9.5		111698	4
-----------------	------	-------------	--	--------	---

Assiette à pâtes		27x 27 Bassin: 20.5		111697	4
------------------	--	------------------------	--	--------	---

Plat rectangulaire		32 x 21		111696	3
--------------------	--	---------	--	--------	---

Plat rectangulaire		24 x 13		111694	6
--------------------	--	---------	--	--------	---

Saladier		23 x 23 x 9	250	111691	2
----------	--	-------------	-----	--------	---

Saladier		18 x 18 x 7.5	100	111690	3
----------	--	---------------	-----	--------	---

Coupelle		14 x 14	50	111688	6
----------	--	---------	----	--------	---

Coupelle		10 x 10	18	111686	12
----------	--	---------	----	--------	----

Assiette rectangulaire SKAT		35.5 x 21.5		111725	3
-----------------------------	--	-------------	--	--------	---

Saucière ovale		10 x 7	4	111685	12
----------------	--	--------	---	--------	----

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



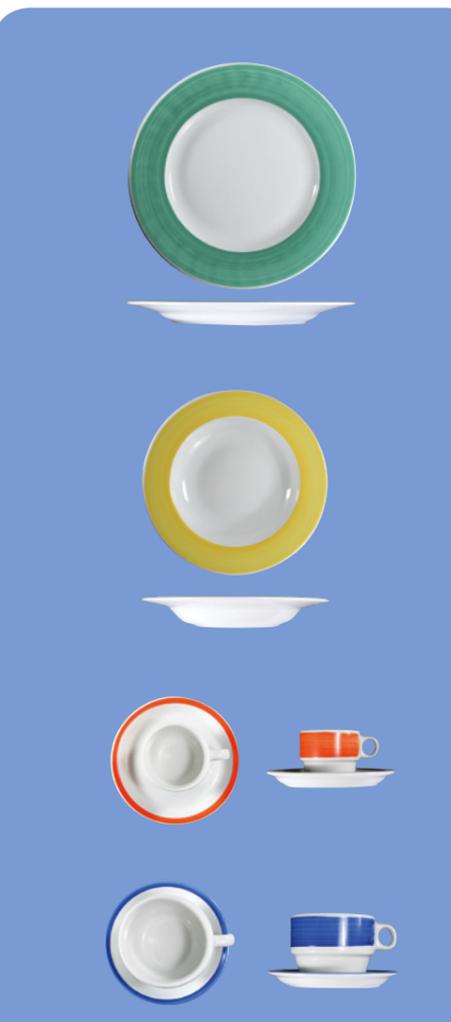
Élégance

Sarreguemines
France 1784



Élégance pinceau

Sarreguemines
France 1784



ÉLÉGANCE	Ø	Code	U.V.
Assiette plate	27	1523	12
Assiette plate	24	1524	12
Assiette plate	20.5	1525	12
Assiette plate	17.5	1526	12

Tasse café empilable *	9.5	1510	12
Soucoupe café mixte *	13	1511	12

ÉLÉGANCE PINCEAU	Ø	cl	Code	U.V.
Assiette plate *	27		103410 103415 103420 103425 103431	10
Assiette plate *	24		103411 103416 103421 103426 103432	10
Assiette plate *	20.5		103412 103417 103422 103427 103433	10
Assiette plate *	15		103414 103429 103435	10

Assiette creuse *	21.5		103413 103418 103423 103428 103437	10
-------------------	------	--	------------------------------------	----

Tasse café empilable *	9.5		103460 103470 103480	10
------------------------	-----	--	----------------------	----

Tasse thé empilable *	19		103471 103481	10
-----------------------	----	--	---------------	----

Tasse déjeuner empilable *	24		103472	10
----------------------------	----	--	--------	----

Soucoupe mixte	13		103463 103473 103483	10
----------------	----	--	----------------------	----

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Oslo, Opus & Cafeteria

Sarreguemines
France 1784



CAFETERIA	Ø	L x l x h	cl	Code	U.V.
Coupelle PM	10.2			1536	12
Coupelle GM	13		26	1535	12
Ravier rectangulaire		15 x 9.3	25	1595	12
Ravier carré		11 x 11	20	1600	12
Compotier	12		15	1539	12
Compotier	13.3		22.5	1540	12
Compotier	15.5		37	96722	12
Ramequin PYRO n°2	8.5		11	90219	12
Ramequin PYRO n°1	10		19	90218	12



OSLO	Ø	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate	18.8			1477	12
Assiette plate	22			1476	12
Assiette plate	24.5			1475	12
Assiette creuse	14			1481	12
Assiette creuse	15			1478	12
Assiette creuse	18.8			1480	12
Assiette creuse	22			1479	12
Assiette Opus *		27 x 27		17153	6
Assiette Opus *		24 x 24		17154	12
Assiette Opus *		22 x 22		17155	12
Assiette ronde Opus *		24.5 x 23.5		17156	12
Assiette ronde Opus *		22 x 21		17157	12
Assiette ronde Opus *		19 x 18		17158	12
Assiette creuse Opus *		22 x 21		17159	12
Assiette creuse Opus *		15 x 14.2		17160	12
Assiette creuse Opus *		13.2 x 12.6		17161	12
Bol carré PM	14		37	1620	12
Bol carré GM	16		62	1621	12
Tasse café			9	1440	12
Soucoupe café	12.3			1441	12
Tasse thé			15	1442	12
Soucoupe thé	13.6			1443	12
Tasse déjeuner			28	1444	12
Soucoupe déjeuner	16			1445	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Horizon

Sarreguemines
France 1784



HORIZON	Ø	Code	U.V.
Assiette plate	27	17140	12
Assiette plate *	24	17141	12
Assiette plate *	20	17142	12
Assiette plate *	19	17139	12
Assiette plate *	17.5	17143	12
Assiette plate *	15.5	17138	12
Assiette creuse *	26	17137	12
Assiette creuse *	21.5	17144	12

Galice

Sarreguemines
France 1784



GALICE	Ø	Bassin	cl	Code	U.V.
Assiette creuse	21.5	11	14	115257	6
Assiette creuse	26.5	13	20	115252	6
Assiette à pâtes	27	16.5	45	115256	6
Saladier *	20	90		115253	5
Saladier *	16	45		115254	5



GALICE	Ø	L x l x H	cl	Code	U.V.
Assiette plate *	31	16		115250	6
Assiette plate	27	12.5		115251	12
Gobelet	6.5	Hauteur: 7.5	12.5	60737	12
Gobelet	5.5	Hauteur: 6.5	7	60736	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Tao

Sarreguemines
France 1784



Space

Sarreguemines
France 1784



TAO	Ø	cl	Code	U.V.
Assiette plate	30.5		1514	6
Assiette plate	27		1515	12
Assiette plate	24		1516	12
Assiette plate	22.5		1521	12

Assiette creuse	21.5		1513	12
-----------------	------	--	------	----

Tasse moka		7.5	1517	12
------------	--	-----	------	----

Soucoupe moka		13	1518	12
---------------	--	----	------	----

Tasse thé *		19	1519	12
-------------	--	----	------	----

Soucoupe thé *		17	1520	12
----------------	--	----	------	----



SPACE	Ø	Dimensions	cl	Code	U.V.
Assiette plate	20.5			11068	12
Assiette plate	24			11067	12
Assiette plate	28			11066	12

Assiette creuse	24.5	Bassin: 13		11069	6
-----------------	------	------------	--	-------	---

Coupelle ronde	13	Hauteur: 3.3	20	11071	10
----------------	----	--------------	----	-------	----

Gobelet empilable	6.2	Hauteur: 6	7.5	11070	12
-------------------	-----	------------	-----	-------	----

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

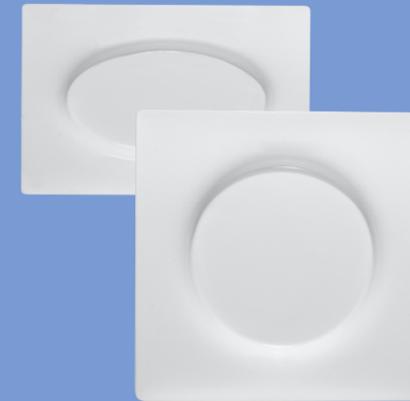
Génération ivoire

SCHÖNWALD
Germany



Wellcome ivoire

SCHÖNWALD
Germany



GENERATION	Ø	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate	31			115227	6
Assiette plate	29			115226	6
Assiette plate	27			115225	6
Assiette plate	24			115224	6
Assiette plate	20			115223	6
Assiette à pâtes	26			115228	6

Assiette plate rectangle	32 x 21			115230	6
Assiette plate rectangle	21 x 14			115229	6
Assiette plate carrée	32 x 32			115232	6

Tasse café haute			10	115218	6
Soucoupe café	12.8			115219	6
Tasse déjeuner haute			22	115220	6
Soucoupe déjeuner	15.8			115221	6

WELCOME	Ø	L x l	cl	Code	U.V.
Assiette plate	31			217022	6
Assiette plate	26			217023	6
Assiette plate	22			217024	6
Assiette plate	15			217026	6
Assiette creuse	29			217029	6

Plat coupe ovale	38 x 16			217044	6
Plat coupe ovale	26 x 12.5			217045	6
Plat coupe ovale	18 x 9			217046	6
Bol	13		33	217048	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Oxygene

Medard de Noblat



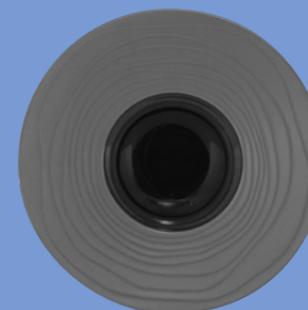
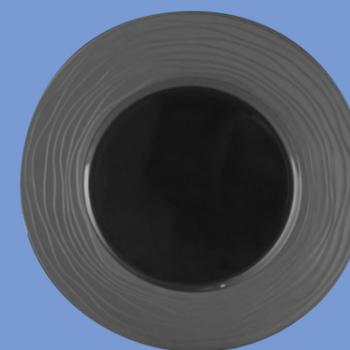
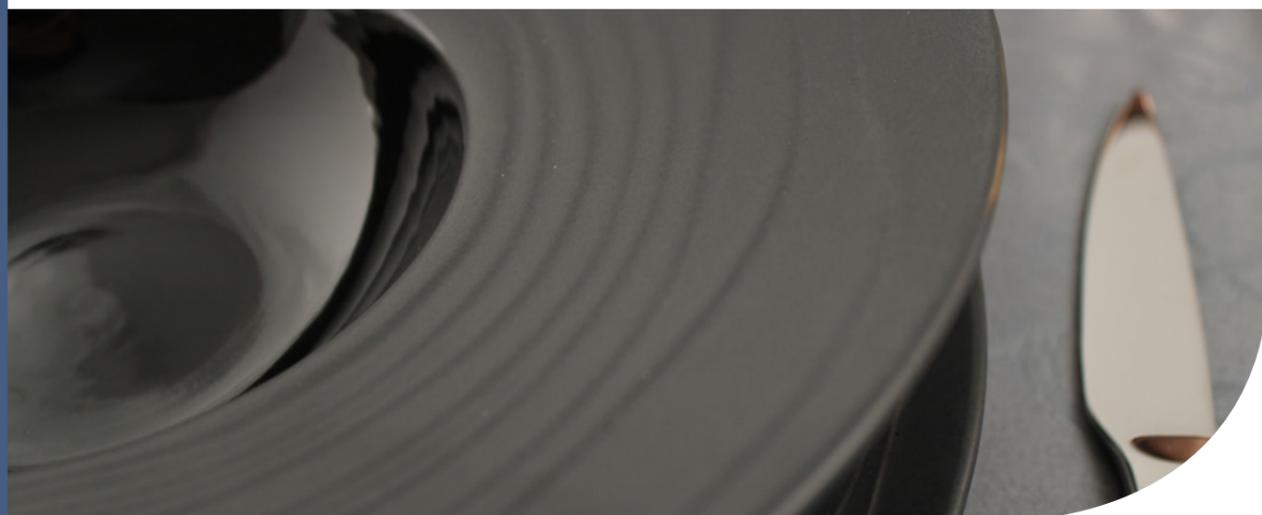
Onde

Medard de Noblat



Escale Noire

Medard de Noblat



OXYGENE	cl	Dimensions	Code	U.V.
Assiette plate		27 x 27	112720	6
Assiette plate		25 x 25	112722	6

Assiette rectangle		31 x 21.5	112725	6
Bol salade	50	24 x 23	112723	4

ONDE	Bassin	Ø	Code	U.V.
Assiette plate		27.5	112731	6
Assiette creuse	15	22	112735	6

ESCALE NOIRE	Bassin	Ø	Code	U.V.
Assiette plate		31.5	112738	6
Assiette		27.5	112739	6

Assiette creuse calotte	13	28	112740	6
-------------------------	----	----	--------	---

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Modulo



Modulo nature noire et ivoire



MODULO	Ø	L x l	Code	U.V.
Assiette plate *	32		113039	3
Assiette plate *	29		113040	6
Assiette plate *	26		113041	6
Assiette plate *	20		113042	6
Assiette plate *	15		113043	6

Assiette creuse *	20		113044	6
-------------------	----	--	--------	---

Assiette plate carrée *	28 x 28		113045	6
-------------------------	---------	--	--------	---

Assiette plate carrée *	24 x 24		113046	6
-------------------------	---------	--	--------	---

Assiette plate carrée *	20 x 20		113047	6
-------------------------	---------	--	--------	---

Assiette plate carrée *	14 x 14		113048	6
-------------------------	---------	--	--------	---

Assiette creuse carrée *	20 x 20		113049	6
--------------------------	---------	--	--------	---

Assiette plate rectangulaire *	30 x 22		113051	6
--------------------------------	---------	--	--------	---

Assiette plate rectangulaire *	26 x 18		113052	6
--------------------------------	---------	--	--------	---

Assiette plate rectangulaire *	20 x 12		113053	6
--------------------------------	---------	--	--------	---

MODULO NATURE	Ø	Code	U.V.
---------------	---	------	------

Assiette plate ivoire *	31.5	113030	6
-------------------------	------	--------	---

Assiette plate ivoire*	28	113031	6
------------------------	----	--------	---

Assiette plate ivoire *	21	113032	6
-------------------------	----	--------	---

Assiette creuse calotte ivoire *	21	113033	6
----------------------------------	----	--------	---

Assiette plate noire *	31.5	113010	6
------------------------	------	--------	---

Assiette plate noire *	28	113011	6
------------------------	----	--------	---

Assiette plate noire *	21	113012	6
------------------------	----	--------	---

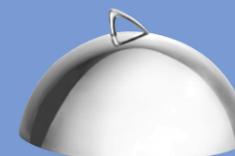
Assiette creuse calotte noire *	21	113013	6
---------------------------------	----	--------	---

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Boréal



New Moon



BOREAL	Ø	L x l	Code	U.V.
Assiette plate de présentation *	32		113070	3
Assiette plate *	28		113071	6
Assiette plate *	22.5		113072	

Assiette à pâtes	29		113074	3
------------------	----	--	--------	---

Assiette gourmet (Bassin 12 cm) *	30 x 26		113074	3
-----------------------------------	---------	--	--------	---

Bol gourmet 30 cl	12		113069	6
-------------------	----	--	--------	---

Cloche INOX *	14.8		113067	1
---------------	------	--	--------	---

Cloche INOX *	24		113068	1
---------------	----	--	--------	---

(Existe également en Boréal satin)

NEW MOON	Ø	Code	U.V.
Assiette plate *	32	113080	3
Assiette plate *	28	113081	6
Assiette plate *	16	113082	6

Bol/Saladier *	20	113079	1
----------------	----	--------	---

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Assiettes spécifiques



PLATS EUROPE	L x l	Code	U.V.
Plat rectangulaire EUROPE	28 x 19.5	881	3



Plat rectangulaire EUROPE	32 x 21	882	3
---------------------------	---------	-----	---



ASSIETTES SPÉCIFIQUES	Ø	L x l	Code	U.V.
Assiette à pizza MEHUN	31.5		103106	3
Assiette à pizza BARIL	31		531080	12
Assiette à pizza NAPOLI	31		93227	12



Assiette ovale BOURRELET	30 x 26	109690	2
--------------------------	---------	--------	---



Assiette ovale SANS BOURRELET	30 x 26	1606	2
Assiette ovale SANS BOURRELET	23 x 20.5	109691	6
Assiette ovale TIVOLI	30 x 28	93229	12
Assiette à steak RIM	30 x 26.5	111450	6



Assiette CALOTTE	26	103105	6
Assiette CALOTTE	23	109687	6
Assiette CALOTTE	20.5	103104	12
Assiette calotte CARO	25.5	531091	6



Plat rectangulaire	33 x 18.5	510200	6
Plat rectangulaire	28 x 15	510208	6

Assiettes en verre



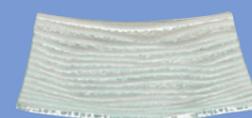
	Ø	L x l	Code	U.V.
Assiette plate ronde MINERALI	32		501179	12



Assiette plate carrée MINERALI	25 x 25	501177	6
Assiette plate carrée MINERALI	18.5 x 18.5	501178	6



Assiette plate ronde GALEO	32		508911	12
----------------------------	----	--	--------	----



Assiette plate carrée BAMBOO	19.5 x 19.5	508985	6
------------------------------	-------------	--------	---



Assiette plate carrée BAMBOO	24.5 x 24.5	508986	6
------------------------------	-------------	--------	---

Assiette plate rectangulaire BAMBOO	32.5 x 15.5	508987	6
-------------------------------------	-------------	--------	---



Assiette plate carrée CERA	21 x 21	11804	6
----------------------------	---------	-------	---



Assiette plate rectangulaire CERA	32 x 21	11802	6
-----------------------------------	---------	-------	---



Coupelle creuse CERA	21		11808
----------------------	----	--	-------

Coupelle creuse CERA	18		11810
----------------------	----	--	-------

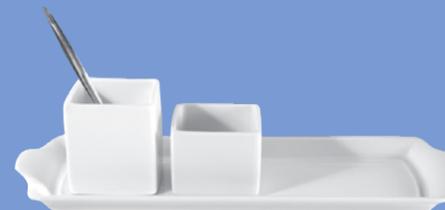
Café gourmand et tasses



CAFÉ GOURMAND	L x l	cl	Code	U.V.
Gobelet froissé blanc		8	115954	6
Plateau 1 encoche BASALT	25 x 12		109915	6

Tasse café VENDOME		10	115758	12
Plateau café gourmand	22 x 8.5		115731	6

Tasse expresso ARUM		9	12128	24
Assiette café gourmand	27.5 x 17.5		115755	6



CAFÉ GOURMAND	L x l x H	cl	Code	U.V.
Gobelet Vendome	Hauteur: 5.8	8	115181	12
Assiette Vendome délice 2 encoches	16.5 x 14		115756	6

Kube	5 x 5 x 5		11130	12
Kube	5 x 5 x 4		11129	12
Plateau à mignardises	26 x 9		115255	5

Cassolette VENDOME	7.5 x 5.5		115729	12
Couvercle pour cassolette	7.5 x 5.5		115732	12
Plateau pour cassolettes	22 x 8.6		115730	6

PARIS	Ø	cl	Code	U.V.
Tasse moka		9	13006	12
Soucoupe moka	12.5		13007	12
Tasse thé/chocolat		20	13010	12
Soucoupe thé/chocolat	15.5		13009	12
Tasse déjeuner		30	13011	12
Soucoupe déjeuner	16.4		13012	12

FLUTO	Ø	cl	Code	U.V.
Tasse café		8	109480	12
Tasse café sans anse *		8	115072	12
Soucoupe café	12.5		109481	12
Tasse thé		18	109482	12
Soucoupe thé	15		109483	12
Tasse déjeuner		28	109484	12
Soucoupe déjeuner	16.5		109485	12

VALENCAY	Ø	cl	Code	U.V.
Tasse café		8	11040	12
Soucoupe café	13		11041	12
Tasse thé		18	11042	12
Tasse déjeuner		27	11044	12
Soucoupe mixte thé/déjeuner	16.4		11045	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Tasses



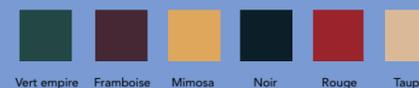
AROME & HOSSEGOR	Ø	cl	Code	U.V.
Tasse moka AROME		5	22395	12
Soucoupe moka AROME		11	22398	12
Tasse thé HOSSEGOR *		18	22402	12
Tasse chocolat HOSSEGOR		22	22400	12
Tasse déjeuner HOSSEGOR *		26	22403	12
Soucoupe mixte thé/dej/chocolat HOSSEGOR		16	22401	12

ROOM SERVICE	Ø	cl	Code	U.V.
Tasse café		7	115205	12
Soucoupe café		12.5	115204	12
Tasse thé		19	115207	12
Tasse déjeuner		28	115206	12
Soucoupe mixte thé/déjeuner		16	115203	12

BETTY	Ø	cl	Code	U.V.
Tasse café		7	11390	12
Soucoupe café		12.5	11391	12
Tasse thé *		16	11392	12
Soucoupe thé *		14.3	11393	12
Tasse cappuccino		22	11394	12
Soucoupe cappuccino		16.3	11395	12

OPÉRA BOULE	Ø	cl	Code	U.V.
Tasse café Boule		10	103144	12
Soucoupe café Boule		13	103145	12
Tasse thé Boule		17	103148	12
Soucoupe thé Boule		14.5	103149	12
Tasse chocolat Boule *		25	103146	12
Tasse déjeuner Boule*		33	103147	12
Soucoupe chocolat et déjeuner Boule *		17	103136	12

MUG	cl	Code	U.V.
Mug Plissé *	27	211152	12



Existe avec ou sans filet, or ou brillant

NEW MOKA	Ø	cl	Code	U.V.
Paire café tasse + soucoupe		9	11400	12
Tasse thé		17	11404	12
Soucoupe thé		14	11405	12
Tasse déjeuner		25	11408	12
Soucoupe déjeuner		17	11409	12

MOCCA	cl	Code	U.V.
Café paire tasse + soucoupe rouge	9	111030	12
Café paire tasse + soucoupe noire	9	111034	12
Déj paire tasse + soucoupe rouge	25	111038	12

FLORA	Ø	cl	Code	U.V.
Tasse moka Flora unie framboise *		9	11170	12
Tasse moka Flora unie jaune *		9	11133	12
Tasse moka Flora unie noire *		9	11302	12

Soucoupe moka unie framboise *	13	11171	12
Soucoupe moka unie jaune *	13	11134	12
Soucoupe moka unie noire *	13	11303	12

Tasse moka flora framboise filet or *	9	101264	12
Tasse moka flora noire filet or *	9	101240	12

Soucoupe moka framboise filet or *	13	101265	12
Soucoupe moka noir filet or *	13	101241	12

Également disponible:

- Tasse thé (15cl) *
- Tasse chocolat (22cl) *
- Tasse déjeuner (28cl) *

Nous consulter

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Théières et crémiers



THÉIÈRES & CRÉMIERS	cl	Code	U.V.
Pot NORMAND	6	113992	12
Pot NORMAND	10	1932	12
Pot NORMAND	18	1933	10
Pot NORMAND	25	1934	12
Pot NORMAND	35	1935	12
Pot FARO	4	11165	6
Pot FARO	12	11166	6
Pot FARO	17	11167	6
Théière FARO	37	11168	6
Théière STANDARD	35	100021	6
Théière STANDARD	50	100022	6
Théière STANDARD *	75	100023	2
Théière EUROPE	35	840	6
Théière EUROPE	55	842	6
Théière EUROPE	75	843	6
Pot EUROPE	10	848	12
Pot EUROPE	15	849	12
Pot EUROPE	35	850	6

Plats



PLATS RONDS CREUX	Ø	L x l x H	cl	Code	U.V.
Plat rond profond BC	15		50	11075	3
Plat rond à rebords Gres empilable	21	Hauteur: 4.5	100	53404	8
Plat rond profond Gres	17.5		100	53410	6
Plat rond profond Gres	15		50	53409	5
PLATS OVALES CREUX	L x l x h	Surface utile	cl	Code	U.V.
Plat sabot empilable individuel	19.7 x 11.8		44	17317	5
Plat sabot empilable individuel	25 x 15.5		80	115267	5
Plat sabot empilable individuel	29 x 17.8		130	115268	5
Plat sabot ovale blanc	22 x 14 x 4.5		55	1688	4
Plat sabot ovale blanc	26 x 19 x 6		150	1691	1
Plat ovale à oreilles	20.3 x 11.5 x 7	14.5 x 9.5		109696	6
Plat ovale à oreilles	23 x 12.5 x 8	18 x 12		11056	6
Plat ovale à oreilles	25 x 14.5 x 9	20 x 14		22271	6
Plat ovale à oreilles	28 x 16	22 x 15		11059	6
Plat sabot ovale Gres	18 x 12 x 3.8		40	1714	12
Plat sabot ovale Gres	21 x 13 x 4.4		60	17145	8
Plat sabot ovale Gres	24 x 16.5		100	1715	10

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Les mises en bouche



MISES EN BOUCHE	Ø	L x l x h	cl	Code	U.V.
Mini soupière tête de lion	6.5		8	109909	24

Ramequin Alexandrie		9.5 x 5	17	11086	6
Ramequin Alexandrie *		8.5 x 4.5	11	11085	12
Ramequin Alexandrie		7.5 x 4	8.5	11088	12
Ramequin Alexandrie		6.2 x 3.5	4	11083	6

Coupelle cocktail		7 x 3	6	53385	24
-------------------	--	-------	---	-------	----

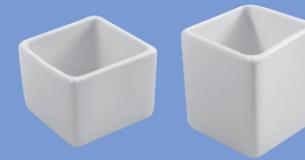
Mini carré		9.5 x 9.5 x 4.5		11127	12
Mini carré		7.5 x 7.5 x 3.5		11126	12

Cylindre tronqué			5	115133	12
------------------	--	--	---	--------	----

Mini coupelle sauce empilable		7.5		11122	12
-------------------------------	--	-----	--	-------	----

Gobelet Galice		5.7 x 6.5	7	60736	12
Gobelet Galice		6.5 x 7.5	12.5	60737	12

Gobelet Normand		6.8 x 5.6	10	18109	12
-----------------	--	-----------	----	-------	----



MISES EN BOUCHE	Ø	L x l x H	cl	Code	U.V.
Kube		5 x 5 x 4	6	11129	12
Kube		5 x 5 x 5	9	11130	6

Pot Room Service		6.5 x 5.5	7	115200	12
Pot Room Service		6 x 4.5	5	115380	12

Mini plat à oreilles		7		96287	12
----------------------	--	---	--	-------	----

Cuillère à riz		13		109904	24
----------------	--	----	--	--------	----

Mini pot à confitures			5	109451	12
-----------------------	--	--	---	--------	----

Pot à jus à anneaux		6 x 5.2	8	90608	12
---------------------	--	---------	---	-------	----

Mini poêlon *		7		109903	12
---------------	--	---	--	--------	----

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Bols, coupelles, rapiers



BOLS, COUPELLES, RAPIERS	Ø	L x l x H	cl	Code	U.V.
Cocotte à crosses n°3	9.5		17	1739	6
Cocotte à crosses n°2	8.5		12	1737	6
Cocotte à crosses n°1	7.5		8	1736	6

Pot Room		10.5 x 7.8	28	115202	12
Pot Room		8.9 x 7	19	115201	12

Bol à riz	11.5		30	109706	5
-----------	------	--	----	--------	---

Compotier Space	14.5	H: 5.5	48	11064	6
-----------------	------	--------	----	-------	---

Coupelle à cotes		12 x 4.3	25	1610	6
------------------	--	----------	----	------	---

Compotier Cafeteria	13.3		22.5	1540	12
---------------------	------	--	------	------	----

Compotier Cafeteria	12		15	1539	12
---------------------	----	--	----	------	----

Bol Oslo empilable	16		62	1621	12
--------------------	----	--	----	------	----

Bol Oslo empilable	14		37	1620	12
--------------------	----	--	----	------	----



BOLS, COUPELLES, RAPIERS	Ø	L x l x H	cl	Code	U.V.
Plat rond creux		23 x 5	60	1649	4
Plat rond creux		20 x 4.5	45	1648	4
Plat rond creux		17.5 x 4	33	1647	10
Plat rond creux		14.5 x 3.5	20	1646	6

Ravier creux Quartet		14 x 14 x 3.8	30	109470	6
----------------------	--	---------------	----	--------	---

Ravier mini Quartet		11 x 11 x 3	15	115068	6
---------------------	--	-------------	----	--------	---

Coupelle Opéra	14.5		25	110170	12
----------------	------	--	----	--------	----

Bol pied droit	13		40	1655	12
----------------	----	--	----	------	----

Bol pied droit *	14		50	1656	12
------------------	----	--	----	------	----

Bol Space à oreilles	13		40	11065	6
----------------------	----	--	----	-------	---

Bol Gratinée	13		45	1657	12
--------------	----	--	----	------	----

Bol Gratinée sans oreilles	13		45	109717	12
----------------------------	----	--	----	--------	----

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Cassolettes, coupelles, ravier, ramequins et soupières



CASSOLETTES ETC.	Ø	Hauteur	cl	Code	U.V.
Cassolette terre cuite	13.5	3.5		53760	6
Cassolette terre cuite	12	3		53759	4
Cassolette terre cuite	8	2.5		53758	6

Cassolette email noir	13.5	3.5		53763	24
-----------------------	------	-----	--	-------	----

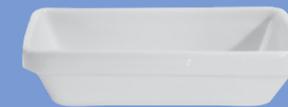
Plat rond à oreilles	18			1604	6
Plat rond à oreilles	15.8			92018	6
Plat rond à oreilles	14.3			1603	6
Plat rond à oreilles	13			1602	6
Plat rond à oreilles *	11.3			1601	6
Plat rond à oreilles *	10			11517	12

Coupelle Cafeteria	13	3	26	1535	12
Coupelle Cafeteria	10.2		8	1536	12

Assiette Catalane	14	3	16	115131	6
-------------------	----	---	----	--------	---

Cassolette blanche ovale 14.5 x 13		3	25	109862	6
------------------------------------	--	---	----	--------	---

Cassolette noire ovale * 14.5 x 13		3	25	11036	6
------------------------------------	--	---	----	-------	---



RAMEQUINS	Ø	L x l x H	cl	Code	U.V.
Ramequin blanc	10.5		25	1686	4
Ramequin blanc	9.5		17	1685	6

Moule à soufflé	11.8		37	1662	4
-----------------	------	--	----	------	---

Ramequin plissé	9		15	1683	12
Ramequin plissé	8		10	1682	12
Ramequin plissé	7		7	14007	12

Ramequin verre	8.5		14	427	4
Ramequin verre	10.5			428	4

Ravier rectangulaire empilable	15 x 9.5 x 3.4		25	1595	12
--------------------------------	----------------	--	----	------	----

Soupière tête de lion (autres tailles sur demande)			50	58066	6
---	--	--	----	-------	---

Ravier Atlantic	11 x 11 x 3.6		22	1600	6
Ravier Atlantic *	9 x 9 x 3.4		14	1599	36

Ecuelle en Gres	14		50	1679	5
Ecuelle en Gres	12.5		40	17096	12
Ecuelle en Gres *	11		30	1678	12
Ecuelle en Gres	10		25	1677	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Saladiers



SALADIERS	Ø	L x l x H	cl	Code	U.V.
Saladier blanc incliné	27		90	109925	16
Saladier blanc incliné	23		50	111718	12
Saladier blanc coupe	20.5		130	111479	6
Saladier blanc coupe *	18		85	111478	6
Saladier blanc coupe	16		60	111477	6
Saladier blanc coupe	12		30	111476	6
Saladier blanc ordinaire *	28		285	1644	1
Saladier blanc ordinaire	24.5		200	1643	1
Saladier blanc ordinaire	22		185	1642	1
Saladier blanc ordinaire	19.5		100	1641	1
Saladier blanc ordinaire	16.5		60	1640	1
Saladier blanc ordinaire *	13		26	1639	6
Saladier Quartet *	25 x 25 x 8		250	115071	1
Saladier Quartet *	21.5 x 21.5 x 8		200	115070	1
Saladier Quartet *	18 x 18 x 6		100	115069	1
Ecuelle Gres	25		300	1798	2
Ecuelle Gres	21		200	17094	4
Ecuelle Gres	17		10	17111	6
Coupe verre	14 x 14 x 7			12135	12
Coupe verre	20 x 20 x 8			12136	6
Saladier empilable	23			437	6
Saladier empilable	20			436	6
Coupelle empilable	12			433	6
Coupelle empilable	10.5			442	6
Coupelle empilable	9			441	6
Coupelle empilable	7.5			440	6
Coupelle empilable	6			439	6
Saladier VIVA	23	H: 10	240	456	6
Coupelle VIVA	12	H: 5	33	455	6
Saladier verre opal COMETA	25		220	477	6
Coupelle verre opal COMETA	15		50	474	12

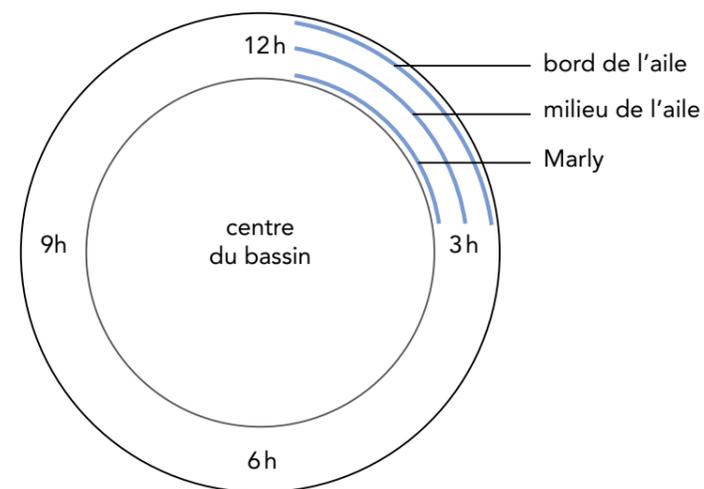
(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Personnalisation



Nous vous proposons de personnaliser votre porcelaine, de nombreuses possibilités s'offrent à vous:

Il peut s'agir d'une décoration avec un logo, avec un filet ou d'un décor plein aile, plein fond.



Il est important de nous préciser les détails suivants :

- Position du logo: 12h, 9h, 6h, 3h, au centre du bassin
- Position du filet: au bord de l'aile, au milieu de l'aile, au Marly
- Filet continu ou filet coupé
- Épaisseur du filet: 1 ou 2 mm
- Nombre de tons du logo
- Typographie ou logo haute définition



DU CERF

Siège social et salle d'exposition
(sur rendez-vous)

23, rue Pierre Fontaine 75009 PARIS

Tél: 01 64 35 55 55 - Fax: 01 64 35 47 41

E-mail: contact@ducerf.fr - www.ducerf.fr

Notre catalogue en ligne: www.toutpourlechef.com



DUCERF



La Verrerie



Sommaire

Verrerie Schott Zwiesel	pages 4 à 8
Verrerie Stölzle	pages 9 et 17
Verrerie Bormioli Rocco	pages 10 à 13
Verrerie Guy Degrenne	pages 14 et 15
Verrerie Pasabahce	pages 16 et 17
Verrerie Durobor	pages 18 à 20
Gobelets et chopes mécaniques	pages 21 à 23
Gobelets et chopes trempés	pages 24 et 25
Verres de dégustation	pages 26 et 27
Verres jaugés	page 27
Flûtes à champagne	page 28
Verres à bière	page 29
Cocktails courts	page 30
Cocktails longs	page 31
Coupes à glaces	pages 32 et 33
Brocs et carafes	pages 34 et 35
Mises en bouches	pages 36 et 37
Boissons chaudes	page 38
Personnalisation	page 39



Pure

SCHOTT
ZWIESEL



1 2 3 4 5 6 7 8

PURE		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Pure vin rouge N°145	22	46.5	502867	6
2	Pure sauvignon N°0	23.2	40	502868	6
3	Pure vin blanc N°2	22	30	502870	6
4	Pure flute champagne N°7 *	25.2	20.9	502863	6
5	Pure gobelet N°60 *	9	39	502861	6
	Pure gobelet N°89 *	8,3	30	502859	6
6	Pure chope N°15 *	14	24,6	502857	6
	Pure chope N°42 *	14,4	36	502858	6
7	Pure cognac N°47 *	17.1	62	502864	6
8	Pure cocktail N°86 *	18	34	502865	6

Classico

SCHOTT
ZWIESEL



1 2 3 4 5

CLASSICO		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Classico vin N°2 *	21	31.2	111304	6
	Classico vin N°3 *	19.2	22	111305	6
2	Classico verre à eau N°0 *	22.5	40.8	111300	6
	Classico verre à eau N°1*	24	54.5	111301	6
3	Classico flute champagne *	24.2	21	111308	6
4	Classico Bourgogne N°140	23	81.4	111306	6
5	Classico Bordeaux N°130	25	64.5	111307	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Mondial



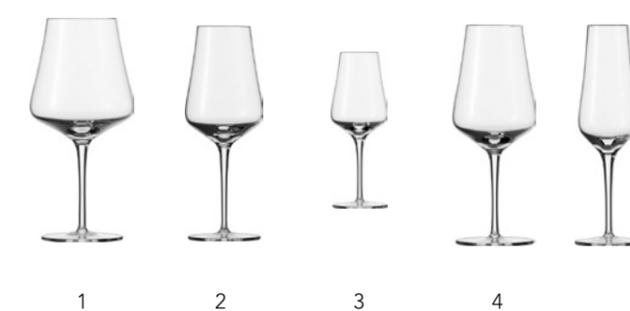
MONDIAL		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Mondial N°1	20.5	41.5	105025	6
	Mondial N°0	19.7	32	105024	6
	Mondial N°2	18.7	25	105026	6
	Mondial N°3	18	20	105027	6
2	Mondial N°140	19.5	58.8	105160	6
3	Flute N°7	21	19	105028	6
4	Flute N°9	18.5	14.5	170812	6
5	Degustation N°47	14.7	51	105029	6
6	Bieres 0.3 *	18.5	14.5	17815	6

Audience



AUDIENCE		Hauteur	cl	Code	U.V.
3	Bordeaux N°1 *	21.5	42.8	110483	6
	Vin blanc N°2 *	19.3	25	110481	6
	Vin blanc N°0 *	20.3	31.8	110482	6
4	Champagne N°77 *	21.4	25	110480	6
5	Bourgogne N°140 *	19.8	51.2	110484	6

Fine



FINE		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Bourgogne N°140 *	22.1	65	173909	6
2	Vin blanc N°0	21.7	37	173902	6
3	Vin du Rhin N°2 *	10.7	29	173903	6
4	Vin rouge N°1	22.8	48	173901	6
5	Flute à champagne N°7	22.8	23.5	173910	6

Paris



PARIS		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Chope	15.6	33	98681	6
	Chope	14.2	27.5	502043	6
	Chope	11.7	24	109320	6
2	Gobelet	9	29	98680	6
	Gobelet	8	15	526114	6
3	Carafe *	22.4	75	526117	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Vina

SCHOTT
ZWIESEL



VINA		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Vin rouge N°1	22.7	50.4	110459	6
	Bourgogne N°0	21.7	40	110458	6
	Vin blanc N°2	20.3	27.9	110485	6
2	Flute à champagne N°77	21.2	26.3	110486	6
3	Gobelet bas N°60 *	10	48	110461	6
4	Gobelet universel N°79 *	12.7	55.6	110460	6
5	Bourgogne N°140 *	22.1	73.2	110464	6



KRONBERG		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre à eau 0.2	13.8	24	12000	6

CONVENTION		Hauteur	cl	Code	U.V.
2	Convention N°2	15.1	22	105038	6

SCHOTT
ZWIESEL

Exquisit



EXQUISIT		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	EXQUISIT	20.5	35	12063	6
2	EXQUISIT jaugé à 14 cl	20.5	35	JAUGE283	6

Stölzle
Lausitz
Born in fire

Weinland



WEINLAND		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	WEINLAND	19.7	35	50819	6
	WEINLAND	19.2	29	50820	6
	WEINLAND	17.3	23	50821	6
2	WEIN BAS PM	17.5	35	50826	6
	WEIN BAS GM	18.5	45	50825	6
3	CHAMPAGNE	21.2	20	50824	6

Stölzle
Lausitz
Born in fire

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Restaurant



RESTAURANT	Hauteur	cl	Code	U.V.
	21.5	53	12109	12

Diamante



1



2

DIAMANTE	Hauteur	cl	Code	U.V.
1 Verre à eau	18.8	25	11240	12
2 Verre à vin	17.4	19	11242	12

Aurum



1



2



3



4

AURUM	Hauteur	cl	Code	U.V.
1 Verre vin blanc	20.3	35	22517	12
2 Verre burgunder	21.3	43	22518	12
3 Flûte	23.6	23	22519	12
5 Carafe	30	150	22521	12

Fiore



1



2



3

FIORE	Hauteur	cl	Code	U.V.
1 Verre à eau	18	24	105001	12
2 Verre à vin	16.9	19.5	105002	12
3 Flûte	19.3	16.5	105003	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

New Kalix



NEW KALIX		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre à eau	18	27	21991	12
2	Verre à vin	16.9	22	21990	12
3	Gobelet *	9.2	38	21989	12
	Gobelet	8.2	30	21988	12

Onyx



ONYX		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre à eau	15.9	26	111027	12
2	Verre à vin	15.1	20	111028	12
3	Flûte	17.5	17	111020	12

Electra



ELECTRA		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Electra XL*	24	65	12115	24
2	Electra Medium *	21.6	44	12116	24
3	Electra Small *	20.5	35	12117	24
4	Electra XS	16	19	12120	24
5	Chope Long drink *	12.9	39	12121	24
6	Gobelet DOF	10	38	12119	24

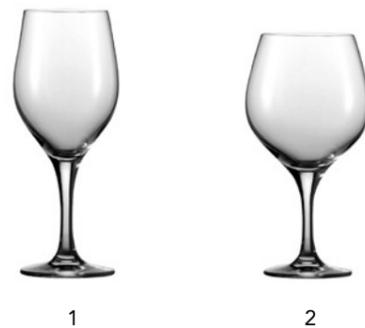
(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Muse



MUSE		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Muse N°1	22.5	45	12073	6
	Muse N°2	21.4	35	12074	6
	Muse N°3	20.8	28	12075	6
2	Flute *	22.4	19	12077	6
3	Chope *	14.2	36	12070	6
4	Gobelet bas *	10.2	32.5	12072	6
	Gobelet bas *	9.2	22.5	12071	6

Montmartre



MONTMARTRE		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre à vin rouge	19.8	32	12084	6
	Verre à vin blanc	18.4	25	12085	6
	Verre à vin	17.4	20	12086	6
2	Bourgogne *	20	58	12087	6

Bistrot



BALLON BISTROT		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre à eau	16	29	12068	6
	Verre à vin	14	19	12069	6

Allegro



ALLEGRO		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Allegro NOIR *	9.5	29	180938	6
2	Allegro BLANC *	9.5	29	180939	6
3	Allegro CASSIS *	9.5	29	180940	6
4	Allegro VERT POMME *	9.5	29	180942	6
5	Allegro PAPAYE *	9.5	29	180941	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Paşabahçe

1 2 3 4

		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Saxon	15.5	24.5	120	12
2	Saxon	14.2	18	121	12
3	Capri cocktail *	17.6	37.5	251	12
4	Inao	15.4	21	050554	12



1 2 3 4

BALLONS MÉCANIQUES		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Ballon	13.6	25	17488	12
2	Ballon	12.9	19	101	12
3	Ballon	11.8	15	102	12
4	Ballon	11.3	12	103	12



Paşabahçe

1 2 3 4 5

IMPERIAL		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre IMPERIAL *	18	34	050550	12
	Verre IMPERIAL	16.9	25	050547	12
2	Verre IMPERIAL	16	20	050546	12
3	Flute IMPERIAL	21	21	050549	12
4	Gobelet	8.5	30	054645	12
5	Chope	14.5	32	050548	12



Paşabahçe

1 2 3

IMPERIAL PLUS		Hauteur	cl	Code	U.V.
4	IMPERIAL PLUS	20	31	51	24
5	IMPERIAL PLUS	17.5	23	52	6
6	IMPERIAL PLUS	16.6	19	53	6



Stölzle
Lausitz
born in fire

1 2

ONE CLASSIC		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	ONE CLASSIC cristallin	20.7	37	12056	6
	ONE CLASSIC cristallin	19.8	30	12054	6



Libbey
FOODSERVICE

1 2 3 4

		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	PANELED Tumbler *	15.3	47	12117	36
2	PANELED Tumbler	13.7	35	12118	36
3	INVERNESS Chope	14.3	35	12127	12
	INVERNESS Chope	13.8	29	12126	12
4	INVERNESS Gobelet *	9	26	12125	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Hostellerie

Durobor®



HOSTELLERIE		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre	18	33	72066	6
2	Verre	16.4	25	17419	6
3	Verre	15	19	17420	6
4	Flute	19.5	17	91822	6

Elite

Durobor®



ELITE		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre	16.2	24	115363	6
2	Verre	15.2	20	115362	6

Napoli

Durobor®



NAPOLI		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre	15	30	164	12
2	Verre	14.2	24	165	12
3	Verre	12.5	18	166	12
4	Flute	15.6	15	169	12

Gobelets et chopes mécaniques

Durobor®



SCOTCH		Hauteur	cl	Code	U.V.
Chope		13.7	30	90183	6
Chope		12.4	25	114060	6
Chope		10.8	21	91006	6



DISCO		Hauteur	cl	Code	U.V.
Chope		14	34	94027	6
Chope		15.9	27	17451	6
Gobelet		9.3	29	93675	6
Gobelet		8.5	21	17454	6
Gobelet		6.7	5	96596	6



SATELLITE		Hauteur	cl	Code	U.V.
Chope		13.3	28	305	6
Gobelet*		9.1	25	17438	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Gobelets et chopes mécaniques

Durobor®



QUARTZ	Hauteur	cl	Code	U.V.
Chope	15.6	30	17458	6
Chope	11.1	25	327	6
Gobelet	6.5	7	502686	6



Durobor®

DUKE	Hauteur	cl	Code	U.V.
Chope	13.3	27	17444	6
Chope	15.7	23	17445	6
Chope	11	20	17446	6
Gobelet	8.4	24	115355	6



Durobor®

NORWAY	Hauteur	cl	Code	U.V.
Chope conique*	17	45	115352	6
Chope conique	14.5	32	111175	6
Gobelet conique*	9	27	96217	6
Gobelet conique	6.6	7	111158	6

Gobelets et chopes mécaniques



1 2 3 4

YPSILON	Hauteur	cl	Code	U.V.
1 Gobelet	11.7	34	111040	12
2 Gobelet	10.7	25.5	111041	6
3 Gobelet	9.5	15	111042	6
4 Chope	16	32	111039	12

Gobelets et chopes mécaniques



1 2 3 4 5

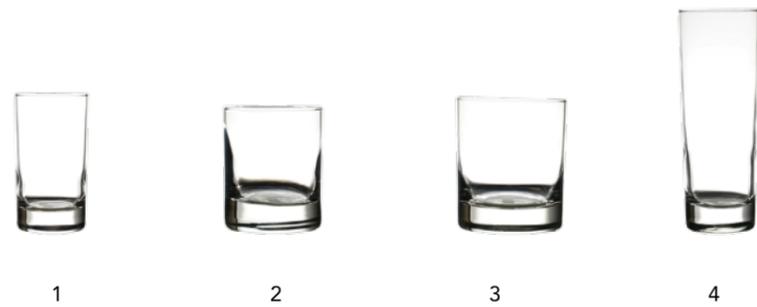
GOBELETS	Hauteur	cl	Code	U.V.
1 Gobelet LUNA	9.7	26	12025	12
2 Gobelet IMPERIAL	8.5	30	054645	12
3 Gobelet SALTO FB	8.3	32	504039	6
4 Gobelet SALTO FH	12.1	35	501293	6
5 Gobelet STOCKHOLM	9	27	12035	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Gobelets et chopes mécaniques



GOBELETS		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Gobelet PREMIUM H ² O	10.5	38-42	12030	6
2	Chope LIMA FH	11	38	50535	6
3	Gobelet ELECTRA	10	38	12119	24
4	Gobelet SESTRIERE	10	36	12042	6
5	Gobelet AMETISTA	9	34	501222	6
6	Gobelet GEM	8,7	33	12140	6



ISLANDE		Hauteur	Ø	cl	Code	U.V.
4	Chope ISLANDE	17	6.2	36	22514	6
4	Chope ISLANDE	15.7	6.2	33	300	12
4	Chope ISLANDE	13.1	5.7	22	303	6
1	Chope ISLANDE	10.4	3.7	6.5	288	12
1	Chope TUBO ISLANDE	8.7	5	10	100085	12
4	Chope TUBO ISLANDE	15.2	5.2	22	17457	12
3	Gobelet ISLANDE	8.6	8.8	38	59947	36

TASTY		Hauteur	Ø	cl	Code	U.V.
4	Chope TASTY	16.5	6	31	431	6
4	Chope TASTY	14.5	6.2	29	429	6
1	Chope TASTY	10	5.4	16	414	6
2	Gobelet TASTY	8.2	7	20	420	6
3	Gobelet TASTY	9.2	8	30	430	6

Gobelets et chopes mécaniques



GOBELETS COULEURS		hauteur	cl	Code	U.V.
1	Gobelet Cassiopea transparent *	8.8	33	220110	12
2	Gobelet Cassiopea Purple *	8.8	33	220112	12
3	Gobelet Cassiopea Onyx *	8.8	33	220111	12
4	Gobelet Zeno transparent*	8.3	26	22007	12
5	Gobelet Zeno lilas *	8.3	26	22008	12
6	Gobelet Diamond transparent *	9.2	30.5	220113	12
7	Gobelet Diamond bleu océan *	9.2	30.5	220114	12
8	Gobelet Diamond vert foret *	9.2	30.5	220115	12
9	Gobelet Diamond purple *	9.2	30.5	220116	12



CHOPES		hauteur	cl	Code	U.V.
1	Chope CRAQUELÉE DEMI	11.5	20	324	6
	Chope CRAQUELÉE BABY	11.3	15	325	6
2	Chope PORTOFINO	15.4	27	11245	4
3	Chope AROSA	12	17	334	6
4	Chope MARTIGUES jaugée 1.5 cl	15	16	331	6
5	Chope SESTRIERE	14.3	39	12045	6
6	Chope STOCKHOLM	14.3	32	12036	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Gobelets et chopes trempés



NONIC		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Chope	14.7	56	105121	12
2	Chope	11.4	28	105122	6
CANALISA					
3	Chope	14.9	47	338	12
4	Chope	9.8	20	337	24
VEGA					
5	Chope VEGA Cooler	15	40	339	12
6	Gobelet VEGA *	11.2	32	340	12



GRANITY		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Chope*	12.1	65	114084	12
	Chope	16	46	114083	12
	Chope	12.1	35	106449	12
	Chope	14	31	106468	12
2	Gobelet	9.5	27	106469	12
	Gobelet	8.1	20	111108	12
	Gobelet	7.3	16	115616	12

		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Gobelet LYON empilable	7.9	16	454	6
	Gobelet LYON empilable	8.6	20	453	6
2	Gobelet NORVEGE empilable	8.2	16	17524	12
	Gobelet NORVEGE empilable *	8.8	20	17523	12
3	Gobelet GIGOGNE	6	9	452	6
	Gobelet GIGOGNE	6.9	16	451	6

Gobelets et chopes trempés



VIVA		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Gobelet	8.6	27	12211	6
	Gobelet	7.4	17	12212	6
2	Chope	11.9	34	12210	6
ENDEAVOR					
3	Gobelet empilable	9.8	26	12131	12
	Gobelet empilable*	9.2	20	12130	12
4	Chope empilable	15.9	29	12132	12
	Chope empilable *	17.9	47	12133	12
BODEGA					
5	Gobelet	12	50	58445	12
	Gobelet	9	37	58134	12
6	Gobelet	5.7	22	58133	12



		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Gobelet ROCK couleur PEACH *	9.2	27	450	24
2	Chope		35	449	12
	Chope		31	468	12
3	Gobelet		27	469	12
	Gobelet		16	470	12
4	Gibraltar Hi Ball	12.2	26	12352	36

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Verres de dégustation



1 2 3 4 5

VERRES DE DÉGUSTATION				Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre de dégustation			9.6	15	266	12
2	Verre de dégustation			11.1	25	265	6
3	Verre de dégustation			13.2	41	17491	6
4	Verre de dégustation MONDIAL			14.7	51	105029	6
5	Verre de dégustation NAPOLEON			13.5	39.5	120039	6



1 2 3 4 5

VERRES DE DÉGUSTATION				Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre de dégustation			7.7	2	105145	12
2	Verre de dégustation CAPITOL uni				1.5	281	12
3	Verre de dégustation MILANO liqueur			14.7	5.5	12048	6
4	Verre à shot DUBLINO HOT SHOT			7	3,4	97509	12
5	Chope ISLANDE			10.4	6.5	288	12



1 2 3 4 5

VERRES DE DÉGUSTATION				Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre VIN DU RHIN			16.6	15	181	6
2	Verre GILDE			13,4	14,5	12355	12
3	Flûte Vigne			12,1	7	17477	6
4	Flûte AMARO			15,3	7	234	12
5	Flûte SPUMANTE			17,6	12	233	6



1 2 3 4 5 6

VERRES DE DÉGUSTATION				Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Amplitude Cristallin			16.5	47	12065	6
2	Grand sommelier cristallin			18.5	29	12057	6
3	Aromes			18.3	30	110490	6
4	Charente			18.5	51	17467	6
5	Delicioso Bourgogne			19.5	52	12049	6
6	Cabernet vin jeune			20	35	471367	6

Verres jaugés



1 2 3 4 5 6 7

VERRES JAUGÉS				Hauteur	cl	jaugé à	Code	U.V.
1	Verre jaugé viticole, jauge filet blanc			15.4	21.5	12.5	JAUGE280	12
2	Verre jaugé viticole, jauge filet ellipse			15.4	21.5	12.5-14	115604	12
3	Verre jaugé INAO			15.4	21		Nous consulter	
4	Verre jaugé EXQUISIT			20.5	35	14	JAUGE283	6
5	Verre jaugé TOURAINE Laurier			13.7	19	12	95	6
6	Verre jaugé SENSATION 3 points			15.8	21	14	JAUGE282	6
7	Verre jaugé RUBINO			17.2	27	12.5	JAUGE284	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Flûtes à champagne



FLÛTES		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Flûte MICHELANGELO fond piqué	18.6	16	42	6
	Flûte VINTAGE fond piqué	18.2	10	43	6
	Flûte VINTAGE fond piqué	19	13	526221	24
2	Flûte MILANO	18.6	12	12051	6
3	Flûte TULIPE	20	10	12052	6
4	Flûte CHAMPAGNE	20.5	20	12050	6
	Flûte RUBIS/OPALE	19.4	16	12053	6
5	Flûte MONDIAL N°7	21	19	105028	6
6	Flûte MONDIAL N°9	18.5	14.5	17812	6



FLÛTES		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Flûte HOSTELLERIE	19.5	17	91822	6
2	Flûte ROYAL	20.1	16	91601	6
3	Flûte ELEGANCE	15.8	10	17414	6
	Flûte ELEGANCE	17.8	13	17413	6
	Flûte ELEGANCE	17.5	17	135	6
4	Chope flûtée BUBBLE	16.3	15	229	6
5	Flûte WEINLAND	21.2	20	50824	6
6	Coupe ELEGANCE	12.2	16	50007	12

Verres à bière



VERRES A BIÈRE		Hauteur	cl	Code	U.V.
2	Chope BRASSERIE	17.4	32	94028	6
3	Chope WILLIBECHER	16.8	48	50933	12
	Chope WILLIBECHER	14.3	33	517284	12
4	Chope DUBLIN	20.3	31	50851	6
5	Bock SUPER BOCK	20	100	341	6
6	Bock ROYAL	15.7	50	761024	6



CHOPES		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Chope MARTIGUES	18	33	343	6
2	Chope NONIC	14.7	56	105121	6
3	Chope NONIC	11.4	28	105122	6
4	Chope PRAGUE	19.4	59	1201	6
	Chope PRAGUE	15.9	33	1200	6
5	Chope LINZ	18.6	26	510214	24

Cocktails courts



COCKTAILS COURTS					Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Coupe Z STEM				16.6	27	22011	12
	Coupe Z STEM				13.3	15	22009	12
2	Verre MARGUARITA				14.4	27	111154	6
3	Verre ECAILLE				14.3	20	12009	12
	Verre ECAILLE*					18	12008	12
4	Coupe BRISTOL VALLEY				16.1	22	22005	12
5	Coupe JOCKEY				14.1	14	230	6



COCKTAILS COURTS					Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Coupe COCKTAIL				17.2	21	12610	6
	Coupe COCKTAIL SIGNATURE				16.5	14	12516	4
2	Cocktail MARTINI CRISTALLIN				16.8	24	12027	6
3	Coupe MARTINI CONTEMPORAIN				12.9	22	120045	6
4	Coupe HOMMAGE CARAT *				12.6	22.7	120044	6
5	Coupe COCKTAIL SCHALE *				12.9	25.9	120035	6

Cocktails longs



COCKTAILS LONGS					Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre CAPRI				17.6	37.5	251	12
2	Verre BACCHUS				15.8	37	180	6
3	Flute KYOTO				17.4	32	114089	6
4	Verre HURRICANE				21	44	114080	6
	Verre HURRICANE				19.5	25	502132	6
5	Verre PALLADIO				23.5	38.5	12204	6
	Verre PALLADIO *				20.8	28.5	12203	6



COCKTAILS LONGS					Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verre HOSTELLERIE				18	33	72066	6
2	Verre DORTMUND *				24.3	37	105116	6
3	Verre SUPER SCHOONER				21.9	180	22004	6
4	Verre CANA LISA				15	47	338	12
5	Verre ENERGY *				18	30	22012	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Coupes à glace



COUPES A GLACE					Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Coupe à glace RIO	10.2	32.5	217511	6			
2	Coupe à glace FROSTY	12.3 x 9.5	30	1292	6			
3	Coupe à glace PRIMAVERA	13.7	22	111022	6			
4	Coupe à glace PRIMAVERA satiné	13.7	22	111023	6			
5	Coupe à glace BRASILIA LIEGEOIS	14	17	200	6			



COUPES A GLACE					Dimensions	cl	Code	U.V.
1	Coupe à glace CAFET GIVRÉE	13 x 6	25	111067	12			
2	Coupe à glace BUBBLE	9	13	1294	12			
3	Coupe à glace VEGA	8.5	15	97004	6			
4	Coupe à glace YPSILON empilable	13 x 9	37	111045	12			
5	Coupe à glace BAHIA	14.2	35	105101	6			



COUPES A GLACE				L x l	cl	Code	U.V.
1	Assiette plate rectangulaire CERA *	21 x 10.5		11802	6		
2	Coupe à glace AMERICA *	21 x 9	21	105091	12		
3	Coupelle creuse CERA *	Ø 18	21	11810	6		



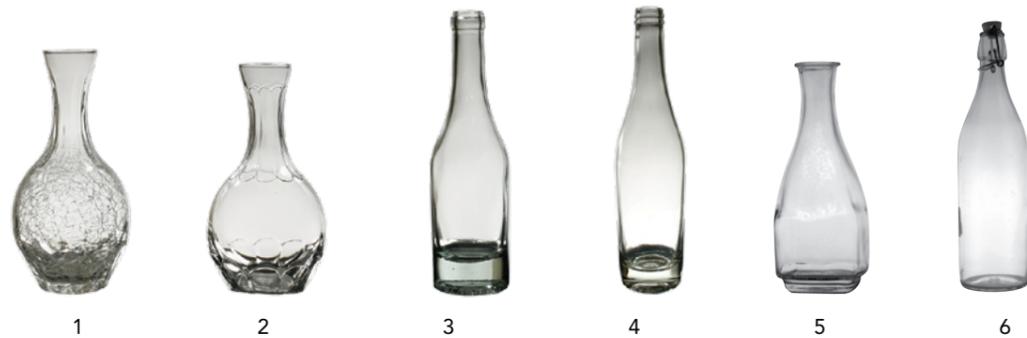
COUPES A GLACE				Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Coupe à glace ANTILLAISE	18	29	218	6		
2	Coupe à glace TAHITI	8	23	202	6		
3	Coupe à glace INOS bords roulés Ø 9	10.6	20	14003	10		
4	Coupe à glace CARAT *	8.6	19	97005	6		
5	Coupe à glace CADETTE	12	23	203	6		

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Brocs & carafes



CARAFES				cl	Code	U.V.
1	Carafe YPSILON			100	114069	6
	Carafe YPSILON			50	114068	12
	Carafe YPSILON			25	114067	12
2	Carafe YPSILON BLANCHE*			50	800001	12
3	Carafe YPSILON NOIRE*			50	800002	12
4	Carafe CONICA			100	513078	6
	Carafe CONICA			50	513077	12
	Carafe CONICA			25	510362	12
5	Carafe SUISSE JAUGEE			50	17514	6
	Carafe SUISSE JAUGEE			25	17513	6
6	Carafe BACCHUS			100	16367	6
	Carafe BACCHUS			50	16366	6
	Carafe BACCHUS			25	16365	12
7	Carafe à décanter VENDANGE			1000	50075	1
8	Carafe à décanter WEINLAND			1200	50080	1



CARAFES & POTS				cl	Code	U.V.
1	Carafe CRAQUELEE			45	393	6
	Carafe CRAQUELEE			25	389	6
2	Carafe UNIE COL MOULE			45	392	6
	Carafe UNIE COL MOULE			25	388	6
3	Pot LYONNAIS			46	114065	6
	Pot LYONNAIS			25	114064	6
4	Pot BEAUJOLAIS			50	114066	12
5	Carafe CARRÉE			25	381	12
	Carafe CARRÉE			50	382	12
	Carafe CARRÉE			100	383	6
6	Bouteille GIARA			100	514595	12



CARAFES, PICHETS & BROCS				cl	Code	U.V.
1	Pichet POLYCARBONATE STRIE			180	53394	6
	Pichet POLYCARBONATE STRIE			140	53393	6
	Pichet POLYCARBONATE STRIE			95	53392	6
2	Pichet ACRYLIC avec couvercle			200	10775	1
3	Broc BISTRO			100	514591	6
	Broc BISTRO			50	514590	6
	Broc BISTRO			25	514589	12
4	Carafon à vin			100	376	6
	Carafon à vin			50	375	12
	Carafon à vin			25	374	12
5	Broc VERSILIA *			100	111048	6
	Broc VERSILIA			50	111047	12
	Broc VERSILIA			25	111046	6



PICHETS				cl	Code	U.V.
1	Pichet tonneau brun FLAMME			75	1823	4
	Pichet tonneau brun FLAMME			50	1822	4
	Pichet tonneau brun FLAMME			25	1820	4
2	Pichet blanc			50	110389	4
3	Pichet inox			100	116222	6
4	Bouteille GIARA BLEUE*			100	514600	6
	Bouteille GIARA VERTE*			100	514601	6
	Bouteille GIARA VIOLETTE*			100	514602	6
5	Bouteille SWING CARRÉE*			100	514598	6
	Bouteille SWING CARRÉE*			50	514597	12
	Bouteille SWING CARRÉE*			25	514596	28

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Mises en bouche



ELLIPSE		Hauteur	cl	Code	U.V.
Gobelet ovale		7.3	11	500423	6



NORWAY		Hauteur	cl	Code	U.V.
Gobelet conique		6.6	7	111158	6



ATOLL		Hauteur	cl	Code	U.V.
Gobelet		6	11	502688	6



CARAT		Hauteur	cl	Code	U.V.
Gobelet		6.8	12	509276	6



COSMOS		Hauteur	cl	Code	U.V.
Gobelet		6.8	5	111157	6



DISCO		Hauteur	cl	Code	U.V.
Gobelet		6.7	5	96596	6
Gobelet *		9.2	9	526158	6



		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Gobelet conique DUBLINO	7	3.4	97509	12
2	Gobelet CAFFEINO	7.1	9	12014	6
3	Chope ISLANDE	10.4	6.5	288	12
4	Gobelet KUBE	4.5	5	1298	12
	Gobelet KUBE	5.5	10	1299	12
5	Gobelet CARAVELLE	5.4	5	519065	12

Boissons chaudes



		cl	Code	U.V.
1	Tasse Cappucino Verre + Monture	25	105099	15
2	Tasse Espresso Verre + Monture	10	114061	24
3	Grog Verre Universel 92mm	22	345	6
	Grog monture		346	1
4	Gobelet BARISTA *	12	12018	6



		cl	Code	U.V.
1	Tasse expresso Arum (verre uniquement)	9	12128	12
	Tasse cappuccino Arum (verre uniquement)	25	12129	6
2	Gobelet café Caffeino	9	12014	6
3	Verre à anse Mazagran	24	92617	6
4	Verre Irish Coffe	23	228	6

Verrines et bocaux



VERRINES		Hauteur	cl	Code	U.V.
1	Verrine ronde	8.5	6	12002	6
2	Verrine carrée	8	9	12001	6
3	Verrine ronde	9	20	12003	6
4	Bocal *		400	507004	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Personnalisation: nous consulter

Notes





DUCERF

Siège social et salle d'exposition
(sur rendez-vous)

23, rue Pierre Fontaine 75009 PARIS

Tél: 01 64 35 55 55 - Fax: 01 64 35 47 41

E-mail: contact@ducerf.fr - www.ducerf.fr

Notre catalogue en ligne: www.toutpourlechef.com



DUCERF



Les Couverts

J'ai goutté



COUZON

J'AI GOUTÉ 18/10 4 mm	Code
Cuillère de table *	115526
Fourchette de table *	115525
Couteau de table *	115528
Cuillère à dessert *	115530
Fourchette à dessert *	115531
Couteau à dessert *	115532
Cuillère à café *	115527
Cuillère à moka *	115529



Neuvième art



COUZON

NEUVIEME ART 18/10 4 mm	Code
Cuillère de table *	417770
Fourchette de table *	417771
Couteau de table lame scie*	417772
Cuillère à dessert *	417773
Fourchette à dessert *	417774
Couteau à dessert *	417775
Fourchette à poisson *	417776
Couteau à poisson *	417777
Cuillère à café *	417778
Cuillère à moka *	417779



Royal Baguette



Amefa

ROYAL BAGUETTE 18/10 4mm	Code
Cuillère de table *	417782
Fourchette de table	417783
Couteau de table lame scie *	417784
Cuillère à dessert	417785
Fourchette à dessert	417786
Couteau à dessert manche orfèvre	417787
Cuillère à café *	417788
Cuillère à moka *	417789



Jewel



Amefa

JEWEL 18/10 3mm	Code
Cuillère de table	502902
Fourchette de table	502901
Couteau de table lame scie	502904
Cuillère à dessert	502906
Fourchette à dessert	502905
Couteau à dessert lame scie	502907
Cuillère à café	502903
Cuillère à moka	502908



Havane



Amefa

HAVANE 18/10 3mm	Code
Cuillère de table	502892
Fourchette de table	502891
Couteau de table lame scie	502894
Couteau steak manche vertical	502899
Cuillère à dessert	502895
Fourchette à dessert	502896
Couteau à dessert lame scie	502897
Cuillère à café	502893
Cuillère à moka	502898



Rossini



Amefa

ROSSINI 18/0 3mm	Code
Cuillère de table *	2701
Fourchette de table *	2700
Couteau de table lame scie *	2704
Cuillère à dessert *	2705
Fourchette à dessert *	2706
Couteau à dessert manche plat *	2707
Cuillère à café *	2702
Cuillère à moka *	2703



Horizon



Amefa

HORIZON 18/0 3mm	Code
Cuillère de table	116168
Fourchette de table	116169
Couteau de table lame scie	116170
Cuillère à dessert	116171
Fourchette à dessert	116172
Couteau à dessert	116173
Cuillère à café	116175
Cuillère à moka	116176



Vieux Paris brillant



Amefa

VIEUX PARIS BRILLANT 18/0 3mm	Code
Cuillère de table *	2602
Fourchette de table *	2601
Couteau de table lame scie *	2605
Cuillère à dessert *	2606
Fourchette à dessert *	2607
Couteau à dessert manche plat *	2608
Cuillère à café *	2603
Cuillère à moka *	2604



(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



XY



Existe également en noir et bronze.



XY 18/10 4 mm	Code
Cuillère de table	13150
Fourchette de table	13151
Couteau de table lame unie	13152
Cuillère à dessert/gourmande	13153
Fourchette à dessert/gourmande	13154
Couteau à dessert	13155
Fourchette à poisson	13156
Couteau/spatule à poisson	13157
Cuillère à moka	13159



Guest



XY 18/10 4 mm	Code
Cuillère de table	114150
Fourchette de table	114151
Couteau de table lame scie	114152
Couteau à steak lame scie	114153
Cuillère à dessert	114154
Fourchette à dessert	114155
Couteau à dessert lame unie	114156
Fourchette à poisson	114159
Couteau à poisson	114160
Cuillère à café	114157
Cuillère à moka	114158



Astrée ciselé



ASTRÉE CISELÉ 18/10 3.5 mm	Code
Cuillère de table *	502012
Fourchette de table *	502010
Couteau de table lame scie *	502014
Cuillère à dessert *	502015
Fourchette à dessert *	502011
Couteau à dessert *	502018
Fourchette à poisson *	502016
Couteau à poisson *	502017
Cuillère à café *	502013
Cuillère à moka *	110669



Blois FH



BLOIS FH 18/10 3.5 mm	Code
Cuillère de table	94051
Fourchette de table	94052
Couteau de table manche orfèvre lame scie	94053
Couteau de table manche orfèvre lame unie *	22808
Cuillère à dessert	94055
Fourchette à dessert	94056
Couteau à dessert manche orfèvre lame unie	94054
Fourchette à poisson	94058
Couteau à poisson	94059
Cuillère à café	94057
Cuillère à moka	100113
Couteau à steak manche orfèvre lame scie *	106007
Fourchette à huîtres *	94060



Mikado



MIKADO 18/10 3mm	Code
Cuillère de table	106013
Fourchette de table	106014
Couteau de table manche plat lame scie	106015
Cuillère à dessert	106016
Fourchette à dessert	106017
Couteau à dessert manche plat lame unie	106018
Fourchette à poisson	106019
Couteau à poisson	106020
Cuillère à café	106021
Cuillère à moka	106035



Vieux Paris satiné



VIEUX PARIS SATINÉ 18/0 3 mm	Code
Cuillère de table	2610
Fourchette de table	2611
Couteau de table manche orfèvre lame scie	2612
Couteau de table manche plat lame scie	2614
Cuillère à dessert	2615
Fourchette à dessert	2616
Couteau à dessert manche orfèvre lame unie	2617
Couteau à dessert manche plat lame unie	90977
Fourchette à poisson *	17728
Couteau à poisson *	17729
Cuillère à café	2619
Cuillère à moka	2620



Norway



NORWAY 18/10 2.5mm	Code
Cuillère de table	106026
Fourchette de table	106027
Couteau de table manche plat lame scie	106028
Cuillère à dessert	106029
Fourchette à dessert	106030
Couteau à dessert manche plat lame unie	106031
Fourchette à poisson	106032
Couteau à poisson	106033
Cuillère à café	106034
Cuillère à moka	110381



Amazonie



AMAZONE 18/10 2mm	Code
Cuillère de table *	13130
Fourchette de table *	13131
Couteau de table manche plat lame scie *	13132
Cuillère à dessert *	13133
Fourchette à dessert/poisson *	13134
Couteau à dessert lame unie *	13135
Couteau à poisson/gourmet *	13137
Cuillère à café *	13136



(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Cassiopée



CASSIOPÉE 18/0 2mm	Code
Cuillère de table	110220
Fourchette de table	110221
Couteau de table manche plat lame scie	110222
Cuillère à dessert	110223
Fourchette à dessert	110224
Couteau à dessert manche plat lame unie	110225
Fourchette à poisson *	110226
Couteau à poisson *	110227
Cuillère à café *	110228



Atlantis



eternum	ATLANTIS 18/10 4 mm	Code
	Cuillère de table	110001
	Fourchette de table	110002
	Couteau de table manche vertical lame scie	110040
	Couteau à steak monobloc lame scie	110010
	Cuillère à dessert	110004
	Fourchette à dessert	110005
	Couteau à dessert manche vertical	110041
	Couteau à dessert monobloc	110045
	Fourchette à poisson *	110007
	Couteau à poisson *	110008
	Cuillère à café *	110009
	Cuillère à moka	110015



Ascot



eternum	ASCOT 18/10 3mm	Code
	Cuillère de table	115982
	Fourchette de table	115983
	Couteau de table manche plat lame scie	115984
	Couteau à steak *	115992
	Cuillère à dessert	115985
	Fourchette à dessert	115986
	Couteau à dessert manche plat lame scie	115987
	Fourchette à poisson	115988
	Couteau à poisson	115989
	Cuillère à café	115990
	Cuillère à moka	115991



Anser



eternum	ANSER 18/0 3mm	Code
	Cuillère de table	101085
	Fourchette de table	101086
	Couteau de table manche plat lame scie	101087
	Couteau de table manche orfèvre lame scie *	22935
	Cuillère à dessert	101088
	Fourchette à dessert	101089
	Couteau à dessert manche plat lame scie	101090
	Couteau à dessert manche orfèvre lame scie *	22939
	Fourchette à poisson *	101091
	Couteau à poisson *	101092
	Cuillère à café *	101093
	Cuillère à moka *	101094



Ingres



eternum

INGRES 18/0 2.5mm	Code
Cuillère de table *	51782
Fourchette de table *	51781
Couteau de table manche plat *	51790
Cuillère à dessert *	51786
Fourchette à dessert *	51785
Couteau à dessert manche plat *	51791
Cuillère à café *	51783
Cuillère à moka *	51792



Divers



		Code	U.V.
1	Cuillère à cocktail/sirop UNIE	2828	12
2	Cuillère à cocktail/sirop 958	24065	12
3	Cuillère à cocktail/sirop BAGUETTE 18/10	13127	12



		Code	U.V.
1	Fourchette à huîtres COQUILLE	51605	12
2	Fourchette à huîtres BAGUETTE 18/10	13126	12
3	Fourchette à huîtres PRINCE 18/10	13112	12



		Code	U.V.
1	Fourchette à escargots COQUILLE	51604	12
	Fourchette à escargots BAGUETTE	17725	12
2	Pince à escargots INOX	2367	12



		Code	U.V.
1	Cuillère à moka PRIMO	2826	96
	Cuillère à café UNI	9447	12
2	Cuillère à moka BAR ECO	2825	60
	Cuillère à café BAGUETTE 18/10	13124	12
	Cuillère à café BAGUETTE 18/0	116175	12
	Cuillère à moka BAGUETTE 18/10	13125	12
	Cuillère à moka BAGUETTE 18/0	116176	12
3	Cuillère à moka UTAH	23010	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Baguette



BAGUETTE 18/10 3mm	Code
Cuillère de table	13114
Fourchette de table	13115
Couteau de table manche orfèvre lame scie	13116
Couteau de table manche plat lame scie	13117
Cuillère à dessert	13118
Fourchette à dessert	13119
Couteau à dessert manche orfèvre lame scie	13120
Couteau à dessert manche plat lame scie	13121
Fourchette à poisson	13122
Couteau à poisson	13123
Cuillère à café	13124
Cuillère à moka	13125
Fourchette à huitres	13126
Cuillère cocktail	13127



Prince



PRINCE 18/10 3mm	Code
Cuillère de table	13100
Fourchette de table	13101
Couteau de table manche orfèvre lame scie	13102
Couteau de table manche plat lame scie	13103
Cuillère à dessert	13104
Fourchette à dessert	13105
Couteau à dessert manche orfèvre lame scie	13106
Couteau à dessert manche plat lame scie	13107
Fourchette à poisson	13108
Couteau à poisson	13109
Cuillère à café	13110
Cuillère à moka	13111
Fourchette à huitres	13112



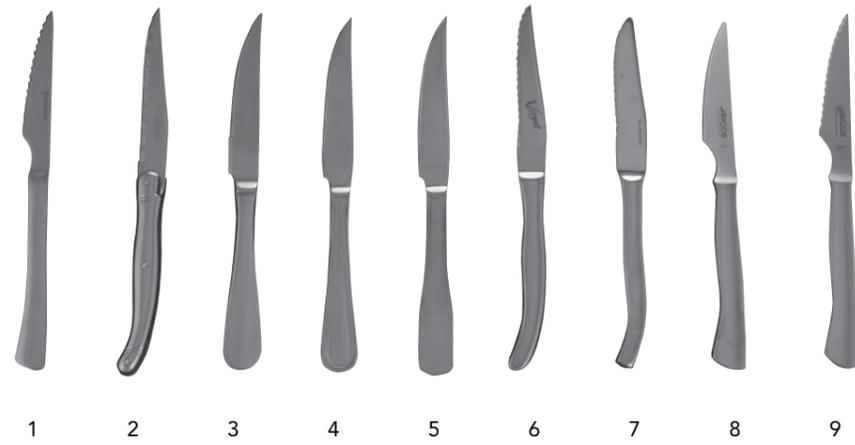
Couteaux à steak



COUTEAUX A STEAK		Code	U.V.
1	Couteau à steak ESPAGNOL	113517	12
2	Couteau à steak COTE A L'OS	113514	12
3	Couteau à steak ROYAL	113540	12
4	Couteau à steak VERLAINE manche orfèvre, lame crantée	105801	12
5	Couteau à steak FORGE lame lisse	113592	12
6	Couteau à steak XY lame lisse	13152	12
7	Couteau à steak GOURMET	115682	12
8	Couteau à steak BLOIS manche orfèvre, lame crantée	106007	12
9	Couteau à steak ASTREE CISELE lame scie *	502009	12

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.





COUTEAUX À STEAK			Code	U.V.
1	Couteau à steak TORERO		113515	12
2	Couteau à steak LAGUIOLE		113778	12
3	Couteau à steak BAGUETTE		13001	12
4	Couteau à steak IMPERIAL		13000	12
5	Couteau à steak VIEUX PARIS MAT		13002	12
6	Couteau à steak VIRGULE		501170	12
7	Couteau à steak GRILLADE		114028	12
8	Couteau à steak ARCOS LAME LISSE		113773	12
9	Couteau à steak ARCOS LAME CRANTÉE		113590	12



COUTEAUX À STEAK			Code	U.V.
1	Couteau à steak ETE		96162	12
2	Couteau à steak RIVETS		17970	12
3	Couteau à steak 1974		3047	12
4	Couteau à steak 1973 (bout rond)		106141	12
5	Couteau à steak X-RAY		17974	12
6	Couteau à steak JUMBO		500140	12
7	Couteau PIZZA		106144	12



(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



DU CERF

Siège social et salle d'exposition
(sur rendez-vous)

23, rue Pierre Fontaine 75009 PARIS

Tél: 01 64 35 55 55 - Fax: 01 64 35 47 41

E-mail: contact@ducerf.fr - www.duc erf.fr

Notre catalogue en ligne: www.toutpourlechef.com



DUCERF



Les Accessoires de Table



Sommaire

Moulins à poivres et à sel	pages 4 et 5
Accessoires de table	pages 6 à 8
Corbeilles à pain	page 9
Accessoires de table et d'accueil	pages 8 à 12
Signalétique	page 12
Bar	pages 13 à 19
Caféterie	pages 20 et 21
Cocottes	pages 22 et 23
Fruits de mer	page 24
Escargots, fondue et accessoires spécifiques	pages 25 à 26
Buffet	pages 27 à 31



Moulins à poivre et à sel



MOULINS A POIVRE

	hauteur	Code	U.V.
1 Moulin à poivre BISTRO bois chocolat	10	106174	1
2 Moulin à sel BISTRO bois naturel	10	106171	1
3 Moulin à poivre BISTRO noir mat	10	22730	1
4 Moulin à poivre HOSTELLERIE bois chocolat	22	106180	1
5 Moulin à sel HOSTELLERIE bois naturel	22	106177	1
6 Moulin à poivre PARIS laqué rouge *	12	106156	1
7 Moulin à poivre PARIS laqué noir *	12	106150	1
8 Moulin à poivre PARIS bois chocolat *	12	106157	1
9 Moulin à poivre PARIS bois naturel *	12	106158	1



MOULINS A POIVRE & A SEL

	hauteur	Code	U.V.
1 Moulin à poivre VITTEL	16	106307	1
2 Moulin à sel VITTEL	16	106308	1
3 Moulin à poivre NANCY *	12	106303	1
4 Moulin à sel NANCY *	12	106304	1
Moulin à poivre NANCY *	18	106305	1
Moulin à sel NANCY *	18	106306	1
5 Moulin à piment OLERON *	14	24025	1
6 Moulin à poivre MIGNONETTE métal argenté *	10	106205	1
7 Moulin à sel MIGNONETTE métal argenté *	10	106204	1



MOULINS A POIVRE & A SEL

	hauteur	Code	U.V.
1 Moulin à poivre EVIAN noir mat *	16	15006	1
Moulin à sel EVIAN noir mat *	16	15007	1
2 Moulin à poivre EVIAN bois naturel*	16	15004	1
Moulin à sel EVIAN bois naturel*	16	15005	1
3 Moulin à poivre REVERSO *	11	106160	1
4 Moulin à sel REVERSO *	11	106161	1
5 Moulin à poivre ELIS SENSE *	20	24035	1
6 Moulin à sel ELIS SENSE *	20	24040	1



MOULINS A POIVRE & A SEL

	hauteur	Code	U.V.
1 Moulin à poivre 240F	9.7	4343	1
2 Moulin à sel 340C	9.7	4344	1
3 Moulin à poivre CLASSIC	25	18084	1
4 Moulin à poivre CARRE acrylique *	15	18083	6
5 Moulin à sel CARRE acrylique *	15	18082	6
6 Moulin à poivre et salière COMBI	9	15031	1
7 Moulin à poivre et salière COMBI	16	15033	1



MOULINS A POIVRE & A SEL

	hauteur	Code	U.V.
1 Moulin à poivre socle chromé *	17	15015	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Accessoires de table



MÉNAGÈRE		Code	U.V.
1	Ménagère PRO INOX 2 pièces: sel/poivre	2428	1
2	Ménagère PRO INOX 3 pièces: sel/poivre/moutarde	2429	1
3	Ménagère PRO INOX 2 pièces: huile/vinaigre	2427	1
4	Ménagère ETELUX 3 pièces: sel/poivre/moutarde *	53415	1
5	Ménagère ETELUX 2 pièces: sel/poivre *	53012	1
6	Ménagère ETE CARO 2 pièces: sel/poivre	110071	1
7	Ménagère ETE CARO 2 pièces: huile/vinaigre	110072	1
8	Ménagère ETE CARO 3 pièces: sel/poivre/moutarde	110070	1
	Moutardier complet PRO INOX & ETE CARO	15023	1
	Salière ou poivrière complète PRO INOX & ETE CARO	15022	1



HUILIERS		hauteur	cl	Code	U.V.
1	Huilier carré à bec verseur		25	116013	1
2	Huilier carré à bec verseur		50	116014	1
3	Bouteille FIESOLE*		72	514599	6
4	Huilier/Vinaigrier USA		18	116027	1
5	Huilier conique	10	25	116024	1
FROMAGÈRES			Ø	Code	U.V.
6	Fromagère avec cuillère		11.8	4309	1
7	Fromagère avec cuillère		10.5	2432	1
	Verre de rechange pour fromagère			4307	1



SALIÈRE		taille	Code	U.V.
1	Sel & Poivre sur plateau	10.7 x 7	11099	1
2	Salière OPÉRA		18114	12
3	Poivrière OPÉRA		18115	12
4	Moutardier BARIL + couvercle		4318+4319	12
5	Moutardier OPÉRA + couvercle		18111+18112	12
6	Moutardier NORMAND + couvercle		18109+18110	12
7	Spatule à moutarde BUIS	11	4323	12
8	Spatule à moutarde PLASTIQUE	10	24134	10
9	Spatule à moutarde OPÉRA en porcelaine		18117	12
10	Spatule à moutarde INOX	11	24129	12



SAUPOUDREUSES		cl	Code	U.V.
1	Saupoudreuse à tube doseur LIS	30	18087	1
2	Saupoudreuse à tube doseur STO	26	14077	1
3	Saupoudreuse corps en verre PARFAITE		4356	1
	Bouchon percé PARFAITE		4355	1
4	Saupoudreuse corps en verre PARFAITE		4356	1
	Bouchon à clapet PARFAITE		4357	1
5	Saupoudreuse parmesan corps polycarbonate	35	18088	1
6	Pot à miel	30	100665	1



SALIÈRE		Code	U.V.
1	Salière / Poivrière CARRÉE 60 g	106168	1
2	Salière / Poivrière EIFFEL	98613	1
3	Corps verre seul PARFAITE	4325	1
	Bouchon sel chromé PARFAITE	4326	1
	Bouchon sel métal argenté PARFAITE	4326BSMA	1
	Bouchon poivre chromé PARFAITE	4327	1
4	Salière ETELUX	53174	1
4	Poivrière ETELUX	53175	1
5	Salière / Poivrière AMERICA 30 g	4333	1
6	Salière / Poivrière DAMIER avec bouchon plastique noir	4335	1



		dimensions	cl	Code	U.V.
1	Bloc beurre 18gr	Ø 6.7		1727	6
1	Bloc beurre 25gr	Ø 7.2		95934	6
2	Coupelle cocktail BL empilable	7 x 3	6	53385	24
3	KUBE Blanc petit modèle	5 x 5 x 4	6	11129	12
3	KUBE Blanc grand modèle	5 x 5 x 5	9	11130	12
4	Gobelet NORMAND BL S/C	6.8 x 5.6	10	18109	12
5	Pot ROOM Service BL	6.5 x 5.6	7	115200	12
6	Ramequin MELAMINE BL	6.2 x 3.2	4	51456	48
6	Ramequin MELAMINE BL	7.2 x 3.2	7	51458	12
6	Ramequin MELAMINE BL	7.9 x 4	9	51467	12
6	Ramequin MELAMINE BL	8.5 x 4.5	12	51460	12
7	Pot GOURMAND	Ø 6.5	6	92000	12
8	Dariole INOX	4.5 x H: 4.2	5.3	113809	6
	Dariole INOX *	5.5 x H: 5.3	14	113810	6

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Accessoires de table



		cl	Code	U.V.	
SAUCIÈRES					
1	Saucière ordinaire *	15	1756	12	
	Saucière ordinaire	11	1755	12	
	Saucière ordinaire	7	1754	12	
2	Saucière à anse inox	10	2359	10	
POTS & PINCES À CORNICHONS					
		Dimensions	cl	Code	U.V.
3	Pot à cornichons en grès à couvercle		37	1800	1
	Pot à cornichons en grès à couvercle		50	91650	1
	Pot à cornichons en grès à couvercle *		75	1801	1
	Pot à cornichons en grès à couvercle *		100	1802	1
	Pot à cornichons en grès à couvercle *		200	1803	1
4	Pot à sauce ou à cornichons à couvercle *	hauteur: 13	80	113665	1
5	Pince à cornichons HETRE PM	longueur: 20		1741	1
	Pince à cornichons OLIVIER GM	longueur: 25		4217	1



		Code	U.V.
COQUETIERS & POTS			
2	Coquetier EUROPE 48 mm	103291	12
3	Coquetier INOX *	2392	1
4	Coquetier ORDINAIRE	1751	12

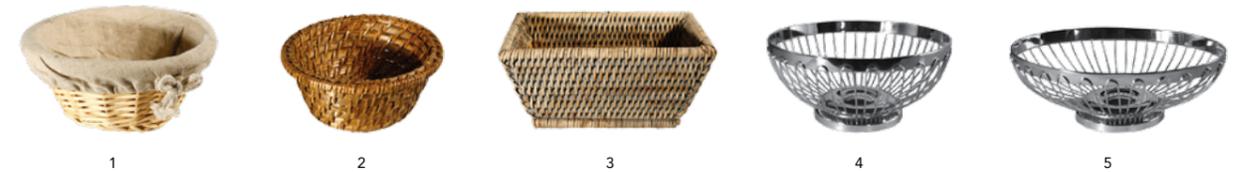


		dimensions	diamètre	Code	U.V.
CURE DENTS & PIQUE-BOIS					
1	Porte cure dents blanc	5.7	4.5	109450	12
1	Cure dents enveloppés plastique (par 1000)			53354	1
2	Cure dents enveloppés bois (par 1000)			115890	1
3	Piques bois 1 pointe (par 1000)	6.5		5192	1
4	Piques bois 2 pointes (par 1000)	8		5191	1

Corbeilles à pain



		Dimensions	Code	U.V.	Dimensions	Code	U.V.
CORBEILLES A PAIN							
1	Corbeille à pain ronde en polypropylène imitation osier	Ø 18	112006	12			
	Corbeille à pain ronde en polypropylène imitation osier *	Ø 21	112007	12			
2	Corbeille à pain ovale en polypropylène imitation osier	18 x 13	112003	12			
	Corbeille à pain ovale en polypropylène imitation osier	23 x 15	112004	12			
3	Corbeille à pain ovale brune en polypropylène imitation osier	18 x 13	112008	12			
4	Corbeille à pain ovale en polypropylène imitation osier	18 x 13	112009	12			
5	Corbeille à pain ovale BAMBOU	Ø 20	91312	1			
	Corbeille à pain ovale BAMBOU	Ø 25	4232	1			
	Corbeille à pain ronde BAMBOU	Ø 15	4229	1			
	Corbeille à pain ronde BAMBOU	Ø 20	4230	1			
6	Corbeille à pain noire ronde en polypropylène imitation osier	Ø 18	52265	12			
	Corbeille à pain noire ovale en polypropylène imitation osier *	23 x 15	52266	12			



		Dimensions	Code	U.V.
CORBEILLES A PAIN				
1	Corbeille à pain Boulangère ronde	Ø 18	116012	1
2	Corbeille à pain en rotin piqué	Ø 15	52260	3
	Corbeille à pain en rotin piqué *	Ø 23	52261	5
3	Corbeille à pain Rotin rectangulaire	20 x 12 x 9	14125	3
3	Corbeille à pain fils inox	Ø 17	113480	1
4	Corbeille à pain inox ovale	20 x 14.5	113479	1



		Dimensions	Code	U.V.
CORBEILLES A PAIN				
1	Corbeille à pain ondulée avec pied en acier	16 x 16	116016	1
	Corbeille à pain ondulée avec pied en acier	18 x 18	116020	1
2	Corbeille à croissants	30 x 16	4212	1
3	Corbeille à pain INOX martelé*	Ø 16 x H:5	113478	1
4	Corbeille à pain tissu GRIS *	Ø 16	113476	1
	Corbeille à pain tissu GRIS *	Ø 19	113477	1
5	Corbeille à pain tissu TAUPE *	Ø 16	113474	1
	Corbeille à pain tissu TAUPE *	Ø 19	113475	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Accessoires de table



ACCESSOIRES DE TABLE		dimensions	Code	U.V.
1	Porte carte inox	8 x 7 x 2	540	1
2	Porte etiquette inox	h: 10	112039	4
3	Présentoir ardoise PVC *	22 x 15	800036	3
4	Vase porcelaine SOLIFLOR	h: 10	11113	6
5	Vase INOX brossé	h: 18 Ø: 6.5	542	1
6	Ramasse miettes stylo	15	106311	1
7	Chevalet PVC "Réserve"	7 x 5	101575	10
8	Chevalet INOX "Réserve"	10 x 5	4421	1
9	Chevalet INOX "Numéros" 1-12, 13-24, 25-36, 37-48, 49-60, 61-72	5.3 x 4.5	71450	12
10	Porte journal bois vernis		26716	1



DESSOUS BOCK		Dimensions	Code	U.V.
1	Dessous Bock INOX UNI	Ø 10.5	2440	1
2	Dessous bock INOX STRIÉ	Ø 10.5	2401	1
3	Soucoupe porcelaine HÉLICE	Ø 10	17245	12
4	Dessous de verre OUATE "Fer forgé"	Ø 9	5225	1000
5	Dessous de verre OUATE *	Ø 9	5226	1000

SOUCOUPES		Dimensions	Code	U.V.
6	Soucoupe Bakelite BORDEAUX	Ø 11	4707	1
8	Soucoupe Bakelite BORDEAUX	Ø 9	53738	1
9	Soucoupe Bakelite NOIRE	Ø 9	53739	1



PLATEAUX ADDITION		Dimensions	Code	U.V.
1	Plateau addition INOX	18 x 13.5	24232	1
	Plateau addition INOX	23.5 x 17	24234	1
2	Plateau addition à clip INOX	17.5 x 10	115408	1
3	Plateau addition INOX PANS	17 x 12	115409	1
4	Soucoupe monnaie Bakelite noire à clip	Ø 11.5	2400	1
5	Petit panier à frites INOX	10.5 x 9 x H: 9.5	24238	1



CENDRIERS		dimensions	Code	U.V.
1	Cendrier EMPILABLE INOX	Ø 8	114022	1
2	Cendrier à eau INOX PM	Ø 8.5	116160	1
	Cendrier à eau INOX GM	Ø 11	116159	1
3	Cendrier ALU usage unique *	Ø 9	19350	100
4	Cendrier MÉLAMINE NOIRE	Ø 8	15112	3
5	Cendrier PORCELAINE BLANC	10 x 7.5	14010	12
6	Cendrier EMPILABLE VERRE	10.7	552	24
	Cendrier EMPILABLE VERRE	8.5	551	6
7	Cendrier EMPILABLE VERRE	7.2	548	12



BOUGIES		Dimensions	Code	U.V.
1	Bougie VENITIENNE ROUGE ±70 heures	9.5 x 9.5	24000	12
2	Bougie VEILLEUSE ROUGE ± 25 heures	h: 6.5	18158	48
3	Bougie VEILLEUSE BLANC ± 25 heures	h: 6.5	18155	48
4	Photophore BUB VIOLET ± 30 heures *	h: 10 Ø 8.5	24079	6
	Photophore BUB GRIS ± 30 heures *	h: 10 Ø 8.5	24077	6
	Photophore BUB ROUGE ± 30 heures *	h: 10 Ø 8.5	24078	6
5	Bougie FLAMBEAU blanche	25	23103	100
	Bougie FLAMBEAU bleue *	25	23104	100
	Bougie FLAMBEAU bordeaux *	25	23105	100
	Bougie FLAMBEAU ivoire	25	23106	100
	Bougie FLAMBEAU rouge	25	23107	100
6	Bougeoir CHROMÉ *	16	23108	1
7	Chandelier CLASSIC *	22 x 10	23109	1

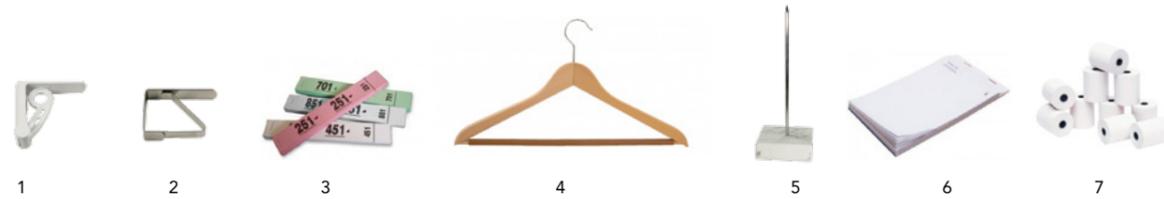


BOUGIES		Hauteur	Code	U.V.
1	Photophore UBI STRIÉ NOIR (à cartouche) *	15	24011	2
2	Photophore UBI STRIÉ BRONZE (à cartouche) *	15	24012	2
3	Recharge CANDOL 60A *		24020	24
4	Photophore base INOX WIND *	12.5	24004	2
5	Photophore SATIN	8.3	18052	12
6	Photophore BASIC	4.5	12100	12
7	Bougie chauffe plat 4 HEURES		18141	
	Bougie chauffe plat 8 HEURES		18143	
	Bougie chauffe plat à huile 8 heures		18145	
8	Photophore bougie parfumée FIGUE ± 40 heures		24085	1
9	Bougies anniversaire + bobèches blanches (existent en bleues et roses)		26615+26616	1
10	Photophore LED BLANC + accus		24005	12
	Photophore LED JAUNE + accus *		24006	12
	Photophore LED ROUGE + accus *		24007	12
11	Allume bougie GOUDA		24090	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

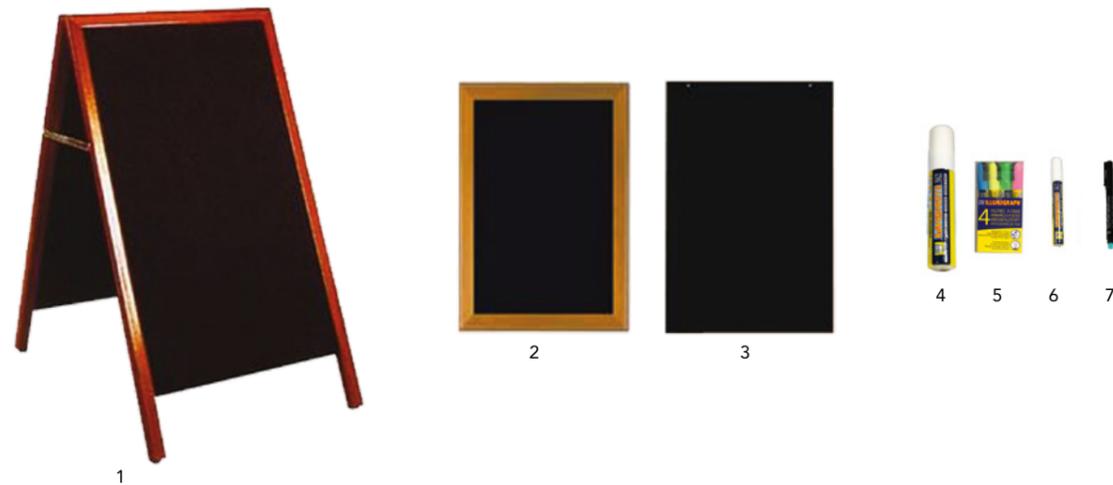


Accessoires de table et accueil



		Code	U.V.		Dimensions	Code	U.V.	
1	Pince nappe plastique à ressort	116018	1	6	Bloc commande DUPLI	80 x 150	5273	50
2	Pince nappe inox	116019	10		Bloc commande DUPLI	95 x 170	5271	50
3	Tickets vestiaire BLANC (bloc de 50)	25656	20		Bloc commande TRIPLI	80 x 150	5274	50
	Tickets vestiaire VERT (bloc de 50)	25658	20		Bloc commande TRIPLI	95 x 170	5279	50
	Tickets vestiaire ROSE (bloc de 50)	25657	20		Bloc commande TRIPLI couleur	95 x 170	5272	50
4	Cintres en bois vernis	5227	12		Bloc brasserie DUPLI	95 x 260	5276	50
5	Pique fiches socle marbre	114034	1		Bloc addition DUPLI avec numéros	91 x 225	5275	50
	Pique fiches socle acier	115426	1		Bloc addition DUPLI sans numéros	91 x 225	5277	50
					Bloc commande simple sans numéros	68 x 135	5278	10
				7	Bobines thermiques carte bancaire	57 x 40 x 12	92030	50
					Bobines thermiques ticket de caisse	80 x 80 x 12	92031	30

Signalétique



		Dimensions	Code	U.V.
1	Chevalet de trottoir cadre bois	110 x 65 h: 85	112035	1
2	Tableau noir cadre bois *	110 x 60	9145	1
	Tableau noir cadre bois	90 x 60	101586	1
	Tableau noir cadre bois	65 x 45	101585	1
	Tableau noir cadre bois	45 x 35	101584	1
3	Tableau noir sans cadre	60 x 90	4857	1
	Tableau noir sans cadre	40 x 60	4856	1
	Tableau noir sans cadre	40 x 30	4855	1
4	Feutre craie BLANC GM		106320	6
	Feutre craie ROUGE GM *		106321	2
5	Feutre craie COULEURS ASSORTIES PM		106316	4
6	Feutre craie BLANC PM		106319	12
	Feutre craie JAUNE PM *		106318	12
	Feutre craie ROUGE PM *		106317	12
7	Feutre noir pointe moyenne (pour PVC, vitres, plexiglass)		106314	10

Bar



SHAKERS	cl	Code	U.V.
1 Shaker BOSTON 2 pièces	80	116217	1
2 Shaker INOX 2 pièces	75	96021	1
3 Shaker INOX 3 pièces	75	4686	1
Shaker INOX 3 pièces	30	4681	1
4 Verre à mélange à bec	70	4689	1
5 Cuillère à mélange torsadée + pilon		4687	1
6 Passoire à cocktail INOX		114077	1



SEAUX A GLAÇONS	cl	Code	U.V.
1 Seau à glace	75	112801	1
2 Seau à glace à anse	50	2415	1
3 Pince à glaçons INOX		114073	1
4 Pince à glaçons INOX à ressort		101158	1
5 Cuillère à glaçons VIKING		2945	1
6 Conservateur à glaçons + pince	130	18203	1
7 Pelle à denrées, à glaçons GM	25	18733	1
Pelle à denrées, à glaçons PM	13	18732	1



	dimensions	cl	Code	U.V.
1 Conservateur à glaçons ALU		800	18204	1
2 Cocktail master chromé			4684	1
3 Nécessaire à givrer sucreur saleur			116215	1
4 Broyeur à glaçons manuel à ventouse			4683	1
5 Pilon cocktails noir	18		20348	1
6 Pilon cocktails bois	20		116213	1

Bar



DOSEURS	cl	Code	U.V.
1 Doseur à bille	1	91668	1
Doseur à bille	2	91669	1
Doseur à bille	2.5	92122	1
Doseur à bille	3	92547	1
Doseur à bille	3.5	92549	1
Doseur à bille	4	92120	1
Doseur à bille	5	92121	1
2 Bec verseur nickelé bouchon liège		4602	1
3 Bec verseur nickelé bouchon plastique		116200	1
4 Bec verseur plastique noir		53403	12
5 Bec verseur plastique chromé		53400	12
6 Bouchon liège percé		4620	12
7 Doseur Bottle Pilot*	2	4614	1
Doseur Bottle Pilot*	3	4616	1
Doseur Bottle Pilot*	4	4618	1
Doseur Bottle Pilot*	5	4619	1



	cl	Code	U.V.
8 Doseur ATLAN queue ronde* (existe également pour queue plate)	2	4632	1
Doseur ATLAN queue ronde* (existe également pour queue plate)	2.5	4633	1
Doseur ATLAN queue ronde* (existe également pour queue plate)	3	4636	1
Doseur ATLAN queue ronde* (existe également pour queue plate)	3.5	4637	1
Doseur ATLAN queue ronde* (existe également pour queue plate)	4	4638	1
Doseur ATLAN queue ronde* (existe également pour queue plate)	5	4642	1
9 Support étagère pour doseur queue ronde* (existe également pour queue plate)		4649	1
10 Support mural pour doseur queue ronde*		4648	1
11 Doseur REX queue plate*	2	4670	1
Doseur REX queue plate*	4	4671	1
12 Support étagère REX pour doseur queue plate*		4675	1



SEAUX	Code	U.V.	Code	U.V.	
1 Seau à bouteille SALSA GM	112095	1	5 Seau à bouteille UNI à oreilles INOX	2422	1
Seau à bouteille SALSA PM (1/2 bouteille)	112096	1	6 Rafraichisseur INOX 1 bouteille double paroi	116221	1
2 Seau à bouteille GRANDE RESERVE	112090	1	Rafraichisseur INOX 1/2 bouteille double paroi	116220	1
3 Seau à bouteille NEW PORT INOX 18/10*	115870	1	7 Rafraichisseur transparent ISO	107171	1
4 Seau à bouteille BRASSERIE INOX	112800	1	8 Ice bag transparent 11.5 x 11.5 x H: 25	497693	1



PORTES SEAUX	Hauteur	Ø	Code	U.V.
1 Vasque INOX double paroi*	24	44	116232	1
2 Vasque ALTU bord chromé*		34	116228	1
3 Vasque ovale ACRYLIQUE*	23	47 x 29	116233	1



	contenance	Code	U.V.
1 Pompe à vin (sert à aspirer l'air restant dans la bouteille)		106811	1
2 Bouchons pour pompe à vin		106810	2
3 Bouchon champagne MONOPOL		4660	1
4 Bouchon champagne ECO		4659	1
5 Mesure double INOX	2 cl / 4 cl	106812	1
6 Jeu de mesures en étain (1 cl, 2 cl, 5 cl, 10 cl, 20 cl)		18195	1



	Code	U.V.
1 Saupoudreuse POCABO 35 cl	18088	1
2 Saupoudreuse INOX PIQUES FINES	113360	1
3 Pique fiches socle MARBRE carré	114034	1
Pique fiche socle ACIER rond	115426	1



PORTES SEAUX	Hauteur	Code	U.V.
1 Porte seau INOX bol Ø 18 et H: 11 cm	74	2424	1
2 Porte seau INOX bol Ø 16.5 et H: 5 cm	68	2423	1
3 Porte seau de table		18040	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Bar



PAILLES		L	Code	U.V.
1	Chalumeaux flexibles noirs	24	115975	250
	Chalumeaux flexibles noirs	24	115975PACK	10000
2	Chalumeaux flexibles fluos	24	115973	150
	Chalumeaux flexibles fluos	24	115973PACK	9000
	Chalumeaux flexibles fluos géants	34	115976	500
3	Chalumeaux flexibles rayés		115974	500
	Chalumeaux flexibles rayés enveloppés		5190	500
4	Chalumeaux flexibles transparents	24	115972	250
	Chalumeaux flexibles transparents	24	115972PACK	10000
5	Chalumeaux cocktail non flexibles noirs	12.5	115977	1000



PIQUES BOIS		L	Code	U.V.
1	Piques bois 1 pointe	6.5	5192	1000
2	Piques bois 2 pointes	8	5191	1000
3	Piques palette bambou	9	19150	200
	Piques palette bambou	15	19160	200
4	Piques torsadés	9	115960	200
5	Piques boule rouge	12	115959	200
6	Piques brochette	15	25664	2000
	Piques brochette	20	25666	100
	Piques brochette	30	25669	100
7	Pinces bambou	8	115963	100



PIQUES BOIS		L	Code	U.V.
1	Piques bois éventail		115981	144
2	Piques bois ombrelles japonaise		115961	144
3	Pique bois cocotier	15	115965	100
4	Pique bois fruits	15	115962	100



AGITATEURS		L	Code	U.V.
1	Agitateurs fluorescents couleur bleue		115968	100
	Agitateurs fluorescents couleur jaune		115967	100
	Agitateurs fluorescents couleur rose		115966	100
	Agitateurs fluorescents couleur rouge		115958	100
	Agitateurs fluorescents couleur vert		115957	100
	Agitateurs allumettes rigides		115971	500
2	Agitateurs hexagonaux		115969	100
2	Agitateurs ananas	24	115970	100



		L	Code	U.V.
1	Fontaines magiques combustion 60 s	12	115978	12
2	Cierges magiques	16	115979	10

Divers



		Code	U.V.
1	Piques steak «BIEN CUIT»	5220	100
	Piques steak «A POINT»	5221	100
	Piques steak «SAIGNANT»	5222	100
	Piques steak «BLEU»	5223	100
2	Baguettes chinoises emballées	14190	100
3	Boite de bar 6 compartiments	20340	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Caféterie



1



2



3



4

	cl	Code	U.V.
1 Théière CONIQUE	35	18207	1
Théière CONIQUE	60	18208	1
2 Crémier CONIQUE	15	18209	1
Crémier CONIQUE	25	18210	1
Crémier CONIQUE	35	110061	1
Pot CONIQUE	60	18024	1
Pot CONIQUE	100	18025	1
Pot CONIQUE	150	18026	1
Pot CONIQUE	200	18027	1

	cl	Code	U.V.
3 Théière à bec CONIQUE	35	112010	1
Théière à bec CONIQUE	60	112011	1
4 Cafetière à bec CONIQUE	35	18211	1
Cafetière à bec CONIQUE	60	18212	1



1



2



3

	cl	Code	U.V.
1 Cafetière LUXE *	35	110066	1
2 Théière LUXE *	35	110062	1
Théière LUXE *	60	110063	1
3 Crémier LUXE *	15	110064	1
Crémier LUXE *	35	110065	1



1



2



3

	cl	Code	U.V.
1 Cafetière CLASSIQUE *	35	18213	1
Cafetière CLASSIQUE *	50	18214	1
2 Théière CLASSIQUE *	25	18215	1
Théière CLASSIQUE *	35	18216	1
Théière CLASSIQUE *	60	18217	1
3 Crémier CLASSIQUE *	15	18218	1
Crémier CLASSIQUE *	23	18219	1
Crémier CLASSIQUE *	35	18220	1



1



2

	cl	Code	U.V.
1 Théière NEO *	35	140062	6
Théière NEO *	60	140063	6
2 Crémier NEO *	15	140064	6
Crémier NEO *	35	140065	6



1



2



3

	cl	Code	U.V.
1 Cafetière NEWPORT *	30	140041	1
Cafetière NEWPORT *	60	140042	1
Cafetière NEWPORT *	150	140043	1
2 Théière NEWPORT *	35	140037	1
Théière NEWPORT *	70	140038	1
3 Crémier NEWPORT *	15	140039	1
Crémier NEWPORT *	30	140040	1



1



2



3

	cl	Code	U.V.
1 Pot à lait en porcelaine blanche *	6	113992	12
Pot à lait en porcelaine blanche *	8	113993	12
Pot à lait en porcelaine blanche *	10	1932	12
Pot à lait en porcelaine blanche *	18	1933	12
Pot à lait en porcelaine blanche *	25	1934	12
Pot à lait en porcelaine blanche *	35	1935	12
2 Crémier en porcelaine blanche FARO	4	11165	6
Crémier en porcelaine blanche FARO	12	11166	6
Crémier en porcelaine blanche FARO	17	11167	6
3 Théière en porcelaine blanche FARO *	37	11168	6



	cl	Code	U.V.
1 Théière en fonte noire *	60	2480	1
2 Théière en fonte noire *	30	2479	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Cocottes



COCOTTES EN INOX ET EN FONTE

	Diamètre	Contenance	Code	U.V.
1 Cocotte ronde inox AFFINITY*	9	30 cl	116266	1
Cocotte ronde inox AFFINITY*	10	45 cl	116267	1
Cocotte ronde inox AFFINITY*	12	75 cl	116268	1
Cocotte ronde inox AFFINITY*	14	1 L	116269	1
2 Cocotte ronde fonte noire LE CREUSET	10	30 cl	14139	1
Cocotte ronde fonte noire LE CREUSET	14	90 cl	14140	1
Cocotte ronde fonte noire LE CREUSET *	16	1.3 L	14141	1
Cocotte ronde fonte noire LE CREUSET *	20	2.4 L	116304	1
Cocotte ronde fonte noire LE CREUSET *	28	6.7 L	116308	1
3 Cocotte ovale fonte noire STAUB*	11	25 cl	113791	1
Cocotte ovale fonte noire LE CREUSET*	17	90 cl	14150	1
Cocotte ovale fonte noire STAUB*	23	2.2 L	107094	1
4 Cocotte marmite BELLY INOX *	16	2.2 L	116275	1



COCOTTES EN FONTE

	Diamètre	Contenance	Code	U.V.
1 Cocotte ronde fonte aubergine	10 cm	25 cl	1553	1
2 Cocotte ronde fonte taupe	10 cm	25 cl	1550	1
3 Cocotte ronde fonte cerise LE CREUSET*	10 cm	30 cl	64139	1
Cocotte ronde fonte cerise LE CREUSET*	14 cm	90 cl	64140	1
Cocotte ronde fonte cerise LE CREUSET*	16 cm	1.3 L	64141	1
4 Support siliconé aimanté pour cocotte en fonte *			64155	2



	Diamètre	Contenance	Code	U.V.
1 Wok en fonte noire avec couvercle	Ø 16	50 cl	113716	1
Wok en fonte noire avec couvercle*	Ø 37	5.7 L	113714	1
Assiette chaude ronde fonte noire*	Ø 20	75 cl	107109	1
Plat rond à oreilles fonte noire*	Ø 16		3477	1
2 Plat rond à oreilles fonte noire*	Ø 20		3456	1
Terrine rectangulaire fonte cerise LE CREUSET *	32 x 11	1.25 L	115905	1



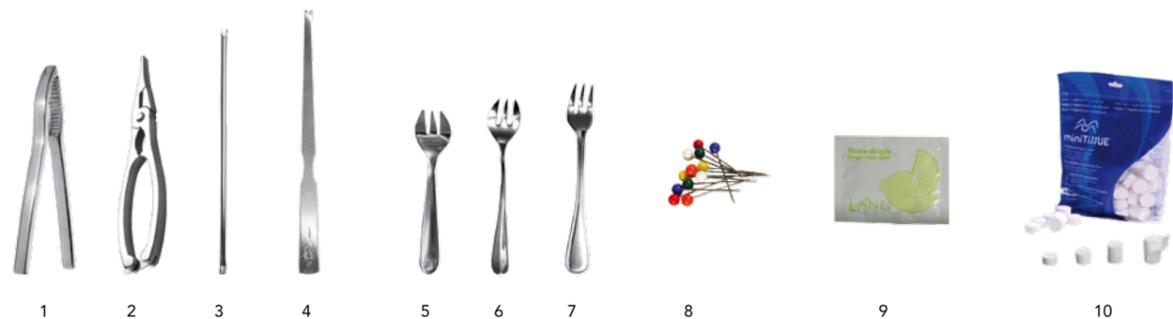
COCOTTES CERAMIQUE

	Dimensions	Contenance	Code	U.V.
1 Cocotte ronde céramique blanche	Ø 10	18 cl	21109	1
Cocotte ronde céramique blanche	Ø 12	35 cl	21110	1
Cocotte ronde céramique blanche	Ø 15	60 cl	21111	1
2 Cocotte ovale céramique blanche	17 x 11	48 cl	21121	1
3 Cocotte ovale céramique cerise LE CREUSET	13 x 10.5	30 cl	115910	1
4 Cocotte ronde céramique cerise LE CREUSET	Ø 10	20 cl	115913	1
Cocotte ronde céramique cerise LE CREUSET	Ø 15	65 cl	115930	1
5 Cocotte ovale en céramique noire REVOL *	13,5 x 12	45 cl	11033	1

Fruits de mer

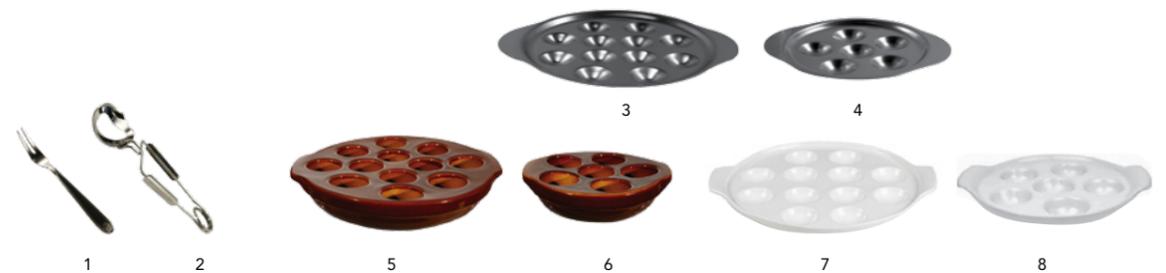


ACCESSOIRES FRUITS DE MER			Ø	Code	U.V.
1	Couteau à huîtres pointu			113751	1
2	Couteau à huîtres LANCETTE			3807	1
3	Plateau à fruits de mer INOX *	28	106195	1	
	Plateau à fruits de mer INOX	36	106196	1	
	Plateau à fruits de mer INOX	42	106197	1	
	Plateau à fruits de mer INOX	45	113482	1	
	Plateau à fruits de mer INOX	50	107209	1	
	Porte plateau à fruits de mer		2408	1	
4	Bol rince doigts INOXAL		2398	1	
5	Bol rince doigts INOX		18038	1	
6	Cocotte à moules ACIER EMAILLE	18	70973	1	
7	Cocotte à moules INOX BELLY *	16	116275	1	



ACCESSOIRES FRUITS DE MER			Code	U.V.
1	Casse noix INOX		3040	1
2	Pince casse homard INOX		100612	1
3	Curette à homard droite		116011	1
4	Curette à homard 20 cm		17967	1
5	Fourchette à huîtres COQUILLE		51605	12
6	Fourchette à huîtres BAGUETTE 18/10		13126	12
7	Fourchette à huîtres PRINCE		13112	12
8	Piques à bigorneaux couleur		3036	12
9	Rinces doigts		93559	1000
10	Rinces doigts lingettes magiques		29100	500
	Parfum citron pour lingettes magiques (25 ml)		29102	9
	Parfum romantique pour lingettes magiques (25 ml) *		29101	9

Escargots



ESCARGOTS			Code	U.V.
1	Fourchette à escargots COQUILLE		51604	1
2	Pince à escargots INOX		2367	1
3	Plat à escargots INOX 12 trous		2366	1
4	Plat à escargots INOX 6 trous		2365	1
5	Plat à escargots GRES 12 trous		1759	3
6	Plat à escargots GRES 6 trous		1758	9
7	Plat à escargots PORCELAINE 12 trous		22632	6
8	Plat à escargots PORCELAINE 6 trous		22630	6

Fondue



FONDUE			Ø	Code	U.V.
1	Service à fondue en fonte *			64135	1
2	Poêlon en fonte couleur cerise *	18	64125	1	
	Poêlon en fonte couleur cerise *	20	64126	1	
	Poêlon en fonte couleur cerise *	22	64127	1	
3	Réchaud à fondue avec bruleur à alcool *		64120	1	
4	Fourchette à fondue 2 dents *		64121	12	
5	Alcool à brûler 1L		12146	1	

Accessoires spécifiques



			Ø	Code	U.V.
1	Appareil à raclette ALPAGE *			90203	1
2	Chauffe plat 2 feux *			18140	1
	Bougies chauffe plat combustion 8 heures			18043	450
	Brochette INOX 26 cm			3032	12
3	Brochette INOX 35 cm			3034	12
4	Porte brochette INOX *			64115	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Accessoires spécifiques



PLANCHES		Dimensions	Code	U.V.
1	Planche BOIS *	18 x 8	3569	1
	Planche BOIS	34 x 14	3570	1
	Planche BOIS	39 x 16	3571	1
2	Planche BOIS ovale avec rigole et puit	40 x 28 x H: 4	3519	1
3	Planche BOIS ronde avec rigole et puit	Ø 30	3520	1
4	Planche BOIS rectangulaire avec rigole et puit *	35 x 22 x H: 2.5	90106	1
	Planche BOIS rectangulaire avec rigole et puit *	38 x 25 x H: 2.5	93829	1
	Planche BOIS rectangulaire avec rigole et puit *	40 x 27 x H: 2.5	4253	1



	Dimensions	Code	U.V.
1 Serre jambon *	50 x 20.5 x 35.5	4255	1
2 Serre jambon sur socle marbre *	61.5 x 30.5	4252	1
3 Couteau à jambon	25	3801	1



	Dimensions	Code	U.V.
1 Planche à pain à grille en bois	36 x 22	24241	1
2 Couteau à pain	25	3792	1
3 Assiette ronde BASALT *	Ø 32	109913	2
4 Couteau à fromages	13	3050	1
5 Plateau à tarte	30		1
Plateau à tarte	33		1
Plateau à tarte	36	17278	1

Buffet



VERSEUSES ISOTHERME		Contenance	Code	U.V.
1	Verseuse isotherme INOX 18/10	1.2 L	112110	1
	Verseuse isotherme INOX 18/10	1.6L	112111	1
2	Verseuse isotherme à pompe	2 L	112074	1
	Verseuse isotherme à pompe	2.5 L	112075	1
	Verseuse isotherme à pompe	3 L	112076	1
3	Verseuse isotherme	1 L	500215	1
	Verseuse isotherme	1.5 L	500212	1
	Verseuse isotherme	2 L	500213	1
4	Verseuse isotherme torsadée blanche	1.2 L	112105	1



	Hauteur	Ø	Code	U.V.
1 Présentoir à fruits 4 étages *	64.5	36, 30, 27 et 22	115418	1
2 Présentoir à fruits 3 étages *	43.5	42, 33 et 24	116048	1
3 Présentoir à fruits 2 étages *		33 et 24	116047	1



PLATEAUX INOX 18/10		Dimensions	Code	U.V.
1	Plateau rectangulaire INOX *	32 x 26	112756	1
	Plateau rectangulaire INOX *	36 x 29	112757	1
	Plateau rectangulaire INOX *	40 x 31	112758	1
	Plateau rectangulaire INOX *	44 x 36	112759	1
	Plateau rectangulaire INOX *	48 x 37	112760	1
2	Plateau rectangulaire à anses INOX *	63 x 47	18700	1
	Plateau rectangulaire sans anses INOX *	63 x 47	18701	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Buffet



		Dimensions	Hauteur	Contenance	Code	U.V.
1	Distributeur à jus double paroi*	29 x 31	47	5 L	112790	1
2	Distributeur à lait double paroi*	29 x 31	47	5 L	112791	1
3	Distributeur à céréales 1 tube*	22 x 17.5	52	4.5 L	112793	1
4	Distributeur à boissons chaudes*	31 x 33.5	54.5	10.5 L	112798	1
5	Résistance 220V 170 watts pour distributeur à boissons chaudes *				112799	1



		Hauteur	Dimensions	Code	U.V.
1	Plateau inox à anses empilable*		53 x 32.5	116040	1
2	Plateau rectangulaire GN1/1 TOP FRESH (sans couvercle) *		61 x 38	112773	1
3	Présentoir GN1/1 inox 18/10 TOP FRESH (sans couvercle) *	8.5	56.5 x 36	172775	1
4	Couvercle basculant pour plateau et présentoir TOP FRESH*	26	53 x 32.5	112776	1
5	Plateau inox à anse NEWPORT		60 x 40	18705	1



		Hauteur	Ø	Code	U.V.
1	Plateau inox et cloche rolltop*	24	38	112780	1
2	Plateau plastique et cloche rolltop*	24	38	112781	1
3	Cloche rolltop*		38	112784	1

		Contenance	Ø	Code	U.V.
1	Saladier empilable		14	434	6
2	Saladier empilable		23	437	6
3	Saladier COMETA verre opal	2.2 L	25	477	6



ACCESSOIRES	Contenance	Dimensions	Code	U.V.
1 Chafing dish rectangulaire CHEF 2 bruleurs	9 L	61 x 31 x 30	98904	1
2 Chafing dish rectangulaire ELITE 2 bruleurs empilable*	9 L	67 x 47 x 45	98908	1
3 Chafing dish rectangulaire ELITE électrique*	11 L	67 x 47 x 45	98910	1
4 Alcool gélifié en eau de 4 Kg			108548	1
5 Alcool gélifié en boite de 200 gr			108547	72
6 Alcool gélifié en barquette de 80 gr			108549	2



	Hauteur	Contenance	Dimensions	Code	U.V.
1 Saladier rafraichisseur TOPRESH*	18	4 L	Ø 22	112797	1
2 Coupelle mélamine empilable noire		0.5 L	Ø 14	112840	1
Saladier mélamine empilable noir		2.5 L	Ø 23	112823	1
3 Coupelle mélamine empilable blanche		0.5 L	Ø 14	112830	1
Saladier mélamine empilable blanc		2.5 L	Ø 23	112833	1



	Hauteur	Contenance	Dimensions	Code	U.V.
1 Saladier inox double paroi		0.5 L	Ø 14	112713	1
Saladier inox double paroi		2.5 L	Ø 23	112711	1
2 Saladier inox double paroi inclinable		3.7 L	Ø 25	112702	6
Saladier inox double paroi inclinable		5.5 L	Ø 30	112703	6
3 Pot COLDMASTER * Garde les aliments à 5° C ou moins pendant 8 heures.		1.9 L		602200	1
Couvercle transparent pour pompe*				602201	1
Pompe standard 15 ou 30 ml *				602202	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



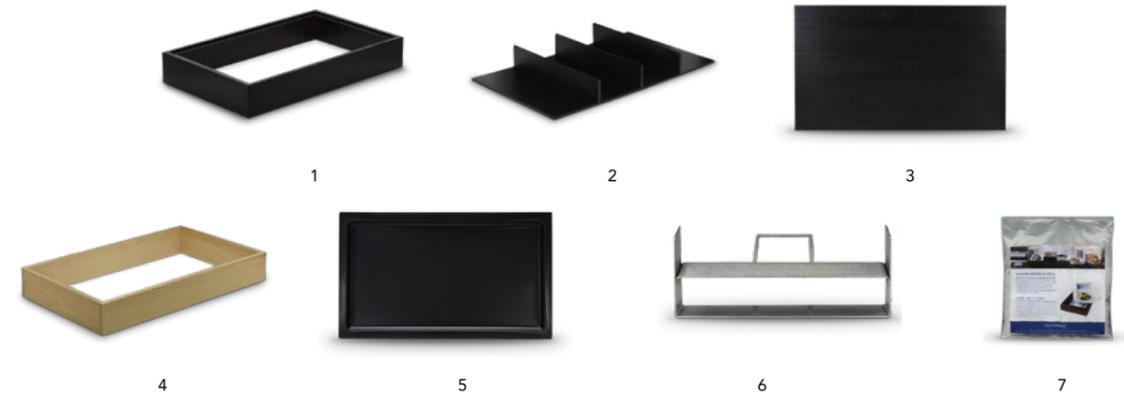
Buffet - Scénario



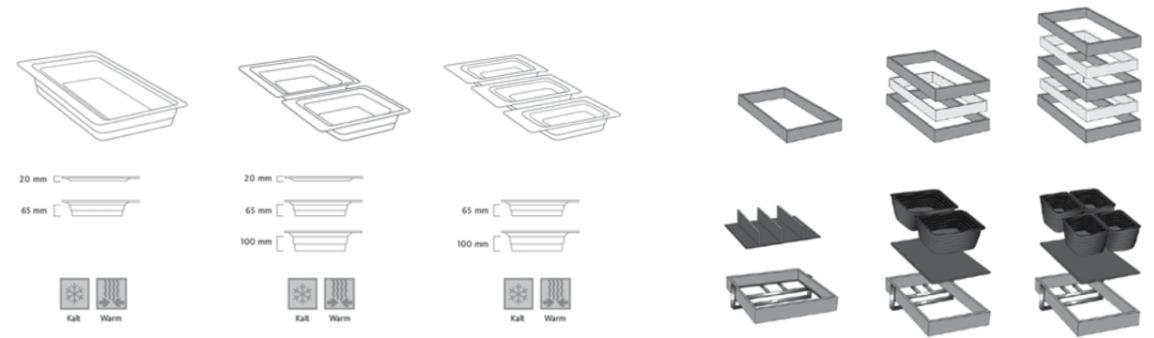
		Hauteur	Code	U.V.
1	Bac porcelaine GN 1/1 *	20 mm	117800	1
	Bac porcelaine GN 1/1 *	65 mm	117802	1
2	Bac porcelaine GN 1/2 *	20 mm	117810	1
	Bac porcelaine GN 1/2 *	65 mm	117812	1
	Bac porcelaine GN 1/2 *	100 mm	117813	1
3	Bac porcelaine GN 1/3 *	65 mm	117822	1
	Bac porcelaine GN 1/3 *	100 mm	117823	1



		Hauteur	Dimensions	Code	U.V.
1	Corbeille PP beige GN 1/2 *	12	31 x 27	117905	1
2	Corbeille PP beige GN 1/4 *	8.5	25.2 x 15.2	117900	1
3	Corbeille PP marron GN 1/2 *	12	31 x 27	117906	1
4	Corbeille PP marron GN 1/4 *	8.5	25.2 x 15.2	117901	1



		Hauteur	Dimensions	Code	U.V.
1	Cadre en bois foncé GN 1/1 *	8	53 x 32.5	117911	1
2	Compartment à couverts en bois foncé GN 1/1 *			117921	1
3	Plaque de fond en bois foncé GN 1/1 *			117931	1
4	Réhausseur en bois clair GN 1/1 *			117940	1
5	Bac de récupération *			117950	1
6	Support d'inclinaison dans la largeur*			117960	1
7	Support d'inclinaison dans la longueur *			117961	1
7	Glacette de gel *			117970	1



		Dimensions	Code	U.V.
1	Pince multi usages INOX	30	112748	1
2	Fourchette de service INOX	32	112747	1
3	Cuillère de service INOX	27	112741	1
4	Cuillère à sauce PM INOX 3 cl	21	112744	1
5	Louchette INOX 4 cl	27	112754	1
6	Pince à gateaux INOX	23	4207	1
7	Pince à salade INOX	25	17978	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.



Cloches et plateaux



1



2



3

CLOCHES

		Code	U.V.
1	Cloche polycarbonate transparente (assiette 22 à 23 cm) *	24281	12
	Cloche polycarbonate transparente (assiette 23 à 24 cm) *	24280	12
	Cloche polycarbonate transparente (assiette 24 à 26 cm) *	24282	12
	Cloche polycarbonate transparente (assiette 26 à 27 cm) *	24286	12
	Cloche polycarbonate transparente (assiette 27 à 28 cm) *	24287	12
	Cloche polycarbonate transparente (assiette 30 cm) *	24289	12
2	Cloche INOX à trou (pour assiette 27 à 28 cm) *	24267	12
	Cloche INOX à trou : pour les autres tailles, nous consulter		
3	Cloche INOX à barrette 20 cm *	24091	1
	Cloche INOX à barrette 26 cm *	24092	1



1



2



3



4

ACCESSOIRES

		Dimensions	Code	U.V.
1	Plateau polypropylène GRIS	35 x 27	18161G	20
	Plateau polypropylène NOIR	35 x 27	18161N	20
	Plateau polypropylène MARRON	35 x 27	18161M	20
	Plateau polypropylène GRIS	41 x 30.5	18160G	36
	Plateau polypropylène NOIR	41 x 30.5	18160N	36
	Plateau polypropylène ROUGE	41 x 30.5	18160R	36
	Plateau polypropylène MARRON	41 x 30.5	18160M	36
2	Nous consulter			
3	Nous consulter			
4	Nous consulter			

Notes



Index alphabétique

A

Affichage intérieur et extérieur	p. 12
Agitateur	p. 19
Ardoise	p. 12

B

Bacs gastronorme buffet	p. 30
Bacs à glaçons	p. 13
Baguettes chinoises	p. 19
Banneton	p. 30
Becs verseurs	p. 16
Beurier	p. 07
Bloc commande	p. 12
Bobine CB	p. 12
Boîte à condiments	p. 15
Boîte de bar	p. 19
Bouchons	p. 16
Bouchons de champagne	p. 16
Bouchons verseurs	p. 16
Bougies	p. 11
Bougies chauffe plat	p. 11
Bougies parfumées	p. 11
Bouteilles à huile	p. 06
Bouteilles verseuses	p. 14
Brochettes	p. 25
Broyeur à glaçons	p. 13
Buffet froid	p. 27

C

Caféterie	p. 20
Casses homards	p. 24
Casses noix	p. 24
Cendriers	p. 11
Chafing dish	p. 29
Chalumeaux	p. 18
Chevalets	p. 12
Cintres	p. 12
Cloche à fromages	p. 28
Cloche couvre assiettes	p.
Cocktail master	p. 13
Cocottes à moules	p. 22 et 24
Cocottes en porcelaine	p. 23
Cocottes en fonte	p. 22
Combiné moulin sel/poivre	p. 05
Coquetier	p. 08
Corbeille à agrûmes	p. 14
Corbeille à pain	p. 09
Coupelle à monnaie	p. 10
Coupelle à sauce	p. 07
Couteau à fromage	p. 26
Couteau à pain	p. 26
Crémier	p. 20
Cuillères à cocktails	p. 15

Cuillère à mélange	p. 13
Cuillère à servir	p. 31
Cure dents	p. 08
Curette à homards	p. 24

D

Décapsuleurs	p. 15
Dessous de bouteille	p. 10
Dessous de verre	p. 10
Distributeurs à céréales	p. 28
Doseurs	p. 16
Décors pour glaces, desserts, plats	p. 18 et 19

F

Fontaines à jus de fruits	p. 28
Fourchettes à escargots	p. 25
Fourchettes à fondue	p. 25
Fourchettes à huitres	p. 24
Fromagères	p. 06

H

Huiliers	p. 06
----------	-------

L

Laves verres	p. 14
Limonadiers	p. 15
Louches	p. 29

M

Ménagères	p. 06
Mesures	p. 16
Moulins à poivre	p. 04 et 05
Moulins à sel	p. 04 et 05
Moutardiers	p. 06

N

Nécessaire à givrer	p. 13
---------------------	-------

P

Pailles	p. 18
Passoires à cocktails	p. 13
Pâte combustible	p. 29
Pelles à glaçon	p. 13
Pelles à tartes	p. 29

Photophores	p. 11
Piques steak	p. 19
Pichets isothermes	p. 27
Pilons	p. 13
Pince inox	p. 30
Pincés à escargots	p. 25
Pincés à glaçons	p. 13
Pincés nappes	p. 12
Piques bigorneaux	p. 24
Piques fiches	p. 12
Planches à découper	p. 14
Planches à pain	p. 26
Plats à escargots	p. 25
Planches bois	p. 26
Plateaux	p. 15 et 27
Plateaux addition	p. 10
Plateaux à fruits de mer	p. 24
Plateaux limonadier	p. 15
Plats en fonte	p. 23
Poivrières	p. 07
Porte brochettes	p. 25
Porte cuillères	p. 15
Porte cure dents	p. 08
Porte seau à champagne	p. 17
Porte plateau	p. 15
Portionneurs	p. 15
Pots à cornichons	p. 08
Pots à moutarde	p. 06
Pots à rillettes	p. 07
Pots à lait	p. 20 et 21
Pots à sauces	p. 07

R

Raclette (appareil)	p. 25
Raffraichisseur	p. 17
Ramasse miettes	p. 10
Râpe à muscade	p. 15
Réchaud à fondue	p. 25
Rinces doigts	p. 24

S

Sac à bouteilles	p. 17
Saladiers	p. 29
Saucières	p. 08
Saupoudreuses	p. 07 et 16
Salières	p. 07
Seaux à champagne	p. 17
Seaux à glaçons	p. 13
Service à fondue	p. 25
Signalétique	p. 12
Siffons	p. 14
Soucoupe à addition	p. 10
Sous verres	p. 10
Spatule à moutarde	p. 06
Sucriers	p. 07

Sucrier boule	p. 15
---------------	-------

T

Tableau	p. 12
Tapis de bar	p. 14
Tire bouchon	p. 15
Tickets vestiaire	p. 12

V

Vasques à champagne	p. 17
Verre à mélanges	p. 13
Verseuse isotherme	p. 27





DU CERF

Siège social et salle d'exposition
(sur rendez-vous)

23, rue Pierre Fontaine 75009 PARIS

Tél: 01 64 35 55 55 - Fax: 01 64 35 47 41

E-mail: contact@ducerf.fr - www.duc erf.fr

Notre catalogue en ligne: www.toutpourlechef.com



DUCERF



Le Matériel de Cuisine



Sommaire

Batterie de cuisine Pujadas	pages 4 et 5
Batterie de cuisine de Buyer	pages 6 et 7
Batterie de cuisine Lacor	page 8
Les ustensiles	page 11 à 13
La coutellerie	pages 14 à 18
La préparation des légumes	page 19
Les accessoires de coupe	pages 20 et 21
Les ustensiles spécifiques	pages 22 à 25
La pâtisserie	page 26 à 33
La manutention	pages 34 à 38

La batterie de cuisine

Professionnelle TOUS FEUX
Corps acier inoxydable 18/10
Fond type sandwich 3 couches

pujadas



1

CASSEROLES & COUVERCLES		Ø	H	Lts	Code	U.V.
1	Casserole INOX tous feux + induction	12	7	0.7	113430	1
	Casserole INOX tous feux + induction	14	7	1	113431	1
	Casserole INOX tous feux + induction	16	7.5	1.5	113432	1
	Casserole INOX tous feux + induction	18	9	2.3	113433	1
	Casserole INOX tous feux + induction	20	10	3.1	113434	1
	Casserole INOX tous feux + induction	24	12	5.4	113435	1
	Casserole INOX tous feux + induction	28	14	8.6	113436	1



2

COUVERCLES		Ø	Code	U.V.
2	Couvercle INOX	14	113447	1
	Couvercle INOX	16	113448	1
	Couvercle INOX	18	113459	1
	Couvercle INOX	20	113449	1
	Couvercle INOX	24	113450	1
	Couvercle INOX	28	113451	1
	Couvercle INOX	32	113452	1
	Couvercle INOX	35	113453	1
	Couvercle INOX	40	113454	1
	Couvercle INOX	45	113455	1
	Couvercle INOX	50	113456	1



1

FAITOUTS		Ø	H	Lts	Code	U.V.
1	Faitout INOX tous feux + induction *	20	13	4	113720	1
	Faitout INOX tous feux + induction	24	14	6.3	113721	1
	Faitout INOX tous feux + induction	28	17.5	10	113722	1
	Faitout INOX tous feux + induction	32	19	15.2	113723	1
	Faitout INOX tous feux + induction	35	21	20.2	113724	1
	Faitout INOX tous feux + induction	40	25	31.4	113725	1
	Faitout INOX tous feux + induction	45	28	44.5	113727	1
	Faitout INOX tous feux + induction *	50	30	59	113728	1

CUIT VAPEUR		Ø	Code	U.V.
2	Cuit vapeur 3 pièces tous feux + induction (s'adapte sur le faitout 32 cm) *	32	125032	1



3

MARMITES		Ø	H	Lts	Code	U.V.
3	Marmite INOX tous feux + induction	28	28	16.5	113707	1
	Marmite INOX tous feux + induction	32	32	24	113706	1
	Marmite INOX tous feux + induction	35	35	33.6	113709	1
	Marmite INOX tous feux + induction	40	40	50	113710	1
	Marmite INOX tous feux + induction	45	45	72	113670	1

RONDEAUX		Ø	H	Lts	Code	U.V.
4	Rondeau INOX tous feux + induction	28	11	6.7	125046	1
	Rondeau INOX tous feux + induction	32	12.5	10	125047	1
	Rondeau INOX tous feux + induction	35	14	13.6	125048	1
	Rondeau INOX tous feux + induction	40	15.5	19.5	125049	1
	Rondeau INOX tous feux + induction	45	17	27	125050	1



1



2



3

SAUTEUSES		Ø	H	Lts	Code	U.V.
1	Sauteuse droite tous feux + induction	20	6	1.9	113206	1
	Sauteuse droite tous feux + induction	24	6	2.7	113207	1
	Sauteuse droite tous feux + induction	28	6	3.7	113208	1
	Sauteuse droite tous feux + induction	32	6	4.7	113209	1
2	Sauteuse évasée tous feux + induction	16	6	1	113567	1
	Sauteuse évasée tous feux + induction	22	7	2.1	113570	1
	Sauteuse évasée tous feux + induction	24	7.5	2.7	113572	1
3	Wok INOX fond plat tous feux + induction	28	7	2.25	113215	1

Multi-métal
Recommandé pour l'induction
Répartition homogène de la chaleur



1



2

POÊLES		Ø	H	Code	U.V.
1	Poêle INOX multi-métal tous feux + induction	24	4.5	213225	1
	Poêle INOX multi-métal tous feux + induction	28	5	213226	1
	Poêle INOX multi-métal tous feux + induction	32	5.5	213227	1
2	Poêle INOX multi-métal anti-adhésive tous feux + induction	24	4.5	213229	1
	Poêle INOX multi-métal anti-adhésive tous feux + induction	28	5	213230	1
	Poêle INOX multi-métal anti-adhésive tous feux + induction	32	5.5	213231	1



1



2



3

SAUTEUSES		Ø	H	Lts	Code	U.V.
1	Sauteuse évasée INOX multi-métal tous feux + induction	18	7	1.7	213232	1
	Sauteuse évasée INOX multi-métal tous feux + induction	20	7.5	2.2	213233	1
	Sauteuse évasée INOX multi-métal tous feux + induction	24	8.5	3.5	213234	1
	Sauteuse évasée INOX multi-métal tous feux + induction	28	10	6	213235	1
2	Sauteuse évasée INOX multi-métal anti-adhésive tous feux + induction	18	7	1.7	213237	1
	Sauteuse évasée INOX multi-métal anti-adhésive tous feux + induction	20	7.5	2.2	213238	1
	Sauteuse évasée INOX multi-métal anti-adhésive tous feux + induction	24	8.5	3.5	213239	1
3	Sauteuse droite INOX multi-métal anti-adhésive tous feux + induction	24	6	2.7	213211	1
	Sauteuse droite INOX multi-métal anti-adhésive tous feux + induction	28	6	3.7	213212	1



Ø Code U.V.

1	Cuit vapeur 3 pièces INOX multi-métal avec couvercle tous feux + induction	24	213270	1
---	--	----	--------	---



Ø H Lts Code U.V.

1	Wok INOX multi-métal anti-adhésif fond plat	36	9	5.5	213248	1
---	---	----	---	-----	--------	---



1



2



3

		Ø	H	Lts	Code	U.V.
1	Faitout INOX multi-métal tous feux + induction avec couvercle	24	13	5.8	213252	1
	Faitout INOX multi-métal tous feux + induction avec couvercle	28	15.5	9.5	213253	1
2	Rondeau INOX multi-métal tous feux + induction avec couvercle	32	12.5	10	213259	1
3	Couvercle INOX *	24			213265	1
	Couvercle INOX *	28			213266	1
	Couvercle INOX *	32			213268	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

La batterie de cuisine

de BUYER
DEPUIS 1830

Professionnelle TOUS FEUX
Corps acier inoxydable 18/10
Fond type sandwich 3 couches



Casserole en acier inoxydable alimentaire à triple fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis. Dimensions professionnelles. Queue tube inox soudée. Tous feux dont induction.

CASSEROLES	Ø	H	Lts	Code	U.V.
1 Casserole INOX tous feux + induction *	16	8	1.6	213432	1
Casserole INOX tous feux + induction *	18	9	2.2	213433	1
Casserole INOX tous feux + induction	20	10	3	213434	1
Casserole INOX tous feux + induction	24	12	5.4	213435	1
Casserole INOX tous feux + induction (anse face à la queue)	28	14	8	213436	1



	H	Code	U.V.
1 Plat à rotir INOX anses fixes 35 x 28	8	113790	1
Plat à rotir INOX anses fixes 40 x 30	8	113792	1
Plat à rotir INOX anses fixes 50 x 40	9	113793	1
Plat à rotir INOX anses fixes 60 x 50 *	10	113794	1
2 Plat à rotir ALU anses fixes 30 x 30 *	7.5	3364	1
Plat à rotir ALU anses fixes 35 x 25	7.5	3365	1
Plat à rotir ALU anses fixes 40 x 32	9	3366	1
Plat à rotir ALU anses fixes 45 x 36	9	3367	1
Plat à rotir ALU anses fixes 50 x 40	9	3368	1
Plat à rotir ALU anses fixes 55 x 45 *	9	3369	1
Plaque à rotir anses mobiles 33 x 23 cm *		3372	1
Plaque à rotir anses mobiles 40 x 30 cm *		3373	1



	Ø	H	Lts	Code	U.V.
1 Faitout INOX tous feux + induction	32	16	13.5	213723	1
Faitout INOX tous feux + induction	36	17	18.3	213725	1
Faitout INOX tous feux + induction *	40	19	25	213726	1
Faitout INOX tous feux + induction *	45	22	33	213727	1
2 Marmite INOX tous feux + induction *	40	40	58	213710	1



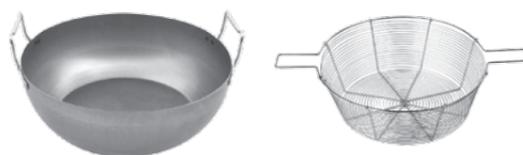
	Ø	H	Lts	Code	U.V.
1 Cuiseur à pâtes INOX *	12	13	1	28280	1
Cuiseur à pâtes INOX *	17	13	2	28281	1
2 Bain marie à queue INOX	12	11.5	1.3	18297	1
Bain marie à queue INOX	14	14	2.1	18298	1
Bain marie à queue INOX	16	16	3.2	18299	1
Bain marie à queue INOX	18	18	4.6	18300	1
Bain marie à queue INOX	20	20	6.3	18301	1
3 Bahut à anses INOX	16	13	2.5	3334	1
Bahut à anses INOX	20	16.5	5	3335	1
Bahut à anses INOX	24	20	8	3336	1



COUVERCLES	Ø	Code	U.V.
1 Couverture INOX *	20	213449	1
Couverture INOX *	24	213450	1
Couverture INOX *	28	213451	1
Couverture INOX *	32	213452	1
Couverture INOX *	36	213453	1
Couverture INOX *	40	213454	1
Couverture INOX *	45	213455	1



	Ø	H	Lts	Code	U.V.
1 Marmite INOX basse sans couvercle	36	22	22	213730	1
2 Quatre Segments cuit pâtes INOX *	36	23	5.5	113719	1
Un segment cuit pâte INOX	35			113719/1	1



	Ø	H	Lts	Code	U.V.
1 Bassine à friture bombée en tôle *	36	11	8.8	3535	1
2 Panier pour bassine à friture *	35			3536	1



POÊLES	Ø	Code	U.V.
1 Poêle en tôle blanche tous feux + induction	20	3509	1
Poêle en tôle blanche tous feux + induction	24	3510	1
Poêle en tôle blanche tous feux + induction	28	3511	1
Poêle en tôle blanche tous feux + induction	32	3512	1
Poêle en tôle blanche tous feux + induction	36	3513	1
Poêle en tôle blanche tous feux + induction	40	3514	1



POÊLES ANTI-ADHÉSIVES	Ø	Code	U.V.
1 Poêle anti-adhésive tous feux sauf induction	16	18361	1
Poêle anti-adhésive tous feux sauf induction	20	18362	1
Poêle anti-adhésive tous feux sauf induction	24	18363	1
Poêle anti-adhésive tous feux sauf induction	28	3500	1
Poêle anti-adhésive tous feux sauf induction	32	3501	1
Poêle anti-adhésive tous feux sauf induction	36	3502	1
Poêle anti-adhésive tous feux sauf induction	40	96298	1
2 Poêle à crêpes anti-adhésive tous feux sauf induction	22	100286	1
Poêle à crêpes anti-adhésive tous feux sauf induction	26	100287	1
Poêle à crêpes anti-adhésive tous feux sauf induction	30	100288	1



	Ø	Code	U.V.
1 Poêle à crêpes INOX anti-adhésive tous feux + induction *	24	113240	1
2 Poêle INOX anti-adhésive tous feux + induction *	20	113228	1
3 Poêle INOX anti-adhésive tous feux + induction *	24	113229	1



POISSONNIÈRE	L	I	H	Code	U.V.
1 Poissonnière INOX * avec grille et couvercle	40	14.5	11	950440	1



	Ø	Code	U.V.
1 Plancha grill rectangulaire 38 x 26 *		3508	1
2 Poêle à blinis en tôle blanche tous feux + induction *	12	3525	1
3 Poêle triblinis en tôle blanche tous feux + induction *	3 x 12	25342	1



	Ø	Code	U.V.
3 Poêle ovale anti-adhésive tous feux sauf induction	36	96157	1
Poêle ovale anti-adhésive tous feux sauf induction	40	100289	1
4 Poêle rectangulaire anti-adhésive tous feux sauf induction	38 x 26	100290	1
5 Poêle à blinis anti-adhésive tous feux sauf induction	12	18364	1



	Code	U.V.
1 Moufle en silicone de protection thermique	114026	1
2 Moufle en cuir de protection thermique *	3703	1



	Ø	Code	U.V.
1 Poêle anti-adhésive STONELINE tous feux + induction *	20	107028	1
Poêle anti-adhésive STONELINE tous feux + induction *	24	107029	1
Poêle anti-adhésive STONELINE tous feux + induction *	28	107030	1

Revêtement anti-adhésif robuste très résistant aux éraflures. Poêler sain et sans graisse, comme sur une pierre naturelle

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

La batterie de cuisine

Professionnelle
Tous feux




1

CASSEROLES					
	Ø	H	Lts	Code	U.V.
1 Casserole tous feux + induction	18	9	2.2	113083	1
Casserole tous feux + induction	20	9	2.8	113084	1
Casserole tous feux + induction	24	12	5.5	113085	1
Casserole tous feux + induction	28	14	8.5	113086	1



1

SAUTEUSES tous feux + induction					
	Ø	H	Lts	Code	U.V.
1 Sauteuse conique anti-adhésive	16	6	1	113110	1
Sauteuse conique anti-adhésive	18	6	1.2	113111	1
Sauteuse conique anti-adhésive	20	6.5	1.6	113112	1
Sauteuse conique anti-adhésive	22	7	2.1	113113	1



1

POÊLES & WOK				
	Ø	Code	U.V.	
1 Poêle INOX anti-adhésive tous feux + induction	20	107015	1	
Poêle INOX anti-adhésive tous feux + induction	24	107016	1	
Poêle INOX anti-adhésive tous feux + induction	28	107017	1	
Poêle INOX anti-adhésive tous feux + induction	32	107018	1	



1



2

COCOTTES FONTE D'ALUMINIUM				
	Ø	Lts	Code	U.V.
1 Cocotte ronde en fonte d'aluminium rouge *	10	0.24	113230	1
Cocotte ronde en fonte d'aluminium rouge *	24	4.2	113235	1
Cocotte ronde en fonte d'aluminium rouge *	28	6.7	113236	1
2 Cocotte ovale en fonte d'aluminium rouge 31 x 25 *		6.3	113239	1



2



3

BRAISIÈRES & MARMITES					
	Ø	H	Lts	Code	U.V.
2 Braisière tous feux + induction	28	17.5	10	113090	1
Braisière tous feux + induction	32	18	14.4	113092	1
Braisière tous feux + induction	36	21.5	21.8	113093	1
3 Marmite tous feux + induction	28	28	17.2	113101	1
Marmite tous feux + induction	32	32	25.7	113102	1

(Vendu avec couvercle)



2

POÊLES AVEC FOND CÉRAMIQUE				
	Ø	Code	U.V.	
2 Poêle tous feux + induction	20	113135	1	
Poêle tous feux + induction	22	113136	1	
Poêle tous feux + induction	24	113137	1	
Poêle tous feux + induction	26	113138	1	
Poêle tous feux + induction	28	113139	1	



2



3

	Ø	Code	U.V.	
Poêle INOX anti-adhésive tous feux + induction	36	113330	1	
Poêle INOX anti-adhésive tous feux + induction	40	107026	1	
2 Poêle à blinis anti-adhésive tous feux + induction	12	107013	1	
3 Wok ALU anti-adhésif fond plat* (ne convient pas pour l'induction)	30	113210	1	



3



4

COCOTTES A PRESSION				
	Ø	Code	U.V.	
3 Cocotte à pression INOX 10 L tous feux + induction *	24	113320	1	
4 Cocotte à pression LUXE 15 L tous feux + induction *	32	113315	1	

Le cuivre induction

Inocuisse Prima Verra




1



2



3



4



5

LE CUIVRE					
	Ø	H	Lts	Code	U.V.
1 Casserole cuivre induction *	14	7.8	1.2	4176	1
Casserole cuivre induction *	16	8.9	1.8	4177	1
Casserole cuivre induction *	18	10	2.5	4178	1
Casserole cuivre induction *	20	10.7	3.3	4179	1
Casserole cuivre induction *	24	13	6	4180	1
2 Sauteuse droite cuivre induction *	20	6.5	1.8	4189	1
Sauteuse droite cuivre induction *	24	7.5	3	4190	1

	Ø	H	Lts	Code	U.V.
3 Poêle cuivre induction *	24	4		4185	1
Poêle cuivre induction *	28	4		4186	1
4 Sauteuse bombée cuivre induction *	20	7.2	1.7	4189	1
Sauteuse bombée cuivre induction *	24	8.2	3	4190	1
5 Sautoir bombé 2 anses cuivre induction *	28	10		4192	1

Intérieur INOX pour un entretien facile, fond spécial induction en inox ferromagnétique. Tous ces articles sont en cuivre inox induction 2 mm d'épaisseur. 90% cuivre 10% inox. Pour toutes sources de chaleur, queue et anse ergonomique "à la française" rivetée en fonte inox. Couvercles en inox sur commande.

La fonte

Tous feux




1



2



3

COCOTTES				
	Ø	Lts	Code	U.V.
1 Cocotte ronde en fonte noire tous feux + induction*	20	2.4	116304	1
Cocotte ronde en fonte noire tous feux + induction*	24	4.2	116306	1
Cocotte ronde en fonte noire tous feux + induction*	28	6.7	116308	1
2 Cocotte ovale en fonte noire tous feux + induction*	27	4	116311	1
Cocotte ovale en fonte noire *	31	6.3	116313	1
Cocotte ovale en fonte noire *	35	8.9	116314	1

	Ø	Lts	Code	U.V.
3 Terrine rectangulaire en fonte couleur cerise	32 x 11	1.5	115905	1



1



2



3



1



2

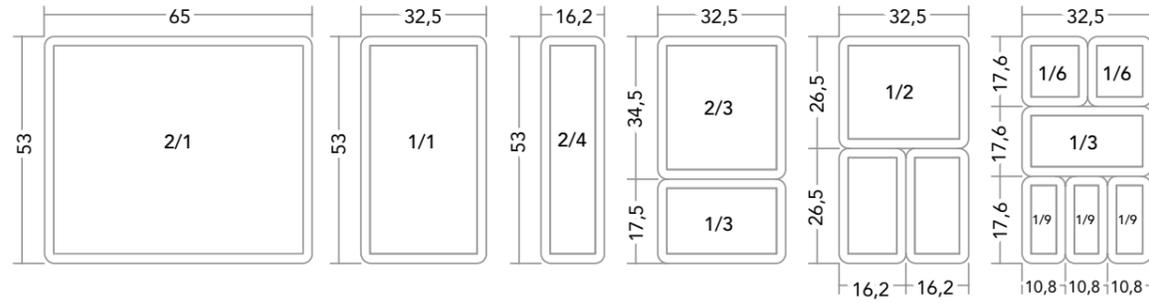
FONTE SERVICE A TABLE				
	Ø	cl	Code	U.V.
1 Assiette chaude ronde *	18	70	107108	1
Assiette chaude ovale *	21	90	107111	1
2 Assiette Wok * (Vendu également sans couvercle)	23	100	107105	1

GRILS FONTE TOUS FEUX			
	Dimension	Code	U.V.
1 Gril rectangulaire avec poignée *	36 x 20	107080	1
2 Gril carré avec poignée *	24 x 24	107078	1
3 Gril géant réversible (hors induction) *	45 x 25.5	113712	1

De la cuisine à la table, maintien du plat chaud longtemps

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Bacs gastronormes inox



	Hauteur	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/4	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
	20	18373	18396	-	-	18440	-	-	-	-
	40	18374	18397	100624	18420	18441	100629	100632	-	-
	55	100622	18399	-	-	93398	100630	100633	-	-
	65	18376	18401	100625	18422	18443	5890	18466	18476	18487
	100	18379	18404	100626	18425	18446	18453	18467	18477	18488
	150	18384	18409	100627	18430	92917	18458	18470	18480	-
200	18391	18414	-	18435	5888	18462	18473	18483	-	
	-	100642	18493	100643	18494	18495	18496	18497	18498	18499
	40	-	18398	-	-	-	-	-	-	-
	55	18375	18400	-	-	-	-	-	-	-
	65	18377	18402	-	-	18444	-	-	-	-
	100	100639	18407	-	-	18449	-	-	-	-
	150	-	18412	-	-	93371	-	-	-	-
200	-	18417	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	18523	-	-	18525	18524	-	-	-



ACCESSOIRES	longueur	Code	U.V.
1 Barrette de composition PM	32.5	18521	1
Barrette de composition GM	53	18519	1
2 Pince de manutention		18526	1

Les ustensiles



CHINOIS	Ø	Code	U.V.
1 Chinois INOX *	18	3402	1
Chinois INOX	20	3403	1
Chinois INOX	23	18369	1
Chinois INOX	26	11941	1
2 Chinois INOX microperforé (0.8 mm) *	21	113446	1
3 Chinois étamine maille INOX à trous	20	101594	1
Chinois étamine maille INOX à trous	24	101595	1

PASSE BOUILLONS	Ø	Code	U.V.
4 Passe bouillon INOX	12	101596	1
Passe bouillon INOX	14	101597	1
Passe bouillon INOX	16	101598	1
Passe bouillon INOX	18	101599	1
Passe bouillon INOX	20	101600	1
Passe bouillon INOX	23	113331	1
5 Passe bouillon double	18	3418	1
Passe bouillon double	26	3419	1



ENTONNOIRS	Ø	Code	U.V.
1 Entonnoir INOX	12	101164	1
Entonnoir INOX	16	101165	1
2 Entonnoir en plastique	13	19178	1
Entonnoir en plastique	16	19179	1
3 Pompe à jus *		113539	1



PASSOIRES	Ø	Code	U.V.
4 Passoire à queue INOX évasée *	20	321020	1
Passoire à queue INOX évasée	24	113248	1
Passoire à queue INOX évasée	28	113249	1
5 Passoire conique extra résistante	32	113718	1
Passoire conique extra résistante	36	113245	1
Passoire conique extra résistante	40	113246	1
Passoire conique extra résistante	45	113244	1
Passoire conique extra résistante *	50	113247	1



BASSINES	Ø	Lts	Code	U.V.
1 Bassine pâtissière conique à fond plat	16	1	3875	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	20	2	3877	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	24	3.5	3878	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	28	5.5	3879	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	32	8	3880	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	36	11.5	3881	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	40	16	3882	1
2 Bassine "cul-de-poule" demi-sphérique	20	2.1	3885	1
Bassine "cul-de-poule" demi-sphérique	24	3.6	3886	1
Bassine "cul-de-poule" demi-sphérique	30	7	3887	1
Bassine "cul-de-poule" demi-sphérique	35	11.2	11816	1
Bassine "cul-de-poule" demi-sphérique	40	16.8	3888	1
3 Pied pour bassine demi-sphérique (Ø 30, 35, 40) *			3889	1



PLATEAUX	Dimensions	Lts	Code	U.V.
1 Plateau manutention INOX	30 x 25		11818	1
Plateau manutention INOX	35 x 27		18302	1
Plateau manutention INOX	42 x 32		18303	1
Plateau manutention INOX	45 x 34		18304	1
2 Mesure graduée avec pied, poignée et bec verseur		0.5	3696	1
Mesure graduée avec pied, poignée et bec verseur		1	3697	1
Mesure graduée avec pied, poignée et bec verseur		2	3698	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Les ustensiles



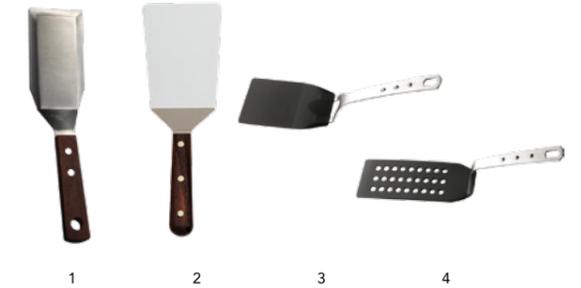
		Ø	L	Code	U.V.
1	Ecumoire monobloc INOX	8	35	3595	1
	Ecumoire monobloc INOX	10	43	113345	1
	Ecumoire monobloc INOX	12	44.5	94590	1
	Ecumoire monobloc INOX	14	53	113346	1
	Ecumoire monobloc INOX	16	55	113347	1
	Ecumoire monobloc INOX	18	57	94589	1
2	Araignée INOX renforcée	15		113379	1
	Araignée INOX renforcée	18		3622	1
	Araignée INOX renforcée	20		3621	1
	Araignée INOX renforcée	23		3624	1
	Araignée INOX renforcée	27		3616	1
3	Nid à friture *	10		3625	1



		Ø	L	Lts	Code	U.V.
1	Louche INOX monobloc	6	32	0.06	113336	1
	Louche INOX monobloc	8	34	0.13	113337	1
	Louche INOX monobloc	10	43	0.25	113339	1
	Louche INOX monobloc	12	44	0.45	113340	1
	Louche INOX monobloc	14	53	0.67	113341	1
	Louche INOX monobloc	16	53	1	96049	1
	Louche INOX monobloc	18	54	1.46	3585	1
2	Louche à bec INOX monobloc	6	32	0.05	3609	1
3	Cuillère à arroser droite INOX monobloc		37		3607	1
4	Cuillère à arroser bec de coté INOX monobloc		35		3608	1



		L	Code	U.V.
1	Spatule INOX droite	15	3860	1
	Spatule INOX droite	18	3861	1
	Spatule INOX droite	21	3862	1
	Spatule INOX droite	25	3864	1
	Spatule INOX droite	30	3865	1
	Spatule INOX droite	35	3866	1
2	Spatule INOX coudée 28 x 8	40	3843	1
	Spatule INOX coudée 31 x 9	45	3842	1
3	Pelle INOX coudée 15 x 8	26	101655	1
4	Pelle souple ajourée	26	18605	1
5	Fourchette 2 dents courbées 15 cm	27	11737	1
	Fourchette 2 dents courbées 21 cm	32	11738	1
6	Fourchette diapason	32	3852	1



		L	Code	U.V.
1	Pelle coudée manche bois 16 x 7	28	113730	1
2	Pelle coudée manche palissandre	28	107212	1
3	Spatule pleine nylon (210°C) 15 x 9		107020	1
4	Spatule ajourée nylon (210°C) 20 x 7		107019	1



		L	Code	U.V.
1	Fouet INOX à crochets	25	113400	1
	Fouet INOX à crochets	30	113407	1
	Fouet INOX à crochets	35	113408	1
	Fouet INOX à crochets	40	113409	1
	Fouet INOX à crochets	45	113401	1
	Fouet INOX à crochets	50	113402	1
2	Fouet surmoulé à crochets	25	92515	1
	Fouet surmoulé à crochets	30	92849	1
	Fouet surmoulé à crochets	35	92516	1
	Fouet surmoulé à crochets	40	92517	1
	Fouet surmoulé à crochets	45	92850	1
3	Spatule percée INOX monobloc	50	107042	1
4	Spatule pleine INOX monobloc	50	3612	1
5	Grappin INOX	40	3610	1



		L	Code	U.V.
1	Spatule en hêtre *	25	15082	1
	Spatule en hêtre	30	3560	1
	Spatule en hêtre	35	3561	1
	Spatule en hêtre	40	3562	1
	Spatule en hêtre	50	3563	1
	Spatule en hêtre	60	3564	1
2	Spatule haute température 220°C	25	18613	1
	Spatule haute température 220°C	30	18614	1
	Spatule haute température 220°C	35	18615	1
	Spatule haute température 220°C	40	18616	1
	Spatule haute température 220°C	45	18617	1
	Spatule haute température 220°C	50	18618	1
3	Maryse (résistance 110°C)	25	92356	1
	Maryse (résistance 110°C)	35	92357	1
	Maryse (résistance 110°C)	40	92358	1
4	Maryse haute température (260°C) *	25	96475	1
	Maryse haute température (260°C)	35	26476	1
	Maryse haute température (260°C)	40	96477	1



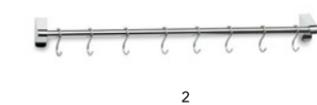
		L	Code	U.V.
1	Pince INOX "feuille de chêne"	23	4214	1
	Pince INOX "feuille de chêne"	30	112748	1
	Pince INOX "feuille de chêne"		4215	1
2	Pince INOX "feuille de chêne" NYLON	31	4213	1
3	Pince INOX "feuille de chêne" ROUGE	24	4220	1
4	Pince à salade INOX		17978	1
5	Pince à spaghettis INOX	19	4208	1



		L	Code	U.V.
1	Cuillère de service ajourée		113732	1
2	Cuillère de service pleine		113731	1
3	Cuillère de service tout inox	33.5	107092	1
4	Triangle INOX 10 cm		3845	1
5	Pelle pleine plate (9 x 6 cm)	26	18602	1
6	Pelle à trous (9 x 6 cm)	26	18603	1
7	Pelle à grille (9 x 6 cm)	26	18604	1
8	Pelle 4 dents	26	18601	1



1



2

		L	Code	U.V.
1	Tringle de suspension murale *	79	113426	1
2	Barre de suspension murale Ø 1.6 *	60	113427	1

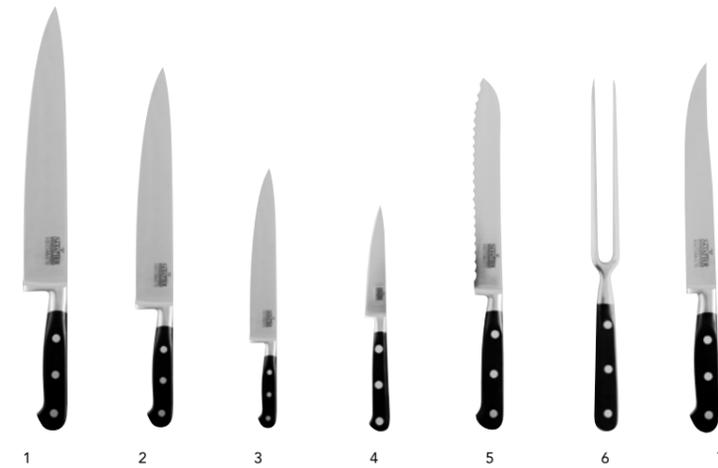
(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

La coutellerie



COUTEAUX		L	Code	U.V.
1	Couteau de cuisine	20	3711	1
	Couteau de cuisine	25	3712	1
	Couteau de cuisine	35	3714	1
2	Couteau boucher *	20	3730	1
	Couteau boucher	23	3731	1
	Couteau boucher	28	3732	1
	Couteau boucher	33	3733	1

		L	Code	U.V.
3	Couteau à saigner	14	3742	1
4	Couteau à désosser étroit	14	3740	1
5	Couteau à dénervier	22	3749	1
6	Couteau tranchelard	28	92921	1
7	Couperet	17	101659	1
8	Couteau à abattre *	30	3722	1
9	Feuille à fendre lame INOXv	26	3756	1



COUTEAUX		L	Code	U.V.
1	Couteau de cuisine	25	3755	1
2	Couteau de cuisine	20	3752	1
3	Couteau de cuisine	15	3751	1
4	Couteau office	9	3727	1
5	Couteau pain cranté	22.5	3753	1
6	Fourchette diapason	20	3853	1
7	Couteau à découper	20	3754	1



COUTEAUX		L	Code	U.V.
1	Couteau filet de sole	17	3723	1
	Couteau filet de sole	20	3724	1
2	Couteau poisson	33	3797	1
3	Couteau saumon et jambon alvéolé	30	3802	1
4	Couteau jambon	24	3803	1
5	Couteau pain	19	3791	1
6	Couteau pain manche palissandre	25	3792	1
7	Couteau génoise	27	3793	1



COUTEAUX		L	Code	U.V.
1	Couteau office	10	3726	1
2	Couteau office manche bois	8	18578	1
3	Couteau office virole mitre massive	7	18579	1
	Couteau office virole mitre massive	10	18580	1
4	Couteau office CLASICA	10	255700	1
5	Couteau office lame incurvée	7	101654	1
6	Couteau économe		18592	1
7	Couteau économe manche bois		25909	1
8	Razetout INOX		25908	1



COUTEAUX		L	Code	U.V.
1	Couteau cuisine COLOR	20	113502	1
	Couteau cuisine COLOR	25	113503	1
	Couteau cuisine COLOR	30	113504	1
2	Couteau désosseur COLOR	13	113505	1
3	Couteau dénervier COLOR	19	113519	1
4	Couteau boucher COLOR	18	113500	1
	Couteau boucher COLOR	25	113513	1
5	Couteau génoise COLOR *	30	113520	1
6	Couteau office COLOR	8	113518	1
7	Couteau filet de sole COLOR	20	113507	1
8	Couteau jambon COLOR	36	113509	1



		Code	U.V.
1	Barre aimantée 33 cm	16079	1
	Barre aimantée 55 cm	18598	1
2	Malette de rangement	113737	1
3	Trousse souple pour 8 couteaux	116286	1
	Trousse souple pour 12 couteaux	116287	1



FUSILS		L	Code	U.V.
1	Fusil mèche ronde	25	3830	1
	Fusil mèche ronde	30	3832	1
2	Fusil mèche ovale	30	96861	1
	Fusil mèche ovale DIAMANT	27	113729	1
3	Fusil mèche ronde manche bois	30	3831	1
4	Fusil mèche plate large	30	3828	1



		Code	U.V.
1	Affuteuse électrique 220 V	38371	1
2	Affuteur manuel	250061	1
3	Pierre à affuter	3827	1
4	Pierre à affuter deux faces	3829	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

La coutellerie japonaise



COUTEAUX			Lame	Code	U.V.
1	Couteau OFFICE		10	113150	1
2	Couteau de cuisine		20	113151	1
3	Couteau SANTOKU		17	113152	1
4	Couteau NAKIRI		16.5	113153	1
5	Couteau DEBA		15.5	113154	1
6	Couteau DEBA		21	113155	1
7	Couteau YANAGIBA		21	113156	1
8	Couteau YANAGIBA		24	113157	1



COUTEAUX DAMAS			Lame	Code	U.V.
1	Couteau OFFICE		9	113160	1
2	Couteau UNIVERSEL		15	113161	1
3	Couteau SANTOKU		18	113162	1
4	Couteau SANTOKU lame alvéolée		18	113163	1
5	Couteau de cuisine		20	113164	1
6	Couteau de cuisine		25	113165	1
7	Couteau à jambon		30	113166	1



COUTEAUX		Dimensions	Code	U.V.
1	Pierre à aiguiser (grain 1000/6000)	24.5 x 9 x 5.5	113170	1
2	Malette pour 17 couteaux et accessoires		113171	1



COUTEAUX			Lame	Code	U.V.
1	Couteau cuisine GLOBAL G16 *		24	113607	1
2	Couteau cuisine GLOBAL G17 *		27	113608	1
3	Couteau du chef GLOBAL GF34 *		27	113802	1
4	Couteau épilucheur GLOBAL GS6 *		10	113623	1
5	Couteau filet de sole GLOBAL G30 *		21	113615	1
6	Couteau à jambon/saumon GLOBAL G10 *		31	113616	1
7	Couteau d'office GLOBAL GSF15 *		8	113619	1
8	Couteau santoku GLOBAL G48*		18	113614	1
9	Couteau à viande GLOBAL G3 *		21	113604	1



		Code	U.V.
1	Pince à arêtes GLOBAL GS20 *	113626	1
2	Pince à arêtes ergonomique GLOBAL GS29 *	113627	1
3	Pince de service du chef GLOBAL GS28 *	113628	1
4	Fusil mèche céramique ronde GLOBAL G45 *	113629	1

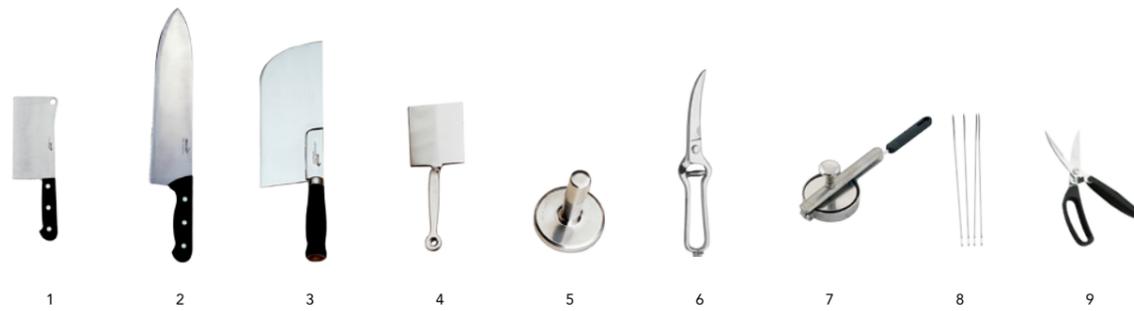


		Code	U.V.
1	Trousse à couteaux semi-rigide GLOBAL G667/11 pour 11 outils *	113625	1

Coutellerie **GLOBAL** autres références : nous consulter

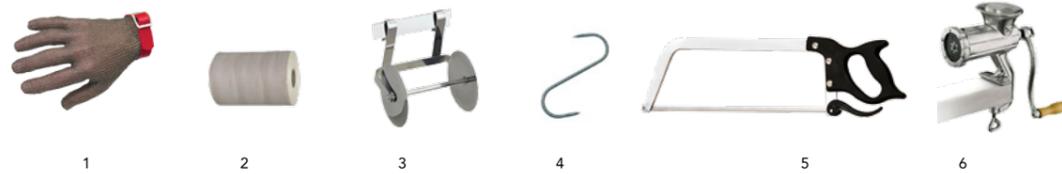
(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Accessoires boucherie



ACCESSOIRES BOUCHERIE	L	Code	U.V.
1 Couperet lame INOX	17	101659	1
2 Couteau à abattre lame INOX*	30	3722	1
3 Feuille à fendre lame INOX	26	3756	1
4 Batte à côtelettes INOX		3759	1
5 Aplatisseur à viande INOX 1.5 Kg		90296	1

L	Code	U.V.
6 Coupe volaille	3851	1
7 Moule à steak haché ovale 150 gr	3662	1
8 Aiguilles à brider	20	3836
9 Coupe volaille *	113630	1



ACCESSOIRES BOUCHERIE	L	Code	U.V.
1 Gant de protection ambidextre INOX		107114	1
2 Roll ficelle blanche		5616	1
3 Porte Rolls à suspendre *		3657	1
4 Esse INOX	12	3769	1
Esse INOX *	14	3770	1

L	Code	U.V.
Esse INOX *	16	90294
Esse INOX *	18	3771
5 Scie INOX *	45	3762
6 Hachoir manuel N° 10 trous 6.5 mm *		4060

Accessoires poissons et fruits de mer



ACCESSOIRES	L	Code	U.V.
1 Couteau à huîtres manche palissandre		3807	1
2 Couteau à huîtres ergonomique *		107186	1
3 Couteau à huîtres à garde		100650	1
4 Couteau à huîtres pointu		113751	1
5 Couteau à coquille Saint Jacques *		107188	1
6 Couteau filet de sole	17	3723	1
Couteau filet de sole	20	3724	1
7 Couteau filet de sole COLOR		113507	1
8 Couteau poisson	33	3797	1

L	Code	U.V.
9 Couteau saumon lame alvéolée	30	3802
10 Ciseau à oursins *		107205
11 Ciseau à crevettes et gambas *		107190
12 Ciseau à poissons INOX	22	107206
13 Ciseau à poissons ergonomique	29	107208
14 Pince à crustacés INOX		3040
15 Pince à arêtes FINES		107185
Pince à arêtes GROSSES		107184
16 Ecailleur à poissons INOX		3806

La préparation des fruits & légumes

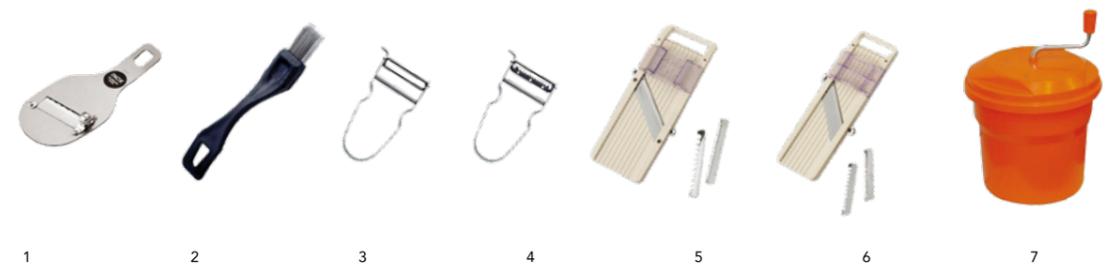


L	Code	U.V.
1 Couteau décofruit "v"	185978	1
2 Couteau à décorer "Julienne"	25901	1
3 Couteau pamplemousse	3776	1
4 Couteau office lame incurvée	101654	1
5 Couteau tomate	13	3785
6 Couteau office COLOR	8	113518
7 Couteau économe INOX		18592

Ø	Code	U.V.
8 Couteau à julienne *	113284	1
9 Vide pommes INOX	1.5	3782
10 Moule pomme double	2.2 / 2.8	3780
11 Moule pomme simple	2.2	3779
12 Zesteur		3781
13 Canneleur pour gaucher		90349
14 Canneleur pour droitier		3778
15 Décozest pour droitier		18593



Ø	Code	U.V.
1 Dénoyauteur à olives *	3846	1
2 Presse ail		3701
3 Décor radis		3850
4 Coupe pomme 8 sections		4205
5 Coupe et pelle avocats *		3849
6 Turn up fonds à garnir	5	113278
7 Taille crayon à légumes		3840



Dimensions	Code	U.V.
1 Razoïr à truffes oupetits légumes	113286	1
2 Eminceur à légumes et à cornichons	107058	1
3 Razetout INOX	25908	1
4 Razetout coupe julienne *	25907	1
5 Mandoline japonaise GM 9.5 cm		113275
6 Mandoline japonaise PM 6.5 cm		113274
7 Essoreuse à salade 10 L (2 salades)	Ø 33 x H 42	107148
Essoreuse à salade 20 L (3-4 salades)	Ø 43 x H 50	93182

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Les accessoires de coupe

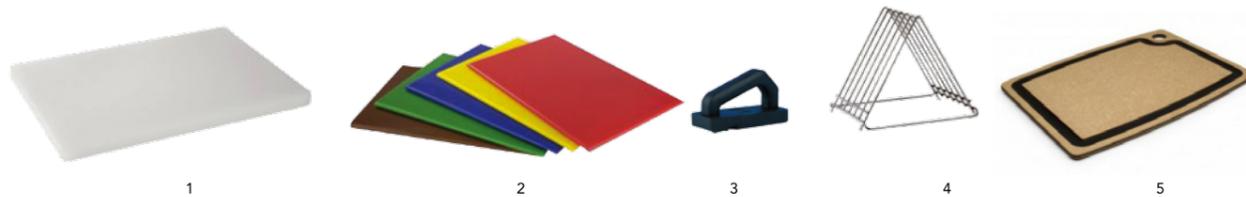


		Dimensions	L	Code	U.V.
1	Rape zesteur INOX lame fine et medium	22 x 3.5	40	3666	1
2	Rape 4 faces INOX			113527	1
3	Ciseau 5 lames et peigne de nettoyage		23	107210	1
4	Ciseau de cuisine INOX		22	3816	1

		L	Code	U.V.
5	Ciseau de cuisine cranté INOX	25	92922	1
6	Ciseau à poissons INOX	22	107206	1
7	Ciseau à poissons ergonomique	29	107208	1
8	Coupe pain sur socle bois 1/2 PRO	24	3795	1
9	Coupe pain sur socle inox	35	113299	1



		Code	U.V.
1	Mandoline professionnelle INOX 38 L largeurs 10 et 3 mm pommes frites et pailles	4065	1
	Chariot pour mandoline INOX 38 L	4066	1
2	Mandoline INOX à chariot (lame tournante intégrée)	113254	1
3	Coupe légume "le Rouet" *	18781	1



PLANCHES		Dimensions	Code	U.V.
1	Planche polyéthylène BLANCHE	40 x 25 x 2	16148	1
	Planche polyéthylène BLANCHE	50 x 30 x 2	113687	1
	Planche polyéthylène BLANCHE	60 x 40 x 2	113685	1
2	Planche polyéthylène BLEUE	50 x 30 x 2	107118	1
	Planche polyéthylène BLEUE	60 x 40 x 2	16230	1
	Planche polyéthylène JAUNE	50 x 30 x 2	107119	1
	Planche polyéthylène JAUNE	60 x 40 x 2	16231	1
	Planche polyéthylène MARRON	50 x 30 x 2	107120	1

		Dimensions	Code	U.V.
	Planche polyéthylène ROUGE	50 x 30 x 2	107121	1
	Planche polyéthylène ROUGE	60 x 40 x 2	16227	1
	Planche polyéthylène VERTE	50 x 30 x 2	107122	1
	Planche polyéthylène VERTE	60 x 40 x 2	16228	1
3	Racloir pour planche polyéthylène		59013	1
4	Porte planche à découper INOX (6 cases)		107123	1
5	Planche GOURMET (fibre de papier) avec rigole *	38 x 28	960200	1



		Dimensions	Code	U.V.
1	Coupe frites sur socle		4045	1
	Couteau pour coupe frites	6 x 6 mm	4047	1
	Couteau pour coupe frites	8 x 8 mm	4048	1
	Couteau pour coupe frites	10 x 10 mm	4049	1
	Couteau pour coupe frites	13 x 13 mm	4050	1
	Couteau pour coupe frites *	10 x 20 mm	4056	1
	Poussoir pour coupe frites	6 x 6 mm	4051	1

		Dimensions	Code	U.V.
	Poussoir pour coupe frites	8 x 8 mm	4052	1
	Poussoir pour coupe frites	10 x 10 mm	4053	1
	Poussoir pour coupe frites	13 x 13 mm	4054	1
2	Coupe tomates en rondelles	5.5 mm	18780	1
3	Coupe tomates 8 sections *		113531	1
4	Pele pommes KALI *		4103	1
5	Pele pommes RIC (serre joint)		94104	1



		Code	U.V.
1	Ouvre boîte tout INOX	4105	1
2	Ouvre boîte TITAN	4085	1
3	Ouvre boîte manuel socle serre joint *	113525	1
4	Ouvre boîte manuel socle à visser *	113526	1

		L	Code	U.V.
5	Hachoir berceuse 1 lame		3833	1
	Hachoir berceuse 2 lames	22	90335	1
6	Hachoir berceuse 3 lames	30	3834	1



		Ø	Code	U.V.
1	Passoire à coulis	18	15100	1
2	Moulin à légumes ETAME 3 grilles (1.5, 2.5, 4 mm)	31	4057	1
	Moulin à légumes INOX 3 grilles (1.5, 2.5, 4 mm)	31	4070	1
3	Moulin à légumes ETAME 1 grille de 1.5 mm	37	113521	1
	Moulin à légumes ETAME 1 grille de 3 mm	37	113523	1
	Moulin à légumes INOX 1 grille de 1.5 mm	37	113522	1
4	Grilles pour moulin *		Nous consulter	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Ustensiles spécifiques



		L	Code	U.V.
1	Couteau à fromage	25	3841	1
2	Couteau à fromage 2 mains	33	96941	1
	Couteau à fromage 2 mains *	42	18611	1
3	Raclette à fromages *		101620	1
4	Roquefortaise *		3675	1
	Fils pour roquefortaise (par 10)		3676	10
5	Girolle à fromage *		113291	1
6	Rape 3 tambours manuelle *		113290	1



		Code	U.V.	L	Code	U.V.
1	Coupe oeuf 6 quartiers	3848	1			
2	Coupe oeuf 10 rondelles	3847	1			
3	Lyre 21 cm	3677	1			
	Fils pour lyre de 21 cm	96001	10			
	Lyre 17 cm	92768	1			
	Fils pour lyre de 17 cm	92767	10			
4	Lyre 12 cm (foie gras)	101660	1			
	Fils pour lyre de 12 cm	113733	10			
5	Toqueur à oeufs INOX	113542	1			
6	Brosse métallique à manche	5492	1			
	Brosse métallique sans manche	5493	1			
7	Brosse grattoir fils INOX	5494	1			
8	Grattoir PM lame 10 cm	25	150095	1		
	10 lames seules 10 cm		150096	1		
	Grattoir GM lame 15 cm	40	150097	1		
	5 lames seules 15 cm		150098	1		



		Code	U.V.
1	Rateau à crêpes en hêtre *	3576	5
2	Portionneur 1/8 *	4714	1
	Portionneur 1/20 *	4717	1
	Portionneur 1/24	4718	1
	Portionneur 1/30	4719	1
	Portionneur 1/36	4720	1
3	Portionneur SCOOP 1/20	4746	1
	Portionneur SCOOP 1/24	4747	1



	Code	U.V.
Test de contrôle d'huile avec pipette	213674	10



		L	Code	U.V.
1	Pique fiches socle marbre		114034	1
	Pique fiches socle acier		115426	1
2	Sonnette de comptoir		10570	1
3	Barre à fiches 8 ressorts	62.5	113545	1
	Barre à fiches 13 ressorts	100	113546	1
4	Barre à fiches à billes	50	113548	1



		Code	U.V.
1	Etiqueteuse 2 lignes numérique	26000	1
2	Etiquettes 2 lignes	260001	1
3	"Post-it" traçabilité alimentaire	39228	6 x 50
4	Etiquette traçabilité biodégradable	39225	250



		Lts	Code	U.V.
1	Pot COLDMASTER * Garde les aliments à 5° C ou moins pendant 8 heures.	1.9	602200	1
	Couvercle transparent pour pompe*		602201	1
	Pompe standard 15 ou 30 ml *		602202	
2	Flacon verseur souple transparent	0.35	113598	1
	Flacon verseur souple transparent	0.70	113599	1
3	Flacon verseur souple jaune	0.35	113580	1
	Flacon verseur souple jaune	0.70	113581	1
4	Flacon verseur souple rouge	0.35	113582	1
	Flacon verseur souple rouge	0.70	113583	1

		Lts	Code	U.V.
5	Bouteille verseuse	0.95	116272	1
	Bouteille verseuse	1.9	116276	1
6	Chalumeau SOUDOGAZ		166100	1
7	Cartouches de gaz SOUDOGAZ		166105	12
8	Chalumeau allumage piezo VT 2000 PZ		113675	1
9	Fer à caraméliser STAR 220V		113644	1



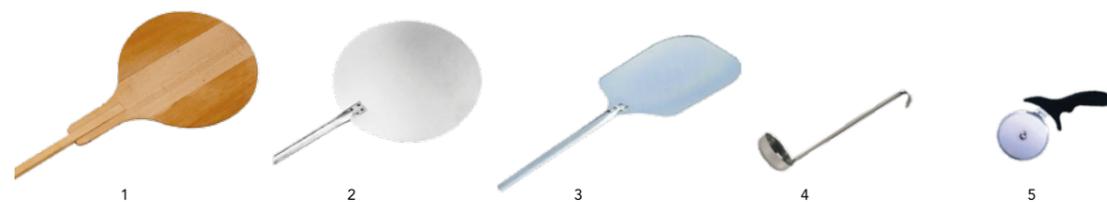
	Dimensions	Code	U.V.
Distributeur à étiquettes		26010	1
Etiquettes LUNDI	2.5 x 2.5	260101	1000
Etiquettes MARDI	2.5 x 2.5	260102	1000
Etiquettes MERCREDI	2.5 x 2.5	260103	1000
Etiquettes JEUDI	2.5 x 2.5	260104	1000
Etiquettes VENDREDI	2.5 x 2.5	260105	1000
Etiquettes SAMEDI	2.5 x 2.5	260106	1000
Etiquettes DIMANCHE	2.5 x 2.5	260107	1000



		H	Code	U.V.
1	Moulin à poivre PARIS (couleur chocolat)	22	15017	1
	Moulin à poivre PARIS (couleur chocolat)	40	113365	1
2	Moulin à poivre HOSTELLERIE (couleur chocolat)	22	106180	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

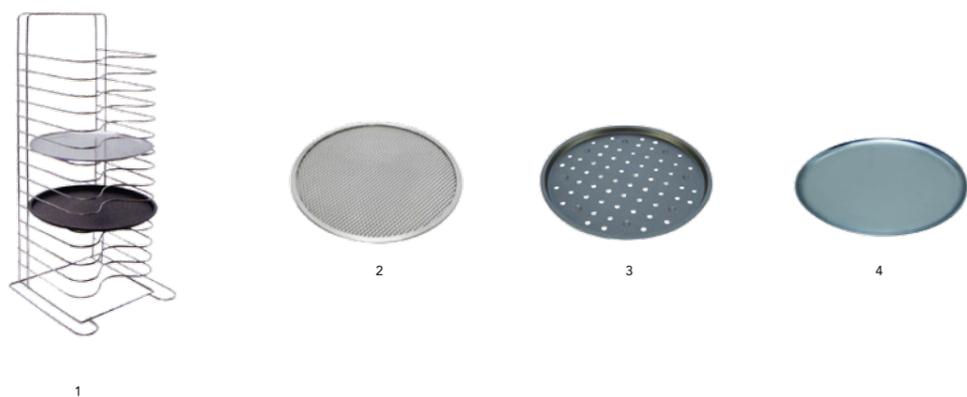
Ustensiles spécifiques



LA PIZZA		L	Ø	Code	U.V.
1	Pelle à pizza ronde BOIS *	1.25	28	60805	1
2	Pelle à pizza ronde INOX *	1.20	24	101593	1
	Pelle à pizza ronde INOX *	1.20	32	101592	1
3	Pelle à pizza carrée INOX *	1	30 x 30	3692	1
4	Louche à fond plat 15 cl		8.5	116279	1
5	Roulette à pizza			918595	1



		Dimensions	Code	U.V.
1	Bacs INOX gastronomes		voir page 8	1
	Support INOX pour bacs gastronomes (pour 6 GN 1/9 ou 4 GN 1/6 ou 2 GN 1/3)		100004	1
2	Boîte à condiments CONDIBOX (5 bacs GN 1/9 + caisson)	55 x 18.5 x 14	113659	1
3	Plaque eutectique pour CONDIBOX *	25 x 14 x 1.5	113660	1
4	Boîte à condiments	50 x 16 x 9.5	3694	1



		Ø	Code	U.V.
1	Support à plaques *		93284	1
2	Grille de cuisson pizza ALU *	31	93285	1
	Grille de cuisson pizza ALU *	33	93286	1
3	Tourtière basse ALU perforé *	28	93288	1
	Tourtière basse ALU perforé *	32	93289	1
4	Plaque four ronde tôle bleue *	28	113461	1
	Plaque four ronde tôle bleue *	32	113462	1
	Plaque four ronde tôle bleue *	36	113463	1

Thermomètres



THERMOMÈTRES		Températures	Code	U.V.			Températures	Code	U.V.
1	Thermomètre frigo rond	-50° C / + 50° C	25928	1	6	Thermomètre à visée laser	- 50° C / + 280° C	16354	1
2	Thermomètre congélateur	-40° C / + 25° C	3683	1	7	Thermomètre sonde pour four avec alarme *	- 50° C / + 200° C	113681	1
3	Thermomètre frigo colonne	-50° C / + 50° C	3680	1	8	Thermomètre digital waterproof	- 50° C / + 200° C	113682	1
	Thermomètre charcutier	0° C / + 120° C	3684	1	9	Thermomètre sonde stylo	-50° C / + 200° C	25929	1
4	Thermomètre confiseur	+80° C / + 200° C	3685	1	10	Thermomètre sonde de poche	-50° C / +200° C	113678	1
5	Thermomètre spatule sonde	- 50° C / + 300° C	116110	1	11	Minuteur 20 heures dos aimanté		113646	1

Balances



BALANCES		Dimensions	Code	U.V.
1	Balance électronique portée 6 Kg précision 0.5 gr	32 x 30 x 11.5	116113	1
	Balance électronique portée 12 Kg précision 1 gr	32 x 30 x 11.5	116114	1
	Balance électronique portée 30 Kg précision 2 gr	32 x 30 x 11.5	116115	1
	Adaptateur secteur pour balances		116116	1
2	Balance de précision portée 5 Kg précision 1 gr		116112	1
3	Cuillère balance digitale portée 1 à 300 gr précision 1 gr		116108	1

La pâtisserie



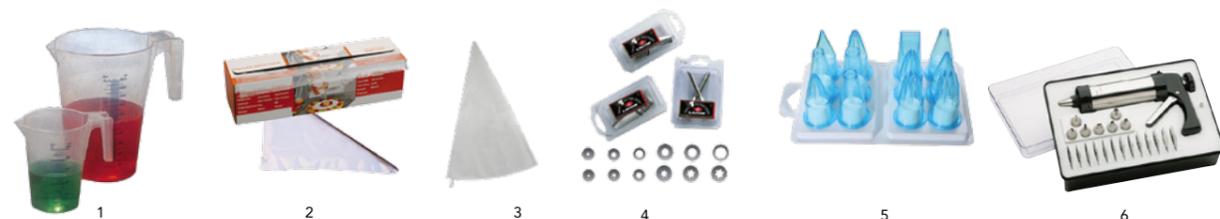
	L	Code	U.V.
1 Rouleau à pâtisserie en polyamide de nylon	40	18619	1
2 Rouleau à pâtisserie en hêtre		3575	1
3 Rouleau pique vite		10232	1
4 Rouleau multicoupe 5 roulettes lisses		4043	1
5 Coupe pate rigide INOX *		113593	1

	L	Code	U.V.
6 Coupe pate souple INOX		101657	1
7 Pelle à denrées ALU 30 cl	25	18730	1
Pelle à denrées ALU 1.1 L	35	3658	1
8 Pelle à denrées plastique 13 cl	18	18732	1
Pelle à denrées plastique 25 cl	24	18733	1



	Ø	Lts	Code	U.V.
1 Cul de poule INOX 1/2 sphérique	20		3885	1
Cul de poule INOX 1/2 sphérique	24		3886	1
Cul de poule INOX 1/2 sphérique	30		3887	1
Cul de poule INOX 1/2 sphérique	35		11816	1
Cul de poule INOX 1/2 sphérique	40		3888	1
2 Bassine pâtissière conique à fond plat	16	1	3875	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	20	2	3877	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	24	3.5	3878	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	28	5.5	3879	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	32	8	3880	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	36	11.5	3881	1
Bassine pâtissière conique à fond plat	40	16	3882	1
3 Corne racle tout NYLON			16111	1
4 Tamis maille INOX n°20	25		16967	1
Tamis maille INOX n°25	30		16968	1
Tamis maille INOX n°35	30		16969	1
5 Tamis à farine 350 gr INOX			107144	1

	L	Code	U.V.
6 Maryse spatule 110° C	25	92356	1
Maryse spatule 110° C	35	92357	1
Maryse spatule 110° C	40	92358	1
7 Spatule haute température 220° C	25	18613	1
Spatule haute température 220° C	30	18614	1
Spatule haute température 220° C	35	18615	1
Spatule haute température 220° C	40	18616	1
Spatule haute température 220° C	45	18617	1
Spatule haute température 220° C	50	18618	1
8 Pinceau patissier manche polypropylène 40 mm		4025	1
Pinceau patissier manche polypropylène 30 mm		96111	1
9 Pinceau silicone	19	116278	1
10 Fouet à blanc (fils souples)	35	116277	1
11 Pince à pâtes INOX		113544	1



	Contenance	Code	U.V.
1 Pot gradué plastique	2 L	18677	1
Pot gradué plastique	1 L	18678	1
2 Poches jetables 55 x 30		18775	100
3 Poche souple 30 cm		4029	1
Poche souple 40 cm		4030	1
Poche souple 50 cm		4031	1
Poche souple 60 cm		20776	1

	Code	U.V.
4 Douilles INOX unies	113639	6
Douilles INOX cannelées	113638	6
5 Douille Polycarbonate PATISSIER	20775	24
Douille Polycarbonate APPRENTI	946538	12
Douille Polycarbonate CHARCUTIER	946536	12
6 Pistolet pour pâtisserie 25 cl *	116119	1



	Lts	Code	U.V.
1 Siphon crème chantilly	1	4757	1
Siphon crème chantilly	0.5	4756	1
2 Cartouches chantilly N°0		4758	24
3 Siphon gourmet (chaud et froid)	1	31514	1



	Code	U.V.
1 Découpoirs polycarbonate ronds unis 150° C (boite de 9)	18776	1
2 Découpoir INOX ronds unis (boite de 9)	113429	1
3 Découpoirs INOX ronds cannelés (boite de 9)	113428	1
4 Saupoudreuse INOX mailles fines	18679	1
5 Saupoudreuse INOX trous fins	113360	1
6 Saupoudreuse INOX gros trous	113359	1



	Lts	Code	U.V.
1 Entonnoir à piston INOX + support 18/10	1.9	101661	1
2 Entonnoir à piston "KWIK" INOX + support 18/10	0.8	101666	1
3 Piston à pression "LE TUBE" (complet avec 2 douilles polycarbonate U8 & D8)		101675	1
4 Recharge seule pour piston "LE TUBE" avec couvercle	0.75	101678	1
5 Roulette à pate INOX		18594	1
6 Brosse à dorer SOIE manche BOIS		113596	1



	Ø	H	Lts	Code	U.V.
1 Bassine à confitures lisse extra lourde Ø bas: 28.5 *	40	14.4	11	4195	1
2 Pêlon à sucre CUIVRE *	14			3883	1
3 Pêlon à sucre CUIVRE queue froide à 2 becs verseurs (gaucher et droitier) *	20	11	3,4	4198	1
4 Moule à tatin CUIVRE ETAME	28			3998	1
Moule à tatin CUIVRE ETAME	32			3999	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

La pâtisserie



1



2



3



4

	Dimensions	Code	U.V.
1	52 x 31.5	113655	1
	58.5 x 38.5	94063	1
2	28	113461	1
	32	113462	1
	36	113463	1

	Dimensions	Code	U.V.
3	53 x 32.5	113652	1
	60 x 40	113653	1
4	60 x 40	93279	1
	53 x 32.5	93280	1
	65 x 53	92713	1



1



2



3



4

PLAQUES	Dimensions	Code	U.V.
1	53 x 32.5	114035	1
	60 x 40	4012	1
	40 x 30	4009	1
2	53 x 32.5	200124	1
	60 x 40	200123	1

	Dimensions	Code	U.V.
3	60 x 40	200120	1
	60 x 40	200116	1
4	53 x 32.5 x 2	92968	1
	60 x 40 x 2	4011	1



1



2



3



4

	Ø	Lts	Code	U.V.
1			3988	1
2	14	1	113700	1
	18	2.1	113702	1

	Ø	Code	U.V.
3	20	18720	1
4	16	18710	1
	18	18754	1



1



2



3



4

MOULES	Dimensions	Hauteur	Code	U.V.
1	28 x 10	6	113658	1
2	Ø 24	5.6	113656	1
2	Ø 18	10.2	113697	1
3	Ø 33	3.8	113695	1



1



2



3



4



5

		Ø	H	Code	U.V.
1	Moule manqué anti-adhésif rond	24	4.5	18763	1
	Moule manqué anti-adhésif rond	28	4.5	18764	1
	Moule manqué anti-adhésif rond	32	5	18765	1
2	Tourtière cannelée anti-adhésive fond mobile	28		18784	1
	Tourtière cannelée anti-adhésive fond mobile	32		18786	1

		Ø	H	Code	U.V.
3	Moule tatin anti-adhésif alu	24	4	113241	1
	Moule tatin anti-adhésif alu	28	4.5	113242	1
4	Tourtière cannelée FER BLANC fond mobile	32		3948	1
	Tourtière cannelée FER BLANC fond fixe	32		3943	1
5	Volette ronde étamée à pieds *	28		3635	1
	Volette ronde étamée à pieds *	32		3636	1



1



2



3



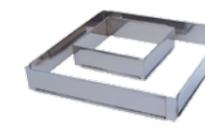
4

CERCLES		Ø	H	Code	U.V.
1	Cercle à vacherin INOX *	24	6	90785	1
	Cercle à vacherin INOX *	26	6	92381	1
	Cercle à vacherin INOX *	28	6	92382	1
2	Cercle à tarte INOX bord roulé *	28	2	3960	1
	Cercle à tarte INOX bord roulé *	30	2	3962	1
	Cercle à tarte INOX bord roulé *	32	2	3961	1
3	Cercle à entremets INOX *	18	3.5	3954	1

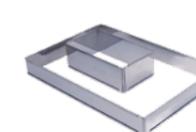
		Ø	H	Code	U.V.
	Cercle à entremets INOX *	22	3.5	3955	1
4	Cercle à mousse INOX *	12	4.5	113439	1
	Cercle à mousse INOX *	14	4.5	113440	1
	Cercle à mousse INOX *	16	4.5	113441	1
	Cercle à mousse INOX *	18	4.5	113442	1
	Cercle à mousse INOX *	20	4.5	113443	1
	Cercle à mousse INOX *	24	4.5	90336	1



1



2



3



4

	Dimensions	H	Code	U.V.
1	40 x 30	3.5	11750	1
	51 x 36	5	3933	1
2	16 x 16 > 30 x 30	5	3989	1
	30 x 30 > 57 x 57	5	3990	1
3	21 x 11 > 40 x 21	7.5	3991	1
	43 x 29 > 56 x 84	5	3992	1
4	57 x 37	3.5	3996	1
	50 x 11	2.5	16670	1



1



2

	Dimensions	H	Code	U.V.
1	35 x 32	2.5	16650	1
2	50 x 7	5	16655	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Moules individuels pour pâtisserie



1



2



3

		Ø	H	Code	U.V.
1	Moule à tartelette rond uni anti-adhésif (paquet de 25) *	8	1.2	18737	1
	Moule à tartelette rond uni anti-adhésif (paquet de 12) *	10	1.5	18739	1
2	Moule manqué rond uni anti-adhésif	10	3	16699	1
	Moule manqué rond uni anti-adhésif	12	3.2	16700	1
3	Moule à tartelette rond cannelé (paquet de 25) *	8	1.2	18740	1
	Moule à tartelette rond cannelé (paquet de 12) *	10	1.8	18738	1



1



2



3



4



5

		Ø	H	Code	U.V.
1	Moule à millasson (paquet de 12) *	8	1.8	18768	1
	Moule à millasson (paquet de 12) *	10	2.1	18770	1
2	Cercle à tarte INOX bord roulé (paquet de 10)	10	2	92136	1
3	Cercle à vacherin INOX *	10	6	90140	1
4	Cercle à mousse INOX (paquet de 6)	7.5	4	113468	1
	Cercle à mousse INOX (paquet de 6)	8	4.5	113438	1
	Cercle à mousse INOX	10	4.5	113445	1
5	Cercle à mousse INOX *	10	4	113470	1
	Cercle à entremet INOX *	10	3.5	51960	1



1



2



3

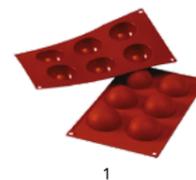


4

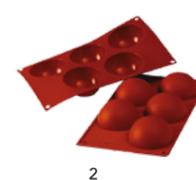
		Dimensions	H	Code	U.V.
1	Carré à mousse INOX *	6 x 6	4	18550	1
2	Carré à tarte INOX *	8 x 8	2	18545	1
3	Nonnette ronde INOX (paquet de 6) *	Ø 6	4	16017	1
	Nonnette ronde INOX (paquet de 6) *	Ø 6.5	4	16018	1
	Nonnette ronde INOX (paquet de 6) *	Ø 7	4	16019	1
	Nonnette rectangle INOX (paquet de 6) *	8 x 4.5	3	18528	1
	Nonnette carrée bombée INOX (paquet de 6) *	6 x 6	4.5	18529	1
	Nonnette ovale INOX (paquet de 6) *	7.5 x 4.5	3	18537	1
	Nonnette coeur INOX (paquet de 6) *	6.5	3	18532	1
4	Dariole ronde unie 5.3 cl	Ø 4.5	4.2	113809	1

Moules flexibles

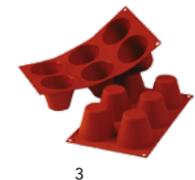
GN 1/3, 30 x 17.5 cm
"Silicon Flex"



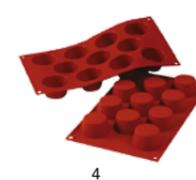
1



2



3



4

		Alvéoles (mm)	Hauteur (mm)	Contenance (ml)	Code	U.V.
1	Silicon GN 1/3 6 demi sphères *	Ø 60	30	60	10905	1
2	Silicon GN 1/3 5 demi sphères *	Ø 80	40	20	10900	1
3	Silicon GN 1/3 6 babas *	Ø 75	60	165	10959	1
4	Silicon GN 1/3 11 mini muffins *	Ø 51	28	50	10962	1



1



2



3

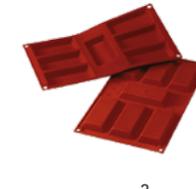


4

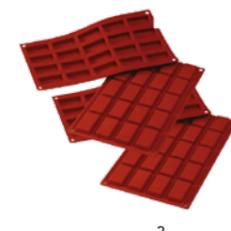
		Alvéoles (mm)	Hauteur (mm)	Contenance (ml)	Code	U.V.
1	Silicon GN 1/3 15 mini tartelettes *	Ø 45	10	20	10933	1
2	Silicon GN 1/3 15 mini cannelés *	Ø 45	45	60	10952	1
3	Silicon GN 1/3 8 muffins *	Ø 60	35	90	10978	1
4	Silicon GN 1/3 15 mini madeleines *	44 x 34	10	10	10985	1



1



2



3

		Alvéoles (mm)	Hauteur (mm)	Contenance (ml)	Code	U.V.
1	Silicon GN 1/3 12 mini cakes droit *	79 x 29	30	70	10972	1
2	Silicon GN 1/3 7 financiers *	95 x 45	12	50	10970	1
3	Silicon GN 1/3 20 mini financiers *	49 x 26	11	20	10969	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Moules flexibles sili-

GN 1/3, 30 x 17.5 cm
"Moul' flex"

de BUYER
DEPUIS 1830



		Alvéoles (mm)	Hauteur (mm)	Contenance (ml)	Code	U.V.
1	Moul' flex 18 mini savarins *	Ø 41	12	18	107135	1
2	Moul' flex 6 mini kougloffs *	Ø 70	36	90	107141	1
3	Moul' flex 24 mini pomponnettes *	Ø 30	15	18	107142	1
4	Moul' flex 16 moules ovales *	55 x 30	20	30	107138	1

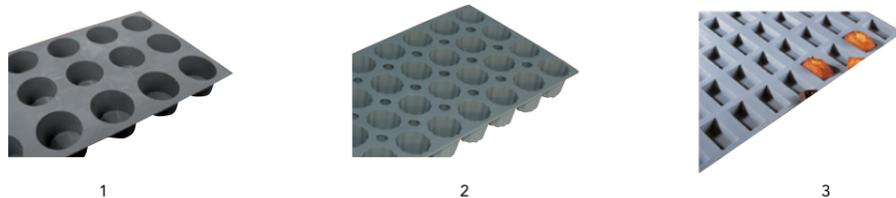


		Alvéoles (mm)	Hauteur (mm)	Contenance (ml)	Code	U.V.
1	Moul' flex 7 grands financiers *	95 x 45	12		107140	1
2	Moul' flex 25 mini savarins rectangles *	43 x 26	22	16	107136	1
3	Moul' flex 18 mini savarins carrés *	38 x 38	23	25	107137	1
4	Moul' flex 25 mini financiers *	49 x 26	11	10.5	107139	1



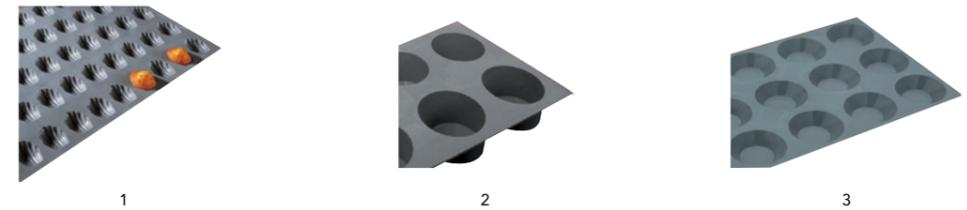
		Dimensions (mm)	Hauteur (mm)	Code	U.V.
1	Tourtiere ronde cannelée *	280	30	116280	1
2	Moule rond dentelé à savarin *	240	60	116281	1
3	Moule à cake *	240 x 105	65	116282	1
4	Tourtiere ronde à bords lisse *	Ø 260	45	116283	1

GN 1/3, 30 x 17.5 cm
"Elastomoule"



		Alvéoles (mm)	Hauteur (mm)	Contenance (ml)	Code	U.V.
1	Elastomoule 15 mini muffins *	Ø 45 base 38	30	39	113268	1
2	Elastomoule 28 mini cannelés *	Ø 35	35	19	113266	1
3	Elastomoule 25 mini financiers *	49 x 26	11	10.5	113261	1

Moules flexibles



		Alvéoles (mm)	Hauteur (mm)	Contenance (ml)	Code	U.V.
1	Elastomoule 30 mini madeleines *	40 x 30	11	6.4	113260	1
2	Elastomoule 6 muffins *	Ø 74 base 54	30	95	113259	1
3	Elastomoule 15 mini tartelettes *	Ø 50	15	19	113263	1

Boîtes de stoc-



		Dimensions	Contenance (L)	Code	U.V.
1	Boîte frigo avec couvercle	21.5 x 11 x 7	1.2	602120	1
	Boîte frigo avec couvercle	22 x 22 x 7	2.5	602121	1
	Boîte frigo avec couvercle	24 x 22.5 x 12	3	602122	1
2	Boîte frigo avec couvercle GN 1/8	16.2 x 13.2 x 4.2	0.5	51340	1
	Boîte frigo avec couvercle GN 1/6	17.2 x 16.2 x 6	1	51337	1
	Boîte frigo avec couvercle GN 1/6	17.6 x 16.2 x 8.5	1.5	51338	1
	Boîte frigo avec couvercle GN 1/6	17.6 x 16.2 x 11	2	51339	1
3	Boîte à provisions ronde polycarbonate	Ø 20.8, H: 11.1	1.9	602100	1
	Couvercle verre pour boîte à provisions ronde 1.9 L et 3.8 L			602102	1
	Boîte à provision ronde polycarbonate	Ø 25.5, H: 20.2	5.7	602103	1
	Couvercle pour boîte à provisions ronde 5.7 L et 7.6 L			602105	1
4	Boîte CARTYBOX	14.2 x 11.8 x H: 6.8	0.75	51341	200
	Boîte CARTYBOX	15.9 x 13 x H: 8.3	1.15	51342	100
	Boîte CARTYBOX	17.2 x 13.4 x H: 8.5	1.35	51343	100
	Boîte CARTYBOX	18.8 x 14.6 x H: 9.2	1.8	51345	100
	Boîte CARTYBOX	18.8 x 14.6 x H: 5.5	1.10	51344	100

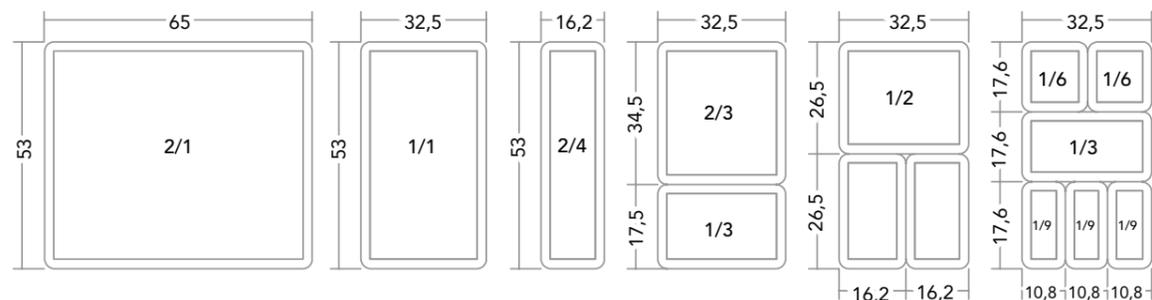
Films étirables, aluminium



		Dimensions	Code	U.V.		Dimensions	Code	U.V.		
1	Film étirable boîte	300m x 0.45	5306	1	2	Aluminium boîte	200m x 0.33	92559	1	
	Film étirable boîte	300m x 0.30	5305	1		Aluminium boîte	200m x 0.45	5304	1	
	Film étirable recharge	300m x 0.45	52031	4		3	Sacs congélation 15µ	25.5 x 36	25534	1000
	Film étirable recharge	300m x 0.30	52032	4			Film de cuisson	50m x 0.50	52035	1
	Film étirable prédécoupé	500m x 0.35 x 0.35	52034	4						

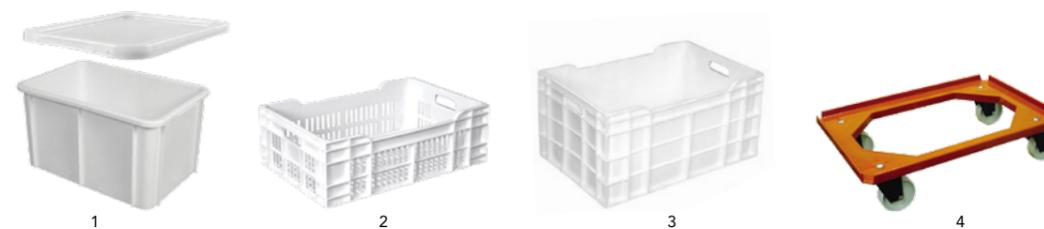
(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Bacs polycarbonate et polypropylène



	Hauteur	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
 BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE -40°C à +130°C	65	-	-	-	-	116140	116155
	100	116126	116130	116134	116138	116141	116156
	150	116127	116131	116135	116139	116142	-
	200	116128	-	116136	-	-	-
 COUVERCLES POLYCARBONATE	-	116144	116145	116146	116147	116148	-
	-	116150	116151	116152	-	-	-
 ÉGOUTOIRS POLYCARBONATE	65	113775	113774	113780	113817	113788	-
	100	113777	113782	113784	113815	113786	113771
	150	113779	113783	113785	113816	113787	-
	200	113776	113789	113772	-	-	-
 BACS GASTRONOMES POLYPROPYLENE -40°C à +110°C	65	113775	113774	113780	113817	113788	-
	100	113777	113782	113784	113815	113786	113771
	150	113779	113783	113785	113816	113787	-
	200	113776	113789	113772	-	-	-
 COUVERCLES POLYPROPYLENE Conviennent à toutes les sortes de bacs GN.	-	113796	113798	113799	113797	113800	113795
	-	113801	113814	113813	-	-	-
 ÉGOUTOIRS POLYPROPYLENE	-	113801	113814	113813	-	-	-
	-	113801	113814	113813	-	-	-

Stockage



	Dimensions	Contenance	Code	U.V.
1 Bac rectangulaire gerbable plein blanc	40 x 30 x 21.7	15 L	112970	1
Bac rectangulaire gerbable plein blanc *	40 x 30 x 16	12 L	112968	1
Couvercle pour bac gerbable	40 x 30		112997	1
Bac rectangulaire gerbable plein blanc *	60 x 40 x 16	25 L	112967	1
Bac rectangulaire gerbable plein blanc	60 x 40 x 32	55 L	112969	1
Couvercle pour bac gerbable	60 x 40		112999	1
2 Caisse ajourée blanche	60 x 40 x 9	15 L	112940	1
Caisse ajourée blanche	60 x 40 x 20	40 L	112972	1
3 Caisse pleine	60 x 40 x 20	40 L	112974	1
4 Socle rouleur ABS sans poignée pour bac ou caisse gerbable	60 x 40		112975	1



CAISSE HACCP	Dimensions	Contenance	Code / Couleur	U.V.
Caisse HACCP avec couvercle	40 x 30 x 21.5	15 L	112957 112958 112959 112960 112961	1
Caisse HACCP avec couvercle	60 x 40 X 215	35 L	112962 112963 112964 112965 112966	1



	Dimensions	Contenance	Code	U.V.
1 Container alimentaire PEBD (+60°C à -15° C) sans couvercle		75 L	19225	1
Couvercle pour container 75 L			19226	1
2 Socle rouleur pour container rond			19227	1
3 Container carré corps seul	57 x 55 x 55	150 L	19240	1
Couvercle seul pour container carré			19241	1
Chariot seul pour container carré			19242	1
4 Seau alimentaire bec verseur + graduation		12 L	19188	1
5 Fût à ingrédients blanc avec couvercle		50 L	19230	1
6 Caillebotis	50 x 50		27815	1



BACS FRIGO POLYPROPYLENE	03 L	05 L	08 L	10 L
	35 x 23.5 x 7.5 cm	43.5 x 29 x 8	49 x 33.5 x 8	54 x 38.5 x 8
Bacs	5430	5431	5432	5433
Couvercles	112950	112951	112952	-
Grilles d'égouttage	112953	112954	112955	112956

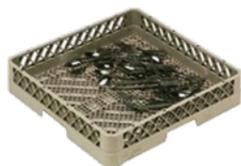
(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Casiers de lavage



BASE CASIER DE LAVAGE	Dimensions	H	Ø Maxi du verre	Code	U.V.
1 Casier de lavage 9 cases *	50 x 50	8	151 mm	19572	1
Casier de lavage 16 cases *	50 x 50	8	113 mm	19573	1
Casier de lavage 25 cases *	50 x 50	8	89 mm	19578	1
Casier de lavage 36 cases *	50 x 50	8	73 mm	19579	1

REHAUSSE A CLIPSER	Dimensions	H	Ø Maxi du verre	Code	U.V.
1 Réhausse 9 cases *	50 x 50	4	151 mm	19582	1
Réhausse 16 cases *	50 x 50	4	113 mm	19583	1
Réhausse 25 cases *	50 x 50	4	89 mm	19588	1
Réhausse 36 cases *	50 x 50	4	73 mm	19589	1



	Dimensions	Code	U.V.
1 Casier de lavage couverts mailles fines	50 x 50 x 8	19560	1
2 Casier de lavage assiettes	50 x 50 x 8	19565	1
3 Casier de lavage plateaux un coté ouvert	50 x 50 x 8	19566	1



	Dimensions	Code	U.V.
1 Ramasse couverts gris 4 cases GN 1/1	53 x 32.5	18727	1
2 Godet à couverts carré	10 x 10 x 13.5	53701	1
3 Panier à couverts 8 cases	43 x 22 x 14.5	116295	1



CHARIOTS POUR CASIER DE LAVAGE	Dimensions	H	Code	U.V.
1 Chariot pour casier de lavage *	54 x 54	23	19597	1
2 Chariot pour casier de lavage avec anse *	54 x 54	98	19595	1

Collecteurs et porte-sacs à pédale



	Contenance	Dimensions	Code	U.V.
1 Collecteur à déchets blanc à pédale	100 L	52.5 x 48.5 x H: 94	112820	1
2 Collecteur à déchets blanc à pédale	90 L	50 x 41 x H: 79	212812	1
Collecteur à déchets blanc à pédale	45 L	50 x 41 x H: 61	212814	1
3 Collecteur TRIMLINE	87 L	50 x 30 x H: 76	212816	1



	Dimensions	Code	U.V.
1 Porte sacs 100 L à pince tube INOX *	45 x 53.5 x 81	200085	1
2 Porte sacs 100/130 L avec couvercle tube INOX *	45 x 53.5 x 90	200080	1
3 Porte sacs 100 L caréné INOX *	45 x 53.5 x 90	200090	1

(*) Produit susceptible de ne pas être stocké et nécessitant un délai d'approvisionnement.

Chariots et portes assiettes



		Dimensions (cm)	Code	U.V.
1	Chariot à glissières GN1/1, 20 niveaux, entrée 32.5 cm *	65.5 x 45.5 x 178.5	200072	1
	Chariot à glissières 60 x 40, 20 niveaux, entrée 40 cm *		200073	1
2	Chariot porte assiette garnie (100 assiettes, max: Ø 30, min: Ø 19) *	70 x 70 x 195	200020	1
3	Chariot porte assiette INOX (200 assiettes) 4 roues dont 2 avec freins *	106.5 x 45 x 81	200078	1
4	Porte assiettes garnies (20 assiettes) mural doigt anti-dérapant *	37.1 x 24.8 x 77	200010	1



		Dimensions plateaux	Dimensions	Code	U.V.
1	Chariot de service INOX 2 plateaux 4 roues dont 2 avec freins	80 x 50	89.5 x 62.5 x 96	200006	1
2	Chariot de service INOX 3 plateaux 4 roues dont 2 avec freins	80 x 50	89.5 x 62.5 x 96	2000060	1
3	Chariot dos rabattable portée 200 kg *		74 x 48 x 92	200110	1
4	Diable roues pneumatiques portée 250 kg (bavette 27 x 43 cm) *			200105	1

Mallette personnalisée: nous consulter



Index alphabétique

A

Accessoires pour cocktail	p. 19
Accessoires pour crêpes	p. 22
Accessoires de coupe fruits et légumes	p. 19
Accessoires fruits de mer, poissons	p. 18
Aiguille à brider	p. 18
Aiguille à larder	p. 18
Aiguiseur	p. 15
Araignée	p. 12
Attendrisseur	p. 18

B

Bacs de stockage	p. 35
Bacs gastronorme inox	p. 10
Bacs gastronorme polycarbonate	p. 34
Bacs gastronorme polypropylène	p. 34
Bain marie, bahut	p. 06
Balance	p. 25
Barre à fiches	p. 23
Barre aimantée	p. 14
Barre de suspension, tringle	p. 13
Barette inox de séparation	p. 10
Bassine	p. 11, 26
Bassine à fritures	p. 06
Batte à côtelette	p. 18
Batterie de cuisine	p. 04 à 09
Berceuse	p. 20
Boîtes à contiments	p. 24
Boîtes de stockage	p. 33, 34, 35
Brasière	p. 8
Brosse à dorer	p. 27
Brosse inox	p. 22

C

Cadre inox	p. 29
Caillebotis	p. 35
Caisse gerbable de stockage	p. 35
Casier de lavage	p. 36
Casse noix	p. 18
Casserolles	p. 04 à 09
Cercle inox	p. 29
Chalumeau à gaz	p. 23
Chariot	p. 35 à 38
Chinois	p. 11
Ciseaux	p. 18, 20
Ciseaux à poisson	p. 18
Cocottes à pression	p. 08
Cocottes en fonte	p. 08, 09
Collecteurs de déchets	p. 37
Coupe frites	p. 21
Coupe fromage	p. 22
Coupe légumes et fruits	p. 21
Coupe oeufs	p. 22
Coupe pain	p. 20
Coupe pâte	p. 26
Coupe tomates et agrumes	p. 19
Coupe volailles	p. 18
Couperet inox	p. 18
Couteau à abattre	p. 18
Couteau à fromage	p. 22
Couteau à génoise	p. 14
Couteau à huitres	p. 18

Couteau à jambon	p. 14
Couteau à pain	p. 14
Couteau à poissons	p. 18
Couteau à saumon	p. 18
Couteau cannelure	p. 19
Couteau décofruits	p. 19
Couteau décozest	p. 19
Couteau d'office	p. 14 à 19
Couteau écailleur	p. 18
Couteau filet de sole	p. 17
Couteaux haut de gamme	p. 16, 17
Couteau moule pomme	p. 19
Couteau vide pomme	p. 19
Couteau zesteur	p. 19
Coutellerie	p. 14 à 18
Couvercle	p. 04, 05, 06
Cuillères de service	p. 13
Cuit pate	p. 06
Cuivre	p. 09
Cul de poule	p. 11

D

Dariole	p. 30
Découpoir	p. 27
Diabolo	p. 38
Douille	p. 26

E

Econome	p. 14
Echelle, chariot	p. 38
Ecailleur à poisson	p. 18
Ecumoire	p. 12
Emporte pièces	p. 29
Entonnoir	p. 11
Entonnoir à piston	p. 27
Eplucheur	p. 19
Esse	p. 18
Essoreuse à salade	p. 19
Etiquetteuse et etiquettes	p. 23

F

Faitout	p. 04 à 08
Fer à caraméliser	p. 23
Feuille de cuisson	p. 28
Ficelle, porterolls	p. 18
Fil à fromage	p. 22
Fil à lyre	p. 22
Film étirable	p. 33
Flacon verseur	p. 23
Fonte	p. 09
Fouet	p. 12
Fourchette 2 dents	p. 13
Fourchette à viande	p. 13
Fusil	p. 14

G

Gant cotte de maille	p. 18
Girole	p. 22
Godet à couverts	p. 36
Grattoir, brosse	p. 22

Grill	p. 09
Grille	p. 28

H

Hachoir berceuse	p. 20
Hachoir manuel	p. 18

L

Louche	p. 12
Louche à bec	p. 12
Louche à pizza	p. 24
Lyre	p. 22

M

Mallette	p. 39
Mandoline	p. 19, 21
Marmite	p. 04, 06,
Maryse	p. 10, 26
Mesure	p. 11
Minuteur sonore	p. 25
Mouffle de protection	p. 07,
Moule pâtisserie	p. 28, 29, 30
Moule à tatin	p. 27
Moule anti-adhésif	p. 31 à 33
Moule flexible	p. 31 à 33
Moulin à légumes	p. 21
Moulin à poivre	p. 23

N, O

Nid à fritures, moule à nid	p. 12
Nonettes	p. 30
Noyaux de cuisson	p. 28
Ouvre boîte	p. 20

P

Papier de cuisson	p. 28
Passe bouillon	p. 11
Passe légumes	p. 21
Passoire	p. 11
Pâtisserie	p. 26
Pèle pommes	p. 21
Pelle coudée	p. 13
Pelle à denrées	p. 26
Pelle à pizza	p. 24
Pelle souple	p. 13
Pierre à aiguiseur	p. 15
Pince à arrêtes	p. 17, 18
Pince inox	p. 13
Pince à salade	p. 13
Pince à spaghetti	p. 13
Pinceau	p. 26
Pique fiches	p. 23
Planche	p. 20
Plaque	p. 28
Plat à rotir	p. 06
Poche jetable	p. 26
Poêle	p. 05, 07
Poêle à blinis	p. 07

Poêle à crêpes	p. 07
Poêle céramique	p. 07
Poêlon à sucre	p. 27
Poissonnière	p. 07
Pompe à jus	p. 11
Porte planche à découper	p. 20
Porte rolls	p. 18
Porte sacs poubelle	p. 37
Portionneuse à glace	p. 22
Pot à mesure	p. 26
Poubelle	p. 37

R

Racloir	p. 20
Ramasse couverts	p. 36
Râpe	p. 20, 22
Recharge gaz	p. 23
Recharge chantilly	p. 27
Rondeaux	p. 04
Rouleau	p. 26
Rouleau aluminium	p. 33
Roulette à pizza	p. 24

S

Saupoudreuse	p. 27
Sauteuse	p. 04
Scie	p. 18
Sécateur à volaille	p. 18
Siphon	p. 27
Spatule	p. 12, 13
Spatule inox	p. 13

T

Taille légumes	p. 19
Tamis	p. 26
Terine fonte	p. 09
Testeur d'huile	p. 22
Thermomètre	p. 25
Toile de cuisson	p. 28
Tourtière	p. 24, 29
Triangle	p. 13
Trousse coutellerie	p. 14, 16, 17

V

Vide pommes	p. 19
-------------	-------

W

Woks	p. 04, 05
------	-----------

Notes





DUCERF

Siège social et salle d'exposition
(sur rendez-vous)

23, rue Pierre Fontaine 75009 PARIS

Tél: 01 64 35 55 55 - Fax: 01 64 35 47 41

E-mail: contact@ducerf.fr - www.ducerf.fr

Notre catalogue en ligne: www.toutpourlechef.com



DUCERF



DUCERF
23, rue Pierre Fontaine
75009 PARIS
Tel : 01 64 35 55 55
Fax : 01 64 35 47 41
contact@ducerf.fr
www.ducerf.fr
www.toutpourlechef.com

