

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

BAKING AND PASTRY



Boulangers, Pâtisseries, Glaciers, ou Confiseurs, découvrez une gamme unique au monde d'ustensiles ergonomiques, fiables et parfaitement adaptés à chaque geste de vos métiers. Notre passion du goût se traduit constamment dans nos innovations. Testez les moules révolutionnaires Exoglass®.

Bakers, Pastry-makers, Ice cream makers, Confectioners - discover our unique range of tools - ergonomic, reliable and perfectly suited to every stage of your work. Our passion for flavour is found in all our innovative ideas. Test the revolutionary Exoglass moulds.

	Pages	
Matériel et ustensiles de boulangerie	220 à 237	<i>Bakery equipment and utensils</i>
Plaques et grilles	238 à 247	<i>Baking trays and racks</i>
Toiles et feuilles de cuisson	248 à 249	<i>Baking linens and sheets</i>
Moules rigides (Exoglass®, Exal, Exopan, inox)	250 à 283	<i>Individual rigid moulds [Exoglass®, Exal, Exopan, St/steel]</i>
Moules Flexipan®, Silform®, Tapis Relief, Gastroflex	284 à 315	<i>Flexipan®, Silform® moulds, Textured mats, Gastroflex</i>
Multi-moules	316 à 317	<i>Multi-moulds</i>
Cadres, cercles et formes à gâteaux	318 à 332	<i>Cake frames, circles and shapes</i>
Découpoirs	333 à 343	<i>Cutters</i>
Ustensiles à décor fin	344 à 353	<i>Design cake tools</i>
Poches et douilles à décor	354 à 364	<i>Piping bags and nozzles</i>
Petits ustensiles	365 à 375	<i>Small utensils</i>
Colorants	376 à 378	<i>Colours</i>
Appareils pour la pâtisserie	379	<i>Baking appliances</i>
Confiserie	386 à 392	<i>Confectionery</i>
Glaceries	393 à 397	<i>Ice cream making</i>

PELLES À INGRÉDIENTS MEASURING SCOOPS



Personnalisation
à votre marque à
partir de
1000 pièces

Customize with
your logo from
1000+ units

PINCE SAC

Pour refermer facilement tous les sacs d'ingrédients ouverts et maintenir leur contenu à l'abri des salissures. En polyamide, résiste jusqu'à 100°C. Lavable au lave-vaisselle.

BAG CLIP

To easily re-seal opened bags of ingredients to keep the contents free from contaminants. Polyamide. Heat resistant up to 100°C. Dishwasher safe.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
65	28	58	118991	

Le lot de 10 / Lot of 10



PELLE À FARINE INOX

Acier inoxydable.
Longueur donnée avec la poignée.

STAINLESS-STEEL FLOUR SCOOP

Stainless steel.
Total length handle included.

L totale mm	L mm	lg mm	C Kg	Code	Prix HT
380	190	100	1,5	116225	



PELLE À INGRÉDIENTS ALUMINIUM

Monobloc, pratiquement incassable, parfaitement hygiénique. Longueur donnée avec la poignée.

ONE-PIECE ALUMINIUM SCOOP

One piece, nearly unbreakable, 100% hygienic.
Total length handle included.

L mm	lg mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	
210	72	21	116202	
250	90	30	116208	
265	100	41	116203	
310	108	65	116204	
350	120	110	116205	
400	150	187	116206	
430	180	258	116207	



PELLE À INGRÉDIENTS

Polypropylène alimentaire de couleur. 250 x 110 mm.

MEASURING SCOOP

Coloured food quality polypropylene. 250 x 110 mm.

	C cl	Code	Prix HT
Blanc / White	70	116270	
Rouge / Red	70	116271	
Bleu / Blue	70	116272	
Vert / Green	70	116273	
Jaune / Yellow	70	116274	



PELLE À INGRÉDIENTS

Polypropylène alimentaire blanc.

MEASURING SCOOP

White food-safe polypropylene.

L mm	lg mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	
250	92	25	116234	
310	115	50	116235	
350	145	85	116236	
400	177	150	116237	



BROSSE À FARINE

Fibres bleues PE, facilement repérable sur la pâte en cas de dispersion. Manche PP.

FLOUR BRUSH

PE blue fibres, easily visible on the dough in case of accidental spillage. PP handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
290	30	85	118314	

BROSSES ET COUPE-PÂTES BRUSHES AND DOUGH SCRAPER



BROSSE À PÉTRIN NOIRE
Monture bois.
BLACK FLOUR BRUSH
Wood head.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
210	45	118305	



BROSSE À PÉTRIN
Monture bois.
FLOUR BRUSH
Wood head.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
210	45	118306	



BROSSE HOLLANDAISE
Soies naturelles. Manche bois.
BENCH BRUSH
Pure silk. Wood handle.

L mm	Code	Prix HT
320	118302	



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE
Inox, à poignée.
AUTOMATIC FLOUR SIEVE
Stainless-steel, with handle.

Ø mm	H mm	C g	Code	Prix HT
110	90	375	115060	



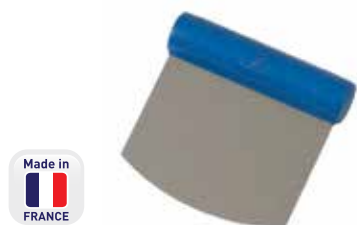
BROSSE À MANCHE
Soies naturelles. Poignée bois.
BRUSH WITH HANDLE
Natural bristles. Wooden handle.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	



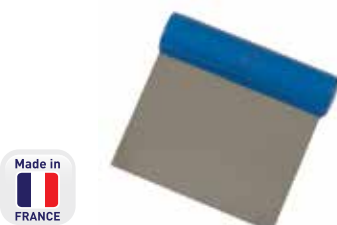
BROSSE DEMI-TÊTE
Soies naturelles. Poignées bois.
COUNTER BRUSH
Pure silk. Wood handle.

L mm	Code	Prix HT
350	118310	



COUPE-PÂTE MATFER ROND
Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.
MATFER ROUND DOUGH SCRAPER
Stainless steel blade, polyamide handle Ø 27 mm.

L mm	lg mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide / hard	112901	
110	105	souple / flexible	112903	



COUPE-PÂTE MATFER DROIT
Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.
MATFER STRAIGHT DOUGH SCRAPER
Stainless steel blade, polyamide handle Ø 27 mm.

L mm	lg mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide / hard	112900	
110	105	souple / flexible	112902	



COUPE-PÂTE INOX
Raclette rigide, acier inoxydable, d'une seule pièce, tranchant biseauté.
STAINLESS STEEL DOUGH SCRAPER
Stiff scraper, stainless steel, one piece, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
130	120	112822	



RACLETTE COUPE-PÂTE
Raclette souple, acier inoxydable, manche plastique blanc.
DOUGH SCRAPER SPATULA
Flexible spatula, stainless steel, white plastic handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
110	120	112820	



RACLETTE COUPE-PÂTE
D'une seule pièce polypropylène.
DOUGH SCRAPER SPATULA
One piece, polypropylene.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
120	100	112830	
216	128	112831	



COUPE-PÂTE EXOGLASS®
Rigide, en matériau composite monobloc, stérilisable.
EXOGLASS® DOUGH SCRAPER
Stiff, made of one-piece composite material, sterilisable.

L mm	lg mm	Forme	Code	Prix HT
115	80	droit / straight	112825	
115	80	rond / round	112826	



GAMME CLASSIQUE / CLASSIC RANGE

NEW!



BAC PÂTE À PIZZA

Conçu pour la fermentation de la pâte à pizza. Sa hauteur réduite permet un faible encombrement. PP blanc.

PIZZA DOUGH CONTAINER

Designed for pizza dough fermentation. Its reduced height makes it less cumbersome. White PP.

L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
600	400	77	16,8	510111	



510503

BAC ROND À PÂTONS

PEHD blanc. Spécial diviseuse.

ROUND DOUGH CONTAINER

White PEHD. Special divider.

510504

C L	Ø haut mm	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
14	430	370	175	PEBD	510503
19	480	420	150	PEHD	510504



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS

PEHD blanc. Spécial diviseuse.

RECTANGULAR DOUGH CONTAINER

White PEHD.

Cont. L	L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
10	530	410	80	880	510505	
20	530	410	140	1070	510501	
Couvercle, PE / Lid, PE			25	585	510508	



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS ÉCONOMIQUE

Polypropylène blanc.

ECONOMIC RECTANGULAR DOUGH CONTAINER

White polypropylene.

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	

GAMME MATFER / MATFER RANGE

Tous les modèles peuvent recevoir un couvercle réversible :

- 1 sens hermétique pour conserver la pâte,
- 1 sens aéré pour la fermentation de la pâte.

Les bacs munis de leur couvercle sont superposables.

PEHD blanc.

All the models can be fitted with a reversible lid:

- 1 direction for keeping the dough airtight.
- 1 direction for aerating the dough during fermentation.

The trays provided with their lids may be placed one on top of the other.

White PEHD.



SPÉCIAL FERMENTATION EN BAC
SPECIAL FERMENTATION IN CONTAINER



BAC ROND

ROUND CONTAINER

Cont. L	Ø mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
14	480	120	775	510531	
24	480	180	910	510532	
Couvercle / Lid		480	30	455	510534



BAC RECTANGULAIRE

Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtisseries 600 x 400 mm.

RECTANGULAR CONTAINER

Designed for use in 600 x 400 mm bakery racks.

Cont. L	L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
12	600	400	80	865	510535	
17	600	400	110	955	510536	
Couvercle / Lid		600	400	30	615	510537

CHARIOTS À BACS À PÂTE DOUGH CONTAINERS TROLLEYS



CHARIOT BACS À PÂTONS

Chariot en tube d'acier inoxydable, supports en fil d'inox Ø 8 mm. Roues composites dont 2 avec freins. Convient pour tous modèles de bacs ronds H 190 mm maxi et rectangulaires classiques, 530 x 410 mm. Espace entre 2 niveaux : 185 mm.

TROLLEY FOR DOUGH CONTAINERS

Stainless-steel pipe rack, stainless-steel wire Ø 8 mm. Composite wheels of which 2 with brakes. Suitable for all models: round H190 mm max and classical rectangular boxes, 530 x 410 mm.

Distance between the 2 levels: 185mm.

L mm	lg mm	H mm	Nbre de bacs	Code	Prix HT
370	590	1790	8 bacs	779108	
790	590	1790	16 bacs	779110	

TOILES À COUCHE DOUGH FERMENTATION CLOTHES



LIN BIODÉGRADABLE À 100%

100% BIODEGRADABLE LINEN



TOILE À COUCHE 100% LIN ÉCRU

Rouleau de 20 m. Entretien : lavage déconseillé. Brossage et séchage régulier. Densité 380 g/m².

DOUGH FERMENTATION CLOTH 100% NATURAL LINEN

20 metres roll. Maintenance: Washing not recommended. Regular brushing and drying. Density 380 g/m².

lg mm	Code	Prix HT
600	118560	
650	118565	
700	118570	
750	118575	
800	118680	

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISSISURES

Anti-cryptogamique. 100% lin écreu. Spéciale congélation. Densité 380 g/m². Rouleau de 20 m.

DOUGH FERMENTATION ANTI-MOULD CLOTH

20 metres roll. Anti-mould. 100% natural linen. Ideal for freezing. Density 380 g/m².

lg mm	Code	Prix HT
700	118580	



COUCHES LIN OURLÉES

Prêtes à l'emploi, ourlées sur 2 côtés, longueur adaptée aux "Parisien". Densité 380 g/m².

DOUGH FERMENTATION HEMMED LINEN

Ready-to-use, double-hemmed cloth, length suitable for "Parisian bread". Density 380 g/m².

lg mm	L m	Code	Prix HT
Le paquet de 10 / Pack of 10			
600	2,30	118660	
650	2,30	118665	
700	2,30	118670	

BANNETONS BREAD BASKETS



BANNETONS AÉRÉS POLYPROPYLÈNE

Ces bannetons reproduisent fidèlement les formes des bannetons classiques, assurent l'aération de la pâte pendant la pousse grâce à leur structure. Lavables au lave-vaisselle. Très résistants, améliorent l'hygiène des préparations de pain.

POLYPROPYLENE AERATION BREAD BASKETS
These bread baskets faithfully reproduce the traditional bread basket shapes and assure aeration of the dough during rising thanks to their special structure. Dishwasher-safe. Very resistant, they improve the bread preparation hygiene.

Forme	Ø mm	L mm	lg mm	H mm	C g	Code	Prix HT
Long / Long		230	140	86	500	118534	
Long / Long		260	140	86	750	118537	
Long / Long		340	140	86	1000	118539	
Ovale / Oval		210	150	86	500	118541	
Ovale / Oval		250	150	86	750	118543	
Ovale / Oval		265	170	86	1000	118545	
Rond / Round	200			86	500/750	118547	
Rond / Round	230			86	1000	118549	
Rond / Round	270			86	1500/2000	118550	

BANNETONS OSIER COURONNE ENTOILÉ

Toile de lin 100%, 300g/m². Osier blanc non vernis.

FERMENTING CROWN-DOUGH BASKETS WITH CLOTH

100% linen canvas, 300g/m². Unvarnished white basketry.



Ø mm	C g	H mm	Code	Prix HT
260	500	90	118520	
300	750	90	118521	
320	1000	90	118522	
340	1500	90	118523	

BANNETONS PLEINS

Polypropylène. Facilement nettoyables, lavables au lave-vaisselle. Empilables. Chaque couleur correspond à un poids de pâte, quelle que soit sa forme.

BREAD BASKET

Polypropylene. Easy to clean, dishwasher-safe. Stackable. Every colour corresponds to a different dough weight, in any shape.



Coloris	Ø mm	L mm	lg mm	H mm	C g	Code	Prix HT
Rond / Round							
Vert / Green	190			75	500	118503	
Orange	220			93	1000	118504	
Bleu / Blue	250			90	1500	118507	
Ovale / Oval							
Vert / Green		270	120	65	500	118508	
Orange		350	130	72	1000	118509	
Bleu / Blue		420	140	75	1500	118519	

BANNETONS OSIER ROND ENTOILÉ

Toile de lin 100%, 300g/m². Osier blanc non vernis.

FERMENTING ROUND-DOUGH BASKETS WITH CLOTH

100% linen canvas, 300g/m². Unvarnished white basketry.



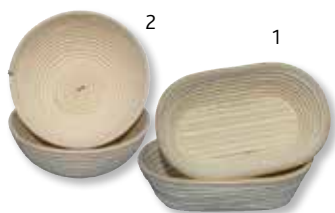
Ø mm	C g	H mm	Code	Prix HT
210	500	120	118510	
240	1000	125	118511	
270	1500	135	118512	
290	2000	145	118513	

BANNETONS OSIER MOULE BIE

Ces bannetons impriment leur forme aux pâtons et décorent la croûte.

COUNTRY BREAD BASKETS

These bread baskets give their shape to the dough rolls and decorate the bread crust.



Forme	Ø mm	L mm	lg mm	H mm	C g	Code	Prix HT
1- Ovale / Oval		200	120	80	250	118501	
1- Ovale / Oval		240	140	75	750	118502	
2- Rond / Round	190			85	500	118505	
2- Rond / Round	260			95	2000	118506	



Forme	L mm	lg mm	H mm	C g	Code	Prix HT
3- Triangle / Triangle	180	180	85	500	118525	
3- Triangle / Triangle	230	230	85	1000	118526	
4- Carré / Square	220	220	85	1000	118528	
5- Long / Long	410	95	58	300	118515	
5- Long / Long	460	100	58	500	118516	

SÉCHOIR À TOILE À COUCHE DRYING RACK FOR LINEN LINERS



SÉCHOIR POUR TOILES À COUCHE

- Support mural en acier inoxydable équipé de 24 barres sur pivot.
- Position séchage avec verrouillage des écartements de 50 mm entre 2 barres.
- Les barres se rabattent de part et d'autre du support afin de libérer l'espace et faciliter l'étendage.
- Barres, longueur 767 mm.
- Fixation préconisée à 1,80 m du sol.
- 7 vis et 7 chevilles fournies.

Largeur du support mural déplié : 1467 mm.
Largeur supports rabattus : 2195 mm.
Hauteur : 353 mm.

DRYING RACK FOR LINEN LINERS

- Stainless steel wall rack with 24 pivoting bars.
- Drying position with lockable spacing of 50 mm between bars.
- Bars can be folded separately from the rack to make space and facilitate the hanging of linens.

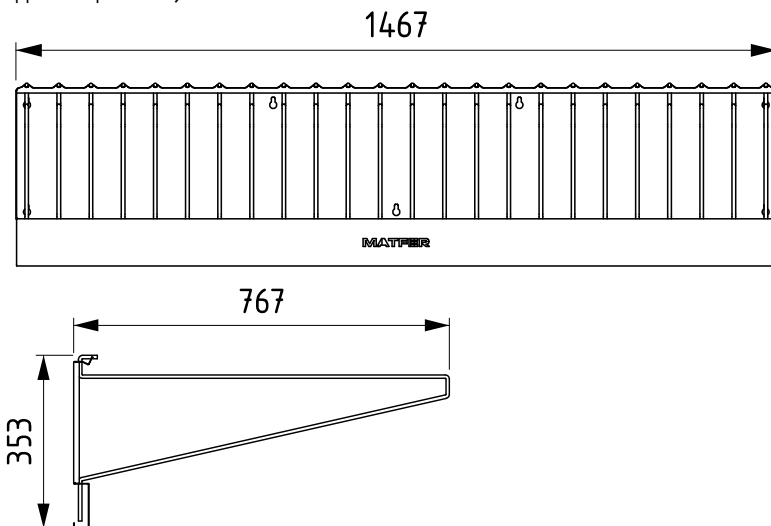
- 767mm long bars
- Recommended fixing height: 1.8m from the ground.
- 7 screws and 7 wall plugs supplied.

Wall rack width: 1467 mm.
Width of folded supports: 2195 mm.
Height: 353 mm.



	Code	Prix HT
Support mural 24 toiles / Wall rack for 24 linen liners	845025	

Supports dépliés / Unfolded racks



- BIEN SÉCHER ET BROSSER LES TOILES = PROLONGER LEUR DURÉE DE VIE
- REPLIABLE À VIDE = GAIN DE PLACE
- ALLOWS THOROUGH DRYING AND BRUSHING OF CLOTHS TO EXTEND THE LIFE DURATION
- FOLDED WHEN EMPTY = GAIN IN SPACE

POUR LE NETTOYAGE DES TOILES À COUCHE / FOR CLEANING DOUGH FERMENTATION CLOTHS

BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse gamme Hygiène. Monture polypropylène, fibres polyamide.
Stérilisable.

HYGIEN RANGE BRUSH

Polypropylen handle. Polyamide fibres.
Sterilizable.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	





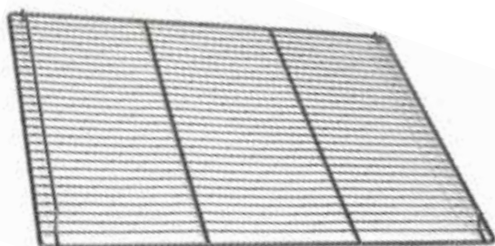
CHARIOT DE FERMENTATION 600 X 800 MM

Entrée 600 mm.
Espacement entre les glissières : 75 mm.
4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

BREAD SHEETS FERMENTATION TROLLEY 600 X 800 MM

Entry: 600 mm.
Distance between the levels: 75 mm.
4 pivoting wheels, 2 with brake.

Nbre niveaux / No. of levels	H mm	Code	Prix HT
20	1790	773897	
8	905	770808	



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin ou EVOPAN®

SPECIAL FERMENTATION GRID

With or without racks. For fermenting bread on mats linen or EVOPAN®.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
2 galeries, côté 600 / 2 racks, side 600							
600	800	2	7	22	3	312130	
2 galeries, côté 800 / 2 racks, side 800							
800	600	2	7	22	3	312131	
Sans galerie, côté 800 / Without rack, 800							
800	600	2	7	22	3	312132	



ÉCHELLE MURALE PLIABLE

A fixer au mur pour le gain de place.
La profondeur repliée n'est que de 50 mm.
10 niveaux espacés de 90 mm. Charge admissible par niveau 10 kg.
Utilisable pour plaque ou grilles 600 x 400 et GN1/1.
Fabrication très robuste avec verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert et fermée.
Acier inoxydable. Bras Ø 8 mm, L 330 mm.

WALL FOLDABLE RACK

Wall mounted. Folded position: 50 mm
8 levels - Distance between the levels: 90 mm. Admissible load per level 10 kg.
Use with sheets or grids 600 x 400 and GN1/1.
Very robust with safety device with locked arms in opened and closed positions.
Stainless steel. Arm Ø 8 mm, L 330 mm.

L mm	lg mm	P fermé mm / Closed p. mm	P ouvert mm / Opened p. mm	Code	Prix HT
456	970	50	380	845010	



RETROUVEZ
LES ÉCHELLES 600 X 400 MM / 600 X 400 MM TROLLEYS
DANS LE CHAPITRE
STOCKAGE ET MANUTENTION / STORAGE AND HANDLING



DÉCOUPOIRS ET MARQUEURS À PAIN BREAD CUTTERS AND MARKERS



VALORISE LE PAIN

ADD VALUE TO BREAD

DÉCOUPOIRS DÉCORS À PAIN

Découper en quelques secondes 1 forme dans une abaisse de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir).

La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.

Fabrication robuste en matériau composite.

Prise en main ergonomique.

Création J.C. Horel.

BREAD CUTTERS

The cutters enables 1 frame to be cut in a few seconds from a "pâte morte" dough (special recipe supplied with the cutter).

Bread can be decorated without hours of work.

Robust design in composite material.

Ergonomic to hold.

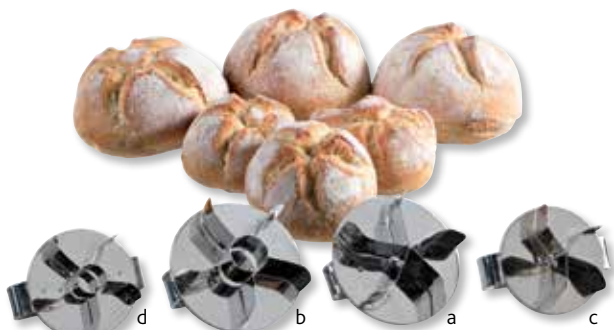
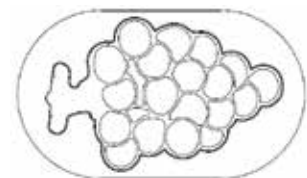
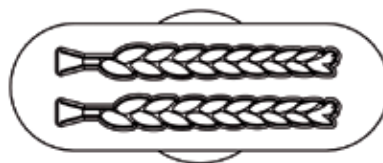
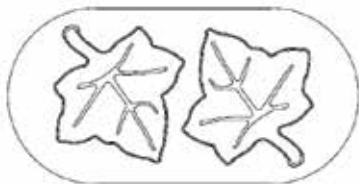
Created by J.C. Horel.



	L x lg mm	Code	Prix HT
Découpoir feuilles de vigne / Vine leaf cutter	50 x 50	154102	

	L x lg mm	Code	Prix HT
Découpoir 2 épis de blé / 2 ears of wheat cutter	90 x 10	154101	

	L x lg mm	Code	Prix HT
Découpoir grappe de raisin / Bunch of grapes cutter	100 x 60	154103	



MARQUEURS INCISEURS INOX

Marqueurs à petits pains ronds pour inciser la pâte crue. Acier inoxydable, avec poignée. Forme étoile.

BREAD DOUGH MARKERS STAINLESS STEEL

Markers for bread dough to decorate the little round breads. Stainless steel, with handle. Star marking.

Ø mm	Trou central Centre hole		Code	Prix HT
80	non / no	a	120036	
80	oui / yes	b	120037	
65	non / no	c	120038	
65	oui / yes	d	120039	



MARQUEUR À PAIN DE CAMPAGNE

En zig-zag pour imprimer un décor sur le pain tout en assurant la coupe de la pâte afin d'évacuer le gaz. Acier inoxydable avec poignée.

COUNTRY BREAD MARKER

The zigzag shape decorates the bread and guarantees the dough cutting in order to evacuate the gas. Stainless-steel with handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
300	45	75	120042	

LAMES À SCARIFIER SCARIFYING BLADES



- UTILISATION DES 4 ANGLES DES LAMES = ÉCONOMIE
- PROTÈGE-LAME = SÉCURITÉ
- POIDS RÉDUIT 6,6 G = CONFORT D'UTILISATION

- USE OF THE FOUR CORNERS OF THE BLADES = SAVING
- BLADE GUARD = SAFETY
- LOW WEIGHT 6.6 G = AGREEABLE USE

LAM PLUS BOULANGER

- Support en acier inoxydable spécial breveté, orientable selon tous les angles - s'adapte à la main de chaque boulanger.
- Changement de lame facile grâce au système de clipage avec ressort, lame parfaitement maintenue.
- Forme du protège-lame, très plate, conçue pour éviter l'accrochage de la pâte.
- Créé par Jean-Christian Horel, boulanger et fabriqué par Matfer.

LAM PLUS BAKERY

- Patented special stainless steel holder can be turned in all directions to suit the hand and movement of each baker.
- Blades are easily changed with a spring-mounted clip system, blades are held firmly in place.
- Extra flat shape of the blade cover designed to avoid the dough ticking.
- Designed by the baker Jean-Christian Horel, and manufactured by Matfer.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
128	24	120032	

Le blister / Blister pack



LAME BOULANGER MATFER

Lame inox. Coupe rasoir avec protège lame, manche vert, forme ergonomique.

MATFER BAKER'S BLADE

Stainless-steel blade. Cut razor with protective cover. Ergonomic green handle.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	

Le blister de 12 / Blister of 12



LAMES À SCARIFIER

En acier inoxydable, non cassantes, conformes aux exigences d'hygiène et de sécurité.

SCARIFYING BLADES

Stainless steel, unbreakable, meet all hygiene and safety requirements.

	Code	Prix HT
Boîte distributrice de 250 lames, 43 x 20 mm / Dispensing box of 250 blades measuring 43 x 20 mm	120034	
Lot de 4 x 10 lames / Box with 4 x 10 blades	120035	



LAME BOULANGER INOX

Acier inoxydable avec surmoulage polypropylène pour un meilleur confort d'utilisation. Conforme aux règles d'hygiène applicables aux lames à scarifier le pain.

STAINLESS-STEEL BAKER'S BLADE

Stainless-steel blade with polypropylene handle to ensure better handling. In compliance with applicable hygiene rules for baker's blade.

L mm		Code	Prix HT
Le blister de 2 / Blister of 2			
145	Lame droite n°5 / Straight blade N°5	120054	
145	Lame courbe / Curved blade	120055	
145	Grosse boule / Blade with wavy edge	120056	



LAME BOULANGER

Acier au carbone traité.

BAKER'S BLADE

Treated carbon steel.

L mm		Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12			
120	Lame droite n°5 / Straight blade N°5	120013	
120	Lame courbe n°5 / Curved blade N°5	120018	
120	Boules moyennes / Blade with edge	120022	
120	Grosses boules / Blade with wavy edge	120023	



RAYEUR À PÂTE

Ustensile à 3 lames espacées de 6 mm destiné à rayer la pâte des galettes, chaussons, feuilletés, tourtes, pithiviers.

Les lames décalées permettent de rayer en lignes courbes parallèles.

SCORING KNIFE

Utensil with 3 blades spaced 6 mm apart, used for scoring dough for puff pastry cakes, tarts, etc.

The widely spread blades make it possible to score curved parallel lines on the dough

L mm		Code	Prix HT
146		120935	



LAME FOURNIL CRANTÉE

Spécialement conçue pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain.

SCALLOPED BLADE

Especially designed for cutting rolls, country bread and sourdough bread.

L mm		Code	Prix HT
Le blister de 2 / Blister of 2			
175		120058	



SÉCURITÉ
D'UTILISATION

SAFE
TO USE



SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Créé par un boulanger.

- Léger (3 g) : maniabilité.
- Forme adaptée, L 122 mm : ergonomie.
- Fabrication monobloc : hygiène.
- Lame non dangereuse à manipuler : sécurité.
- 100% recyclable.
- Qualité de coupe sur pâte hydratée, pâte ferme, pâte avec graines, pâte croutée.
- Longévité : 5 à 10000 baguettes selon l'hydratation.
- Anti-adhérence de la pâte sur la lame.
- Forme adaptée : coupe traditionnelle avec une lame ; coupe "polka" avec 2 lames imbriquées face à face ; coupe "épis" avec 2 lames l'une sur l'autre.

Livré en boîte blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

LAM'HOREL BAKER BLADE

Created by a baker.

- Light (3g): easy to handle.
- Special shape, L 122mm: ergonomics.
- Single-unit production: hygienic.
- Blade not dangerous to handle: safety.
- 100% recyclable.
- High-quality cutting of moist dough, firm dough, dough with grains, crusty dough.
- Longevity: 5000 to 10,000 baguettes depending on hydration.
- Prevents dough sticking to blade.
- Special shape: traditional cutting with a blade; "Polka" cutting with two opposing and overlapping blades; "Sword" cutting with two superimposed blades.

Delivered in a Blibox box with a magnetic hook and a 2-blade storage case.

	Code	Prix HT
Boîte de 12 lames / Box of 12 blades	120025	
Boîte de 50 lames / Box of 50 blades	120026	



SPÉCIAL
PAINS SURGELÉS

FROZEN
BREAD SPECIAL



TOILE DE CUISSON "SILPAIN" ANTI-ADHÉRENTE

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur des plaques 600 x 400 mm.
Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Résistant de - 40° à + 300° C.
Pour une meilleure cuisson, utiliser de préférence sur plaque perforée : réf. 310610 et 310612.

"SILPAIN" NON-STICK BREAD BAKING SHEET

Aerated silicone plated sheet for cooking bread on 600 x 400 mm plates.
No greasing necessary. Easy to clean with sponge. Heat resistant from 40° to + 300° C.
For better cooking, please use perforated plate: ref 310610 and 310612.

L mm	lg mm	Format Plaque	Code	Prix HT
520	315	GN 1/1	321014	
585	385	600 x 400	321012	



FILET DE CUISSON FIBERMAX®

Adapté à la cuisson de pain cru ou surgelé, en four à air pulsé.
La maille en fibre de verre recouverte de silicone permet un démoulage aisé grâce à la souplesse de la maille. Cadre en fil inox. Toile souple amovible et interchangeable. Revêtement silicone.

FIBERMAX® BAKING TRAY

An ideal solution for baking fresh or frozen dough in convection oven. The fiberglass mesh with silicone provide an easy bread removal out of the mould due to mesh flexibility.

Stainless steel wire frame. Soft removable and interchangeable mesh coated with silicone.

lg mm	L mm	Alvéoles / Shaped	Type	Code	Prix HT
Filet complet / Complete mat					
400	600	4	Pain	311204	
400	600	5	Baguette	311205	
Toile de rechange / Spare mesh					
400	600	4		311214	
400	600	5		311215	



PLAQUE À PAIN EXAL

Plaque en alliage d'aluminium gaufré revêtu anti-adhérent pour utilisation sans graissage. Format adapté aux fours de cuisine.

EXAL BREAD SHEETS

Non-stick and crimped aluminium sheet. No greasing necessary. Shape adapted for cooking ovens.

Nbre pains	Modèle	L mm	lg mm	Type	Code	Prix HT
4	Baguette	380	275	Cuisine	311240	

PLAQUES À PAIN ALU-GAUFER ALU-GAUFER BREAD SHEET



**RECOMMANDÉES POUR LA
CUISSON DES BAGUETTES
DE PAIN VIENNOIS**

*RECOMMENDED FOR
BAGUETTES AND
VIENNESE BREAD.*

Spécialement conçues pour la cuisson en four à sole.
Alliage d'aluminium spécial gaufré : évite le collage de la pâte et améliore l'aspect de la croûte.
Matériau résistant aux agressions du froid, de la chaleur, de l'hygrométrie élevée, de la fermentation, de la levure et du sel.
Extérieur laqué noir pour une meilleure absorption de la chaleur.
Adaptées pour l'utilisation en chambre de pousse contrôlée et en chambres froides négatives. Empilables. Ne nécessitent aucun retraitement, seulement un léger graissage régulier.

*Specially made for heart furnace.
Special crimped aluminium alloy which prevents dough from sticking and improves the aspect of the crust.
Resists freezing, heating, high humidity, fermentation, yeast and salt.
Black anodised for better heat absorption.
Use for controlled fermentation chamber and freezing chambers.
Easy to store due to its stackability.
No retreatment needed, only slight and regular greasing.*

Nbre pains	Modèle	L mm	lg mm	Type	Code	Prix HT
5	Baguette	600	400	Four pâtissier	311119	
6	Baguette	650	430		311121	
6	Baguette	750	430		311122	
6	Baguette	850	430		311123	
8	Baguette	790	580	Bongard	311125	
5	Deux livres	800	430		311135	
6	Deux livres	790	580	Bongard	311133	
8	Ficelle	600	430		311138	
2	Baguette	450	144		311141	



311141



**EMPILABLE
STACKABLE**

CHARIOT À GLISSIÈRES POUR PLAQUES À PAIN

Spécialement conçu pour la manipulation des plaques baguettes et pains lg 430 mm. Permet de passer les plaques en chambre et armoire de fermentation contrôlée sans les manipuler individuellement.
Chariot acier inoxydable, équipé de 4 roues pivotantes Ø 100 mm dont 2 avec freins. 18 niveaux.

RACK FOR BREAD SHEETS

*Specially designed for baguette and 430 mm long bread sheets.
Makes it easier to transfer the sheets to the controlled fermentation chamber and cabinet without any individual handling.
Stainless-steel rack with 4 pivoting wheels Ø 100 mm, 2 with brakes.
18 levels.*



lg mm	P mm	H mm	Niveaux	Code	Prix HT
493	775	1618	18	773898	





- Matériau composite, inoxydable, ne se tâche pas et ne tâche pas la pâte.
- Couverture coulissante en acier inoxydable.
- Rigides indéformables, incassables dans les conditions normales d'utilisation.
- Compatibles avec l'utilisation en chambre de fermentation contrôlée. Utilisables de la congélation (-20°C) à la cuisson (+250°C), cuisson préconisée sur plaque à four.

Utilisables pour les cuissons de pâte sucrée (cakes, brioches).
Un graissage régulier facilite le démoulage.

- Composite mold, stainless steel materials do not stain, and do not stain the dough.
- Stainless-steel sliding lid.
- Rigid non-shrinking moulds, unbreakable under normal conditions.
- For use in controlled fermentation chamber. Resistant for freezing (-20°C) and cooking (+250°C), cooking on baking sheet recommended.

They can be used for sweet dough cooking (cakes, brioches) with prior greasing.
Regular oiling facilitates turn out.



**CUISSON ET COLORATION
PARFAITES DE LA PÂTE**

*PERFECT COOKING AND
COLOURING OF DOUGH*



MOULE AVEC COUVERCLE
MOULD WITH LID

L mm	Ig mm	Ig base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345833	
250	90	80	75	500	345834	
270	100	90	90	800	345835	
290	110	100	100	1000	345836	
Pain de mie lunch / Loaf bread						
400	120	110	120	1800	345842	

(1) poids de pâte par moule.
(1) Weight of dough per mould.



MOULE SANS COUVERCLE
MOULD WITHOUT LID

L mm	Ig mm	Ig base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	
250	90	80	75	500	345934	
270	100	90	90	800	345935	
290	110	100	100	1000	345936	
Couvercle seul, en acier inoxydable / Lid only, stainless steel						
					346933	
					346934	
					346935	
					346936	

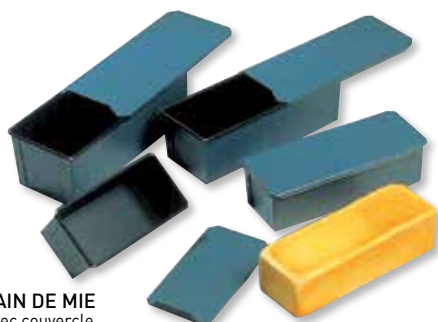
- Acier fin revêtu d'un PTFE multicouches anti-adhérente à l'intérieur et d'une laque protectrice à l'extérieur.
- Qualité de cuisson et démoulage facile.
- Nettoyage par simple essuyage intérieur et extérieur.
- Craint l'humidité (réfrigérateur, ...).

- Fine steel with a PTFE non-stick multicoating inside and protective enamel outside.
- Quality of cooking and easy removal.
- Simply wipe clean inside and outside.
- This material should not be exposed to humidity (fridge...).



**COLORATION RAPIDE
SANS GRAISSAGE**

*FAST COLORATION
WITHOUT GREASING*



PAIN DE MIE
Avec couvercle.
PULLMAN BREAD PAN
With lid.

L mm	lg mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	300	340853	
250	90	75	500	340854	
270	100	90	800	340855	
290	110	100	1000	340856	

(1) poids de pâte par moule.
(1) Weight of dough per mould.



PAIN COMPLET
WHOLE-WHEAT BREAD PAN

L mm	lg mm	H mm	lg base mm	Code	Prix HT
140	80	80	75	341601	
160	80	80	75	341602	
180	80	80	75	341603	
200	80	80	75	341604	



BISCOTTE LARGE
WIDE TOAST PAN

L mm	lg mm	H mm	lg base mm	Code	Prix HT
400	100	80	90	340961	
500	100	80	90	340962	



PAIN DE MIE LUNCH
Section carrée, sans évasement pour pain de mie à grandes tranches, avec couvercle.
LONG PULLMAN BREAD PAN
Square section, no widening for long loaves Pullman bread, with lid.

L mm	L tranche mm	lg tranche mm	Code	Prix HT
400	100	100	341641	
400	120	120	341642	
400	140	140	341643	



PAIN COUPÉ
SLICED BREAD PAN

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	85	75	341606	
250	90	75	341607	



BISCOTTE ÉVASÉE
FLARED TOAST PAN

L mm	lg mm	H mm	lg base mm	Code	Prix HT
200	95	80	75	340951	
250	95	80	75	340952	
300	95	80	75	340953	
350	95	80	75	340954	
400	95	80	75	340955	
450	95	80	75	340956	
500	95	80	75	340957	

MOULES À PAIN BREAD MOULDS

RONDS
ROUND



TRIPLE TOAST ou PAIN DE MIE ROND TRIPLE

Acier inoxydable, fabrication très robuste, 3 moules accouplés en 2 parties articulées et verrouillées par 2 boucles de fermeture.

TRIPLE ROUND BREAD MOULD

Stainless steel, very robust, 3 moulds attached in 2 parts articulated and locked by 2 closing buckles.

L mm	Ø mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
300	70	300	341712	
300	45	180	"Mignon" 341713	

(1) poids de pâte par empreinte.
(1) Weight of dough per imprint.



NEW!

PAIN DE MIE ROND

Acier inoxydable.
Moule en 2 parties articulées et verrouillées par une tige en laiton.

ROUND SANDWICH LOAF MOULD

Stainless steel.
Mould in two parts articulated and locked with a brass rod.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	70	341716	
360	70	341717	
300	45	"Mignon" 341711	

ACCESSOIRES DE FOURNIL OVEN ACCESSORIES



PULVÉRISATEUR À EAU

Pistolet pulvérisateur à eau en fonte d'aluminium monté sur un tuyau spirale avec raccord pour connexion directe à l'alimentation en eau.

Système pratique permettant d'avoir toujours à disposition, près du four, un pulvérisateur destiné à :

- humidifier la pâte avant cuisson afin d'améliorer l'élasticité de la croûte,
- humidifier les pains après cuisson pour fermer la surface de la croûte et donner du brillant aux produits.

WATER SPRAY PISTOL

Water spray pistol in cast steel on spiral hose with connector to attach directly to a tap. Convenient system to ensure there is a water spray to hand near the oven. Designed for:

- dampening pastry before baking to improve crust elasticity,
- dampening bread after baking to firm the surface of the crust and add sheen to the products.

L m	Code	Prix HT
6	118990	



+250/15°
°C

MOUFLES ET GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine, pouce languette avec renfort croûte chaleur, cousus fils Kevlar®, utilisables jusqu'à 250° C.

Conformes aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques).

THERMAL PROTECTION MITTS AND GLOVES

Leather wool-lined cuff, thumb tab with cuff heat reinforcement, sewn using Kevlar® thread, handle temperatures up to 250° C. Compliant with EN 420 (food safety), EN 388 (mechanical risks) and EN 407 standards (thermal hazards).

Modèle	Crispin mm	L mm	Code	Prix HT
La paire / Pair				
Moufle / Mitt	100	300	773001	
Moufle / Mitt	200	400	773002	
Gant / Glove	100	300	773011	
Gant / Glove	200	400	773012	



PLANCHETTE À PAIN

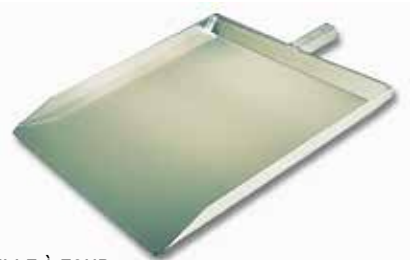
Hêtre

BREAD BOARD

Beechwood

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	

PELLES ET BROSSES À FOUR PEELS AND OVEN BRUSHES



PELLE À FOUR

Ou à défourner, en alliage d'aluminium 3 bords, sans manche.

OVEN PEEL

Or for oven discharge, aluminium alloy with 3 boards, without handle.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	580	2	118003	
Manche hêtre, section 25 x 25 mm / Beechwood handle				
4000			118133	



PELLE AVEC MANCHE

Hêtre.

PEEL WITH HANDLE

Beechwood.

L totale mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
3000	600	180	118101	
3000	600	200	118102	
3000	600	220	118103	
3000	600	300	118105	
4000	600	400	118104	



PELLE À REBORD AVEC MANCHE

Hêtre, longueur totale : 3,20 m.

PEEL WITH RAISED EDGE AND HANDLE

Beechwood, total length: 3.20m.

L totale mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
3200	600	450	118111	
3200	600	550	118114	
3200	600	580	118115	
3200	600	630	118116	



PELLE RONDE

Hêtre

ROUND PEEL

Beechwood

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle avec manche / Peel with handle			
3000	350	118136	
Pellon sans manche, livré avec 2 vis / Peel without handle, delivered with 2 screws			
300		118139	
350		118138	
400		118140	
450		118141	



PELLON

Hêtre, sans manche, livré avec 2 vis.

PEEL

Beechwood, no handle, delivered with 2 screws.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
600	180	118121	
600	220	118122	
600	300	118124	
600	400	118123	



BALAI À FOUR

Fibre semi-dure Arenga noire. Monture PP avec vissant bloquant. S'utilise avec le manche télescopique 118332.

OVEN BRUSH

Black Arenga semi-hard fibre. PP frame with lock screwing. Used with the telescopic handle 118332.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	60	140	118330	

MANCHE TÉLESCOPIQUE ALUMINIUM

ALUMINIUM TELESCOPIC HANDLE

L mm	L déployée mm	Code	Prix HT
1485	2500	118332	



MANCHE POUR PELLON EN HÊTRE

BEECHWOOD HANDLE FOR PEEL

L totale mm	Code	Prix HT
Manche hêtre, section 22 x 27 mm / Beechwood handle, 22 x 27 mm section		
1500	118143	
2500	118142	
3500	118132	
Vis de manche tête plate / Flat head handle screw		
80	118135	

BROSSE-BALAI À FOUR

Balai en fibres tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm.

OVEN BRUSH

Tampico fibre brush with wooden base. Steel bush for round handle Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
320	118320	
450	118321	
600	118322	
Manche bois, Ø 25 mm / Wood handle, Ø 25 mm		
3000	710205	

BROSSE / GRATTOIR POUR FOUR

Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Côté brosse en fils de lait. Côté grattoir en acier inoxydable. Montage sur tête bois, très robuste épaisseur : 28 mm. Manche bois Ø 25 mm avec embout vissant métallique.

OVEN BRUSH / SCRAPER

For scouring coal buildup and burned-on foods. Brass bristle brush on one side and stainless-steel scraper on the other side. Wood-head, very thick: 28mm. Screw type wood handle with metallic tip Ø 25mm.

L totale mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Avec manche / With handle				
1030	200	109	118325	
Sans manche / Without handle				
	200	109	118326	
Manche bois / Wood handle				
1016			118328	



MANNES ET CHARIOTS PORTE-BACS BASKETS AND CONTAINER TROLLEYS

NEW!



MANNE À PAIN

PEHD. Fond plein. Empilable à vide.
Hauteur adaptée aux baguettes Tradition.

BREAD BASKET

HDPE. Solid bottom. Stackable when empty.
Format suitable for Tradition baguettes.

L mm	lg mm	H mm	C Litre	Code	Prix HT
640	450	555	120	511006	



MANNE GERBABLE

Fond et parois ajourés.

STACKABLE BREAD BASKET

Borehole bottom and sides.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Coloris : Chocolat / Chocolate					
655	455	680	150	511011	
Coloris : Ivoire / Ivory					
655	455	800	176	511012	



CHARIOT PORTE-BACS "NORME EUROPE"

Convient pour bacs 600 x 400 mm. Norme Europe et mannes à pain gerbables 511011 et 511012. 4 roues pivotantes sans frein, chape zinguée. Coloris : gris.

EUROPEAN STANDARD CONTAINER TROLLEY

For containers of 600 x 400 mm. European Standard and stackable bread baskets 511011 and 511012. 4 castor wheels without brakes, Galvanised housing. Color: grey.

L mm	lg mm	H mm	Charge kg Load kg	Code	Prix HT
604	402	162	180	531101	



MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE

Fond et parois ajourés, coloris jaune (511009) et ivoire (511008).
Base 600 x 400 mm. Utilisable avec le chariot Ref. 140523.

STACKABLE AND NESTABLE BREAD BASKET

Borehole bottom and sides. Colors: yellow (511009) and ivory (511008). Bottom 600 x 400 mm.

For use with trolley ref 140523.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
720	500	820	215	511008	
720	500	685	180	511009	



SUPPORT POUR MANNE À PAIN

Support d'inclinaison de manne à pain qui facilite le transvasement des baguettes dans la manne. Tube d'acier inoxydable Ø 20 mm.

BREAD BASKET HOLDER

Tilting stand for bread basket to facilitate the transfer of baguettes to the basket. Stainless steel tubing diameter 20 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
630	365	230	511090	



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

Pour tous bacs 600 x 400 mm, PEHD gris.
4 roues polyamide dont 2 avec frein.

UNIVERSAL CONTAINER TROLLEY

For containers of 600 x 400 mm, PEHD grey.
4 polyamid wheels, 2 with brakes.

L mm	lg mm	H mm	Charge Kg Load Kg	Code	Prix HT
610	410	170	300	140523	

CLAIES ET MANNES À PAIN BREAD BASKETS



CLAIE À PAIN OSIER

Claies de fabrication française, très robustes. Osier clair.

WICKER BREAD BASKET

Baskets made in France, very sturdy. Light coloured wicker.

Ø mm	H mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Claie ronde / Round					
350	800			512011	
400	800			512012	
450	800			512013	
Claie rectangulaire / Rectangular					
	800	400	400	512009	



CLAIE À PAIN OSIER

WICKER BREAD BASKET

Ø mm	H mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Claie ronde, avec poignée / Round with handle					
250	535			512015	
400	800			512018	
Claie ronde, sans poignée / Round without handle					
300	510			512016	
Claie rectangulaire / Rectangular					
	500	400	300	512019	



MANNE À VIENNOISERIE

Fond et parois ajourés, coloris : orange / ivoire. Gerbable ou emboîtable à vide.

SHOX PAPERBAKERY BASKET

Borehole bottom and sides. Colors: orange / ivory. Stackable or nestable when empty.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
600	400	120	20	511005	



CLAIE OSIER ROTONDE

WICKER BASKET FOR BREAD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	855	573421	



NEW!

TOURTIÈRE À PIZZA

Des pizzas parfaitement moelleuses et bien rondes grâce à la cuisson sur grille et à la forme du moule.

Tourtière fer blanc. Grille mobile alu.

PIZZA DISH

Perfectly moist, round pizzas thanks to grid cooking and mould shape.

Tinplate dish.

Alu. mobile grill.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
260	15	340719	
340	15	340721	



PÂTE MOELLEUSE - CUISSON RAPIDE

SOFT DOUGH - FAST COOKING

GRILLE DE CUISSON À PIZZA

Maille d'aluminium bordée. Montage rapide des pizzas (possibilité de préparations à l'avance). Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air.

PIZZA GRIDS

Plated aluminium grid. Easy for handling pizzas with a peel. Fast assembly of the pizzas (possibility to prepare in advance). Homogeneous dough-cooking thanks to air circulation.



NEW!

GRILLE DE CUISSON RECTANGULAIRE À PIZZA

RECTANGULAR PIZZA GRIDS

L mm	lg mm	Code	Prix HT
410	280	310439	
530	320	310440	
600	400	310441	



GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

ROUND PIZZA GRIDS

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	
280	310445	
305	310446	
330	310447	
380	310448	
430	310449	
480	310451	



ROULETTE À PIZZA

Modèle robuste avec manche ergonomique polyéthylène. Roulette inox.

PIZZA CUTTING WHEEL

Strong shape with ergonomic polyethylene handle. Stainless-steel wheel.

Ø mm	Code	Prix HT
100	141035	



ROULETTE UNIE

Ou roulette à pizza. Acier inoxydable.

PIZZA CUTTER

Pizza cutting wheel. Stainless-steel.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
100	230	141030	
60	180	141032	



**FACILITE LA DÉCOUPE
FACILE À NETTOYER**

*MAKES CUTTING EASIER
EASY TO CLEAN*



CISEAUX COUDÉS À PIZZA

Ciseaux coudés ergonomiques.

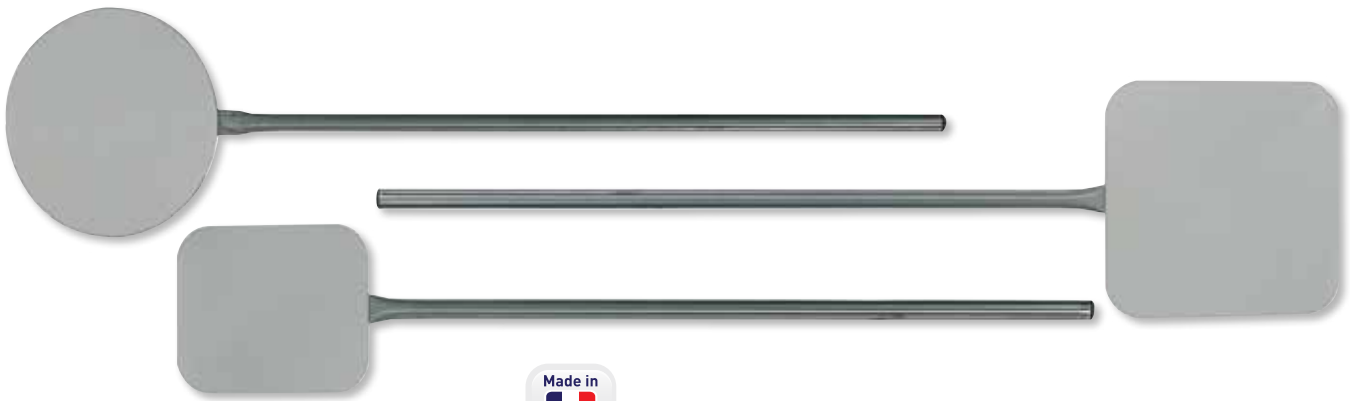
Lames détachables pour permettre le nettoyage parfait des ciseaux.

BENT PIZZA SCISSORS

Ergonomic bent scissors.

Detachable blades for perfect cleaning.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
245	80	130	181065	



PELLE À PIZZA INOX

Pelle et manche Ø 25 mm. Acier inoxydable.



L mm totale	L mm manche	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Pelle rectangulaire / Rectangular peel					
1200	925	270	220	118005	
1300	925	330	310	118006	
Pelle carrée / Square peel					
1360	925	400	400	118007	

STAINLESS STEEL PIZZA PEEL

Peel and handle Ø 25 mm. Stainless steel.

L mm totale	L mm manche	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle ronde / Round peel				
1165	925	240	739224	
1235	925	310	739231	
1305	925	380	739238	
1375	925	450	739245	



PELLE À PIZZA

Aluminium. Manche bois.

PIZZA PEEL

Aluminium. Wood handle.

L mm	lg mm	L mm totale	Code	Prix HT
350	300	875	072170	
350	300	1325	072172	



Pelle bois, voir page 235
Wooden peel see page 235



CAISSE À PATONS

Agréée contact alimentaire.

DOUGH CONTAINER

Food safe.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Matériau	Code	Prix HT
600	400	77	17	PP	510111	
600	400	100	20	PEHD	510112	
Couvercle / Lid					140529	



LOUCHE À FOND PLAT

Acier inoxydable monobloc.

Permet de verser puis d'étaler la sauce tomate sur la pâte avec un seul ustensile, en effectuant un mouvement rotatif avec le fond de la louche. Convient également pour le service à la personne.

FLAT BOTTOM LADLE

One-piece stainless steel.

Ideal for spreading the sauce on pizza with one single tool, applying a rotary motion with the bottom of the ladle.

Also for serving.

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



GAIN DE TEMPS
COUPE NETTE DE PART EN PART

TIME SAVING
CLEAN-CUT THROUGH

COUTEAU COURBE À PIZZA

Lame courbe permettant de couper les pizzas en un geste rapide et fluide. Lame inox. Poignée PP.

BENT PIZZA KNIFE

Curved blade slices pizzas with a quick and fluid gesture.

Stainless steel blade. PP handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
360	45	160	181021	



- Plaques en aluminium revêtues anti-adhésif, PTFE.
- Dessous laqué agréé contact alimentaire.
- Température maximale de cuisson : 250°C.
- Plaques, légères à manipuler (3 fois moins lourdes qu'une plaque en tôle noire classique).
- Ne s'oxydent pas, utilisation dans les armoires froides et chambre de pousse.
- Utilisable sans graissage.
- Plaques à bords pincées, hauteur 10 mm.

- Aluminium trays with non-stick coating, PTFE.
- Food-safe lacquered underside.
- Maximum cooking temperature: 250°C.
- These trays are light (3 times lighter than a standard black sheet metal tray).
- Do not rust, can be used in cold stores and proofing rooms.
- No need to grease.
- Pinched-edge trays, height 10 mm.



PLAQUE EXAL

Anti-adhérent, bi-couches. Convient pour viennoiseries, pâte à choux, pâtes feuilletées.

EXAL SHEET

Non-stick bi coating. Suitable for breads, choux pastry, puff pastry.

L mm	lg mm	Ep. mm		Code	Prix HT
400	300	1,7		310201	
600	400	1,7		310202	
530	325	1,7	GN 1/1	310203	



PLAQUE EXAL "PLUS"

Anti-adhérent 4 couches croisées. Plaque épaisse. Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

EXAL "PLUS" SHEET

4-layer crossed non-stick coating. Thick tray. Particularly suited for cooking delicate and dry products.

L mm	lg mm	Ep. mm		Code	Prix HT
600	400	2		310222	
530	325	2	GN 1/1	310223	



PLAQUE EXAL "PREMIUM"

L'aspect gaufré des plaques Exal

- Favorise la prise de couleur sous les produits,
- Améliore la cuisson par la circulation de l'air chaud,
- Améliore l'anti-adhérence et facilite la récupération des produits (tels que les tuiles par exemple),
- Idéal pour la cuisson des produits surgelés.

"PREMIUM" EXAL SHEET

The embossed appearance of the Exal sheet provides

- Better colouring of the bottom of the items.
- Better baking through the circulation of warm air.
- Better non-stick nature and easier to remove the products (like thin biscuits for example).
- Ideal baking of frozen products.

L mm	lg mm	Ep. mm		Code	Prix HT
400	300	1,7		310211	
600	400	1,7		310212	
530	325	1,7	GN 1/1	310213	



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL

Idéale pour la cuisson de pièces individuelles : galettes, tourtes. Température maximum d'utilisation : 250° C.

ROUND PIE SHEET EXAL

Ideal for baking individual items: flat cakes, pies. Maximum oven temperature: 250° C.

Ø mm	Ep. mm		Code	Prix HT
240	1,7		310433	
260	1,7		310434	
280	1,7		310435	
300	1,7		310436	
320	1,7		310437	

PLAQUES TÔLE BLEUIE BLUE STEEL SHEETS



PLAQUE "MATFER"

Spéciale four, à 4 bords pincés. Qualité supérieure, ébavurée, très résistante aux déformations. Température maximum d'utilisation +350°C.

OVEN SHEET "MATFER"

Specially designed for ovens, with 4 gripped edges. Superior quality, deburred, very distortion resistant. Maximum operating temperature +350°C/662°F.

L mm	lg mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
400	300	1,5	1,5	310101	
530	325	1,5	GN 1/1	2	310107
600	400	1,5	2,8	310103	
650	530	1,5	GN 2/1	3,5	310108
660	457	1,5	2	310104	



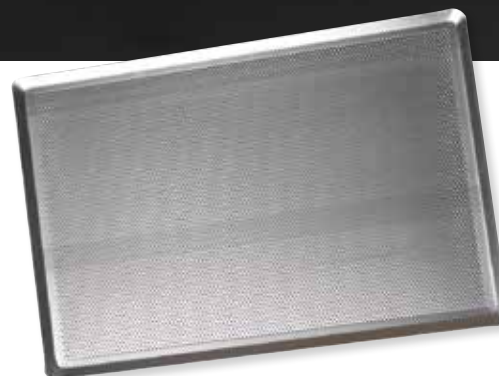
PLAQUE TOURTIÈRE RONDE

Idéale pour la cuisson des pizzas. Température maximum d'utilisation +350°C.

ROUND PIE SHEET

Ideal for making pizzas. Maximum operating temperature +350°C/662°F.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	1,5	310401	
220	1,5	310402	
240	1,5	310403	
260	1,5	310404	
280	1,5	310405	
300	1,5	310406	
320	1,5	310407	
360	1,5	310408	
400	1,5	310409	



PLAQUE PERFORÉE

Perforations Ø 3 mm, 4 bords pincés.

PERFORATED OVEN SHEET

Perforations Ø 3 mm, 4 gripped edges.

L mm	lg mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	1,5	2	310156	
530	325	1,5	GN 1/1	1,5	310157



CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUIE

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de "culottage".
- Chauffez la plaque à une température de 100°C pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- Graissez les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.
- Nettoyer-les une nouvelle fois au chiffon à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont prêtes pour l'utilisation. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pouce) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.

PREPARATION TIPS FOR USING BLUE STEEL SHEETS

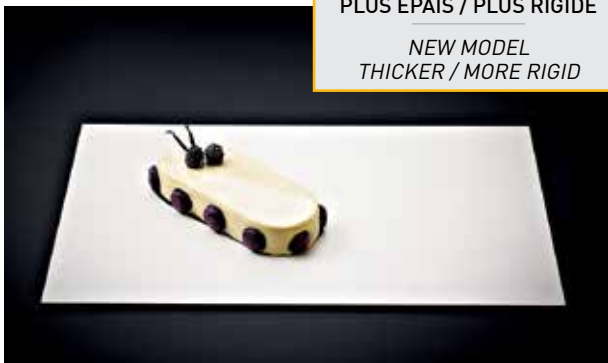
- The new sheets must be used after a pre-treatment curing process.
- The new sheets must be heated to 100 °C for a good hot cleaning, with a piece of cloth. The operation must be repeated three times.
- Then, the sheets or pans must be greased with oil or good-quality fat food and heated at 180°C for 2 hours.
- Clean with the piece of cloth once again when out of the oven, and then grease them.
- They are ready to be used. The greasing operation must be repeated before every use.

Reminder: Blue plate sheets are humidity-sensitive. They should not be stored in a wet environment (cold chamber, fermentation chamber). Clean only with dry cloth. The use of abrasive sponge is forbidden. It can damage the top layer of metal and make it lose its properties. Washing is not recommended. If sheets are washed, make sure to dry them and grease them immediately afterwards, following the above-described process.



**NOUVEAU MODÈLE
PLUS ÉPAIS / PLUS RIGIDE**

**NEW MODEL
THICKER / MORE RIGID**



PLAQUE SANS BORD

Plaque en résine mélaminée 2 faces, sans bord très rigide. Lavable au lave-vaisselle. Tenue en température -20° à +85°C. Agréée contact alimentaire.

SMOOTH, EDGELESS SHEET

Double-sided, ultra rigid melamine resin tray without edges. Dishwasher safe. Suitable for temperatures -20° to +85°C. Approved for food contact.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	6	310812	



Idéale pour le stockage des chocolats, la préparation des entremets fragiles.

Ideal for storing chocolates and for preparing fragile desserts.



PLAQUE INOX

4 bords pincés.

STAINLESS STEEL SHEET

4 gripped edges.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	1	310621	
600	400	1	310623	
530	325	1	GN 1/1	310625
650	530	1,5	GN 2/1	310624

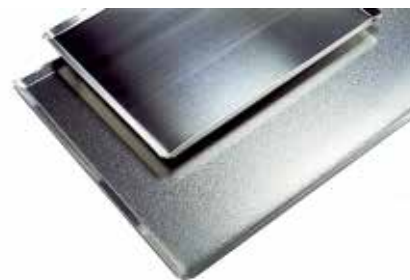
CHARIOT DE NETTOYAGE DE PLAQUES FOUR

Chariot conçu pour le nettoyage et le stockage des plaques 600 x 400 mm et GN 1/1. Plan incliné facilitant l'évacuation des salissures et déchets vers un bac de récupération amovible (bac GN 1/3, prof. 150 mm). Stockage des plaques propres sur la plateforme inférieure. Capacité maximum 80 plaques/ 225 kg. Plan incliné amovible libérant le chariot comme plan de travail d'appoint ; surface utile : 460 x 440 mm. Roulettes à chape inox dont 2 avec freins. Fabrication tout inox, structure en tube 25 x 25 mm.

CLEANING TROLLEY FOR OVEN TRAYS

Trolley designed for cleaning and storing 600 x 400 mm and GN 1/1 trays. Slightly tilted rails ensure dirt and waste are easily transferred to a removable container (GN 1/3 container, 150 mm deep). Clean trays can be stored on the lower rails of the trolley. Maximum load: 80 trays/225 kg. Detachable tilted section enables trolley to be used as an additional counter top. Useful surface area: 460 x 440 mm. Wheels with stainless steel bearings including 2 with brakes. All-stainless steel manufacture. 25 x 25 mm tubular structure.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
860	530	1075	22	794506	



PLAQUE ALUMINIUM

Pour le magasin et la cuisson, petits bords pincés.

ALUMINIUM DISPLAY SHEET

For the store and for baking, small edges gripped.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	1,5	310601	
530	325	1,5	GN 1/1	310606
600	400	2	310604	



PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE

Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Support idéal de cuisson pour les toiles Exopat et les plaques Flexipan. Perforations Ø 3 mm. Bords pincés.

PERFORATED ALUMINIUM SHEET

The perforations contribute to the circulation of hot air, an ideal baking medium for Exopat mats and Flexipan sheets. Perforations Ø 3 mm. Gripped edges.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	1,5	310609	
530	325	1,5	GN 1/1	310610
600	400	2	310612	





PINCE CLIP'PLAC

Pincettes de maintien des feuilles de papier silicôné sur plaques lors de cuisson en four rotatif ou à air pulsé. Supprime le collage de la feuille avec de la pâte et donc la nécessité de nettoyer la plaque. Acier inoxydable ressort. Sachet de 24 pincettes.

PAPER CLIP "CLIP'PLAC"

Keeps the silicônised paper on plates during cooking in a rotary or forced-air oven. Avoid the sheet sticking with dough and hence the need to clean the plate. Stainless steel spring. 24 clips bag.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
23	10	111892	



PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION

ABS. Blanc. Utilisation de -40° à +70°C.

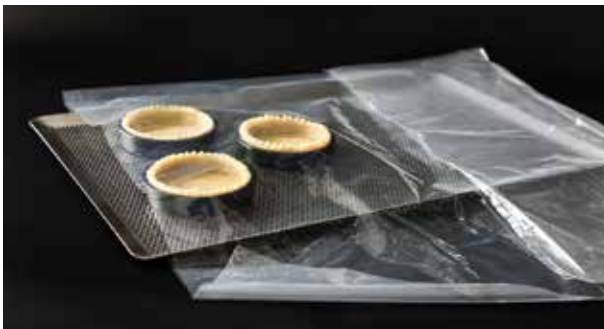
STORAGE AND PREPARATION TRAY

ABS. White. Can be used at temperatures of -40° to +70°C.

L mm	lg mm	Prof mm	Code	Prix HT
600	410	25	275501	
530	325	25	275503	

SPÉCIAL CONGÉLATION

FREEZING SPECIAL



HOUSSE POUR PLAQUE

Polyéthylène basse densité. Supporte la congélation. Sac de 100 housses, liassées par 50.

COVERS FOR SHEETS

Low density polyethylene. Supports freezing. Bag of 100 covers, bundles of 50.

L mm	lg mm	Ep. µ	Code	Prix HT
800	550	40	322020	



PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE

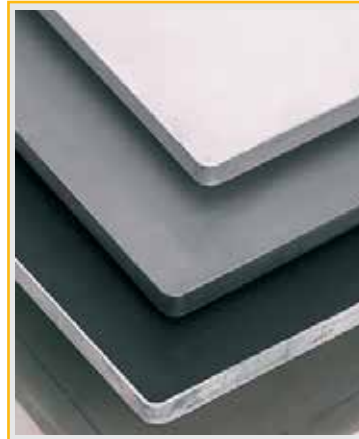
À bords légèrement évasés. Aluminium.

FLARED CONFECTIONER'S SHEET

With slightly flared edges. Aluminium.

L mm	lg mm	P mm	Ep. mm	C L	Code	Prix HT
600	400	30	1	6	310455	

PLAQUES BORDS DROITS OVEN SHEETS WITH LIP



ANGLES ARRONDIS
SANS SOUDURE
=
NETTOYAGE PLUS
FACILE

ROUNDED CORNERS
WITHOUT SOLDERING
=
EASIER TO CLEAN

PLAQUES À BORDS DROITS

Plaques monobloc. Fabrication totalement étanche. Angles arrondis faciles à nettoyer. Hauteur bords : 20 mm.

OVEN SHEET WITH LIP

Single piece oven sheets. Totally watertight. Easy to clean rounded corners. Edge height: 20 mm.



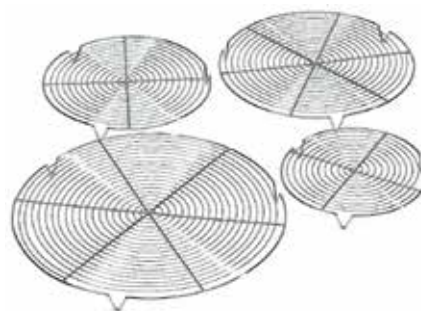
L mm	lg mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Aluminium / Aluminium					
600	400	2	4,5	529401	
Aluminium avec revêtement anti-adhérent / Aluminium with non-stick coating					
600	400	2	4,5	663201	



L mm	lg mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Tôle bleue / Blue steel					
600	400	1,5	4,5	455001	
530	325	1,5	3	455003	



L mm	lg mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Acier inoxydable / Stainless steel					
600	400	1	4,5	713401	
530	325	1	3	713403	



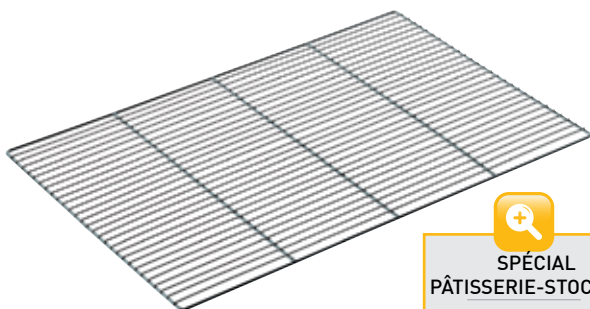
GRILLE RONDE

Grille soudée en acier chromé généralement utilisée pour refroidir les gâteaux après cuisson.

ROUND GRATE

Soldered grates in chrome steel generally used to cool cakes after baking.

Ø mm	Code	Prix HT
Avec 3 pieds / with 3 feet		
200	312501	
240	312502	
280	312503	
320	312504	
360	312505	



**SPÉCIAL
PÂTISSERIE-STOCKAGE
PASTRY AND STORAGE
SPECIAL**

GRILLE PLATE CHROMÉE

Fil d'acier chromé.

FLAT CHROMED GRID

Chromed steel wire.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
Le lot de 5 / Batch of 5							
600	400	3	5	28	2	312110	



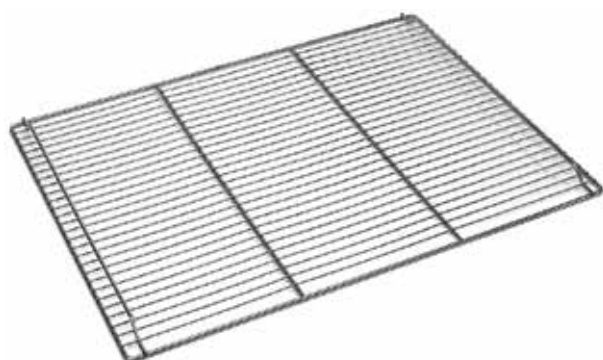
GRILLE À PIEDS

Fil d'acier inox.

GRID WITH FEET

Stainless steel wire.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
600	400	3	5	28	2	312212	



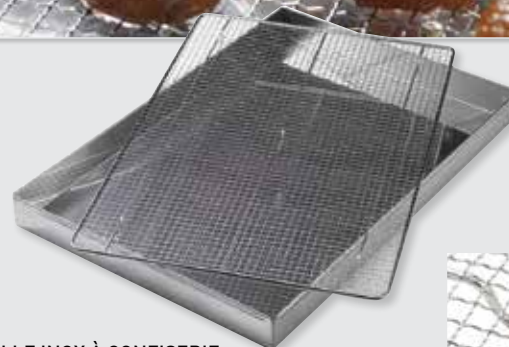
GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin ou EVOPAN®

SPECIAL FERMENTATION GRID

With or without racks. For fermenting bread on mats linen or EVOPAN®.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
2 galeries, côté 600 / 2 racks, side 600							
600	800	2	7	22	3	312130	
2 galeries, côté 800 / 2 racks, side 800							
800	600	2	7	28	3	312131	
Sans galerie / Without rack							
800	600	2	7	22	3	312132	



GRILLE INOX À CONFISERIE

Grille quadrillée 9 x 9 mm, avec 5 pieds. Idéale pour égoutter les confiseries les plus petites (jusqu'à 1 cm). S'utilise avec une caisse 600 x 400 mm code 340304.

STAINLESS STEEL CONFECTIONARY RACKS

Square mesh 9 x 9 mm racks with 5 feet. Ideal for drying the small confectionary (up to 1cm). For use with the 600 x 400mm case, code 340304.

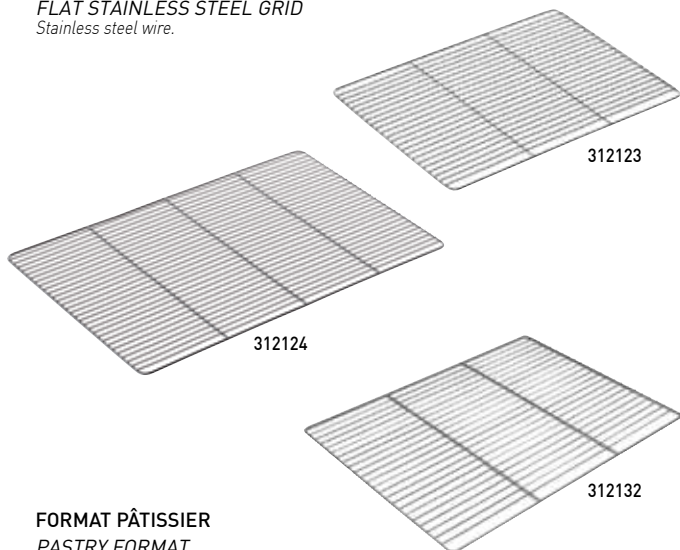
L mm	lg mm	H mm	Nbre traverses	Ø traverses	Ø fils	Code	Prix HT
590	390	19	3	3	1	313503	

GRILLE PLATE INOX

Fil d'acier inoxydable.

FLAT STAINLESS STEEL GRID

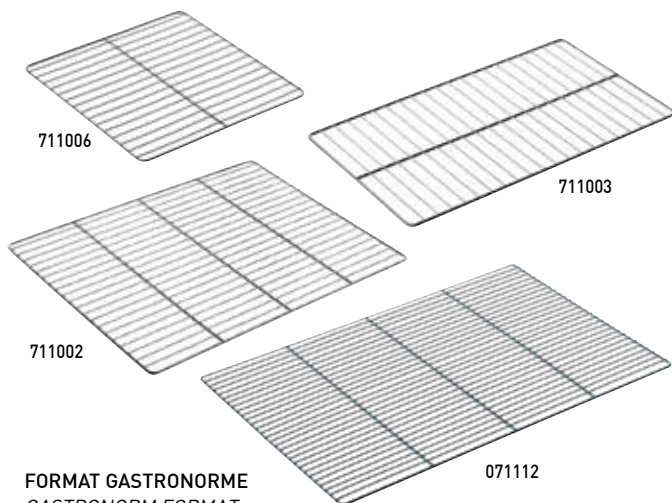
Stainless steel wire.



FORMAT PÂTISSIER

PASTRY FORMAT

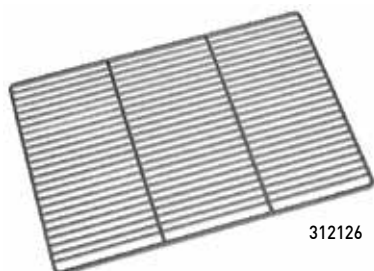
L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
400	300	2	4	22	2	312123	
600	400	3	5	29	2	312124	
800	600	2	7	22	3	312132	



FORMAT GASTRONORME

GASTRONORM FORMAT

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/2	265	325	1	7	6	4	711105
GN 2/3	354	325	1	5	15	2	711006
GN 1/1	530	325	1	6	20	2	711003
GN 2/1	650	530	3	7	20	3	711002
GN 2/1	650	530	3	6	32	2	071112



GRILLE RENFORCÉE

Spéciale pour le stockage de produits lourds.

REINFORCED GRID

Specially designed for storing heavy products.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
600	400	2	6	24	3	312126	
GN 1/1	530	325	1	7	20	3	711103



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

Plaque rigide pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipcups/muffins. La disposition en quinconce assure une meilleure circulation d'air pour une cuisson homogène. Format adapté pour l'utilisation sur plaque à four ou grille 600x400mm. En acier inoxydable avec poignées.

STAINLESS STEEL SHEET FOR TULIP CUPS

Rigid sheet to facilitate the filling and the placing in and removal from the oven of your tulip cups and muffin cups. The staggered layout facilitates air circulation for even baking. Special size for use with 600x400mm baking sheets or racks. Stainless steel with handles

Ø alvéoles mm	Nbre alvéoles	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
45	51	560	360	21	310717	
70	22	560	360	38	310718	



PLAQUE "DENTS DE LOUP" INOX

Pour la fabrication des biscuits, gouttières triangulaires, largeur : 35 mm.

"DENTS DE LOUP" SHEET ST/STEEL

For making biscuits, triangular troughs, width: 35 mm.

L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
280	300	25	310712	



PLAQUE "TUILES" INOX

Facilite la mise en forme régulière des tuiles, 6 gouttières, non fermées de 42 mm de large.

"COOKIES" SHEET ST/STEEL

For easy uniform setting of biscuits, 6 troughs, not closed, 42 mm wide.

L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
350	300	25	310713	



PLAQUE 9 GOUTTIÈRES

Pour les petites bûches, largeur : 35 mm, fer blanc, bordé fil.

9 TROUGH SHEET

For small Yule logs, width: 35 mm, tinplate, wire edge.

L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
500	390	22	310715	



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE "SILPAT"

Tricot de verre imprégné de silicone.

Silpat est idéal pour :

- La cuisson sur plaque des pâtisseries et des viennoiseries.
- Le travail du sucre et de la nougatine.
- Résistant de - 40° à + 300° C.
- Utilisation sans aucun graissage.
- Utilisation conseillée avec plaque de cuisson perforée ou grille. Utilisable dans tous les types de four : ventilé, à sole, à vapeur, micro-ondes et en surgélateur.
- Nettoyage facile à l'éponge.

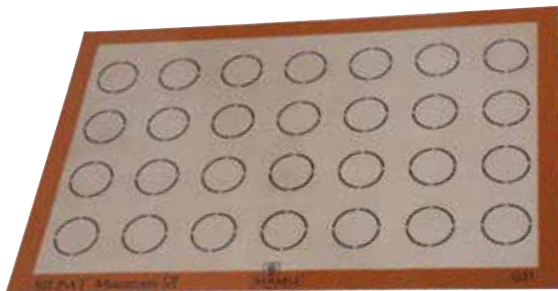
"SILPAT" NON-STICK MAT

Silicon impregnated knitted glass fabric.

Silpat is ideally suited:

- As baking sheets for pastries and breads.
- For confectionary and nougatine related baking.
- Heat resistant from - 40° to + 300° C.
- No greasing needed.
- For best results, use with perforated Aluminium sheet or grid. Can be used for all types of ovens: ventilated, deck type, steam, micro-wave and in deep freezers.
- Easy cleaning with the help of a sponge.

Dim. toile mm	Pour plaques mm	Cdt	Code	Prix HT
400 x 300	1/2 pâtissier	1	321000	
520 x 315	GN 1/1 - 530 x 325	1	321001	
585 x 385	600 x 400	1	321002	
620 x 420	660 x 460	12	321003	



321009



TOILE SILPAT A MACARONS

Avec marquage, pour le dressage régulier en cercles de 35 mm.

SILPAT NON-STICK MAT FOR MACAROONS

With 35 mm circle markings for even arrangement.



Dim. toile mm	Nbre macarons	Code	Prix HT
585 x 385	63 (9 x 7)	321008	
375 x 275	28	321009	





TOILE DE CUISSON "EXOPAT"

Caractéristiques identiques à la toile SILPAT. Bords blancs, à la marque Matfer.

"EXOPAT" BAKING MAT

Identical to the SILPAT mat. Decorated with Matfer's trademark white borders.

Dim. toile mm	Pour plaques mm	Cdt	Code	Prix HT
400 x 300	Lampe à sucre	1	321030	
520 x 315	GN 1/1	1	321031	
585 x 385	600 x 400	1	321032	
620 x 420	660 x 460 (USA)	100	321004	



FEUILLE DE CUISSON TISSU DE VERRE

Anti-adhérente, réutilisable. En tissu de verre, épaisseur 8/100 mm, imprégné de PTFE. S'utilise sur les plaques de cuisson tôle noire ou aluminium.

Produit pouvant être découpé pour l'adapter à des formes ou moules spécifiques.

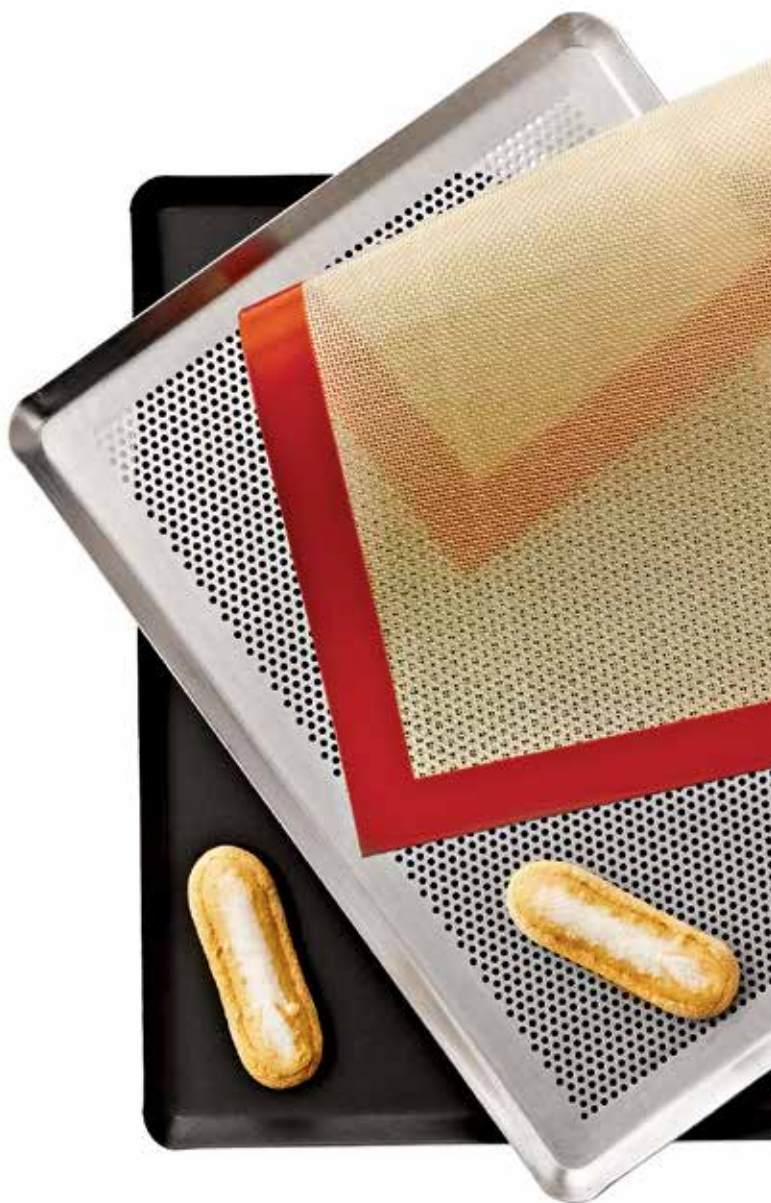
BAKING NON-STICK FIBER GLASS SHEET

Non-stick, reusable. In fibre glass, thickness 8/100 mm, impregnated with PTFE. Can be used on black or aluminium baking sheets.

Product that can be cut to suit specific shapes or moulds.

Dim. feuille mm	Code	Prix HT
570 x 370	320412	

Le lot de 6 / Pack of 6



RETROUVEZ
LES PYRAMIDES À MACARONS /
MACAROONS PYRAMIDS
DANS LE CATALOGUE





Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de ressources forestières renouvelables. Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

Our papers are made exclusively with natural materials, using resources from sustainable forests. They contain no fluorinated chemicals or other foreign substances.

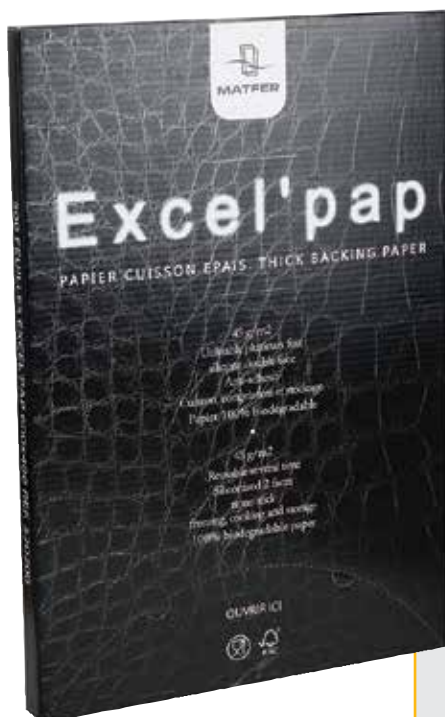


TOUS NOS PAPIERS EXCEL'PAP, EXOPAP ET ECOPAP SONT 100% BIODÉGRADABLES

ALL OUR PAPERS EXCEL'PAP, EXOPAP ET ECOPAP ARE 100% BIODEGRADABLE



SPÉCIAL CONGÉLATION
SPECIAL FREEZING



SPÉCIAL PRODUITS GRAS
SPECIAL FAT PRODUCES

PAPIER SILICONÉ "EXCEL'PAP"

Papier siliconé double face, 45 g/m².
Qualité supérieure adapté pour les cuissons des produits les plus délicats : tuiles, biscuits joconde, succès, macarons... Réutilisable environ 10 fois.

"EXCEL'PAP" BAKING PAPER

Double-sided silicon paper, 45 g/m².
Superior quality, suitable for baking delicate products such as tuiles, joconde cake, succès, macarons, etc. Reusable approx 10 times.

Dim. feuille mm	Grammage m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	45	500	320200	



© Juliette Pradels / Jérôme Villette

PAPIER SILICONÉ "EXOPAP"

Papier siliconé, double face.
Pour cuire, frire, congeler, décorer, stocker, superposer. Utilisable jusqu'à 4-5 fois par face selon type de cuisson.

"EXOPAP" BAKING PAPER

Siliconed paper, double side.
For cooking, frying, freezing, decorating, storing, interleaving. Can be used 4 or 5 time each side depending on the type of cooking.

Dim. feuille mm	g/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	41	500	320201	
600 x 400	41	250	320202	
530 x 320	41	500	320203	

- Elimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans produit de nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.

- Eliminates the baking sheet cleaning process = time saving.
- No need to grease.
- HACCP approved, BRC certified.
- Environmentally friendly: multiple uses, no cleaning product for plates.
- Environment friendly : multiples uses,
- Easy to handle.
- Low investment costs.
- Multiple uses.
- Cardboard dispenser box.



PAPIER SILICONÉ ECOPAP

Papier kraft brun non blanchi, conciliant écologie et économie, siliconé 2 faces, anti-adhérent. Utilisable jusqu'à 2 fois par face selon les conditions de cuisson. Convient pour la cuisson de toutes pâtisseries.

ECOPAP BAKING PAPER

Unbleached brown paper, combining ecology with economy, with non-stick silicone coating on both sides. Reusable up to 1 or 2 times depending on conditions of use. Suitable for all cakes and pastisseries.

Dim. feuille mm	Grammage m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	39	500	320211	
530 x 320	39	500	320213	



PAPIER CUISSON ECOPAP

Conditionnement et format adapté à l'usage domestique, sur plaque 400 x 300 mm. Boîte distributrice carton de 50 feuilles.

ECOPAP BAKING PAPER

Packaging and size suited for domestic use, for 400 x 300 mm sheets. Cardboard dispenser box of 50 sheets.

Dim. feuille mm	Grammage m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
400 x 300	40	50	320230	



© Juliette Pradéis / Jérôme Villette

ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Utilisable dans le distributeur SABRE. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75 m.

ROLL OF EXOPAP PAPER

To be used in the dispenser SABRE. Providing economic dispensing when special formats are required. 75m roller.

lg mm	L m	g/m ²	Code	Prix HT
400	75	41	320205	

Le carton de 3 rouleaux / Box of 3 rollers



PAPIER BAKEWELL

Anti-adhésif. En rouleau continu. Livré en boîte distributrice. Longueur 75 mètres. Épaisseur du papier : 41 g/m².

BAKEWELL PAPER

Non-stick. In a continuous roll. Supplied in dispenser box. Length 75 metres. Thickness of the paper: 41 g/m².

L mm	lg mm	Code	Prix HT
75	450	111320	





MOULES **EXOGLASS®**

- Cuisson et coloration parfaites.
- Indéformable et incassable.
- Matériau composite.
- Anti-adhérent sans graissage (sauf cannelés).
- Inoxydable et lavable au lave-vaisselle.



- Perfect cooking and colouring.
- Retains shape, unbreakable.
- Composite material.
- Non-stick without greasing (except grooved).
- Stainless and dishwasher safe.

MOULES **EXAL**

- Cuisson sans graissage.
- Démoulage facile.
- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.
- Pour préparation salées et sucrées.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.



- Grease-free cooking.
- Easy removal from mould.
- Thick aluminium coated with multi-layer PTFE.
- For savoury and sweet preparations.

Light greasing on first uses will extend the life of the coating.



MOULES EXOPAN

- Coloration rapide sans graissage.
- Démoulage facile.
- Acier fin revêtu PTFE multicouches.
- Pour préparation sucrées uniquement.
- Nettoyage à l'eau chaude, produit dégraissant et essuyage.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.

- *Fast, grease-free colouring.*
- *Easy removal from mould.*
- *Fine steel coated with multi-layer PTFE.*
- *For sweet preparations only.*
- *Clean with hot water, degreasing product, and wiping.*

Light greasing on first uses will extend the life of the coating.



LES MOULES SOUPLES FLEXIPAN® ET SILFORM®

- Structure souple en tricot de verre enduite de silicone.
- Démoulage facile.
- Destinés à la cuisson comme pour la mise au froid, pour les produits salés ou sucrés. Format plaques : adaptés à la production de série.
- Nettoyage simple à l'eau.

- *Flexible structure in knitted glass coated with silicon.*
- *Easy removal from mould.*
- *Designed for cooking or chilling, and for savoury or sweet products. Plate format: suitable for serial production.*
- *Simple cleaning with water.*



LES MOULES INOX STAINLESS STEEL MOULDS

- Recommandé pour la cuisson des produits acides.
- Acier inoxydable fin.
- A graisser avant chaque utilisation.

- *Recommended for cooking acidic products.*
- *Fine stainless steel.*
- *Grease before each use.*



CUISSON ET COLORATION PARFAITES, DÉMOULAGE FACILE
PERFECT COOKING AND COLORATION, EASY REMOVAL



ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

En matériau composite Exoglass®, ces moules sont indéformables.

SOLID AND ROBUST:

Made from Exoglass®, these baking sheets do not warp.

PRÉPARATION DES MOULES :

Le graissage n'est pas nécessaire s'il y a de la matière grasse dans la pâte. Nous recommandons cependant de graisser pour le goût et la coloration de la pâte.

MOULD PREPARATION:

No need to grease the mould if there is fat in the dough. However, we recommend greasing to add flavour and colour to the dough.

ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :

Ils peuvent passer du congélateur au four.

SUITABLE FOR MODERN PRODUCTION:

Can be used straight from freezer to oven.



CUISSON :

Sur plaques ou grilles.
Certains moules sont proposés avec des supports adaptés.
Polyvalents : sucrés ou salés.

BAKING:

On baking sheets or racks.
Certain moulds are available with appropriate bases.
Multipurpose: sweet or savoury.

ENTRETIEN FACILE :

Lavables à la main ou au lave-vaisselle.

EASY TO CLEAN:

Hand wash and dishwasher safe.



DÉMOULAGE :

Les moules Exoglass® ont l'avantage d'une très faible inertie à la chaleur. Ils sont manipulables sans risque quelques secondes après la sortie du four. Le démoulage est impeccable !

TURNING OUT:

Exoglass® moulds have the advantage of low inertia to heat. They can be handled without danger a few seconds after removing from the oven. Perfect turn-out!



Témoignage...

« Les moules Exoglass® Matfer me facilitent le travail au quotidien. J'apprécie toutes leurs qualités à l'utilisation. Les pâtes levées n'oxydent pas les moules ce qui rend le nettoyage rapide et aisé à la main comme au lave-vaisselle. Grâce à cette matière je n'ai plus besoin de graisser excepté pour les pâtes souples type cannelé et cake. Le démoulage de mes tartelettes, de mes cakes ou de mes pains est possible dès la sortie du four sans se brûler. Ils ont une belle coloration dorée et uniforme qui donne envie de croquer dedans. Je vends beaucoup de cakes et les moules à cake individuels Exoglass® montés sur plaque me font gagner du temps lors des manipulations. L'achat de ces moules est un investissement sur le long terme pour garantir une qualité de travail à mes équipes et une régularité des produits proposés en boutique à mes clients ».

M. CAPEZZONE - Boulanger Pâtissier à Courbevoie.

Testimonial...

"Matfer's Exoglass® moulds make my everyday work easier. I really appreciate their utilization qualities. Raised dough does not oxidize the moulds, making cleaning easy and fast by hand or in the dishwasher. This material means that I no longer need to grease except for really soft doughs such as fluted patterns and cakes. I can mould-release my tarts, cakes or loaves immediately after removing them from the oven, without any risk of burns. They have beautiful even deep browning, making you want to bite into the cake. I sell a great number of cakes and the individual cake moulds by Exoglass® mounted on a plate, gain a lot of handling time. Buying these moulds is a long-term investment guaranteeing the quality of work of my teams and regular quality of the products sold to my customers in the shop".

M. CAPEZZONE - Baker Pastry maker in Courbevoie.



MOULE À QUICHE QUICHE MOULD

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12				
90	20		345109	
100	20	Quiche	345110	
110	20		345111	
120	20		345112	



MILLASSON À BORD DROIT Spécial fonceuse à pâte.

MILLASSON MOULD

Rigid form, easy to line, dough gets baked uniformly.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
La boîte de 50 / Box of 50			
80	20	345108	



TARTELETTE OBLONGUE CANNELÉE FLUTED OBLONG TARTELET MOULD

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
117	70	18	345202	



TARTELETTE CANNELÉE FLUTED ROUND TARTLET

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
80	18	345656	
90	18	345657	
100	20	345658	
110	20	345659	



MOULE À MANQUÉ INDIVIDUEL INDIVIDUAL PIE MOULD

Ø mm	H mm	Bords	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
100	30	Cannelé	345151	
100	30	Uni	345201	





RAMEQUIN
RAMEKIN MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
82	40	20	345604	



CAKE
Evasement 5 mm par côté.

LOAF TIN
5mm widening each side.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	



CORNETS
CONES

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
35	140	345446	
50	140	345448	



ROULEAU À FROMAGE
Pour former des tubes de pâte qui pourront être garnis.

CHEESE TUBE
To form dough tubes which can be decorated.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6			
25	100	345143	



CERCLES À TARTE

Ces moules offrent en plus une polyvalence : selon le bord choisi, il est possible de les utiliser en fonçage classique avec pâte découpée ou en fonçage arasé pour des tartelettes parfaitement nettes.

TART RINGS

These moulds are also multi-use: depending on the edge chosen, they can be used for standard fashioning with pre-cut pastry, or levelled fashioning for perfectly-edged tartlets.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le lot de 6 / Pack of 6			
60	17	346701	
65	17	346702	
70	17	346703	
75	17	346704	
80	19	346705	
85	19	346706	
90	19	346707	
100	20	346708	
A l'unité / Per unit			
120	22	346709	
160	25	346711	
180	25	346712	
200	25	346713	
220	25	346714	
240	25	346715	
260	25	346716	
280	25	346717	

NEW!



MOULE À PAIN DE MIE ET BRIOCHE
BREAD AND BRIOCHE MOULD

L mm	lg mm	lg base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	
250	90	80	75	500	345934	
270	100	90	90	800	345935	
290	110	100	100	1000	345936	

(1) poids de pâte par moule.

(1) Weight of dough per mould.



NEW!

BRIOCHE INDIVIDUELLE
INDIVIDUAL BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	Code	Prix HT
Le blister de 24 / blister pack of 24				
70	28	12	345233	
Le blister de 12 / blister pack of 12				
75	28	10	345234	
80	32	10	345235	



DARIOLE RONDE
ROUND BABA MOULD

Ø mm	H mm	C Cl	Code	Prix HT
Le carton de 6 / A pack of 6				
45	45	6	345591	
50	50	8	345592	
55	55	10	345593	
60	60	14	345594	
70	70	22	345595	



NEW!

SAVARIN OUVERT
OPEN SAVARIN MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 12 / The blister pack of 12				
70	15	4,5	345621	
80	18	6,5	345622	



NEW!

TARTELETTE RONDE UNIE
PLAIN ROUND TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 24 / blister pack of 24			
70	10	345676	
80	12	345678	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
90	13	345680	
100	15	345681	



CANNELÉ
CANNELÉ MOULDS

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
35	35	2,3	345415	
45	45	5	345416	
55	55	9	345417	



PLAQUE DE CANNELÉS
Dimensions hors tout 400 x 300 mm.
CANNELÉ MOULD SHEETS
Overall dimensions 400 x 300 mm.

Ø mm cannelé	Nbre de moules / No. of molds	Code	Prix HT
35	30	347415	
45	25	347416	
55	16	347417	



KOUGLOF
KUGELHOPF MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le carton de 6 / A pack of 6				
95	60	30	345638	
L'unité/ Per unit				
200	103	180	345642	



PLAQUE 15 MOULES KOUGLOFS
15 KUGELHOPF MOULD SHEET

L mm	lg mm	Ø kouglof mm	Code	Prix HT
600	400	95	347638	



CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL
CAKE MOULD INDIVIDUAL

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6					
90	40	40	11	345060	



PLAQUE DE 15 CAKES
Cakes Exoglass® montés sur une plaque spéciale en acier inoxydable 400 x 300 mm. Facilite et réduit le temps de manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillable sur la plaque par clippage.
15 CAKES BAKING SHEET
Exoglass® cake moulds mounted on special 400 x 300 stainless steel sheet. Easy and fast handling for filling and baking. Moulds are removable for cleaning and lock into place on the sheet with clips.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
400	300	347060	



MOULE À MADELEINE DU PARTAGE

Une gourmandise à partager !
La madeleine "géante" inventée par Fabrice le Bourdat, revisite un grand classique de la pâtisserie française à partager en familles, entre amis...
Moule XXL (500 g de pâte crue) en fer blanc. Recette incluse.

SHARING MADELEINE MOULD

A taste to be shared!
The "giant" madeleine, invented by Fabrice le Bourdat, revisits a major French baking classic to be shared between family and friends...
XXL mould (500 g of raw dough) in tinplate. Recipe included.

Plaque / Sheet		Empreinte / Cavity			Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	lg mm			
225	175	195	120	310735		



**EMBALLAGE SPÉCIFIQUE
SPECIFIC PACKAGING
DANS LE CATALOGUE**



PLAQUE EXOPAN

Revêtement anti-adhérent. Utilisation sans graissage.
Nos plaques embouties présentent une netteté des formes appréciées des spécialistes.
La cuisson rapide des madeleines sur plaques EXOPAN permet d'obtenir des produits bien dorés et moelleux en même temps.

EXOPAN SHEET

Non-stick coating. No greasing needed.
Our stamped sheets exhibit a sharpness in shape that is well appreciated by specialists.
Since Madeleines get baked quickly on the EXOPAN sheets they are golden and soft at the same time.



**PLAQUE À BISCUIT EXOPAN
BISCUIT EXOPAN SHEET**

Plaque / Sheet		Coques / Holes		Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	Nbre		
330	180	65	8	310733	
Plaque / Sheet		Langue de chat / "Cat tongue"		Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	Nbre		
315	120	95	10	310755	

NEW!



**PLAQUE MADELEINES EXOPAN
EXOPAN "MADELEINE CUP CAKE" SHEET**

Plaque / Sheet		Madeleines / Madeleines			Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	Nbre			
360	190	70	12	310730		
358	197	80	12	310731		
600	400	80	40	310739		
395	125	42	20	310732		

NEW!



Modèles	Dim. (mm)	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
Bateau calisson / Boat-shaped (A)	L 62	332514	
Bateau creux / Deep boat (B)	L 65	332510	
Brioche fine / Small brioche (C)	Ø 35	332511	
Brioche large / Large brioche (D)	Ø 45	332512	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
Cake bouchon / Cup Cake (E)	Ø 25 x H 25	332513	
Le blister de 25 / blister pack of 25			
Carré cannelé / Fluted square (F)	38 x 38	332515	
Carré strié / Streaked square (G)	40 x 40	332516	
Carré uni / Plain square (H)	35 x 35	332517	
Losange / Diamond (I)	L 57	332518	
Ovale cannelé / Fluted Oval (J)	L 45	332522	
Ovale à côtes / Ribbed oval-shaped (K)	L 47	332523	
Ovale long / Long oval (L)	L 51	332524	
Ovale strié / Streaked oval (M)	L 50	332525	
Rectangle / Rectangle (N)	L 49	332526	
Rond cannelé / Fluted round (P)	Ø 45	332528	
Rond creux / Deep round (Q)	Ø 35	332529	
Rond marguerite / Round (R)	Ø 45	332527	
Rond millasson / Round (S)	Ø 45 x H 17	332519	
Rond pomponnette / Round (T)	Ø 30	332520	
Rond pomponnette / Round	Ø 35	332521	
Rond uni / Plain round (U)	Ø 35	332534	
Rond uni / Plain round	Ø 40	332535	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
Savarin / Savarin (V)	Ø 35	332530	
Savarin / Savarin	Ø 40	332531	
Savarin / Savarin	Ø 45	332532	
Le blister de 25 / blister pack of 25			
Triangle / Triangular (W)	L 45	332533	

BOÎTE DE 50 PETITS FOURS EXOPAN

Coffret contenant 50 moules. 10 modèles assortis x 5.
Bateau creux 65, brioche fine 35, carré cannelé, carré strié, rond cannelé 45, rond creux 35, rond uni 40, rond marguerite, ovale strié, losange. Livrée sous blister.

BOX OF 50 PETIT FOUR EXOPAN MOULDS

Box of 50 moulds. 10 assorted models x 5.
Deep boat-shaped 65, small brioche 35, square fluted streaked square, fluted round 45, deep round 35, plain round 40, round marguerite, streaked oval, diamond-shaped.

	Code	Prix HT
Boîte de 50 petits fours Exopan / Exopan	332001	



DÉCOUPOIR OBLONG

Acier inoxydable. Découpoir uni, avec poignée. Lame biseautée pour un tranchant efficace. Forme spécialement étudiée pour la découpe des fonds destinés à garnir les moules oblongs réf.345202.

OBLONG CUTTER

Stainless steel. Plain cutter, with handle. Bevel blade for an effective cut. Shape specially designed for cutting pastry bases meant to line the oblong moulds ref.345202.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
130	90	153030	



**TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL
EXAL ROUND FLUTED TARTLET**

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
60	10	334180	
80	12	334185	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
100	18	334190	
110	20	334191	
La pièce / Per piece			
120	20	334192	



**TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN
EXOPAN ROUND FLUTED TARTLET MOULD**

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
60	10	332651	
65	10	332652	
70	10	332653	
75	12	332654	
80	12	332655	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
85	13	332656	
90	15	332657	
100	18	332658	
110	20	332659	
120	20	332660	



**TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS® CANNELÉE
EXOGLASS® FLUTED OBLONG TARTELET MOULD**

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
117	70	18	345202	



**TARTELETTE CANNELÉE EXOGLASS®
EXOGLASS® FLUTED ROUND TARTLET**

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
80	18	345656	
90	18	345657	
100	20	345658	
110	20	345659	



TARTELETTE CŒUR EXOPAN

Tartelette cannulée, en forme de cœur pour les spécialités de la "Saint-Valentin" Le découpoir cœur réf.153035 permet de découper les fonds de pâte adaptés.

EXOPAN HEART-SHAPED TARTELET MOULD

Fluted tartlet, heart-shaped for "Valentine's Day" specialities. The heart-shaped cutter ref.153035 is used to cut the appropriate dough bases.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
90	85	15	332642	
L mm	lg mm	Code	Prix HT	
105	100	153035		



TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN
EXOPAN PLAIN ROUND TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
45	9	332671	
50	9	332672	
55	9	332673	
60	10	332674	
65	10	332675	
70	10	332676	
75	11	332677	
80	12	332678	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
90	13	332680	
100	15	332681	



TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN
EXOPAN PLAIN ROUND DEEP TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
45	12	332691	
50	12	332692	
55	13	332693	
60	15	332694	
65	16	332695	
70	17	332696	
75	19	332697	
80	20	332698	



TARTELETTE RONDE UNIE EXAL
EXAL PLAIN ROUND TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
45	9	334072	
50	10	334073	
Creuse / deep		Le blister de 25 / blister pack of 25	
50	12	334074	



TARTELETTE CARRÉE EXOPAN
EXOPAN SQUARE TARTELET MOULD

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
57	57	10	332631	
68	68	12	332632	



NEW!

TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®
PLAIN ROUND TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 24 / blister pack of 24			
70	10	345676	
80	12	345678	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
90	13	345680	
100	15	345681	



BARQUETTE CANNELLÉE EXOPAN
EXOPAN FLUTED BOAT MOULD

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
85	35	330602	
100	42	330604	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
110	45	330605	
120	50	330606	



BARQUETTE UNIE EXOPAN
EXOPAN PLAIN BOAT MOULD

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
80	35	9	330611	
90	40	12	330612	
100	45	12	330613	
Le blister de 12 / blister pack of 12				
110	50	12	330614	
120	50	14	330615	
150	60	19	330616	



FINANCIER EXOPAN
Ou friand.
EXOPAN FINANCIER CAKE MOULD
Or puff.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
86	43	12	331601	
95	47	12	331602	
98	51	14	331603	



POMPONNETTE EXOPAN
EXOPAN POMPONNETTE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
40	16	331803	
45	18	331804	
50	21	331805	
55	22	331806	
60	23	331807	
65	24	331808	
70	26	331809	



© Maria Mikulasova/Jérôme Villette



OVALE "ROYAL" EXOPAN
"ROYAL" OVAL EXOPAN

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
70	45	331761	
80	45	331762	



GENOIS EXAL
EXAL GENOISE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
85	16	334101	
Le blister de 6 / blister pack of 6			
95	17	334102	
105	18	334103	

GENOIS EXOPAN
EXOPAN GENOISE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
85	16	331611	
95	17	331612	
105	18	331613	



Made by
MATFER
EXOGLASS®

MILLASSON EXOGLASS®

Forme rigide facile à foncer, cuisson homogène de la pâte.

MILLASSON MOULD EXOGLASS®

Rigid form, easy to line, dough gets baked uniformly.

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12				
90	20		345109	
100	20	Quiche	345110	
110	20		345111	
120	20		345112	



MILLASSON EXOPAN

Bord roulé.

EXOPAN MILLASSON MOULD

Rolled edge.

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
60	17		331731	
65	17		331732	
70	17		331733	
Le blister de 12 / blister pack of 12				
75	18		331734	
80	18		331735	
85	18		331736	
90	19		331737	
95	20		331738	
100	21		331739	



Made by
MATFER
EXOGLASS®

**SPÉCIAL
FONCEUSE À PÂTE
SPECIAL
DOUGH MOULD PRESS**

MILLASSON À BORD DROIT EXOGLASS®

EXOGLASS® STRAIGHT-EDGE MILLASSON

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
La boîte de 50 / Box of 50				
80	20		345108	



MILLASSON EXAL

ou quiche.

EXAL MILLASSON MOULD

or quiche.

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
60	17	Bord roulé / Rolled Edge	334150	
80	18	Bord roulé / Rolled Edge	334154	
Le blister de 6 / blister pack of 6				
90	19	Bord roulé / Rolled Edge	334156	
Le blister de 12 / blister pack of 12				
100	20	Bord droit / Clean lip edge	334177	



Retrouvez la gamme complète des découpoirs Exoglass®, p. 333-334.

Find Exoglass® cutters, page 333-334

DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

SHAPED CUTTERS

For cutting pastry bases to fit your moulds.

Millassons Ø mm	Découpoirs adaptés / Cutters Ø mm	Uni / Plain		Cannelé / Fluted	
		Code	Prix HT	Code	Prix HT
60	85	150162		150122	
65	90	150163		150123	
70	95	150164		150124	
75	100	150165		150125	
80	110	-		150126	
85	110	-		150126	
90	120	154054		150127	
95	120	154055		150127	
100	130	-		150128	
110	140	-		150231	
120	150	-		150232	



TOURTIÈRE CANNELÉE EXAL

EXAL FLUTED PIE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	334213	
240	25	334215	
280	25	334217	



TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN

Fond fixe.

EXOPAN FLUTED PIE PAN

Fixed bottom.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332211	
180	25	332212	
200	25	332213	
220	25	332214	
240	25	332215	
260	25	332216	
280	25	332217	
300	25	332218	
320	25	332219	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

EXOPAN PLAIN PIE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / The blister pack of 12			
100	21	331739	
À l'unité / Per unit			
120	21	332252	
140	22	332253	
160	22	332254	
180	23	332255	
200	23	332256	
220	23	332257	
240	23	332258	
260	23	332259	
280	23	332260	
300	25	332261	
320	27	332262	



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN

Facilite le démoulage.

EXOPAN FLUTED PIE PAN WITH REMOVABLE BOTTOM

For easy mould removal.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
NEW! 160	20	332221	
NEW! 180	20	332222	
200	25	332223	
240	25	332225	
280	25	332227	
NEW! 300	25	332228	



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS EXOPAN

EXOPAN FRUIT TART PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	332232	
220	25	332233	
240	25	332234	
260	25	332235	
280	25	332236	



HAUTEUR PLUS IMPORTANTE =
CAPACITÉ DE GARNITURE AUGMENTÉE
GREATER HEIGHT = INCREASED
GARNISH CAPACITY



TOURTIÈRE UNIE EXAL
EXAL PLAIN PIE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Rond uni / round			
100	30	334110	
120	35	334112	



TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN
EXOPAN FLUTED PIE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Rond cannelé / round			
100	30	331151	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN
EXOPAN PLAIN PIE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Rond uni / round			
100	30	331201	
120	32	331202	



TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®
Matériau composite.
EXOGLASS® INDIVIDUAL PIE MOULD
Made of composite material.

Ø mm	H mm	Bords	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
100	30	Cannelé	345151	
100	30	Uni	345201	



PAIN DE GÈNES FOND MOBILE EXOPAN
Moule à grosses côtes, bas.

EXOPAN GENOESE MOULD REMOVABLE BOTTOM
Moulds with large waves, low.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	20	331811	
140	22	331812	
160	27	331813	
200	30	331815	
240	30	331817	

MOULES LARGE MOULDS

MANQUÉ ET CAISSE À BISCUIT CAKE AND BISCUIT PANS



MANQUÉ ROND EXAL

Bord roulé.

EXAL ROUND CAKE PAN
Rolled edge.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	30	334110	
120	35	334112	
160	40	334116	
200	42	334120	
240	45	334124	
280	45	334128	



MANQUÉ ROND EXOPAN

EXOPAN ROUND CAKE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Manqué cannelé / Fluted cake pan			
100	30	331151	
Manqué uni, bord roulé / Plain cake pan, rolled edge			
100	30	331201	
120	32	331202	
140	35	331203	
160	37	331204	
180	40	331205	
200	40	331206	
220	42	331207	
240	42	331208	
260	45	331209	
280	45	331210	
300	47	331211	
320	50	331212	
340	52	331213	
360	55	331214	
400	55	331216	

NEW!

MANQUÉ ROND CANNÉLÉ EXOPAN, FOND MOBILE

FLUTED EXOPAN ROUND TARTLET, REMOVABLE BOTTOM

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	45	331682	
230	45	331683	
250	47	331684	
280	50	331685	

MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

Forme légèrement évasée (5 mm de retrait) facilitant le démoulage des biscuits.



EXOPAN SQUARE CAKE

TIN

Slightly widened shape (5 mm widening) to facilitate turning out.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	
200	200	50	331664	
220	220	50	331665	
240	240	50	331666	



CAISSE À GÉNOISE EXOPAN

Caisse pliée avec bord fil de renfort.

EXOPAN GÉNOESE PAN

Folded pan with wire edge for strength.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse à génoise droite / Straight Genoese pan				
300	200	35	331311	
350	250	35	331312	
400	300	35	331313	
Caisse à génoise évasée / Flared Genoese pan				
400	300	50	331413	
600	400	50	331415	



SPÉCIAL FRIGO
REFRIGERATOR
SPECIAL

CAISSE À GÉNOISE INOX

Pour biscuit, flan, gâteau de riz, etc..., bords droits. Étanche, angles soudés. Acier inoxydable.

STAINLESS STEEL GÉNOESE PAN

For biscuits, flans, rice cakes, etc..., straight edges. Watertight, soldered corners. Stainless/steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
590	390	60	340305	
600	400	50	340304	



BRIOCHE EXOPAN
EXOPAN BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Brioche 12 côtes / 12 wave brioche Le blister de 25 blister / pack of 25			
60	15	330621	
65	24	330622	
70	28	330623	
Brioche 10 côtes / 10 wave brioche Le blister de 12 / blister pack of 12			
75	28	330624	
80	32	330625	
90	36	330626	
100	40	330131	



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN
EXOPAN 14 WAVE BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Poids pâte gr / Raw dough weight	Code	Prix HT
120	45	150	330132	
140	50	250	330133	
160	65	300	330134	
180	73	450	330135	
200	79	650	330136	
220	86	700	330137	
240	100	800	330138	



BRIOCHE 18 CÔTES FINES EXOPAN
EXOPAN 18 SMALL WAVES BRIOCHE MOULDS

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
55	15	330641	
60	20	330642	
65	21	330643	
70	24	330644	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
75	25	330645	
80	30	330646	
90	32	330647	



NEW!

BRIOCHE INDIVIDUELLE
INDIVIDUAL BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	Code	Prix HT
Le blister de 24 / blister pack of 24				
70	28	12	345233	
Le blister de 12 / blister pack of 12				
75	28	10	345234	
80	32	10	345235	



BRIOCHE 10 CÔTES EXAL
EXAL 10 WAVE BRIOCHE MOULDS

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
Le blister de 6 / Blister pack of 6			
75	26	334024	
80	31	334025	
90	28	334026	
À l'unité / Per piece			
100	38	334027	



NEW!

BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN
Ou brioche Nanterre, évasée.
EXOPAN RECTANGULAR BRIOCHE MOULD
Or brioche Nanterre, flared.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	
300	85	40	332292	



KOUGLOF

Kouglof en matériau composite monobloc. Assure une cuisson très homogène et un démoulage facile. Les moules Ø 95 mm peuvent être montés en plaque pour une manipulation rapide.

KUGELHOPF MOULD

kugelhopf mould in a single piece of material composite. Ensures uniform baking and easy removal from mould. The moulds of Ø 95 mm can be assembled on a sheet for quick handling.



PLAQUE 15 MOULES KOUGLOFS

Composée de moules individuels Ø 95 mm montés sur une plaque en acier inoxydable. Facilite la manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le lavage. Verrouillage sur la plaque par vissage 1/4 de tour.

15 KUGELHOPF MOULD SHEET

Comprises individual moulds of Ø 95 mm assembled on a stainless steel sheet. For easier handling of the moulds during filling and baking. Moulds removable for washing. Locking on the sheet through 1/4 turn screwing.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le carton de 6 / A pack of 6				
95	60	30	345638	
L'unité/ Per unit				
200	103	180	345642	

L mm	lg mm	Code	Prix HT
600	400	347638	



© "Le meilleur du Chef"

GATEAU BATTU

Fer blanc.

GATEAU BATTU CAKE MOULD
T/plate.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	140	340521	



KOUGLOF EXAPAN

EXAPAN KUGELHOPF MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	70	65	331121	
200	100	135	331123	
240	120	250	331125	



NEW!



SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

EXOGLASS® OPEN SAVARIN MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
70	15	4,5	345621	
80	18	6,5	345622	



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

EXOPAN SAVARIN CLOSED MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
50	12	2	332611	
55	13	2,5	332612	
60	15	3,5	332613	
65	15	4	332614	
70	16	5	332615	
75	17	6	332616	
80	20	8,5	332617	



SAVARIN OUVERT EXOPAN

EXOPAN OPEN SAVARIN MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
70	15	4,5	332621	
80	18	6,5	332622	

NEW!



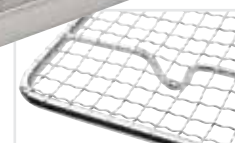
SAVARIN OUVERT EXOPAN

Spécial pour gâteaux, salades de riz, etc..., embouti d'une seule pièce et bordé.

EXOPAN OPEN SAVARIN MOULD

Specially for gateaux, rice salads stamped from a single piece, with edge.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
À l'unité / Per piece				
180	40	50	331183	
200	42	75	331184	
220	45	95	331185	
240	50	125	331186	



CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS

Ou candissoire. Composée d'une caisse inox étanche et d'une grille spéciale à petit quadrillage 9 x 9 mm. Grille inox cadre et 3 traverses 6 mm, fils 1 mm, avec pieds.

BABA DRAINING BOX

Or candy rack.

Consisting of a watertight stainless steel tray with a special grid with narrow mesh 9x9mm Stainless steel frame with three 6mm cross pieces, 1mm wire, with feet.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse complète / Complete set	600	400	50	313004	
Grille seule / Rack only	590	390	19	313503	



DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Convient pour toutes utilisations, de la congélation à la cuisson au four, pour les produits salés ou sucrés même les plus acides.

EXOGLASS® ROUND BABA MOULD

Suitable for all uses, from freezing to baking, for salty, sweet or even the most acidic preparations.

Ø mm	H mm	C Cl	Code	Prix HT
Le carton de 6 / A pack of 6				
45	45	6	345591	
50	50	8	345592	
55	55	10	345593	
60	60	14	345594	
70	70	22	345595	



DARIOLE RONDE OU "BABA" EXOPAN

Utilisation déconseillée pour les mousses de légumes acides : utiliser les darioles inox ou Exoglass®.

EXOPAN ROUND BABA MOULD

Not recommended for fruit and vegetable mousses. Use stainless steel or Exoglass® round baba moulds.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
45	45	5	331591	
50	50	8,5	331592	
55	55	11	331593	
60	60	14	331594	
65	65	18	331595	
70	70	23,5	331596	



RAMEQUIN EXOGLASS®
Matériau composite, convient aux utilisations salées ou sucrées.

EXOGLASS® RAMEKIN MOULD

Composite material, suitable for both salty and sweet preparation

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
82	40	20	345604	



RAMEQUIN INOX
Moule à crème et mousses. Acier inoxydable.

STAINLESS STEEL RAMEKIN MOULD

Mould for creams and mousses. Stainless steel.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 2 / blister pack of 2				
90	40	20	343135	



RAMEQUIN EXOPAN
Utilisation déconseillée pour les mousses de fruits ou de légumes. Utiliser les ramequins inox ou Exoglass®.

EXOPAN RAMEKIN MOULD

Not recommended for fruit and vegetable mousses. Use stainless steel or Exoglass® ramekin moulds.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
60	30	7,5	332602	
Le blister de 2 / blister pack of 2				
90	40	21,5	332604	



DARIOLE RONDE INOX

Acier inoxydable. Spécialement recommandée pour la cuisson des mousses et flans de légumes ou de poisson.

STAINLESS STEEL ROUND BABA MOULD

Stainless steel. Particularly recommended for vegetable and fish mousses and flans.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
45	43	6	342476	
55	53	10	342477	
65	63	17	342478	



Les moules à cake Exoglass® doivent être graissés
Exoglass® cake moulds must be greased



CAKE EXOGLASS®
Évasement 5 mm par côté.

EXOGLASS® CAKE PAN
5mm widening each side.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	



PLAQUE DE 15 CAKES EXOGLASS®

Cakes Exoglass® montés sur une plaque spéciale en acier inoxydable 400 x 300 mm. Facilite et réduit le temps de manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillable sur la plaque par clippage.

15 EXOGLASS® CAKES BAKING SHEET

Exoglass® cake moulds mounted on special 400 x 300 stainless steel sheet. Easy and fast handling for filling and baking. Moulds are removable for cleaning and lock into place on the sheet with clips.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
400	300	347060	



CAKE DROIT EXOPAN

Très peu évasé.

EXOPAN STRAIGHT CAKE OR BREAD PAN

Not very flared.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	73	70	70	331071	
160	76	75	90	331072	
180	80	80	100	331073	
200	80	80	115	331074	
250	80	80	145	331075	
300	80	80	175	331076	
400	80	80	250	331077	
500	80	80	320	331078	



CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL EXOGLASS®

EXOGLASS® CAKE MOULD INDIVIDUAL

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
90	40	40	11	345060	

Le blister de 6 / blister pack of 6



CAKE EVASÉ EXOPAN

EXOPAN FLARED CAKE PAN

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	
180	70	65	65	331095	
200	80	70	90	331096	
220	85	75	120	331097	
240	90	80	150	331098	
260	95	85	180	331099	
300	105	95	260	331101	



MOULE A CAKE DE VOYAGE DROIT EXOPAN

MOULE droit pour la fabrication de cakes de voyage, salés ou sucrés à emporter ou à présenter sur un buffet. La fabrication de mini-portions de cakes facile à prendre et à manger devient un vrai plaisir.

STRAIGHT EXOPAN TRAVEL LOAF TIN

A straight shape for baking sweet or savoury travel loaves to takeaway or serve on a buffet. Baking mini portions of loaves that are easy to handle and easy to eat becomes a real pleasure.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	36,5	331082	



MOULE A CAKE DE VOYAGE EXOPAN

Très peu évasé. Pour cakes salés ou sucrés à emporter ou à présenter sur un buffet. La fabrication de mini-portions de cakes facile à prendre et à manger devient un vrai plaisir.

EXOPAN TRAVEL LOAF TIN

A very slightly flared shape for baking sweet or savoury travel loaves to takeaway or serve on a buffet. Baking mini portions of loaves that are easy to handle and easy to eat becomes a real pleasure.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	45	50	50	331062	
290	45	50	50	331065	



NEW!

MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

Monobloc sans soudure, étanche et ultra résistant. Intérieur anti-adhérent. Utilisation de -25° à +250°C.

NON-STICK HEART MOULD

One piece mould without soldering, waterproof, highly resistant. Non-stick hard coated steel. Usable from -25° to +250°C.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
250	61	260	334019	
270	65	330	334020	



CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT

MOULE monobloc sans soudure, étanche, extra-fort. Acier revêtu anti-adhérent ultra résistant. Utilisation de -25° à +250°C.

CAKE MOULD NON-STICK

One piece mould without soldering, waterproof. Non-stick hard coated steel. Usable from -25° to +250°C.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	
250	100	70	145	334016	
300	110	79	215	334017	

NEW!



MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

Pour entremets, crèmes glacées, etc..., belle présentation, partage aisé.

EXOPAN ROUND ROSARY MOULD

For cream desserts, ice creams etc. beautiful presentation, easy to cut.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	50	75	332282	
180	55	105	332283	



TROIS FRÈRES EXOPAN

TROIS FRERES RING MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
105	40	26	332271	
160	45	60	332272	
200	60	125	332273	
220	60	145	332274	



**LIVRÉ AVEC 2 FONDS
INTERCHANGEABLES
SUPPLIED WITH 2
INTERCHANGEABLE BASES**

BISCUIT ROND DÉMONTABLE EXOPAN

Acier avec revêtement anti-adhérent. Moule démontable à charnière livré avec 2 fonds interchangeables : 1 fond plat et 1 fond à décor rosace avec cheminée centrale.

EXOPAN REMOVABLE ROUND SPRING FORM MOULD

Steel with non-stick coating.

Removable mould with hinges and 2 interchangeable bottoms: 1 flat and 1 rosary shaped bottom with central chimney.

Ø mm	H mm	C cl fond plat	C cl fond rosace	Code	Prix HT
240	65	300	270	340215	
260	65	350	310	340216	
280	65	400	360	340217	



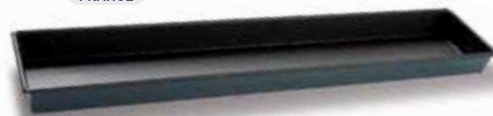
TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée, en cuivre uni, étamé intérieurement.

TATIN TART COPPER MOULD

Flared, in plain copper, tinned copper inside.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	38	341221	
280	47	341222	
320	56	341223	



BANDE À SAVOIE EXOPAN

Moule long, évasé (5 mm de retrait). Longueur optimisée pour cuisson sur plaque ou grille.

EXOPAN SAVOIE PAN

Long tin with widened top (5 mm widening). Optimised length for baking on a tray or rack.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	



CORNETS EXOGLASS®

Matériau composite monobloc. Démoulage facile et rapide sans risque grâce à l'absence d'inertie de chaleur des moules qui refroidissent dès la sortie du four.

EXOGLASS® CONES

Single piece material composite.

Easy and quick removal from mould without risk since there is no heat inertia in the moulds, which cool down as soon as removed from the oven.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
35	140	345446	
50	140	345448	



© Franck Dursin/Jérôme Villetta

**CALOTTE
DEMI-SPHÉRIQUE**
Ou moule dôme.
Acier inoxydable.

HEMISPHERE MOULD
Or dome mould.
Stainless steel.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
L'unité / Per unit				
60	32	0,07	340401	
70	35	0,09	340402	
80	40	0,13	340403	
120	60	0,45	340404	
140	70	0,72	340405	
160	80	1	340406	
180	90	1,50	340407	



LAMPION INOX
Moule rond, uni, bordé, très profond. Acier inoxydable.

STAINLESS STEEL PIE MOULD
Round, plain, very deep mould with edge. Stainless steel.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6			
70	38	342651	



SPRAY DE DÉMOULAGE
A base d'huile végétale pour le démoulage facile des pâtisseries, biscuits...
Produit sans odeur, ne transmettant aucun goût au produit final.

MOULD REMOVAL SPRAY
With vegetable oil base for easy removal of pastries, biscuits etc. from the mould.
Odourless product, does not transfer any taste to the finished product.

C ml	Code	Prix HT
600	322007	



CHARLOTTE INOX
Acier inoxydable, épaisseur 10/10, avec oreilles,
lavable au lave-vaisselle.

STAINLESS STEEL CHARLOTTE MOULD
Stainless steel, thickness 10/10, with ears, dishwasher proof.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Avec couvercle / With lid				
70	45	15	341421	
Sans couvercle / Without lid				
100	60	40	341422	
120	70	65	341423	
140	80	100	341424	
160	90	150	341425	
180	100	210	341426	
200	110	300	341427	



PYRAMIDE
Acier inoxydable, base carrée.

PYRAMID MOULD
Stainless steel, square base.

L mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 6 / The blister pack of 6			
60	40	341111	
90	60	341112	
L'unité / Per unit			
120	80	341103	
150	100	341104	



NOYAUX DE CUISSON
Garantis alimentaire. Pour la cuisson à blanc des fonds de toutes formes, résultats
impeccables pour une cuisson régulière et parfaite.

BAKING BEANS
Food contact. For blind baking of bases of all shapes, impeccable results for uniform
and perfect bake.

Poids kg	Matériau / Material	Code	Prix HT
1	Aluminium / Aluminium	340001	
1	Céramique / Ceramic	340002	



Made by
MATFER
EXOGLASS®



PLAQUE DE CANNELÉS EXOGLASS®

Cannelés Exoglass® montés sur une plaque spéciale en acier inoxydable 400 x 300 mm. Facilite et réduit le temps de manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillable sur la plaque par vissage 1/4 de tour.

CANNELÉ EXOGLASS® MOULD SHEETS

Fluted Exoglass® moulds placed on a special stainless steel sheet 400 x 300 mm. Contributes to easier and quicker handling of the moulds during filling and baking. Removable moulds for cleaning. Locked on the sheet by 1/4 turn screwing.

Ø mm cannelé	Nbre de moules / No. of molds	Code	Prix HT
35	30	347415	
45	25	347416	
55	16	347417	



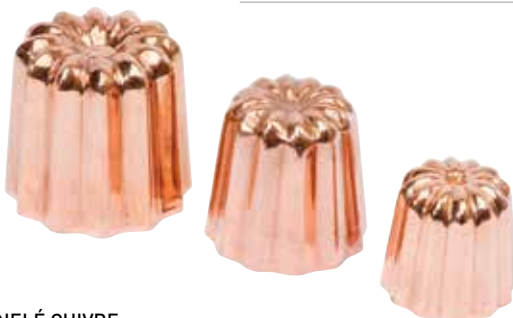
CANNELÉ EXOGLASS®

Moules respectant la forme traditionnelle des fameux gâteaux bordelais. Fond plat assurant une meilleure stabilité. Egalement proposés sur plaques 400 x 300 mm en acier inoxydable avec moules amovibles pour le nettoyage.

CANNELÉ EXOGLASS® MOULDS

Moulds in the traditional shape of the famous Bordeaux cakes. Flat bottom ensuring better stability. Also offered on 400 x 300 mm stainless steel sheets with removable moulds for cleaning.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
35	35	2,3	345415	
45	45	5	345416	
55	55	9	345417	



CANNELÉ CUIVRE

Pour la confection des fameux gâteaux bordelais (voir recette dans "Les pains et viennoiseries de l'École Lenôtre" Réf. 811005). Cuivre étamé intérieurement.

COPPER CANNELÉ MOULDS

For making the famous Bordeaux cakes [see recipe in "Les pains et viennoiseries de l'École Lenôtre" (Breads from the Lenotre school)] +Ref. 811005. Tinned copper inside.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
35	35	3	340415	
45	45	5	340416	
55	55	8,5	340417	



CANNELÉ ALU ANTI-ADHÉSIF

Aluminium revêtu, intérieur anti-adhésif.

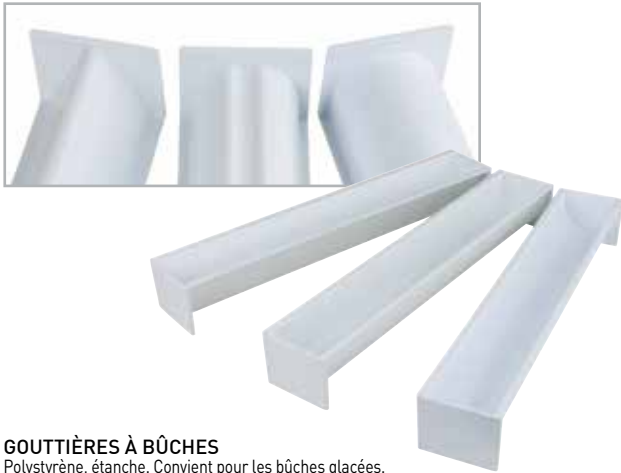
NON-STICK ALUMINIUM CANNELÉ MOULDS

Aluminium mould, non-stick inside coating

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le paquet de 6 /Pack of 6				
35	35	2,5	340411	
55	55	9	340413	

MOULES MOULDS

À BÛCHE ET À GLACE
ICE CREAM AND YULE LOG



GOUTIÈRES À BÛCHES

Polystyrène, étanche. Convient pour les bûches glacées.

YULE LOG MOULDS

Polystyrene, leakproof. For ice cream logs.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Gouttière demi-cercle / Semi-circular mould					
470	65	70	140	351012	
470	65	40	80	351013	
Gouttière triangle / Triangular mould					
470	65	70	110	351014	
Gouttière à côtés / Fluted mould					
470	65	70	145	351015	



DEMI-SPHÈRE

Jeu de 3 demi-sphères avec socle en polystyrène.
Pour le moulage de bombes glacées, de dômes chocolat, ...

HEMISPHERE

Set of 3 hemispheres with base in polystyrene. For moulding bombs chocolate domes etc.

Ø mm	Code	Prix HT
140, 160, 180	351001	
Le jeu de 3 / Set of 3		

ACCESSOIRE ACCESSORY



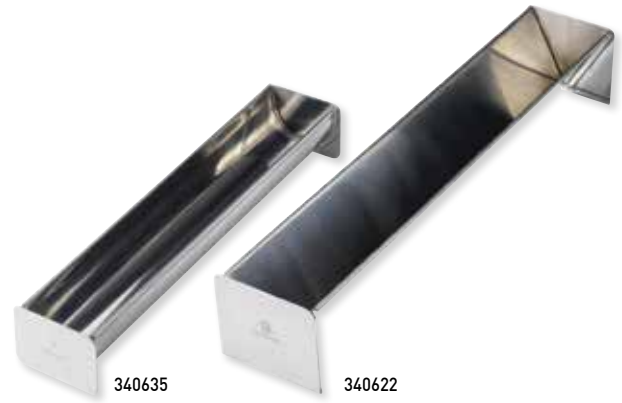
RACLETTE À BÛCHE

Ce racloir en forme spécialement adaptée aux gouttières rondes MATFER de largeur 80 mm facilite la fabrication des bûches 2 parfums à base de mousse ou de glace. Il permet d'étaler et de lisser le 1^{er} parfum de façon régulière et homogène dans le moule. Il suffit ensuite de remplir l'espace restant avec le 2^{ème} parfum en lissant à la spatule. On obtient ainsi une bûche d'une présentation impeccable à la coupe. Acier inoxydable.

COMB FOR YULE LOG

This scraper specially shaped to suit the round MATFER 80 mm wide yule log moulds and helps to make mousse-based or ice based double flavoured yule logs.

The 1st flavour can be spread and smoothed in a regular and uniform manner in the mould. The remaining space then just needs to be filled with the 2nd flavour by smoothing with the spatula. Thus the yule log looks perfect when cut. Stainless steel.



GOUTIÈRE À BÛCHE INOX

Acier inoxydable, étanche. Utilisable pour le moulage des mousses, produits traités en gelée, bûches glacées, etc...

STAINLESS STEEL YULE LOG MOULD

Stainless steel, leakproof. Can be used for the moulding of mousses, jelly preparations, ice cream logs etc.

	L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Demi-ronde / Semi-circular	350	60	45	85	340635	
Demi-ronde / Semi-circular	500	70	50	150	340637	
Demi-ronde / Semi-circular	500	80	58	185	340638	
Triangulaire / Triangular	500	90	75	163	340622	

NEW!



GOUTIÈRE À BÛCHE

EXOPAN

Gouttière en Exopan pour cuire les biscuits, mouler bûches, mousses ou autres gâteaux... Finitions assurées par un démoulage facile grâce au revêtement anti-adhérent.



EXOPAN YULE LOG MOULD

An Exopan mould for biscuits, Yule logs, mousses, or other cakes.

An excellent finish guaranteed with a non-stick coating for easy turnout.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	60	45	68	340623	
500	60	45	96	340624	
350	80	55	110	340625	
500	80	55	145	340626	



L mm	lg mm	Code	Prix HT
122	80	341629	



FABRICATION DES BÛCHES FAÇON ENTREMETS ET GLACÉES

- Moules par paire : économique, productivité accrue, moins de manipulations.
- Longueur utile 570 mm : utilisation des plaques optimisée.
- 4 bûches par plaque ou grille 600 x 400 mm : stockage en armoire froide optimisée.
- Démoulage facile après congélation.
- PVC.

FOR MAKING DESSERT-STYLE AND ICED LOGS

- Moulds in pairs: economical, increased productivity, less handling.
- Interior length 570 mm: optimal plate use.
- 4 logs per plate or grill, 600 x 400 mm: optimal cold cabinet storage.
- Easy removal from mould after freezing.
- PVC.



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
½ ronde / Semi-circular	570	80	65	590	195	362001	
Insert ou mini-bûche / Insert or mini-log							
½ ronde / Semi-circular	570	40	30	590	100	362011	



GOUTTIÈRES DOUBLES,
4 GOUTTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE AU STOCKAGE
DOUBLE YULE LOG MOULDS, 4 MOULDS PER TRAY = SPACE-SAVING WHEN STORED



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Rainurée / Ribbed	570	80	60	590	195	362003	



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Délice / Delice	570	80	65	590	195	362007	



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Trapèze / Trapeze	570	80	70	590	195	362004	



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Ludik / Ludik	570	80	70	590	195	362005	



Utilisez le moule chocolat 380249 ou le Flexipan 336301 pour garnir les billes de chocolat ou d'autre fourrage.

Use the chocolate mould 380249 or the Flexipan 336301 to fill the marbles with chocolate or other filling.

Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Bille / Ball	570	90	65	590	195	362006	



FORME ET RÉSULTAT ORIGINAUX
MONTAGE FACILITÉ

ORIGINAL SHAPE AND RESULT
EASY ASSEMBLY

MOULES À BÛCHES FINGER

Pour la fabrication de bûches façon entremets et glacées à couper à la longueur désirée, en parts individuelles ou 4, 6, 8 parts.

Démoulage facile grâce au calage amovible en U et à l'écartement naturel du moule. Peut servir à la cuisson de gâteaux de voyage (roll-cake...) ou d'inserts pour d'autres préparations.

Le petit diamètre 30 mm peut servir d'insert pour le diamètre 45 ou 60 mm. Moule en inox. Création Bruno Pastorelli.

FINGER YULE-LOG FRAMES

For the baking of iced, entremets-style yule-logs that can be cut to any length, in individual and 4, 6, 8 person portions.

Easy to release from mould with the removable U-shaped fittings and the mould's natural widening.

Can also be used to make roll-cakes or inserts for other preparations. The small 30mm diameter can be used to make inserts for the 45 or 60mm diameters. Stainless steel mould.

Designed by Bruno Pastorelli.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
565	30	40	331052	
565	45	90	331054	
565	60	160	331056	



PÂTÉ LONG UNI
EXOPAN

LONG PLAIN PATE MOULD
EXOPAN



L mm	lg mm	H mm	Poids pâte kg ≈	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331283	
350	75	85	2	331284	
400	75	85	2,3	331285	
500	85	85	2,9	331286	

NEW!



PÂTÉ LONG PINCÉ EXOPAN

LONG PATE MOULD EXOPAN

L mm	lg mm	H mm	Poids pâte kg ≈	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331273	
350	75	85	2	331274	
400	75	85	2,3	331275	
500	85	85	2,9	331276	

NEW!



MINI PÂTÉ EN CROÛTE UNI EXOPAN

Pour la fabrication d'amuse-gueules en forme de tranche de pâté-croûte. Axes inox.

PLAIN CRUSTED PATE MOULD EXOPAN

For making snacks the form of pate filled crust slices. Stainless steel axes.

L mm	lg mm	H mm	Poids pâte kg ≈	Code	Prix HT
300	40	60	0,55	331268	
500	40	60	1	331270	

PÂTÉ OVALE À CÔTES EXOPAN

RIBBED OVAL PATE MOULD EXOPAN



L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	110	75	331293	
210	140	90	331294	
240	140	95	331295	
Pincés supplémentaires / Additional clips				386013



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

PÂTÉ ROND EXOPAN

Ces moules permettent de fabriquer des pâtés en croûte destinés à être vendus entiers. Outre leur revêtement intérieur anti-adhésif, ils présentent l'avantage d'être faciles à démouler grâce à leur fabrication en 2 demi-cercles ouvrant par charnières. Le marquage pincé du moule améliore la présentation extérieure du pâté.

EXOPAN ROUND PATE MOULD

These moulds can be used to make crusted pâtés meant to be sold as a unit.

Other than their non-stick inside coating, they possess the advantage of an easy turn out since these are in the form of 2 semi-circles that can be opened through a hinge. The ridged surface of the mould improves the external appearance of the pâté.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	90	331297	
120	90	331298	



PÂTÉ ROND CANNÉLÉ EXOPAN

Ce moule d'un seul tenant, facile à mettre en œuvre, assure un démoulage parfait des pâtés grâce à son ouverture/fermeture à pince.

ROUND FLUTED PATE MOULD EXOPAN

This mould with a single support, easy to use, ensure a perfect turn out of the pâtés due to its clip opening/closing.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
65	50	331264	
80	50	331265	
24 Pincettes supplémentaires / 24 additional clips		386013	



ROULEAU À FROMAGE EXOGLASS®

Pour former des tubes de pâte qui pourront être garnis.

EXOGLASS® CHEESE TUBE

To form the base for garnished rolls.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
25	100	345143	
Le blister de 6 / blister pack of 6			



ROULEAU À FROMAGE

Aluminium anodisé. Pour former la pâte des rouleaux à garnir.

CHEESE TUBE

Anodized aluminium. To form the base for garnished rolls.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
120	25	343141	
Blister de 6 / The blister pack of 6			



CANARD

Moule double, articulé, aluminium, à pince, pour mouler des canards en farce à galantine, livré avec 3 pincettes par moule. Dim. fermé : 100 x 85 x 15 mm.

DUCK MOULD

Double mould, joined, aluminium, with clip, for making galantine filled ducks delivered with 3 clips per mould. Dim. when closed: 100 x 85 x 15 mm.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
70	70	342411	
Le blister de 3 / The blister pack of 3			



CROQUEMBOUCHE INOX

Cône pour montage des pièces en choux. Acier inoxydable, d'une seule pièce.

CROQUEMBOUCHE STAINLESS MOULD

Cone for setting choux pastry pieces. Stainless steel in a single piece.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	250	340461	
205	300	340462	
235	350	340463	
255	400	340464	
275	450	340465	
300	500	340466	
350	600	340467	



WEDDING CAKE À LA FRANÇAISE (ou Pièce Montée Pâtissière)
FRENCH STYLE WEDDING CASE (or dessert "pièce montée")





- MISE EN OEUVRE DE TEXTURE LÉGÈRE POSSIBLE (mousse, bavaroise...)
- MONTAGE FACILE
- POSSIBILITÉ DE PARFUM DIFFÉRENT PAR NIVEAU
- DÉCOUPE EN PARTS SIMPLIFIÉE ET SERVICE DEVANT LES CONVIVES
- POSSIBILITY OF LIGHT TEXTURE (mousse, bavaroise...)
- EASY ASSEMBLY
- THE POSSIBILITY OF DIFFERENT FLAVOR AT EACH TIER
- SIMPLIFIED PORTION CUTTING BEFORE GUESTS



TÉLÉCHARGEZ LA DÉMONSTRATION
DOWNLOAD THE DEMONSTRATION



SYSTÈME UNIQUE ET BREVETÉ COMPOSÉ D'INSERTS SUPERPOSABLES ET DE CADRES INOX UNIQUE AND PATENTED SYSTEM OF STACKABLE INSERTS AND STAINLESS STEEL FRAMES

Monter une architecture spectaculaire en un temps record.
Calages intégrés : transport de la pièce montée sécurisé.

Hauteur des étages : 80 mm
Hauteur totale : 400 mm

Assemble a spectacular structure in record time.
Built-in chocking, for safer transportation of the assembled piece.

Tier height: 80 mm.
Total height: 400 mm.



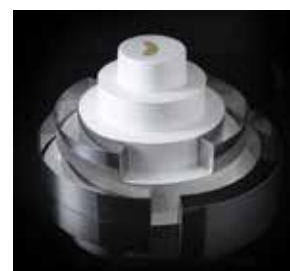
Structure de montage intégrale du Wedding cake rond sur 5 étages.
Kit complet = 5 inserts + 5 formes inox (voir tarif page 271)

The full wedding cake structure comprising 5 tiers.
Complete kit = 5 inserts + 5 stainless steel shapes [see prices on page 271]

Etages Tiers	Rond Round	Carré et carré déstructuré Square and de-structured square
5	Montage classique forme inox / Conventional stainless steel shapes assembly	Ø 160 mm / 80 x 80 mm
4	Montage des formes inox directement sur insert / Assembly of stainless steel shapes directly on insert	Ø 260 mm / 180 x 180 mm
3	Montage des formes inox directement sur insert / Assembly of stainless steel shapes directly on insert	Ø 360 mm / 280 x 280 mm
2	3 tiers ou 4 rectangles inox / 3 shaped tiers or 4 rectangular, stainless steel	Ø 460 mm / 380 x 380 mm
1	3 tiers ou 4 rectangles inox / 3 shaped tiers or 4 rectangular, stainless steel	Ø 560 mm / 480 x 480 mm



Structure inserts thermoformés / Thermoformed insert structure



Base de la structure de montage étages 1 et 2 / Tiers 1 and 2 of the base of the assembly structure

WEDDING CAKE À LA FRANÇAISE (ou Pièce Montée Pâtissière) FRENCH STYLE WEDDING CASE (or dessert "pièce montée")

Suggestion de montage sur 4 niveaux / Suggestion for assembly on 4 tiers

SYSTÈME UNIQUE ET BREVETÉ COMPOSÉ D'INSERTS SUPERPOSABLES ET DE CADRES INOX UNIQUE AND PATENTED SYSTEM OF STACKABLE INSERTS AND STAINLESS STEEL FRAMES



COMPOSITION DU CONCEPT

Le système est composé de :

- 5 supports à entremets en ABS réutilisables et superposables.
- Couleur champagne.
- De 3 formes inox (ronds, carrés ou déstructurés).
- De 2 jeux de 3 tiers de cercles inox formant au final 2 couronnes d'entremets ou 2 jeux de 4 rectangles selon la forme.

Les dimensions de ces éléments permettent le stockage et la réfrigération sur plaques pâtisseries 600 x 400 mm.

Les inserts thermoformés équipés de poignées ouvertes, facilitent la manipulation des étages du gâteau pour leur montage et leur superposition.

Les entremets réalisés ont tous une largeur de 50 mm. Ils sont ainsi très faciles à couper en parts.

NOMBRE DE PARTS RÉALISABLES

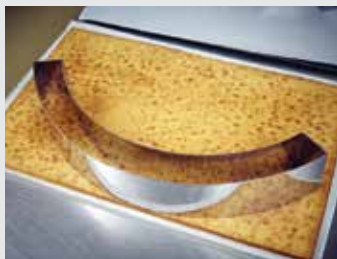
(dim. : 50 x 50 x 80 mm):

5 étages = 160 parts (±125 ml) ou 200 parts (±100 ml)

4 étages = 115 parts (±125 ml)

3 étages = 70 parts (±125 ml)

RÉALISATION / PROCESS



PHASE 1 : DÉCOUPE DES BISCUITS / CUTTING OUT THE SPONGE



PHASE 2 : CHEMISAGE / LINING

PHASE 3 : MONTAGE / ASSEMBLY



PRÉSENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE

Présentoir en Plexiglass, rond de Ø 680 mm pour faciliter le transport et sublimer vos Wedding Cake. Livré avec 4 pieds montés.

ROUND DISPLAY FOR WEDDING CAKE

Plexiglass display, 680 mm dia. round to facilitate transport and highlight your Wedding Cake. Supplied with 4 fitted feet.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
680	70	10	681934	



RUBAN PVC

Hauteur spéciale pour chemisage des formes inox.

PVC RIBBON

Special height for lining stainless steel shapes.

L mètre	H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
100	80	100	960105	

CONCEPT COMPOSITION

The system consists of:

- 5 ABS reusable and superimposed dessert supports. Champagne colour
- 3 round, square or de-structured square frames of stainless steel
- 2 sets of 3 stainless steel circle tiers finally forming 2 crowns of desserts or 2 sets of 4 rectangles depending on shape.

The sizes of these components will allow storage and refrigeration on pastry grilles measuring 600 x 400 mm.

Thermoformed inserts with open handles for easy handling of the cake tiers for assembly and superposition.

The desserts are all 50 mm wide. This makes them easy to cut into portions.

POSSIBLE NUMBER OF PORTIONS

(size : 50 x 50 x 80 mm):

5 tiers = 160 portions (±125 ml) or 200 portions (±100 ml)

4 tiers = 115 portions (±125 ml)

3 tiers = 70 portions (±125 ml)



PHASE 4 : DÉMOULAGE / TURNOUT



PHASE 5 : ASSEMBLAGE / ASSEMBLY

Modèle	Type	Code	Prix HT
Kit complet Complete kit	Rond / Round	681901	
	Carré / Square	681902	
	Déstructuré / De-structured	681903	
Kit 5 formes inox Kit with 5 stainless steel shapes	Rond / Round	681911	
	Carré / Square	681912	
	Déstructuré / De-structured	681913	
Kit 5 inserts Kit with 5 inserts	Rond / Round	681921	
	Carré / Square	681922	
	Déstructuré / De-structured	681923	



RETROUVEZ LES
DÉCOUPOIRS DÉCORS
FINS /
FINE DECORATIONS
DANS LE CATALOGUE
P.344





DURÉE DE VIE GARANTIE
de 2000 à 3000 utilisations selon les produits.

GUARANTEED LIFE SPAN
from 2000 to 3000 uses depending on products.

**PRÉPARATIONS
SUCRÉES ET SALÉES**

**SWEET AND SAVOURY
PREPARATIONS**

**UTILISABLE EN CUISSON
COMME EN SURGÉLATION**
-40 à +260°C.

**CAN BE USED FOR COOKING OR
FREEZING**
-40°C to +260°C.

FORMAT 600 x 400 mm pâtissier
FORMAT GASTRONORME GN 1/1 pour la restauration

600 x 400mm FORMAT for pastry-making
"GASTRONORME" GN 1/1 FORMAT for catering

SOLIDITÉ ET RÉSISTANCE

Texture unique de fibre de verre de siliconnée.

TOUGH AND SOLID

Unique silicon-coated fibreglass texture

ANTI-ADHÉRENCE OPTIMALE pour un
démoulage parfait à froid comme à chaud, sans
graisage.

OPTIMAL NON-STICK property for perfect
removal from mould hot or cold, without
greasing.

**CUISSON ET COLORATION
homogènes.**

Even **COOKING** AND
COLOURING.

CONSEILS PRATIQUES :

- Ne pas plier ni couper le Flexipan®.
- Remplir toutes les empreintes lors des cuissons.
- Démouler dès la sortie du four.
- Laver régulièrement avec un détergent dégraissant.
- Stocker à l'envers sur grilles, empilables par 6 plaques maximum.

HANDY TIPS:

- Do not bend or cut the Flexipan®
- Fill all imprints when cooking.
- Remove from moulds as soon as taken out of oven.
- Wash regularly with a grease-removal detergent.
- Store upside down on grills, stackable with 6 plates maximum.



Découvrez la démo





ABSENCE DE PERTE MATIÈRE COUCHES RÉGULIÈRES

NO LOSS OF MATERIAL
REGULAR LAYERS

Le FLEXIPAN® ENTREMETS est un Flexipan® uni avec bords.
Son utilisation se rapproche de la toile SILPAT® par sa forme plate.

Le FLEXIPAN® ENTREMETS permet :

- d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations : pâtes de fruits, ganaches, coulis, crèmes brûlées...
- de cuire des biscuits.
- d'obtenir des plaques prêtes à monter en cadre, sans perte de matière.
- de garantir une épaisseur constante.

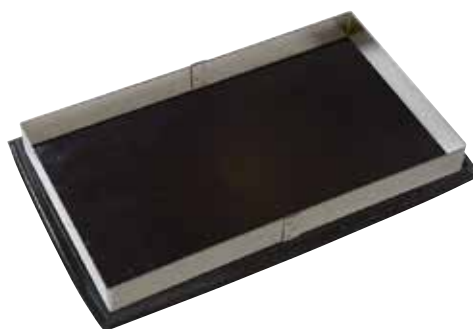
Démoulage facile grâce à la souplesse et à l'anti-adhérence du FLEXIPAN® ENTREMETS.

The FLEXIPAN® DESSERT DISH is a Flexipan® with edges.
It is used in a similar manner as the SILPAT® on account of its flatness.

The FLEXIPAN® ENTREMETS can due to its edges:

- spread or pour any type of preparations: fruit jellies, ganaches, coulis, crème brûlée etc.
- bake biscuits.
- obtain a plate ready to assemble in frames, without wasting material.
- ensure constant thickness.

Mould turn out easy on account of its flexible and non-stick properties of the FLEXIPAN® ENTREMETS.



FLEXIPAN® ENTREMETS FLEXIPAN® ENTREMETS

L mm	lg mm	H mm	Cadre adapté (3)	Code	Prix HT
555	360	10	371013	321200	
555	360	20	371013	321201	
535	335	50	-	321206	
475	275	13	371014 (2)	321202	
335	335	16	(1)	321205	

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes / Guitar format specially designed for fast cutting without waste.

CADRES SPÉCIAUX FLEXIPAN® ENTREMETS

Format spécialement adapté pour le montage des couches de biscuit, de coulis ou de crème préparés dans les Flexipan® Entremets.

FLEXIPAN® ENTREMETS SPECIAL FRAMES

Special size for the assembly of layers of biscuit, coulis or creme prepared in Flexipan® Entremets.

L mm	lg mm	H mm	Flexipan adapté (3)	Code	Prix HT
550	355	45	321200/201	371013	
476	275	45	321202	371014	

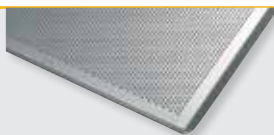
(2) Format GN 1/1 / GN 1/1 size

(3) Cadre adapté / Adapted frame



LE CONSEIL :

Utiliser de préférence des plaques aluminium perforées pour les cuissons sur FLEXIPAN® ENTREMETS.



RECOMMENDATIONS:

Use preferably on perforated aluminium sheets for baking on FLEXIPAN® ENTREMETS.



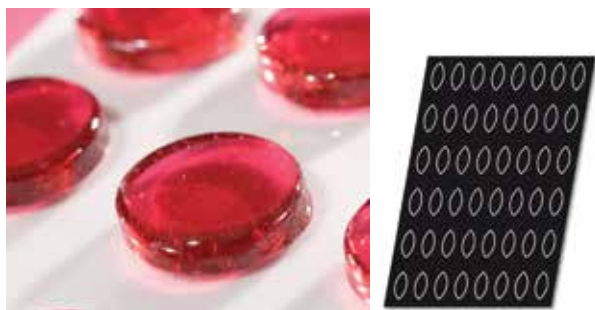
MINI-CYLINDRES

Empreintes	Ø 38 x H 20 mm		Vol. 22 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336027	01129	54
Empreintes	Ø 38 x H 10 mm		Vol. 14 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336040	02435	54



OCTOGONES

Empreintes	L 43 x lg 40 x H 26 mm		Vol. 28 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336110	01560	40



MEDAILLONS

Empreintes	Ø 28 x H 8 mm		Vol. 5 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336033	01097	96



BARQUETTES

Découpoir/Cutter
 (1) réf. 150208 (2) réf. 150210

Empreintes	L 66 x lg 27 x H 11 mm		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336112	01982	48
Empreintes	L 106 x lg 45 x H 15 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336086	01033	30



QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 42 x H 10 mm		Vol. 13 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336007	01413	60
Empreintes	Ø 48 x H 15 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336008	01600	48



OUTIL DE FONÇAGE 2 TÊTES

Outil spécial utilisable pour foncer les tarteleTTes unies Ø 42 et 48 mm et les barquettes L65mm Flexipan, Exopan ou Exal. Polypropylène blanc.

FASHIONNING TOOL

For plain tartlet Ø 42 and 48 mm and boat mould L 65mm Flexipan, Exopan or Exal. White polypropylen.

	Code	Prix HT
Outil de fonçage 2 têtes	140102	

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



TRIANGLES

Empreintes	L 48 x lg 41 x H 10 mm		Vol. 7 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336108	01985	80



HEXAGONES

Empreintes	L 45 x lg 40 x H 12 mm		Vol. 12 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336111	01076	60



LOSANGES

Empreintes	L 60 x lg 35 x H 10 mm		Vol. 9 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336109	01984	70



MINI-CAKES DROITS "BOUCHÉE"

Empreintes	L 50 x lg 25 x H 18 mm		Vol. 19 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336114	01317	56



CARRÉS

Empreintes	L 45 x lg 45 x H 12 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336148	01106	60



MINI-FINANCIERS

Empreintes	L 50 x lg 26 x H 11 mm		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336009	01117	84



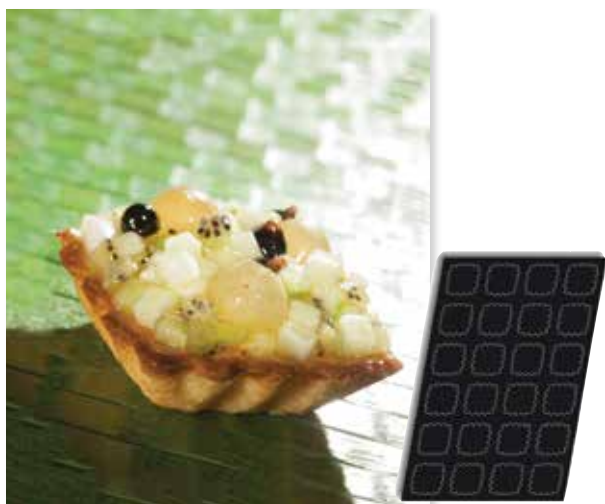
BONBONS CHOCOLAT "MINI-LINGOT"

Empreintes	L 45 x lg 15 x H 12 mm		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336175	01149	120

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES

Empreintes	L 78 x lg 78 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336054	01171	24



TARTELETTES CARRÉES

Empreintes	L 60 x lg 60 x H 15 mm		Vol. 40 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336053	01119	40



TARTELETTES ÉVASÉES

Empreintes	Ø sup 77, Ø inf 50 x H 20 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336083	01675	24



TARTELETTES CARRÉES

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336152	01497	24



TARTES TATIN - QUICHES

Empreintes	Ø 100 x H 35 mm		Vol. 245 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336049	01777	12

Empreintes	Ø 105 x H 40 mm		Vol. 305 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336020	01399	12

Empreintes	Ø 140 x H 25 mm		Vol. 360 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336051	02452	6

Empreintes	Ø 150 x H 24 mm		Vol. 390 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336052	01758	6



TARTELETTES CREUSES ÉVASÉES

Empreintes	Ø 58 x H 20 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336130	01066	40

Empreintes	Ø 96 x H 25 mm		Vol. 135 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336132	01674	15

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



DEMI-OEUFS

Empreintes	L 55 x lg 35 x H 20 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336072	01256	56



DEMI-OEUFS SAVARINS

Empreintes	L 95 x lg 60 x H 31 mm		Vol. 95 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336190	01156	25



OVALES OU ASPICS

Empreintes	L 57 x lg 35 x H 12 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336074	01077	64
Empreintes	L 51 x lg 31 x H 20 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336011	02267	50
Empreintes	L 70 x lg 50 x H 25 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336075	04270	30
Empreintes	L 70 x lg 50 x H 30 mm		Vol. 75 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336025	01270	30
Empreintes	L 85 x lg 60 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336076	01776	20
Empreintes	L 96 x lg 45 x H 25 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336078	02206	24



OVALE ÉCHANCRÉ

Empreintes	L 85 x lg 61 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336127	01554	24



TARTELETTES FOND DE PÂTE

Pour tartes aux fruits / For fruits tartlet

Empreintes	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336084	01057	24



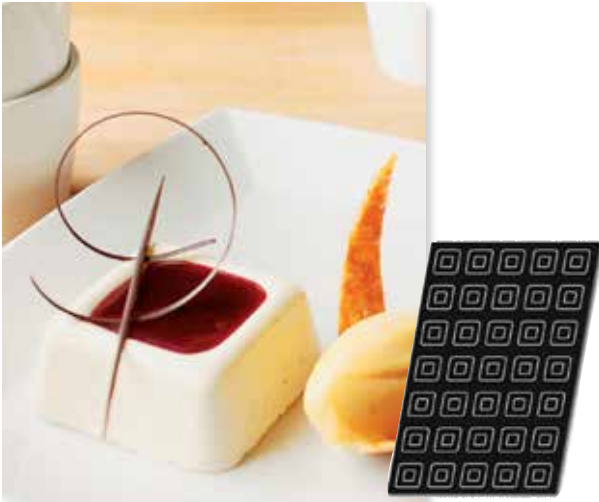
COQUILLES

Empreintes	L 55 x lg 39 x H 22 mm		Vol. 27 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336073	01367	50

Prix unique / Single price

Prix HT

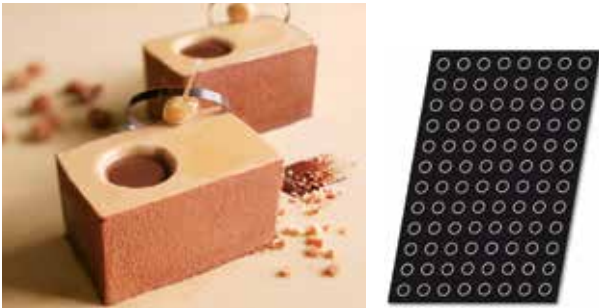
Format 600 x 400 mm



SAVARINS CARRÉS

Découpoir/Cutter
 réf. 153052

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336135	01102	24
Empreintes	L 56 x lg 56 x H 24 mm		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336134	01105	35
Empreintes	L 37 x lg 37 x H 17 mm, mini		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336133	01113	60



DEMI-SPHÈRES INVERSÉES

Utilisations variées : pour former des empreintes à garnir dans un entremet, cuire à l'envers et fourrer, etc...

Empreintes	Ø 26 x H 16 mm		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336150	21977	45



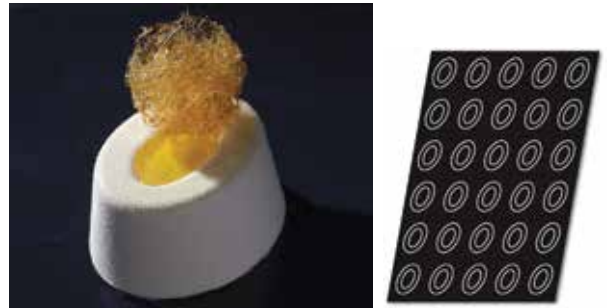
MINI-VOLCANS

Empreintes	Ø 42 x H 20 mm, mini		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336095	01259	54



SAVARINS RONDS

Empreintes	Ø 41 x H 12 mm, mini		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336014	01586	60
Empreintes	Ø 66 x H 20 mm		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336021	01339	35
Empreintes	Ø 70 x H 23 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336015	01476	24



SAVARINS OVALES

Empreintes	L 80 x lg 60 x H 25 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336124	01054	24
Empreintes	L 70 x lg 50 x H 22 mm		Vol. 48 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336125	01116	30
Empreintes	L 40 x lg 30 x H 12 mm, mini		Vol. 9 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336123	01080	60



VOLCANS

Empreintes	Ø 70 x H 35 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336094	01159	18

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



EMPREINTES RONDES

Empreintes	Ø 147 x H 12 mm		Vol. 200 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336030	00122	6
Empreintes	Ø 150 x H 15 mm		Vol. 250 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336031	01548	6
Empreintes	Ø 166 x H 12 mm		Vol. 240 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336032	00118	6
Empreintes	Ø 186 x H 12 mm		Vol. 300 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336022	00123	6
Empreintes	Ø 125 x H 16 mm		Vol. 75 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336026	00107	11



FLORENTINS - QUICHES

Empreintes	Ø 59 x H 13 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336018	00115	40
Empreintes	Ø 91 x H 8 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336038	01299	15
Empreintes	Ø 102 x H 20 mm		Vol. 140 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336024	00112	15
	GN 1/2	336627	07112	5



1/2 SPHÈRE SPIRALE

Empreintes	Ø 64 x H 37 mm		Vol. 83 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336219	01888	24



ROND CHARMANT

Empreintes	Ø 66 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336042	01331	24



POMPONNETTES

Empreintes	Ø 36 x H 17 mm		Vol. 14 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336004	01416	96



DARIOLES

Empreintes	Ø 65 x H 55 mm		Vol. 128 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336160	01098	15

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



DEMI-SPHÈRES

Découpoir/Cutter
(1) réf. 150157 (2) réf. 150161

Empreintes	Ø 26 x H 16 mm (bonbon), mini	Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336151	01977 96
Empreintes	Ø 29 x H 18 mm	Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336001	02265 70
Empreintes	Ø 42 x H 21 mm	Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336002	01489 48
Empreintes	Ø 58 x H 31 mm	Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336056	01896 28
Empreintes	Ø 70 x H 40 mm (1)	Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336003	01268 24
Empreintes	Ø 80 x H 40 mm (2)	Vol. 125 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336057	01593 24



COOKIES

Peut servir à faire des inserts individuels Ø 20 mm.

Empreintes	Ø 78 x H 10 mm	Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336048	01441 24



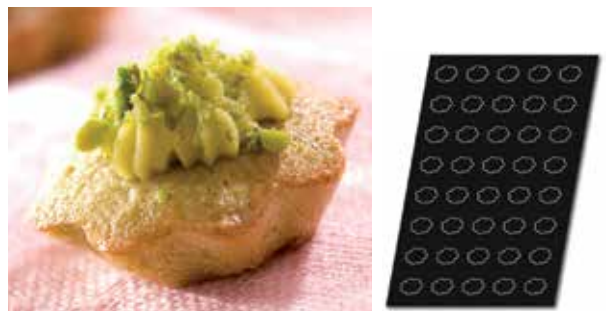
CYLINDRES

Empreintes	Ø 40 x H 20 mm	Vol. 25 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336005	02266 48
Empreintes	Ø 63 x H 25 mm	Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336041	02269 24
Empreintes	Ø 63 x H 35 mm	Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336006	01269 24
Empreintes	Ø 82 x H 30 mm	Vol. 135 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336043	01897 15



MUFFINS

Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini	Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336023	01031 40
Empreintes	Ø 73 x H 40 mm	Vol. 125 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336019	03051 24
Empreintes	Ø 79 x H 36 mm	Vol. 115 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336045	00915 24



QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 46 x H 15 mm	Vol. 11 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336064	01082 40

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



CAKES CANNELÉS

Empreintes	L 110 x lg 60 x H 25 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336102	01081	16



CAKES SANS RAINURES - ALLONGÉS

Empreintes	L 120 x lg 40 x H 25 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336106	01145	24



LINGOTS

Empreintes	L 102 x lg 58 x H 30 mm		Vol. 139 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336113	01092	18



LINGOTS RAINURÉS

Empreintes	L 100 x lg 40 x H 25 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336107	01158	24



CAKES AVEC RAINURES

Empreintes	L 120 x lg 40 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336105	01148	24



CAKES

Empreintes	L 80 x lg 30 x H 30 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336101	01532	24
Empreintes	L 89 x lg 46 x H 25 mm		Vol. 110 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336103	04394	25

Prix unique / Single price

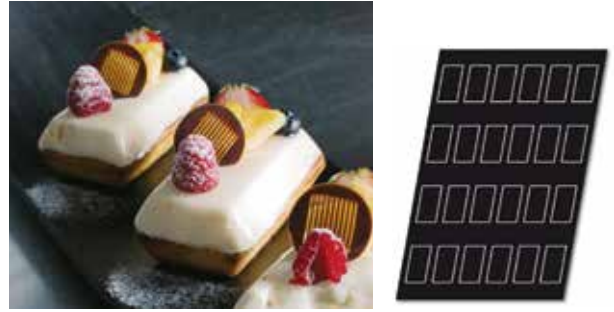
Prix HT

Format 600 x 400 mm



LINGOTS CANNelés

Empreintes	L 106 x lg 46 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336154	01187	24



FINANCIERS

Empreintes	L 86 x lg 46 x H 14 mm		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336010	01264	24



BÛCHETTES

Découpoir/Cutter
réf. 153046

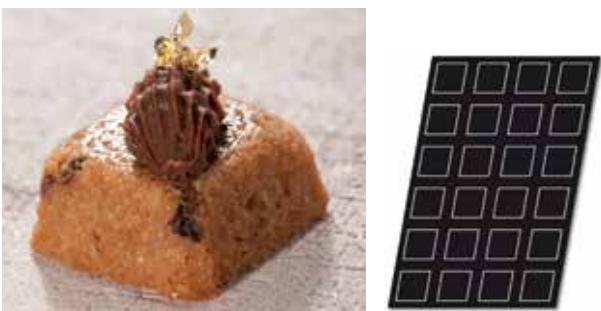
Empreintes	L 339 x lg 40 x H 39 mm		Vol. 450 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336029	01454	8

Empreintes	L 95 x lg 40 x H 30 mm, mini		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336126	01039	24



CARRÉ

Empreintes	L 150 x lg 150 x H 15 mm		Vol. 300 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336192	01748	6

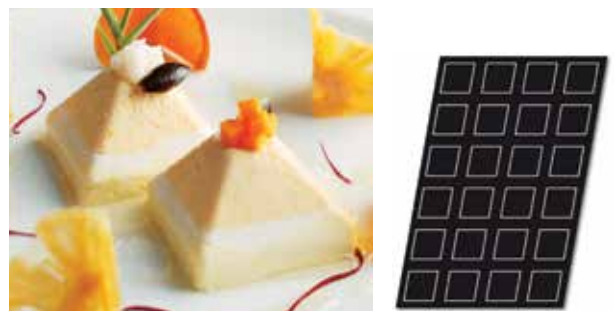


CARRÉS

Les mini-carrés peuvent être utilisés pour fabriquer des inserts à mettre dans les grands carrés.

Empreintes	L 56 x lg 56 x H 24 mm		Vol. 60 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336059	01133	35

Empreintes	L 37 x lg 37 x H 17 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336058	01128	60



PYRAMIDES

Empreintes	L 35 x lg 35 x H 23 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336012	01562	54

Empreintes	L 50 x lg 50 x H 35 mm (tronquée)		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336120	01882	35

Empreintes	L 71 x lg 71 x H 41 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336013	01585	24

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



NAVETTES

Empreintes	L 70 x lg 30 x H 10 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336068	01070	48



BRIOCHES RONDES LISSES

Empreintes	Ø 79 x H 15 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336066	03006	24



MADELEINES

Empreintes	L 78 x lg 47 x H 19 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336017	01511	40



MINI-MADELEINES

Empreintes	L 52 x lg 35 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336046	01121	56



BRIOCHES LONGUES

Empreintes	L 130 x lg 48 x H 18 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336070	02005	24



BRIOCHES LONGUES À CÔTES

Empreintes	L 113 x lg 81 x H 28 mm		Vol. 92 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336137	01271	20



BRIOCHES CANNELÉES

Empreintes	Ø 68 x H 25 mm		Vol. 60 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336061	01922	24
Empreintes	Ø 78 x H 30 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336063	10273	24
Empreintes	Ø 81 x H 37 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336016	01282	24

Prix unique / Single price

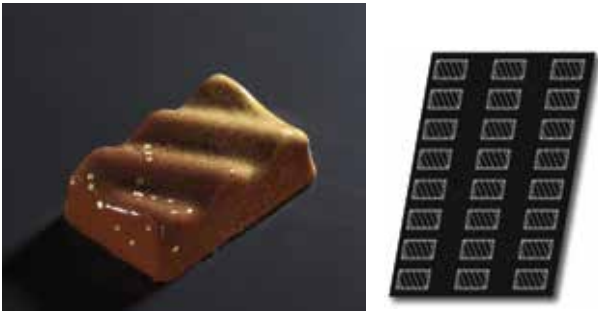
Prix HT

Format 600 x 400 mm



MINI CHENILLE

Empreintes	L 100 x lg 40 x H 36 mm	Vol. 90 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336198	01294	27



ONDINES

Empreintes	L 79 x lg 49 x H 29 mm	Vol. 76 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336155	01775	24



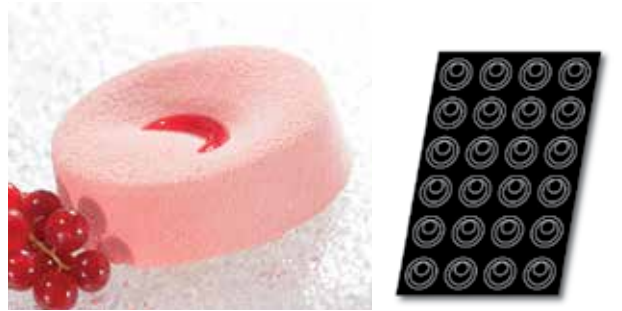
2 ANNEAUX

Empreintes	Ø 180 + Ø 120 x H 15 mm	Vol. 230 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	Spécial	336193	01177	6



INSERT 2 ÉTAGES

Empreintes	Ø 160 x H 28 mm	Vol. 460 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336191	01181	1



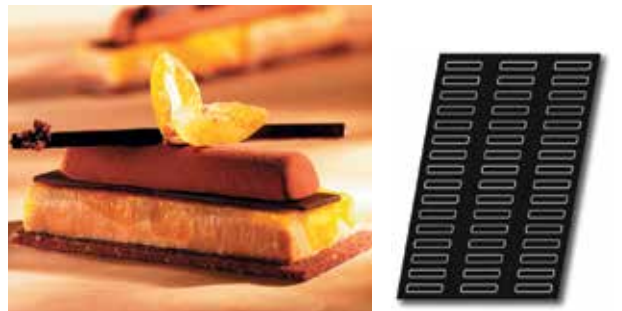
PAYSAGES

Empreintes	Ø 75 x H 24 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336176	01357	24



BOUDOIRS

Empreintes	L 109 x lg 24 x H 10 mm	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336128	01130	45



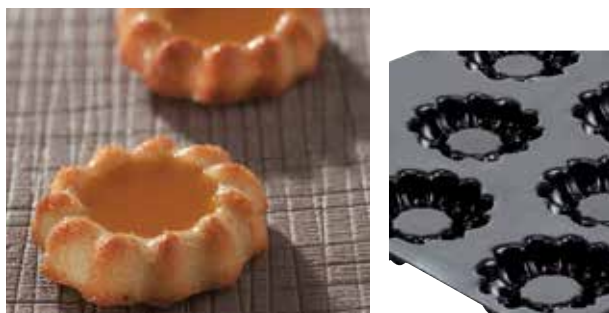
DEMI CYLINDRES

Empreintes	L 85 x lg 17 x H 15 mm	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336170	01146	48

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



PETITS SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336802	01189	18
Empreintes	Ø 54 x H 20 mm MINI		Vol. 22 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336803	01289	35



BONHOMMES

Empreintes	L 70 x lg 65 x H 12 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336189	01173	24



CLOCHES

Empreintes	L 102 x lg 92 x H 92 mm		Vol. 130 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336161	01182	15



MARGUERITES EN RELIEF

Empreintes	Ø 70 x H 27 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336115	01996	24



SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 150 x H 26 mm		Vol. 260 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336801	01179	6



HEXAGONES

Empreintes	Ø 80 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336144	01180	20



POISSONS

Empreintes	L 99 x lg 59 x H 25 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336188	01172	18

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



SAPHIRS SAVARINS

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 32 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336071	01160	24



SAPHIRS

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 35 mm	Vol. 75 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336069	01124	24

Découpoir/Cutter
 réf. 153044



SAPINS

Empreintes	L 90 x lg 85 x H 30 mm	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336165	01142	20



MINI-SAPHIRS

Empreintes	L 40 x lg 40 x H 24 mm, mini	Vol. 17 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336065	01126	54

Découpoir/Cutter
 réf. 153065



Le mini-saphir permet de mouler des inserts pour le grand saphir. Le même principe de montage peut être reproduit également avec les formes proposées en plusieurs tailles.

Mini-saphir allows to make inserts for big saphir shape.

Same can be done with of her shapes when several sizes are proposed.



MINI ONDULO

Empreintes	L 50 x lg 35 x H 20 mm	Vol. 18 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336199	01190	50



FLEURS

Empreintes	Ø 78 x H 20 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336116	01055	24



Empreintes	Ø 64 x H 26 mm	Vol. 60 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336060	01792	24

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



Découpoir/Cutter
réf. 150217

ETOILES

Empreintes	L 80 x lg 65 x H 15 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336217	01061	24
Empreintes	L 70 x lg 45 x H 20 mm		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336218	01131	24



Découpoir/Cutter
réf. 150495

MINI-GOUTTES

Empreintes	L 52 x lg 32 x H 20 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336168	01144	56



COQUILLE SAINT-JACQUES

Empreintes	L 80 x lg 75 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336142	01067	24



CUILLÈRES

Empreintes	L 90 x lg 28 x H 12 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336214	01127	36

Découpoir/Cutter
En Exoglass® réf. 150214



MINI ECRIN

Empreintes	L 50 x lg 50 x H 29 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336185	01366	24



GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 76 x H 45 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336196	01344	15

PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 59 x H 35 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336195	01244	24



CÔNES

Découpoir/Cutter
(1) réf. 150159 (2) réf. 150155 (3) réf. 150151

Empreintes	Ø 70 x H 60 mm (1)		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336037	01094	20
Empreintes	Ø 50 x H 40 mm (2)		Vol. 24 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336035	01103	40
Empreintes	Ø 30 x H 20 mm (3), mini		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336039	01083	96

Prix unique / Single price

Prix HT

Format 600 x 400 mm



BAVAROIS

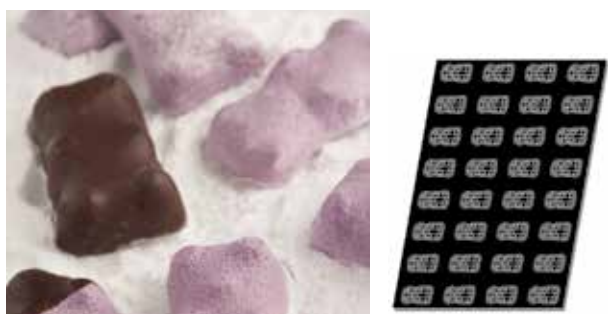
Empreintes	Ø 78 x H 35 mm (8 côtés)	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336034	01109	18
Empreintes	L 78 x lg 58 x H 40 mm (5 côtés)	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336093	01169	18



CHARLOTTES

Découpoir/Cutter
 (1) réf. 153040 (2) réf. 153039

Empreintes	Ø 78 x H 40 mm (1)	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336090	01059	18
Empreintes	Ø 62 x H 35 mm (2)	Vol. 60 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336088	01079	24
Empreintes	Ø 35 x H 15 mm, mini	Vol. 9 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336087	01071	60



OURSON

Empreintes	L 66 x lg 37 x H 18 mm	Vol. 37 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336149	01976	32



NOUNOURS

Empreintes	L 90 x lg 55 x H 20 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336129	01056	18

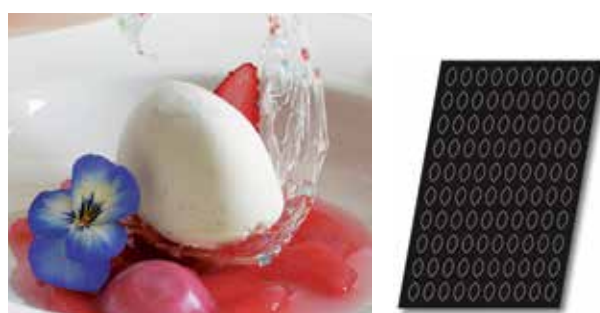


QUENELLES

Forme allongée.

Découpoir/Cutter réf. 153180

Empreintes	L 42 x lg 22 x H 17 mm, mini	Vol. 5 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336182	01150	100



QUENELLES

Ou "demi-œufs" pour le moulage des glaces et sorbets, mousses de légumes..

Empreintes	L 60 x lg 40 x H 25 mm	Vol. 30 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336122	01052	42
Empreintes	L 42 x lg 26 x H 20 mm, mini	Vol. 5,6 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336121	01072	72



COEURS

Empreintes	L 66 x lg 62 x H 35 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336028	01340	20



COEURS ENTRELACÉS

Découpoir/Cutter
 réf. 153045

Empreintes	L 120 x lg 113 x H 35 mm		Vol. 200 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336091	01096	8



MINI-COEURS

Empreintes	L 41 x lg 38 x H 16 mm, mini		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336079	01136	70



COEURS GALBÉS

Découpoir/Cutter
 (1) réf. 153047 (2) réf. 150215

Empreintes	L 75 x lg 65 x H 35 mm (galbés) (1)		Vol. 81 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336082	01073	20



COEURS CHATAÏGNE

Empreintes	L 64 x lg 64 x H 26 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336080	01750	24



COEURS

Empreintes	L 66 x lg 62 x H 25 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336081	03340	20



FORMAT SPÉCIAL
 336804 : 20,95 € HT
 336805 : 26,15 € HT



3 ANNEAUX

Empreintes	Ø 200 + Ø 140 + Ø 80 x H 15 mm		Vol. 280 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	Spécial	336804	00400	1

Empreintes	Ø 220 + Ø 160 + Ø 100 x H 15 mm		Vol. 350 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	Spécial	336805	00402	1



FORMAT SPÉCIAL
 133,50 € HT



KIT ANAPURNA

5 bûches triangulaires. Livré avec support en fil inox.

Empreintes	L 495 x lg 40 x H 30 mm		Vol. 370 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336993	01184 + 146400	5



FORMAT SPÉCIAL
 133,50 € HT



INSERT BÛCHE

Pour réaliser des inserts mousse ou glace, utiliser avec les moules à bûche inox Réf. 340638. Livré avec support inox.

Empreintes	L 495 x lg 40 x H 39 mm		Vol. 700 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336995	01464	5



FORMAT SPÉCIAL
 133,50 € HT



KIT CHENILLE

5 bûches arrondies. Livré avec support en fil inox.

Empreintes	L 495 x lg 40 x H 36 mm		Vol. 450 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336994	01194	5



FORMAT SPÉCIAL
 52,50 € HT

BALLON FOOT

Vendu fixé sur son support inox.

Empreintes	Ø 210 x H 40 mm		Vol. 680 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	-	336810	00500	1



MUFFINS CHAMPIGNONS

Empreintes	Ø 70 x H 43 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336044	01178	15



QUENELLES

Empreintes	L 67 x lg 36 x H 27 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336181	01152	43

Empreintes	L 84 x lg 44 x H 35 mm, grande		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336180	01154	32



MUFFINS

Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336523	05031	28



ÉCRINS

Empreintes	L 65 x lg 65 x H 35 mm		Vol. 110 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336184	01166	15



PERLES

Empreintes	Ø 73 x H 40 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336098	01368	15



SAVARINS CARRÉS

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336633	05113	45

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format spécial GN 1/1



DEMI-SPHÈRES

Empreintes	Ø 23 x H 11 mm		Vol. 5 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336500	05242	104
Empreintes	Ø 42 x H 21 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336502	05489	35
Empreintes	Ø 70 x H 40 mm (1)		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336503	05268	15



LINGOTS

Empreintes	L 102 x lg 58 x H 30 mm		Vol. 139 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336606	05145	16



MADELEINES

Empreintes	L 78 x lg 47 x H 19 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336517	05511	27



MINI-MADELEINES

Empreintes	L 52 x lg 35 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336546	05121	42



DEMI CYLINDRES

Empreintes	L 85 x lg 17 x H 15 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336670	05146	42

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format spécial GN 1/1

Pour la découpe de biscuits destinés à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan®.

Acier inoxydable, avec ceinture de renfort (sauf réf. 153048, 153065 et 153079).

Cutters designed for cutting biscuits meant to be used as bases for individual cakes formed in Flexipan®.

Stainless steel cutters, with reinforced body (except ref. 153048, 153065 and 153079).



CHARLOTTE
CHARLOTTE

Ø mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
58	336088/336395	153039	
80	336090/336396	153040	



HEXAGONE
HEXAGON

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
72	72	336144	153048	



CHENILLE
CHENILLE

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	40	336198	153198	



CŒUR
HEART

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
75	65	336082/336381	153047	
38	35	336079/336479	153079	



SAPHIR
SAPHIRE

L mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
67	336069/336469	153044	
37	336065/336465	153065	



SAVARIN CARRÉ
SQUARE SAVARIN

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
70	70	336135/336145	153052	
58	58	336134	153136	



CŒURS ENTRELACÉS
LOCKED HEARTS

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
120	113	336091/336391	153045	



OEUF
EGG

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	65	336190	153190	



CAKE / LINGOT
CAKE / SLAB

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
116	36	336105/336415 336106/336416	153105	
95	40	336126/336434	153046	



Toile perforée développée pour faciliter le calibrage et le dressage de la pâte à choux et des tartelettes.

Inutile de dorer et de rayer la pâte.

Cuisson préconisée en four à sole et voûte.

Démoulage impeccable grâce à l'anti-adhérence du Silform®.

Dessous net, permet aux choux d'être bien stables.

Perforated cloth designed for easier calibration and preparation of choux pastry and tartlets.

No need to glaze or score the pastry.

Baking in hearth and vault oven recommended.

Perfect removal from mould thanks to non-stick Silform®.

Firm base, allows choux pastries to remain stable.



CALIBRAGE ET CUISSONS RÉGULIÈRES

REGULAR CALIBRATION AND BAKING



Découvrez la démo



Toile perforée anti-adhérente spéciale panification.
Idéales pour la cuisson de pains de formes variées : petits pains ronds, hot-dogs, pains au lait, pains à hamburger ou pains bagnats.

Circulation de l'air optimisée : croustillant et coloration inégales.

*Special non-stick perforated cloth for bread making.
Ideal for baking bread in various shapes: small round rolls, hot-dog buns, finger rolls, hamburger buns or sandwich rolls.*

Optimal air circulation: impeccable crispiness and colouring.



CRUSTILLANT IRRÉPROCHABLE

PERFECT CRISPINESS



MINI-BAGUETTES
MINI-BAGUETTES

Empreintes	L 259 x lg 64 x H 30 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337100	SF167	8



PETITS PAINS RONDS
ROUND LITTLE BREADS

Empreintes	Ø 125 x H 16 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337026	SF0107	11



PETITS PAINS BUNS
LITTLE BREADS

Empreintes	Ø 102 x H 20 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337029	SF112	15



PETITS PAINS CARRÉS
SQUARE LITTLE BREADS

Empreintes	L 93 x lg 93 x H 28 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337030	SF1176	15



ÉCLAIR

ECLAIR

Empreintes		L 125 x lg 25 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337002	SF1090	18
Empreintes		L 70 x lg 30 x H 10 mm (mini)		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337006	SF1070	48



SANDWICH

SANDWICH

Empreintes		L 240 x lg 70 x H 35 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337102	SF1165	8



SALAMBO

OVAL SHAPE

Empreintes		L 90 x lg 60 x H 15 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337005	SF1088	25



CHOUX

CHOUX

Empreintes		Ø 30 x H 55 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337000	SF1089	59
Empreintes		Ø 67 x H 15 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337001	SF0002	28



PARIS-BREST

PARIS-BREST

Empreintes		Ø 80 x H 15 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337004	SF1087	24



TARTELETTE CANNELÉE

FLUTED TARTLET

Empreintes		Ø 35 x prof 15 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337015	SF1071	60

Découpoir/Cutter
réf.150155



Découpoir/Cutter réf.150214

CUILLÈRE

S'utilise à l'envers ou à l'endroit pour la cuisson de fonds de pâte à garnir de productions salées ou sucrées qui pourront être consommées totalement. Utiliser le découpoir Exoglass® 150214 pour détailler les formes appropriées.

SPOON

Can be used on both sides for baking bases that need to be decorated while making salty or sweet preparations, which can be fully consumed. Use Exoglass® 150214 cutter to cut-out the appropriate shapes.

Empreintes	L 90 x lg 28 x H 12 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337214	SF1127	36



Découpoir/Cutter (1) réf. 150115, (2) réf. 150117, (3) réf. 150122, (4) réf. 150124, (5) réf. 150128

TARTELETTE TARTLET

Empreintes	Ø 42 x prof 10 mm (1)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337010	SF1413	60
Empreintes	Ø 48 x prof 15 mm (2)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337011	SF1600	48
Empreintes	Ø 58 x prof 20 mm (3)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337012	SF1066	40
Empreintes	Ø 77 x prof 20 mm (4)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337013	SF1675	24
Empreintes	Ø 96 x prof 25 mm (5)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337014	SF1674	15



Découpoir/Cutter réf.150158

TARTELETTE CANNELÉE FLUTED TARTLET

Empreintes	Ø 46 x prof 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337016	SF1082	40



Découpoir/Cutter 8 découpoirs carrés réf. 150320

TARTELETTE CARRÉE SQUARE TARTLET

Empreintes	L 45 x lg 45 x H 12 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337021	SF1106	60
Empreintes	L 60 x lg 60 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337022	SF1119	40

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE SQUARE FLUTED TARTLET

Empreintes	L 78 x lg 78 x H 20 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337054	SF1171	27



Découpoir/Cutter (1) réf. 150208 (2) réf. 150210

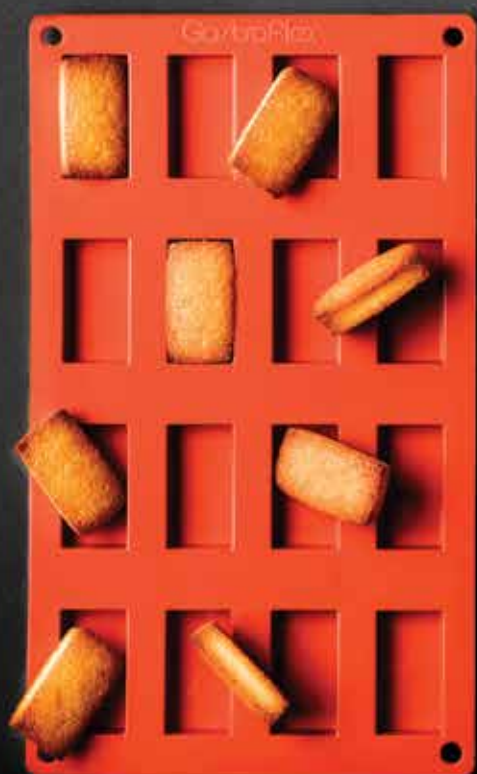
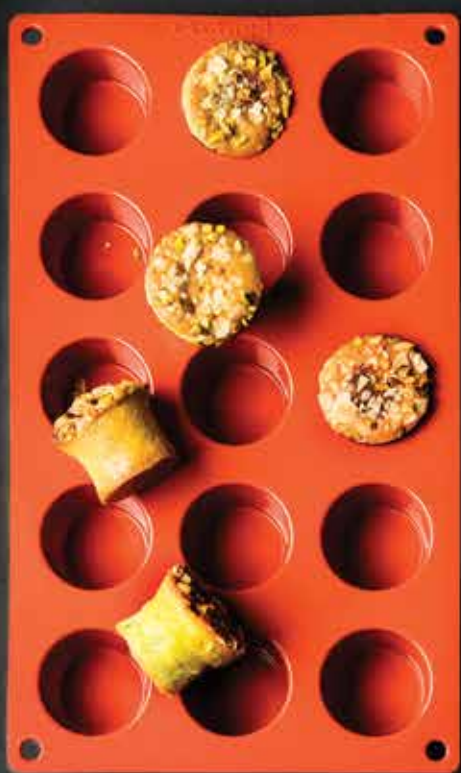
TARTELETTE OVALE OVAL TARTLET

Empreintes	L 66 x lg 27 x H 11 mm (1)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337019	SF1982	48
Empreintes	L 106 x lg 45 x H 15 mm (2)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337020	SF1033	30

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm



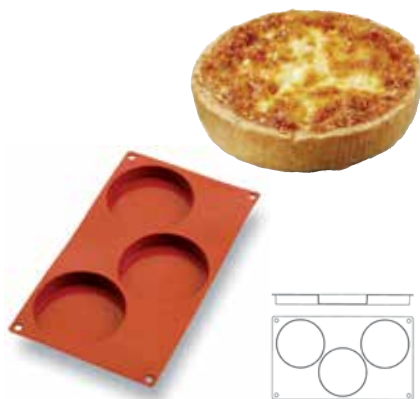


- Moules souples en silicone.
- Maîtrise des portions.
- Démoulage facile.
- Perfection des formes.
- Résistance à la déformation des empreintes dans le temps.
- Forte résistance mécanique (sauf à l'usage d'outils pointus ou coupants).
- Excellente résistance aux cycles de lavage à 90°C et aux détergents industriels.
- Format GN 1/3, 300 x 175 mm.
- Facilité de manipulation sur plaque GN 1/1 (3 par plaque).
- Livré sous sachet individuel.

Recommandation : pour la cuisson, utiliser sur plaque à pâtisserie perforée code 310610.

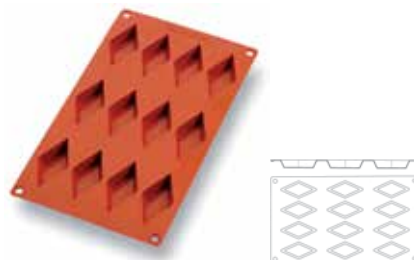
- Soft silicon moulds.
- Portion management.
- Easy removal from mould.
- Perfect shapes.
- Imprints resistant to deformation over time.
- Strong mechanical resistance (unless using pointed or sharp tools).
- Excellent resistance to washing cycles up to 90°C and to industrial detergents.
- Format GN 1/3, 300 x 175mm.
- Easy to handle on GN 1/1 plate (3 per plate).
- Delivered in individual bag.

Recommendation:
for cooking, use on perforated pastry dish, ref. 310610.



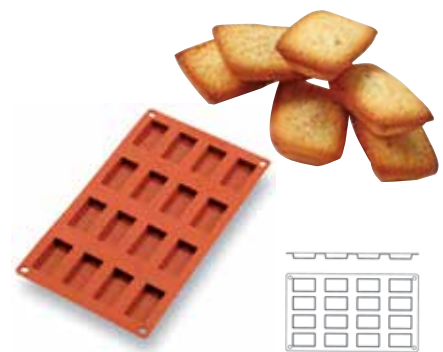
FLORENTIN / QUICHE
QUICHE MOULD

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
3	103	20	257910	



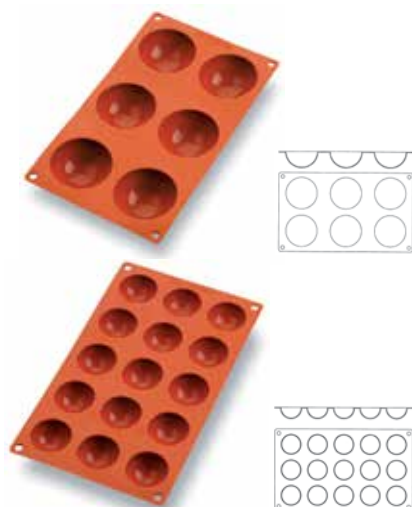
LOSANGE
RHOMBUS

Empreintes / Moulds				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
12	72	35	15	257911	



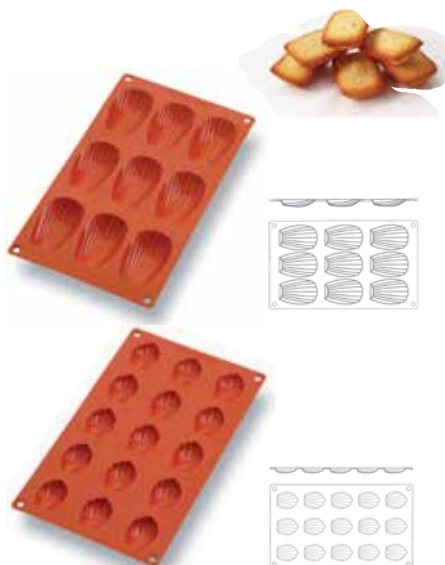
FINANCIER
FINANCIER CAKE

Empreintes / Moulds				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
16	49	26	11	257907	



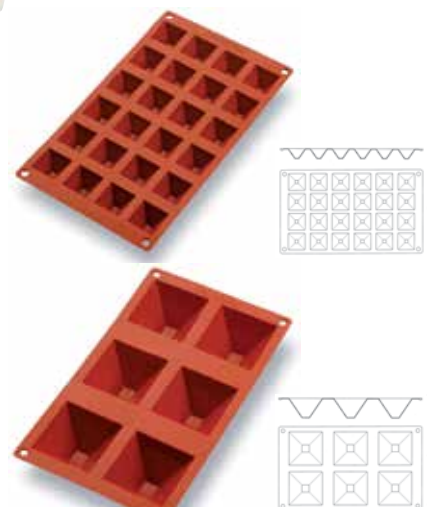
DEMI-SPHÈRE
HALF SPHERE

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	43	20	257901	
6	70	35	257904	



MADELEINE
MADELEINE MOULD

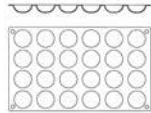
Empreintes / Moulds				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
15	44	34	10	257912	
9	68	38	8	257917	



PYRAMIDE
PYRAMID

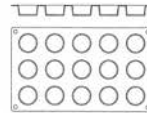
Empreintes / Moulds				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
24	35	35	20	257920	
6	70	70	40	257921	





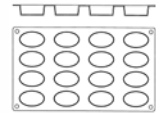
PETITS FOURS ROUNDS
ROUND PETITS FOURS

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
24	37	15	257913	



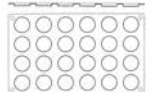
PETITS FOURS ROUNDS
ROUND PETITS FOURS

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	40	20	257916	



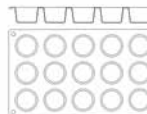
PETITS FOURS OVALES
OVAL PETITS FOURS

Empreintes / Moulds				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
16	53	33	20	257919	



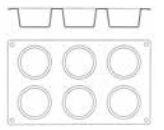
MINI-FLORENTIN / CYLINDRE
MINI-BISCUITS / CYLINDERS

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
24	35	5	257909	



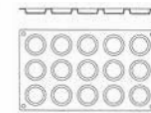
MINI-MUFFINS
MINI-MUFFINS

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	45	30	257914	



MUFFINS
MUFFINS

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
6	70	38	257915	



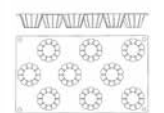
TARTELETTE
TARTLET

Empreintes / Moulds				Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm			
15	45	10	mini	257922	
15	50	15		257925	



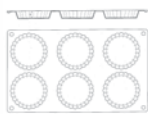
SAVARIN
SAVARIN

Empreintes / Moulds				Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm			
18	40	15	mini	257929	
6	65	20		257928	



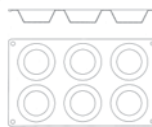
BRIOCHETTE
LITTLE BRIOCHE

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
9	52	30	257905	



TARTES CANNELÉES
FLUTED TART

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
6	75	18	257926	



TATIN
TATIN TART

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
6	75	25	257930	



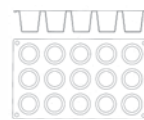
MINI-KOUGLOF
MINI-KOUGLOF

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
6	72	36	257931	



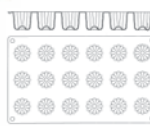
MINI-CAKE
ROUND DARIOLE

Empreintes / Moulds				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
12	75	30	30	257985	



DARIOLE RONDE
MINI CAKE

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	45	45	257940	



CANNELÉ BORDELAIS
CANNELÉ KUCHEN

Empreintes / Moulds			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
18	35	35	257990	





Utilisable pour :

- la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux,
- le montage à l'envers des entremets en cadre,
- la réalisation de décors à base de pastillage.

Silicone alimentaire.

Utilisable du congélateur au four.

Format : 570 x 365 mm.

Can be used for:

- baking relief biscuit for jacketing entremets and small cakes,
- pouring towards the dessert frame,
- making pastille-based decoration,

Food silicone.

Can be used in deep freezer and oven.

Size: 570 x 365 mm.



**BANDES DE BISCUIT AU DESSIN TOUJOURS RÉGULIER
= GAIN DE TEMPS**

**BISCUIT STRIPS ALWAYS WITH A REGULAR DESIGN
= A TIME SAVING**



PROCÉDÉ :

1. Préparer une pâte à cigarette. Poser le tapis sur une plaque perforée 600 x 400 mm code 310612. Étaler la pâte à cigarette colorée selon votre goût sur le tapis au ras des reliefs. Bien lisser à hauteur des motifs. Passer au froid.

PROCESS:

1. Prepare a cigarette batter. Place the mat on a perforated sheet 600 x 400 mm code 310612. Spread the cigarette batter coloured as per your taste to the brim of the relief pattern. Smoothen well to the height of the motives. Cool.



2. Recouvrir la pâte à décor avec environ 500 g d'appareil à biscuit, joconde, génoise, dacquoise ou autre. Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes.

2. Cover the decorating batter with around 500 g of the mixture of biscuit, joconde, Genoese, dacquoise or other. Bake in oven at 220°C for 10 to 12 minutes.



3. Le démoulage peut s'effectuer soit à chaud, soit à froid.

3. Turn out either hot or cold.



4. Détailler les bandes dans le biscuit en relief.

4. Cut the strips in the embossed biscuit.



5. Chemiser les cercles avec les bandes.

5. Line the circles with the bands.



A



B



C



D



E



F

TAPIS RELIEF

RELIEF MAT

Formes	Bandes lg mm	Code	Prix HT
Format 600 x 400 mm, intérieur 570 x 365 mm			
A- Grande frise grecque	37	422001	
B- Petite frise grecque	30	422002	
C- Cannage vénitien	30	422005	
D- Rayures	47	422006	
E- Labyrinthe	-	422009	
F- Arabesques	30	422011	

DISQUE ET TAPIS RELIEF RELIEF DISK AND MAT



Montage rapide à l'envers avec un décor original.
The entremets sheet can be easily assembled upside-down with original design.



CADRES À ENTREMETS POUR TAPIS RELIEF

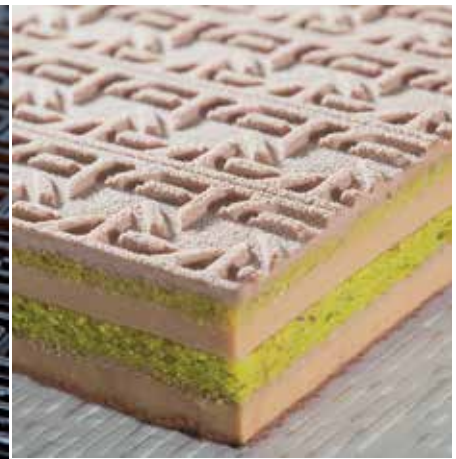
Acier inoxydable. Hauteur : 45 mm.
Cadres dont les dimensions sont spécialement adaptées à l'utilisation dans les tapis relief.
Pour le montage de l'entremets à l'envers. Après retournement on obtient un relief sur le dessus du gâteau à la fois original et du plus bel effet. Le décor facilite également la découpe grâce à la segmentation inscrite dans le tapis.

Formes	Dimensions L x lg (mm)	Code	Prix HT
½ cadre (1)	355 x 275	371012	
Cadre	550 x 355	371013	

ENTREMETS FRAMES FOR RELIEF MAT

Stainless steel. Height: 45 mm.
Frames with dimensions specially designed to use in relief mats.
By assembling the entremets upside down and turning it, a relief both original and beautiful can be obtained on the top of the cake. The decoration can also be used for cutting due to the segmentation inscribed in the mat.

(1) Utilisables par 2 dans un même tapis, pour fabriquer 2 parfums différents en même temps.
(1) Can be used 2 together on the same mat, so as to make 2 different flavours at the same time.



DISQUES RELIEFS

Montage à l'envers d'entremets afin de réaliser un décor en relief sur le dessus. Utilisation simple pour un résultat du plus bel effet.
Adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.
Silicone souple.

RELIEF DISKS

For the inverted assembly of entremets in order to get a relief decoration on the top. Simple to use and provides the most beautiful effect.
Suitable for circles of Ø 180, 200 and 220 mm.
Flexible silicone.



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor rosace / Rosary decoration	240	422026	

Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor flocon / Snow- flake decoration	240	422022	



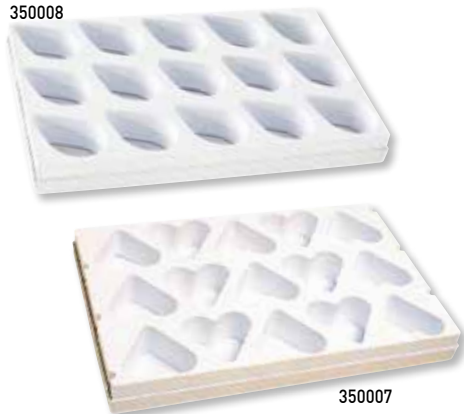
Montage rapide de gâteaux et mini-gâteaux individuels : mousses, charlottes, entremets, vacherins...
Les opérations de garnissage, de lissage et les manipulations sont facilitées et plus rapides.
Les démouleurs facilitent l'extraction instantanée des gâteaux : gain de temps.
Utilisables dans les chambres froides négatives (congélateurs).
Livrés avec plaque support.
Polystyrène, blanc.

*Quick assembly of individual cakes and buns: mousses, charlottes, entremets, pavlovas, etc.
Garnishing, smoothing and handling procedures are easier and faster.
Mould extractors allow instant removal of cakes, saving time.
Can be used in below-zero cold rooms (freezers).
Delivered with support plate.
Polystyrene, white.*

MULTIMOULES GATEAUX

Largeur : 400 mm. Hauteur : 40 mm, sauf pyramide 60 mm.
Contenance de 55 à 75 g selon modèle et densité des produits.
Format PVC prédécoupés pour chemisage, voir p.331.

350008



350007

PLAQUE MULTIMOULE 15 GÂTEAUX

Dimensions des plaques : 260 x 400 mm, comprenant 3 bandes de 5 moules identiques.

15 CAKE MULTIMOULD SHEET

Sheet size: 260 x 400 mm comprising of 3 strips of 5 identical moulds.

	Dimensions L x lg mm	Code	Prix HT
Plaque 260 x 400 mm			
Ronds / Round	Ø 65	350001	
Ovales / Oval	85 x 50	350002	
Hexagones	63 x 63	350003	
Cœurs / Heart	75 x 70	350007	
Larmes / Tear drop	90 x 58	350008	
Virgules / Comma	90 x 58	350009	
Pyramides	70x70xH60	350010	

NEW!



MULTIMOULDS CAKES

Width: 400 mm. Height : 40 mm, except the pyramid which is 60 mm.
Capacity 55 to 75 g as per model and density of products.
Precut PVC sizes for lining, see p.331.

350017



350013

PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

Dimensions des plaques : 600 x 400 mm, comprenant 7 bandes de 5 moules identiques (4 pour le triangle).

35 CAKE MULTIMOULD SHEET

Sheet size: 600 x 400 mm comprising of 7 strips of 5 identical moulds (or 4 for triangle).

	Dimensions L x lg mm	Nbre gateaux	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm				
Ronds / Round	Ø 65	35	350011	
Ovales / Oval	85 x 50	35	350012	
Hexagones	63 x 63	35	350013	
Triangle	111 x 60	28	350014	
Cœurs / Heart	75 x 70	35	350017	
Larmes / Tear drop	90 x 58	35	350018	
Virgules / Comma	90 x 58	35	350019	
Pyramides	70x70xH60	35	350020	

NEW!

DÉMOULEURS À GÂTEAUX

Chaque démouleur permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux ou 4 pour le triangle, sans les détériorer. Dim. : 400 x 100 mm.

CAKE EJECTOR

Each ejector can eject 5 cakes or 4 for triangle simultaneously without any deterioration. Dim. : 400 x 100 mm.



	Dimensions L x lg (mm)	Code	Prix HT
Ronds / Round	Ø 64	350021	
Ovales / Oval	83 x 47	350022	
Hexagones	61 x 61	350023	
Cœurs / Heart	73 x 68	350027	
Larmes / Tear drop	88 x 57	350028	
Virgules / Comma	90 x 58	350029	
Triangle	111 x 60	350030	

NEW!

MULTIMOULES MINI GÂTEAUX

Hauteur des multimoules : 25 mm.

Contenance de 15 à 20 g selon modèle et densité des produits.



350048

PLAQUE 48 MINI-GÂTEAUX

Dimensions : 300 x 400 mm, comprenant 3 bandes de 16 empreintes identiques.

48 MINI-CAKE SHEET

Size: 300 x 400 mm, consisting of 3 strips of 16 identical cavities.

	L x lg mm	Code	Prix HT
Plaque 300 x 400 mm			
Mini-ronds / Mini-round	Ø 40	350041	
Mini-ovales / Mini-oval	50 x 30	350042	
Mini-hexagones / Mini-hexagon	40 x 40	350043	
Mini-larmes / Mini-tear drops	50 x 35	350048	
Mini-virgules / Mini-commas	55 x 35	350049	



350061

DÉMOULEURS À MINI-GÂTEAUX

Chaque démouleur permet d'éjecter simultanément 16 mini-gâteaux, sans les détériorer.

MINI CAKE EJECTOR

Each ejector can eject 16 mini-cakes simultaneously, without any deterioration.

Size: 400 x 100 mm.

	Code	Prix HT
Mini-ronds / Mini-round	350061	
Mini-ovales / Mini-oval	350062	
Mini-hexagones / Mini-hexagon	350063	
Mini-triangles / Mini-triangles	350064	
Mini-carrés / Mini-squares	350065	
Mini-losanges / Mini-lozenge	350066	
Mini-cœurs / Mini-hearts	350067	
Mini-larmes / Mini-tear drops	350068	
Mini-virgules / Mini-commas	350069	



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

SINGLE SHEET FOR MULTIMOULDS

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
260	400	20	350200	
300	400	20	350201	
600	400	20	350202	

MINI-CAKE MULTIMOULDS

Multimould height: 25 mm.

Capacity of 15 to 20 g based on the model and density of the products.



350052



350056

PLAQUE 96 MINI-GÂTEAUX

Dimensions : 600 x 400 mm, comprenant 6 bandes de 16 empreintes identiques.

96 MINI-CAKE SHEET

Size: 600 x 400 mm consisting of 6 strips of 16 identical cavities.

	L x lg mm	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm			
Mini-ronds / Mini-round	Ø 40	350051	
Mini-ovales / Mini-oval	50 x 30	350052	
Mini-hexagones / Mini-hexagon	40 x 40	350053	
Mini-triangles / Mini-triangles	L 45	350054	
Mini-carrés / Mini-squares	35 x 35	350055	
Mini-losanges / Mini-lozenge	56 x 38	350056	
Mini-cœurs / Mini-hearts	48 x 45	350057	
Mini-larmes / Mini-tear drops	50 x 35	350058	
Mini-virgules / Mini-commas	55 x 35	350059	



DÉCOUPOIRS MULTIMOULES

Pour la découpe aux dimensions des fonds de biscuits. En POM.

MULTIMOULDS CUTTERS

For cutting biscuit basis to size. In POM.

Modèle	L x lg mm	Code	Prix HT
Rond / Round	Ø 65	150158	
Oval / Oval	85 x 50	350102	
Hexagone / Hexagon	63 x 63	350103	
Coeur / Heart	75 x 70	350107	
Larme / Teardrop	90 x 58	350108	
Virgule / Comma	90 x 58	350109	
Petit oval / Small oval	50 x 30	350112	
Petit hexagone / Small hexagon	40 x 40	350113	
Petite larme / Small teardrop	50 x 35	350118	
Petite virgule / Small comma	55 x 35	350119	



PROCÉDÉ :

- 1- Poser la plaque inox sur une surface plane et positionner le premier cadre choisi.
- 2- Remplir le premier cadre posé sur la plaque spéciale, avec la garniture choisie.
- 3- Lisser avec une règle. Selon la garniture, mettre au froid pour durcir.
- 4- Poser ensuite le deuxième cadre sur le premier, remplir avec une autre garniture et lisser.
- 5- Procéder de même pour la troisième garniture. Congeler l'ensemble si nécessaire avec la plaque.
- 6- Démouler en enlevant un à un les cadres. (Ne pas chauffer avec un chalumeau, utiliser un pistolet à air chaud).

On obtient ainsi très facilement des entremets prêts à couper, dont les couches successives sont régulières et du plus bel effet, en réduisant considérablement le temps de montage. On peut également intercaler des couches de biscuit entre les garnitures.

PROCESS:

- 1- Place the stainless steel sheet on a flat surface and position the first chosen frame.
- 2- Fill the first frame placed on the special sheet with the chosen filling.
- 3- Smoothen with a rule. Cool to harden based on the filling used.
- 4- Then place the second frame on the first, use another filling and smoothen.
- 5- Proceed in the same way for the third filling. Freeze the whole set with the sheet if required.
- 6- Turn out by removing the frames one by one. (do not heat with a torch but use a blow air gun instead).

Thus entremets that are ready to cut can be easily made, with successive layers that are uniform providing a beautiful effect and reducing the assembly time. Layers of biscuits can also be inserted between the fillings.



1



2



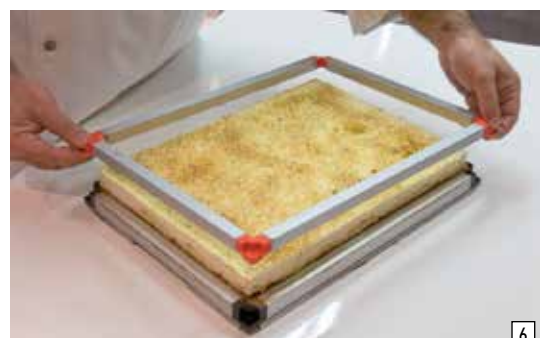
3



4



5



6

Système exclusif créé par Matfer.

Montage rapide et simple de plaques d'entremets, de mousses, d'opéras en couches parfaitement régulières de 2 ou 3 parfums, voire davantage.

Grâce à ses multiples combinaisons, ce système permet de monter des entremets de hauteur variables (20 à 45 mm).

Les formats 600 x 400 et 400 x 300 mm sont adaptés au format des glissières des armoires froides de boulangerie-pâtisserie.

Le kit de base comprend :

- 1 plaque en acier inoxydable 18/10, à encoches spéciales,
- 3 cadres superposables en aluminium de hauteurs différentes : sauf cadre guitare Réf. 370105
- 1 cadre, hauteur : 10 mm (coins jaunes)
- 1 cadre, hauteur : 15 mm (coins rouges)
- 1 cadre, hauteur : 20 mm (coins noirs).

Exclusive system created by Matfer.

Easy and simple assembly of entremets, mousses, opera cakes in perfect uniform layers of 2, 3 or even more flavours.

Due to the multiple combinations possible, the stackable frame set can favourably replace 4 traditional frames.

The sizes 600 x 400 and 400 x 300 mm are suitable for refrigerator trays found in bakeries and pastry shops.

The base kit consists of:

- 1 stainless steel sheet 18/10, with special slots,
- 3 stackable frame sets of different heights in aluminium: except the guitar frame Ref. 370105
- 1 frame, height: 10 mm (yellow corners)
- 1 frame, height: 15 mm (red corners)
- 1 frame, height: 20 mm (black corners)



CADRES SUPERPOSABLES

STACKING FRAMES

	H mm	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm, dimensions utiles 570 x 370 mm / Sheet 600 x 400 mm, usefull dimensions 570 x 370 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres / Sheet + 3 frames set		370100	
Cadre supplémentaire (jaunes) / Extra sheet. (yellow)	10	370107	
Cadre supplémentaire (rouges) / Extra sheet. (red)	15	370108	
Cadre supplémentaire (noirs) / Extra sheet. (black)	20	370109	
Plaque spéciale supplémentaire / Extra special sheet		370110	



	H mm	Code	Prix HT
Plaque 400 x 300 mm, dimensions utiles 370 x 270 mm / Sheet 400 x 300 mm, usefull dimensions 370 x 270 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres / Sheet + 3 frames set		370102	
Cadre supplémentaire (jaunes) / Extra frame (yellow)	10	370112	
Cadre supplémentaire (rouges) / Extra frame (red)	15	370113	
Cadre supplémentaire (noirs) / Extra frame (black)	20	370114	
Plaque spéciale supplémentaire / Extra special sheet		370115	



SIMPLICITÉ – RÉGULARITÉ – GAIN DE TEMPS

SIMPLICITY – UNIFORMITY – RAPIDITY

CADRES SUPERPOSABLES SPÉCIAL GUITARE

SPECIAL STACKING FRAME SET FOR GUITAR

	H mm	Code	Prix HT
Format intérieur spécial guitare 350 x 350 mm / Special interior format for guitar cutter 350 x 350 mm			
Ensemble plaque + 1 cadre / Sheet + 1 frame set	10	370105	
Cadre supplémentaire (jaunes) / Extra frame (yellow)	10	370141	
Cadre supplémentaire (rouges) / Extra frame (red)	15	370142	
Cadre supplémentaire (noirs) / Extra frame (black)	20	370143	
Plaque spéciale supplémentaire / Extra special sheet		370145	





Plaque souple 24 empreintes sur support rigide.
 Emploi simple et pratique.
 Remplissage avec un entonnoir automatique.
 Démoulage facile.
 Moules en silicone.
 Dimensions des plaques : 180 x 335 mm.

*Flexible plate of 24 cavities and rigid base.
 Easy and simple to use.
 Filling with an automatic funnel.
 Easy turn out.
 Mould in silicone.
 Sheet size: 180 x 335 mm.*



PALET ROND
DISC

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
34	18	339017	



COEUR
HEART

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	11	339016	



MANDARINE QUARTIER
TANGERINE SLICE

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
45	18	15	339010	



DEMI-FRAISE
HALF STRAWBERRY

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
36	30	20	339011	



FRAMBOISE
RASPBERRY

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	24	339013	



DEMI-ANANAS
HALF PINEAPPLE

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
33	23	18	339014	



DEMI-POIRE
HALF PEAR

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
40	26	15	339012	



PÊCHE
HALF PEACH

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
35	25	20	339015	



Ces cercles offrent :

- Cuisson homogène.
- Polyvalence : bord arrondi pour un fonçage classique ou droit pour un fonçage arasé.
- Anti-adhérence.
- Absence d'inertie de chaleur pour une préhension dès la sortie du four.
- résistance à la déformation.
- Hygiène irréprochable : monobloc, sans soudure ni bord roulé.

These rings provide:

- Even cooking.
- Multi-purpose: rounded edge for classic lining or straight edge for level lining.
- Non-stick.
- No heat inertia for handling straight from oven.
- resistance to deformation.
- Impeccable hygiene: single unit, seamless, no rolled edges.



**FABRICATION MONOBLOC =
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE**

**MONOBLOC MANUFACTURE = NO JOINS FOR
IMPECCABLE HYGIENE**



Fonçage arasé
Levelled fashioning

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le lot de 6 / Pack of 6			
60	17	346701	
65	17	346702	
70	17	346703	
75	17	346704	
80	19	346705	
85	19	346706	
90	19	346707	
100	20	346708	



NEW!

A l'unité / Per unit

120	22	346709	
160	25	346711	
180	25	346712	
200	25	346713	
220	25	346714	
240	25	346715	
260	25	346716	
280	25	346717	



Fonçage classique, bords roulés
Standard fashioning, rolled edges



Fonçage classique, bords cannelés
Standard fashioning, fluted edges

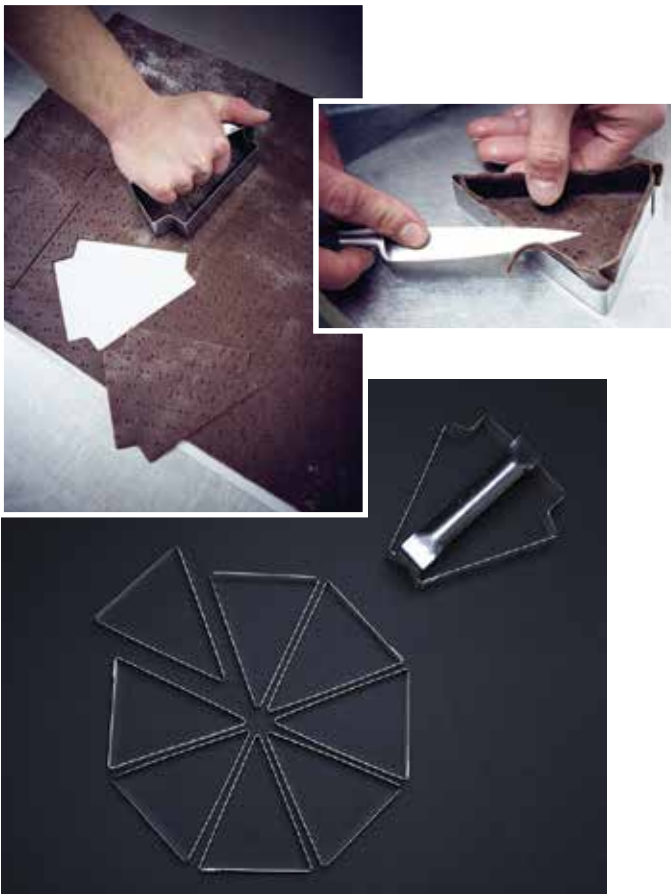




LAISSEZ VOS CLIENTS CRÉER LEUR PROPRE TARTE, UNIQUE ET ORIGINALE

Revisitez la présentation de grands classiques pâtisseries, créez une tarte aux couleurs gourmandes sans mélanger les saveurs. Les combinaisons de présentation sont multiples : bandes, étoiles, hexagones, triangles...
Découpoir adapté : fonds de tartes aux contours nets et d'épaisseur régulière.
Formes et découpoirs en acier inoxydable.

Modèle déposé.

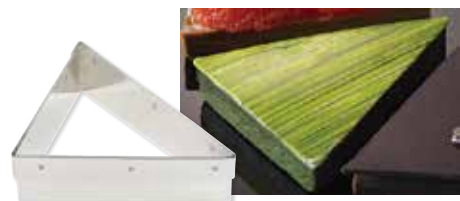


TRIANGLES INOX MOZAÏK
MOZAÏK TRIANGLES, STAINLESS STEEL

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
120	98	20	371142	
			Le pack de 8 / pack of 8	
DÉCOUPOIR FOND DE TARTE, acier inoxydable TART BASE CUTTER, stainless steel			371242	



Suggestion de présentation buffet / Buffet presentation suggestion



DÉCOUPOIR TRIANGLE DÉCOR MOZAÏK

Découpoir avec ceinture de renfort pour la découpe au format adapté aux tartes triangulaires Mozaïk. Utilisable comme découpoir à sablé. En acier inoxydable.

MOZAÏK DECORATION TRIANGLE CUTTER

Cutter with reinforcing band for Mozaïk triangular tarts. Can be used as a savoury pastry cutter. Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	



LET YOUR CUSTOMERS MAKE THEIR OWN UNIQUE, ORIGINAL TART

Reinterpret the presentation of the great pastry classics, and create a deliciously coloured tart without mixing the flavours.
Lots of different presentation combinations: strips, stars, hexagons, triangles, etc.
Specially designed cutter: tart bases with good contours and regular thickness.
Stainless steel shapes and cutters.

Patented model



VENDRE LES TARTELETTES EN INDIVIDUEL OU EN COMBINAISONS DE FORMES

SUPPLY INDIVIDUAL TARTLETS OR COMBINATIONS OF FORMS



RECTANGLE À TARTELETTE MOZAÏK FINGER
MOZAÏK FINGER TARTLET RECTANGLE

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
120	40	20	371153	

Le lot de 4 / Pack of 4



DÉCOUPOIR POUR RECTANGLE À TARTE MOZAÏK
Découpoir avec ceinture de renfort pour la découpe nette de fonds de tarte rectangulaires Mozaïk sans surplus de pâte dans les angles. En acier inoxydable.

MOZAÏK RECTANGULAR TART CUTTER

Cutter with reinforcement for Mozaïk rectangular tart bases with clean outlines and no wasted dough in the corners. Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
164	78	35	371253	



OBLONG À TARTELETTE MOZAÏK FINGER
MOZAÏK FINGER TARTLET OBLONG

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
130	40	20	371152	

Le lot de 6 / Pack of 6



CARRÉ À TARTELETTE MOZAÏK
MOZAÏK TART SQUARE

	L mm	H mm	Code	Prix HT
Carré / Square	75	20	371121	
Découpoir / Cutter	107	75	371221	
				Le lot de 4 / Pack of 4
Carré / Square	90	20	371123	
Découpoir / Cutter	130	130	371223	

L'unité / Per unit

CERCLES À TARTE TART CIRCLES



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



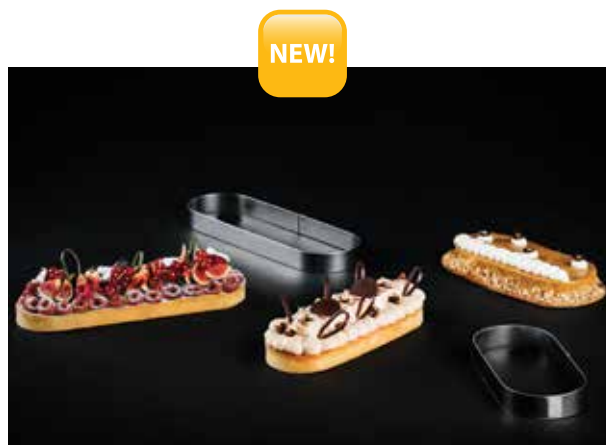
CERCLE À TARTE INOX

2 bords roulés.

STAINLESS STEEL TART RING

2 rolled edges.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le lot de 6 / Pack of 6			
60	16	371701	
65	16	371702	
70	16	371703	
75	16	371704	
80	16	371705	
85	16	371706	
90	16	371707	
100	20	371708	
L'unité / Per unit			
120	20	371609	
140	20	371610	
160	20	371611	
180	20	371612	
200	20	371613	
220	20	371614	
240	20	371615	
260	20	371616	
280	20	371617	
300	20	371618	
320	20	371619	
340	20	371620	



OBLONG À TARTE MOZAÏK

Acier inoxydable.

OBLONG TART MOZAÏK

Stainless steel.

L mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	371330	
240	25	371334	
280	25	371338	



OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

Acier inoxydable.

OBLONG MOZAÏK SHAPE ENTREMETS

Stainless steel.

L mm	H mm	Code	Prix HT
240	45	371324	
280	45	371328	

CADRE EXTENSIBLE

Cadre composé de 4 pièces en acier inoxydable imbriquées entre elles par coincement. Facilite la mise à la dimension du cadre. Inox forte épaisseur 2 mm = rigidité. Démontable pour le nettoyage.

EXTENSIBLE FRAME

Frame composed of four interlocking stainless steel parts.

Easy frame resizing.

Strong stainless steel, thickness 2mm = rigidity.

Can be dismantled for cleaning.

Dim. mini		Dim. maxi			Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	lg mm	H mm		
300	200	560	360	45	371421	
200	150	360	270	45	371422	

CADRES À BÛCHES YULE-LOG FRAMES



CADRE À BÛCHE CARRÉE

Acier inoxydable, épaisseur 2 mm.
Pour le montage de bûches ou d'entremets. Facilite le démontage.
Format adapté pour optimiser le stockage sur plaques pâtisseries.

FRAME FOR SQUARE LOGS

Stainless steel, 2mm thick. For assembling logs or desserts.
Easy dismantling.
Size designed to optimise storage on baking trays.

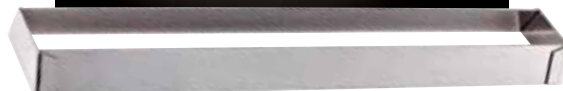
L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	



CADRES RECTANGULAIRES

Acier inoxydable. Epaisseur 2 mm.
RECTANGULAR FLAN FRAME
Stainless steel. Thickness 2 mm.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Flan / Flan frame	370	110	25	371843	
Flan / Flan frame	570	110	25	371844	
Mousse / Mousse frame	370	90	40	371017	
Mousse / Mousse frame	560	90	40	371015	
Mousse / Mousse frame	570	95	45	371016	



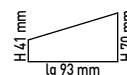
CADRE À BÛCHE INOX LINGOT

Cadre pour la fabrication de bûches de façon lingot.
Coupée en deux la bûche permet de faire 8 parts, en tiers, 6 parts.
En acier inoxydable.
Création Hugues Pouget.

STAINLESS STEEL INGOT YULE-LOG FRAMES

Frame for the making of lingot-style yule-logs.
Cut in two the yule-log serves 8, in thirds it serves 6 portions.
Stainless steel.
Designed by Hugues Pouget.

L mm	B mm	b mm	H mm	Code	Prix HT
565	95	67	40	371161	



CADRE À BÛCHE INOX INCLINÉ

Coupée en deux la bûche permet de faire 8 parts, en tiers, 6 parts. En acier inoxydable.
Dessert Création Hugues Pouget.

STAINLESS STEEL YULE-LOG FRAME

Cut in half the yule log serves 8, in thirds it serves 6 portions. Stainless steel.
Cake designed by Hugues Pouget.

L mm	lg mm	H mm	h mm	Code	Prix HT
565	93	70	41	371162	



FORMES À ENTREMETS ENTREMETS FRAMES



© Maria Mikulasova/Jérôme Villette



CERCLE À ENTREMETS
Acier inoxydable.
ENTREMETS RING
Stainless steel.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	35	371201	
140	35	371202	
150	35	371203	
160	35	371204	
180	35	371205	
200	35	371206	
220	35	371207	
240	35	371208	
260	35	371209	
280	35	371210	
300	35	371211	

CERCLE À MOUSSE
Acier inoxydable.
MOUSSE RING
Stainless steel.

Ø mm	H mm	Cdt	Code	Prix HT
70	45	4	371998	
75	40	4	371401	
80	45	4	371402	
120	45	1	371404	
140	45	1	371405	
160	45	1	371406	
180	45	1	371407	
200	45	1	371408	
220	45	1	371409	
240	45	1	371410	
260	45	1	371411	
280	45	1	371412	



CERCLE À VACHERIN
Acier inoxydable.
VACHERIN RING
Stainless steel.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	60	402246	
120	60	371801	
140	60	371802	
160	60	371803	
180	60	371804	
200	60	371805	
220	60	371806	
240	60	371807	
260	60	371808	
280	60	371809	
300	60	371810	



CERCLE EXTENSIBLE
Acier inoxydable, pour entremets variation continue du Ø de 180 à 360 mm.
ADJUSTABLE RING
Stainless steel, for continued entremets variation from Ø 180 to 360 mm.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180/360	45	371420	



CADRES STANDARD
Acier inoxydable, extra-fort. Épaisseur : 2 mm.
HEAVY CAKE FRAME
Stainless steel, extra-strong. Thickness: 2 mm.

Formes	L x lg x H mm	Code	Prix HT
Pour plaque 600 x 400 mm			
Opéra / Opera	565x365x25	371001	
Entremets / Desserts	565x365x35	371003	
Mousse / Mousse	565x365x45	371005	
Pour plaque gastronomique GN 1/1			
Entremets / Desserts	496x290x35	371008	
Mousse / Mousse	496x290x45	371009	
Pour plaque 400 x 300 mm			
Entremets / Desserts	375x275x35	371023	
Mousse / Mousse	375x275x45	371025	



CARRÉ À TARTE

Ces carrés et leurs découpoirs adaptés permettent de réaliser facilement des fonds de tartelettes et tartes carrées aux contours nets, sans surplus de pâte dans les angles. En acier inoxydable. Découpoirs robustes avec ceinture de renfort.

TART SQUARE

These squares and their cutters enable you to create large and small square tart cases with neat edges, without surplus pastry in the corners. Stainless steel. Robust cutters with reinforced body.

L mm	H mm	Code	Prix HT
75	20	Individuel	371121

Découpoir pour Carré / Cutter for Square

L'unité / Per unit

107	75	371221
-----	----	--------

L mm	H mm	Code	Prix HT
Carré / Square			

L'unité / Per unit

150	20	371124
180	20	371126
210	20	371128

Découpoir pour Carré / Cutter for Square

L'unité / Per unit

192	150	371224
222	180	371226
252	210	371228



CARRÉ À ENTREMETS

Acier inoxydable.

ENTREMETS FRAME

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	
170	170	35	371105	
225	225	35	371106	
275	275	35	371108	
330	330	35	371110	
380	380	35	371112	



CARRÉ À MOUSSE

Acier inoxydable.

MOUSSE FRAME

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	
160	160	45	371134	
190	190	45	371136	
210	210	45	371137	
230	230	45	371138	



CARRÉ BOMBÉ

Acier inoxydable.

CONVEX SQUARE

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
160	160	40	372001	
180	180	45	372002	
200	200	45	372003	
220	220	45	372004	
240	240	45	372005	
260	260	45	372006	



FORMES À ENTREMETS ENTREMETS FRAMES



OCTOGONE

Acier inoxydable. Forme pratique pour la découpe en parts égales et pour le logement dans les boîtes à gâteaux.

OCTOGON

Stainless steel. Convenient shape for cutting into equal parts and for placing in cake boxes.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	
200	200	40	372421	
220	220	40	372422	
240	240	40	372423	
260	260	40	372424	



TRIANGLE BOMBÉ

Acier inoxydable.

CONVEX TRIANGLE

Stainless steel.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	



LARME

Acier inoxydable.

TEAR DROP

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	
230	145	40	372404	
260	160	40	372406	
290	185	40	372408	



CŒUR

Acier inoxydable. Les cœurs de format 100 et 120 conviennent particulièrement pour la confection d'entremets 2 personnes (Saint-Valentin).

HEART CAKE RING

Stainless steel. The heart sizes 100 and 120 are particularly suitable for making 2 person entremets (Valentine's day).

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
"Cœur pour deux" / "A heart for 2"				
100	100	35	371817	
120	120	35	371819	
Entremets cœur / Heart entremet				
160	160	35	371821	
180	180	35	371822	
200	200	35	371823	
220	220	35	371824	



HEXAGONE

Acier inoxydable. La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

HEXAGON

Stainless steel. The width given is between 2 diametrically opposite angles.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	
180	45	372203	
200	45	372204	
220	45	372205	
240	45	372206	
260	45	372207	



OVALE

Acier inoxydable.

OVAL

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	Entremets 372802	
210	140	35	Entremets 372803	
230	160	35	Entremets 372804	
250	180	35	Entremets 372805	
190	120	45	Mousse 372812	
210	140	45	Mousse 372813	
230	160	45	Mousse 372814	
250	180	45	Mousse 372815	
270	200	45	Mousse 372816	



Nous pouvons réaliser les cercles et formes spéciales sur mesure, à partir de 20 pièces.

Special sizes and shapes on a minimum order of 20 pieces



Formes individuelles dites "Nonnettes", en acier inoxydable pour petits gâteaux, mousses et entremets individuels.

Individual entremets frames referred to as "Nonnettes", in stainless steel for individual small cakes, mousses and entremets.

NEW!



NONNETTE OVALE
OVAL NONNETTE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 40 x 30	4	375039	



NONNETTE RONDE
ROUND NONNETTE

Ø mm	H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit				
NEW! 55	30	4	375069	
60	30	4	375070	
62	30	4	375071	
45	35	4	375066	
50	35	4	375067	
60	35	4	375068	
65	40	4	375072	
75	40	4	371401	
45	45	4	375101	
50	45	4	375102	
60	45	4	375104	
70	45	4	371998	
80	45	4	371402	
NEW! 50	50	4	375201	
50	60	4	375112	
60	60	4	375114	
75	50	4	371400	



NONNETTE OVOÏDE
EGG SHAPE FOR EASTER ENTREMETS

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
80 x 60 x 40	4	375042	



DEMI-LUNE
HALF-MOON

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
87 x 43 x 25	4	375007	



OVAL
OVAL

Forme	L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit				
Arrondie Rounded	75 x 45 x 30	4	375040	
Pointue Pointed	88 x 50 x 30	4	375041	



1/4 DE CERCLE
QUARTER CIRCLE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
55 x 55 x 40	4	375008	



1/4 DE CERCLE BOMBÉ
CONVEX QUARTER CIRCLE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
55 x 55 x 40	4	375009	

FORMES À ENTREMETS INDIVIDUELLES INDIVIDUAL ENTREMETS FRAMES



CARRÉ BOMBÉ
CONVEX SQUARE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
60 x 60 x 45	4	375003	



CARRÉ
SQUARE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
56 x 56 x 30	4	375001	



HEXAGONE
HEXAGON

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 70 x 40	4	375014	
67 x 67 x 30	4	375015	



RECTANGLE
RECTANGLE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
61 x 51 x 30	4	375060	
81 x 41 x 30	4	375061	



VICHY
VICHY

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
75 x 45 x 45	4	375065	



PENTAGONE
PENTAGON

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 70 x 40	4	375045	



COEUR
HEART

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 55 x 30	4	375005	



HUIT
EIGHT

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 50 x 40	4	375018	



LOSANGE
LOZENGE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
90 x 60 x 30	4	375023	



LARME
TEAR DROP

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
80 x 50 x 40	4	375021	



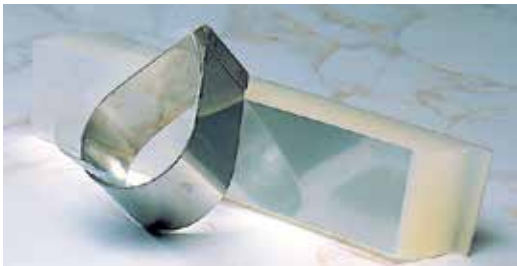
TRONC PYRAMIDE
PYRAMID BASE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 30 x 50	4	375075	



TRIANGLE BOMBÉ
CONVEX TRIANGLE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
L 65 x H 40	4	375078	



RUBAN PÂTISSIER PRÉ-COUPÉ

Polypropylène, épaisseur 60 microns. Ces formats pré-coupés offrent un gain de temps. Conditionné en sachet de 500 feuilles.

PRECUT PASTRY RIBBON

Polypropylene, thickness 60 microns. These pre-cut sizes saves time. Packaged in sachets of 500 sheets.

L mm	H mm	Code	Prix HT
Pour cercle Ø 60 mm / For rings with Ø of 60 mm			
215	35	960070	
215	40	960071	
215	45	960072	
215	60	960074	
Pour cercle Ø 70 mm / For rings with Ø of 70 mm			
230	35	960075	
230	40	960076	
230	45	960077	
230	60	960079	
Pour cercle Ø 75 à 80 mm / For rings with Ø of 75 to 80 mm			
260	35	960081	
260	40	960078	
260	45	960080	
260	60	960082	



TASSEUR À ENTREMETS

Très pratique pour tasser les ingrédients à l'intérieur des cercles et obtenir ainsi des entremets d'une tenue optimale. Acier inoxydable. Poignée bakélite. Peut également servir de poussoir pour les démouler.

PACK DOWN TOOL FOR ENTREMETS

Very usefull to pack down ingredients inside the entremets rings in order to obtain nice presentation. Stainless steel. Bakelite handle. Can also be used as a cake ejector.

Ø mm	Ø mini du cercle	Code	Prix HT
40	45	376104	
60	65	376106	
80	85	376108	
100	110	376110	
120	130	376112	
140	150	376114	



RETROUVEZ LES CARTONS
OR / GOLD CARTONS DANS
LE CATALOGUE



RUBAN PÂTISSIER PVC

Très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes. Livré avec un adhésif double face (sauf rouleau de 100 m).

PVC PASTRY RIBBON

Very transparent and glossy, very rigid for mousses, entremets and charlottes, delivered with a double sided adhesive (except roll of 100 m).

H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le rouleau de 250 m / Roll of 250 m			
35	150	960101	
40	150	960102	
45	150	960103	
60	150	960104	
Le rouleau de 100 m / Roll of 100 m			
30	100	960010	
35	100	960011	
40	100	960012	
45	100	960013	
50	100	960014	
60	100	960015	
80	100	960105	

RUBAN PÂTISSIER POLYPROPYLENE

Utilisation conseillée pour formes individuelles essentiellement.

POLYPROPYLENE PASTRY RIBBON

To be mainly used for individual shapes.

H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le rouleau de 200 m / Roll of 200 m			
30	60	960090	
35	60	960091	
40	60	960092	
45	60	960093	



RUBAN PVC CHOCOLAT

Épaisseur 100 microns, très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes. Impression "Gourmandise".

PVC CHOCOLATE RIBBON

Thickness 100 microns, very transparent and glossy, very rigid for mousses, entremets and charlottes. Printed "Gourmandise".

H mm	Code	Prix HT
Le rouleau de 100 m / Roll of 100 m		
45	960107	

CERCLE À "PAIN SURPRISE" PARTY BREAD RING



Une gamme complète de cercles pour tous les besoins.

Le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Acier inoxydable.

*A complete range of rings to meet all your needs.
The number of sandwiches made is given as a guide only, their size may vary.
Stainless steel.*



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
160	90	24	371503	
180	90	32	371504	
200	90	32	371505	
220	90	48	371507	



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
180	120	40	371514	
200	120	40	371506	
220	120	60	371517	
240	120	60	371518	



CARRÉ À PAIN SURPRISE

A la fois simple et originale, cette forme donnera aux pains surprise une allure moderne. Acier inoxydable.

SANDWICH SURPRISE LOAF SQUARE

Both simple and original, this shape gives a modern look to surprise loaves. Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Nombre de sandwichs : 32				
140	140	110	371522	
Nombre de sandwichs : 48				
160	160	120	371524	
Nombre de sandwichs : 60				
200	200	140	371528	



DÉCOUPOIR À PAIN SURPRISE

Découper à lame dentée, en acier inoxydable pour la découpe circulaire des "pains surprise".

Permet de découper en quelques secondes le cylindre de mie destiné à la confection de canapés.

La coupe est parfaitement nette et cylindrique.

Livré avec un couvercle plastique de protection de la lame et un étrier de fixation.

S'utilise avec des cercles à pain surprise Ø 200 mm code 371505 (H 90 mm) ou 371506 (H 120 mm).

SURPRISE BREAD CUTTER

Stainless steel serrated blade for circular cutting.

Ideal for "surprise bread".

Allows quick cutting of bread cylinders used to make canapés.

Perfectly cylindrical, neat cut.

Delivered with plastic lid for blade protection and U-bolt.

Used with surprise bread circles Ø mm ref. 371505 (H 90 mm) or ref. 371506 (H 120 mm).

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
175	120	155017	

Matériau composite : imputrescible, adapté à la stérilisation.
Tranchant garanti de longue durée.
Monobloc : facile à nettoyer.
Prise en main confortable grâce à leur arrondi.
Conserve toujours sa forme d'origine.

*Composite material: rot-proof, suitable for sterilisation.
Long-life sharpness guarantee.
Single unit: easy to clean.
Comfortable grip thanks to rounded design.
Always retains original shape.*



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS RONDS EXOGLASS®

Livrés dans une boîte de rangement.

EXOGLASS® ROUND CUTTER BOX

With a box for storage.

	Ø mm	Code	Prix HT
9 découpoirs cannelés pairs / 9 even fluted cutter	20 à 100	150101	
7 découpoirs cannelés impairs / 7 uneven fluted cutter	35 à 95	150102	
8 découpoirs unis pairs / 8 even plain cutter	30 à 100	150103	
7 découpoirs unis impairs / 7 uneven plain cutter	35 à 95	150104	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ EXOGLASS®

EXOGLASS® ROUND FLUTED CUTTER

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	
30	150111	
35	150112	
40	150113	
45	150114	
50	150115	
55	150116	
60	150117	
65	150118	
70	150119	
75	150120	
80	150121	
85	150122	
90	150123	
95	150124	
100	150125	
110	150126	
120	150127	
130	150128	



TOUS NOS DÉCOUPOIRS SONT MARQUÉS AFIN D'IDENTIFIER RAPIDEMENT LE MODÈLE ADAPTÉ AU TRAVAIL À EFFECTUER

ALL OF OUR CUTTERS ARE MARKED SO THAT YOU CAN QUICKLY FIND THE BEST ONE FOR THE TASK



DÉCOUPOIR ROND UNI EXOGLASS®

EXOGLASS® ROUND PLAIN CUTTER

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	
35	150152	
40	150153	
45	150154	
50	150155	
55	150156	
60	150157	
65	150158	
70	150159	
75	150160	
80	150161	
85	150162	
90	150163	
95	150164	
100	150165	

DÉCOUPOIRS EXOGLASS® EXOGLASS® CUTTERS



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉ EXOGLASS®
EXOGLASS® OVAL FLUTED CUTTER

L mm	lg mm	Code	Prix HT
40	23	150205	
55	31	150206	
70	40	150207	
85	50	150208	
100	60	150209	
115	70	150210	
130	80	150211	



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNÉS EXOGLASS®
BOX OF 7 EXOGLASS® OVAL FLUTED CUTTERS

	Ø mm	Code	Prix HT
7 découpoirs ovales / 7 oval cutters	40 à 130	150201	



DÉCOUPOIR EXOGLASS® GINGERBREAD MAN

Permet la découpe rapide dans du biscuit, pain d'épices, du fameux bonhomme. Une idée de petits goûters faciles à réaliser pour régaler les petits gastronomes. Découpoir unis, au tranchant efficace et durable.

EXOGLASS® GINGERBREAD MAN CUTTER

For quick cutting of biscuits or gingerbread in the shape of the famous little man. An easy idea for a children's teatime treat.

Plain cutter with a sharp, hardwearing cutting edge.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	



DÉCOUPOIRS CARRÉS EXOGLASS®

Découpoirs unis, angles rayonnés, conçus pour la réalisation de sablés et adaptés à la confection de fonds pour de nombreuses empreintes Flexipan®.

EXOGLASS® SQUARE CUTTERS

Plain cutters with round corners, designed for making biscuits and suited to cutting bases for many Flexipan® moulds.



Dim. mm	Adapté pour Flexipan / Adapted for Flexipan	Code	Prix HT
40 x 40	FP 1113 336133 Savarin 37 / Savarin 37	150241	
	FP 1128 336058 Mini carré 37 / Mini-square 37		
	FP 1562 336012 Pyramide 35 / Pyramid 35		
55 x 55	FP 1133 336059 Carré 56 / Square 56	150244	
	FP 1882 336120 Pyramide 7 / Pyramid 7		
	FP 1105 336134 Savarin 55 / Savarin 55		
	FP 1166 336184 Ecrin / Case		
70 x 70	FP 1585 336013 Pyramide 70 / Pyramid 70	150247	
	FP 1102 336135 Savarin 70 / Savarin 70		
	FP 1497 336152 Tablette carrée / Square tablet		
SF 1119 337022 Tartelette 60 / Mini-tart 60			





Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	



DÉCOUPOIR ÉTOILE

Uni, utilisable pour la découpe des formes destinées à garnir les Flexipan® Étoiles réf. 336217

STAR SHAPED CUTTER

Plain, usable for cutting shapes meant to decorate the Flexipan® stars ref. 336217.



DÉCOUPOIR CUILLÈRE

Spécialement conçu pour la découpe des fonds de pâtes à cuire dans les FLEXIPAN® réf. 336214/336314 ou sur le SILFORM réf. 337214. Une fois cuites, ces cuillères consommables peuvent être garnies.

SPOON SHAPED CUTTER

Specially designed for cutting dough bases in Flexipan® ref. 336214/336314 or on the Silform ref. 337214.

Once baked, these consumable spoons can be decorated.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
95	43	150214	



DÉCOUPOIR CŒUR

Cannelé pour la découpe de petits sablés ou de fonds utilisables dans les plaques Flexipan réf. 336392.

HEART SHAPED CUTTER

Fluted for cutting shortbread biscuits or bases usable in Flexipan plates ref. 336392.



L mm	lg mm	Code	Prix HT
47	44	150215	

Découpoirs "Décor" assortis en matériau composite Exoglass®.
Forme évasée permettant d'éjecter très facilement des pièces.
Livrés dans une boîte de rangement transparente.

Assorted "Decor" cutters in Exoglass® composite material.
The flared shape of the cutters makes it easier to eject the finished pieces.
With a transparent box for storage.



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS GM N°1

Dimensions maxi : 27 mm.

Cœur, carreau, pique, trèfle, virgule, demi-lune.

6 CUTTER GM NO.1 BOX

Maximum Size: 27 mm.

Heart, diamond, spade, club, comma, half-moon.

Code	Prix HT
150513	



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS GM N°2

Dimensions maxi : 27 mm.

Étoile, goutte d'eau, losange, écusson, croissant de lune, demi-cercle.

6 CUTTER GM NO.2 BOX

Maximum Size: 27 mm.

Star, drop of water, lozenge, badge, crescent moon, half-circle.

Code	Prix HT
150514	



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS "DÉCORS" PM

Dimensions maxi : 15 mm.

Cœur, carreau, pique, trèfle, écusson, étoile, ovale, losange, goutte d'eau, muguet, virgule, croissant.

BOX OF SMALL SIZE "DÉCOR" CUTTERS

Maximum size: 15 mm.

Heart, diamond, spade, club, badge, star, oval, lozenge, drop of water, lily of the valley, comma, crescent.

Code	Prix HT
150512	

DÉCOUPOIRS INOX STAINLESS STEEL CUTTERS



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ À POIGNÉE

Acier inoxydable.

ROUND FLUTED CUTTER WITH HANDLE

Stainless steel.

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	
140	150231	
150	150232	



DÉCOUPOIR À SABLE CANNÉ

Triangulaire, acier inoxydable, bordé, tranchant biseauté.

FLUTED TRIANGULAR CUTTER

Triangular, stainless steel, with rim edge, bevelled cutting edge.

lg mm	Code	Prix HT
90	150405	



DÉCOUPOIR OBLONG

Acier inoxydable. Décoeur uni, avec poignée.

Lame biseautée pour un tranchant efficace. Forme spécialement étudiée pour la découpe des fonds destinés à garnir les moules oblongs réf. 345202.

OBLONG CUTTER

Stainless steel. Plain cutter with handle. Bevelled blade for effective cutting. Shape specially designed for cutting bases meant to fill oblong moulds ref. 345202.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
130	90	153030	



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS

Acier inoxydable. Longueur : 40, 55, 70, 85, 100, 115 et 130 mm.

BOX OF 7 OVAL PLAIN CUTTERS

Stainless steel. Length: 40, 55, 70, 85, 100, 115 and 130 mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40 à 130	150225	



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

OVAL FLUTED CUTTER

Stainless steel. Bevelled cutting edge.

L mm	Code	Prix HT
160	150220	



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

SQUARE FLUTED CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
80	80	150312	



DÉCOUPOIR UNI À POIGNÉE

Rapidité et régularité pour la découpe de grandes formes : galettes, fonds de tarte, ... Acier inoxydable, tranchant biseauté.

PLAIN CUTTER WITH HANDLE

Rapid and uniform for cutting large shapes: flat cakes, tart bases etc.

Stainless steel, bevelled cutting edge.

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	
130	154055	
180	154060	
220	154062	
240	154063	
280	154065	
320	154067	
360	154069	



"VOL AU VENT"

Aluminium. Série de calibres ronds numérotés de 1 à 12, servant de gabarits de coupe.

"VOL AU VENT" GAUGE

Aluminium. Series of round gauges numbered from 1 to 12, used as cutting templates.

Ø mm	Code	Prix HT
110, 120, 130, 150, 160, 170, 190, 200, 215, 225, 235, 250	154001	



DÉCOUPOIR OVALE À "NAVETTE"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

BOAT-SHAPED OVAL CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
85	30	150310	



DÉCOUPOIR BRICHOE COURONNE

Pour la fabrication rapide et calibrée de brioche couronne tout au long de l'année ou de galette briochée pour l'Épiphanie. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060). Le découpoir avec poignée permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière.

CUTTER FOR CROWN BRICHOE

For the fast, calibrated creation of brioche couronne throughout the year or for brioche tart for Epiphany. Adapted to production on a dough base of 350 g, roller calibrated, diameter 18 cm (Use the uni cutter code 154060). The cutter, with handle, enables the dough to be split into a central section and to be turned down on the edge to form a regular brioche.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	77	154025	



Découper / Cut



Replier et cuire / Fold up and cook



ou retourner et cuire / Or return and cook



DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

Tranchant biseauté, acier inoxydable, pour confection des bouchées carrées dites "fruits de mer".

DOUBLE SQUARE CUTTER

Bevelled cutting edge, Stainless steel, for making square vol au vent stuffed with sea food. Stainless steel.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Sans poignée / Without handle			
85	85	153008	
Avec poignée / With handle			
110	110	153009	



DÉCOUPOIR HÉXAGONAL DOUBLE

À poignée, découpe extérieure cannelée, intérieure lisse. Permet la découpe en une seule opération de croustades à garnir. Acier inoxydable.

DOUBLE HEXAGONAL CUTTER

With handle, fluted cutting outside, smooth inside. For cutting croustades meant for decorating in a single operation. Stainless steel.

lg mm	Code	Prix HT
90	153020	



DÉCOUPOIR GLAÇAGE

Pour la découpe de plaques de chocolat, pâte d'amande ou craquelin pour décorer les éclairs. Découpoir inox avec ceinture de renfort.

CUTTER FOR FROSTING ECLAIR

For cutting slabs of chocolate, marzipan or crunchy cream for decorating eclairs. Stainless steel cutter with brace belt.

lg mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
130	25	25	154152	



DÉCOUPOIR RECTANGULAIRE UNI

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

PLAIN RECTANGULAR CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
75	35	150322	
80	40	150323	



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS

Avec biseau, acier inoxydable.

SET OF 8 PLAIN SQUARE CUTTERS

With bevel. Stainless steel.

Ø mm	Code	Prix HT
40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110	150320	



DÉCOUPOIR CŒUR

Forme spécialement conçue pour la découpe de fonds de pâte destinés à garnir les moules tartelette coeur réf. 332642.

HEART FLUTED CUTTER

Shape specially designed for cutting pastry bases meant to line heart-shaped tartlet moulds ref. 332642.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
105	100	153035	

DÉCOUPOIRS CUTTERS



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

À poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

SINGLE SCALLOP CUTTER

With handle, stainless steel, fluted, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
125	120	153012	



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

Pour bouchées, à poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

DOUBLE SCALLOP CUTTER

For patties. With handle, stainless steel, fluted, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
125	120	153014	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ À PÂTE "PARISIEN"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

PARISIAN MEAT PATTY ROUND FLUTED CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	



DÉCOUPOIR BOUCHÉE "POISSON"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

FISH PATTY CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.



L mm	lg mm	Code	Prix HT
Sans poignée / Without handle			
140	75	153016	
Avec poignée / With handle			
165	95	153017	



DÉCOUPOIR INOX POISSON-TOAST

Mini-poisson pour variétés d'amuse-gueules. Acier inoxydable, tranchant biseauté.

FISH SHAPED SNACK CUTTER

Mini-fish for a variety of snacks. Stainless steel, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
75	30	150403	



DÉCOUPOIR "MOULIN À VENT"

À poignée, tranchant biseauté, acier inoxydable.

WINDMILL CUTTER

With handle, bevelled cutting edge, stainless steel.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
110	110	153010	



DÉCOUPOIR À "CHAUSSON" À POIGNÉE

Acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté. Pour le découpage des chaussons aux pommes (ou aux pruneaux, etc).

APPLE TURNOVER CUTTER WITH HANDLE

Stainless steel, fluted, bevelled cutting edge. For cutting apple turnovers (or prunes etc).

L mm	lg mm	Code	Prix HT
170	125	153006	



DÉCOUPOIRS "FRUITS"

Pour la découpe de tartellettes, acier inoxydable.

FRUIT CUTTER

For cutting tartlets, stainless steel.

Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Poire / Pear	140	95	150426	
Pomme / Apple	120	110	150427	



DÉCOUPOIR

Pour sablés. Acier inoxydable. Avec ceinture. Tranchant biseauté. Livré sous blister.

BISCUIT CUTTER

For cookies. Stainless steel. Reinforced body. Bevelled cutting edge. In the form of blister packs.

	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Tête de chat / Cat's head	110	110	150350	
Tête d'ours / Bear's head	100	105	150352	



BOÎTE DÉCOUPOIRS CHIFFRES + DIVERS

Acier inoxydable. 16 découpoirs.

BOX OF NUMERAL AND MISCELLANEOUS BISCUIT CUTTERS

Stainless steel. 16 cutters.

H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
27	0,3	150475	



BOÎTE DÉCOUPOIRS 26 LETTRES ALPHABET

Acier inoxydable.

BOX OF 26 ALPHABET BISCUIT CUTTERS

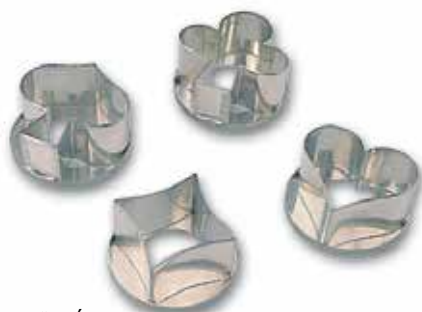
Stainless steel.

H mm	Code	Prix HT
25	150476	

L'art du pliage de l'acier permet à nos ouvriers spécialisés de maîtriser toutes sortes de formes avec une régularité exceptionnelle lors de fabrications de petites séries.

The art of steel folding enables our specialised workers to create all kinds of shapes of exceptional regularity in small production runs.





DÉCOUPOIRS "THÉ"

Acier inoxydable. Trèfle, carreau, cœur, pique, livrés sous blister.

TEA BISCUIT CUTTERS

Stainless steel. Clover, diamond, heart, spade, in blister packs.

	Ø mm	Code	Prix HT
4 découpoirs / 4 cutters	50	150480	



6 DÉCOUPOIRS "MIGNARDISES"

Ou petits fours.

Acier inoxydable.

6 PETITS FOURS CUTTERS

Stainless steel.

	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
La boîte / Box	35	50	150465	



DÉCOUPOIRS "FORMES GÉOMÉTRIQUES"

Fer blanc.

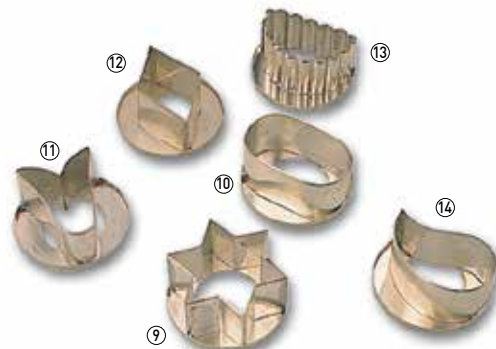
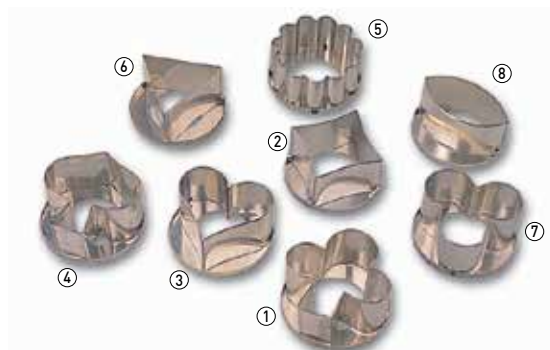
42 découpoirs : de 6 à 22 mm.

GEOMETRIC SHAPE CUTTERS

Tin plate.

42 Cutters: 6 to 22 mm.

	L boîte mm	lg boîte mm	Code	Prix HT
La boîte / Box	83	53	150460	



DÉCOUPOIR "THÉ"

Ou découpoir pour biscuits secs, acier inoxydable.

TEA BISCUIT CUTTER

Or cutters for dry biscuits. Stainless steel.

Formes	Ø mm	Code	Prix HT
1- Trèfle / Club	50	150481	
2- Carreau / Diamond	50	150482	
3- Cœur / Heart	50	150483	
4- Pique / Spade	50	150484	
5- Marguerite / Daisy	50	150485	
6- Triangle / Triangle	50	150486	
7- Tri-cote / Three-side	50	150487	
8- Ovale pointu / Pointed oval	50	150488	
9- Étoile / Star	50	150489	
10- Ellipse / Ellipse	50	150490	
11- Muguet / Lily	50	150491	
12- Losange / Lozange	50	150493	
13- Demi-lune cannelée / Half moon fluted	50	150494	
14- Virgule / Comma	50	150495	



DÉCOUPOIRS "ANIMAUX ET FORMES DIVERSES"

Fer blanc.

15 découpoirs : de 20 à 35 mm.

SET OF ANIMAL AND MISC. SHAPES CUTTER

Tinplate.

15 cutters: 20 to 35 mm.

	Code	Prix HT
La boîte / Box	150470	



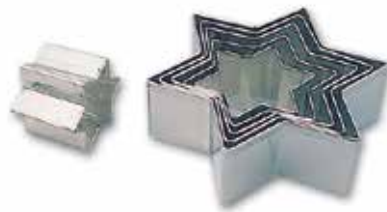
DÉCOUPOIR "SAPIN DE NOËL"

Fer blanc.

CHRISTMAS TREE BISCUIT CUTTER

Tin plate.

H mm	Code	Prix HT
115	150450	
160	150451	
200	150452	



DÉCOUPOIRS "ÉTOILES"

Fer blanc.

6 découpoirs : de 45 à 115 mm.

STAR CUTTERS

Tin plate.

6 cutters: 45 to 115 mm.

	Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte / Box	125	150458	



SET DE DÉCOUPOIRS "ÉTOILE FILANTE"

Fer blanc.

SET OF SHOOTING STAR BISCUIT CUTTER

Tin plate.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
1.	87	35	20	150455	
2.	127	50	20		
3.	167	75	20		



DÉCOUPOIR HEXAGONAL CANNÉ

Acier inoxydable, pour sablés, feuilletés, ...

HEXAGONAL FLUTED CUTTER

Stainless steel, for shortbread, flaky biscuits.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
85	85	153025	



DÉCOUPOIR À TIMBALE

Acier inoxydable.

TIMBALE CUP CUTTER

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
50	35	50	150328	



DÉCOUPOIRS "CŒURS"

Fer blanc.

8 découpoirs : de 40 à 138 mm.

HEART CUTTERS

Tin plate.

8 Cutters : 40 to 138 mm.

	Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte / Box	160	150456	





Permettent de réaliser facilement et rapidement des découpes de pâte, directement sur les plaques à four.
Format plaque 580 x 390 mm.
ABS blanc.

*Cutter sheets of various shapes for quick cutting of the dough, to be cut directly on the baking sheets.
Sheet size 580 x 390 mm.
ABS white.*



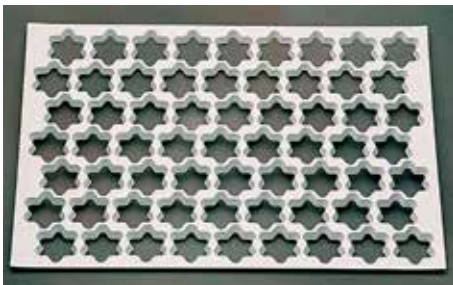
GAIN DE TEMPS

TIME SAVING

RONDS CANNELÉS

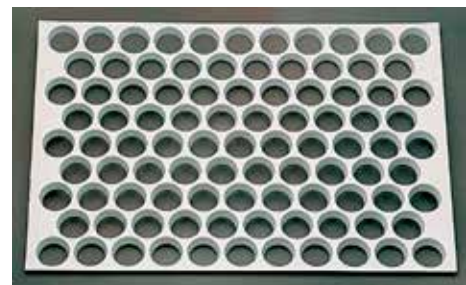
FLUTED CIRCLES

	Ø mm	Code	Prix HT
72 ronds cannelés	45	152001	
20 ronds cannelés	90	152017	



ÉTOILES À 6 BRANCHES
STARS 6 BRANCHES

	Ø mm	Code	Prix HT
63 étoiles	50	152002	



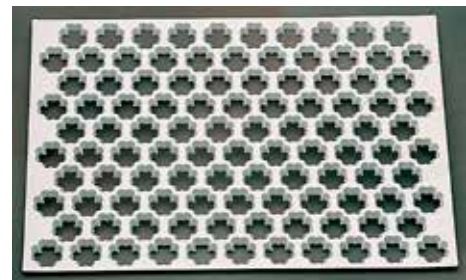
TARTELETTES UNIES
PLAIN TARTLETS

	Ø mm	Code	Prix HT
53 tartelettes unies	53	152008	
95 tartelettes unies	38v	152009	



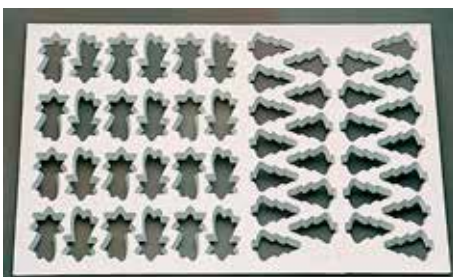
CŒURS
HEARTS

	Ø mm	Code	Prix HT
95 cœurs	48	152004	



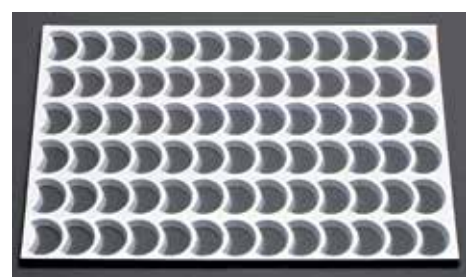
TRÈFLES À 4 FEUILLES
CLOVERS WITH 4 LEAVES

	Ø mm	Code	Prix HT
60 trèfles	45	152003	



SAPINS + ÉTOILES FILANTES
CHRISTMAS TREE + SHOOTING STAR

	L mm	Code	Prix HT
26 sapins + 24 étoiles filantes	66 / 80	152006	



CROISSANTS DE LUNE
CRESCENT

	L mm	Code	Prix HT
78 croissants de lune	48	152011	



DÉCOUPOIRS "CŒUR"
HEART SHAPED CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
17, 23, 27	431064	



DÉCOUPOIRS "CŒUR"
HEART SHAPED CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
17, 35, 58	431065	



DÉCOUPOIRS "MARGUERITE"
DAISY CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
17, 39, 65	431073	



DÉCOUPOIRS "MARGUERITE"
DAISY CUTTER

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 2 / Set of 2		
10 / 36	431071	
25 / 35	431072	



DÉCOUPOIRS "CALICE DE ROSE / POINSETTA"
ROSE CALYX/POINSETTA CUTTERS

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
21, 33, 40	431050	



DÉCOUPOIRS "PÉTALE DE ROSE"
ROSE PETAL CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 4 / Set of 4		
14, 23, 31, 37	431051	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE LIERRE"
IVY LEAVES CUTTER

H mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
24, 34, 40	431052	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX"
HOLLY LEAVES CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
24, 31, 52	431063	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE ROSE"
Dentelés.
ROSE LEAVES CUTTER
Serrated.

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
24, 31, 37	431070	



DÉCOUPOIRS "FLEUR" À PISTON

Acier inoxydable. Forme fleur de myosotis avec système d'éjection des pièces réalisées.
FLOWER CUTTER WITH EJECTOR
Stainless steel. Forget me not shape with ejection system for the pieces made.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
6,3 - 9,5 - 12,7	431030	



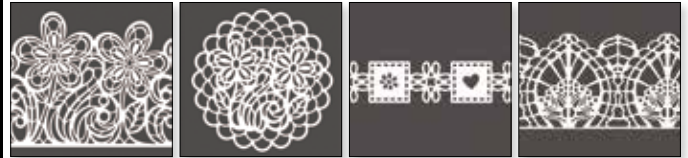
DÉCOUPOIRS "CŒUR" À PISTON

Acier inoxydable système d'éjection de pièces réalisées, forme cœur permettant la réalisation de papillons, roses miniatures, motifs pour la Saint-Valentin, trèfles, fougères, ...

HEART CUTTER WITH EJECTOR
Forget me not shape with ejection system for the pieces made.
heart shaped for making butterflies, roses miniatures, motifs for Valentine's day, clover, fern etc.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
6,3 - 9,5 - 12,7	431031	





421721

421722

421723

421724

TAPIS PÂTE À SUCRE

Tapis silicone souple de 3 bandeaux de décoration pour la confection de bordures de gâteaux en pâte à sucre.
Dimensions tapis 400 x 300 mm. Livré avec une plaque support.

SUGAR DOUGH MAT

Flexible silicone mat of 3 decorating strips for creating the borders of sugar dough cakes.

Mat dimensions 400 x 300 mm. Supplied with a support plate.

Modèle	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
Marguerite	388	88	-	421721	
Marguerite ronde	-	-	80	421722	
Fantaisie	351	30	-	421723	
Oriental	388	88	-	421724	



NEW!

PILIERS POUR PIÈCE MONTÉE

Lot de 4 piliers PP rigides très résistants.
Servent au maintien des étages de gâteaux les uns sur les autres, sur les pièces montées.

PILLARS FOR "PIÈCE MONTÉE" CONFECTIONS

Set of 4 rigid, extra-tough pillars.
Used to keep layers of cakes on top of each other in "pièces montées" decorative confections.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	25	431036	
315	20	431037	



DÉCOUPOIRS NOEUDS PAPILLON

Lot de 3 plaques ABS pour 3 tailles de noeud.

BOW-TIE CUTTER

Batch of 3 ABS plates for the 3 bow-tie sizes

	Dim plaque mm	Dim noeud mm	Code	Prix HT
Noeud 1	139 x 65	80 x 80	431035	
Noeud 2	118 x 52	60 x 70		
Noeud 3	115 x 45	40 x 40		



Cannelée

Dent de scie

DÉCOUPOIRS VOLANTS ÉTROITS

Lot de 2 plaques ABS, 1 cannelée et 1 à dent de scie.

NARROW FRILL CUTTER

Batch of 2 ABS plats, 1 channelled and 1 sawtooth

Cannelée L mm	Dent de scie L mm	H mm	Code	Prix HT
194	175	27	431034	



DÉCOUPOIRS "ÉGLANTINE"

ABS. 5 pétales.

WILD ROSE CUTTER

ABS. 5 petals.

Ø mm	Code	Prix HT
30, 35, 40, 50	431016	Le jeu de 4 / Set of 4



DÉCOUPOIR VOLANT CRINOLINE

ABS.

CRINOLINE FRILL CUTTER

ABS.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
138	55	13	431015	



DÉCOUPOIR VOLANT DROIT

ABS.

STRAIGHT FRILL CUTTER

ABS.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
150	62	13	431014	



DÉCOUPOIR OEILLET PÉTALE

ABS. 2 découpoirs, 1 pétale et 6 pétales.

PETAL EYE CUTTER

ABS. 2 cutters, 1 petal and 6 petals.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431012	



DÉCOUPOIR OEILLET CARRÉ

ABS. 2 découpoirs, 1 carré et 5 pétales.

SQUARE EYE CUTTER

ABS. 2 cutters, 1 square and 5 petals.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431013	





DÉCOUPOIRS "ÉTOILE DES NEIGES" À POUSSOIR
ABS.

SNOWFLAKE CUTTER WITH PUSHER
ABS.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
25, 40, 55	431027	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE LIÈRE" À POUSSOIR

ABS. Permet en même temps de marquer sur la pâte les nervures des feuilles.

PUY LEAVES CUTTER WITH PUSHER

ABS. Can be used to mark at the same time the leaf veins on the dough.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
20, 25, 30	431020	
36, 42, 46	431026	



DÉCOUPOIRS "TOURNESOL" À POUSSOIR

ABS. Le poussoir permet l'extraction de la pâte découpée.

SUNFLOWER CUTTER WITH PUSHER

ABS. The cut dough can be ejected.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
47, 56, 70	431022	



DÉCOUPOIRS "MARGUERITE" À POUSSOIR

ABS. Le poussoir permet l'extraction de la pâte découpée.

DAISY CUTTER WITH PUSHER

ABS. The cut dough can be ejected.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 4 / Set of 4		
14, 19, 28, 35	431021	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE ROSE" À POUSSOIR

ABS. Permet en même temps de marquer sur la pâte les nervures des feuilles.

ROSE LEAF CUTTER WITH PUSHER

ABS. Can be used to mark at the same time the leaf veins on the dough.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
25, 30, 40	431019	
46, 50, 65	431023	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX" À POUSSOIR

ABS. Le poussoir permet l'extraction de la pâte découpée.

HOLLY LEAVES CUTTER WITH PUSHER

ABS. The cut dough can be ejected.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
20, 30, 38	431024	
45, 50, 60	431025	

DÉCOUPOIRS "OURSON"

Peuvent servir à la confection de biscuits.

TEDDY BEAR CUTTER

For making biscuits.

H mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3 / Set of 3
25, 45, 80	431010	



DÉCOUPOIRS "CLOWN"

CLOWN CUTTER

H mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 2 / Set of 2
60, 125	431011	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE ROSE"

ABS.

ROSE LEAVES CUTTER

ABS.

L mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3 / Set of 3
25, 30, 40	431017	



DÉCOUPOIRS OVALES DOUBLES

ABS. 1 côté lisse, 1 côté cannelé.

DOUBLE-SIDED OVAL CUTTER

ABS. 1 smooth side and 1 fluted.

L mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 4 / Set of 4
35, 50, 70, 90	431001	



DÉCOUPOIRS CALICE

ABS. 3 découpoirs de tailles différentes pour faire des roses.

CALYX CUTTERS

ABS. 3 different size of cutters to make rose flowers.

L mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3 / Set of 3
45, 55, 65	431028	



DÉCOUPOIRS "ANÉMONE DES BOIS"

ABS.

ANEMONE CUTTER

ABS.

Ø mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3 / Set of 3
28	431005	



EBAUCHOIRS SCULPTING TOOLS



421831



421832

ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE

Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité.
En matériau composite.

MARZIPAN SCULPTING TOOLS

Each sculpting tool consists of 2 tools, one at each end.
In composite material.

L mm	Code	Prix HT
	Le jeu de 6 / Box of 6	
130	421831	
	Le jeu de 12 / Box of 12	
130	421832	



COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

Polypropylène.

MARZIPAN KNIFE

Polypropylene.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	



SET PÂTE D'AMANDE "SPÉCIAL ÉCOLE"

Ensemble d'outils en plastique pour le modelage de la pâte d'amande comprenant :
1 couteau à pâte d'amande, 2 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs. Livré dans
un coffret plastique.

MARZIPAN 9 PIECE SET SPECIAL SCHOOL

Set of tools in plastic for modelling the marzipan, consisting of: 1 marzipan knife, 2
special scrapers for marking and 6 sculpting tools. In a plastic box.

Code	Prix HT
Le coffret de 9 pièces / Box of 9 pieces	421830



FAÇONNEUR DE FRUITS EN PÂTE D'AMANDE

Modelez rapidement des fruits de la taille de bouchées individuelles, (pour la fabrication
des feuilles utiliser le jeu de découpoirs page 306)

MARZIPAN FRUIT SHAPERS

Shape fruits of the size of individual mouthfuls.
(for making the leaves use the cutter set p. 306).

L mm	lg mm	Ø bouchée mm	Code	Prix HT
Citrons et fraises / Lemons and strawberries				
360	90	50	431201	
Oranges et poires / Oranges and pears				
360	90	50	431202	



JEU DE 14 ÉBAUCHOIRS "MINIATURES"

En plastique, pour modelages très fins livrés dans une pochette plastique. Longueur de
110 à 120 mm.

SET OF 14 MINIATURE SCULPTING TOOLS

In plastic, for very fine shaping. In a plastic clutch.
Length 110 to 120 mm.

Code	Prix HT
Le jeu de 14 / Box of 14	431221



ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE ET SUCRE GLACÉ

Ustensiles de qualité en plastique.

Formes : Os fin, lame et coquille, billes, peigne d'écaille, cônes dentelé et effilé, bulbe,
fleur et feuille, cône étoiles 8 branches et cône lisse.

MARZIPAN AND ICING SUGAR SCULPTING TOOLS

Quality utensils in plastic.

Shapes: Small bone, blade and shell, marbles, scale comb, serrated and sharp cones,
bulbs, flower and leaf, star cone 8 branches and smooth.

Code	Prix HT
Le jeu de 8 / Box of 8	431220

PINCES À PÂTE - PEIGNE PIE CRIMPER - COMB



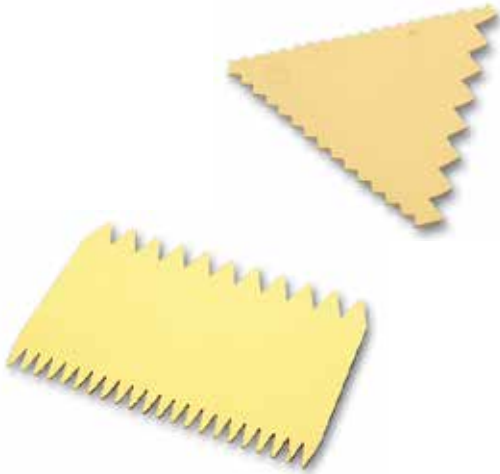
TALOCHÉ À ENTREMETS

Utile pour lisser et tasser les couches d'entremets. Convient également pour lisser les couches de pâtes d'amandes ou de pâtes sucrées sur les gâteaux. ABS blanc.

DESSERT FLOAT

Useful to smooth and press down layers of desserts. Also useful to smooth out layers of almond paste or sugar paste on cakes. White ABS.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
180	85	421717	



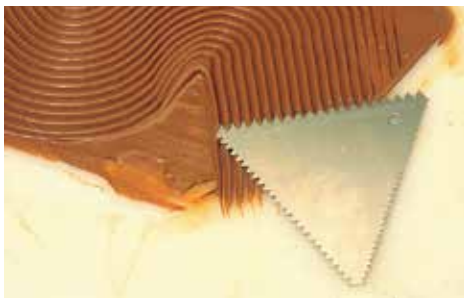
PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE

Polypropylène.

PLASTIC DECORATING COMB

Polypropylene.

L mm	lg mm		Code	Prix HT
110	75	2 côtés / 2 sided	421701	
93	83	3 côtés / 3 sided	421702	



PEIGNE À DÉCOR INOX

Acier inoxydable, 3 dentelures différentes

STAINLESS STEEL DECORATING COMB

Stainless steel, 3 different teeth pattern.

L mm	Code	Prix HT
105	421704	



PINCE À PÂTE

Acier inoxydable. Livrée sous blister.

PIE CRIMPER

Stainless steel. In blister pack.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	



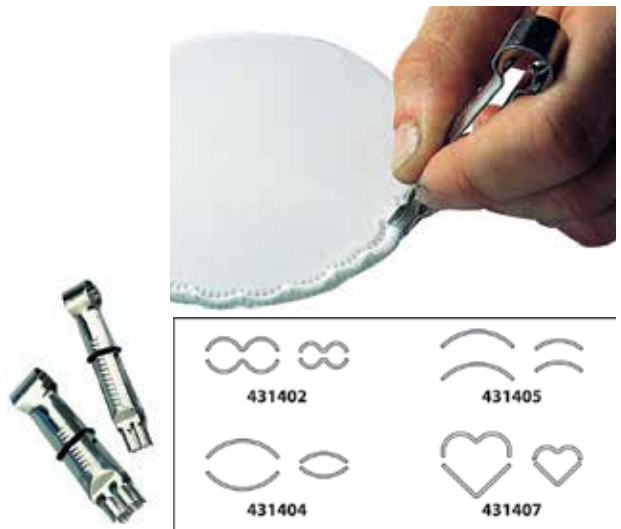
PEIGNE FOBOIS

Permet de réaliser un décor imitation bois dans les décors de pâtisserie. Caoutchouc noir. Livré sous blister.

COMB FOR WOOD PATTERN

For wood pattern decorations in pastries. Black rubber. In blister pack.

L mm	Code	Prix HT
150	421700	



PINCE À GAUFRE RÉGLABLE

Avec anneau acier inoxydable, vendue par jeu de 2 : petite pince largeur 13 mm et grosse pince largeur 19 mm.

ADJUSTABLE PIE CRIMPER

With stainless steel ring, sold in set of 2 : small crimper of width 13 mm and large crimper of width 19 mm.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Décor écailles ouvertes / Open scale	83	431402	
Décor voûtes ouvertes / Open vault	83	431404	
Décor voûtes fermées / Closed vault	83	431405	
Décor cœurs / Hearts	83	431407	

PEIGNES À DÉCOR DECORATING COMBS

PEIGNE À DÉCOR

Pour la décoration des biscuits. Support PP blanc, épais et très solide, peignes en plastique souple. Ils sont réversibles et présentent un motif différent sur chaque côté. Existe en 2 longueurs 690 et 380 mm (pour le travail sur plaques).

DECORATING COMB

For decorating biscuits. White PP support, thick and very solid, comb in flexible plastic.

These are reversible with different patterns on each side. Available in 2 lengths 690 and 380 mm (for sheet work).



L mm	Dents / Comb H mm	Code	Prix HT
Peigne rayures fines, largeur 2 et 3 mm / Thin striped comb			
690	2	421705	
340	2	421735	



L mm	Dents / Comb H mm	Code	Prix HT
Peigne rayures spéciales, 1 côté rayures 4 mm et 1 côté rayures 7 mm / Special striped comb			
690	2	421706	
340	2	421736	



L mm	Dents / Comb H mm	Code	Prix HT
Peigne 3 couleurs, à rayures inversées sur chacun des côtés, largeur 5 et 10 mm / 3 coloured comb			
690	2	421707	



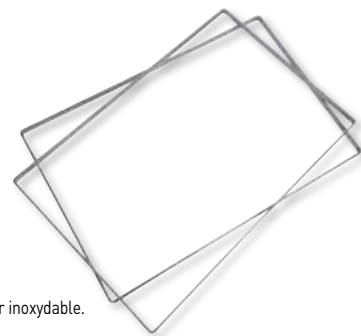
PEIGNE À CHARLOTTE

PP. 1 côté grosse denture droite, 1 côté denture arrondis.

SPECIAL COMB FOR CHARLOTTE

PP. 1 side large straight teeth, 1 side rounded teeth.

L mm	Dents / Comb H mm	Code	Prix HT
690	10	421709	



CADRE À CHARLOTTE

Pour peigner les biscuits. Acier inoxydable.

CHARLOTTE FRAME

For combing biscuits. Stainless steel.

L int. mm	lg int. mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	



CHABLONS À BISCUIT

PS blanc. Facilite l'étalement des décors sur le biscuit, que ce soit avec un peigne ou une spatule.

CHABLON FRAMES FOR BISCUITS

White PS. Also easy to make biscuit decorations, either with a comb or a spatula.

L utile mm	lg utile mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	
570	370	4	421714	
570	370	5	421715	



RÈGLE ÉGALISATRICE

Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie. PS blanc.

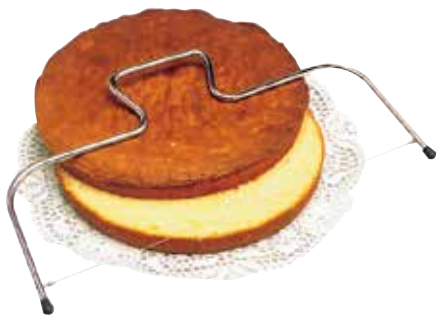
LEVELING RULER

To smooth out products spread into frames, chablons, confectioner's rulers.

PS, white.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
550	80	421716	

DÉCOUPE DES BISCUITS BISCUIT CUTTING



LYRE À GÉNOISE

Facilite la coupe parfaitement symétrique des génoises en vue de les garnir. Cadre en acier chromé. 5 hauteurs de coupe réglable : 20, 30, 40, 50 et 60 mm

GENOESE SLICER

For symmetrically cutting Genoese perfectly for decorating. Frame in chrome steel. 5 adjustable slicing heights: 20, 30, 40, 50 and 60 mm.

lg mm	Code	Prix HT
440	120090	

Le sachet de 10 fils de rechange / A packet of 10 spare wires

120092



LYRE À GÉNOISE DOUBLE

Permet de couper la génoise en 3 couches parfaitement régulières, en toute sécurité. Écartement des fils réglable. Cadre acier chromé. Fils acier inoxydable. Fils crantés.

DOUBLE GENOESE SLICER

For cutting genoese in 3 layers perfectly regular, in all safety. Adjustable wire spacing. Frame in chromed steel. Wires in stainless steel. Serrated wires.

L mm	H mm	Tranches Ep. mm	Code	Prix HT
335	125	50	120093	

Le jeu de 2 fils dentés / Set of 2 serrated wires

120057



SCIE À GÉNOISE

Scie en tube d'acier laqué dont les 2 lames sont réglables en hauteur à l'aide de vis papillon. Écartement maxi 50 mm / mini 10 mm. Pieds assurant une bonne glisse pour une découpe régulière. Lames acier inoxydable.

GENOESE SAW

Saw in lacquered steel with 2 blades adjustable in height with the help of butterfly screws. Maximum spacing 50 mm / minimum 10 mm. The feet ensure smooth sliding for uniform slicing.

Stainless steel blades.

L mm	H mm	Code	Prix HT
570	166	120094	

Le lot de 2 lames de rechange
Set of 2 spared blades

120096



COUPEAU-SCIE À ENTREMETS SABATIER

ou à génoise, lame acier inoxydable pleine soie, manche A.B.S., 3 rivets, mitre alu rapportée.

SERATED KNIFE FOR ENTREMETS SABATIER

or Genoese, stainless steel blade, A.B.S. handle, 3 rivets, aluminium bolster.

L mm		Code	Prix HT
250	Lame dentée / Serrated blade	120081	
300	Lame dentée / Serrated blade	120083	
300	Lame microdentée / Microserrated blade	120087	



COUPEAU À GÉNOISE

Forme dentée. 1/2 lame 28 cm. Manche surmoulé en polypropylène noir.

GENOISE KNIFE

Serrated shape. 1/2 blade 28 cm. Black polypropylene moulded handle.

L mm	Code	Prix HT
280	090913	



MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

Pour le marquage des gâteaux afin d'effectuer un découpage en parts régulières. PP.

CAKE-DIVIDER

For marking cakes in order to divide into equal portions. PP.

Nbre parts	Ø mm	Code	Prix HT
10	265	154050	
14	265	154051	
12/18	270	154052	
16	260	112657	





BOUTEILLE À PUNCHER MATFER

A bouchon perforé. Bouteille en PEHD souple.

BOTTLE FOR RUM SPRAYING
Perforated cap. Flexible PEHD.



C L	Code	Prix HT
1	116430	



CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS

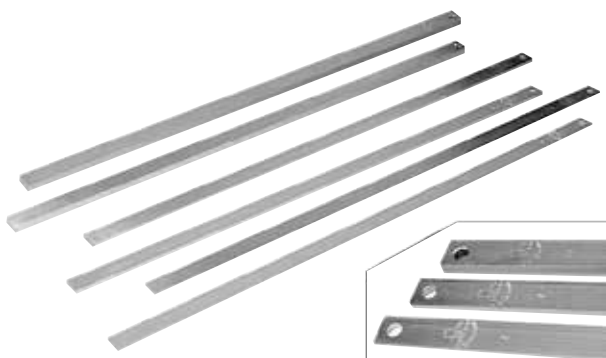
Ou candissoire. Composée d'une caisse inox étanche et d'une grille spéciale à petit quadrillage 9 x 9 mm. Grille inox cadre et 3 traverses 6 mm, fils 1 mm, avec pieds.

BABA DRAINING BOX

Or candy rack.

Consisting of a watertight stainless steel tray with a special grid with narrow mesh 9x9mm. Stainless steel frame with three 6mm cross pieces, 1mm wire, with feet.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse complète / Complete set	600	400	50	313004	
Grille seule / Rack only	590	390	19	313503	



RÈGLES À CONFISERIE

Jeu de 6 règles en aluminium plein poli, pour étaler le fondant, la ganache, le caramel, etc... en plaques d'épaisseur constante, le jeu comprend : 2 règles épaisseur 3 mm, 2 règles épaisseur 5 mm, 2 règles épaisseur 10 mm, elles sont marquées et perforées.

CARAMEL RULERS

Set of 6 aluminium fully polished rulers, to spread the fondant, ganache, caramel, etc. in uniform thickness, the set consists of 2 rulers of thickness 3 mm, 2 rulers of thickness 5 mm, 2 rulers of thickness 10 mm, these are marked and perforated.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
600	20	140204	



PALETTE-TRIANGLE MATFER

Lame très rigide acier inoxydable, tranchant biseauté.

Manche ergonomique surmoulé polypropylène noir. Modèle idéal pour gratter les plaques à four. Livrée sur carte plastique.

TRIANGULAR CLEANING SPATULA

Very rigid blade, bevelled cutting edge. Ergonomic handle moulded from a casting in black polypropylene. Ideal model for scraping oven sheets. Offered on a plastic card. Stainless steel, plastic handle.

L HT mm	lg mm	Code	Prix HT
245	80	112721	
245	100	112722	



PALETTE-TRIANGLE

Lame épaisse acier inoxydable, manche palissandre, rivets laiton.

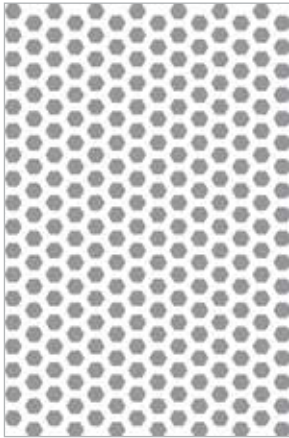
TRIANGULAR SPATULA

Thick blade stainless steel, rosewood handle, brass rivets.

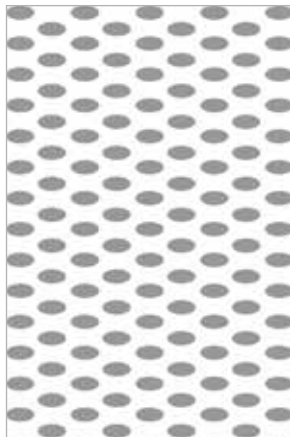
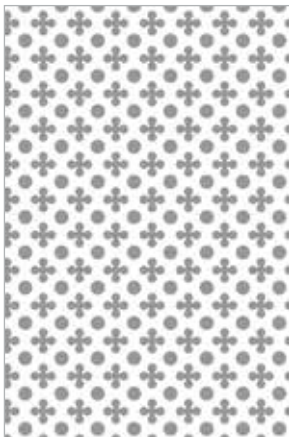
lg mm	Code	Prix HT
80	112712	
100	112714	

Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit.
PVC blanc.
Format : 600 x 400 mm.

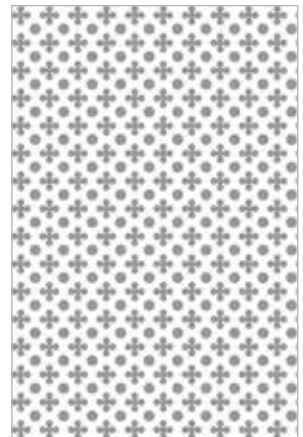
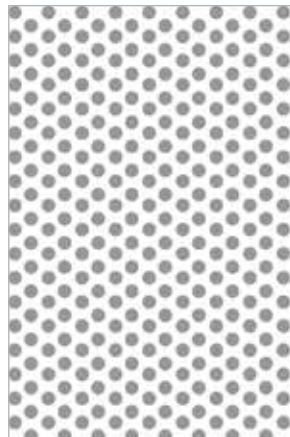
Selection of patterns for quickly decorating a biscuit sheet.
PVC, white.
Size: 600 x 400 mm.



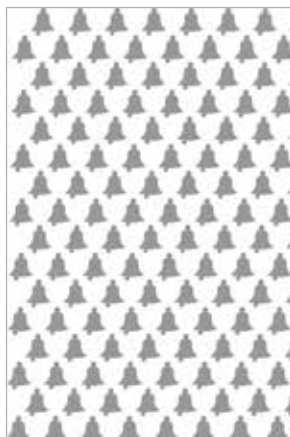
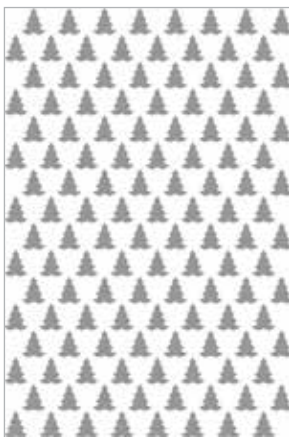
Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Hexagones / Hexagons	8	8	441001	
Cœurs / Hearts	10	15	441002	



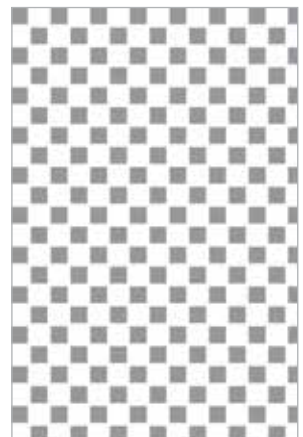
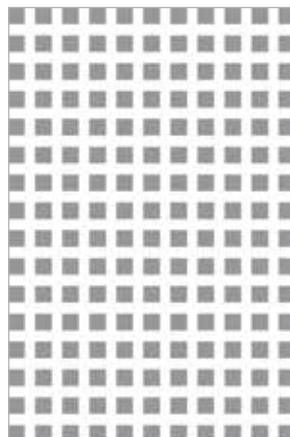
Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Trèfles - pastilles GM / Clovers - big size discs	Ø 11		441005	
Oblongs	15	7	441006	



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Pastilles / Discs	6	441003	
Trèfles - pastilles PM / Clovers - small size discs	5	441004	



Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Sapins / Xmas trees	15	15	441009	
Cloches / Bells	15	15	441010	



Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Carrés / Squares	10	10	441007	
Damiers / Checks	12	12	441008	





POCHES JETABLES "COMFORT"

- Multicouche polyéthylène. Poches de qualité supérieure :
- Couche intérieure lisse à ouverture et remplissage facile dans lequel le produit glisse aisément sans forcer.
 - Couche extérieure toucher velours : prise en main sans glisse même avec les mains humides ou grasses.
 - Film 3 couches très robuste, résistant aux températures élevées (maxi 100°C).
 - Soudure sans rebord : confort.
 - Poches à décor vertes, stériles, d'une hygiène parfaite.

DISPOSABLE PIPING BAGS "COMFORT"

- Multilayers polyethylene. Superior quality piping bags:
- Smooth inside layer for easy opening and filling of the product which can be slid in easily without forcing.
 - Velvet touch outside layer for a firm grip even with wet or oily hands.
 - Very sturdy 3 layer film, heat resistant (max 100°C).
 - Comfortable handling thanks to smooth welding.
 - Green pastry bags, sterile and perfectly hygienic.

Taille	L mm	lg mm	Ep. µ	U.V.	Code	Prix HT
M	460	260	75	Boîte de 100	165009	
XL	590	280	75	Boîte de 100	165007	
XL	590	280	75	Rouleau de 10	165010	



POCHES JETABLES STANDARD

Polyéthylène transparent haute densité. Conditionnées en rouleau distributeur de 100, avec boîte distributrice carton. Température maxi préconisée : 70°C.

STANDARD DISPOSABLE BAGS

Transparent high density polyethylene. Roll of 100 in a cardboard dispenser box. Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	lg mm	Ep. µ	Code	Prix HT
530	260	72	165018	



POCHES JETABLES

Polyéthylène transparent. Conditionnées en boîte distributrice carton de 100. Température maxi préconisée : 70°C.

DISPOSABLE BAGS

Transparent polyethylene. In dispenser cartons of 100 bags. Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	lg mm	Ep. µ	Code	Prix HT
510	300	72	165016	



DISTRIBUTEUR À ROULEAU DE POUCHES À USAGE UNIQUE

Distributeur conçu pour recevoir et protéger les rouleaux de 100 poches. Livré avec vis pour fixation murale. Longueur maximale 300 mm. Inox + ABS.

DISPOSABLE POUCH ROLL DISPENSER

Dispenser designed to hold and protect rolls of 100 pouches. Supplied with screws for wall mounting. Maximum length: 300 mm. Stainless steel + ABS.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
360	136	114	165030	



DISTRIBUTEUR INOX À POUCHES JETABLES

Acier inoxydable. Spécialement conçu pour recevoir les boîtes de poches Réf 165016. Livré avec vis et chevilles, pour fixation murale.

WALL DISPENSER FOR DISPOSABLE PIPING BAGS

Stainless steel. Specially designed to receive the piping bag boxes Ref 165016. Along with screw and pins for wall fixing.

L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
540	380	38	165006	

POCHES PIPING BAGS

LAVABLES
WASHABLE



POCHES "IMPER MATFER"

Nylon soudé.
Extra-souple, imperméable, à embout ajustable. Température maxi préconisée : 70°C.

"IMPER MATFER" PIPING BAGS

Nylon soldered.
Extra-flexible, impermeable, with adjustable tip. Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
250	10	161002	
300	10	161003	
350	10	161004	
400	10	161005	
450	10	161006	
500	10	161007	
600	10	161008	



POCHES "EXPORT"

Poche en tissu plastifié, collé, imperméable, embout étroit, ajustable. Température maxi préconisée : 90°C.

EXPORT PIPING BAGS

Bag in plastic coated fabric, impermeable, narrow tip, adjustable. Maximum recommended temperature: 90°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
250	10	160201	
310	10	160202	
340	10	160203	
400	10	160204	
460	10	160205	
500	10	160206	
600	5	160208	
700	5	160210	

POSSIBILITÉ DE POUCHES
PERSONNALISÉES,
NOUS CONSULTER

PLEASE CONTACT US
FOR LOGO PRINTING



POCHES "BIMAR SOUPLE"

Nylon, imperméable, pouvant bouillir, à embout ajustable.
Température maxi préconisée : 70°C.

BIMAR FLEXIBLE PIPING BAGS

Nylon, impermeable, boil proof, with adjustable tip. Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
250	10	160111	
300	10	160112	
350	10	160113	
400	10	160114	
450	10	160115	
500	10	160116	
600	10	160117	

L mm	Code	Prix HT
Le blister de 5 / Blister pack of 5		
300, 350, 400, 450, 500	160099	



POCHES "BIMAR"

Tissu plastifié, imperméable, à embout ajustable. Température maxi préconisée : 70°C.

"BIMAR" PIPING BAGS

Plastic coated fabric, impermeable, with adjustable tip. Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
250	10	160101	
300	10	160102	
350	10	160103	
400	10	160104	
450	10	160105	
500	10	160106	
600	10	160108	
700	10	160110	

POCHES IMPERFLEX

Poches en polyuréthane très solides et très souples sans bande de soudure ajoutée pour un plus grand confort. Surface intérieure lisse pour le glissement des produits et la facilité de nettoyage. Surface extérieure assurant une bonne prise en main. Poches lavables et stérilisables.

IMPERFLEX PIPING BAGS

Strong and supple polyurethane pockets without additional soldered joints for improved comfort. Smooth interior to facilitate insertion of products and easy cleaning. Easy grip exterior surface. Washable and sterilisable piping bags.

L mm	Code	Prix HT
340	161204	
400	161205	
450	161206	
500	161207	
600	161208	





CORNETS À ÉCRITURE ET DOUILLES

Pour l'écriture la plus fine sur les gâteaux !
Cornets prêts à l'utilisation, sans pliage. La douille fine garantit une écriture d'une épaisseur régulière, Ø 0,5 mm.
Rouleau de cornets en PP et douilles avec bouchon en PE.

WRITING HORNS AND NOZZLES
For the finest writing on cakes!

Ready to use horns, no folding. The fine nozzle guarantees writing in a uniform thickness, diam. 0.5 mm.
Roll of PP horns and nozzles with PE plug.

L mm	lg mm		Code	Prix HT
215	115	Pack de 50	421805	
215	115	Pack de 10	421806	

NEW!



CORNET À ÉCRITURE PAPIER

Formats prédécoupés de papier ingraissable. 45 g.
S'utilisent généralement pour écrire sur les gâteaux avec de la glace royale ou du chocolat.

DECORATING BAGS FOR WRITING

Pre-cut sizes of non grease paper: 45 g.
IS normally used for writing on cakes and with royal icing or chocolate.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le carton de 10 liasses de 25 / A carton of 10 bundles of 25 bags			
320	200	421802	



CORNET À ÉCRITURE TISSU

Tissu enduit, imperméable, lavable à l'eau bouillante.
SMALL DECORATING BAGS FOR WRITING
Coated fabric, impermeable, washable with boiling water.

L mm	Code	Prix HT
Le lot de 5 / Batch of 5		
200	421813	

SUPPORT POCHE

Polypropylène, très pratique pour poser la poche pendant le travail et pour la remplir, évite de souiller la douille. Socle avec 8 perforations pour rangement des douilles.

PIPING BAG HOLDER

Polypropylene, very convenient for keeping the piping bag down while working and to fill it, without soiling the tube. Base with 8 perforations for storing the tubes.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
195	230	169001	



CLIP BAG

Pince pratique pour fermer hermétiquement des sachets ou des poches pâtisseries garnies en attente d'utilisation. Polypropylène, 3 coloris assortis.

CLIP BAG

Convenient clip for airtight closing of the filled bags or piping bags awaiting to be used. Polypropylene, 3 assorted colours.

L mm	Code	Prix HT
Le sachet de 3 / Packet of 3		
140	169003	



SÉCHOIR À POCHE ET DOUILLES

Fil plastifié. Capacité 4 poches et 31 douilles à décor.

PIPING BAG DRYER

Plastic coated wire. Capacity 4 piping bags and 31 decorating tubes.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
500	500	169002	



RÉALISEZ DES DÉCORS ORIGINAUX BICOLORES
MAKE ORIGINAL TWO-COLOUR DECORATIONS



D'utilisation simple avec une poche traditionnelle, les douilles DUO permettent une multitude de mariages de couleurs et d'arômes. Rendu exceptionnel des effets et traits de couleur. L'utilisation de différents types de douilles (cannelées, unies, à bûches...) augmente la capacité de créer des décors originaux. Une création Patrick Frigerri, fabriquée par MATFER.

Easy to use with a traditional pastry bag, DUO decorating tubes offer a myriad of combinations of colours and flavours, to suit the inspiration of confectioners and cooks. The system used ensures exceptional results in effect and colour shades. The different types of tubes available (star, plain, Yule log tube, etc.) expand the possibilities to create original decorations. A Patrick Frigerri creation, manufactured by MATFER.

- En pâtisserie : macaron, crème au beurre, crème pâtissière, chantilly, mousse, meringue, guimauve, île flottante, glace royale...
- En cuisine : mayonnaise, beurre composé, pommes duchesse, purées, farces fines...

- Pastry: macaroon, butter cream, custard, Chantilly cream, mousse, meringue, marshmallow, floating island, royal icing, etc.
- Cooking: mayonnaise, compound butter, pommes duchesse, mashed potatoes, fine stuffing, etc.



COFFRET DUO AVEC ENROBEUR

Montage, démontage et nettoyage facile.

Livré dans une boîte plastique de rangement comprenant :

- 1 cône,
- 2 tubes à 3 rayures de 1 ou 2 mm, 1 tube à 4 rayures et 1 tube à enrober.
- 6 douilles à visser, unies, cannelées, à bûches,
- 1 goupillon de nettoyage des tubes,
- 1 livret de recettes.

DUO SET WITH COATING SYSTEM

Easy to assemble, disassemble and clean.

The kit is delivered in a plastic storage box including:

- 1 cone,
- 2 tubes with 3 grooves of 1 or 2 mm, 1 tube with 4 stripes and 1 coating tube.
- 6 screw-on decorating tubes: plain, star, Yule log,
- 1 brush for tubes cleaning.
- 1 recipe booklet.



KIT DUO AVEC SYSTÈME ENROBEUR

La surprise d'une meringue blanche avec un intérieur coloré et parfumé. Adaptable sur Douille DUO ancien modèle. Comprend un tube à enrober.

DUO KIT WITH COATING SYSTEM

The surprising of a white meringue with an coloured and flavoured interior. Fits the old DUO nozzle model. Includes a coating tube.

	Code	Prix HT
Coffret DUO avec enrobeur	168001	

	Code	Prix HT
Kit DUO	168004	



BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES

Adaptable sur tous types de poches et simple d'utilisation. Changement de douille instantané sur poche garnie. Montage étanche et hygiénique. Boîte composée de 10 douilles : 3 cannelées (E8, D8, et C6), 3 unies (U6, U4, et U2), 1 douille à bûche BU 8, 1 douille à nid, 1 douille petits fours PF 10 et 1 douille à feuille N° 2 ainsi que 2 embases imperméables, à embout ajustable.

BOX OF 10 INTERCHANGEABLE DECOARTING TUBES
Suitable for all types of pastry bags and simple to use. Tube can be changed without emptying the bag.
Leakproof and hygienic assembly. Box of 10 tubes: 3 fluted (E8, D8, and C6), 3 plain (U6, U4, and U2), 1 log tube BU 8, 1 nest tube, 1 petit four tube PF 10 and 1 leaf tube no. 2 as well as 2 impermeable couplers with adjustable tips.

Code	Prix HT
La boîte de 10 / Box of 10	
166010	



BOÎTE DE 12 DOUILLES "CHOIX DU PÂTISSIER"

4 douilles unies N° 2, 4, 6 et 9, 4 douilles cannelées B8, C6, D4 et D8, 2 douilles PF 10 et PF 12, 1 douille feuille N° 2 et 1 douille bûche 8 dents.

BOX OF 12 TUBES: PASTRY'S CHOICE
4 plain tubes No. 2, 4, 6 and 9, 4 star tubes B8, C6, D4 and D8, 2 tubes PF 10 and PF 12, 1 leaf tube No. 2 and 1 log tube 8 teeth.

Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12	
166001	



BOÎTE DE 24 DOUILLES "CHOIX DU PÂTISSIER"

12 douilles unies N° 1 à N° 12, 10 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6 et E8, 1 douille bûche 8 dents et 1 douille feuille N° 2.

BOX OF 24 TUBES: PASTRY'S CHOICE
12 plain tubes no. 1 à no. 12, 10 star tubes A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6 and E8, 1 log tube 8 dents and 1 leaf tube no. 2.

Code	Prix HT
La boîte de 24 / Box of 24	
166003	

BOÎTE DE 12 DOUILLES "CHOIX DE L'ÉLÈVE"

5 douilles unies N° 2, 6, 8, 10 et 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8 et F8, 1 douille feuille N° 2, 1 douille bûche 8 dents et 1 poche imper de 350.

BOX OF 12 TUBES: LEARNER'S CHOICE
5 plain tubes N° 2, 6, 8, 10 and 12, 5 star tubes A8, B8, C8, E8 and F8, 1 leaf tube No. 2, 1 log tube 8 teeth and 1 imper. pastry bag of 350 mm.

Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12	
166002	



BOÎTE DE 12 DOUILLES "SPECIAL EXPORT"

Sans bourrelet, pour poches "Export". 6 douilles unies N° 3, 5, 7, 9, 11 et 13 et 6 douilles cannelées C6, C7, D8, E7, F7 et F8

BOX OF 12 TUBES: "SPECIAL EXPORT"
Without roll, for "Export" pastry bags.
6 plain tubes no. 3, 5, 7, 9, 11 and 13 and 6 star tubes C6, C7, D8, E7, F7 and F8

Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12	
166004	

Conçues pour répondre aux exigences de l'hygiène, les douilles Matfer sont indéformables et incassables. Leur transparence permet de vérifier la présence de bulles d'air. Elles sont utilisables sur poches nylon et sur poches à usage unique grâce à leur large bourrelet de maintien. Plus de 60 modèles différents.

Toutes les douilles ont un diamètre de base identique de 35 mm (sauf douilles interchangeables Ø 38 mm et douilles "sultane" Ø 47 mm). Descriptif des formes à la fin du catalogue.

Designed to meet requirements of hygiene. The Matfer decorating tubes are unbreakable and do not lose their shape. On account of their transparent nature, air bubbles can easily be spotted. They can be used with both nylon pastry bags as well as disposable pastry bags due to their large support roll. 60 different models suitable for all decorating requirements. All nozzles have the same base diameter of 35 mm (excluding interchangeable nozzles Ø 38 mm and "sultane" nozzles Ø 47mm). Description of shapes at the end of the catalog.



DOUILLE UNIE

16 diamètres différents.

PLAIN TUBE

16 different diameters.

Modèle	Ø mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2			
U 1	1,5	167101	
U 2	2,5	167102	
U 3	4	167103	
U 4	5,5	167104	
U 5	7	167105	
U 6	8,5	167106	
U 7	10	167107	
U 8	11	167108	
U 9	12	167109	
U 10	13	167110	
U 11	14	167111	
U 12	15	167112	
U 13	16	167113	
U 14	18	167114	
U 15	20	167115	
U 16	22	167116	



DOUILLE "SULTANE"

Pour décorer les "religieuses". Ø base ext. 47 mm, Ø base int. 38 mm. Ø sortie ext. 35 mm, Ø sortie central 21 mm. H 42 mm.

SULTANE TUBE

For decorating iced puff. Ø ext. base 47 mm, Ø int. base 38 mm. Ø ext. hole 35 mm, Ø central hole 21 mm. H 42 mm.

Modèle	Code	Prix HT
La pièce / Per unit		
Cône dépassant / Protruding cone	166160	
Cône à ras / Flat cone	166161	



DOUILLE "À ROSE"

PETAL TUBE

Modèle	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2		
RB5 - Biais n°5 / Side no.5	167135	
RD6 - Droite n°6 / Straight no.6	167140	



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

Pour garnir les saint-honorés, remplace la cuillère, échancrée.

SAINT-HONORE TUBE

For decorating the Saint-Honorés, replaces the spoon, serrated.

Ø mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2		
10	167141	
14	167142	



DOUILLE À BÛCHE DE NOËL

Un côté plat, un côté dentelé.

YULE LOG TUBE

One flat side, one serrated side.

Modèle	Nbre dents	lg mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2				
BU6	6	17	167151	
BU8	8	21	167152	



DOUILLE À NID

ou à vermicelle, embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm.

BIRD NEST TUBE

or vermicelli type, flat tip Ø 14 mm, pierced with 7 holes of Ø 1.5 mm.

Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2	
167170	



ENSEMBLE 6 DOUILLES UNIES

Douilles U4, U5, U6, U8, U10 et U12 sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

SET OF 6 PLAIN TUBES

Tubes U4, U5, U6, U8, U10 and U12 under plastic box suitable for use on stem.

	Code	Prix HT
La boîte de 6 / Box of 6	166006	



ENSEMBLE 6 DOUILLES CANNELÉES

Douilles C8, D8, E8, F8, C6 et D6 sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

SET OF 6 STAR TUBES

Tubes C8, D8, E8, F8, C6 and D6 under plastic box suitable for use on stem.

	Code	Prix HT
La boîte de 6 / Box of 6	166007	



ENSEMBLE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

Douilles PF10, PF16, Nid, BU6, BU8 et StH sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

SET OF 6 PASTRY TUBES

Tubes PF10, PF16, Bird nest, BU6, BU8 and StH under plastic box suitable for use on stem.

	Code	Prix HT
La boîte de 6 / Box of 6	166008	



DOUILLE À FEUILLE

LEAF TUBE

Modèle	Code	Prix HT
	Le lot de 2 / Pack of 2	
FE2	167130	



DOUILLE CANNELÉE

de 3 à 8 dents.

STAR TUBE

3 to 8 teeth.

Modèle	Dents	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2			
A 5	5	167012	
A 6	6	167013	
A 7	7	167014	
A 8	8	167015	
B 5	5	167022	
B 6	6	167023	
B 7	7	167024	
B 8	8	167025	
C 3	3	167030	
C 4	4	167031	
C 5	5	167032	
C 6	6	167033	
C 7	7	167034	
C 8	8	167035	
D 4	4	167041	
D 5	5	167042	
D 6	6	167043	
D 7	7	167044	
D 8	8	167045	
E 4	4	167051	
E 5	5	167052	
E 6	6	167053	
E 7	7	167054	
E 8	8	167055	
F 4	4	167061	
F 5	5	167062	
F 6	6	167063	
F 7	7	167064	
F 8	8	167065	



DOUILLE À PETITS FOURS

Douille cannelée, à nombreuses dents.

PETITS FOURS TUBE

Star tube, with several teeth.

Modèle	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2		
PF 10	167080	
PF 12	167082	
PF 14	167084	
PF 16	167086	
PF 18	167088	



DOUILLE À VERRINES

Montée dans une poche, cette douille à embout long facilite le remplissage pratique des verrines sans en salir les parois.

VERRINE TUBE

Inserted into a piping bag, this long tube enables you to fill verrines simply, without touching the sides.

Ø x L mm	Code	Prix HT
10 x 105	167180	La pièce / Per unit



DOUILLES INTERCHANGEABLES

S'utilisent avec 1 embase [167300] et permettent de changer de douille et donc de décor alors que la poche est garnie. Compatible avec Douille Duo et entonnoir automatique 116601.

INTERCHANGEABLES DECORATING TUBES

For use with a base [167300]. Enables a change of decorating tube, and therefore decoration, when piping bag is already filled.

Compatible with Duo decorating tube and automatic funnel 116601.

Modèle	Type	Code	Prix HT
	Lot de 2 embases / Pack of 2 bases	167300	
U2	Lot de 2 douilles unies / Pack of 2 plain nozzles	167302	
U3	Lot de 2 douilles unies / Pack of 2 plain nozzles	167303	
U4	Lot de 2 douilles unies / Pack of 2 plain nozzles	167304	
U6	Lot de 2 douilles unies / Pack of 2 plain nozzles	167306	
C6	Lot de 2 douilles cannelées / Pack of 2 ridged nozzles	167333	
D8	Lot de 2 douilles cannelées / Pack of 2 ridged nozzles	167345	
E8	Lot de 2 douilles cannelées / Pack of 2 ridged nozzles	167355	
	Lot de 2 douilles à nids / Pack of 2 nest nozzles	167370	
PF10	Lot de 2 douilles petits fours / Pack of 2 petits fours nozzles	167380	
FE2	Lot de 2 douilles feuilles / Pack of 2 flat leaf nozzles	167430	
BU8	Lot de 2 douilles à bûche / Pack of 2 yule log tube	167452	

Retrouvez les formes et tailles de douilles page 559
Please find actual shapes and sizes of tubes on page 559



DOUILLE VERMICELLI

Conçue pour la garniture de petits gâteaux (Mont-Blanc) et d'entremets à partir de crème de marrons, crème au beurre, pour la décoration à base de glace royale... Permet de déposer 4 filets de 2 mm d'un seul geste.

VERMICELLI TUBE NOZZLES

Designed for decorating small cakes (Mont-Blanc style) and desserts with chestnut cream, buttercream or royal icing, etc.

Pipes 4 x 2mm lines with one movement.

Modèle	Code	Prix HT
V 2	167171	Le lot de 2 / Set of 2



DOUILLES RUBAN

Douilles créées par Matfer pour la décoration et la glaçage des éclairs, afin de séduire vos clients. Jeu de 2 douilles, épaisseur 1,5 et 5,5 mm.

Douilles largeur 30 mm. Ep. 1,5 mm : glaçage des éclairs, décors sur petits gâteaux. Ep. 5,5 mm : décor des entremets individuels.

RIBBON NOZZLES

Nozzles created by Matfer for decoration and icing éclairs to appeal to your customers.

Nozzle width 30 mm. Set of 2 nozzles, thickness 1.5 and 5.5mm.

Thickness 1.5 mm: icing éclairs, decorating small cakes.

Thickness 5.5 mm: decorating individual entremets.

Modèle	Code	Prix HT
RU 1 + RU 5	167175	Le lot de 2 / Set of 2



BROSSE À DOUILLE

Forme spécialement adaptée pour le nettoyage des douilles et de toutes formes coniques : cornets, fils nylon, manches plastiques.

PASTRY TUBES BRUSH

Specially adapted shape for cleaning any conical-shaped tube, with nylon bristles and plastic handle.

L mm	Ø manche mm	Code	Prix HT
170	20	710214	



© "Le meilleur du Chef"



MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ.
RÉPONDENT AUX EXIGENCES DE L'HYGIÈNE.

SINGLE PIECE, WITHOUT ROLLED EDGE.
MEETING ALL HYGIENE REQUIREMENTS.



DOUILLE UNIE
PLAIN TUBE

Ø mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2		
2	167502	
3	167503	
4	167504	
5	167505	
6	167506	
7	167507	
8	167508	
9	167509	
10	167510	
11	167511	
12	167512	
13	167513	
14	167514	
15	167515	
16	167516	
17	167517	
18	167518	
20	167520	



DOUILLE CANNELÉE
STAR TUBE

Modèle	Nbre dents / Numb. of teeth	Ø mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2				
A 5	5	3	167702	
A 6	6	3	167703	
A 7	7	3,5	167704	
A 8	8	5	167705	
B 5	5	5	167712	
B 6	6	5	167713	
B 7	7	6	167714	
B 8	8	7	167715	
C 5	5	7	167722	
C 6	6	7	167723	
C 7	7	7	167724	
C 8	8	9	167725	
D 5	5	11	167732	
D 6	6	11	167733	
D 7	7	11	167734	
D 8	8	11	167735	
E 5	5	13	167742	
E 6	6	13	167743	
E 7	7	13	167744	
E 8	8	13	167745	
F 5	5	18	167752	
F 6	6	18	167753	
F 7	7	18	167754	
F 8	8	18	167755	



BOÎTE DE DOUILLES UNIES

PLAIN TUBE BOX

	Code	Prix HT
	La boîte de 12 / Box of 12	
Ø mm : de 4 à 15 mm	166500	
	La boîte de 6 / Box of 6	
U 12, U 8, U 6, U 4, U 2 et U 14.	166501	



BOÎTE DE DOUILLES CANNELLÉES

STAR TUBE BOX

	Code	Prix HT
	La boîte de 12 / Box of 12	
A 8, B 6, B 8, C 6, C 8, D 6, D 8, E 6, E 8, F 6, F 7 et F 8	166700	
	La boîte de 6 / Box of 6	
A 8, B 8, C 8, D 8, E 8, F 8	166701	

DOUILLES À GARNIR

Doilles spéciales à embout fin pour garnir les choux, les éclairs, les religieuses, les salammbos... Adaptables sur tous types de poches pâtisseries.

FILLING TUBES

Special tubes with small tip for decorating choux pastries, éclairs, religieuses, salammbos etc. Suitable for all types of pastry bags.



Ø mm	Code	Prix HT
	Le jeu de 3 / Pack of 3	
4, 6, 8	167532	



DOUILLES À BÛCHES

Douille avec 1 côté lisse, 1 côté denté pour la décoration des bûches.

LOG TUBES

Tube with 1 smooth, 1 serrated side for decorating yule logs.

Nbre dents	lg mm	Code	Prix HT
		Le lot de 2 / Pack of 2	
6	16	167767	
6	20	167768	
6	28	167769	



DOUILLES À PETITS FOURS

PETITS FOUR TUBES

Modèle	Nbre dents	Ø mm	Code	Prix HT
			Le lot de 2 / Pack of 2	
PF 10	10	7	167762	
PF 12	12	9	167763	
PF 14	14	10	167764	
PF 16	16	15	167765	
PF 18	18	18	167766	

DOUILLES "DÉCORS FINS"

ASSORTIES

Boîte de 20 doilles. En acier inoxydable, sans aucun joint de soudure. Composition : Unie n° 1, 1,5, 2 et 3 - Etoile n° 5, 7, 8 et 13 - Tissage n° 20B - Ruban n° 32R - Cordon n° 42, 43 et 44 - Feuille n° 50, 51 et 53 - Pétales n° 55, 57R et 58R.

FINE DECORATION PASTRY TUBES

Stainless steel, without any weld joint.

Box of 20 assorted tubes.

Consisting of: Plain no. 1, 1,5, 2 and 3 - Star no. 5, 7, 8 and 13 - Weave no. 20B - Ribbon no. 32R - Cordon no. 42, 43 and 44 - Leaf no. 50, 51 and 53 - Petal no. 55, 57R and 58R.



Code	Prix HT
431500	

ARMOIRE À DOUILLES

Cette armoire murale est destinée au rangement des doilles pâtisseries polycarbonate ou inox.

- Permet de sécher correctement chaque douille.

- Facilite leur rangement.

- Met les doilles à portée de main et permet de choisir un modèle en un clin d'oeil.

- Protège les doilles des salissures.

Capacité 24 doilles. Porte transparente en polycarbonate. Support en acier inoxydable. Lavable au jet d'eau. Fixation murale avec chevilles et vis fournies.



RACK FOR PIPING NOZZLES

This wall rack is designed for storing pastry nozzles made of polycarbonate or stainless steel.

- Each nozzle can be dried correctly.

- Easy to store.

- The nozzles are within reach and a model can be selected immediately.

- Rack protects the nozzles from dirt.

Holds 24 nozzles. Transparent polycarbonate door.

Stainless steel base. Can be spray-washed. Wall attachment with wall plugs and screws supplied.

H mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	





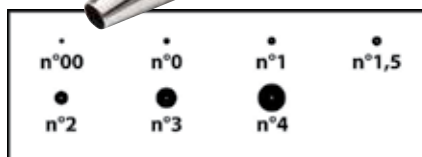
ADAPTATEUR DE DOUILLES

Plastique, pour douilles "décors fins". S'adapte à tous types de poches et permet de changer de douilles, même avec une poche garnie.

TUBE ADAPTOR

In plastic for "fine decoration" tubes. Suitable for all types of bags with tubes changeable without emptying pastry bag.

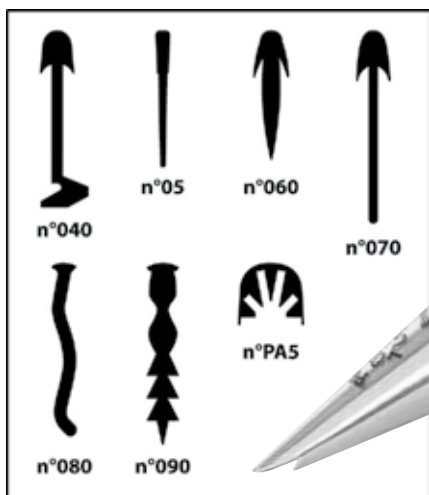
	Code	Prix HT
	431501	



DOUILLES UNIES POUR ÉCRITURE

PLAIN TUBE FOR WRITING

Modèle	Ø mm	Code	Prix HT
N°00	0,4	431502	
N°0	0,6	431503	
N°1	0,8	431504	
N°1,5	1,0	431505	
N°2	1,5	431506	
N°3	2,5	431507	
N°4	3,5	431508	



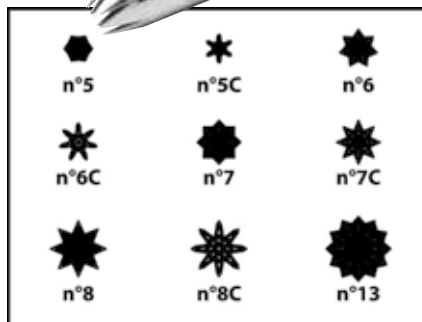
JEU DE 7 DOUILLES DE BRODERIE

Pour créer rapidement des volants de broderie en glace royale, crème, etc...
N° 040, 050, 060, 070, 080, 090 et PA5.

SET OF 7 EMBROIDERY TUBES

To quickly create embroidery in royal icing, crème etc.
No. 040, 050, 060, 070, 080, 090 and PA5.

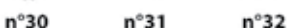
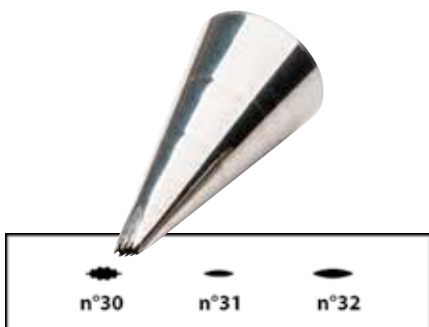
	Code	Prix HT
	431510	



DOUILLES "ÉTOILE"

STAR TUBES

Modèle	Ø mm	Type	Code	Prix HT
N°5	2	Étoile / Star	431521	
N°5 C	1	Étoile fermée / Closed star	431522	
N°6	3	Étoile / Star	431523	
N°6 C	2	Étoile fermée / Closed star	431524	
N°7	4	Étoile / Star	431525	
N°7 C	3	Étoile fermée / Closed star	431526	
N°8	4	Étoile / Star	431527	
N°8 C	2	Étoile fermée / Closed star	431528	
N°13	6	Étoile / Star	431529	



DOUILLES "RUBAN"

RIBBON TUBES

Modèle	Type	Code	Prix HT
N°30 R	Ruban côtelé / Ribbed	431538	
N°31 R	Petit ruban / Small	431539	
N°32 R	Ruban moyen / Medium	431540	

PLATEAUX TOURNANTS REVOLVING CAKE STAND



PLATEAU TOURNANT ET INCLINABLE

Plastique, revêtement spécial anti-glissant, avec pieds antidérapants, idéal pour la décoration des gâteaux.

TITLING AND REVOLVING CAKE STAND

In plastic, with special non-skid coating, with non-skid feet ideal for decorating cakes.

Ø mm	H mm	Base Ø mm	Code	Prix HT
300	143	246	421503	



FACILITE LA DÉCORATION DES GÂTEAUX

FACILITATES CAKE DECORATION



PLATEAU TOURNANT "STABILODECOR"

Aluminium, monté sur pivot dans un pied lourd en fonte, facilite le décor des entremets et pièces montées.

"STABILODECOR" REVOLVING CAKE STAND

Aluminium, mounted on a pivot in a heavy cast iron stand for decorating entremets and assembled pieces.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
305	125	3,9	421501	



PLATEAU TOURNANT INOX

Acier inoxydable, monté sur chemin de billes, facilite le décor des entremets et pièces montées.

STAINLESS STEEL REVOLVING CAKE STAND

Stainless steel, mounted on roll bearings, for decorating entremets and assembled pieces.

For decorating cakes.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
300	38	421505	



PLATEAU TOURNANT

Facilite le décor des gâteaux, plastique.

REVOLVING CAKE STAND

Makes decorating cakes easy! Made of plastic.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
315	85	421507	

TAMIS SIEVE



TAMIS BOIS

Corps en bois double.

WOODEN SIEVE

Double wood body.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
1 - Maille inox / Stainless steel mesh				
18	190	1,3	115012	
16	350	1,14	115002	
20	350	0,93	115003	
25	350	0,76	115004	
30	350	0,59	115005	
35	350	0,47	115006	
40	350	0,42	115007	
2 - Maille nylon / Nylon mesh				
24	250	0,27	115009	
24	300	0,27	115008	

NEW!



SAUPOUDREUSE INOX MATFER

Acier inoxydable. Couvercle vissant avec perforations Ø1,5 mm. Bord perforé sur le côté pour un saupoudrage plus précis.

MATFER SUGAR SHAKER

Stainless steel. Screw-on lid with Ø1,5 mm holes. With a perforated border on the side for a more precise powder dusting.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	



SAUPOUDREUSE À COUVERCLE PERFORÉ

Ou sucrière, ou glacière, ou boîte à sucre. Couvercle à baïonnette. Perforation Ø 2,5 mm. Acier inoxydable.

SUGAR SHAKER WITH PERFORATED LID

Or sugar or icing sugar dispenser, or sugar box. Bayonet shaped lid. Perforation Ø 2.5 mm. Stainless steel.

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	



TAMIS À FARINE

Corps en plastique, toile acier spécial.

FLOUR SIEVE

Plastic body, Special steel mesh.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
8	300	2,8	115051	
12	300	1,8	115052	
18	300	1,2	115053	
24	300	0,85	115054	



RETROUVEZ LES TAMIS INOX /
STAINLESS STEEL SIEVE DANS
LE CHAPITRE DE LA CUISSON



TAMIS INOX

Tamis à maille inox. Taille maille 0,23 mm.

STAINLESS STEEL SIEVE

Stainless steel mesh sieve. Mesh size 0.23 mm.

Numéro	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	42	175, 205, 255	115020	

Le lot de 3 / Pack of 3



SAUPOUDREUSE À TAMIS INOX

Corps acier inoxydable, couvercle vissant. Idéale pour saupoudrer le sucre glace.

STAINLESS STEEL MESH SUGAR SHAKER

Stainless steel body, screw-on lid. Ideal for powdering icing sugar.

H mm	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
135	70	0,23	258824	



RETROUVEZ LES SAUPOUDREUSES
COPOLYESTER / COPOLYESTER
SHAKERS DANS LE CATALOGUE



RACLETTES SCRAPERS



Fabrication en polyamide =
solidité et durabilité
exceptionnelles

*Polyamide structure =
exceptional robustness and
durability*

RACLE-TOUT MATFER

Polyamide, très résistant.

MATFER SCRAPER

Polyamide, very resistant.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
120	95	112840	



RACLETTE ELVEA

Manche en matériau composite Exoglass®, palette en élastomère. Souple, ronde qui permet de racle parfaitement l'intérieur des récipients. Stérilisable.

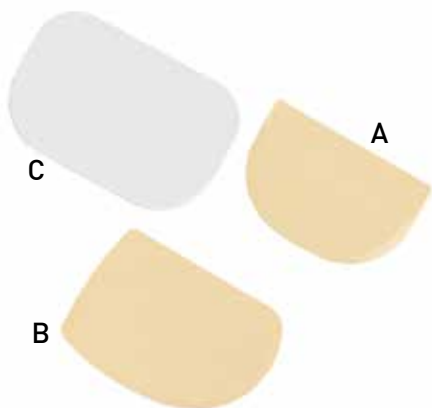
ELVEA SCRAPER

Handle in composite material

Exoglass®, elastomer blade.

Flexible and round for fully scraping the inside of the recipients. Can be sterilized.

L mm	lg mm	Tenue T°	Code	Prix HT
120	70	130	112845	



RACLETTE

Polypropylène.

DOUGH SCRAPER

Polypropylene.

L mm	lg mm		Code	Prix HT
113	75	(A)	112835	
120	86	(B)	112836	
148	99	(C)	112837	



RACLETTE POUR BASSINE

Demi-ronde. Polypropylène.

SCRAPER FOR BOWL

Semi-circle. Polypropylene.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
198	149	112851	



JEU DE 5 RACLOIRS

Comprenant : 4 cornes à pâte et 1 peigne à décor.

SET OF 5 SCRAPERS

Consisting of: 4 scrapers and 1 decorating comb.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
110	90	112850	



POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES
RACLETTES À VOTRE MARQUE
NOUS CONSULTER.

*SCRAPERS CAN BE MARKED
WITH YOUR LOGO.
CONTACT US FOR DETAILS.*



ROULEAUX À PÂTE ROLLING PINS



ROULEAU PVC À POIGNÉES

Poignées ergonomiques. Paliers en téflon.

Le modèle cannelé lamine de façon unie sans entraîner la matière grasse, idéal pour la pâte feuilletée.

PVC ROLLING PIN WITH HANDLES

Ergonomic handles. Teflon bearings.

This fluted model rolls in an even manner without dragging along oily material, ideal for puff pastry.

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Rouleau uni / Plain rolling pin	400	65	140022	
Rouleau cannelé / fluted rolling pin	400	65	140025	

Longueur HT : 640 mm / Overall length: 640 mm



ROULEAU ALUMINIUM À POIGNÉES

Poignées tournantes sur roulements. Longueur HT : 600 mm.

ALUMINIUM ROLLING PINS

Handles rotating on bearings. Overall length: 600 mm.

Rouleau L mm	Rouleau Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
380	90	1,4	140028	



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



ROULEAU HÊTRE À POIGNÉES

Rouleau à poignées sur roulement à billes. Fabrication très robuste pour utilisation intensive. Rouleau hêtre Ø 80 mm . Poignées hêtre. Monture inox.

BEECHWOOD ROLLING PIN WITH HANDLES

Rolling pin with handles on ball bearings. Very sturdy for extensive use. Beechwood roll of Ø 80 mm . Beechwood handles. Stainless steel mounting.

L mm	L mm avec poignée	Code	Prix HT
300	580	140122	
350	630	140124	
400	680	140126	



ROULEAU À PÂTE POLYÉTHYLÈNE

Modèle uni, monobloc sans poignée. Lavable.

POLYETHYLENE ROLLING PIN

Plain model, single piece without handle. Washable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	
500	48	140018	



140006



140007

ROULEAU À PÂTE BOIS

WOODEN ROLLING PIN

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Rouleau hêtre (1) / Beechwood	420	45	140004	
Rouleau hêtre / Beechwood	500	45	140005	
Rouleau acacia / Acacia	500	50	140006	
Rouleau buis véritable / Boxwood	500	50	140007	

(1) Conçu pour les écoles et notamment pour être inséré dans la mallette Réf. 126901.

(1) Designed for schools and particularly for carrying in the case Ref. 126901.



ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

Permet à partir de toute préparation de pâte d'obtenir avec une régularité parfaite 11 épaisseurs différentes d'abaisse, de 2 à 10 mm (2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 mm) grâce aux galets interchangeables en polystyrène, rouleau en P.V.C. rigide.

ADJUSTABLE ROLLING PIN

Can obtain perfect uniformity from any dough preparation. 11 different roll out thicknesses from 2 to 10 mm (2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 and 10 mm) due to the interchangeable rollers in polystyrene, rolling pin in rigid P.V.C.

L mm	Code	Prix HT
520	140030	



ROULEAU À TISSAGE FIN

Plastique.

FINE WEAVE ROLLING PIN

Plastic.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
255	51	140112	



ROULEAU À EFFETS DE CÔTES

Aluminium anodisé.

WAVY EFFECT ROLLING PIN

Anodized aluminium.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
241	47	140114	



ROULEAU VANNERIE

Imprime sur une pâte le décor d'une vannerie tressée, axe en aluminium, rouleau en plastique.

BASKETWORK ROLLING PIN

Prints on the dough a basket weave, aluminium axis, plastic roller.

L HT mm	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
330	220	36	1,4	140105	



ROULEAU À PÂTISSERIE "VANNERIE"

A. B. S., poignées inox.

BASKETWORK ROLLING PIN

A. B. S., stainless steel handles.

L mm	Ø mm	P mm	Code	Prix HT
250	60	1,95	140107	
380	60	1,95	140108	



ROULEAU DÉCOR LOSANGE

Rouleau aluminium, décor plastique. Imprime un décor losange sur la pâte.

LOZENGE DECORATING ROLLING PIN

Aluminium rolling pin, plastic. Prints a diamond shaped decoration on the dough.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
152	25	140116	





ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques, parties coupantes biseautées en acier inoxydable.

CROISSANTS CUTTER

For cutting perfectly uniform croissants quickly and easily. Ergonomic handles, bevelled cutting part in stainless steel.

	L mm	Triangle L mm	Triangle lg mm	Poignée Handle	Code	Prix HT
Croissants	350	210	97	Plastique Plastic	141002	
Mini-croissants	360	60	70	Plastique Plastic	141004	



ROULETTE À PÂTE

Manche plastique noir.

DOUGH CUTTING WHEEL

Black plastic handle.

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Roulette cannelée / Serrated	180	55	141028	
Roulette unie / Plain	180	55	141032	



ROULEAU EXTENSIBLE DIT "MULTICOUPE"

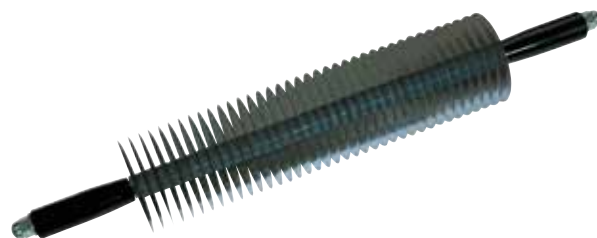
Acier inoxydable, comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes Ø 55 mm, cet appareil permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120 mm de large.

EXTENDABLE 5 WHEEL MULTICUT ROLLER

Stainless steel, with several stems of cutting rollers of Ø 55 mm, this appliance can simultaneously cut several uniform strips 10 to 120 mm wide.

	(1) Nbre roulettes	(2) Nbre bandes	Code	Prix HT
Roulettes lisses / Plain wheels	5	4	141010	
Roulettes lisses / Plain wheels	7	6	141012	
Roulettes cannelées / Fluted wheels	5	4	141013	

(1) Nbre roulettes / Number of pastry cutting wheels
(2) Nbre bandes / Number of strips



ROULEAU À 38 DISQUES

Coupe-bandes pour tartes grillées, 38 lames de Ø 9% en inox, montés sur tige démontable, variation de la largeur des bandes en jouant sur la répartition des rondelles intercalaires en plastique. Ecartement minimal entre 2 disques : 10 mm.

38 BLADE ROLLER

Strip cutter for roasted tarts, 38 blades of Ø 9% in stainless steel, mounted on removable rod, Variation in the width of the bands can be obtained by playing on the distribution of the dividing plastic discs. Minimum space between two discs: 10 mm.

L HT mm	L mm	Code	Prix HT
510	400	141006	



RÈGLE GRADUÉE

Polystyrène alimentaire.

GRADUATED RULER

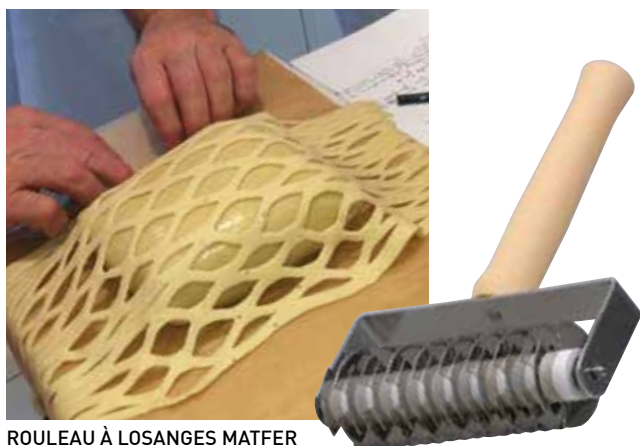
Food quality polystyrene.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
640	50	140206	



**POSSIBILITÉ DE RÈGLES PERSONNALISÉES,
NOUS CONSULTER**

*PLEASE CONTACT US
FOR LOGO PRINTING*



ROULEAU À LOSANGES MATFER

Nouvelle poignée ergonomique.
Après passage du rouleau sur l'abaisse de la pâte, il suffit de l'étirer pour obtenir un "grillage" parfaitement régulier. Fabrication robuste : lames acier inoxydable, poignée polypropylène. Livré sous boîte plastique "Blibox".

MATFER LATTICE PIE TOP CUTTER

New ergonomic handle.
After rolling on the dough roll out, just spread to obtain a perfectly uniform lattice.
Sturdy, stainless steel blade, polypropylene handle.
Comes in a plastic box "Blibox".

L mm	Code	Prix HT
125	141105	



ROULEAU "PIC-VITE" MATFER L 200 MM

Nouveau rouleau, grande largeur pour piquer "deux fois plus vite" les bandes de pâte de façon régulière. Rouleau polyamide, manche polypropylène.

MATFER "PIC VITE" ROLLER L 200 MM

A new wide roller for regular pastry ricking "twice as fast".
Polyamide roller, polypropylene handle.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	



ROULEAUX

Nouvelle Poignée ergonomique en plastique, après passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée.

ROLLERS

New ergonomic handle in plastic, after roll out, spread to obtain diamonds of the desired width.

L HT mm	L mm	Ø mm		Code	Prix HT
110	100	45	A losange	141110	
205	110	65	"Pic vite"	141120	



ROULEAU "PIC-VITE" MATFER

Permet de piquer les bandes de pâte de façon régulière en un temps record. Fabrication robuste : rouleau polyamide, manche polypropylène.

MATFER ROLLER DOCKER

For quickly piercing dough strips in a regular manner in record time. Sturdy, polyamide roller, polypropylene handle.
Comes in a plastic box "Blibox".

L mm	Code	Prix HT
125	141115	



PINCEAU DE CUISINE

Manche et virole en plastique poils en soies naturelles.

KITCHEN BRUSH

Handle and collar in plastic bristles in natural silk.

lg mm	Tirure L mm	Paquet de	Code	Prix HT
40	40	12	116025	
50	40	12	116027	

La pièce / Per unit



BROSSE À DORER

Les fibres de couleur seront facilement repérables sur la pâte en cas de dispersion. Fibre PE. Manche PP.

GILDING BRUSH

The colour fibres are easily visible on the dough in case of spillage.
PE fibre. PP handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
395	60	70	116052	

PINCEAUX PASTRY BRUSHES



PINCEAU SILICONE MATFER

Ce pinceau pourvu d'une tête spécialement conçue par Matfer, convient pour dorer à l'œuf, napper un sirop, glacer à la gelée, badigeonner une sauce.

La tête très large, contient plus de 130 brins coniques, implantés en quinconce. Cette forme et cette disposition favorisent d'abord la rétention du produit puis permettent de l'étaler en souplesse.

La tête résiste aux températures élevées jusqu'à 250°C.

Tête silicone surmoulée sur le manche composite, indémanchable.

Pinceau parfaitement nettoyable, apte au passage au lave-vaisselle.

MATFER SILICONE PASTRY BRUSH

This brush with its head specially designed by Matfer, is ideal for brushing pastry with egg, spreading syrup, coating with jelly, covering with sauce...

The very wide head has more than 130 offset conical bristles. This shape and arrangement make it easier to hold the product for a smoother spread.

The head is heat-resistant up to 250°C.

The silicone head is moulded over the composite handle, ensuring the handle will not come off.

The brush is perfectly easy to clean and is dishwasher proof.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
220	40	113042	



PINCEAU PLAT MANCHE BOIS

Soies garanties pur porc, virole fer blanc, manche bois blanc.

FLAT BRUSH WITH WOODEN HANDLE

Pure pork bristles, tinplate collar, handle of deal wood.

lg mm	Tirure L mm	Paquet de	Code	Prix HT
La pièce / Per unit				

20	50	12	116031	
25	50	12	116032	
30	50	12	116033	
35	50	12	116034	
40	50	12	116035	
45	50	12	116036	
50	50	12	116037	
Soies longues / Long bristles				
30	60	12	116041	
40	60	12	116043	
50	60	12	116045	



PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MATFER

Poils en fibre synthétique, qualité agréée pour contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite.

MATFER POLYAMIDE FIBRE BRUSH

Bristles in synthetic fibre, food contact grade.

Handle and collar in composite material.

lg mm	Tirure L mm	L totale mm	Paquet de	Code	Prix HT
La pièce / Per unit					
30	50	240	12	116002	
40	50	250	12	116004	
50	50	265	12	116006	
60	50	265	12	116008	
70	50	265	6	116009	



Pour limiter la perte des soies, toujours tremper le pinceau 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation

To limit the loss of bristles always soak the brush for 1 hour in clear water before using for the first time



PINCEAU PÂTISSIER MATFER

Poils en soie naturelle, garantis sans traitement chimique, qualité alimentaire. Le montage de la virole rend l'ensemble indémanchable. Manche et virole en matériau composite.

MATFER PASTRY BRUSH

Natural bristles, not chemically treated, food grade. If the collar is assembled the handle cannot be removed from the unit. Handle and collar in composite material.

lg mm	Tirure L mm	L totale mm	Paquet de	Code	Prix HT
Pinceau plat / Flat brush					
La pièce / Per unit					
25	60	240	12	116011	
30	60	250	12	116012	
35	60	255	12	116013	
40	60	260	12	116014	
45	60	265	12	116015	
50	60	275	12	116016	
60	60	275	6	116017	
70	60	275	6	116018	
Pinceau rond / Round brush					
La pièce / Per unit					
60	Ø 15	210	12	116020	



ENSEMBLE AÉROGRAPHE + COMPRESSEUR "AIRMMASTER KOPYKAKE"

Comprendant :
- 1 aérographe pâtissier Kopykake à double effets : Colorants et vernis alimentaire (liquides).
- 1 compresseur 240V. 144 W. 0,6 A. Débit d'air 7L/min. Pression de 1 à 2,4 bars maxi. Coque ABS.
Permet d'écrire (traits fins) et de vaporiser (brouillards) par simple pression du doigt sans changement de gicleur.

KOPYKAKE AIRMASTER AIRBRUSH AND COMPRESSOR

Includes:
- 1 Kopykake twin effect pastry airbrush: Food colours and varnishes (liquid).
- 1 240V compressor. 144W. 0.6 A. Air flow rate 7L/min. Pressure 1 to 2.4 bars max. ABS body.
For writing (fine line) and spraying (mist) with the simple press of a button, without changing nozzle.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
240	130	190	3,1	144	220-240	50	410105	



USAGE FRÉQUENT
FREQUENT USE



COMPRESSEUR 4 BARS AUTOMATIQUE

Compresseur sans huile portable automatique avec manomètre : Le moteur ne fonctionne donc que lorsqu'on sollicite l'aérographe. Appareil silencieux (47 Db). Appareil compact et puissant, facile à nettoyer grâce à son carter lisse. Filtre régulateur avec affichage et régulateur de la pression. Châssis métallique robuste.
Livré avec flexible de raccordement à l'aérographe.
3m avec raccords 1/8"-1/8".
Débit d'air 25L/min.

4-BAR AUTOMATIC COMPRESSOR

Portable automatic compressor without oil with safety pressure switch: the motor is started and stopped by pressing the aerograph. So the motor only functions when required. A noiseless machine (47 Db). A powerful, compact machine, with easy to clean smooth casing. Regulator filter with display and pressure regulator. Robust metal body. Comes with hose connection to the aerograph.
3m with connectings 1/8" 1/8".
Air flow rate 25L/min.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
255	135	220	4,5	150	230	50	410117	



USAGE OCCASIONNEL
OCCASIONAL USE



COMPRESSEUR 2,5 BAR POUR AÉROGRAPHE

Compresseur compact pour usage occasionnel, livré avec tuyau. Spirale de raccordement à l'aérographe. Longueur déployée environ 4 m.
Débit d'air 15L/min.

COMPRESSOR 2.5 BAR FOR AIRBRUSH

Compact compressor for occasional use delivered with tube.
With flexible air hose for air brush connection. Length used around 4 m.
Air flow rate 15L/min.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
190	120	95	1,45	135	230	50	410113	



AÉROGRAPHE STANDARD DOUBLE EFFET

Adapté à la pulvérisation des colorants alimentaires. Fabrication en acier chromé. Buse 0,3 mm. Godet contenance 5 cc. Longueur 150 mm. Livré en coffret plastique. Utilisable avec tous les modèles de compresseur.

STANDARD DOUBLE-EFFECT AIRBRUSH

Suitable for spraying food colouring. Chromed steel manufacture. Pipe 0.3mm. 5 cc container. Length 150 mm. Supplied in a plastic box. Compatible with all compressor models.

	Code	Prix HT
Aérographe standard / Standard airbrush	410118	



AÉROGRAPHE PÂTISSIER KM 200

Aérographe à double effet pour la pulvérisation des colorants alimentaires liquides. Permet, selon la pression, d'écrire ou de vaporiser. Buse 0,3 mm. Godet contenance 3 cl. Livré avec mallette. Utilisable avec tous les modèles de compresseur.

PASTRY DECORATING AIRBRUSH KM 200

Double action airbrush for spraying liquid food colours. Can be used to write or vaporise depending on the pressure. Nozzle 0.3 mm. Cup capacity 3 cl. Comes in a case.

	Code	Prix HT
Aérographe KM 200 / Airbrush KM 200	410111	



SPÉCIAL COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDE

LIQUID FOOD COLOURING SPECIAL



AÉROGRAPHE "COLANI"

Ce nouvel aérographe associe facilité d'utilisation et ergonomie optimale :

- Facilité d'utilisation grâce à un bouton poussoir qui combine débit d'air et débit de colorant progressifs.
- Ergonomie optimale grâce à ses poignées qui épousent la forme de la main, apportent confort et prise en main idéale.

Coffret comprenant : aérographe, buse 0,4 mm, godet alu 15 ml amovible, avec couvercle, clé universelle, raccord rapide à air. Pour l'utilisation de cet aérographe, nous conseillons de le raccorder au compresseur Réf. 410117.

COLANI AIRBRUSH

This new air brush is both easy to use and ergonomically optimal:

- *Easy to use due to a push button which combines progressive air flow and the colour flow.*
- *Ergonomically optimal due to its handles which hug the shape of the hand, providing comfort and ideal grip.*

Case consisting of: air brush, 0,4 mm nozzle, alu bowl 15 ml removable, with lid, universal wrench, quick air connection. For using this air brush, our recommendation is to connect it to the compressor Ref. 410117.

	Code	Prix HT
Malette aérographe / Air brush case	410121	
Kit tuyau + 2 raccords 1/8 + 1 raccord rapide 1/8 / Tube + 2 connectors 1/8 + rapid connector 1/8 kit	410128	



AÉROGRAPHE "ÉVOLUTION"

Aérographe double action équipé d'une buse à centrage automatique assurant une excellente qualité de pulvérisation. Livré avec 2 buses interchangeables 0,2 et 0,4 mm et 2 godets interchangeables 2 et 5 ml. Utilisable avec le compresseur 410117.

AIRBRUSH EVOLUTION

Air brush double action fitted with a nozzle with automatic centre ensuring excellent quality of spray. Comes along with 2 interchangeable nozzles 0.2 and 0.4 mm and 2 interchangeable bowls 2 and 5 ml. Compatible with compressor 410117.

	Code	Prix HT
Aérographe / Air brush	410124	



SUPPORT UNIVERSEL

AÉROGRAPHE

En acier chromé. Modèle lesté à poser sur le plan de travail. Convient pour tous les aérographes sauf Colani.

UNIVERSAL AIRBRUSH STAND

Chromed steel.

Weighted table-top model.

Suitable for all airbrushes except Colani.

	Code	Prix HT
Support / Support	410126	



CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

Polypropylène, entièrement pliable et lavable. Conçue pour le décor à l'aérographe et l'application au pistolet de nappage, la pulvérisation du chocolat "velours". Le format permet de travailler sur plaque 600 x 400 mm.

Dim. int. : L 620 x P 415 x H 395 mm. Modèle déposé Sylvie AMAR DESIGN



AIRBRUSH CABINET

Polypropylene, fully foldable and washable. Designed for decorating with the airbrush and for application of icing with gun, for spraying chocolate. Its size is such that the sheet 600 x 400 mm can be used to work on.

Int. dim. int. : L 620 x P 415 x H 395 mm. Sylvie AMAR DESIGN registered model

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	



PROJECTEUR "KOPYKAKE"

Pour la décoration facile des gâteaux, par projection sur le gâteau nu d'un dessin personnel ou choisi parmi plus de 1000 modèles fournis sur CD avec l'appareil.

Ce projecteur pourra reproduire toutes les copies opaques telles que les cartes de voeux, les photos, les logos, les insignes, les dessins...

Il suffit ensuite de suivre les contours du dessin sur le gâteau pour le décorer. Possibilité de réduire ou d'agrandir le dessin original.

KOPYKAKE PROJECTOR FOR CAKE DECORATION

For easy decoration of cakes by projection on to the basic cake of a personal design or one chosen from more than 1000 models on the CD supplied with the unit.

This projector can reproduce all the opaque copies like greetings cards, photos, logos, insignias, patterns etc.

It is then enough to just follow the contours of the pattern on the cake for decorating it. Possibility to reduce or expand the original pattern.

	Code	Prix HT
Projecteur 220 V - 275 W - 50/60Hz Projector 220 V - 275 W - 50/60Hz	410125	

PISTOLETS PULVÉRISATEURS ELECTRICAL SPRAY GUNS

- Conçus pour pulvériser le nappage, la gelée, les produits de graissage (M25) et le chocolat (M45).
- Godet en polypropylène pouvant passer au micro-ondes pour chauffer le contenu.
- Réglage de la pression par bouton.
- Nettoyage facile par circulation d'eau + produit dégraissant.
- Les parties démontables se lavent au lave-vaisselle.
- Livrés avec 2 buses : 1 jet rond R4 + 1 jet plat spécial dorure et graissage.
- Capacité 700 ml.

- Designed for spraying the icing, glazing, greasing products (M25) and chocolate (M45).
- Bowl in polypropylene that can be micro waved to heat the contents.
- Pressure adjustment through switch.
- Easy to clean by circulating water + degreaser.
- The removable part are dishwasher safe.
- Comes along with 2 nozzles (round jet & flat jet) : 1 round jet R4 + 1 special flat jet for gilding and greasing.
- Capacity 700 ml.

Robuste et facile à nettoyer.

Hardwearing and easy to clean.

Hygiénique. Partie électrique détachable permettant de passer les autres pièces au lave-vaisselle.

Hygienic Electrical element detachable to enable dishwashing.

Buse. Choix de la buse en fonction de la surface à pulvériser.

Nozzle. Choice of nozzle depending on the surface to be sprayed.

Extension coudée. Facilite la pulvérisation selon le bon angle.

Angled extension. For easy spraying of corners.

Débit réglable : maîtrise de la consommation.

Adjustable flow for controlled product use.

Ergonomique
Ergonomic

Godet à vis de 700 ml. Facile à interchanger. Compatible froid et four micro-ondes.

700 ml screw-in cup Easy to change. Refrigerator and microwave safe.



**LES SEULS PISTOLETS COMPACTS
AGRÉÉS CONTACT ALIMENTAIRE**

*THE ONLY SPRAY GUNS CERTIFIED
FOR FOOD CONTACT*

Modèle	Code	Prix HT
M 25	264904	
M 45	264906	

	M 25	M 45
Débit / Delivery rate	280 g/min	350 g/min
Puissance / Power	60 Watts - 230 Volts - 50 Hz	90 Watts - 230 Volts - 50 Hz
Godet / Bowl	700 ml	700 ml
Piston / Piston	Inox / Stainless steel	Tungstène / Tungsten
Câble / Cable	2,50 m	2,50 m
Viscosité maxi. / Max viscosity	80 din/s	100 din/s
Poids / weight	1,4 kg	1,8 kg

ACCESSOIRES POUR PISTOLETS PULVÉRISATEURS M

S'adaptent sur le modèle M 25 Réf. 264904 et sur le M 45 réf. 264906

ACCESSORIES FOR PASTRY SPRAY GUN M

Suitable for model M 25 Ref. 264904 and M 45 ref. 264906.

	Code	Prix HT
Buse jet rond R4 / Round jet nozzle R4	264046	
Buse jet rond R6 / Round jet nozzle R6	264047	
Buse jet rond R8 / Round jet nozzle R8	264048	
Buse jet plat F7S / Flat jet nozzle F7S	264049	
Extension coudée de buse / Angled nozzle extension	264051	
Rallonge d'aspiration* / Suction feed extension	264052	
Godet 700 ml avec couvercle / 700 ml bowl with lid	264053	
Soupape de pulvérisation / Atomiser insert	264054	



* S'adapte uniquement sur le modèle M 45 réf. 264906. Permet de travailler à partir du contenant d'origine. Tube flexible 150 cm, partie en acier inoxydable 40 cm.

* Suitable only for model M 45 ref. 264906. For working from the original container. Flexible tube 150 cm, part in stainless steel 40 cm.



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE

Bonne répartition du produit appliqué grâce à l'homogénéité de la pulvérisation.
Polyvalence d'application : convient pour gelée, nappage, dorure.
Autonomie de travail car sans raccordement.
Pulvérisateur à pression préalable.
Gradué de 0,25 à 1,25L.
Jet réglable.
Rapidité d'application, gain de temps.
Economique.

FOOD SPRAYER

*Good distribution of the applied product thanks to the homogeneity of the spray.
Multi-purpose application: suitable for jellies, topping, gilding.
Independent working possible due to no electrical connection.
Prior pressure spraying.
Graduated from 0.25 to 1.25 l.
Adjustable jet.
Fast application, time-saving.
Economical.*

C L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
1,5	120	290	264908	



FEUTRES ALIMENTAIRES

Feutres à base de colorants alimentaires pour la pâtisserie. Permettent d'écrire directement sur la surface des gâteaux, pour les fêtes, les anniversaires et tous messages particuliers souhaités par les clients. 8 feutres assortis.

FOOD-GRADE FELT PENS

*Felt pens containing food colors for patisserie.
For writing directly on the surface of cakes, for birthdays, anniversaries and any other messages requested by customers. 8 assorted felt pens.*

Code	Prix HT
Rouge, bleu, noir, marron, orange, jaune, rose, vert / red, blue, black, brown, orange, yellow, pink, green	410304



SPRAY PERLÉS

Aspect métallisé.
Colorants faciles d'emploi pour la décoration en pâtisserie.
Remplacent avantageusement l'utilisation de l'aérographe pour les travaux rapides.
Ne transmettent pas de goût.

PEARL SPRAY

*Metallised appearance.
Easy to use coloring for pastry decoration.
Excellent alternative to airbrushing for quick work.
Will not transfer flavour.*

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Argent nacré / Pearly silver	AF 100	410235	
Or nacré / Pearly gold	AF 100	410236	
Bronze nacré / Pearly bronze	AF 100	410237	
Or jaune / Yellow gold	AF 400	410256	
Argent / Silver	AF 400	410257	
Cuivre / Copper	AF 400	410258	
Bronze / Bronze	AF 400	410259	
Rouge rubis / Red ruby	AF 400	410260	
Or brillant / Sparkling gold	AF 400	410261	



FIXOGEL

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

FIXOGEL

Refrigerating aerosol for rapid cooling and sealing of sugar and chocolate creations.

C ml	Code	Prix HT
500	410200	



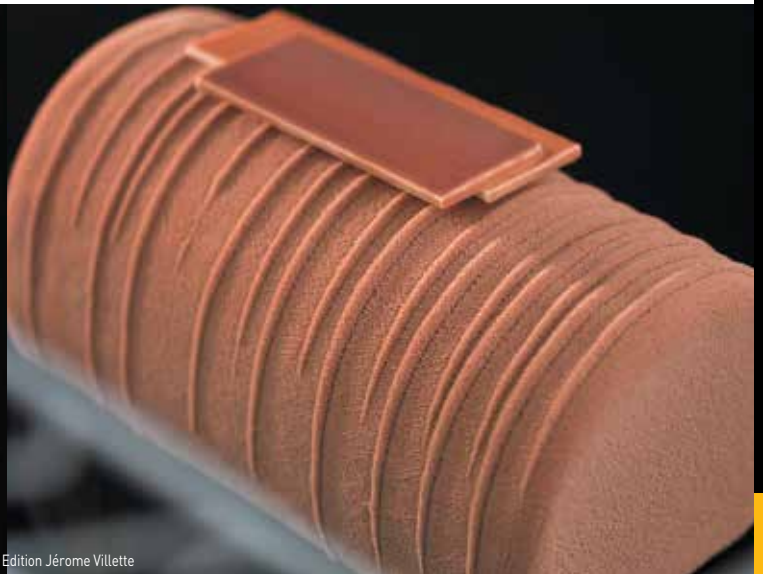
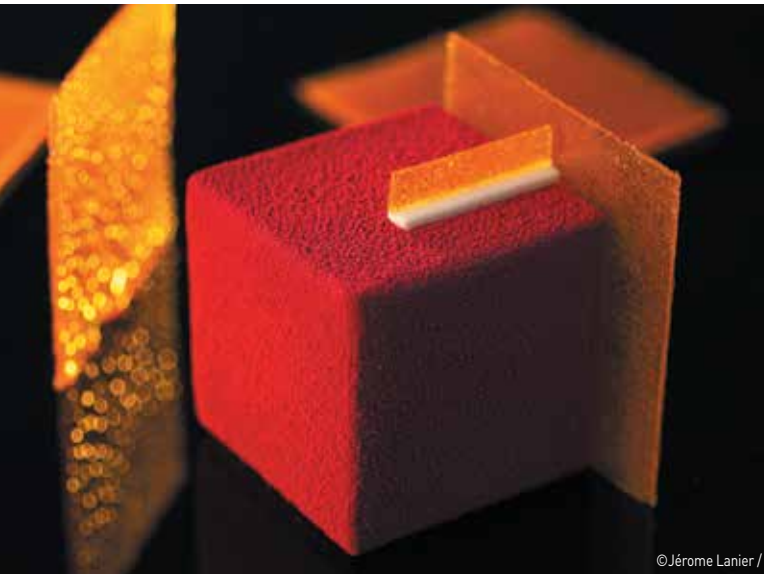
SPRAY VERNIS

Vernis alimentaire pour le brillant et la protection contre l'humidité des chocolats, sujets en pâte d'amande, pièces en sucre.
Aérosol.

SPRAY VARNISH

*Edible varnish for brightness and protection of chocolate from moisture, marzipan figures, sugar creations.
Aerosol.*

C ml	Code	Prix HT
400	410201	



© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette



COLORANT "CHOCK" EN AÉROSOL

Colorant alimentaire, spécial chocolat, idéal pour la décoration des pièces moulées ou montées. Aérosol, facile et simple d'emploi.

SPRAY "CHOCK" COLORING

Food coloring for chocolate, ideal to decorate moulded or assembled chocolate. Simply and easy to use aerosol can.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Rose / Pink	100	410239	
Orange / Orange	100	410240	
Rouge / Red	100	410241	
Jaune / Yellow	100	410242	
Blanc / White	100	410243	



SPRAY VELOURS CHOCOLAT

Colorant alimentaire à base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet préalablement passé au congélateur, il le recouvre d'une fine couche d'aspect velours. Aérosol simple et facile à utiliser entre 20 et 25°C.

VELVET CHOCOLATE SPRAY

Cocoa butter base food coloring. Spray on a pre-frozen dessert to covers it with a thin velvety layer.

Easy to use aerosol can for use at temperatures between 20 and 25°C.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Chocolat noir / Dark chocolate	400	410250	
Chocolat ivoire / Ivory chocolate	AF 400	410251	
Chocolat lait / Milk chocolate	400	410252	
Chocolat blanc / White chocolate	AF 400	410253	
Chocolat rose / Pink chocolate	AF 400	410254	
Chocolat bleu azur / Blue chocolate	AF 400	410255	

AF = Non azoïque / Az-free



RETROUVEZ LES FEUILLES D'OR ET D'ARGENT / GOLD AND SILVER PAPERS DANS LE CHAPITRE DU CHOCOLAT



EMPLOI TRÈS FACILE
VERY EASY TO USE



COLORANT POUVRE EN ATOMISEUR

Pour la décoration de surface en pâtisserie, chocolaterie. Poudre fine, aspect métallisé.

POWDER COLORING IN ATOMISER

For surface decoration in pastry products, chocolate making. Fine powder, metallised appearance.

Couleur	C g	Code	Prix HT
Or clair / Light gold	AF 10	410270	
Rouge / Red	AF 10	410271	
Argent / Silver	AF 10	410272	
Rose / Pink	AF 10	410273	
Or clair / Light gold	AF 10	410274	



COLORANTS ALIMENTAIRES FOOD COLORING

AF = Non azoïque / Az-free



TOUS NOS COLORANTS SONT GARANTIS SANS GLUTEN
ALL OUR COLORINGS ARE GUARANTEED GLUTEN-FREE



COLORANT ALIMENTAIRE POUDRE

Pour la coloration et la décoration en pâtisserie.
Colorants très purs, **solubles dans l'eau**.
Convient notamment pour la fabrication des macarons.

FOOD COLORING IN POWDER

For the coloring and the decoration of pastry.
Colors with high degree of purity, **water solubles**.
Ideal for making macarons.

	Couleur	AF	C g	Code	Prix HT
	Rouge fraise / Red strawberry	-	25	410217	
	Rouge framboise / Red raspberry	AF	25	410210	
	Rouge cerise / Red cherry	-	25	410219	
	Rouge mûre / Red blackberry	-	25	410214	
	Rose brillant / Sparkling pink	-	25	410172	
	Fushia / Fushia	-	25	410175	
	Bordeaux / Claret	-	25	410179	
	Violet / Purple	-	25	410224	
	Violet brillant / Sparkling purple	AF	25	410173	
	Turquoise / Turquoise	-	25	410248	
	Bleu cobalt / Cobalt	-	25	410249	
	Bleu / Blue	AF	25	410211	
	Bleu brillant / Sparkling blue	AF	25	410174	
	Vert / Green	-	25	410222	
	Vert brillant / Sparkling green	-	25	410170	
	Jaune / Yellow	-	25	410215	
	Orange / Orange	-	25	410216	
	Noir / Black	AF	25	410212	
	Blanc / White	AF	25	410213	
	Argent / Silver	AF	25	410176	
	Argent brillant / Sparkling silver	AF	25	410177	
	Doré / Light gold	AF	25	410178	
	Or / Gold	-	25	410218	



COLORANT POUDRE BRILLANT

Pour la coloration ou le décor de surface du chocolat.
Qualité alimentaire.
Application facile au pinceau.

SHINING COLORING POWDER

For coloring or decorating chocolate surfaces.
Food safe.
Easy to apply with a brush.

	Code	Prix HT
	Le pot de 25 g / 25 g pot	
Bronze / Bronze	AF	410221
Rouge / Red	AF	410223
Cuivre / Copper	AF	410225
Argent / Silver	AF	410227
Or clair / Light gold	AF	410229



COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes.
Utilisables avec les aérographes sauf le colorant blanc.
Les couleurs sont mélangeables entre elles pour obtenir d'autres teintes.
Le blanc permet d'éclaircir les teintes.
Utilisation limitée aux décors en pâtisserie.

FOOD GRADE LIQUID COLORING

Bottle with dropper.
Useable for air brushes except for white colour.
The colors can be mixed between themselves to obtain other shades.
White helps to lighten the shades.
For pastry use only.

	Couleur	C ml	Code	Prix HT
Noir / Black	- E151, E102, E124, E231	125	410140	
Vert menthe / Green mint	- E102, E131	125	410141	
Rouge / Red	- E124, E122, E102	125	410142	
Bleu / Blue	- E131, E151	125	410143	
Jaune / Yellow	- E102	125	410144	
Vert amande / Almond green	- E102, E132	125	410145	
Blanc / White	- E171	125	410146	
Orange / Orange	- E102, E124, E110	125	410147	
Violet / Purple	- E131, E122	125	410148	

UNE MACHINE À DOSER / INJECTER, COMPACTE ET MULTIFONCTIONNELLE
A COMPACT AND MULTI-PURPOSE DISPENSING/INJECTION MACHINE



Applications :

- Doser la pâte à gâteau, la confiture, la crème, la sauce, la purée, la mayonnaise, la viande hachée...
- Injecter la crème dans les choux et les éclairs ;
- Décorer les préparations.
- Toutes les viscosités (Tout ce qui peut être pressé avec une poche).
- Avec ou sans morceaux dans la préparation.

Uses:

- Dispense cake mix, jam, cream, sauce, purée, mayonnaise, minced meat, etc.
- Inject cream into choux pastry and éclairs.
- Decorate your dishes
- Suitable for all consistencies (anything that can be piped).
- Mixtures with or without lumps.

Caractéristiques

- Base moteur universelle sur laquelle s'adapte au choix une trémie de 8 ou 15 litres.
- Trémie simple à une ou deux sorties, équipée d'engrenages à 3 lobes, 6 dents ou 14 dents selon la viscosité des produits à doser.
- Dosage de produits à partir de 3ml jusqu'à sortie en continu.
- Utilisable avec des produits jusqu'à 60°C.
- Fonctionnement en dosage simple, automatique ou continu.
- Réglages pratiques sur l'écran tactile du volume, de la vitesse, du nombre des doses, mémorisables.
- Choix d'aiguilles adapté à tous les besoins.
- Nombreuses options facilitant le travail.

Specifications

- Universal motorised base, suitable for use with 8L or 15L hoppers.
- Single hopper with one output, gear system with 3 lugs, 6 teeth, or 14 teeth to suit the consistency of the dispensed product.
- Dispense products in quantities from 3ml to continuous flow.
- Suitable for use with products at temperatures of up to 60°C.
- Single dose, automatic, and flow modes.
- Settings adjusted via touch screen: volume, speed, number of doses, storable.
- A range of needles to suit all needs.
- A number of options to facilitate your work.



Démo

BASE MOTEUR MINIFILL

Moteur 100 watts.
Ecran tactile.
240 volts monophasé. 50/60Hz.
Commandes 24 volts.
Livré sans trémie.

MINIFILL MOTOR BASE

100 Watt motor.
Touch Screen.
240 volts single-phased. 50/60Hz.
24 volts controls.
Hopper not supplied.



Lg mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
477	297	214	263102	

AVANTAGES :

- Facilité d'utilisation grâce à l'écran tactile
- Dosage précis sans perte d'ingrédients
- Rapidité de travail : jusqu'à 50 doses/min.
- Polyvalence : peut doser toutes sortes de produits, y compris avec des petits morceaux ou des graines.
- Confort de travail : pas d'effort de pression et moindre fatigue du bras et des muscles au poignet.
- Pratique : utilisable sans expérience spécifique.
- Compatible avec les douilles Matfer transparentes Ø 35mm (pages 326-329)
- Facilité de nettoyage : toutes les parties au contact des aliments se démontent et se lavent au Lave-vaisselle.

BENEFITS:

- Easy to use with touch screen
- Precise measurements with no wasted ingredients
- For fast work: up to 50 doses/min.
- Multi-purpose: can dispense all kinds of products, including those with pieces or grains.
- Ergonomic: no pressure required and less tiring for the arms and wrists.
- Practical: easy to use without specific experience.
- Compatible with Matfer transparent 35mm nozzles (pages 326-329)
- Easy to clean: all parts in contact with food can be dismantled and are dishwasher safe.



Livré sans aiguille
Needles not supplied

TRÉMIE STANDARD, 1 SORTIE

Avec impulseur à 3 lobes, pour produits doux à lourds et aérés, avec particules souples à dures. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus.

STANDARD HOPPER, 1 OUTPUT

With 3 lug booster for soft to heavy aerated products, with soft to hard particles. Output Ø 22.2mm. Lid included.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263121	
15	259	485	263122	



Livré sans aiguille
Needles not supplied

TRÉMIE PRODUITS LIQUIDES, 1 SORTIE

Avec impulseur à engrenage à 14 dents, pour produits liquides, avec particules telles que graines, petits éclats. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus..

LIQUID HOPPER, 1 OUTPUT

With 14-tooth gear system for liquids with pieces such as grains and small chips. Output Ø 22.2 mm. Lid included.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263125	



Livré sans aiguille
Needles not supplied

TRÉMIE PRODUITS SEMI-SOUPLES, 1 SORTIE

Avec impulseur à engrenage à 6 dents pour produits doux à semi-lourds, avec particules souples max 5mm et graines. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus.

SEMI-FLEXIBLE HOPPER, 1 OUTPUT

With 6 tooth gear system for soft to semi-heavy products, with flexible particles of up to 5mm and grains. Output Ø 22.2 mm. Lid included.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263123	
15	259	485	263124	



Livré sans aiguille
Needles not supplied

TRÉMIE PRODUITS SEMI-SOUPLES, 2 SORTIES

Avec impulseur à engrenage à 6 dents, pour produits doux à lourds et aérés, avec particules souples à dures. Sortie embout Ø 11,1mm. Couvercle inclus.

SEMI-FLEXIBLE HOPPER, 2 OUTPUTS

With 6 tooth gear system for soft to heavy aerated products, with soft to hard particles. Output Ø 11,1mm Lid included.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
15	259	485	263126	



SUPPORT DE TABLE

Permet de surélever la Minifill pour faciliter le remplissage sur table de contents tels que bouteilles, plaques de moules, moules... Structure en acier inoxydable avec pieds réglables. Hauteur ajustable de 40 à 125mm.

TABLE STAND

Raises the Minifill making it easier to fill containers such as bottles, mould sheets, and moulds on the table. Stainless steel with adjustable feet. Adjustable height 40mm to 125mm.

L mm	lg mm	Poids Kg	Code	Prix HT
650	350	4,8	263110	



POTENCE POUR PISTOLET

Permet de contrebalancer le pistolet et de l'utiliser sans fatigue. Structure en fil d'acier inoxydable avec boîtier de rappel automatique. Câble extensible de 46 à 220cm.

GUN BRACKET

Balances the gun, for easy use without fatigue. A stainless steel wire structure with an automatic cable winder. Extendable cable, 46cm to 220cm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
550	320	1040	263169	



DISQUE DE PRESSION DE TRÉMIE

Disque de pression en inox avec poignée à utiliser avec trémie de 15 litres pour faciliter la descente de produits à forte viscosité.
Couvercle de rechange pour trémies 15 litres, en matériau composite transparent.

PRESSURE PLATE FOR HOPPER

Stainless steel pressure plate with handle for use with 15L hoppers, makes it easier to process very thick products.

Spare lid for 15L hoppers, made from transparent composite material.

	Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Disque	228	5	263113	
Couvercle	253	-	263114	



AIGUILLE 4,8 X 50,8 MM

Pour petits choux, profiteroles, berlinois, muffins...
Pointe biseautée 30°.

NEEDLE 4.8 X 50.8MM

For petits choux, profiteroles, Berliners, muffins, etc.
30° bevelled tip.

Trémie	L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
1 sortie	50,8	4,8	22,2	263141	
2 sorties	50,8	4,8	11,1	263151	



AIGUILLE Ø 7,9 MM

Pour garnir les éclairs et tous produits longs.
Pointe biseautée 30°.

NEEDLE Ø 7.9 MM

For filling éclairs and all other long pastries.
30° bevelled tip.

L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
114	7,9	22,2	263143	
152	7,9	22,2	263144	

INTERRUPTEUR À PÉDALE

Permet de déclencher la doseuse en gardant les mains libres pour manipuler les produits à garnir. Liaison à la base par câble L 200 cm.

PEDAL SWITCH

To turn the dispenser on hands-free, to enable you to handle the products to be filled.

Connected to the base with a 200cm cable.



	Code	Prix HT
	263111	



TÊTE COUDÉE

Tête sortie à 90°, en acier inoxydable. Idéal pour garnir les moules, remplir les pots, les verrines... Livré avec l'adaptateur à douille 262164 + douille.

ANGLED HEAD

Head set at 90°, stainless steel. Ideal for filling moulds, ramekins and verrines, etc. Delivered with a 262164 nozzle adaptor + nozzle.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
158	22,2	263160	



ADAPTATEUR À DOUILLES

Adaptateur inox diamètre 22,2mm + écrou polyéthylène pour raccordement des douilles Matfer transparentes.

NOZZLE ADAPTOR

Stainless steel nozzle adaptor Ø 22.2mm + polyethylene fixture for attaching to Matfer transparent nozzles.

	Code	Prix HT
	263164	



PISTOLET MINIFILL

Pistolet avec gâchette et tuyau flexible très pratique pour le remplissage de moules, de fonds de tartelettes sur plaques.
Livré avec câble électrique de commande, écrou de fixation à la base et adaptateur à douille. Tuyau en silicone, pistolet en polyéthylène. La potence code 263169 permet de l'utiliser avec facilité et souplesse.

MINIFILL GUN

Spray gun with flexible tube, very useful for filling moulds or tartlets on baking sheets.

Supplied with electrical control lead, nut to attach to base, and nozzle adaptor.

Silicone tube, polyethylene gun. Bracket model 263169 means the gun is easy to use.

L mm	Ø mm	Poids kg	Code	Prix HT
660	22,2	1	263163	



AIGUILLE SPECIAL ÉCLAIRS

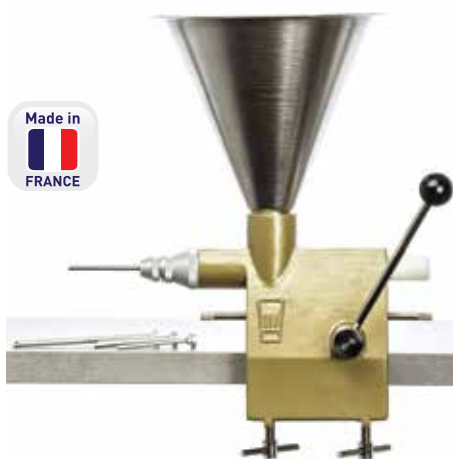
Avec pointe dite "bec de tortue" et fentes latérales.
Permet de garnir rapidement et régulièrement les éclairs.

ECLAIR NEEDLE

With "turtle mouth" tip and side slits.

For fast and regular filling of éclairs.

Trémie	L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
1 sortie	114	7,9	22,2	263148	
2 sorties	114	7,9	11,1	263158	



MACHINE À INJECTER LA CRÈME, GRAND MODÈLE

Pour fourrer choux, éclairs, beignets, religieuses, etc...
Injecte des quantités de crème pouvant varier de 5 à 50 g, par réglage simple de butées avant et arrière. Entonnoir de 6 litres, acier inoxydable. L'appareil est livré avec 4 seringues interchangeables, permettant les différentes garnitures. Ø 4, 6 et 8 mm en longueur 100 mm
Ø 8 mm en longueur 180 mm pour le garnissage des éclairs.

LARGE CREAM FILLING MACHINE

To fill choux, éclairs, doughnuts, cream puffs etc.
Inject quantities of cream that can vary from 5 to 50 g, through simple adjustment of front and rear stoppers. 6 litre funnel, stainless steel. The appliance comes with 4 interchangeable syringes, for different decorations. Ø 4, 6 and 8 mm in 100 mm length. Ø 8 mm in 180 mm length for decorating eclairs.

H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	5,5	262601	



MACHINE À INJECTER LA CRÈME, PETIT MODÈLE

Ou machine à garnir les choux.
Injecte des quantités de crème pouvant varier de 1 à 12 g, entonnoir de 3 litres.
Dimensions : H 440 x lg 250 mm. Bâti en aluminium poli. Entonnoir, cylindre, piston, injecteur et levier en inox.
Livré avec 3 seringues interchangeables Ø 8, 6 et 5 mm, longueur 75 mm.

SMALL CREAM FILLING MACHINE

Or machine for decorating choux buns.
Inject the quantities of cream varying from 1 to 12 g, 3 litre funnel.
Dimensions: H 440 x lg 250 mm. Fixture in polished aluminium. Funnel, cylinder, piston, injector and lever in stainless steel. The appliance comes with 3 interchangeable syringes, Ø 8, 6 and 5 mm in 75 mm length.

H mm	lg mm	Code	Prix HT
440	250	263001	



SERINGUE À BISCUIT / PRESSE À VERMICELLES

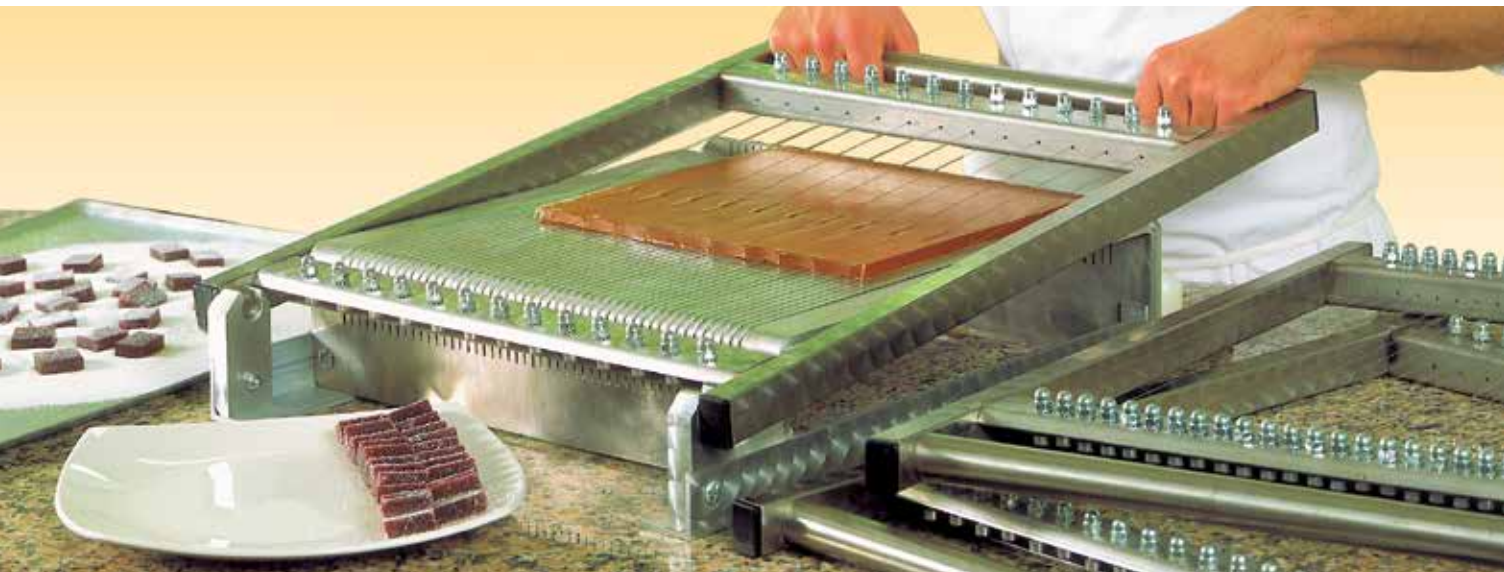
La seringue à biscuit peut remplacer la poche à douille pour le dressage de pâtes dures (churros), de biscuits, de crème de marron (Mont-blanc), pour le fourrage. Elle peut aussi servir de poussoir à saucisse, à pâté, ...
Appareil robuste, corps en aluminium, contenance 400 ml.
Livrée avec 2 cornets : 1 rond (Ø 15 mm) et 1 plat (lg 20 mm), 8 disques à décor : étoile, churros, cannelure 5 dents, cannelure 3 dents, vermicelle, double Ø 11 mm et triple Ø 7 mm, à bords. Longueur totale : 395 mm.

BISCUIT GUN / VERMICELLI PRESS

The biscuit gun can replace the pastry tube for laying hard pastry (churros), biscuit, chestnut cream (Mont-blanc), for filling. It can also be used for sausages, pâté etc.
Sturdy appliance, body in aluminium, capacity 400 ml.
Along with 2 cones: 1 round (Ø 15 mm) and 1 flat (lg 20 mm), 8 decorating disks: star, churros, 5 and 3 teeth grooves, vermicelli, double hole Ø 11 mm and triple hole Ø 7 mm, with borders.
Total length: 395 mm.

Code	Prix HT
262630	

GUITARE INOX STAINLESS STEEL GUITAR



Pour **découper rapidement** avec régularité les bonbons chocolat, les pâtes de fruits, pâtes d'amandes, canapés,

Base, bâti et bras de coupe en **acier inoxydable**.

Bras interchangeables très rapidement.

Surface utile : 350 x 350 mm.

Livrée avec plaque de retournement en inox de 400 x 380 mm et une clé à corde.

Dimensions : 450 x 685 mm (avec 1 bras de coupe).

Socket seul : lg 380 x P 605 mm.

Socket et bras de coupe à commander séparément en fonction des besoins.

For cutting quickly and uniformly chocolate candy, jelly, marzipan, canapés etc.

Base, fixture and cutting frame in stainless steel.

Frames can be quickly changed.

Useful surface: 350 x 350 mm.

Comes with stainless steel cover plate.

Dimensions: 450 x 685 mm (with 1 cutting arm).

Only base: lg 380 x P 605 mm.

Base and cutting arm to be ordered separately as per requirements.



	Code	Prix HT
Socket et base pour guitare avec plaque de retournement / Stand and base for guitar with turning plate	263520	
Bras de coupe, écartement fils 15 mm Cutting frame, 15 mm spacing	263521	
Bras de coupe, écartement fils 22,5 mm Cutting frame, 22,5 mm spacing	263522	
Bras de coupe, écartement fils 30 mm Cutting frame, 30 mm spacing	263523	
Bras de coupe, écartement fils 37,5 mm Cutting frame, 37,5 mm spacing	263524	
Sachet de 4 cordes inox, 490 mm, Ø 0,7 mm Packet of 4 stainless steel strings, 490 mm	263528	

TABLE MOBILE POUR GUITARE

Table spécialement conçue pour le travail avec une guitare.

Plan de travail en acier inoxydable 540 x 680 mm équipé de 2 tablettes rabattables 350 x 780 mm soit une surface totale de 1240 x 780 mm.

Structure avec 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins réglables assurant une bonne stabilité. 4 niveaux de glissières de rangement des bras de coupe, pouvant aussi accueillir des plaques ou grilles 600 x 400 et GN1/1 (530 x 325 mm), espacés de 67 mm. 1 tiroir format GN1/1, prof. 65 mm pour le rangement des accessoires : cordes de rechange, clés à cordes... 1 plateau inférieur plein pour ranger le socle de guitare afin de pouvoir utiliser la table pour un autre usage.

TROLLEY FOR SLICING MACHINE

Table specially designed for slicing with the guitar machine.

Working plate in stainless steel 540 x 680 mm fitted with 2 folding tables 350 x 780 mm i.e. a total surface of 1240 x 780 mm.

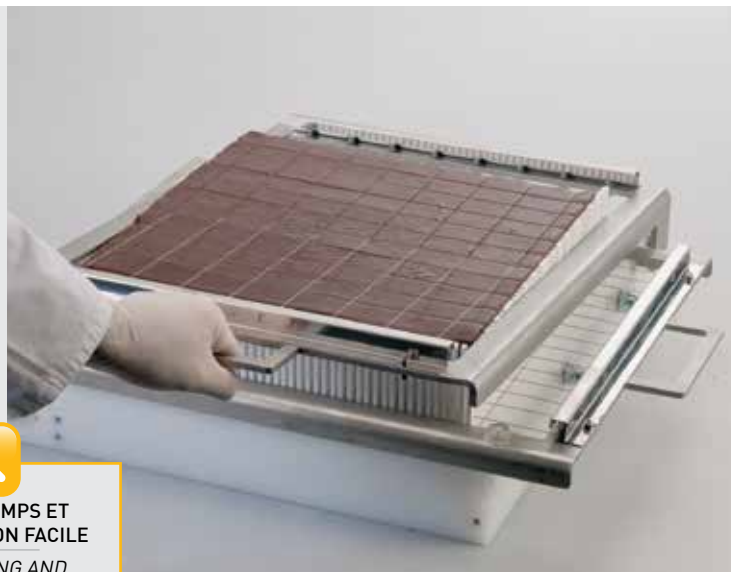
Structure with 2 pivot wheels with brakes and adjustable cylinder wheels ensuring good stability. 4 racks for storing the cutting frames, that can also be used for sheets or grids 600 x 400 and GN1/1 (530 x 325 mm), with a spacing of 67 mm. 1 drawer size GN1/1, depth 65 mm for storage of the accessories: spare strings, keys for strings etc.

Store the guitar base on the bottom loading plate so that the table becomes multipurpose.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
712	606*	850	263500	

* Tablettes rabattues / Folding tables





**GAIN DE TEMPS ET
MANIPULATION FACILE**

*TIME-SAVING AND
EASY TO USE*

Pour la découpe rapide et régulière des intérieurs de bonbons, des caramels, pâtes de fruits, ...
Evite d'avoir à tourner les plaques de produits à découper : gain de temps et précision de découpe.
Bras de coupe à commander en fonction des besoins de chaque utilisateur. Il faut 2 bras impérativement. Le bras de coupe 15 mm ne peut être utilisé que pour la coupe frontale.
Bras de coupe facilement interchangeables sans outils.
Socle lavable en machine. Livré avec une plaque inox 425 x 425 mm, clés de tension des fils et 3 fils de rechange.

*For fast, regular wire-cutting of the interiors of chocolates, caramels, fruit jellies, etc.
The double guitar avoids having to turn the product trays for cutting: time saving and improved cutting precision.
Cutting arm to order according to the needs of each user. 2 arms required (imperative). The 15mm cutting arm can only be used for frontal cutting.
Cutting arms easily interchangeable, no tools required.
Dishwasher-safe base, supplied with a stainless steel plate 425 x 425 mm, wire tensioning key and 3 spare wires.*

Découpe possible en 5 rectangles différents : 15 x 22,5 ; 15 x 30 ; 15 x 45 ; 22,5 x 30 ; 30 x 45 mm et en carrés de 22,5 x 22,5 ; 30 x 30 et 45 x 45 mm.
Cuts into 5 different rectangle sizes: 15 x 22.5; 15 x 30; 15 x 45; 22.5 x 30; 30 x 45mm and 3 square sizes: 22.5 x 22.5; 30 x 30 and 45 x 45mm.

Dimension de base / Base dimensions : 500 x 500 x 160 mm.
Dimension du cadre / Frame dimensions : 430 x 600 x 90 mm.
Encombrement / Dimensions : 600 x 600 x 160 mm.

	Code	Prix HT
Socle seul / Base only	263540	
Bras de coupe 15 mm / Cutting arm 15 mm	263542	
Bras de coupe 22,5 mm / Cutting arm 22,5 mm	263543	
Bras de coupe 30 mm / Cutting arm 30 mm	263544	
Bras de coupe 45 mm / Cutting arm 45 mm	263545	
Corde inox de rechange, L : 700 mm, Ø 8 mm / Spare stainless steel strings, L : 700 mm	263512	



FAIBLE ENCOMBREMENT - GAIN DE TEMPS

SPACE SAVING - TIME SAVING

MINI-GUITARE DOUBLE

Caractéristiques générales identiques au modèle "mini" simple bras.
La guitare double procure économie et gain de temps en assurant une découpe nette dans avoir à manipuler le produit en cours de découpe. Livrée avec 2 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque inox, 1 spatule et clés de tension des fils. Le bras de coupe 30 mm du modèle mini est adaptable sur ce modèle.

MINI DOUBLE-ARM GUITAR

General features identical to the single-arm guitar
The double-arm guitar saves money and time by ensuring a clean cut without having to move the product during cutting. Supplied with 2 cutting arms of 22 mm, 1 stainless steel tray, 1 spatula and wire tensioning keys. 30 mm cutting arm of the mini model can be fitted to this model.

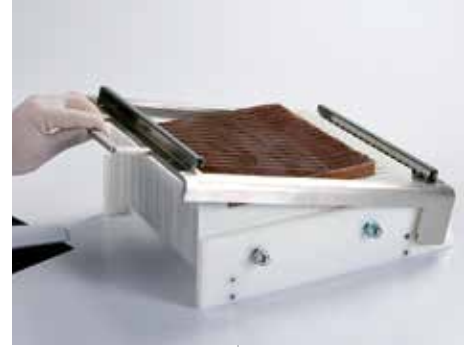
Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm / Mini double guitar with 2 cutting arms 22 mm	263550	

Répond aux besoins de petite production dans les restaurants, écoles professionnelles, pâtisseries.
Faible encombrement.

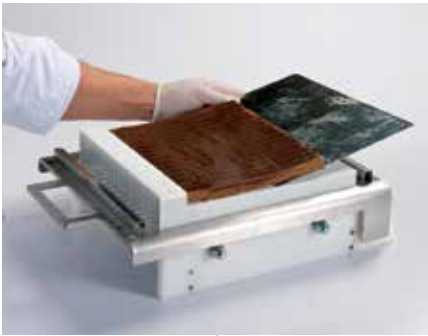
Perfect for small production needs in restaurants, training colleges, pastry shops.
Small size.



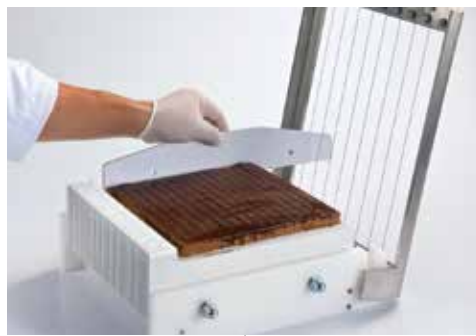
1- Placer / Place



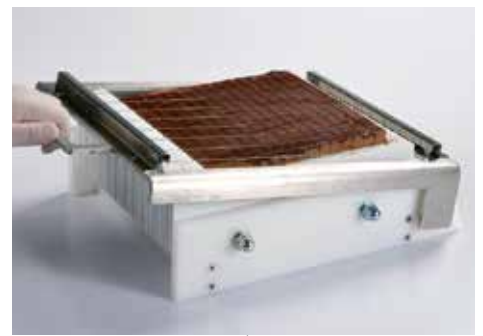
2- Couper / Cut



3- Récupérer / Retrieve



4- Tourner et ajuster / Turn and adjust



5- Couper / Cut

Caractéristiques :

- Dimensions utiles de la base : 240 x 250 mm.
- Dimensions HT : 445 x 335 mm, H 140 mm.
- Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables.
- Base en polyéthylène et ABS.
- Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé de serrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

Characteristics :

- Dimensions of the base: 240 x 250 mm
- Overall dimensions: 445 x 335 mm, H 140 mm
- Easily interchangeable stainless steel cutting arms.
- Polyethylene and ABS base.
- Supplied with one cutting arm of 22 mm, 1 stainless steel turning plate and clamp key for wires. Optional cutting arms of 15 and 30 mm.

Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare simple avec bras de coupe 22 mm / Mini single guitar with cutting arm 22 mm	263530	
Socle seul / Base only	263531	
Bras de coupe 15 mm / Cutting arm 15 mm	263535	
Bras de coupe 22 mm / Cutting arm 22 mm	263536	
Bras de coupe 30 mm / Cutting arm 30 mm	263537	
Plaque inox 260 x 260 mm / Stainless steel plate 260 x 260 mm	263538	
Corde de rechange 700 mm, Ø 8 mm / Spare wire 700 mm	263512	

FLEXIPAN® ENTREMETS

FLEXIPAN® ENTREMETS

L mm	lg mm	H mm	Cadre adapté [3]	Code	Prix HT
555	360	10	371013	321200	
555	360	20	371013	321201	
335	335	16	(1)	321205	
475	275	13	371014 (2)	321202	

[1] Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes / Guitar format specially designed for fast cutting without waste.



LAMPES À SUCRE SUGAR HEATING LAMPS



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret



LAMPE A SUCRE 500 WATTS

Modèle destiné plus particulièrement aux élèves des Écoles professionnelles ou aux artisans désireux de se familiariser avec l'art du travail du sucre.

Chauffage par lampe céramique très résistante, montée sur un flexible afin de régler facilement la hauteur en fonction de la chaleur recherchée. Plan de travail en acier inoxydable 400 x 300 mm équipé d'un tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000). Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux de mise sous tension.

Dimensions : 460 x 330 mm, hauteur flexible déployé : 580 mm.
Poids : 4,5 kg. Puissance : 500 W - 230 volts monophasé. 50 Hz.

SUGAR HEATING LAMP 500 W

Model meant particularly for students of Professional Schools or artisans desiring to get familiar with the art of sugar work.

Heating through very resistant glass ceramic lamps, mounted on a flexible tube so that the height can be easily adjusted based on the heat required. The work top is in stainless steel. 400 x 300 mm fitted with an interchangeable non-stick mat (Ref. 321000). ON/OFF switch with power on light.

Dimensions: 460 x 330 mm, height of tube used: 580 mm.
weight: 4,500 kg. Power: 500 W - 230 volts single phase. 50Hz.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre / Sugar heating lamp	262215	



AMPOULE CÉRAMIQUE TRÈS RÉSISTANTE

LONG LIFE
CERAMIC BULB



LAMPE A SUCRE 1000 WATTS

La lampe à sucre MATFER comporte un plan de travail muni d'un tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000), une résistance en vitrocéramique réglée par un doseur d'énergie électromécanique à 3 positions. Sa grande puissance de chauffe modulable, combinée à sa facilité de réglage en hauteur grâce à sa large poignée, permet le travail du sucre dans des conditions idéales.

Surface de travail 400 x 300 mm. 1000 W, 240 V monophasé. 50 Hz.
Dimensions : L 460 x P 350 x H 500 mm, poids : 5,9 kg.

1000 WATTS SUGAR HEATING LAMP

The MATFER sugar heating lamp has a work top fitted with a non-stick interchangeable mat (Ref. 321000), a glass ceramic element controlled by a 3 level electromechanical power regulator. Ideal sugar working conditions can be obtained on account of its adjustable heating power combined with adjustable height.

Working surface 400 x 300 mm. 1000 W, 240 V single phase. 50Hz.
Dimensions: L 460 x P 350 x H 500 mm, weight: 5,9 kg.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre / Sugar heating lamp	262201	



ÉCRAN DE LAMPE À SUCRE

Adapté à la lampe à sucre Réf. 262201 et 262215, évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneaux en polycarbonate transparent, panneau arrière muni d'un raidisseur afin d'éviter sa déformation sous l'effet de la température.

SCREEN FOR SUGAR LAMP

Suitable for sugar heating lamp Ref. 262201 and 262215, avoids temperature disturbances on account of air drafts. Panels in transparent polycarbonate, rear panel fitted with stiffener in order to avoid its distortion under the effect of heat.

	Code	Prix HT
Écran de lampe à sucre / Screen for sugar heating lamp	262205	



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret

LAMPE A SUCRE 2 X 500 WATTS

Modèle à grande surface de travail permettant notamment de travailler plus aisément le ruban.

- 2 ampoules vitrocéramique montées sur flexible, avec doseur d'énergie à 3 positions pour une maîtrise parfaite de la température du sucre.
- Zone de chauffe sous le plan de travail, en partie arrière, largeur 100 mm avec doseur d'énergie 3 positions (température jusqu'à 70°C), permettant de maintenir au chaud le sucre en attente.
- Plan de travail 530 x 325 mm avec toile Exopat.
- Plan de travail surélevé, sur pieds très stables, pour un confort de travail amélioré.
- Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson [bac PC GN1/2 P : 100].

Hauteur hors lampe : 180 mm.
Dimensions : 565 x 400 x 180 mm.
230 volts monophasé. 50 Hz.

SUGAR HEATING LAMP 2 X 500 WATTS

This model with a large work top is designed for all sugar work and more particularly for easier working with ribbon.

- 2 glass ceramic bulbs mounted on flexible tubes, with 3 level power setting for perfectly controlling the temperature of the sugar.
- Heating zone under the work top, at the rear, width of 100mm with 3 level power setting (temperature up to 70°C) to keep the sugar warm.
- Work top GN1/1, 530 x 325 mm, with Exopat non stick mat.
- Work top raised on feet and very stable, for improved working comfort.
- Drawers for storing accessories under the tub [bac PC GN1/2 P : 100].

Height without lamps: 180 mm.
Dimensions: 565 x 400 x 180 mm.
230 V single phase. 50Hz.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre / Sugar heating lamp	262210	



TAPIS EXOPAT®

EXOPAT® MAT

	Code	Prix HT
Tapis Exopat® de rechange GN1/1 / Spare Exopat® mat GN 1/1	321031	
Tapis de rechange 400 x 300 mm / Spare mat 400 x 300 mm	321030	

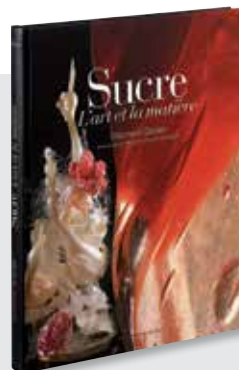


RETROUVEZ LE LIVRE / THE BOOK

"SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE"

Réf 813053

DANS LE CHAPITRE
LIBRAIRIE / BOOKS



PLAQUE CHAUFFANTE SUCRE ET NOUGATINE

Pour maintenir le sucre et la nougatine à la température de travail. Complément indispensable de la lampe à sucre, chaleur répartie uniformément sur toute la surface. Variateur de puissance à 3 positions permettant de réguler la température de surface de 25° à 80° C environ. Plaque recouverte d'un tapis anti-adhésif, puissance : 110 W, 240 V monophasé, 50Hz.

HOT PLATE FOR SUGAR AND NOUGATINE WORK

To maintain the sugar and the nougatine at the working temperature. Indispensable additional appliance for the sugar lamp, with the heat spread uniformly on the whole surface. 3 level power regulator for controlling the surface temperature between 25° and 80° C approximately. Sheet covered with a non-stick mat, power: 110 W, 240 V single phase, 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	60	262225	



GANTS À TIRER LE SUCRE

En latex. Température maximum 60°C.

SUGAR WORK GLOVES

In latex. Maximum temperature 60°C.

Taille	L mm	Code	Prix HT
La paire / Pair			
6 / 6,5	335	262289	
7 / 7,5	335	262290	
8 / 8,5	335	262291	



CISEAUX POUR LE SUCRE

En acier trempé polissage fin, manche laqué noir.

SUGAR SCISSORS

In finely polished stainless steel, black lacquered handles.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	



**SACHET ANTI-HUMIDITÉ
ANTI-DAMP BAG**



DÉSHYDRATANT

Sachet de 5 g de gel silice.

Placé dans les emballages, ces sachets absorbent jusqu'à 10 fois leur poids d'humidité. Ils favorisent ainsi la bonne conservation des biscuits secs, des pièces en sucres.

DESSICANT

5 g sachet of silica gel.

When placed in packages, these sachets absorb humidity up to 10 times their weight. Dry biscuits, sugar items can thus be preserved.

Code	Prix HT
Le paquet de 100 sachets / A pack of 100 sachets	410230



TAMIS À SUCRE N°40

Corps plastique, toile acier spécial.

SUGAR SIEVE

Plastic body, special steel mesh.

Ø mm	Code	Prix HT
185	115045	



POMPE À SOUFFLER LE SUCRE MATFER

En caoutchouc, à double détente, avec 1 embout cuivre, longueur : 130 x Ø 6 mm.

MATFER SUGAR BLOWING PUMP

In rubber, with 2 expansions, with 1 copper tip, length : 130 x Ø 6 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
360	60	48	262230	



POMPE À SOUFFLER LE SUCRE "ECO"

Modèle à simple détente, poire avec clapet anti-retour, conduit en caoutchouc. Canule (embout) cuivre, L : 130 mm, Ø : 6 mm.

ECONOMY SUGAR BLOWING PUMP

Single expansion, squeezer with check valve, rubber tube. Copper cannula (tip) L : 130 mm, Ø : 6 mm.

L mm	Code	Prix HT
250	262235	



MANDRIN RÉVERSIBLE POUR PANIERS À SUCRE

Le socle réversible en polyéthylène sur lequel se plantent les tiges en acier nickelé permet de réaliser :

- Paniers ronds Ø 100 mm et 150 mm (base) (paniers Ø 210 et 270 mm).
- Paniers ovales 100 x 150 et 200 x 150 mm (paniers Ø 200 x 250 et Ø 230 x 280 mm).

Livré avec 25 tiges, longueur 180 mm.

Tiges pour mandrin : Ø 4 mm.

MANDREL FOR SUGAR BASKET

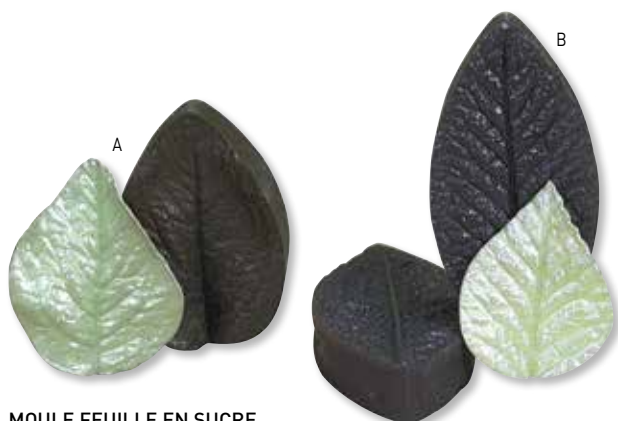
The reversible base in polyethylene on which the nickel steel rods are planted, to make:

- Round basket Ø 100 mm and 150 mm (base) (baskets Ø 210 and 270 mm).
- Oval baskets 100 x 150 and 200 x 150 mm (baskets Ø 200 x 250 and Ø 230 x 280 mm).

Comes with 25 rods length 180 mm.

Rods for mandrel : Ø 4 mm.

	L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Mandrin + 25 tiges / Mandrel + 25 tiges	240	186	30	262545	
Tige pour mandrin / Rods for mandrel	Ø 4			262542	



MOULE FEUILLE EN SUCRE

Permet la réalisation rapide de feuilles nervurées en sucre par pression manuelle entre les 2 empreintes d'une masse de sucre chaud travaillé sous la lampe à sucre.
Moule 2 empreintes en silicone.

SUGAR LEAF MOULD

For quick creation of sugar ribbed leaves by pressing a hot sugar dough worked under a sugar heating lamp between the two imprints.
Silicone dual imprint mould.

L mm	lg mm	H mm		Code	Prix HT
115	55	2x20	B	262547	
85	55	2x20	A	262548	



ROULEAU CANNÉ, À CAMEL

Pour rayer les caramels, Ø 35 mm. Aluminium massif.

CAMEL FLUTED ROLLING PIN

To score the caramels, Ø 35 mm. Solid aluminium.

L mm	Ø mm		Code	Prix HT
220	35		140201	



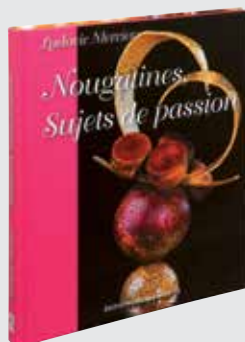
DÉCOUPOIRS À NOUGAT

Spécial pour le nougat, convient également pour découper les toasts dans le pain de mie.
Tranchant biseauté, rond uni extra-fort, acier décollété.

NOUGAT CUTTER

Specially designed for nougat, also convenient for cutting toasts from sandwich loafs.
Bevelled cutting edge, extrastrong plain round. Heavy steel.

Ø mm	Code	Prix HT
30	154011	
40	154012	
50	154013	
60	154014	
70	154015	
80	154016	
90	154017	
100	154018	



Format (mm) : 220 x 250

Pages : 144

Code

Prix HT

820211

NOUGATINES, SUJETS DE PASSION

de Ludovic Mercier, M.O.F. Glacier.

Voyage fantastique dans le monde de la nougatine !

Ludovic MERCIER nous livre son savoir faire dans des compositions étonnantes, magnifiquement mises en valeur par les images.

Expert dans cette approche moderne du travail de la nougatine, Ludovic MERCIER dévoile ses recettes, astuces, sphères, fleurs, feuilles, rubans, petits montages commerciaux et artistiques pour des anniversaires, Noël, la fête des Mères, la Saint Valentin...

Pâtisseries, succombez à ces sujets de passion !



ROULEAU À NOUGAT

Rouleau lourd (2,650 kg). Acier nickélé.

NOUGAT ROLLING PIN

Heavy roller (2.650 kg). Nickel steel.

L mm	Ø mm		Code	Prix HT
350	35		140203	



DÉCOUPOIR À CAMELS 40 CASES

Pour couper en une seule fois 40 carrés de 25 mm. Avec support plateau.
Acier inoxydable.

CAMEL CUTTER 40 SQUARES

To cut 40 squares of 25 mm in a single shot. With support plate.
Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
200	125	14	154020	



BASSINE À CONFITURE

En cuivre, bord roulé. Intérieur non étamé. Poignées en laiton, rivetées.

JAM PAN

Copper pan with rolled edge, not tinned interior. Riveted brass handles.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
350	130	9,5	1	303036	



BASSINE À CONFITURE EXTRA-FORTE

En cuivre, bord roulé et renforcé, intérieur non étamé, poignées en laiton, rivetées.

REINFORCED JAM PAN

Copper pan, reinforced and rolled edge, not tinned interior. Riveted brass handles.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	15,8	2	304042	



**BASSINE DEMI-RONDE
À BLANCS**

En cuivre, bord roulé et renforcé, intérieur non étamé, munie d'un anneau mobile.

SEMI-ROUND EGG WHITE BOWL

Copper bowl, with rolled and reinforced edge, not tinned interior, fitted with a movable ring.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	3,5	1	032107	
260	130	4,5	1	032108	
300	150	7	1	032110	
350	180	11,2	1	032112	
400	200	16,7	1,2	032114	



POÉLON À SUCRE

Corps cuivre. Queue "froide" en fonte d'inox rivetée. Bord verse-franc.

SUGAR PAN

Copper body. Cold touch handle in cast steel, riveted. Flared rim for clean pouring.

Ø m	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
160	90	1,8	2	305016	
200	110	3,4	2	305020	



PISTOLET À AIR CHAUD

- Chauffage céramique de qualité supérieure, moteur puissant et refroidissement optimal de l'appareil pour une longévité élevée.
- Réglage rapide et facile de la température à l'aide de la molette.
- Utilisation confortable grâce au design ergonomique et à la poignée avec surface Softgrip antidérapante.
- Travail en poste fixe sûr grâce à une importante surface d'appui antidérapante.
- Quantité d'air : 150 / 300 / 500 L/min.
- Température de l'air : 50 - 600°C.
- Puissance absorbée nominale 2000W. Longueur de câble 2,2 m.
- Livré avec buse à jet large (50 mm) + buse de réduction (20 mm) + coffret en plastique.

HOT AIR BLOWER

- High quality ceramic heating, powerful motor and optimum cooling of the unit for long life.
- Fast, easy adjustment of temperature by turning the knob.
- Work at a safe, fixed workstation thanks to a large non-slip support surface.
- Air flow: 150 / 300 / 500 l/min.
- Air temperature: 50 - 600°C.
- Rated input 2000 W.
- Cable length 2.2 m.
- Supplied with wide jet nozzle (50 mm) + reduction nozzle (20 mm) and plastic box.

L mm	Ig mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
280	100	300	1,9	2000	230	50/60	262260	



FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE "STARFEU"

Plaque fonte. Puissance : 800 W. Longueur : 350 mm. Poignée plastique.

Livré avec support mural acier chromé.

"STARFEU" ELECTRICAL CAMELIZING IRON

Iron plate. Power : 800 W. Length : 350 mm. Plastic handle.

Comes with wall stand in chrome steel

L mm	Ø mm	Hz	Code	Prix HT
350	115	50	240203	

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

CHALUMEAUX À GAZ GAS BLOWTORCH

Applications :

- Caramélisation de la surface des entremets, des crèmes brûlées.
- Collage de pièces en sucre.
- Brûlage des volailles.

Uses:

- Caramelising the surface of your pastries and crèmes brûlées.
- Bonding sugar decorations.
- Browning poultry.

Système de préchauffage garantissant une meilleure stabilité de la flamme en toute position.

Pre-heating system for a more stable flame in all positions.

Porte cartouche ABS résistant aux chocs et très stable.

ABS cartridge holder, shock resistant and highly stable.

Réglage du débit de gaz.

Gas flow adjustment.

Allumage automatique par piezo.

Automatic piezo lighter.

Poignée bi-matière anti-dérapante pour une meilleure prise en main.

Composite non-slip handle for safer grip.

Anneau de suspension.

Hanging loop.



CHALUMEAU MATFER MATFER BLOWTORCH

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
245	110	170	480	061680	

CARTOUCHE SÉCURISÉE

Livrées par carton complet de 36 cartouches uniquement afin de respecter la législation sur le transport. 360 ml.

SECURED CARTRIDGE

Supplied in a complete box of 36 cartridges only, to respect legislation on transport. 360 ml.



Code	Prix HT
061684	

La pièce / Per unit



CHALUMEAU PRO CUISINE

Chalumeau compact avec piezo et bouton de réglage de débit. Convient particulièrement au collage des pièces en sucre ou pour la caramélisation de surface des entremets et crèmes brûlées. A utiliser exclusivement avec les cartouches de gaz code 662303.

PRO CUISINE BLOWTORCH

Compact blowtorch with piezo and flame adjuster button. Particularly suitable for attaching sugar decorations or for caramelizing the surface of desserts and crèmes brûlées. Use only with gas cartridge Ref 662303.

Cdt	Code	Prix HT
Chalumeau	La pièce / Per unit	262269
Cartouche gaz 390 ml / 227 g	Carton de 28 / Box of 28	662303



CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE

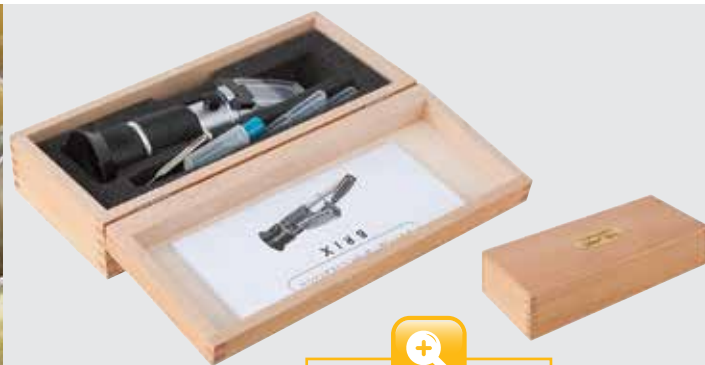
Modèle très pratique, indispensable pour tous les travaux de collage du sucre. Très bonne tenue en main. Socle incorporé pour maintenir en permanence le chalumeau debout. Se recharge en quelques secondes avec des recharges universelles de butane pour briquets. Flamme réglable. Allumage par piezo. Poids : 300 g. Livré sous blister, sans gaz.

CHARGEABLE SUGAR BLOWTORCH

Very convenient model, indispensable for all sugar sticking work. Very good grip. Base incorporated to always keep the blowtorch upright. Can be refilled in a few seconds with universal butane lighters refills. Adjustable flame. Automatic lighting. Poids: 300 g. In blister pack without gas.

L mm	lg mm	H mm	Capacité ml	Code	Prix HT
130	70	160	20	262263	
Cartouche gaz, 150 ml / 90 g				262264	

RÉFRACTOMÈTRE REFRACTOMETER



GRANDE LISIBILITÉ
EASY TO READ

L mm	Poids g	Ø mm	Code	Prix HT
150	180	40	250128	

BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRUX, savant autrichien, qui donna son nom à la mesure, ce réfractomètre compact allie :

- simplicité d'utilisation
 - résistance
 - très grande lisibilité
 - une garantie de 5 ans
 - une large plage de mesure de 0 à 90° Brix qui couvre tous les besoins de contrôle.
- Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette.
Chaque appareil est frappé d'un numéro unique.

BRIXOMETER BY GÉRARD TAURIN (MOF)

Named the Brixometer in homage to Adolf F. Brix, the renowned Austrian who gave his name to the measurement, this compact refractometer is:

- easy to use
 - hardwearing
 - easy to read
 - guaranteed for 5 years
 - offering a measurement range of 0% - 90% to cover your full range of measuring needs.
- Supplied in a wooden presentation case with cover and pipette.
Bears unique serial number.



RÉFRACTOMÈTRE ET SORBÉTOMÈTRE À MAIN

Haute définition. Pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Lecteur Ø 40 mm. Température de référence 20° C, température échantillon 40°C maximum. Poids : 145 g. Livrés avec étui rigide.

REFRACTOMETER

High definition. For checking sugar content expressed in % Brix. Reader Ø 40 mm. Reference temperature 20° C, sample temperature 40°C maximum. Weight: 145 g. Comes in a protective box.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Sorbétomètre 0 à 50 %. Précision ± 1 % pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés, ... / Refractometer 0 to 50 %. Precision ± 1 % for sorbets, ice creams, fruit juice concentrates etc	150	250122	
Réfractomètre 58 à 90 %. Précision ± 0,5 % pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... / Refractometer 58 à 90 %. Precision ± 0,5 % for jelly, jam, syrups	150	250124	



NEW!

IP 65

RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

- Très simple à utiliser.
- Double échelle Brix/Baumé.
- Lecture numérique en moins de 3 secondes.
- Permet de contrôler la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures, gelées.
- Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé.
- Précision : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé.
- Température de mesure : 10 à 40°C.

PAL-PÂTISSIER REFRACTOMETER

- Very easy to use.
- Double Brix/Baumé scale.
- Digital readout in less than 3 seconds.
- Can be used to precisely monitor sugar content in sorbet, ice cream, jam, jelly.
- Measurement range: 0 to 85% Brix, 0 to 45° Baumé.
- Precision: ± 0.2% Brix, ± 1° Baumé.
- Measurement temperature: 10°C to 40°C.



RÉFRACTOMÈTRE 0 A 80% BRUX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre des crèmes glacées, sorbets, confitures, gelées. Précision 1%. Livré dans un coffret de protection rigide.

HAND REFRACTOMETER 0 TO 80% BRUX

Simple and quick to measure the sugar concentration of ice creams, sorbets, jams, jellies. 1% precision. Delivered in a sturdy protective box.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
170	530	250126	

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	

FABRICATION ARTISANALE DE GLACES ET SORBETS "MINUTE"
MAKING HIGH-QUALITY "INSTANT" ICE CREAM AND SORBETS



Avantages :

- Simplicité d'utilisation : commande froid et batteur avec minuterie.
- Bol amovible : facilité de nettoyage et de stockage.
- Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables.
- Encombrement minimal adapté à l'espace des cuisines.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.

Caractéristiques communes :

- Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé.
- Minuterie 60 minutes.
- Vitesse de rotation 63 tr/min.
- Livrée avec 1 bol aluminium, 1 spatule à glace, 2 jeu de racleurs de rechange pour bol amovible, 2 jeu de racleurs de rechange pour cuve fixe, 1 mesure de 25 cl.

Benefits:

- Easy to use with cold and timed beater controls.
- Removable bowl: easy to clean and easy ice cream storage.
- Stainless steel mixing blade with flexible, replaceable spatulas.
- Streamlined for use in busy kitchens.
- 100% stainless steel body, robust and easy to clean.

Specifications as standard:

- For use with 220/240 volts single-phase.
- 60-minute timer.
- Turns at 63 rpm.
- Supplied with 1 aluminium bowl, 1 ice cream spatula; 2 sets of spare scrapers for removable bowl, 2 sets of spare scrapers for fixed bowl., 1 25cl measuring cup.



BOL AMOVIBLE
REMOVABLE BOWL



SORBETIERE PRO 2000

Cuve amovible aluminium.
Capacité bol : 1,7 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 0,75 Kg
Production horaire : 1,5kg - 2,2 L. Temps de turbinage : 25-30 min.
50/60 Hz.

PRO 2000 ICE CREAM MAKER

Removable aluminium bowl.
Bowl capacity: 1.7L. Max. ingredients: 750g
Hourly production: 1.5kg - 2.2L. Running time: 25-30:
50/60Hz.

lg mm	P mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
340	420	250	250	16	265220	



SORBETIERE PRO 2500 SP

Cuve amovible inox. Contrôle de la densité : la pale s'arrête lorsque la glace est prête.
Capacité bol : 2,5 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 1 Kg
Production horaire : 3 Kg - 4,5 L. Temps de turbinage : 15-20 min.
50/60 Hz.

PRO 2500 ICE CREAM MAKER

Removable stainless steel bowl. Density control: the blade stops when icecream is ready.
Bowl capacity: 2.5L. Max. ingredients: 1kg
Hourly production: 3kg - 4.5L. Running time: 15-20.
50/60Hz.

lg mm	P mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
415	415	300	300	25	265225	



LA PRÉPARATION OBTENUE EST TOUJOURS MAINTENUE À TEMPÉRATURE IDÉALE DE DÉGUSTATION

THE PREPARATION OBTAINED IS ALWAYS KEPT AT THE IDEAL SERVING TEMPERATURE



MACHINE À GLACE 5K CREA SC

Les machines de la série CREA sont destinées à la fabrication, au stockage et au service des glaces et sorbets en hôtellerie, restauration, pâtisserie, traiteur et bar.

La machine à glace CREA peut, grâce à un système électronique performant et automatique :

- Produire automatiquement ou manuellement de 1 à 2,5 Kg de glace, sorbet, granités en 12 min. environ.
- Conserver la glace ou le sorbet à la juste température directement dans la machine pour la servir devant le client.

Le système gère la densité du produit et démarre automatiquement le programme du stockage à température sélectionné pour maintenir la bonne densité de la glace.

4 programmes permettent de produire :

- La glace classique.
- La glace semi-souple (pour le moulage notamment).
- Les granités (pâle spéciale en option).
- La réfrigération rapide de tous les liquides de 80° à 10°C en 8 minutes environ.

CARACTÉRISTIQUES / AVANTAGES :

- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle qui arrête la pâle.
- Ouverture dans le couvercle pour adjonction d'ingrédients en cours de travail.
- Bol en acier inoxydable, non amovible pour un rendement maximal.
- Facilité de nettoyage du bol grâce à un robinet de vidange de l'eau de lavage en façade.
- Pâle mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables et réglables.
- Niveau de bruit extrêmement bas permettant d'utiliser la machine devant les clients.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.
- Gaz réfrigérant R404A.

Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé 50Hz.
Vitesse de rotation 70 tr/min.
Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.
Capacité bol : 3,2 litres.
Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L.
Production horaire : 5 Kg - 7 L.
Temps de turbinaje : 12-15 min.



lg mm	P mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
465	480	395	650	34	265250	

5K CREA SC ICE CREAM MACHINE

The CREA range is designed to produce, store, and serve ice creams and sorbets in hotels, restaurants, bakeries, delicatessens, and bars.

CREA Ice Cream Machines have an efficient, automatic electronic system that enables them to:

- Automatically produce 1-2.5kg of ice cream, sorbet, or granitas in around 12 minutes.
- Store the ice cream or sorbet at the right temperature in the machine itself, ready to be served before the customer's eyes.

The system controls the density of the product and automatically launches the storage programme at the selected temperature to maintain the desired density.

4 programmes to make:

- Traditional ice cream.
- Soft ice cream (for moulds, in particular).
- Granitas (special blade available as an option).
- Fast refrigeration of all liquids, from 80°C to 10°C in around 8 minutes.

SPECIFICATIONS/BENEFITS:

- Magnetic safety system that stops the blade when lid is opened.
- Opening in lid to add ingredients while machine is working.
- Stainless steel bowl, fixed in place for maximum yield.
- Easy to clean bowl with a tap on the front of the machine to drain water used for cleaning.
- Stainless steel mixing blade with flexible, interchangeable spatulas.
- Extremely quiet operation, can be used in front of customers.
- 100% stainless steel body, robust and easy to clean.
- R404A refrigerating gas.

For use with 220/240 volts single-phase 50 Hz.

Turns at 70 rpm.

Supplied with 1 ice cream spatula and 1 set of spare spatulas

Bowl capacity: 3.2L.

Max. ingredients: 1.25kg - 1.2L.

Hourly production: 5kg - 7L.

Running time: 12-15:



Autres capacités de machines jusqu'à 10 Kg de production horaire, nous consulter.

Contact us for details of other models with capacities of up to 10kg/hour



BÂTONNETS POUR MOULES SUCETTES GLACÉES

Polypropylène, 4 couleurs assorties.

STICKS FOR ICED LOLLIES

Polypropylene.

L mm	Code	Prix HT
Le carton de 100 / Pack of 100		
103	971172	



PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS

Présentoir en acrylique pour le stockage et la présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

DISPLAY UNIT FOR LOLLIES AND PUSH-UP LOLLY MOULDS

Acrylic display unit for storing and displaying iced lollipops and push-ups. Washable with soapy water.

Modèle présentoir	L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
pour 14 sucettes code 971170 / For 14 lollies	360	160	36	971180	
pour 28 pouss-pouss code 971178 / For 28 push-ups	400	310	90	971183	



PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES

Présentoir transparent en PMMA pour la présentation de 24 sucettes.

ICE LOLLIPOP DISPLAY

Transparent display in PMMA for the display of 24 lollipops

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	



MOULES SUCETTES GLACÉES

Moules en polypropylène avec couvercle pour la fabrication de sucettes à base de sorbet. Incorporation pratique et rapide des bâtonnets plastiques, avec parfait maintien. Carton de 10 x 8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets.

ICED LOLLY MOULDS

Polypropylene moulds with lid for making sorbet-based lollies. Fast and easy insertion of plastic sticks, held perfectly in place.

Box of 10 x 8 assorted figurine models with lids and sticks.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le carton de 80 / Pack of 80				
570	70	70	971170	

MOULES À GLACE POUSS-POUSS

Moules en polypropylène pour la confection et la vente de glaces prêtes à consommer. Concept idéal pour les enfants afin de leur éviter de laisser fondre la glace sur les doigts.

Moule livré en kit avec piston, poussoir et couvercle.

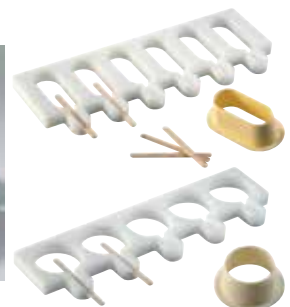
PUSH-UP LOLLY MOULDS

Polypropylene moulds for manufacture and sale of ready-to-eat ices. Ideal concept for children, avoiding ices melting onto their fingers.

Mould supplied in kit form with piston, pusher and lid.



C cl	Ø mm	H utile mm	H totale mm	Code	Prix HT
Le carton de 100 / Pack of 100					
5	35	68	170	972177	
9	44	68	170	971178	



MOULES À SUCETTES GLACÉES

Pour la préparation de sucettes glacées artisanales et originales répondant aux demandes de nouveaux produits des consommateurs.

Moule en polyéthylène à empreintes livré avec 1 découpoir pour la découpe de biscuit au format de la sucette. Permet de fabriquer des sucettes en biscuit fourré de glace, en glace enrobée de chocolat façon "esquimau".

A utiliser avec des bâtonnets en bois Réf. 389099 (catalogue FLO).

ICED LOLLY MOULDS

To prepare original handmade iced lollies meeting customer demand for new products.

Polyethylene moulds with 1 cutter for cutting the biscuit in the shape of the lolly. Enables the preparation of biscuit lollies filled with ice cream, and ice cream coated with chocolate.

Use with wooden sticks Ref. 389099 (FLO catalogue).

Forme	Nbre empreintes	Ø mm	H mm	H mm	L mm	Code	Prix HT
Rond	5	65	20			386015	
Ovale	6		20	93	39	386016	



SIPHONS À CRÈME "ISI" CREAM PROFI

Siphons pour préparations froides avec corps et têtes en acier inoxydable, pour utilisation professionnelle. Corps en acier inoxydable brossé ; tête avec soupape amovible et joint avec languette pour un nettoyage rapide et hygiénique. Livré avec 2 douilles tulipe et cannelée (à pas de vis inox) porte-cartouche et brosse de nettoyage.

CREAM PROFI WHIP PLUS

For the easy preparation of fresh whipped cream and other cold preparations. Stainless steel body and head, designed to withstand professional standards. Brush stainless steel body, head with removable piston and silicone quick release tab for hygienic cleaning. Comes with decorator fluted tip (with stainless steel thread), a charger holder and cleaning brush.

C cl	Code	Prix HT
50	044176	
100	044178	



SIPHON THERMO "XPRESS"

Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube permettant un prélèvement facile du contenu par bouton pression, avec une seule main, l'autre restant libre pour le produit à garnir. Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Les préparations froides restent froides jusqu'à 12 heures, les préparations chaudes jusqu'à 3 heures. Support non glissant. Douille en inox orientable.

THERMO "XPRESS" SIPHON

Siphon on feet with tube suction system for easy sampling of the contents through a snap button, with just one hand, with the other remaining free for the item to be decorated.

Stainless steel insulated bottle, vacuum double walled. The cold preparations remain cold for 12 hours, the warm preparations up to 3 hours. Non-sliding support. Rotating tube in stainless steel.

C cl	H mm	Code	Prix HT
100	350	044170	

Prolongateur pour tube / Tube extension

672006



RETROUVEZ LES COUPES À GLACE
ICE CREAM DISHES
DANS LE CATALOGUE



NEW!

CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

- Capsule N₂O, nouvelle contenance 8,4 g.
- Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20%*
 - Economise la crème.
 - Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût.
 - Réduit le coût de chaque portion.
 - Produit une crème chantilly naturelle, sans additif.
 - Compatible avec tous siphons ISI et autres.
 - Réduit le nombre de capsules à recycler.
- * les résultats peuvent varier selon le type de crème et la teneur en matière grasse.

ISI PROFESSIONAL CAPSULES

- N₂O capsule, new 8.4g capacity.
- Expands cream even more, by up to 20%*.
 - Saves cream.
 - Reduces the quantity of calories and fat per portion, while retaining taste.
 - Reduces the cost of each portion.
 - Produces natural whipped cream, with no additives.
 - Compatible with all ISI and other siphons.
 - Reduces the number of capsules to be recycled.
- * results may vary depending on type of cream and fat content.



	Code	Prix HT
Boîte de 20 capsules / Box of 20 chargers	044182	
Boîte de 42 capsules / Box of 42 chargers	044183	



CAPSULES N₂O

Pour tous les siphons ISI et autres.
Chaque capsule contient 7,5 g de N₂O.

N₂O CHARGERS

For all whippers.
Each charger contains 7.5g of N₂O.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules / Box of 10 chargers	044185	
Boîte de 24 capsules / Box of 24 chargers	044187	



Résultat parfait avec les capsules ISI à crème chantilly.
Acier 100% recyclable.
Capsules avec garantie de remplissage.

Perfect results with ISI whipped cream chargers.
100% stainless steel.
Chargers with guaranteed full.



BOÎTE À CAPSULES ISI

Des capsules ISI toujours disponibles et protégées grâce à ce distributeur.
S'accroche au mur ou à poser, il accueille jusqu'à 60 capsules.
Le tri est facilité grâce à un second compartiment spécialement conçu pour la récupération des capsules usagées afin de respecter l'environnement.
Livré avec 4 vis de fixation et 4 chevilles.
En PET. Résiste à 50°C.

ISI CHARGER DISPENSER

This dispenser protects your ISI chargers while keeping them within arm's reach.
Attached to the wall or placed on a surface, it can hold up to 60 chargers. Recycling is made easy with a second compartment designed to hold spent chargers for environmentally friendly disposal. Comes with 4 screws and 4 pegs for fixation. PET. Suitable for temperatures of up to 50°C.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	70	123 (x2)	044190	



Capsules pleines

Capsules vides