



## CUISSON COOKING

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

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

	Pages	
Batterie de cuisine inox	6 à 9	<i>Stainless steel pans</i>
Batterie de cuisine cuivre	10 à 13	<i>Copper pans</i>
Batterie de cuisine aluminium	14 à 15	<i>Aluminium pans</i>
Poêles anti adhésives	18 à 22	<i>Non-stick frying pans</i>
Plats à rôtir	23	<i>Roasting trays</i>
Batterie tôle	24 à 25	<i>Cast iron pans</i>
Fonte émaillée	26 à 28	<i>Enamelled cast iron</i>
Accessoires inox	30 à 33	<i>Stainless steel accessories</i>
Bac GN inox	34 à 37	<i>Stainless steel GN containers</i>
Ustensiles	38 à 57	<i>Utensils</i>
Appareils de cuisson	58 à 78	<i>Cooking appliances</i>

## TRADITION



### La batterie inox haut de gamme pour les Chefs.

Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.

Fond sandwich inox/alu/inox.

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

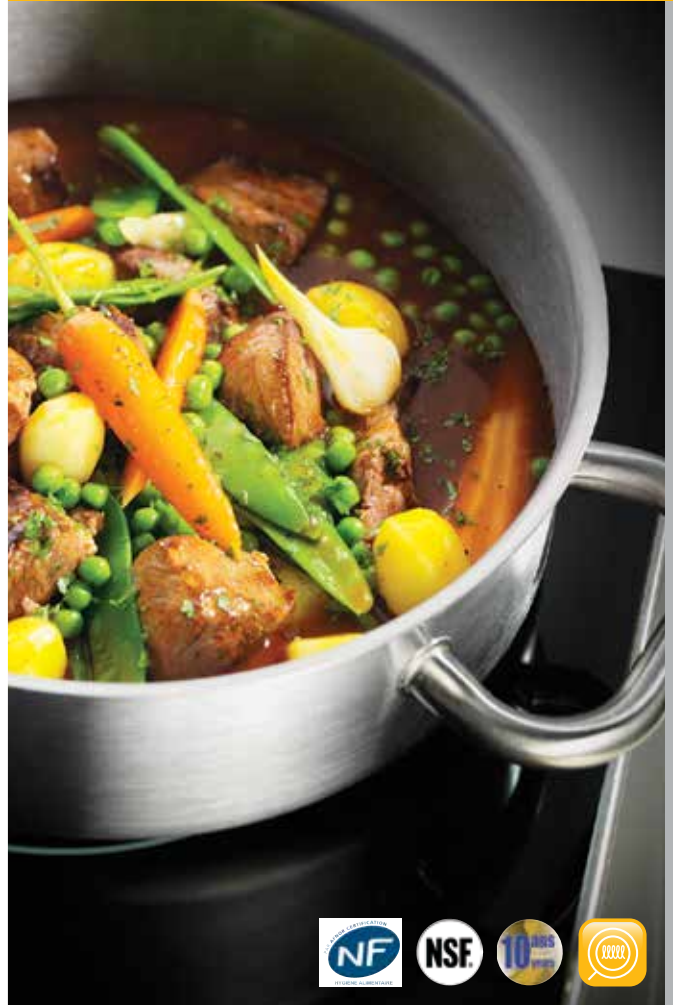
### *Premium quality pans for chefs.*

*Thick stainless steel body with upper and lower reinforcements in mirror finish.*

*Sandwich base in stainless steel/aluminium/stainless steel.*

*Strong handles in stainless steel tubing, soldered without rivets.*

## EXCELLENCE



### La référence des chefs exigeants.

Corps inox épais.

Fond sandwich inox/alu/inox. Montures froides brevetées pour le confort de travail.

### *The benchmark for demanding chefs.*

*Thick stainless steel body.*

*Sandwich base in stainless steel/aluminium/stainless steel.*

*Patented cold-touch handles for ease of use.*



## ALLIANCE



### La batterie Cuivre haut de gamme pour la cuisson.

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

*The premium range of copper pans for cooking.  
Interior in stainless steel for easy cleaning, no tinning required.*

*The 2.5mm thickness guarantees even cooking and remarkable heat conduction properties for perfect flavour.*

## ELEGANCE



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

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

*The copper range designed for table service and buffets.*

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

*Polished bronze handles provide an essential elegant touch.*



**CASSEROLE**  
Sans couvercle.  
**SAUCE PAN**  
Without lid.

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

(1) Avec anses face à la queue.  
(1) With loop handle facing the long handle.



**SAUTEUSE ÉVASÉE**  
Sans couvercle.  
**FLARED SAUTE PAN**  
Without lid.

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



**SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE**  
Revêtement anti-adhérent multicouches.  
Sans couvercle. Ep 6 mm.  
**NON-STICK FLARED SAUTE PAN**  
Multi-layer non-stick interior.  
Without lid. 6mm thickness.

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



**FAITOUT**  
Sans couvercle.  
**STEWPOUT OR CASSEROLE**  
Without lid.

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



**BRAISIÈRE CYLINDRIQUE**  
ou bassine à ragoût, sans couvercle.  
**ROUND BRAISING POT**  
Or casserole pot, without lid.

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



**MARMITE**  
ou bassine à ragoût, sans couvercle.  
**STOCK POT**  
Or casserole pot, without lid.

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



## LA BATTERIE HAUT DE GAMME POUR LES CHEFS

## TOP OF THE RANGE EQUIPMENT FOR CHEFS

- ① Corps acier inoxydable très épais.
- ② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite.
- ③ Bord renforcé "verse-franc".
- ④ Montures "froides" soudées en tube inox.
- ⑤ Renfort ultra épais des bords supérieurs et inférieurs des corps (galons), finition poli miroir.



- ① Extra-thick stainless steel body.
- ② "Sandwich" aluminium heat diffuser base with shape memory for perfect flatness.
- ③ Reinforced "easy-pour" rim.
- ④ Welded stainless steel "stay-cool" handles.
- ⑤ Extra-thick reinforced upper and lower body edges (trim), polished mirror finish.

Tous feux.

All hobs.



### COUVERCLE

#### LID

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



### WOK

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

#### WOK

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

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



### WOK "TRADITION CERAMIC"

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

#### "TRADITION CERAMIC" WOK

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

High strength "ceramic" coating (PTFE-free).

Ø mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
350	5	1,5	687835	
300	4	1,2	687830	



### POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

#### NON-STICK FRYING PAN

Multi-layer non-stick interior.

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



### POELE

#### FRYING PAN

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



### SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Sans couvercle.

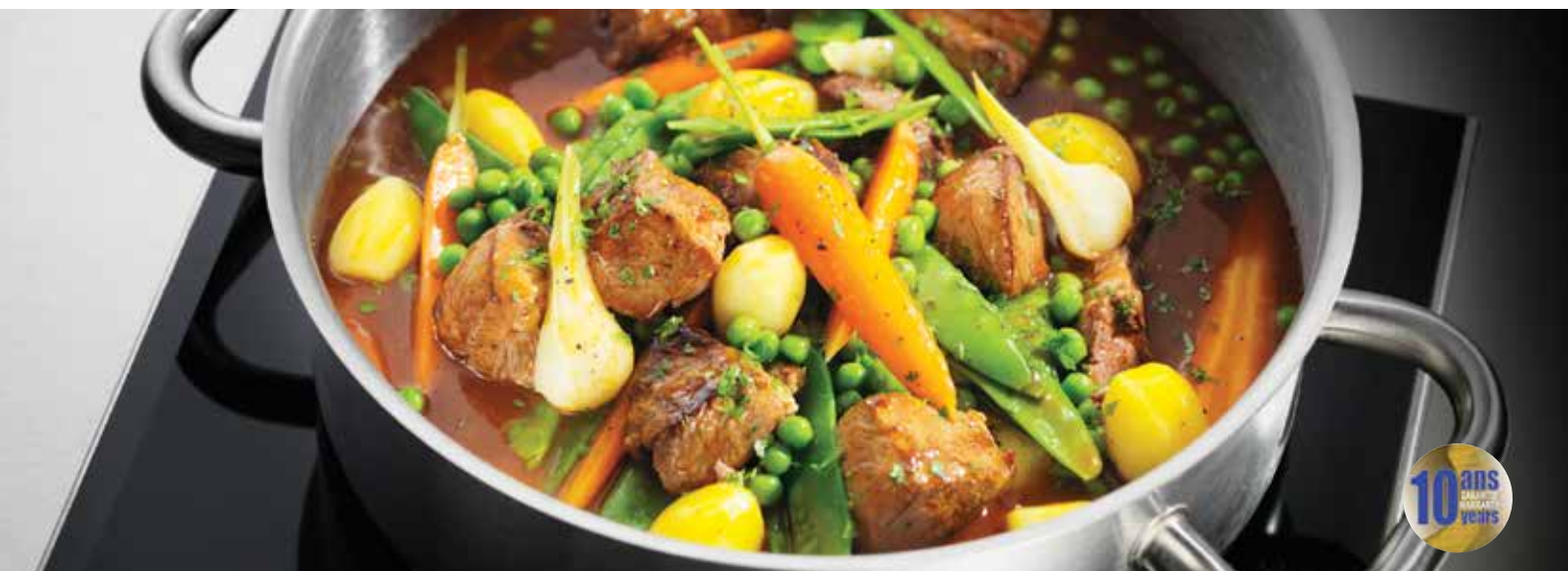
#### SAUTE PAN

Without lid.

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

(1) Avec anses face à la queue.

(1) With loop handles facing the long handle.



**CASSEROLE**  
**SAUCE PAN**

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

Code	Prix HT
Série de 5 casseroles Ø 140, 160, 180, 200 et 240 mm Set of 5 sauce pan	015122



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

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



**MONTURES "FROIDES"**  
**POUR PRÉHENSION SANS**  
**RISQUE DE BRÛLURE**

*COOL-TOUCH HANDLES*  
*TO AVOID*  
*RISK OF BURNS*



**COUVERCLE**

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



**MARMITE TRAITEUR**  
Sans couvercle.  
**STOCKPOT**  
Without lid.

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

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

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



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

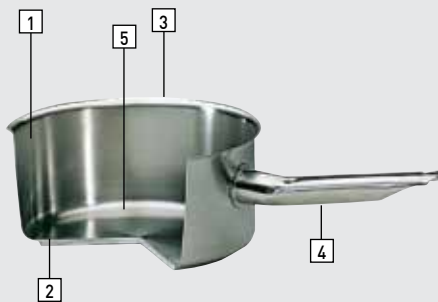
Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	240	10,8	694224	
280	280	17,2	694228	
320	320	25	694232	
360	360	36	694236	
400	400	50	694240	

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



## LA RÉFÉRENCE DES CHEFS EXIGEANTS

- ① Corps acier inoxydable spécial.
- ② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite.
- ③ Bord renforcé "verse-franc".
- ④ Montures "froides" soudées étanches en acier inoxydable.
- ⑤ Respect des normes d'hygiène (NF et NSF).



## THE REFERENCE FOR DEMANDING CHEFS

- ① Special stainless steel body.
- ② "Sandwich" aluminium heat diffuser base with shape memory for perfect flatness.
- ③ Reinforced "easy-pour" rim.
- ④ Waterproof stainless steel "stay-cool" handles.
- ⑤ Compliant with hygiene standards (NF and NSF).

Tous feux.

All hobs.



### PLAT À SAUTER

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

#### SAUTE PAN

With handle, no lid.

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



### FAITOUT

Sans couvercle.

#### STEW POT OR CASSEROLE

Without lid.

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



### BRAISIÈRE

ou bassine à ragoût, marmite basse, sans couvercle.

#### SAUCE POT

Or casserole pot, low pot, without lid.

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

## PERFORMANCE

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

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



### POELE

#### FRYING PAN

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

### SAUTEUSE CYLINDRIQUE

#### FLARED SAUTE PAN

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



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





CASSEROLE AVEC COUVERCLE

SAUCE PAN WITH LID

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



CASSEROLE

SAUCE PAN

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



COUVERCLE À DEGRÉ

LID

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



INTÉRIEUR INOX  
NETTOYAGE FACILE  
STAINLESS STEEL  
INSIDE BODY EASY TO CLEAN



SAUTEUSE  
SAUTE PAN

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



POÊLE RONDE  
ROUND FRYING PAN

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



POÊLE OVALE À POISSON  
OVAL FISH FRYING PAN

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





## LA BATTERIE DE CUISSON DES GRANDS CHEFS

## THE COOKWARE OF TOP CHEFS

- ① Extérieur cuivre lisse.
- ② Intérieur acier inoxydable : sans entretien particulier ni étamage.
- ③ Queue et poignées en fonte.
- ④ Bord "verse-franc".



- ① Smooth copper exterior.
- ② Stainless steel interior: no special maintenance or tin plating.
- ③ Cast iron handle and grips.
- ④ "Easy pour" rim.

Tous feux sauf induction.

All hobs except induction.



**SAUTEUSE ÉVASÉE**  
SLANTED SAUTE PAN

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



**SAUTEUSE CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE**  
SAUTE PAN WITH LID

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



**SAUTEUSE ÉVASÉE AVEC COUVERCLE**  
SLANTED SAUTE PAN WITH LID

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



**SAUTOIR**  
Ou rondeau.  
ROUND SAUTE PAN

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



**SAUTOIR AVEC COUVERCLE**  
Ou rondeau.  
ROUND SAUTE PAN WITH LID

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



**FAITOUT**  
Ou bassin à ragoût.  
ROUND CASSEROLE

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



**FAITOUT AVEC COUVERCLE**  
Ou bassin à ragoût.  
ROUND CASSEROLE WITH LID

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



**CASSEROLE**  
SAUCE PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
140	70	1,1	1,5	034004	
160	85	1,7	1,5	034005	
180	90	2,3	1,5	034006	
200	100	3,2	1,5	034007	



**PLAT À SAUTER À QUEUE**  
SAUTE PAN WITH HANDLE

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	1,8	1,5	034010	
240	70	3	1,5	034011	



**COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE**  
OVAL STEW PAN WITH LID

L mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
200	90	2	1,5	034032	
240	100	3,5	1,5	034034	
260	110	4	1,5	034036	



**POÊLE RONDE**  
ROUND FRYING PAN

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1,5	034014	
260	40	1,5	034016	



**POÊLE OVALE**  
OVAL FRYING PAN

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	40	1,5	034018	
350	45	1,5	034019	



**PLAT OVALE AVEC ANSES**  
OVAL DISH WITH HANDLES

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
260	40	1,5	034050	
300	40	1,5	034051	



**CASSEROLETTE**

Pour le flambage ou le service individuel.  
Avec bord verse-franc.

**SMALL SAUCE PAN**

For flambé or for individual tableware.  
With no-pour edge.

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



**PLAT ROND À ANSES**

Cuivre intérieur étamé, extra-fort, poignées bronze.

**ROUND DISH WITH HANDLES**

Extra-strong, tin-plated copper, bronze handles.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Intérieur étamé / tin-plate				
120	25	1,2	032035	
140	25	1,2	032036	
160	30	1,2	032037	
200	30	1,2	032039	
Intérieur inox / stainless steel				
200	40	1,2	034017	NEW!
350	45	1,2	034025	NEW!



**LA GAMME CONÇUE POUR  
LE SERVICE À TABLE ET LE  
BUFFET**

- ① Extérieur cuivre lisse.
- ② Intérieur inox : sans étamage.
- ③ Queue et poignées en laiton poli.



**THE RANGE DESIGNED FOR  
TABLE SERVICE AND BUFFETS**

- ① Smooth copper exterior.
- ② Stainless steel interior: no tin plating.
- ③ Polished brass handle and grips.

Tous feux sauf induction.

All hobs except induction.

**MINI-MARMITE**

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



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

**MINI-COOKING POT**

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



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



**RETROUVEZ LES POÊLONS A SUCRE ET  
BASSINES A CONFITURE /  
SUGAR PANS AND JAM BOWLS  
DANS LE CHAPITRE BOULANGERIE  
PÂTISSERIE P.390**



**CASSEROLE À FLAMBER**

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

**COPPER FLAMBÉ PAN**

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

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

**POÊLON À ZABAGLIONE**

ou à Sabayon.

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

**ZABAGLIONE BOWL**

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

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



- Répartition de la chaleur homogène.
- Montures rivetées en aluminium.
- Matériau léger à manipuler.
- Recyclable à 100% en fin de vie.

Tous feux sauf induction.

- Even heat distribution.
- Riveted flame resistant aluminium handles.
- Light material for easy handling.
- Fully recyclable at end of life

Compatible with any heating surfaces except induction hobs.



### CASSEROLE SAUCEPAN

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

### SAUTEUSE CYLINDRIQUE SAUTE-PAN

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

### FAITOUT CASSEROLE

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



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

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

### COUVERCLE (1) LID (1)

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

### MARMITE TRAITEUR (3) STOCKPOT (3)

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



**RECYCLABLE À 100%  
EN FIN DE VIE**

*FULLY RECYCLABLE  
AT END OF LIFE*



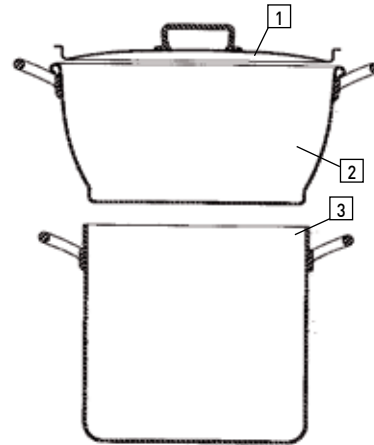
### COUSCOUSSIER

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

#### COUSCOUS PAN

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

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



### TABLEAU DE COMPOSITION DES COUSCOUSSIERS

#### TABLE FOR COUSCOUS PAN COMPOSITIONS

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

### CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE

- Toutes nos batteries de cuisine font l'objet d'un lavage avant emballage.
- Toutefois, nous recommandons d'effectuer un nettoyage avant la première utilisation pour enlever toutes salissures occasionnées pendant le stockage ou le transport.



#### UTILISATION

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

#### ENTRETIEN

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

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

### DIRECTIONS FOR USE POTS AND PANS

- All our pots and pans are washed before packing.
- But we recommend you wash them before first use to remove any soiling acquired during storage or transport.

#### USE

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

#### MAINTENANCE

To keep your pans in good condition:



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

## CLASSE CHEF



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

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

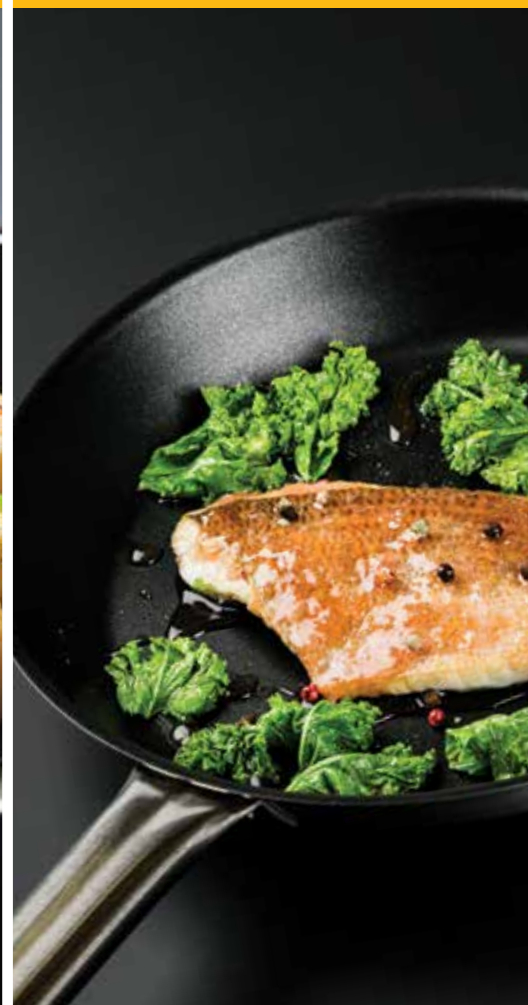
## CLASSE CHEF +



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

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

## TRADITION



Les poêles et wok inox à revêtement anti-adhérent, ultra-résistant pour chefs exigeants. Recommandé pour les cuissons rapides et saisir les produits. Utilisation tous feux dont induction. Queue ronde ergonomique "froide".

*Stainless-steel frying pans with heavy-duty non-stick coating for the most demanding chefs. Recommended for fast cooking and searing of products. Can be used on all hobs including induction. Round ergonomic "stay-cool" handle.*



## ELITE CHEF



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

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

## ELITE PRO



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

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

## ELITE CERAMIC



Avec son revêtement céramique extra-dur, sans PTFE, cette gamme tous feux dont induction répond à tous les usages en cuisine. Résiste aux températures élevées jusqu'à 400°C. Utilisable au four et supportent le lavage au lave-vaisselle.

*With its extra-hard ceramic coating, without PTFE, this range for all heat sources, including induction, meets all normal kitchen requirements. It resists high temperatures up to 400°C. Can be used in the oven and is dishwasher-proof.*

## ELITE PRO

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES  
NON STICK FRYING PANS



- ① Aluminium très épais avec fond spécial induction.
- ② Revêtement anti-adhérent 4 couches PTFE avec sous-couche de protection anti-rayures.
- ③ Queue froide rivetée en fonte d'innox.

Tous feux.

- ① *Extra-thick aluminium with special induction base.*
- ② *4-layer PTFE non-stick coating with scratch-resistant sub-layer.*
- ③ *Stay-cool riveted handle in stainless cast iron.*

All hobs.



**REVÊTEMENT GARANTI  
SANS PFOA**

FREE PFOA  
COATING

### POÊLE ALUMINIUM INDUCTION ALUMINIUM INDUCTION FRYING PAN

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

## ELITE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES  
NON STICK FRYING PANS



- Corps aluminium épais (5 mm).
- Revêtement 4 couches PTFE avec protection anti-rayures.
- Queue en feuillard acier inoxydable.

Tous feux.



**REVÊTEMENT GARANTI  
SANS PFOA**

FREE PFOA  
COATING

- *Thick aluminium body (5 mm).*
- *4-layer PTFE coating with flexible anti-scratch protection undercoat.*
- *Stainless steel handle.*

All hobs.



### POÊLE FRY PAN

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





- ① Corps aluminium avec fond spécial induction.
- ② Revêtement "céramique" (sans PTFE) résistant jusqu'à 450°C/842°F.
- ③ Queue feuillard rivetée acier inox.

Tous feux.

- ① Aluminium body with special induction base.
- ② "Ceramic" coating (PTFE-free), suitable for temperatures of up to 450°C/842°F.
- ③ Stainless steel riveted strip handle.

All hobs.



**POÊLE**  
**FRY PAN**

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



**POÊLE À CRÊPE**  
**CREPE PAN**

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

## TRADITION

### POÊLES ANTI-ADHÉRENTES NON STICK FRYING PANS

- Revêtement anti-adhérent "Excalibur", extra résistant.
- Fond diffuseur sandwich, planéité parfaite du fond.
- Queue froide rivetée en tube inox.

- Extra-resistant "Excalibur" non-stick coating.
- Sandwich heat diffuser base, perfect base flatness.
- Riveted stay-cool handle in stainless steel tube.



**GARANTI SANS PFOA**  
PFOA FREE



**POÊLE INOX ANTI-ADHÉRENTE**

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

**NON-STICK STAINLESS STEEL FRYING PAN**  
Multi-layer non-stick interior.

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



**WOK "TRADITION CERAMIC"**

Wok avec fond hémisphérique compatible avec les plaques induction de même forme.

Revêtement "céramique" très résistant (sans PTFE).

**"TRADITION CERAMIC" WOK**

Hemispherical shaped base with similarly shaped induction hobs.

High strength "ceramic" coating (PTFE-free).

Ø mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
300	4	1,2	687830	
350	5	1,5	687835	



QUEUE INOX COMPATIBLE  
LAVE-VAISSELLE

STAINLESS STEEL HANDLE  
DISHWASHER SAFE



**POÊLE RONDE**  
*ROUND FRYING PAN*

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



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

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



**POÊLE À BLINIS**  
*BLINIS PAN*

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



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

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



- ① Poêles en aluminium extra-fort, revêtement anti-adhérent 4 couches, usage intensif.
- ② Queue large en acier inoxydable, rivetée, compatible four.
- ③ Fond rayonné.



- ① Extra-strong aluminium frying pans, 4-layer non-stick coating, for intensive use.
- ② Broad stainless steel handle, riveted, oven safe.
- ③ Grooved base.

Tous feux sauf induction.

All hobs except induction.



**SAUTEUSE ÉVASÉE À QUEUE**  
FLARED SAUTE PAN

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



**GARANTI SANS PFOA**

PFOA FREE



**POÊLE À CRÊPE**  
CREPE PAN

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



**WOK**  
Fond plat.  
WOK  
With flat base.

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



**400 X 320 MM COMPATIBLE**  
FOURS MÉNAGERS

400X320 MM COMPATIBLE  
WITH HOUSEFOLD OVENS



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

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



**POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :**

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



**TO EXTEND THE LIFE OF YOUR PANS:**

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



- ① Aluminium épais, revêtement 4 couches croisées, usage intensif.
- ② Queue rivetée en acier, revêtement epoxy. Résiste à 150°C. Non compatible lave-vaisselle.
- ③ Fond rayonné.

Tous feux sauf induction.

- ① Thick aluminium, 4 cross-layer coating, for intensive use.
- ② Riveted steel handle, epoxy coating. Suitable for temperatures of up to 150°C/302°F. Not dishwasher safe.
- ③ Grooved base.

All hobs except induction.



**GARANTI SANS PFOA**  
PFOA FREE



**POÊLE RONDE**  
ROUND PAN

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

**SAUTEUSE**  
SAUTE PAN

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



**POÊLE OVALE**  
OVAL PAN

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



**POÊLE RECTANGULAIRE**  
RECTANGULAR PAN

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



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

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



**WOK**  
WOK

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



**POÊLE À BLINIS**  
Fixation 2 rivets.  
BLINIS PAN  
Fastening with 2 rivets.

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



**POÊLE À CRÊPE**  
CREPE PAN

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



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



**PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT**

*NON-STICK ALUMINIUM ROASTING PAN*

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



**PLAQUE À RÔTIR ALUMINIUM ANSES INCORPORÉES**

*ALUMINIUM ROASTING PAN WITH BUILT-IN HANDLES*

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



**PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANSES FIXES RIVETÉES**

*ALUMINIUM ROASTING PAN RIVETED AND FIDED HANDLES*

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



**PLAT À RÔTIR ACIER INOXYDABLE**

Rectangulaire, à 2 anses. Acier inoxydable. Tous feux sauf induction.

**STAINLESS STEEL ROASTING PAN**

*Rectangular tin with 2 handles. Stainless steel. For all hobs except induction.*

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





**POÊLE RONDE**

*ROUND FRYING PAN*

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



**POÊLE À CRÊPES**

ou à pancakes, en tôle acier.

*CREPE PAN*

For crepes or pancakes, in steel plate.

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



**PLAT À PAËLLA TÔLE NOIRE**

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

*BLACK STEEL PAELLA PAN*

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

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



**MATIÈRE MINÉRALE NATURELLE : CUISSONS SAINES**  
*NATURAL MINERAL MATERIAL: HEALTHY COOKING*



**POÊLE À BLINIS**

*BLINI PAN*

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



**WOK ACIER**

Wok traditionnel avec poignée bois. Forme adaptée au réchaud wok induction 240322.

*STEEL WOK*

Traditional wok with wood handle. Shape compatible with induction hot 240322.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	



**BROSSE POUR WOK**

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

*BRUSH FOR WOK*

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
215	73	405336	

**CONSEILS D'UTILISATION**

**Avant la première utilisation :**

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

**Après utilisation :**

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

**DIRECTIONS FOR USE**

**Before first use:**

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

**After use:**

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



- ① Tôle d'acier, qualité extra-forte.
- ② Poêles : queue feuillard soudée.
- ③ Bassines : corps embouti, avec 2 poignées, panier en fil d'acier étamé.
- ④ 100% recyclable.



- ① Sheet steel, extra-strong quality.
- ② Frying pans: welded strip handle.
- ③ Basins: pressed body, with 2 handles, tin-plated steel wire basket.
- ④ 100% recyclable.

Tous feux.

All hobs.



Elles peuvent être chauffées suffisamment pour provoquer rapidement la réaction de Maillard bien connue des cuisiniers, et assurer ainsi une belle coloration des produits sans les sur-cuire.

*They can be heated sufficiently to create the Maillard reaction cherished by all cooks, thus ensuring good colouring of ingredients without overcooking them.*

Culottage réalisé : cuire quasiment sans matière grasse.

*Seasoning process, for almost fat-free cooking.*

Cuissons successives à haute température : poêle saine, sans bactéries.

*Successive cooking at high temperature: healthy frying pan, bacteria-free.*



### BASSINE À FRITURE BOMBÉE

DEEP FRYING BASIN

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

### POÊLE À FRIRE AVEC PANIER

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

#### FRYING PAN WITH BASKET

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

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

### PLAT À PAËLLA ACIER POLI

Forme évasée, 2 anses.

#### POLISHED STEEL PAELLA PAN

*Flared shape, 2 handles*

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



### PLAT À PAËLLA INOX

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

#### STAINLESS STEEL PAELLA PAN

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

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



**COCOTTE RONDE BASSE NOIRE**  
SHALLOW ROUND CASSEROLE DISH IN BLACK

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



**COCOTTE OVALE NOIRE**  
Coloris mat.  
BLACK OVAL CASSEROLE DISH  
Matt finish.

L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
217	177	118	1	071111	
250	195	165	3	071113	
270	200	165	3,6	071108	
310	260	170	5,6	071101	
350	280	190	7,4	071114	



**COCOTTES LIVRÉES AVEC 2 BOUTONS :**  
1 LAITON ET 1 INOX SPÉCIAL FOUR

CASSEROLES DELIVERED WITH 2 KNOBS:  
1 BRASS KNOB AND 1 STAINLESS STEEL KNOB,  
SPECIAL FOR OVEN



**COCOTTE RONDE NOIRE**  
Coloris mat.  
BLACK ROUND CASSEROLE DISH  
Matt finish.

Ø mm	H mm	C L		Code	Prix HT
100	90	0,2	(mini)	071098	
120	101	0,6		071110	
140	125	1		071109	
180	130	1,9		071100	
200	135	2,3		071102	
240	160	3,8		071104	
280	180	6,3		071106	
320	190	8		071103	

NEW!

NEW!



**COCOTTE INDIVIDUELLE NOIRE**  
Coloris mat.  
BLACK INDIVIDUAL CASSEROLE DISH  
Matt finish.

Ø mm	H mm	C L		Code	Prix HT
Rondes / Round					
100	90	0,2		071098	
120	101	0,6		071110	
L mm lg mm H mm C L Code Prix HT					
Ovale / Oval					
217	177	118	1	071111	





## DE LA CUISINE À LA TABLE

- ① Intérieur noir : durée d'utilisation allongée.
- ② Fond émaillé : ne raye ni les plaques de cuisson ni les tables.
- ③ Nouvelles poignées plus ergonomiques et confortables.
- ④ Couvercles livrés avec 2 boutons : 1 laiton et 1 inox spécial four.



Tous feux + four.  
Dimensions hors tout, sans les anses.

## FROM THE KITCHEN TO THE TABLE

- ① Black interior: long lifespan.
- ② Enamelled base: will not scratch cooking hobs or tables.
- ③ New handles for greater comfort and ease of use.
- ④ Lid delivered with 2 knobs: 1 brass knob and 1 stainless steel knob, special for oven.

All hobs + oven.  
Overall dimensions, not including handles.



### COCOTTE RONDE ROUGE

Coloris vernis.

#### RED ROUND CASSEPOLE DISH

Varnished finish

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



### COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

Coloris vernis.

#### "LIGHT CHESTNUT" ROUND CASSEPOLE

Varnished finish

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



### COCOTTE OVALE ROUGE

Coloris vernis.

#### RED OVAL CASSEPOLE

Varnished finish

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



### COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

Coloris vernis.

#### "LIGHT CHESTNUT" OVAL CASSEPOLE

Varnished finish

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

## CONSEILS D'UTILISATION

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



## DIRECTION FOR USE

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



**PLAT À RÔTIR**  
Rouge. Rectangulaire.

**ROASTING PAN**  
Red. Rectangular.

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



**MINI PLAT**  
MINI-TRAY

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



**PLAT À OEUF ROND**  
ROUND EGG DISH

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



**PLAT ROND CREUX**  
ROUND DEEP-SIDED DISH

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



**PLAT À RÔTIR**  
Rouge. Rectangulaire.

**ROASTING PAN**  
Red. Rectangular.

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



**TERRINE AVEC COUVERCLE**  
TERRINE WITH LID

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



**PLAT OVALE**  
OVAL DISH

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

# GRILL GRIDDLE



## GRILL FONTE

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

### CAST IRON GRIDDLE

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

	L mm	lg mm	Bec verseur Pouurer	Code	Prix HT
<b>NEW!</b> 1- Beef Grill	370	220	1	071191	
2- Rectangle / Rectangular	375	225	2	071116	
3- Carré / Square	255	255	1	071118	
4- Ovale / Oval	530	230	1	071120	



## PLANCHA-GRILL

### RÉVERSIBLE

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

### REVERSIBLE PLANCHA-GRIDDLE

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

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



## PLANCHA-GRILL FONTE

Deux poignées. Tous feux dont induction.

### PLANCHA-GRILL CAST IRON

Two handles. All hobs including induction.

Modèle	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Grill rainuré	420	240	30	071107	
<b>NEW!</b> Plancha lisse	420	240	30	071190	



## CRÊPIÈRE FONTE NOIRE

Livrée avec spatule et râteau en hêtre.

### BLACK CAST IRON CRÊPE PAN

Delivered with beechwood spatula and scraper.

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	





**ENSEMBLE COMPLET CUIT-PÂTES INOX**  
Ensemble constitué d'un faitout EXCELLENCE 693036 et de 4 cuit-pâtes 713504.  
**STAINLESS STEEL COMPLETE PASTA POT SET**  
Includes 1 EXCELLENCE stew pot 693036 and 4 pasta baskets 713504.

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

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

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

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



**POISSONNIÈRE**  
ou saumonière. Avec grille et couvercle, 2 poignées en acier inoxydable. Longueur avec anses 660 mm. Tous feux dont induction.

**FISH POACHER**  
Stainless steel with grid and lid, 2 handles. Length with handles 660 mm. For all hobs, including induction.

L mm	lg mm	H mm	L utile mm	lg utile mm	H utile mm	Code	Prix HT
620	185	110	595	16	114	073597	



**BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE**  
Broc de séparation de la graisse des sauces par décantation. Le bec verseur relié à la base permet de récupérer directement la sauce. Broc gradué en SAN. Passe au lave-vaisselle.

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

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



Modèle à 2 étages de cuisson présenté sur faitout Ø 280 mm code 693028.  
2- basket steamer model shown on Ø 280 stew pot ref 693028.

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

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

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

**Composants / Components**

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



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

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

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



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

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

Ø mm	Code	Prix HT
210	639001	

## BATTERIE DE CUISINE POTS AND PANS

## ACCESSOIRES ACCESSORIES



### PLAQUE À DÉBARRASSER

Acier inoxydable.

### FOOD STORAGE PAN

Stainless steel.

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



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

### PLAQUE À DÉBARRASSER

Aluminium embouti.

### FOOD STORAGE PAN

Stamped aluminium.

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



### PLAT INOX + GRILLE INOX

Petit plat pratique en cuisine pour l'égouttage des viandes cuites et la réservation des petites quantités d'ingrédients (sans grille).

### STAINLESS TRAY + GRID

Small pan, practical for cooking, for draining cooked meat and reserving small quantities of ingredients (without grid).

L mm	Ig mm	H mm	Code	Prix HT
205	150	30	714021	
235	190	35	714022	



### BAIN MARIE

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

### BAIN MARIE

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

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



### BAHUT RESTAURANT

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

### ROUND FOOD STORAGE CANISTER

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

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



### BOULE À ÉPICES

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

### SPICE INFUSER

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

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



### ENTONNOIR

Acier inoxydable avec rainure de dégazage.

### FUNNEL

Stainless steel with dumping slot.

Ø mm	Ø mm tube	H mm	Code	Prix HT
100	13	110	116219	
120	13	125	116220	



### ENTONNOIR

Polypropylène blanc.

### FUNNEL

White polypropylene

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



### BOULE À CONDIMENTS

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

### CONDIMENTS BALL

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

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

Ø mm	Code	Prix HT
140	017350	

NEW!



**PASSOIRE CONIQUE INOX**

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

**STAINLESS STEEL CONICAL COLANDER**

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

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



**PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ**

**STAINLESS STEEL CONICAL COLANDER HOOPED BASE**

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



**PASSOIRE INOX**

Passoire à poignées sur socle.

**STAINLESS STEEL COLANDER**

Colander on base with 2 handles.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
205	127	017241	
250	140	017242	



**PASSOIRE À GRAS INOX**

**STAINLESS STEEL COLANDER**

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



**PASSOIRE À PIEDS**

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

**SELF-STANDING COLANDER**

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

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



**PASSOIRE CONIQUE ALUMINIUM FOND CERCLÉ**

**ALUMINIUM CONICAL COLANDER HOOPED BASE**

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
600	330	67	529560	



**PASSOIRE À GRAS À QUEUE**

Aluminium.

**COLANDER WITH HANDLE**

Aluminium.

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



**PASSOIRE**

Légère et robuste, en polypropylène.

**COLANDER**

Light but sturdy, made of propylene.



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



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

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



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

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



**COUVERCLE POUR BASSINE PP**  
Pour bassine demi-ronde. PP blanc, résistant et hygiénique.  
**LID FOR PP MIXING BOWL**  
For half-round basin. Tough, resistant white PP.

Ø mm	Code	Prix HT
190	116351	
240	116352	
280	116353	
325	116354	
360	116355	
400	116356	



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

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	



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



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

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



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

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



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

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



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

- Récipients modulaires en acier inoxydable.
- Dimensions à la norme NF 631-1.
- Supportent la cuisson et la congélation.
- Bords et coins renforcés contre les déformations.

- Modular containers in stainless steel.
- Dimensions compliant with standard NF 631-1.
- Suitable for cooking and freezing.
- Edges and corners reinforced to prevent deformation.





# BACS GASTRONORME GASTRONORME CONTAINERS



**BAC GN 2/1**

GN 2/1 CONTAINER

GN 2/1

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



**BAC GN 1/1**

GN 1/1 CONTAINER

GN 1/1

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



**BAC GN 2/3**

GN 2/3 CONTAINER

GN 2/3

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



**BAC GN 1/2**

GN 1/2 CONTAINER

GN 1/2

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



**BAC GN 1/3**

GN 1/3 CONTAINER

GN 1/3

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



**BAC GN 1/4**

GN 1/4 CONTAINER

GN 1/4

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



**BAC GN 2/4**

GN 2/4 CONTAINER

GN 2/4

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



**BAC GN 1/6**

GN 1/6 CONTAINER

GN 1/6

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

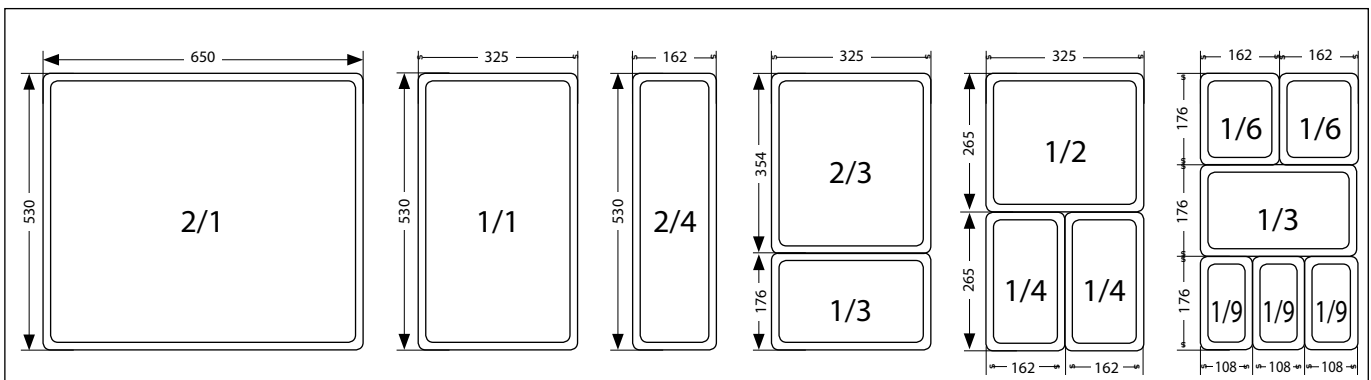


**BAC GN 1/9**

GN 1/9 CONTAINER

GN 1/9

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



# BACS GASTRONORME GASTRONORME CONTAINERS



**BAC GASTRONORME PLEIN AVEC ANSES ESCAMOTABLES**  
GASTRONORME CONTAINER WITH RETRACTABLE HANDLES

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 2/1	100	29	740310	
GN 2/1	150	43	740315	
GN 2/1	200	58	740320	



**BAC GASTRONORME PLEIN AVEC POIGNÉES FIXES**  
Position des anses sur la largeur.  
GASTRONORME CONTAINER WITH FIXED HANDLES  
Handles positioned along the width.

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



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

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

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



**BAC GASTRONORME PLEIN AVEC POIGNÉES ESCAMOTABLES**  
GASTRONORME CONTAINER WITH DROP HANDLES

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 1/1	55	6,7	741305	
GN 1/1	65	9	741306	
GN 1/1	100	13,5	741310	
GN 1/1	150	20	741315	
GN 1/1	200	28	741320	

Position des anses sur la largeur  
Handles positioned along the width

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 1/2	65	4	743306	
GN 1/2	100	6,2	743310	
GN 1/2	150	9	743315	
GN 1/2	200	12	743320	

Position des anses sur la longueur  
Handles positioned along the length

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 2/3	150	13	942315	

Position des anses sur la largeur  
Handles positioned along the width

**BAC GASTRONORME PLEIN AVEC ANSES PANIER**  
Position des anses sur la largeur.

**GASTRONORME CONTAINER WITH BASKET ARCH TRAY**  
Handles positioned along the width.

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

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

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

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

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



**BAC PERFORÉ ANSES PANIER**  
PERFORATED CONTAINER WITH SIDE HANDLES

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



**PLAQUE À RÔTIR**  
Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température. Position des anses sur la largeur.

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

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



**BAC PERFORÉ SANS ANSE**  
PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE

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



**BAC PERFORÉ SANS ANSE**  
PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE

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



**COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE POUR LOUCHE POUR RÉCIPENT SANS ANSE**  
*LID WITH HANDLE AND NOTCH FOR LADLE FOR CONTAINER WITHOUT HANDLE*

Format	H mm	Code	Prix HT
GN 1/1		748501	
GN 1/2		748512	
GN 1/3		748513	
GN 1/4		748514	
GN 1/6		748516	



**PINCE POUR PLAT CHAUD**

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

**CONTAINER GRIP**

Stainless steel.

For moving hot gastronorm containers and dishes safely.

L mm	Code	Prix HT
185	749800	



**COUVERCLE AVEC POIGNÉE**

Acier inoxydable. Pour le stockage et le service.

**LID WITH HANDLE**

Stainless steel. For storage and serving.

Format	H mm	Code	Prix HT
GN 2/1	25	748000	
GN 1/1	25	748001	
GN 2/3	25	748002	
GN 1/2	25	748012	
GN 1/3	25	748013	
GN 1/4	25	748014	
GN 1/6	25	748016	
GN 1/9	25	748019	
GN 2/4	25	748024	



**COUVERCLE AVEC POIGNÉE**

Pour bac avec anse panier.

**LID WITH HANDLE**

For basket arch tray.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	



**COUVERCLE ÉTANCHE**

Couvercle spécial pour le transport, pourvu d'un joint silicone qui rend l'ensemble bac + couvercle étanche. Avec poignée et trou d'évacuation de l'air chaud.

**SPILL PROOF LID**

Lid designed for transporting food, with a silicone edge to keep the container and lid sealed. With handle and hole to allow hot air to escape.

Format	Code	Prix HT
Pour bac GN sans anse / For GN container without handles		

GN 1/1	748701	
GN 1/2	748712	
GN 1/3	748713	
GN 1/4	748714	
GN 1/6	748716	

Pour bac GN avec anse / For GN container with handles

GN 1/1	748801	
GN 1/2	748812	



**COUVERCLE PLAT SANS POIGNÉE**

Pour bac sans anse.

**FLAT LID NO HANDLE**

For container without handles.

Format	Code	Prix HT
GN 2/1	747700	

GN 1/1	747701	
GN 2/3	747702	
GN 1/2	747712	
GN 1/3	747713	
GN 1/4	747714	
GN 1/6	747716	



**COUVERCLE ECHANCRÉ POUR BAC À POIGNÉES**

**NOTCHED LID FOR CONTAINER WITH HANDLES**

Format	Pos. anse	Code	Prix HT
GN 2/1	lg	748100	
GN 1/1	lg	748101	
GN 2/3	lg	948102	
GN 1/2	L	748112	



**BARRE DE SÉPARATION**

Pour le maintien des bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur les bains-marie ou autres supports.

**SEPARATION BAR**

To hold 1/3, 1/4, 1/6 and 1/9 containers in a bain marie or other support.

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



**EGOUTTOIR**

**DRAINING PLATE**

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



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

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



**PASSE-SAUCE DIT "CHINOIS"**

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

**CHINESE STRAINER**

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

Ø mm	H mm	L manche mm	Ø perf. mm	Code	Prix HT
100	65	92	1,6	017330	
135	120	145	1,6	017332	
185	180	160	1,6	017334	
210	200	160	1,6	017335	
230	230	175	1,6	017337	



**PASSOIRE RENFORCÉE**

Acier inoxydable. Double renfort latéral.

**REINFORCED STRAINER**

Stainless steel. Double lateral reinforcement.

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

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



**PASSETTE TOUT INOX**

Acier inoxydable.

**STRAINER**

Stainless steel.

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

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



**CHINOIS PERFORATIONS FINES**

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

**FINE-MESH STRAINER**

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

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



**PASSOIRE WENCO**

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

**WENCO STRAINER**

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

Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
Passoire / Strainer			
220	370	071385	
260	370	071387	
300	370	071389	
350	370	071391	

Tamis de rechange / Spare sieve

220	071395
260	071397
300	071399
350	071401



**PASSOIRE RENFORCÉE À TOILE METALLIQUE**

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

**REINFORCED METALLIC MESH STRAINER**

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

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



**TAMIS INOX**

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

**STAINLESS STEEL SIEVE**

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

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
220	0,64	115092	
220	1,28	115082	
250	1,28	115083	
300	1,28	115084	
400	1,28	115085	



**TAMIS INOX**

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

**STAINLESS STEEL SIEVE**

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

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



**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



**PASSOIRE "À THÉ"**

Acier inoxydable, avec fond toile métallique.

**TEA STRAINER**

Stainless steel with metallic mesh bottom.

Ø mm	Code	Prix HT
70	017348	

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



**ÉTAMINE PASSE-BOUILLON**

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

**CHEESE OR SAUCE CLOTH**

Hemmed twisted cotton mesh. Pack of 5.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
870	700	017410	

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





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

Corps et manche monobloc en matériau composite : **SOLIDE et INDEFORMABLE.**

Body and handle made of one-piece composite material: **STURDY - KEEPS ITS SHAPE.**

**TAMISAGE FIN**

Toile fine en maille triple d'acier inoxydable.

**FINE SIFTING**

Triple fine stainless steel triple mesh.

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

**CONFORT**  
Manche isolant de la chaleur.

**COMFORTABLE**  
Comfortable heat insulating handle.

**SOLIDITÉ**  
Croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable.

**SOLID**  
Stainless steel wire reinforcement.



**PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®**

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

**EXOGLASS® SIEVE STRAINER**

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

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



**PASSE-SAUCE EXOGLASS®**

**EXOGLASS® BOUILLON STRAINER**

Maille mm	Ø mm	H mm	L mm	Poids kg	Code	Prix HT
0,45	200	220	410	0,5	017360	
0,45	255	270	490	0,7	017362	

NEW!

017362, DISPONIBILITÉ AVRIL 2017

#017362 AVAILABLE IN APRIL, 2017



**PIED SUPPORT**

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

**HOLDER**

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

H mm	Code	Prix HT
215	116515	



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

DISHWASHER SAFE



- Imputrescible
- Robuste
- Stérilisable
- Résistant à +220°C
- Rot-proof
- Hardwearing
- Sterilisable
- Resists temperatures up to +220°C

Ustensiles coloris violet, pour la préparation exclusive des produits alimentaires destinés aux régimes sans allergènes : Diminue le risque de contamination.

*Purple-coloured utensils, for the exclusive preparation of food products intended for allergy-free diets: Reduces the risk of contamination.*



### MOUVETTE EXOGLASS®

#### EXOGLASS® SPOON

Coloris	L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
Beige	300	49	113330	
Bleu / Blue	300	49	113331	
Rouge / Red	300	49	113332	
Violet/Purple	300	49	113334	
Beige	380	58	113338	
Beige	450	71	113345	



### SPATULE EXOGLASS®

#### EXOGLASS® SPATULA

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



### SPATULE "PELTON" EXOGLASS®

Résiste jusqu'à 220°C.

#### EXOGLASS® "PELTON" SPATULA

Withstands up to 220°C.

L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Coloris	Code	Prix HT
<b>Spatule ajourée / Perforated spatula</b>					
300	150	90	Gris/Grey	112420	
300	150	90	Bleu/Blue	112421	
300	150	90	Rouge/Red	112422	
300	150	90	Violet/Purple	112424	
<b>Spatule pleine coudée / Plain bent spatula</b>					
300	125	85	Gris/Grey	112430	



### PINCE "DUOLON" EXOGLASS®

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

#### EXOGLASS® "DUOLON" TONGS

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

L mm	Code	Prix HT
290	112425	





NEW!

**PINCE "FEUILLE DE CHÊNE" EXOGLASS®**  
Pincés multi-usages à effet ressort. En matériau composite.

**EXOGLASS® OAK LEAF TONGS**

Multipurpose spring tongs. In composite material.



Coloris	L mm	Code	Prix HT
Violet / Purple	240	112434	
Grise / Grey	240	112435	
Blanche / White	240	112437	
Noire / Black	240	112438	
Rouge / Red	240	112439	
Transparente / Clear	240	650203	
Blanche / White	300	650132	
Noire / Black	300	650134	

NEW!



**PELLE À FRITES EXOGLASS®**

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

**EXOGLASS® CHIPS SCOOP**

Allows to serve portion of french fries very easily. Ergonomic shape.

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



**CUILLÈRE DE SERVICE PERFORÉE EXOGLASS®**

En matériau composite. Tenue en température : 220° C. Pour utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

**PERFORATED EXOGLASS® SERVING SPOON**

In composite material. Temperature resistance : 220° C. For cooking or for serving food.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
Noir / Black	340	650114	
Blanc / White	340	650112	
Rouge / Red	340	650115	
Copolyester, transparent / Transparent copolyester	340	650113	



**CUILLÈRE DE SERVICE PLEINE EXOGLASS®**

En matériau composite. Tenue en température : 220° C. Pour utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

**SOLID EXOGLASS® SERVING SPOON**

In composite materials. Temperature resistance : 220° C. For cooking or for serving food.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
Noir / Black	340	650104	
Blanc / White	340	650102	
Rouge / Red	340	650105	
Copolyester, transparent / Transparent copolyester	340	650103	



**PINCE TOUS USAGES**

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

**ALL-PURPOSE TONGS**

With spring. Stainless steel. Extra strong quality.

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
175	0,4	652014	
240	1	652015	
300	1	652016	
400	1	652017	

NEW!

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

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



**ALL-PURPOSE TONGS WITH NON-SLID PVC HANDLE**

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

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



**SPATULE ELVÉO**

- Palette résistante à 260°C, manche Exoglass® résistant à 200°C.
- Palette souple pour râcler parfaitement l'intérieur des récipients.
- Recommandé pour récipients avec revêtement anti-adhérent.

**"ELVEO" SPATULA**

- 260°C heat-resistant paddle. 200°C heat-resistant Exoglass® handle.
- Flexible blade for easy scraping of sides of pans and containers.
- Recommended for containers with nonstick coating.

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



**SPATULE ELVEO SPÉCIALE POTS**

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

**ELVEO SPATULA FOR JARS**

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

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



**SPATULE RACLOIR SILVEO**

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

**SILVEO SPATULA SCRAPER**

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

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



**SPATULE "ELVÉA"**

Manche Exoglass® en matériau composite, palette en élastomère thermoplastique.

**"ELVÉA" SPATULA**

Exoglass® composite material handle, thermoplastic elastomer blade.

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



**SPATULE "SPATULON"**

Manche Exoglass® en matériau composite, palette en élastomère thermoplastique. Légèrement creuse idéale pour remplir les poches à pâtisserie notamment.

**"SPATULON" SPATULA**

Exoglass® composite material handle, thermoplastic elastomer, slightly hollow blade. Perfect to fill pastry bags.

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

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

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



2 OUTILS EN 1

2 TOOLS IN 1



**SPATULE THERMOMÈTRE**  
**SPATULA THERMOMETER**

	L mm	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Exoglass® Spatula thermometer Exoglass®	385	113090	



**SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO**

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

**ELVÉO THERMOMETER SPATULA**

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

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



**PINCEAU DE CUISINE**

Pinceau silicone. Utilisation en cuisine et rôtisserie pour badigeonner les sauces, les beurres assaisonnés, les marinades sur les viandes chaudes. Résistant à 300°C. Lavable au lave-vaisselle.

**COOKING BRUSH**

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

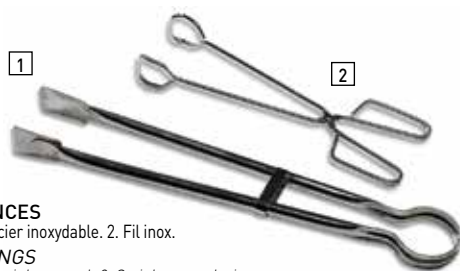
	Code	Prix HT
	113041	



**PELLE À POISSON**

Acier inoxydable.  
**FISH SERVER**  
Stainless steel.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
340	70	112409	



**PINCES**

1. Acier inoxydable. 2. Fil inox.

**TONGS**

1. Stainless steel. 2. Stainless steel wire.

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



**RACLOIR SILICONE**

Racloir en silicone plein épais.

Chocolaterie : Largeur adaptée au raclage des plaques chocolat en sortie d'enrouleur. Son ergonomie, son poids facilitent également un lissage régulier de la couverture pour la réalisation de décors sur feuilles guitare ou plaque Cool Décor.

Confiserie : Le racloir Matfer est idéal pour travailler les nougatines, sucres cuits ou autres préparations en confiserie.

Pâtisserie : A la fois souple et très robuste, c'est un outil de lissage ou de répartition des préparations sur plaques pâtisseries ou plan de travail et un racloir de tous types de cuves.

Cuisine : Tous usages, conçu particulièrement pour racler les cuves de sauteuses ou cuiseurs professionnels.

**SILICONE SCRAPER**

Thick all-silicone scraper.

Chocolate : Width adapted to the scraping of chocolate bars at the coater exit. Its ergonomics and weight also facilitate regular smoothing of the cover for decorating on guitar sheets or on a cold plate such as Cool Décor plate.

Confectionery : The Matfer scraper is ideal for working the nougatines, hard boiled sweets or other confectionery products.

Pastries : Flexible, yet highly robust, this is a smoothing and a spreading tool, usable on baking trays or worktop. The tool is an excellent scraper for all types of bowls.

Kitchen : General purpose, designed especially for scraping the bowls of professional pans or cookers.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	



**CONFORT**

Grâce à la forme incurvée du manche.

**COMFORTABLE**

Curved handle is comfortable.

**SOLIDITÉ**

En matériau composite Exoglass® isolant de la chaleur et résistant à 220°C\*/430°F.

**SOLIDITY**

Exoglass® heat-insulated material. Heat resistant up to 220°C/430°F.

**EFFICACE**

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

**EFFICIENT**

Holds products with a groove around the edge.

**PRATIQUE**

Trou de suspension solide et pratique.

**PRACTICAL**

Sturdy and practical hanging loop.

**RÉCUPÉRATION DE PRODUITS FINS**

Maille monobloc et sans soudure fine 3 mm.

Très douce pour le respect des produits délicats.

**FOR RETRIEVING FINE PRODUCTS**

Single-piece mesh, no soldering, fine 3mm.

Very soft for use with delicate products.



**ERGONOMIQUE**

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

**ERGONOMIC**

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



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



## SKIM'ALL

Fusion d'une araignée et d'une écumoire, le SKIM'ALL permet de récupérer et d'égoutter délicatement même les plus petits produits, pochés ou frits.

## SKIM ALL

*Part frying skimmer, part skimmer, the SKIM ALL enables you to carefully retrieve and drain even the smallest poached and fried products.*

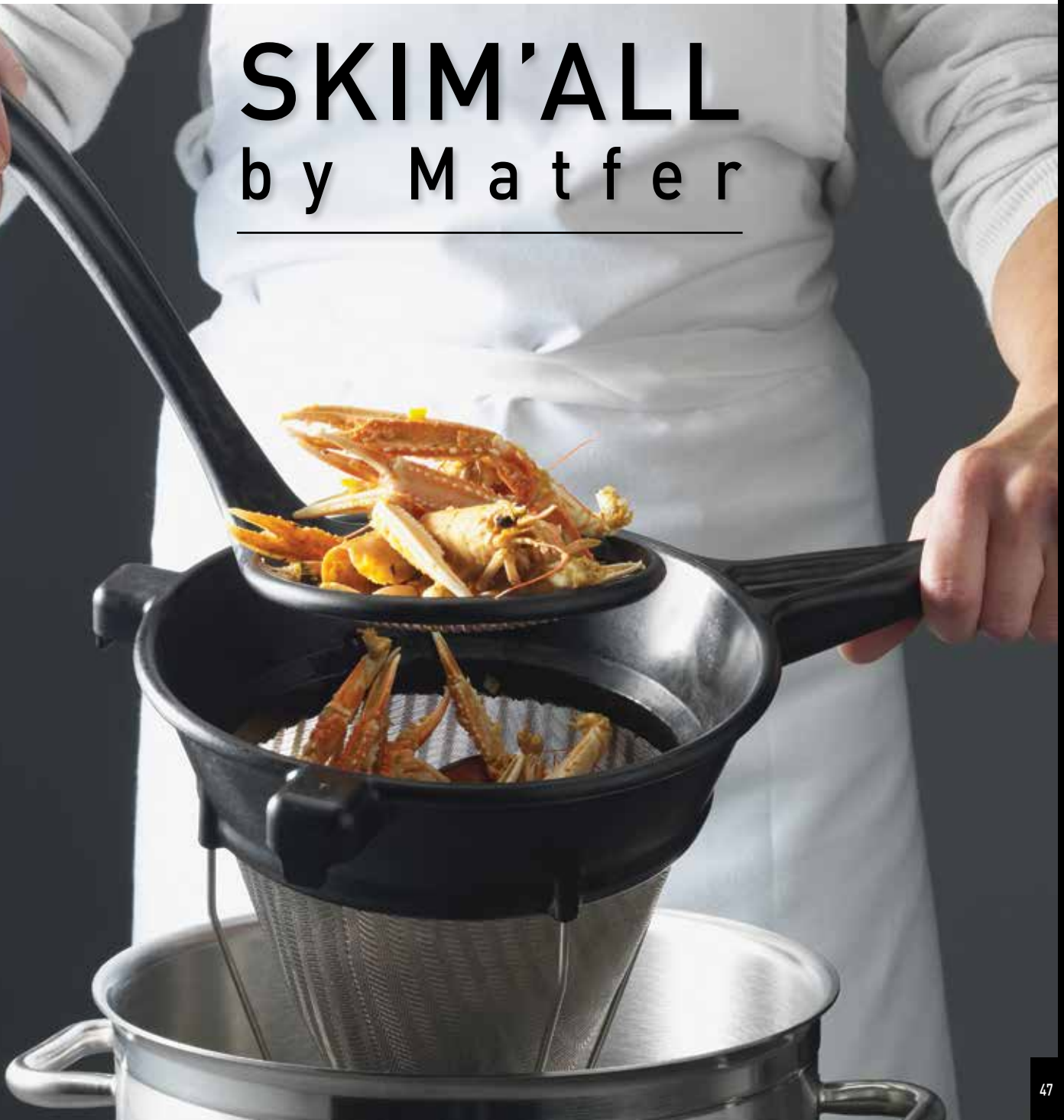


- GRILLE FINE POUR ÉGOUTTER LES PETITS PRODUITS
- CONFORT ET HYGIÈNE GRÂCE À LA CONCEPTION MONOBLOC

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

# SKIM'ALL

## by Matfer





**ECUMOIRE À FRITURE**  
ou araignée, fils d'acier inoxydable soudés.  
**FISH AND CHIPS SKIMMER**  
Stainless steel welded wire.

Ø mm	Manche L mm	Code	Prix HT
130	400	112293	
150	400	112294	
180	480	112295	
200	480	112296	
220	560	112297	
240	560	112298	
280	560	112300	



**NID À FRITURE**  
Fil d'acier inoxydable. Moule en 2 parties, pour la confection des "nids".  
**BIRD NEST FRYER**  
Stainless steel wire. 2-part mould for preparing nests.

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



**SPATULES DE CUISINE MATFER**  
Acier inoxydable monobloc.  
**KITCHEN SPATULA**  
One piece stainless steel.

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



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

**ONE-PIECE LADLE WITH FLAT BOTTOM**  
Stainless steel. Allows to pour and spread the tomato sauce on the pasta with a rotary movement with the bottom of the ladle. Also convenient to serve vegetable portions.

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



## LOUCHES ET ÉCUMOIRES MATFER

Fabrication monobloc en acier inoxydable extra fort.

- ① Manche épaisseur 2 mm : solidité et rigidité.
- ② Manche incurvé : meilleure préhension.
- ③ Indication taille et contenance : pratique.
- ④ Bord verse-franc.



## MATFER LADLES AND SKIMMERS

Extra-strong stainless steel one-block piece.

- ① 2 mm thick handle: sturdy and rigid.
- ② Curved handle: better grip, very rigid.
- ③ Convenient size and volume marks.
- ④ Pour-neutral edge.



**LOUCHE MONOBLOC**  
ou cuillère à pot ou pochon.  
**ONE-PIECE LADLE**  
Ladle bowl.

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



**ECUMOIRE**  
Perforations Ø 3 mm sur toute la surface : efficacité.  
**ONE-PIECE SKIMMER**  
Ø 3 holes throughout the surface for efficiency.

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



**CUILLÈRES À RAGOÛT**  
**BASTING SPOON**

L mm	C cl	Code	Prix HT
<b>Cuillère droite / Straight spoon</b>			
370	5,5	112040	
<b>Cuillère de côté / Side spoon</b>			
340	7	112041	



**LOUCHE MANCHE COULEUR**  
Louche inox à manche PVC de couleur.  
**LADLE WITH COLOURED HANDLE**  
Stainless steel ladle with coloured PVC handle.

Couleurs / Colors	C cl	Ø mm	L totale mm	Code	Prix HT
Bleu / Blue	6	68	317	112730	
Gris / Grey	12	82	365	112731	
Vert / Green	17,5	95	365	112732	
Orange / Orange	23,5	106	360	112733	
Rouge / Red	35	123	370	112734	



**SPATULE COUDÉE EXOGLASS®**

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

**BENT SPATULA EXOGLASS®**

One piece composite material spatula.  
Flexible blade, ergonomic handle, recyclable material.

**+**

- ANGLE DROIT : LISSAGE PARFAIT DES BORDS DES D'ENTREMETS
- CONCEPTION MONOBLOC : CONFORT ET HYGIÈNE

- RIGHT ANGLE: PERFECT SMOOTHING OF DESSERT CORNERS  
- COMFORTABLE AND HYGIENIC: SINGLE-UNIT DESIGN



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



**PALETTE-SPATULE MASSIVE**

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

**HANDLE BLADE-SPATULA**

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

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



**PALETTE-SPATULE "MATFER"**

Lame flexible en acier inoxydable. Manche PP surmoulé.

**"MATFER" BLADE-SPATULA**

Stainless steel flexible blade. Moulded PP handle.

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



**PALETTE-SPATULE COUDÉE**

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

**BENT BLADE-SPATULA**

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

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



**PALETTE-SPATULE COUDÉE "MATFER"**

Lame flexible en acier inoxydable. Manche PP surmoulé noir.

**"MATFER" BENT BLADE-SPATULA**

Stainless steel flexible blade. Black moulded PP handle.

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



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



### PETITE SPATULE COUDÉE

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

#### SMALL BENT SPATULA

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

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



### PELLE À HAMBURGER

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

#### HAMBURGER TURNER

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

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



### PELLE COUDÉE "MATFER"

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

#### "MATFER" BENT TURNER

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

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

### PELLE

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

#### SCOOP

Stainless steel. Polypropylene handle with non slip moulded grip.

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



### SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

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

#### SPECIAL PLANCHA SPATULA

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
270	100	112668	



### SPATULE SPÉCIAL WOK

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

#### SPECIAL WOK SPATULA

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
360	100	112667	



### FOURCHETTE DE CUISINE

Acier inoxydable forgé et poli. Manche en ABS riveté.

#### CARVING FORK

Forged and polished stainless steel. Riveted ABS handle.

	L mm	Code	Prix HT
Fourchette baïonnette "diapason" "Diapason" bayonet fork	320	112070	



### FOURCHETTE PETIT MODÈLE

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

#### SMALL FORK

Vacuum-toughened cut blade. Black polypropylene moulded handle.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	



### GRAPPIN À VIANDE MONOBLOC

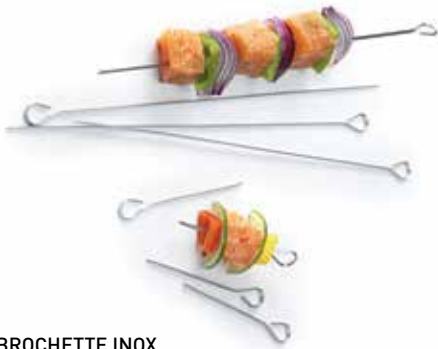
Acier inoxydable.

#### MONOBLOCK MEAT FORK

Stainless steel.

L mm	Code	Prix HT
500	112108	

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



**BROCHETTE INOX**

Acier inoxydable, pique ovale.

**SKEWER**

Stainless steel, oval-shaped spadel.

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



**AIGUILLE À BRIDER**

Acier inoxydable.

**POULTRY NEEDLE**

Stainless steel.

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



**PORTE-ROLLS**

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

**KITCHEN ROLL HOLDER**

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

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	170	100055	



**MAINTIENT LES MORCEAUX  
BIEN EN PLACE**

*HOLDS PIECES  
IN PLACE*



**AIGUILLE À LARDER**

Acier inoxydable.

**LARDING NEEDLE**

Stainless steel

L mm		Code	Prix HT
250		120852	



**PORTE-ROLLS**

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

**KITCHEN ROLL HOLDER**

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

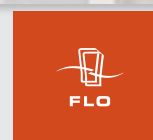
L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	140	24 0	100050	



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



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



**BROCHETTE INOX EXTRA FORTE**

Acier inoxydable.

Forme plate évitant aux morceaux de tourner.

Pointe à double biseau facilitant la pénétration dans les ingrédients.

Grande rigidité.

**STRONG EXTRA SKEWER**

Stainless steel.

Flat shape avoiding pieces to turn.

Double bevel spike facilitating penetration into ingredients.

High rigidity.

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



**SPATULE HÊTRE**  
*BEECHWOOD SPATULA*

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



**MOUVETTE ANGLAISE**  
Hêtre.  
*BEECHWOOD SPOON*  
*Beechwood.*

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



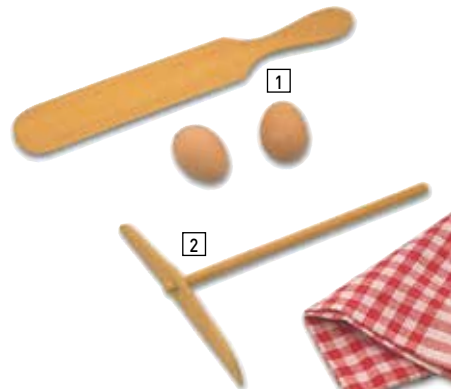
**SPATULE RACLETTE**  
Hêtre.  
*SCRAPER SPATULA*  
*Beechwood*

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



**USTENSILES À CRÊPES EN HÊTRE**  
*CREPE UTENSILS IN BEECHWOOD TREE*

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



**USTENSILES À CRÊPES EN OLIVIER**  
*CREPE UTENSILS IN OLIVE TREE*

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



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

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

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

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



**PORTE-OUTILS**

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

**WALL RACK HOLDER**

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

Utensils are hung and removed very easily with one movement.

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

Delivered with 4 screws and pins.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
375	78	112030	



**OUTILS ROBUSTES ADAPTÉS À LA RESTAURATION COLLECTIVE**  
ROBUST TOOLS ADAPTED FOR MASS CATERING



**1- FOUET GÉANT**

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

**GIANT WHISK**

Purée beater. Welded wires, waterproof assembly.



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

**2- SPATULE GÉANTE EXOGLASS®**

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

**EXOGLASS® GIANT SPATULA**

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



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

**3- SPATULE À RÉDUIRE**

Idéale pour le travail dans les sauteuses.

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

**REDUCTION SPATULA**

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



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

**4- LOUCHE GÉANTE**

**GIANT LADLE**

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



**NEW!**

**PELLE ALIMENTAIRE BLANCHE**

Pelle PP monobloc, à petit godet et à poignée.

**WHITE SCOOP, FOOD QUALITY**

One-piece polypropylene scoop with small cup and handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
320	260	1150	112016	

**NEW!**

**SPATULE POLYETHYLENE**

Spatule avec palette et 2 poignées PE, manche inox. Pour mélanger toutes masses même chaudes. Ne pas laisser séjourner dans la marmite durant la chauffe. Tenue en température environ 85°C.

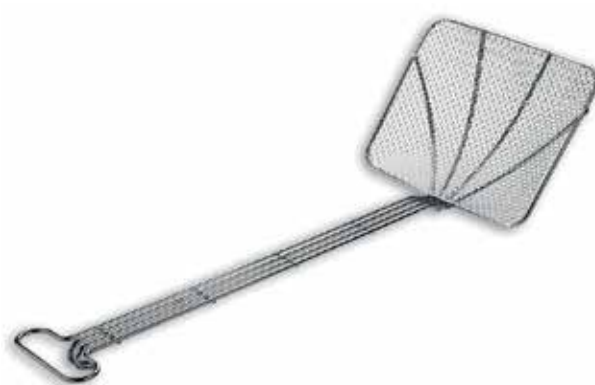
**SPATULA POLYETHYLENE**

Spatula with blade and 2 PE handles, stainless steel stem. For mixing any preparation, even hot. Do not leave in the stock pot while heating. Resistant up to 85°C.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
1000	100	25	112110	
1200	100	25	112112	



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



**PELLE ECUMOIRE**

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

**SKIMMER**

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

L mm	Code	Prix HT
850	071230	



**PELLE À OMELETTE**

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

**OMELETTE SCOOP**

Bent turner suited for the transfer of omelettes into GN trays. Also for turning grilled products on hot plates. Ergonomic round handle. Stainless steel.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
300	280	112036	



**PELLE À OMELETTE**

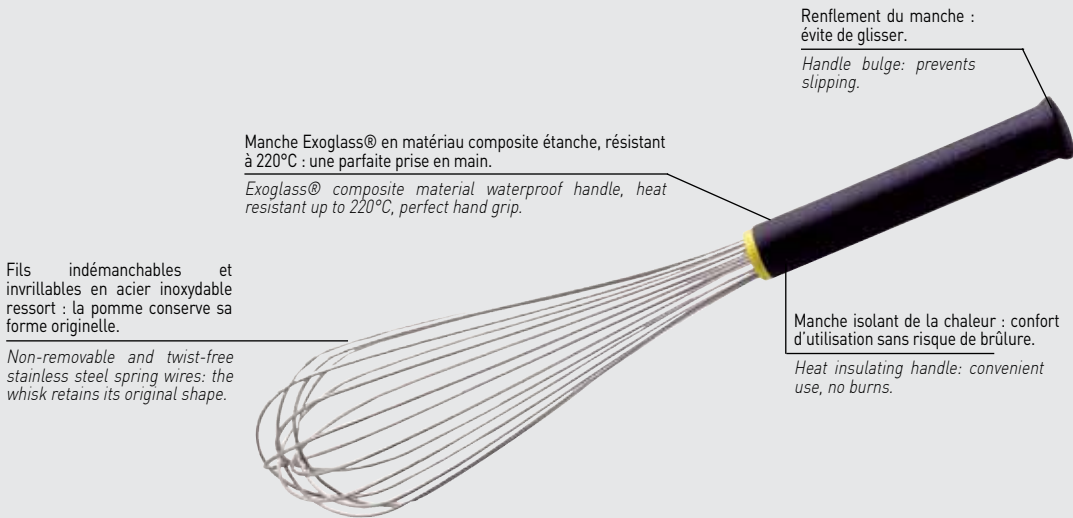
Acier inoxydable, forme coudée spécialement étudiée pour un retournement facile des omelettes dans les sauteuses de grande cuisine. Poignée ronde ergonomique, non blessante.

**OMELETTE SCOOP**

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
470	200	112035	

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



Renflement du manche :  
évitte de glisser.  
*Handle bulge: prevents  
slipping.*

Manche Exoglass® en matériau composite étanche, résistant  
à 220°C : une parfaite prise en main.  
*Exoglass® composite material waterproof handle, heat  
resistant up to 220°C, perfect hand grip.*

Fils indémanchables et  
inrvillables en acier inoxydable  
ressort : la pomme conserve sa  
forme originelle.  
*Non-removable and twist-free  
stainless steel spring wires: the  
whisk retains its original shape.*

Manche isolant de la chaleur : confort  
d'utilisation sans risque de brûlure.  
*Heat insulating handle: convenient  
use, no burns.*



© Juliette Pradels / Jérôme Villette

**FOUET À SAUCES FMC**  
Pomme classique.

**EXOGLASS® SAUCE WHISK**  
*Classic whisk.*

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



**FOUET À BLANCS FMC**  
Pomme large, fils souples.

**EXOGLASS® EGG WHITE WHISK**  
*Large whisk, flexible wires.*

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
450	205	111046	



**SÉRIE DE 3 FOUETS**  
**SET OF THREE WHISKS**

	Code	Prix HT
L 300, 350 et 400 mm	111002	



**FOUET À FILS RIGIDES FMC**  
Spécial pour mayonnaises et autres crèmes fermes.  
**EXOGLASS® RIGID WIRES WHISK**  
*Special for mayonnaise and other stiff creams.*

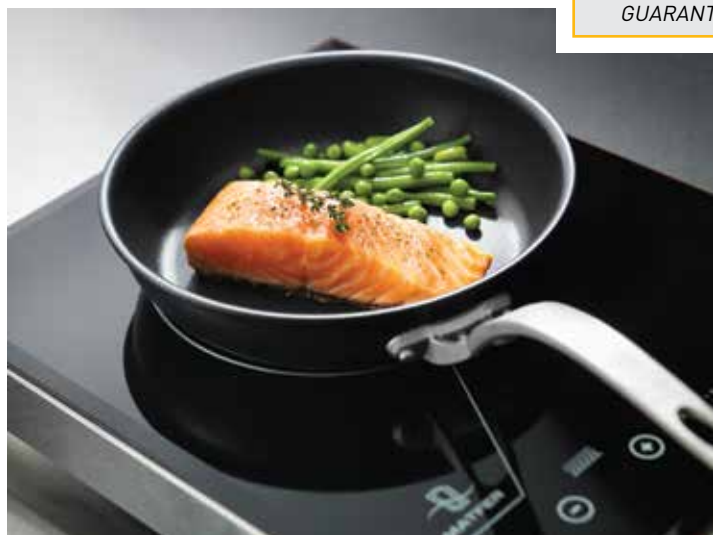
L mm	L manche mm	Code	Prix HT
400	160	111035	
450	205	111036	





GARANTIE 2 ANS

GUARANTEED 2 YEARS



AVEC MINUTERIE

WITH TIMER



#### PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

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

Vitrocéramique épaisseur 4 mm.

Thermostat 9 positions.

Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

#### 1.8 KW INDUCTION COOKER

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

4 mm thick ceramic glass.

Thermostat, 9 settings.

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

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



#### PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

Ultra-plate. Pour buffets, écoles professionnelles, pâtisseries.

Vitrocéramique épaisseur 4 mm.

Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

#### 2.8KW INDUCTION COOKER

Ultra-slim. For buffets, catering colleges, bakeries.

4mm thick vitro-ceramic.

For 120 to 280mm diameter pans.

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





## PLAQUES ET WOK À INDUCTION MATFER

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

## MATFER INDUCTION COOKERS

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



**GARANTIE 2 ANS**

*GUARANTEED 2 YEARS*



**FINITION CHÂSSIS POLI-MIROIR = FACILITÉ D'ENTRETIEN**

*MIRROR FINISH = EASY TO CLEAN*



### PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

Pour usage intensif en restauration.  
Accepte les récipients de 120 à 320 mm de diamètre.  
Vitro céramique 6 mm.

#### 3.5 KW INDUCTION COOKER

*For intensive use in catering.  
6mm Vitro-ceramic.  
For 120 to 320 mm diameter pans.*

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



### WOK INDUCTION 3,5 KW

Adapté pour le "front cooking" ou cuisine spectacle devant les clients en toute sécurité grâce à l'induction, avec une puissance importante adapté aux cuissons rapides.  
Dessus vitrocéramique 6 mm, monobloc, facile à nettoyer.  
Nos woks inox Ø 350 mm sont compatibles pour l'utilisation sur ce réchaud.

#### 3.5KW INDUCTION WOK COOKER

*Suitable for "front cooking" or cooking shows viewed by diners, in the perfect safety of induction heat and the high power needed for quick cooking. 6mm vitro-ceramic, single piece, easy to clean. Our Ø 350 stainless steel woks are compatible with this stove.*

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

**GAZ**

- Utilisation intensive.
- Robinet de sécurité.
- Allumage piezo.
- Alimentation butane-propane ou gaz naturel.

**GAS**

- Intensive use.
- Safety tap.
- Piezo ignition.
- Butane/propane or natural gas supply.

**ÉLECTRIQUE**

- Plaque de cuisson acier inoxydable : cuisson saine et entretien facile.
- Thermostat réglable de 50° à 300° C.
- Voyants de régulation.

**ELECTRIC**

- The plate made of stainless steel : healthy cooking and easy cleaning.
- 50 - 300°C adjustable thermostat.
- Control lights.



30% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

30 % OF ENERGY SAVING



**PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR**

Plaque de cuisson en inox, amovible.  
2 zones de chauffe équipées d'un système de régulation automatique de température.

**GAS PLANCHA WITH REGULATOR**

Cooking plate in stainless steel, removable. 2 heating zones equipped with an automatic temperature regulating system.

L x lg x H mm	Cuisson L x lg mm	Kg	kW	Code	Prix HT
700 x 420 x 240	640 x 340	19	4,5	120789	



**PLANCHA GAZ**

Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible.  
1 ou 2 brûleurs 3 kW permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes.

**GAS PLANCHA**

1 or 2 x 3 kW burners for cooking at two distinct levels of heat.

L x P x H ht mm	Cuisson L x lg mm	Kg	kW	Code	Prix HT
550 x 485 x 231	480 x 400	22	3	120791	
805 x 485 x 231	730 x 400	30	2x3	120792	



**PLAQUE À SNACKER "PLANCHA" ÉLECTRIQUE ECOLINE**

Plaque lisse en acier poli épaisseur 12 mm. Surface de travail : 540 x 350 mm.  
Thermostat réglable de 50° à 300° C. Bac amovible de récupération des graisses.

**ECOLINE ELECTRIC "PLANCHA"**

12mm thick flat polished steel plate, 540 x 350mm available surface.  
Thermostat adjustable from 50° to 300°C. Removable fat drip tray.

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

Monophasé



+ Puissante  
More powerful

**NEW!**

②

Nouveau : bac à graisses plus grand  
New: larger grease tray

Chassis plus haut = meilleur confort d'utilisation  
Higher chassis = more comfortable to use



**PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE**  
Spécial petits espaces. Gain de place sur le plan de travail.  
Dossieret inox (H 80 mm) amovible. 50/60Hz.

**DEEP ELECTRIC GRIDDLE**  
Specially designed for small areas. Saves space on worktop.  
Detachable stainless steel splashback (H: 80mm). 50/60Hz.

L x lg x H mm	Cuisson L x lg mm	Kg	kW	Code	Prix HT
400 x 690 x 266	340 x 640	19	3,6	245605	



**PLANCHA ÉLECTRIQUE**  
1 ou 2 zones de chauffe indépendantes de 1600 W. 230 volts. 50/60Hz.

**ELECTRIC GRIDDLE**  
1 or 2 independents heating zones of 1600W. 230 V. 50/60Hz.

	L x lg x H mm	Cuisson L x lg mm	Kg	kW	Code	Prix HT
①	395 x 380 x 115	340 x 340	11	1,6	245601	
②	700 x 380 x 230	640 x 340	18	2x1,8	245603	



**SPATULE SPÉCIAL PLANCHA**  
Palette rigide et droite, biseautée.  
Spatule inox.  
Manche PP.

**SPECIAL PLANCHA SPATULA**  
Straight and rigid palette with bevel end.  
Stainless steel spatula.  
PP handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
270	100	112668	



**GRILL À VIANDE / PANINI ECOLINE**

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

**ECOLINE CONTACT GRILL FOR MEAT / PANINI**

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

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



**GRILL À VIANDE - PANINI DOUBLE ECOLINE**

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

**ECOLINE DOUBLE CONTACT GRILL FOR MEAT / PANINI**

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

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



**GRILL PANINI PLAQUES FONTE ROLLER-GRILL**

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

**ROLLER-GRILL PANINI GRILL, CAST IRON PLATES**

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

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



**GRILL PANINI VITROCERAMIQUE ROLLER-GRILL**

Conçu dans un souci de confort d'utilisation.  
- Cuisson homogène par contact avec peu de puissance.  
- Montée en température rapide.  
- Cuisson sans dégagement de fumée.  
- Entretien facile des plaques à l'éponge humide.  
Plaque inférieure lisse utilisable pour cuisson d'oeufs, wraps, galette... Plaque supérieure rainurée pour une belle présentation des paninis. Dim. plaques : 330 x 280 mm (2 paninis).  
Thermostat 0° à 400°C. Interrupteur M/A. Voyant de contrôle de régulation.  
Tiroir à jus amovible.

**ROLLER-GRILL GLASS CERAMIC PANINI GRILL**

Meant for a comfort and security of use.  
- Homogeneous contact cooking with less power.  
- Fast heating of plates.  
- Cooking without any smokes.  
- Easy cleaning of plates with wet sponge.  
Flat bottom plate can be used for cooking eggs, wraps...  
Upper grooved plate improved presentation of panini.  
Cooking surface 330 x 280 mm (2 paninis).  
Thermostat 0° to 400°C. On/off switch. Pilot light.  
Removable drip tray.

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

**EASY CLEAN : UNE DOUBLE INNOVATION**

- 1- Changement aisé des plaques de cuisson (striées ou lisses) pour fonction grill ou snack : modulable pour plus de souplesse.
- 2- Concept "Easy Clean System" : précieux gain de temps et hygiène parfaite.

**EASY CLEAN: DOUBLY INNOVATIVE**

- 1- Easily change the cooking plates (ridged or smooth) to use as a grill or griddle: modular for greater flexibility.
- 2- "Easy Clean System" concept: saves valuable time and offers perfect hygiene.

**Caractéristiques :**

- Châssis inox.
- Plaques en fonte revêtues d'une couche d'émail résistante aux rayures et à l'oxydation.
- Plaques garanties contact alimentaire.
- Plaques supérieures auto-balançées s'adaptant aux différentes épaisseurs d'aliments.
- Ressort de pression des plaques réglable.
- Poignées thermo-résistantes.
- Plaques inférieures avec rebord pour un confort d'usage en position "plaque à snacker".
- Régulation thermostatique de 50 à 300°C avec témoin de chauffe (indépendantes sur le modèle double).
- Bac à jus avec poignées.
- Alimentation 230/240 volts monophasé 50/60Hz.
- Surface de cuisson :
  - > modèle simple 350 x 230 mm.
  - > modèle double 260 x 230 mm x2.
- Livré en standard avec plaques striées. Plaques de dessous, lisses en option.

**Characteristics**

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



**PLAQUES INTERCHANGEABLES**  
**(STRIÉES / LISSES)**

**INTERCHANGEABLE PLATES**  
**(RIDGED/SMOOTH)**



Plaques interchangeables.

Interchangeable plates.



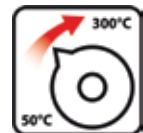
Technologie "pack résistance" brevetée pour une diffusion parfaite de la chaleur.

Patented "pack resistance" technology offers perfect heat diffusion.



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

Heatproofed element for homogeneous heat distribution.



Régulation thermostatique pour une cuisson de précision.

Thermostat for precise cooking.



Montage et démontage en vidéo  
Video of assembly and dismantling



Plaques  
Plates

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



**FILTRE À HUILE MICRO FILTRE**

Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation de l'huile.  
Toile synthétique micro-filtre : filtration de tous les résidus. T° max. de l'huile lors du filtrage : 115°C. Nettoyage à l'eau chaude sans utilisation de détergent.

**SINGLE-USE OIL FILTER**

Allows to extend oil usage by 50%.

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

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



**TESTEUR D'HUILE DE FRITURE "VEOLEO"**

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

**VEOLEO OIL TESTS**

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

	Code	Prix HT
Boîte de 8 / Box of 8	121192	



**BROSSE POUR GRILL**

Manche ou poignée en bois. Fils en acier laitonné.

**GRILL BRUSH**

Wooden handle. Brassed steel fibres.

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



**FILTRE À HUILE**

**USAGE UNIQUE**

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

**SINGLE-USE OIL FILTER**

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

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



**BROSSE TONNEAU POUR WOK**

Manche bois, fibre coco. L manche 400 mm. Forme arrondie.

**BARREL SHAPED BRUSH FOR WOK**

Wooden handle, coconut fibre bristles. Handle L 400mm. Rounded shape.

L mm	Code	Prix HT
500	159027	



**BROSSE GAMME HYGIÈNE ALIMENTAIRE, LAVABLE**

WASHABLE BRUSH FROM THE FOOD HYGIENE RANGE

**BROSSE INOX POUR GRILL**

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

**STAINLESS STEEL GRILL BRUSH**

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
300	75	100126	



**RETROUVEZ LES CONTENANTS À FRITES DANS LE CATALOGUE**

FIND THE FRENCH FRIES CONTAINERS IN THE CATALOGUE





- Chassis, couvercle et cuve en acier inoxydable.
- Thermostat réglable de 60° à 190° C.
- Protection contre la surchauffe par disjoncteur thermique.
- Résistance / bloc commande amovible avec contact de sécurité.
- Paniers inox avec manche repliable et amovible.

- *Stainless steel body, lid and container*
- *Adjustable thermostat 60° to 190°C.*
- *Overheat switch off feature*
- *Removable resistance/controls unit with safety switch.*
- *Stainless steel basket with removable folding handle.*



Nbre bac	P mm	L	lg mm	H mm	Kg	kW	Volts	Hz	Code	Prix HT
1	400	4	220	320	5,5	2,5	230	50/60	121155	
1	430	6	265	295	6	3	230	50/60	121160	
1	430	8	305	345	7,2	3,25	230	50/60	240502	



Nbre bac	P mm	L	lg mm	H mm	Kg	kW	Volts	Hz	Code	Prix HT
2	430	2 x 6	550	295	11,5	2 x 3	230	50/60	121170	



Nbre bac	P mm	L	lg mm	H mm	Kg	kW	Volts	Hz	Code	Prix HT
2 + vidange	550	2 x 8	580	410	13,9	2 x 3,25	230	50/60	121180	



**FRITEUSE À BEIGNETS**

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

**DOUGHNUTS FRYER**

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

Nbre bac	P mm	L	lg mm	H mm	Kg	kW	Volts	Hz	Code	Prix HT
1 + vidange	545	12	900	355	13,5	3	230	50/60	240508	



**RETROUVEZ PREP CHEF COUPE-FRITES**  
**/ THE FRENCH FRIES PREP CHEF**  
**PAGE 134**





**CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS ROLLER GRILL**

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

**HOT DOG MACHINE**

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

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

Manchon verre de rechange / Spare glass barrel 240552



**CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS ECOLINE**

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

**HOT DOG WARMER**

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

L x lg x H mm	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
440 x 280 x 350	1	230	50/60	240550	

Manchon verre de rechange / Spare glass barrel 240552



**GRILL GYROS GAZ**

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

Equippé de 3 brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et réglage individuel avec position ralenti. Livré équipé pour fonctionnement butane, propane et pochette d'injecteurs gaz naturel pour changement. Interrupteur marche/arrêt. Voyants de contrôle. Hauteur de la broche : 600 mm. Capacité de viande : 25 kg.

**GRILL GYROS GAS**

To cook the meat evenly, you can move the pilaster and heat source and regulate each zone to adjust the cooking to the height and diameter of the carrot-shaped piece of meat. The spit is easy to place with one hand only. The bottom plate is fully hermetic : the motor is protected from any infiltration of fat or juice of meat. Mounted on ball-bearings, it does neither bear the weight of the meat nor the user's strong handling : it is protected from any torsion. Fitted with a large stamped juice collector with a removable drip tray for an easy cleaning. Fitted with 3 infrared burners with safety thermocouple and independent control and show setting. Delivered in LPG with a set of NG injectors. On/off switch. Pilot lights. Spit height : 600 mm. Meat capacity 25 kg.

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





#### FOUR TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000

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

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

Carrosserie acier inoxydable.

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

Pieds réglables. 230 volts monophasé 50/60 Hz.

#### CT 3000 CONVEYOR TOASTER

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

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

Stainless steel bodywork.

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

Removable control unit with 1m cable.

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

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



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



#### TOASTEUR À CONVOYEUR

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

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

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

#### CONVEYOR TOASTER

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

2 sets of 4 infrared quartz elements individually adjustable.

Adjustable speed of conveyor belt to control degree of toasting.

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

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

Removable loading and reception grids for easy cleaning.

230 volts mono 50Hz.

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



#### TOASTEUR À CONVOYEUR CT 200

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

- Carrosserie en acier inoxydable.

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

- Chauffage par résistances blindées.

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

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

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

240 volts monophasé. 50 Hz.

Largeur intérieure 265 mm. Profondeur intérieure 300 mm.

#### CT 200 CONVEYOR TOASTER

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

- Stainless steel body.

- Bread can be toasted on one or both sides.

- Covered heating elements.

- Energy saving function for prolonged usage.

- Adjustable conveyor speed to control degree of toasting.

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

240 volts single phase. 50Hz.

Inner width 265 mm. Inner depth 300 mm.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
420	370	390	27	2240	240522	



### TOASTEURS ROLLER GRILL

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

#### ROLLER GRILL TOASTERS

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

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



### SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE

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

#### SALAMANDER WITH MOVABLE TOP

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

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

### TOASTEURS ECOLINE

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

### GRILL TOASTERS ECOLINE

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



**1 ÉTAGE**  
4 tubes quartz.  
**1 LEVEL**  
4 quartz tubes.

Etage Level	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
1	440	300	290	7,4	1700	240520	



**2 ÉTAGES**  
Fonctionnement séparé des niveaux. 9 tubes quartz.  
**2 LEVELS**  
Levels function separately. 9 quartz tube.

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



Une résistance blindée pour une diffusion uniforme de la chaleur.

*Watertight heating element for uniform heat diffusion.*



Isolation thermique de la résistance.

*Heatproofed element.*



**Température uniforme et constante :** Résistances intégrées à la plaque Ø 400 mm, thermostat réglable 50°C à 300°C.

**Isolation thermique :** évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe.

Bâti inox. Témoin de chauffe.

**Even, constant temperature:** Ø 400 mm hob with integrated elements, adjustable thermostat: 50°C/122°F to 300°C/572°F.

**Thermal insulation:** prevents heat loss and helps ensure even heating.

Stainless steel frame. Heat indicator.



### CRÊPIÈRE

Plaque fonte émaillée. Pour utilisation semi-intensive.

#### CREPE MAKER

*Enamelled cast iron plate. For semi-intensive use.*

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	121	11,5	2800	240	50/60	242305	



### CRÊPIÈRE CONFORT

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

#### COMFORT CREPE MAKER

*Machined cast iron plate. Sealed design between plate and body for easy maintenance. For intensive use.*

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	174	22	3600	230	50/60	120794	



### TAMPON DE GRAISSAGE / ESSUYAGE

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

#### PRESS FOR GREASING AND WIPING

*Round model. Comfortable handling. Comes with pad attached*

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



### CRÊPIÈRE STANDARD

Plaque fonte usinée. Pour utilisation semi-intensive.

#### STANDARD CREPE MAKER

*Machined cast iron plate. For semi-intensive use.*

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	125	16	3000	240	50/60	120793	



### CRÊPIÈRE CONFORT EXPORT

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

#### EXPORT COMFORT CREPE MAKER

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

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	170	23	3750	240 <sup>(1)</sup>	50/60	242307	

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



### PIERRE ABRASIVE

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

#### ABRASIVE STONE

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

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

- Température uniforme et constante : Brûleurs en étoile intégrés.
- Economie d'énergie : Plaques en fonte Ø 400 mm avec rebords et picots moulés sur la face inférieure, ralentissant l'échappement de la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.
- Alimentation butane/propane 28/37mb, livré avec pochette de transformation gaz naturel à 20mb.

- Even, constant temperature: Integrated star burners.
- Energy saving: Cast iron plates Ø 400 mm with moulded edges and spikes on the underside, ensuring the flame heat escapes more slowly and increasing the heat-transfer surface.
- Butane/propane supply 28/37mb, delivered with pack of parts for change to natural gas at 20mb.



**CRÊPIÈRE GAZ STANDARD**

Brûleur 6 branches/6 kW. Avec 3 pieds.  
Robinet de réglage avec sécurité thermocouple. Réglage manuel par robinet progressif de précision.

**STANDARD GAS CREPE MAKER**

Burner 6 flames / 6 kW. Stainless frame with 3 feet.  
Adjustment tap with thermocouple security. Manual adjustment with progressive precision tap.

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

**CRÊPIÈRE GAZ CONFORT**

Brûleur 8 branches/7 kW. Bâti inox avec 3 pieds. Chambre de combustion évitant la déperdition de chaleur. Allumage par piezo. Thermostat de régulation avec sécurité par thermocouple. Réglage automatique par dispositif thermostatique.

**COMFORT GAS CREPE MAKER**

Burner 8 flames / 7 kW. Stainless frame with 3 feet. Combustion chamber avoiding heat loss. Piezo ignition. Thermostat setting with thermocouple security. Automatic adjustment with thermostatic mechanism.

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



**GAUFRIER ÉLECTRIQUE**

Capacité 2 gaufres rondes portionnables Ø 180 mm en 4.  
Empreintes téflonnées en fonte.  
Capacité de production : environ 100 gaufres/heure.  
230 volts monophasé. 50 Hz.

**ELECTRIC WAFFLE IRON**

Capacity : 2 round waffles Ø 180 mm divisible into 4.  
Cast iron plates.  
Output approx 100 waffles/hour.  
230 volts single phase. 50 Hz.

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



**APPAREIL COMPACT POUR ESPACES RÉDUITS**  
**COMPACT APPLIANCE FOR SMALL SPACES**

**GAUFRIER ROND SIMPLE ECOLINE**

Capacité 1 gaufre ronde portionnable Ø 185 mm. Permet de réaliser de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts.  
Empreintes téflonnées en fonte. Régulation de température de +50 à +300 °C. Socle en inox. 230 volts monophasé. 50 Hz.

**ECOLINE SINGLE ROUND WAFFLE MAKER**

Holds 1 round waffle of Ø 185mm.  
Makes thin round waffles to cut into four portions.  
Cast iron plates. Adjustable temperature: +50°C to +300°C. Stainless steel base.  
230 volt single-phased. 50Hz.

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

- Fers en fonte d'acier usinée démontables sans outil : faciles à nettoyer.
- Résistance blindée étanche de haute qualité.
- Boutons de commande protégés sous le châssis.
- Plateau de récupération inclus.
- Châssis en acier inoxydable.
- Régulation thermostatique de 50° à 300°C.
- Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension.
- Minuterie de cuisson.

- Cast steel machined plates, tool-free dismantling: easy to clean.
- High quality watertight plated heating element.
- Protected controls buttons under the unit body.
- Drip tray included.
- Stainless steel body.
- Thermostat setting 50° to 300°C.
- Heat indicator light and on/off light.
- Cooking timer.



**GAUFRIER "PACK RÉSISTANCE"**

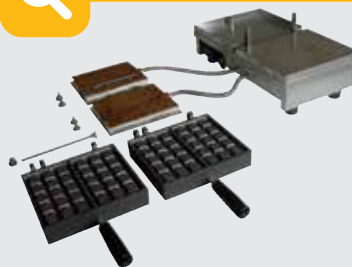
Alimentation 230 volts monophasé. 1800 watts. 50-60 Hz.  
Empreinte gaufrier 4x6 "Bruxelles" 182 x 113 x 28 mm. Capacité : 2 gaufres.

Ouverture Opening	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
90°	260	315	220	19	241554	



**FERS DÉMONTABLES  
FACILES À NETTOYER**

**REMOVABLE PLATES  
EASY CLEANING**



**"PACK RÉSISTANCE" ELECTRIC WAFFLE MAKER**

230 volts single phase power supply. 1800 watts. 50-60 Hz.  
Brussels 4x6 waffle type 182 x 113 x 28mm. 2- waffle capacity.

Ouverture Opening	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
180°	440	260	220	20	241555	



**CHURROS CUITS  
SANS HUILE**

**CHURROS COOKED  
WITHOUT OIL**



**GAUFRIER CHURROS**

Churros calibrés, croustillants, cuits régulièrement, plus sains car sans apport d'huile de friture.  
Taille des fers : 182 x 113 x 28 mm.

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

**CHURROS MAKER**

Make crispy, uniformly cooked churros exactly the size you want, and healthier too: no oil is needed.  
Plate sizes: 182 x 113 x 28 mm.



**BAIN-MARIE SEC  
FACILE D'EMPLOI**

EASY TO USE  
DRY WATER BATH

**CHAUFFE CHOCOLAT**

Permet de maintenir au chaud et à température constante, les préparations sucrées ou salées pour une garniture simple et rapide des crêpes, gaufres, glaces...

Livré avec une bouteille 1 litre à 3 becs verseurs.

Caractéristiques techniques :

- Châssis en inox
- Thermostat réglable de 0 à 90 °C
- Interrupteur lumineux
- Cordon d'alimentation 220-240 V - 50/60 Hz
- Bouteille 1000 ml, graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène.

Options :

Bouteille supplémentaire 1L. Bouteille en PE, avec bec verseur 3 sorties spécial pâte à tartiner. Large ouverture de remplissage pour une utilisation et un nettoyage faciles.

**CHOCOLATE HEATER**

Ideal for maintaining sweet or savoury preparations hot at a constant temperature, for the simple and fast topping of pancakes, waffles, ice creams.

Supplied with 1 litre bottle with 3 spouts

Technical characteristics:

- Stainless steel chassis
- Thermostat adjustable from 0 to 90°C
- Illuminated switch
- Power supply cable 220-240 V AC 50/60 Hz
- Bottle 1000 ml, graduated with top and 3 spouts - polyethylene.

Options:

Additional bottle, 1L. PE with special paste spreading spout. Large filling opening for the easy use and cleaning.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
150	220	200	2,1	242350	

**Options**

Bouteille 3 becs verseurs, 1 L, Ø 85 x H 255 mm	116341
---	--------



**FOUR 4 NIVEAUX  
600 X 400 MM**

OVEN 4 SHELVES  
600 X 400 MM

**FOUR BOULANGER PÂTISSIER FC110E**

Four associant convection et possibilité de production de vapeur pour l'humidification du pain pendant la cuisson. 4 niveaux 600 x 400 mm pour grilles et plaques ou filets de cuisson à baguettes.

Capacité : 20 baguettes cuites en 25 min.

Montée rapide en température à 300°C en 10 min.

Turbine à rotation alternée toutes les deux minutes pour une cuisson très homogène.

Caractéristiques :

Moteur 2 vitesses à rotation alternée. Turbine Ø 210 mm.

Position rotations 1/2 puissance pour la cuisson des produits délicats (meringues, soufflés, macarons...).

Bouton poussoir pour l'injection de vapeur (prévoir le raccordement au réseau d'eau potable). Thermostat de 0° à 300°C.

Minuteur 120 minutes avec alarme et position utilisation continue.

Dimensions intérieures : 670 x 440 x 350 mm. Pieds hauteur 150 mm. 50/60Hz.

**FC110E BAKERS OVEN**

Combining convection with steam production to humidify bread during baking. 4 shelves (600 x 400mm) for trays, grids and baguette-baking trays or meshes.

Capacity: 20 baguettes baked in 25 minutes.

Heats up rapidly: reaches 300°C in 10 min.

Alternate rotation turbine alternates every 2 minutes for even baking.

Features:

Alternate rotation 2-speed motor. Turbine diameter 210mm.

Half-power rotation function for baking delicate products (meringues, soufflés, macarons, etc.). Push button steam injection (connection to drinking water supply required). 0° to 300°C thermostat.

120-minute timer with alarm and continuous use position.

Internal dimensions: 670 x 440 x 350 mm.

Feet height 150 mm. 50/60Hz

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
795	720	600	49	6000	380 T	245100	



**4 MODES DE CUISSON  
4 COOKING FUNCTIONS**

**FOUR MULTIFONCTIONS FC60TQ®**

Idéal en petite restauration ou comme four d'appoint.

Ce four permet de réaliser 4 types de cuisson.

- **Convection** : cuisson homogène de plusieurs mets sans transmission de goût.

- **Pâtisseries ventilées** : pour la cuisson des tartes, avec chauffage par la sole uniquement + ventilation pour la répartition optimale de la chaleur.

- **Turbo Quartz®**, une technologie exclusive alliant le chauffage par quartz en voûte et par résistance en sole + la ventilation. Cette technologie réduit les temps de chauffage et de cuisson.

- **Grill quartz** : une salamandre pour dorer, griller, gratiner.

Caractéristiques :

4 niveaux espacés de 70 mm, 4 grilles 450 x 340 mm.

Cavité acier inoxydable et support grilles amovibles pour faciliter l'entretien.

Utilisation possible de bacs GN 2/3 P. 65 mm maxi posés sur grille ou de plaques 400 x 300 mm. Thermostat 0° à 300°C. Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue. Carrosserie acier inoxydable. 50/60Hz.

**FC60TQ® MULTIFUNCTION OVEN**

Ideal for small restaurants or as a back-up oven.

This oven offers four cooking functions.

- Convection: even cooking of many dishes without mixing flavours.

- Ventilated bakery oven: for baking tarts with heat from below only + ventilation for optimal heat distribution.

- Exclusive Turbo Quartz® technology combining quartz heating in the upper element and resistance heat in the lower element + ventilation. This technology reduces heating up and cooking time.

- Quartz grill: a salamander grill to brown, grill and for gratins.

Features:

4 shelves (450 x 340mm) spaced at 70mm intervals.

Stainless steel cavity and shelf supports for easy cleaning. Compatible with GN 2/3 containers of maximum depth 65 mm placed on shelves or 400 x 300mm trays.

0° to 300°C thermostat.

120-minute timer with alarm + continuous use position.

Stainless steel body. 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
595	610	590	36	3000	230	245060	

## FOURS À PIZZA PIZZA OVENS



- PUISSANCE ADAPTABLE POUR CUISSON DE PIZZAS, TARTES, PÂTISSERIES, CHAPATI, NAAN, ETC
- 1 PIZZA FRAICHE OU SURGELÉE DE 41CM CUITE EN 3MIN.

- POWER ADAPTATION FOR COOKING PIZZAS, FLAMBÉE PIES, PASTRIES, CHAPATI, NAAN, ETC
- 1 X 41 CM FRESH OR DEEP FROZEN PIZZA COOKED IN 3MIN.



### FOUR A PIZZA COMPACT

Une cuisson parfaite quel que soit le type de pâte grâce à :

- une véritable sole en pierre réfractaire,
- un thermostat pour la chambre intérieure du four ainsi que les quartz infrarouge,
- un régulateur de puissance pour la sole.

#### Caractéristiques :

Carrosserie inox.  
Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation en continu, 2 régulations thermiques (Thermostat 0-350° + doseur d'énergie), voyants de contrôle.  
Portes à double isolation avec hublot en verre trempé.  
Dimensions Intérieures : 430 x 430 x 110 mm.  
Commandes indépendantes des 2 fours pour le modèle 2 étages.  
Fonctionnement 230V monophasé 50/60 Hz (2 cordons de 230V pour le modèle 2 étages).

#### COMPACT PIZZA OVEN

Perfect cooking whatever the type of dough thanks to:

- genuine refracting stone base,
- thermostat for inner chamber of oven and infrared quartz heaters,
- power regulator for base.

#### Characteristics:

Stainless steel body  
Audible timer, 15' with a locking position for continuous use, 2 thermal regulators (Thermostat 0-350° + energy adjuster), indicator lights.  
Double insulation doors with tempered glass window.  
Inside dimensions: 430 x 430 x 110 mm.  
Independent controls of the 2 ovens for the 2 shelf model.  
Operation at 230V single phase 50/60 Hz (2 x 230V cables for the 2 shelf model).

Etage(s)	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	kW	Code	Prix HT
1	670	580	270	30	3	186305	
2	670	580	500	53	2x3	186306	



RETROUVEZ LES BOÎTES "MODULUS" SPÉCIAL MICRO-ONDES  
DISCOVER THE SPECIAL MICROWAVE "MODULUS" BOXES  
PAGE 463



## FOURS MICRO-ONDES MICROWAVE OVENS



### FOUR MICRO-ONDES 23 LITRES INOX

Four mécanique.  
Carrosserie et intérieur inox, boutons de commande et poignée chromés.  
Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.  
Plateau tournant Ø 270 mm.  
Dimensions intérieures : L 317 x lg 288 x H 198 mm.  
6 niveaux de puissance.  
Fonction décongélation  
Minuterie 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.  
230 volts monophasé. 50Hz.

### 23-LITRE STAINLESS STEEL MICROWAVE OVEN

Mechanical oven.  
Stainless steel exterior and interior, chrome controls and handle.  
Power output 900W / input 1400W.  
Turntable Ø 270 mm.  
Internal dimensions: L 317 x W 288 x H 198mm.  
6 power settings. Defrost setting.  
30 minute timer with end-of-cooking signal. 230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
483	398	281	13,6	23	900	120008	



### FOUR MICRO-ONDES 28 LITRES

Four mécanique.  
Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.  
Plateau tournant Ø 325 mm.  
Dimensions intérieures : L 352 x lg 342 x H 219 mm.  
6 niveaux de puissance.  
Fonction décongélation.  
Minuterie mécanique 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.  
Cavité époxy grise. Carrosserie gris chromé.  
230 volts monophasé. 50 Hz.

### 28-LITRE MICROWAVE OVEN

Mechanical oven.  
Power output 900W / input 1400W.  
Turntable Ø 325mm.  
Internal dimensions: L 352 x W 342 x H 219mm.  
6 power settings. Defrost setting.  
30 minute mechanical timer with end of cooking signal.  
Grey resin interior cavity, Grey chromed exterior.  
230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
539	425	300	16	28	900	240202	



**FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS**

Conçu pour une utilisation intensive en restauration.  
Four équipé de 2 magnétrons Toshiba, puissance restituée 2100/3200 W.  
Capacité 35 litres.  
Format intérieur GN2/3 avec étagère intermédiaire et sole fixe.  
Dimensions intérieures : 360 x 400 x 228 mm.  
Tableau de commande à touches digitales.  
5 niveaux d'énergie.  
10 touches de programmes, capacité totale 100 programmes.  
Minuteur 60 minutes.  
Filtre à air amovible pour le nettoyage.  
Carrosserie et cavité intérieure acier inoxydable.  
230 volts monophasé, 50Hz.

**2 MAGNETRON MICROWAVE**

**Designed for intensive use in restaurants.**

A microwave oven with 2 Toshiba magnetrons with a total power of 2100/3000W.  
35L capacity.  
GN2/3 internal dimensions **with shelf and fixed lower element.**  
Internal dimensions: 360 x 400 x 228 mm.  
Digital button controls. 5 power levels.  
10 programme buttons, 100-programme memory.  
60 minute timer.  
Air filter can be removed for cleaning.  
Body and internal cavity in stainless steel.  
230V single-phase, 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
570	512	370	30,5	35	2100/3200	240215	



**EMISSION D'ONDES PAR LE HAUT ET PAR LE BAS PAR DEUX MAGNÉTRONS ET DEUX AGITATEURS D'ONDES POUR UNE PARFAITE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET UNE CUISSON PLUS HOMOGÈNE**

**MICROWAVES EMITTED BY UPPER AND LOWER MAGNETRONS AND TWO WAVE STIRRERS FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION AND UNIFORM COOKING**



**FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE**

Conçu pour utilisation en self-service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs.  
Temporisation 45 secondes avec sonnerie de fin de cycle.  
Puissance restituée 1000 W / absorbée 1550 W.  
Plateau fixe céramique GN1/2.  
Carrosserie et cavité inox, faciles à nettoyer.  
Dimensions intérieures : L 330 x lg 340 x H 220 mm.  
230 volts monophasé 50 Hz.

**ONE-TOUCH MICROWAVE OVEN**

**Designed for self-service use for reheating food by customers.**

45 secondes timer with end alarm.  
1000 W Recovered power / 1550 W absorbed power  
Ceramic fixed tray GN1/2.  
Easy-clean stainless steel body and interior.  
Internal dimensions : L 330 x W 320 x H 205 mm.  
230 volts single-phased 50 Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240213	



**FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE PROFESSIONNEL**

Pour la cuisson et le réchauffage. 10 programmes pré-enregistrés, modifiables en fonction des besoins de l'utilisateur.  
Sole en vitrocéramique (pas de plateau tournant).  
Dimensions intérieures : 330 x 340 x 220 mm.  
Puissance restituée 1000 W / absorbée 1500 W.  
230 volts monophasé.  
10 niveaux de puissance : 100%, 50 % et décongélation. Minuterie 99 minutes avec sonnerie en fin de cycle. Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable pour un nettoyage facile. 230 volts monophasé. 50 Hz

**PROFESSIONAL PROGRAMMABLE MICROWAVE OVEN**

**For cooking and reheating. 10 pre-set programmes that can be adapted to need.**

Vitro-ceramic shelf (no turntable).  
Internal dimensions: L 330 x W 340 x H 220 mm.  
Power output 1000W / input 1500 W.  
10 power levels : 100%, 50% and defrost.  
99 minute timer with end-of-cooking signal.  
Easy-clean stainless steel interior and exterior.  
230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240150	





**VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE**

Vitrine chauffante ventilée GN 1/1 entièrement panoramique.  
Diffusion par pierre réfractaire.  
Éclairage led.  
Grilles 670 x 433 mm.  
Peut recevoir grilles ou plats GN 1/1.  
Équipée d'un bac à eau pour réguler l'humidité nécessaire à la conservation du moelleux des aliments.  
- Modèle 3 niveaux équipé de 2 grilles sur 3 niveaux réglables.  
- Modèle 5 niveaux équipé de 3 grilles sur 5 niveaux réglables  
- Thermostat électronique 20° à 90°C.  
220-240 volts. 50/60Hz.

Niveaux	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
3	780	490	480	30	1200	245103	

**WARMING SHOWCASE**

GN 1/1 fan heating display unit, fully panoramic.  
Refractory stone diffusion.  
LED lighting.  
670 x 433mm grills.  
Can hold grill or GN 1/1 plates.  
Equipped with a water tank to regulate the humidity required to keep food moist.  
- 3-level model equipped with 2 grills on 3 adjustable levels.  
- 5-level model equipped with 3 grills on 5 adjustable levels  
- Electronic thermostat, 20° to 90°C.  
220-240 volts. 50/60Hz.

Niveaux	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
5	780	490	640	35	1800	245105	



**VENTILATION = HOMOGENÉITÉ DE LA CHALEUR**

**VENTILATION = EVEN HEAT**



**RETROUVEZ LES PINCES DE SERVICE  
/ SERVING TONGS  
PAGE 43**



- Bâti inox, grille fonte.
- Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles : entretien facile.
- Bouton de régulation : position ralenti et thermocouple de sécurité.
- Livrés pour fonctionnement sur butane-propane + pochette d'injecteurs gaz naturel.



- Stainless steel frame, cast iron grill.
- Detachable grill, burner crown and backplate in stainless steel: easy to clean.
- Regulator button: idle setting and safety thermocouple.
- Delivered to operate with butane-propane + set of natural gas injectors.



**RECHAUD GAZ, 1 BRÛLEUR**  
**GAS STOVE, 1 BURNER**

L x lg x H mm	Grille mm	Kg	kW	Code	Prix HT
350 x 510 x 180	380 x 280	12	7	245420	



**RECHAUD GAZ, 2 BRÛLEURS**  
**GAS STOVE, 2 BURNERS**

L x lg x H mm	Grille mm	Kg	kW	Code	Prix HT
670 x 510 x 180	380 x 280	22	7 + 5	245424	



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

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

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



**RÉCHAUD TRI-PATTE**

En fonte. 3 pieds, brûleur deux couronnes : 3 allures de chauffe, robinets laiton. Fonctionnement sur butane-propane. 8,6 kW. Accepte les récipients de 120 à 500 mm de diamètre.

**TRIPOD STOVE**  
Cast iron. Three feet., Two-ring burner: 3 heat speeds, brass valves.  
Suitable for butane-propane only. 8,6 kW.  
For 120 to 500mm diameter pans.

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

**SUPPORT UNIVERSEL POUR RÉCHAUD PAËLLA**

Trépied en tôle zinguée, pliable. Compatible avec les différentes tailles de réchauds.

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



H mm	Code	Prix HT
700	071059	



**DIFFUSEUR DE CHALEUR**

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

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

Ø mm	Code	Prix HT
210	639001	

Tout réchaud doit être connecté au gaz avec un détendeur.

All stoves must be connected to the gas supply with a valve.

**KIT DE CONNEXION BUTANE**

Tuyau serti sur le détendeur évite toute fuite de gaz. S'adapte sur toutes les bouteilles de 13 kg. Détendeur T86L. Sec - 28 mbar pour butane (interdit pour 112 mbar butane). Débit 1300 g/h. Conforme NF M 88-765. Tuyau souple longueur : 1,5 mètre. Conforme à la norme XP D 36-112. Durée de vie 10 ans.

**BUTANE CONNECTION KIT**  
Tubes sealed to the valve avoid gas leaks.  
Fits all 13kg bottles. T86L valve.

Dry - 28 mbar for butane (not for 112 mbar butane) 1300 g/h flow rate.  
In compliance with NF M 88-765. Flexible 1.5m tube.  
In compliance with norms XP D 36-112. 10-year product life.

	Code	Prix HT
Kit tuyau + détendeur	240468	





**SPÉCIAL SAUCES**  
SPECIAL SAUCE



**BAIN-MARIE À SAUCE GN 1/6**

Pour le maintien en température de sauces, accompagnements, chocolat, etc... Particulièrement adapté en restauration rapide à la portion (concept pâtes, crêperies...). Fabrication en acier inoxydable (cuve et habillage latéral). Cuve pour bacs GN1/6 de profondeur 150mm maxi avec vanne de vidange et couvercle escamotable. Tableau de commande sur le dessus avec thermostat réglable de 0° à 100°C. Branchement par câble de 1 mètre. Thermostat de sécurité. Tension 230 V monophasé 50/60Hz. Livré sans bacs gastronorme, à commander séparément.

**CHAFING DISH FOR SAUCES GN 1/6**

For keeping sauces, trimmings, chocolate, etc. at temperature. Particularly suitable for portion fast food (alimentary paste, pancake houses, etc. concept). Made of stainless steel (drum and side covering). Drum for maximum 150-mm deep pans GN1/6, with drain valve and retractable lid. Control panel on top with a 0 °C-100 °C adjustable thermal switch. Connections by means of 1-meter long cable. Safety thermal switch. 50/60 Hz single phase 230 V voltage. Delivered without gastronorme pans, to be ordered separately.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Nbre Bacs	Code	Prix HT
985	220	320	700	5	868506	



**BAIN-MARIE GN1/1 ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE**

Acier inoxydable (cuve et habillage latéral). Cuve GN 1/1 pour bac gastronorme profondeur 150 mm maxi avec vanne de vidange située en face avant modèle 867101. Thermostat réglable de 0° à 100° C. Branchement par câble de 1 mètre. Thermostat de sécurité. Charge maximale : 20 kg. Chauffage par eau. 230 volts monophasé. 50/60 Hz. Livré sans bac (à choisir dans ce chapitre).

**GN 1/1 ELECTRIC WITH DRAINAGE TAP**

Stainless steel cavity and side plating. GN 1/1 cavity for max 150mm deep gastronorme container with drainage valve on front panel. 0° to 100°C thermostat. 1-metre power cable. Safety thermostat. Maximum load 20kg Heats using water. 230V single-phase. 50/60Hz. Containers not included (see this chapter).

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids Kg	Code	Prix HT
620	370	235	1200	9,8	867101	



**THERMO-PLONGEUR**

Permet de chauffer et maintenir jusqu'à 12 litres d'eau à 38° C. Utiliser uniquement dans des récipients en acier inoxydable ou autre métal. Poignée plastique. Cordon 150 cm. 230 volts monophasé. 50/60 Hz.

**IMMERSION HEATER**

To heat and maintain temperature of up to 12 litres of water to 38°C. For use with stainless steel or other metal containers only. Plastic handle. 50cm cable. 230V single-phase. 50/60Hz.

L mm	Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
425	60	450	0,370	2000	242509	



**AMPOULE À VIS E 27**

Claire.

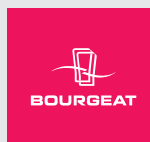
**E 27 SCREW BULB**

Bright.

Volts	Watt		Cdt	Code	Prix HT
230	75	Renforcée spécial four Specially designed for oven use	10	118390	
24	75	Standard	10	695013	



**RETROUVEZ LES BAINS-MARIE MOBILES**  
/ MOBILE BAIN-MARIE  
DANS LE CATALOGUE



## CUISEUR À OEUFS EGG COOKER



### CUISEUR À OEUFS

Cuiseur à oeufs équipé de 6 paniers individuels permettant à chaque convive de préparer l'oeuf à la cuisson souhaitée.  
Bac inox avec résistance incorporée et limiteur de température pour une cuisson en toute sécurité. Thermostat de régulation.  
Livré avec couvercle inox pour le rangement.

### EGG COOKER

Egg cooker with 6 individual holders for each person to cook their egg to their taste.  
Stainless steel container with incorporated heating element and temperature limiter for entirely safe use.  
Regulating thermostat.  
Supplied with stainless steel lid for storage.

L x lg x H mm	Kg	kW	Volt	Code	Prix HT
430 x 215 x 255	4,5	1,2	230	245020	

## CUISEUR À RIZ RICE COOKER



## FUMOIR 2 ÉTAGES 2-LEVEL SMOKER



### FUMOIR INOX 2 ÉTAGES

Fumoir horizontal de table pour fumage à froid de poissons, viandes, charcuteries...  
Tiroir à sciure extractible avec épingle chauffante comprenant une minuterie permettant l'allumage et la combustion de la sciure. L'utilisation sur un seul niveau permet de fumer de grosses pièces telles que des jambons ou cuissots.  
Grille inférieure 600 x 400 mm. Grille supérieure 545 x 340 mm. 50Hz.  
S'utilise avec de la sciure de hêtre, chêne ou d'arbres fruitiers.

### STAINLESS STEEL 2-LEVEL SMOKER

Horizontal table-top smoker for cold smoking of fish, meat, charcuteries etc.  
Removable sawdust drawer with heated pin on a timer to light and combust the sawdust.  
Use on one level for smoking large pieces, such as hams or haunches.  
Lower grill 600 x 400mm. Upper grill 545 x 340mm. 50Hz.  
For use with beech, oak or fruit tree sawdust.

L x lg x H mm	Kg	kW	Volt	Code	Prix HT
715 x 415 x 360	14	0,25	230	245900	

Sac 15 kg de sciure hêtre 100%  
15 kg bag of beech sawdust

159105

Sac 15 kg de copeaux hêtre 100%  
15 kg bag of beech shaving

159106



**LES PAROIS ET LE COUVERCLE SONT CHAUFFÉS  
POUR UN MAINTIEN EN TEMPÉRATURE OPTIMAL**

**THE WALLS AND LID ARE HEATED FOR OPTIMAL  
TEMPERATURE CONTROL**

### CUISEUR À RIZ

Capacité 10 L / 30 portions (1 portion = 180 ml).  
Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud.  
Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone anti-adhésif.  
Carrosserie inox. Equipé d'un bac de récupération d'eau intégré dans la poignée pour éviter les écoulements en ouvrant le couvercle.

### RICE COOKER

10L/30 portion capacity (1 portion = 180ml).  
Automatically cooks rice and keeps it hot.  
Supplied with measure, rice spoon, and non-stick silicone mat.  
Stainless steel body. The handle is fitted with a water collector to avoid run-off when opening the lid.

L x lg x H mm	Kg	kW	Volt/Hz	Code	Prix HT
455 x 455 x 380	9,25	1,95	230/50	245030	



**TARIFOLD : LA PROTECTION DES DOCUMENTS EN CUISINE**

- Affichage des fiches techniques de recettes, des procédures de nettoyage, des notices dans les laboratoires et cuisines.
- Poches en pvc lavables.



**POCHETTES AIMANTÉES TARIFOLD**

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

**TARIFOLD MAGNETIC FOLD**

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

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

**TARIFOLD: THE PROTECTION OF DOCUMENTS IN THE KITCHEN**

- Display of information sheets for recipes, cleaning procedures, notices in laboratories and kitchens.
- Washable PVC holders.



**KIT MURAL INOX 10 POUCHES TARIFOLD**

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

**TARIFOLD KIT 10 FOLDING POCKETS, WALL STAND**

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

H mm	lg mm	P mm	Poids kg	Format	Code	Prix HT
385	246	50	0,900	A4	019044	

Lot 10 poches couleurs assorties  
10 folding pockets, assorted colours

019047



**BARRE PORTE-BONS**

A billes. Accepte tous types de papiers. Facile et rapide à utiliser : une seule main, sans punaises, sans aimants, sans clips !

Acier inoxydable, fixation par vis ou contact adhésif.

**ORDERS HOLDER**

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

Stainless steel. Attached to wall by screws or adhesive.

L mm	Code	Prix HT
615	665002	
920	665004	



**BARRE PORTE-FICHES**

A ressorts. Acier inoxydable.

**ORDERS HOLDER**

With springs. Stainless steel.

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



**POCHETTE ADHÉSIVE TARIFOLD**

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

**TARIFOLD ADHESIVE FOLD**

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

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



**ETAGÈRE MURALE SUSPENSOIR À USTENSILES**

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

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

**WALL-MOUNTED UTENSIL HANGING SHELF**

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

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

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



**ETAGÈRE MURALE MODULABLE**

Système exclusif de modularité en 3 dimensions : hauteur, profondeur, latéral. Permet de s'adapter à toutes les configurations murales grâce aux décalages possibles : gaines électriques, tuyaux, armoires électriques, meubles, ...  
 Montants à crémaillères H 1000 mm au pas de 107 mm.

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

Visserie non fournie. Fabrication tout inox.  
 Module de base comprenant 2 étagères et 2 montants.

**ADJUSTABLE WALL SHELF**

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

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



**RACK À COUVERCLES INOX**

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

**STAINLESS STEEL LID RACK**

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

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

Bac de rechange en plastique  
Spare plastic drip tray

510500



**PORTE USTENSILES MURAL**

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

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

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

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

Crochets en acier inoxydable, entraxe 60 mm.

**UTENSIL WALL RACK**

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

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

Perforated stainless steel panel to fix vertically or horizontally.

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

Stainless steel hooks, centre distance 60 mm.

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



**ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES**

Dimensions utiles de stockage : 640 x 95 mm.

Visserie inox fournie pour la fixation murale.

**WALL-MOUNTED SHELF FOR BOTTLES**

Inner storage dimensions : 640 x 95 mm.

Stainless-steel hardware included for wall mounting.

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



**TRINGLE DE CUISINE**

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

**HANGING RAIL FOR UTENSILS**

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

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



**USTENSILES BIEN STOCKÉS  
= USTENSILES PRÉSERVÉS**

**WELL-STORED UTENSILS  
= LONG-LASTING UTENSILS**