

Verbeelen

You name it, we've got it!



Kitchen Guide



Welkom
Bienvenu
Welcome
Willkommen
Bienvenido

1 Pots and pans
Batterie de cuisine
Keukenbatterij 2 - 18

2 GN containers
Bacs GN
GN bakken 20 - 32

3 Trolleys and storage
Chariots et stockage
Trolleys en opslag 34 - 46

4 Utensils
Ustensils
Keukenbenodigdheden 48 - 90

5 Kitchen knives
Couteaux de cuisine
Keukenmessen 92 - 132

6 Pastry
Pâtisserie
Pâtisserie 134 - 230

7 Bakery
Boulangerie
Bakkerij 232 - 242

8 Ice cream and sugar work
Glace et sucrerie
Roomijs en suikerbewerking 244 - 254

9 Chocolate work
Chocolaterie
Chocoladebewerking 256 - 270

10 Small machinery
Petit électro
Klein electro 272 - 300

11 Apartments
Appartements
Appartementen 302 - 309

Content
Contenu
Inhoud



In **1947**, Henri Verbeelen starts Verbeelen nv: a **wholesale company** in Antwerp – **Belgium**, that manufactures and sells **TABLE TOP and KITCHEN UTENSILS**. Today Verbeelen is managed by Pieter Meukens, with the support of a young and dynamic team of professionals.

With **more than 60 years of experience**, Verbeelen has offices **around the world**. Our range of products has expanded to a **broad scala of equipment**, required for the hotel-industry. We've opened offices in The Netherlands, Singapore and Shanghai, and have showrooms and representatives all over the world. We have expanded our activities from wholesale to manufacturing and worldwide logistics: chinaware, tableware, kitchen utensils, bed-, bath- and table linen.

INTERNATIONALLY corporate offices provide us with B to B contacts. In this way we can ensure that our wide range of products meets the end-user with the highest quality standards. Our **REGIONAL offices** work with our clients **from conceptualising to delivery**, assuring high customer satisfaction on all levels.

We bring a unique lifestyle concept to the hotel industry, ableing them to prove their customers with a true **'home away from home' SENSATION**. We have partnerships with several 4 and 5 star hotel chains, such as Hilton, Intercontinental, Sheraton, Radisson Blu or Hyatt Hotels.

With a staff of over 100 **EMPLOYEES**, we are exceeding our customer's expectations by offering:

- TAILOR-MADE service
- wide selection of **TOP QUALITY** products
- cutting edge **TABLE TOP DESIGNS**
- manufacturing **FACILITIES** in Europe and Asia
- sales, export and logistics to over 75 **COUNTRIES** on 5 continents
- **MULTI LINGUAL** staff that has an in-depth knowledge of our client's wants and needs
- strong market **KNOW HOW**

With all this, we offer you, our clients, a **SOLID PARTNERSHIP** and **FLEXIBLE SOLUTIONS**



You name it, we've got it!



En 1947, Henry Verbeelen fonde « Verbeelen s.a. »: un **commerce de gros** situé à Anvers en **Belgique**, fabricant et commercialisant de la **vaisselle**, des **couverts** et des **ustensiles de cuisine**. Aujourd'hui, l'entreprise Verbeelen est dirigée par Pieter Meukens, avec le soutien d'une équipe dynamique de jeunes professionnels. Avec **plus de 60 ans d'expérience**, Verbeelen a réussi à implanter des filiales à l'échelle internationale.

La gamme de produit s'est étoffée et couvre aujourd'hui **tout l'équipement nécessaire à l'industrie hôtelière**. Des bureaux se sont ouverts tant aux Pays-Bas à Singapour que à Shanghai, des surfaces d'exposition sont visibles et des représentants sont actifs aux quatre coins du monde. Les activités ont également évolué du commerce de gros et de la production à la logistique internationale en matière de: porcelaine, vaisselle, ustensiles de cuisines, linge de table et de maison.

Les différents **sièges INTERNATIONAUX** de l'entreprise génèrent les contacts B-to-B. Ainsi, la large gamme de produits rencontre régulièrement les standards de qualité des plus exigeants des utilisateurs professionnels. Les **bureaux REGIONAUX** travaillent quant à eux avec les clients, **de la conceptualisation à la livraison**, garantissant à ceux-ci le plus haut niveau de satisfaction, ce à tous les niveaux.

C'est un concept unique, un véritable « lifestyle », qui est fourni à l'industrie hôtelière pour leur permettre de fournir à leurs clients la sensation d'être « **ailleurs comme chez soi** ». De nombreux partenariats existent ainsi avec des chaînes hôtelières 4 et 5 étoiles tels Hilton, Intercontinental, Sheraton, Radisson Blu ou Hyatt Hotels.

Avec une équipe de plus de **100 EMPLOYEES**, les attentes des clients sont donc comblées grâce à :

- un service **SUR MESURE**
- une large sélection de produits de **LA MEILLEURE QUALITE**
- une **VAISSELLE** au **DESIGN** sans concessions
- des **USINES** de production en Europe et en Asie
- des départements de vente, logistique et exportation dans plus de **75 PAYS** sur les 5 continents
- une équipe **MULTILINGUE** avec une connaissance approfondie des besoins et souhaits de nos clients
- un grand **SAVOIR FAIRE** et une excellente connaissance du marché

Autant d'arguments qui permettent d'offrir à une clientèle exigeante un **PARTENARIAT SOLIDE** et des **SOLUTIONS FLEXIBLES**.



In 1947 richt Henri Verbeelen in **Antwerpen – België** Verbeelen nv op, een **groothandel** in **TAFEL-** en **KEUKENBENODIGDHEDEN**. Anno 2011 staat de nv Verbeelen onder leiding van CEO Pieter Meukens, hierbij gesteund door een dynamisch en enthousiast team van professionele medewerkers.

Met **MEER dan 60 jaar ervaring** heeft Verbeelen intussen kantoren over nagenoeg **heel de WERELD**, zoals Nederland, Singapore en Shanghai. Het assortiment werd grondig uitgebreid met **een breed scala van allerhande hotelbenodigdheden**.

De huidige activiteiten beperken zich niet enkel tot het leveren van het klassieke porselein, bestek en keukenmateriaal, maar werden uitgebreid met de productie van een groot aantal artikelen.

Verbeelen brengt een uniek lifestyle-concept naar de hotelindustrie, en helpt hen om hun klanten een echt **'home away from home'** gevoel te geven tijdens hun verblijf. Het zal dan ook niet verbazen dat Verbeelen "preferred supplier" is van tal van grote hotelketens zoals Hilton, Intercontinental, Sheraton, Radisson Blu of Hyatt Hotels.

Verbeelen wil de verwachtingen van zijn klanten te allen tijde inlossen door het aanbieden van:

- KWALITEITSPRODUCTEN en DIENSTEN
- UITSTEKENDE PRIJZEN
- Consolidatie en export in meer dan 75 LANDEN op 5 continenten
- sterke MARKT KNOW-HOW, zowel op leverancier als hotelspecifiek vlak

Kortom, Verbeelen biedt zijn klanten een **SOLIDE PARTNERSHIP** en **FLEXIBELE OPLOSSINGEN**.



Pots and pans 2 - 18
Batterie de cuisine
Keukenbatterij



ø mm	H mm	Cap.	Ref
120	70	0,8L	S070 100612
140	80	1,2L	S070 017114
160	110	2,2L	S201 017116
180	120	3,1L	S201 017118
200	130	4,1L	S201 017120
240	150	6,8L	S201 017124
280	170	10,5L	S201 017128

Deep Saucepan
without lid
Casserole haute
sans couvercle
Hoge steelpan
zonder deksel



ø mm	H mm	Cap.	Ref
160	70	1,4L	S201 017216
180	80	2,0L	S201 017218
200	90	2,8L	S201 017220
240	100	4,7L	S201 017224

Shallow saucepan
without lid
Casserole basse
sans couvercle
Lage steelpan
zonder deksel



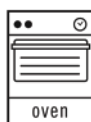
ø mm	H mm	Cap.	Ref
160	70	1,4L	S201 011916
180	80	2,0L	S201 011918
200	90	2,8L	S201 011920
240	110	4,7L	S201 011924
280	120	7,4L	S201 011928
300	150	10,6L	S201 011930
320	150	12,0L	S201 012932
360	170	17,3L	S201 012936
400	190	23,9L	S201 012940
450	220	35,0L	S201 012945
500	200	39,0L	S201 012950

Brazier
without lid
Rondeau
sans couvercle
Lage kookpot
zonder deksel



ø mm	H mm	Cap.	Ref
160	110	2,0L	S201 011716
180	120	3,0L	S201 011718
200	130	4,1L	S201 011720
240	150	7,0L	S201 011724
280	170	11,0L	S201 011728
300	200	14,1L	S201 011730
320	190	15,0L	S201 012732
360	220	23,0L	S201 012736
400	250	32,0L	S201 012740
450	220	35,0L	S201 012745
500	300	58,9L	S201 012750

Deep sauce pot
without lid
Braisière
sans couvercle
Halfhoge kookpot
zonder deksel



Heavy duty stainless steel 18/10 pots & pans: suitable for all cooking ranges
 Casseroles & poêles en inox 18/10 pour usage professionnel: convient pour tous fourneaux
 Heavy-duty roestvrijstalen 18/10 potten & pannen : geschikt voor alle vuren



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Stockpot without lid	160	150	2,9L	S201 011516
Marmite	200	170	5,3L	S201 011520
sans couvercle	240	200	8,8L	S201 011524
Ketel	280	230	14,2L	S201 011528
zonder deksel	300	240	17,0L	S201 011530
	320	310	26,0L	S201 012532
	360	360	36,6L	S201 012536
	400	400	50,0L	S201 012540
	450	450	70,0L	S201 012545
	500	500	100,0L	S201 012550



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Stockpot with tap without lid	280	280	16,5L	S070 011528
Marmite à robinet	320	320	24,0L	S070 011532
sans couvercle	360	360	36,0L	S070 011537
Ketel met kraan	400	400	50,0L	S070 011551
zonder deksel	450	450	70,0L	S070 011571



	ø mm	Ref
Lid for pots & pans	160	S201 017316
Couvercle pour casseroles & poêles	180	S201 017318
Deksel voor potten & pannen	200	S201 017320
	240	S201 017324
	280	S201 017328
	300	S201 017330
	320	S201 017332
	360	S201 017336
	400	S201 017340
	450	S201 017345
	500	S201 017350



Heavy duty stainless steel 18/10 pots & pans: suitable for all cooking ranges
 Casseroles & poêles en inox 18/10 pour usage professionnel: convient pour tous fourneaux
 Heavy-duty roestvrijstalen 18/10 potten & pannen : geschikt voor alle vuren

ø mm	H mm	Cap.	Ref	Sauteuse without lid Sauteuse sans couvercle Sauteuse zonder deksel
160	60	0,8L	S201 011534	
180	65	1,0L	S201 011538	
200	70	1,9L	S201 011539	
240	80	2,5L	S201 011541	



ø mm	H mm	Cap.	Ref	Curved sautepan without lid Sauteuse bombée sans couvercle Afgeronde sauteuse zonder deksel
180	70	1,7L	S070 101318	
200	75	2,2L	S070 101320	
240	85	3,3L	S070 101324	
260	90	4,2L	S070 101326	



ø mm	H mm	Ref	Frying pan Poêle à frire Braadpan
200	50	S201 017420	
240	55	S201 017424	
280	60	S201 017428	



ø mm	H mm	Ref	Frying pan with extra handle Poêle à frire avec manche supplémentaire Braadpan met extra handvat
320	60	S201 017432	
360	75	S201 017436	
400	80	S201 017440	



ø mm	Ref	Frying pan non-stick Poêle à frire anti-adhésive Braadpan met antikleeflaag
200	S016 027520	
240	S016 027524	
280	S016 027528	
320	S016 027532	
360	S016 027536	
400	S016 027540	



Heavy duty stainless steel 18/10 pots & pans: suitable for all cooking ranges
 Casseroles & poêles en inox 18/10 pour usage professionnel: convient pour tous fourneaux
 Heavy-duty roestvrijstalen 18/10 potten & pannen : geschikt voor alle vuren



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Wok hemispheric bottom	300	100	4,0L	S094 686730
Wok fond arrondi	350	100	5,0L	S094 686735
Wok ronde bodem				



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Steamer insert Cuit vapeur	240	110	5,3L	S043 107424
Stomer inzet	280	130	8,0L	S043 107428



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Pasta cooker set deep saucepot with 4 segment colanders 1/4 Set cuit-pâtes fourni avec braisière et 4 passoires cuit-pâtes 1/4 Pasta koker set geleverd met halfhoge kook- pot en 4 pastavergieten 1/4	360	220	23,0L	X201 012736



	ø mm	H mm	Ref
Segment colander 1/4 Passoire cuit-pâtes 1/4 Pastavergiet 1/4	360	180	S070 017490



Aluminium non-stick pans: not suitable for induction cooking
 Poêles en aluminium anti-adhésives: ne convient pas pour les fourneaux à inductions
 Aluminium pannen met antikleeflaag: niet geschikt voor inductie vuren

ø mm	Ref
160	S016 103616
180	S016 103618
200	S016 103620
220	S016 103622
240	S016 103624
260	S016 103626
280	S016 103628
320	S016 103632
360	S016 103636
400	S016 103640

Frying pan
 Poêle à frire
 Braadpan



ø mm	Ref
120	S016 005378

Blinis pan
 Poêle à blinis
 Blinispan



ø mm	Ref
260	S016 006995
300	S016 023330

Pancake pan
 Poêle à crêpes
 Flensjespan



L mm	B mm	Ref
360	260	S016 023637
400	290	S016 023641

Oval fish pan
 Poêle à poisson ovale
 Ovale vispan



L mm	B mm	Ref
380	260	S016 005390

Rectangular fish pan
 Poêle à poisson rectangulaire
 Rechthoekige vispan



Heavy-duty steel pans: suitable for all cooking ranges
 Poêles en tôle pour usage professionnel: conviennent pour tous les fourneaux
 Heavy-duty stalen pannen: geschikt voor alle vuren



Frying pan
 Poêle à frire
 Braadpan

ø mm	H mm	Ref
180	29	S043 004318
200	33	S043 004320
220	34	S043 004322
240	39	S043 004324
260	40	S043 004326
280	40	S043 004328
320	42	S043 004332
360	51	S043 004336
400	53	S043 004341
450	53	S043 004345
500	57	S043 004350



Blinis pan
 Poêle à blinis
 Blinispan

ø mm	H mm	Ref
120	20	S043 004312



Pancake pan
 Poêle à crêpes
 Flensjespan

ø mm	H mm	Ref
180	13	S043 004319
200	13	S043 004321
220	15	S043 004323



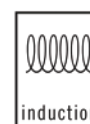
Oval fish pan
 Poêle à poisson ovale
 Ovale vispan

L mm	B mm	H mm	Ref
320	240	46	S043 004333
360	270	48	S043 004337
400	290	50	S043 004340



Paella pan
 2 fixed handles
 Poêle à paella
 2 poignées fixes
 Paëllapan
 2 vaste handvaten

ø mm	H mm	Ref
240	48	S043 012083
280	51	S043 012085
320	58	S043 012087
360	62	S043 012088
400	70	S043 012089
500	80	S043 012091



L mm B mm H mm Ref
385 420 90 D043 106312

Induction cooker
3KW
Plaques à induction
3KW
Inductieplaat
3KW

- 10 settings for precise control of power
- vitroceramic glass surface of 6mm
- removable air filter
- stainless steel body
- for 140 to 320 mm diameter pans
- 240 V



L mm B mm H mm Ref
520 452 150 D043 106312

Transport case for
induction cooker
D043 106312
Mallette pour plaque
à induction D043 106312
Transportkoffer voor
inductieplaat D043 106312



L mm B mm H mm Ref
320 430 50 D043 106305

Slimline induction cooker
2,5KW
Plaques à induction Slimline
2,5KW
Inductieplaat Slimline
2,5KW

- 10 settings for precise control of power
- vitroceramic glass surface of 4mm
- removable air filter
- stainless steel body
- for 140 to 280 mm diameter pans
- 240 V



L mm B mm H mm Ref
420 540 140 D043 106320

Wok induction cooker
3,2KW
Plaques à induction pour wok
3,2KW
Inductieplaat voor wok
3,2KW

- 10 settings for precise control of power
- vitroceramic glass surface of 6mm
- removable air filter
- stainless steel body
- wok S094 686735
- 240 V



Front of the House Showcooking stainless steel 18/10 pots & pans: suitable for all cooking ranges
 Casseroles & poêles Front of the house Showcooking en acier inoxydable 18/10: conviennent pour tous fourneaux
 Front of the House Showcooking roestvrijstalen 18/10 potten & pannen: geschikt voor alle vuren

Front of the House Showcooking

Multi-ply 18/10 stainless steel	Acier inoxydable 18/10 multicouches	Multilagen roestvrijstaal 18/10
Non drip edge	Rebord anti-coule	Antilekboord
Polished outside	Extérieur poli	Gepolijste buitenkant
Fixed sturdy stainless steel rivets	Fixation solide rivetée en acier	Verstevigde roestvrijstalen rivetten
Cool handle	Poignée ergonomique	Ergonomisch handvat
Products, see page 10 to 12	Produits, voir page 10 à 12	Producten, zie pag 10 tot 12



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Saucepan without lid	120	70	0,8L	K006 611012
Casserole sans couvercle	140	80	1,1L	K006 611014
Steelpan zonder deksel	160	90	1,8L	K006 611016
	180	100	2,5L	K006 611018
	200	110	3,4L	K006 611020



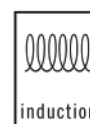
	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Curved sautepan without lid	160	60	0,8L	K006 611216
Sauteuse bombée sans couvercle	200	70	1,6L	K006 611220
Afgeronde sauteuse zonder deksel	240	80	2,8L	K006 611224



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Sautepan without lid	200	60	1,8L	K006 611120
Sauteuse sans couvercle	240	70	3,1L	K006 611124
Sauteuse zonder deksel	280	90	5,5L	K006 611128



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Sautepan non-stick, without lid	200	60	1,8L	K006 610920
Sauteuse anti-adhésive, sans couvercle	240	76	3,1L	K006 610924
Sauteuse met antikleeflaag, zonder deksel				



Front of the House Showcooking stainless steel 18/10 pots & pans: suitable for all cooking ranges
 Casseroles & poêles Front of the house Showcooking en acier inoxydable 18/10: conviennent pour tous fourneaux
 Front of the House Showcooking roestvrijstalen 18/10 potten & pannen: geschikt voor alle vuren

ø mm	Ref	Lid for pots & pans
120	K006 611812	Couvercle pour casseroles & poêles
140	K006 611814	
160	K006 611816	Deksel voor potten & pannen
180	K006 611818	
200	K006 611820	
240	K006 611824	
280	K006 611828	



ø mm	Ref	Lid for pots & pans
140	K006 611914	glass
160	K006 611916	Couvercle pour casseroles & poêles
180	K006 611918	verre
200	K006 611920	Deksel voor potten & pannen
240	K006 611924	glas
280	K006 611928	



ø mm	H mm	Cap.	Ref	Brazier
240	70	3,1L	K006 611624	without lid
280	90	5,5L	K006 611628	Rondeau sans couvercle Lage kookpot zonder deksel



ø mm	H mm	Cap.	Ref	Deep sauce pot
250	110	3,4L	K006 611520	without lid
240	135	6,1L	K006 611524	Braisière
280	140	8,5L	K006 611528	Halfhoge kookpot zonder deksel



ø mm	H mm	Ref	Frying pan
200	40	K006 611320	Poêle à frire
240	48	K006 611324	Braadpan
260	48	K006 611326	
280	49	K006 611328	
300	49	K006 611330	



Front of the House Showcooking stainless steel 18/10 pots & pans: suitable for all cooking ranges
 Casseroles & poêles Front of the house Showcooking en acier inoxydable 18/10: conviennent pour tous fourneaux
 Front of the House Showcooking roestvrijstalen 18/10 potten & pannen: geschikt voor alle vuren



	ø mm	H mm	Ref
Frying pan non-stick	200	40	K006 611420
Poêle à frire anti-adhésive	240	48	K006 611424
Braadpan met antikleeflaag	260	48	K006 611426
	280	49	K006 611428
	300	49	K006 611430



	ø mm	H mm	Ref
Pancake pan non-stick	260	23	K006 612026
Poêle à crêpes anti-adhésive	300	23	K006 612030
Flensjespan met antikleeflaag			



	L mm	B mm	H mm	Ref
Oval fish pan non-stick	350	230	50	K006 612135
Poêle à poisson ovale anti-adhésive				
Ovale vispan met antikleeflaag				



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Wok with handle and lid	320	90	5,0L	K006 612432
Wok à queue et avec couvercle				
Wok met steel en deksel				



non-stick anti-adhésive met antikleeflaag	320	90	5,0L	K006 612532
---	-----	----	------	-------------



	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Round bain-marie with china insert	120	160	0,8L	K006 006999
Bain-marie rond à insert en porcelaine	140	190	1,5L	K006 007000
Ronde bain-marie met porseleinen inzet				



Copper pots & pans: suitable for all cooking ranges - copper exterior, stainless steel interior
 Casseroles & poêles en cuivre: convient pour tous les fourneaux - extérieur cuivre, intérieur acier inoxydable
 Koperen pannen & potten: geschikt voor alle vuren - buitenkant koper, binnenkant roestvrijstaal

ø mm	H mm	Cap.	Ref	
140	80	1,2L	K006 006414	Sauce pan without lid
160	90	1,8L	K006 006416	Casserole sans couvercle
180	100	2,5L	K006 006418	Steelpan zonder deksel
200	110	3,4L	K006 006420	



ø mm	H mm	Cap.	Ref	
160	50	1,0L	K006 006440	Sautepan without lid
200	60	1,8L	K006 006441	Sauteuse sans couvercle
240	70	3,0L	K006 006442	Sauteuse zonder deksel



ø mm	Ref	
140	K006 006446	Lid for pots & pans Couvercle pour casseroles & poêles
160	K006 006443	Deksel voor potten & pannen
180	K006 006447	
200	K006 006444	
240	K006 006445	



ø mm	H mm	Cap.	Ref	
160	90	1,8L	K006 006436	Round sauce pot with lid
200	110	3,4L	K006 006437	Casserole ronde avec couvercle
240	120	5,2L	K006 006438	Ronde kookpot met deksel



ø mm	H mm	Cap.	Ref	
200	90	2,0L	K006 006430	Oval sauce pot with lid
240	100	3,5L	K006 006431	Casserole ovale avec couvercle
260	110	4,0L	K006 006432	Ovale kookpot met deksel



Copper pots & pans: suitable for all cooking ranges - copper exterior, stainless steel interior
 Casseroles & poêles en cuivre: convient pour tous les fourneaux - extérieur cuivre, intérieur acier inoxydable
 Koperen pannen & potten: geschikt voor alle vuren - buitenkant koper, binnenkant roestvrijstaal



	ø mm	L mm	H mm	Ref
Round gratin dish	160		30	K006 006465
2 fixed handles	200		30	K006 006466
Plat à gratin rond	220		35	K006 006467
2 poignées fixes	260		40	K006 006468
Ronde gratineerschotel	320		48	K006 006469
2 vaste handvaten				



Oval gratin dish		300	40	K006 006450
2 fixed handles		350	45	K006 006451
Plat à gratin ovale		400	60	K006 006452
2 poignées fixes		450	60	K006 006453
Ovale gratineerschotel				
2 vaste handvaten				



	ø mm	H mm	Ref
Frying pan	120	25	K006 006458
Poêle à frire	200	30	K006 006460
Braadpan	220	35	K006 006461
	260	40	K006 006462
	300	45	K006 006463



	L mm	B mm	H mm	Ref
Oval fish pan	300	200	40	K006 006456
Poêle à poisson ovale	350	230	45	K006 006457
Ovale vispan				



	ø mm	H mm	Ref
Wok with bronze handle	300	60	K006 100130
Wok à queue en bronze			
Wok met bronzen steel			



	L mm	B mm	H mm	Ref
Roasting pan	300	220	60	K006 100230
2 fixed handles	350	250	70	K006 100235
Plaque à rôtir	400	300	85	K006 100240
2 poignées fixes,				
Braadslede				
2 vaste handvaten,				



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	
240	240	75	4,0L	S021 023403	Square bain-marie A without lid
240	240	160	9,0L	S021 023402	Bain-marie carré A sans couvercle
240	240	235	13,0L	S021 023401	Vierkante bain-marie A zonder deksel



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	
155	155	75	1,5L	S021 023423	Square bain-marie B without lid
155	155	160	3,5L	S021 023422	Bain-marie carré B sans couvercle
155	155	240	5,0L	S021 023421	Vierkante bain-marie B zonder deksel



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	
155	105	55	0,5L	S021 023434	Rectangular bain-marie C without lid
155	105	75	1,0L	S021 023433	Bain-marie rectangulaire C sans couvercle
155	105	160	2,5L	S021 023432	Rechthoekige bain-marie C zonder deksel



Type	L mm	B mm	Ref	
A	240	240	S021 023441	Lid for bain-marie
B	155	155	S021 023442	Couvercle pour bain-marie
C	155	105	S021 023443	Deksel voor bain-marie



ø mm	H mm	Cap.	Ref	
100	110	0,8L	S043 017410	Round bain-marie without lid
120	120	1,3L	S043 017412	Bain-marie rond sans couvercle
140	140	2,1L	S043 017414	Ronde bain-marie zonder deksel
160	160	3,2L	S043 017416	
180	180	4,6L	S043 017418	
200	200	6,3L	S043 017420	





	ø mm	H mm	Cap.	Ref
Food storage canister without lid	160	120	2,4L	S070 012031
Pot à stocker sans couvercle	200	160	5,0L	S070 012032
Opbergpot zonder deksel	240	200	9,0L	S070 012033
	280	240	14,5L	S070 012034



	L mm	B mm	H mm	Ref
Heavy duty roasting pan 2 fixed handles, without lid	400	260	90	S070 017965
Plaque à rôtir alourdie 2 poignées fixes, sans couvercle	450	300	90	S070 017966
	500	300	90	S070 017967
Braadslede, verzwaaard 2 vaste handvaten, zonder deksel	600	350	90	S070 017968
	610	430	90	S070 017969



	L mm	B mm	H mm	Ref
Heavy duty roasting pan 2 folding handles, without lid	400	260	90	S070 017970
Plaque à rôtir alourdie 2 poignées pliables, sans couvercle	450	300	90	S070 017971
	500	300	90	S070 017972
Braadslede, verzwaaard 2 plooibare handvaten, zonder deksel	600	350	90	S070 017973
	610	430	90	S070 017974



	L mm	B mm	H mm	Ref
Roasting pan 2 folding handles, without lid	350	250	80	S070 017960
Plaque à rôtir 2 poignées pliables, sans couvercle	400	260	90	S070 017961
	450	300	90	S070 017962
Braadslede 2 plooibare handvaten, zonder deksel	500	300	90	S070 017963
	600	350	90	S070 017964



	L mm	B mm	Ref
Lid for roasting pan	400	260	S070 017975
Couvercle pour plaque à rôtir	450	300	S070 017976
Deksel voor braadslede	500	300	S070 017977
	600	350	S070 017978
	610	430	S070 017979

Stainless steel 18/10 roasting pans & fish poacher
Plaques à rôtir & poissonnière en acier inoxydable 18/10
Roestvrijstalen 18/10 braadsledes & visketels

L mm	B mm	H mm	Ref
500	300	150	S070 017980
600	350	150	S070 017981
610	430	150	S070 017982

High roasting pan
2 fixed handles,
with lid & grid
Plaque à rôtir haute
2 poignées fixes,
avec couvercle et grille
Hoge braadslede
2 vaste handvaten,
met deksel en rooster



L mm	B mm	H mm	Ref
610	190	125	S070 100161

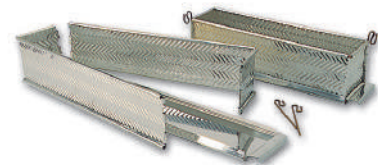
Fish poacher
with lid & grid
Poissonnière
avec couvercle & grill
Visketel
met deksel en rooster



Paté moulds
Moules à pâtés
Pasteivormen

L mm	B mm	H mm	Ref
250	65	75	D043 019118
300	70	80	D043 019119
350	75	85	D043 019120
400	75	85	D043 019121
500	85	85	D043 019122

Ridged paté mould
tin
Moule à pâtés dentelé
étain
Gekartelde pasteivorm
vertind



L mm	B mm	H mm	Ref
200	65	85	D043 019123
250	65	85	D043 019124
300	70	85	D043 019125
350	75	85	D043 019126
400	75	85	D043 019127
500	85	85	D043 019128

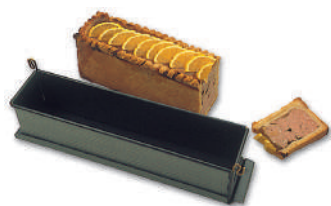
Plain paté mould
tin
Moule à pâtés
étain
Effen pasteivorm
vertind



L mm	B mm	H mm	Ref
170	120	100	P045 004440
195	135	120	P045 004441

Paté mould
chinaware, with lid
Moule à pâtés
porcelaine, avec couvercle
Pasteivorm
porselein, met deksel





	L mm	B mm	H mm	Ref
Ridged pâté mould rectangular	300	70	85	D043 017060
Moule à pâtés dentelé rectangulaire	400	75	85	D043 017062
Gekartelde pasteivorm rechthoekig	500	85	85	D043 017063



	L mm	B mm	H mm	Ref
Plain pâté mould rectangular	300	70	85	D043 017070
Moule à pâtés uni rectangulaire	400	75	85	D043 017072
Effen pasteivorm rechthoekig	500	85	85	D043 017073
	300	40	60	D043 017050
	500	40	60	D043 017051



	ø mm	H mm	Ref
Ridged pâté mould round	100	90	D043 017077
Moule à pâtés dentelé rond	120	90	D043 017078
Gekartelde pasteivorm rond			



	ø mm	H mm	Ref
Fluted pâté mould round, no bottom	65	50	D043 017084
Moule à pâtés cannelé rond, sans fond	80	50	D043 017085
Geribbelde pasteivorm rond, zonder bodem	95	50	D043 017086



	L mm	B mm	H mm	Ref
Fluted pat mould oval	180	110	75	D043 017081
Moule à pâtés cannelé ovale	210	140	90	D043 017082
Geribbelde pasteivorm ovaal	240	140	95	D043 017083



GN containers 20 - 32
Bacs GN
GN bakken



Utilisation Utilisation Gebruik	Stainless Steel Acier inoxydable Roestvrijstaal	Polycarbonate Polycarbonate Polycarbonaat	Polypropylene Polypropylène Polypropyleen
Max. temperature °C	250 °C	120	100
Min. temperature °C	- 40 °C	-40	-20
Storage Stockage Opberging	3	3	3
Bain-marie Bain-marie Bain-marie	3	1	0
Cooking Cuisson Koken	3	0	0
Micro-wave oven Four micro-ondes Microgolfoven	Check oven instructions à vérifier en fonction du four Controle oven instructies	3	3
Re-heating Réchauffage Heropwarmen	3	1	1
Handling Manutention Handling	2	3	3
Presentation Présentation Presentatie	2	3	1
Transportation in hot transfer Transport liaison chaude Vervoer via warme transfer	3	2	1
Transportation in cold transfer Transport liaison froide Vervoer via koude transfer	3	3	3
Blast chilling Refroidissement rapide Snelle afkoeling	3	3	3
Durability Durabilité Duurzaamheid	3	3	2
0	Not recommended	Déconseillé	Niet geschikt
1	Suitable	Qualifié	Geschikt
2	Very suitable	Très qualifié	Zeer geschikt
3	Ideal	Idéal	Ideaal

Stainless steel gastronorm containers
Bacs gastronormes en acier inoxydable
Gastronormbakken in roestvrijstaal



Gastronorm container 2/1 Bac gastronorme 2/1 Gastronormbak 2/1	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
	650	530	20	5,0L	S102 023082
	650	530	40	10,0L	S102 023124
	650	530	65	18,5L	S102 023083
	650	530	100	28,5L	S102 023084
	650	530	150	42,5L	S102 023085
	650	530	200	57,5L	S102 023186



Gastronorm container 1/1 Bac gastronorme 1/1 Gastronormbak 1/1	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
	530	325	20	2,5L	S102 023001
	530	325	40	5,0L	S102 023125
	530	325	65	9,0L	S102 023002
	530	325	100	14,0L	S102 023003
	530	325	150	21,0L	S102 023004
	530	325	200	28,0L	S102 023005



Gastronorm container 2/3 Bac gastronorme 2/3 Gastronormbak 2/3	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
	354	325	40	3,0L	S102 023036
	354	325	65	5,5L	S102 023016
	354	325	100	9,0L	S102 023017
	354	325	150	13,0L	S102 023018
	354	325	200	18,0L	S102 023019



Gastronorm container 1/2 Bac gastronorme 1/2 Gastronormbak 1/2	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
	325	265	20	1,25L	S102 023006
	325	265	40	2,0L	S102 023011
	325	265	65	4,0L	S102 023007
	325	265	100	6,5L	S102 023008
	325	265	150	9,5L	S102 023009
	325	265	200	12,5L	S102 023010



Gastronorm container 2/4 Bac gastronorme 2/4 Gastronormbak 2/4	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
	530	162	40	2,0L	S102 023037
	530	162	65	3,8L	S102 023038
	530	162	100	6,0L	S102 023039
	530	162	150	9,0L	S102 023040

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Gastronorm container 1/3 Bac gastronorme 1/3 Gastronormbak 1/3
325	176	40	1,5L	S102 023020	
325	176	65	2,5L	S102 023021	
325	176	100	4,0L	S102 023022	
325	176	150	5,7L	S102 023023	
325	176	200	7,8L	S102 023104	



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Gastronorm container 1/4 Bac gastronorme 1/4 Gastronormbak 1/4
265	162	40	1,0L	S102 023041	
265	162	65	1,8L	S102 023012	
265	162	100	2,8L	S102 023013	
265	162	150	4,0L	S102 023014	
265	162	200	5,5L	S102 023015	



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Gastronorm container 1/6 Bac gastronorme 1/6 Gastronormbak 1/6
176	162	65	1,0L	S102 023024	
176	162	100	1,6L	S102 023025	
176	162	150	2,4L	S102 023026	
176	162	200	3,4L	S102 023127	



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Gastronorm container 1/9 Bac gastronorme 1/9 Gastronormbak 1/9
176	108	65	0,6L	S102 023027	
176	108	100	1,0L	S102 023028	
176	108	150	1,8L	S102 023042	



Type	L mm	B mm	Ref	Lid for gastronorm container Couvercle pour bac gastronorme Deksel voor gastronormbak
GN 2/1	650	530	S102 023043	
GN 1/1	530	325	S102 023029	
GN 2/3	354	325	S102 023032	
GN 1/2	325	265	S102 023030	
GN 2/4	530	162	S102 023044	
GN 1/3	325	176	S102 023033	
GN 1/4	265	162	S102 023031	
GN 1/6	176	162	S102 023034	
GN 1/9	176	108	S102 023035	



Stainless steel gastronorm containers
Bacs gastronormes en acier inoxydable
Gastronormbakken in roestvrijstaal



Gastronorm container 2/1 perforated Bac gastronorme 2/1 perforé Gastronormbak 2/1 geperforeerd	L mm	B mm	H mm	Ref
	650	530	20	S102 023156
	650	530	40	S102 023157
	650	530	65	S102 023152
	650	530	100	S102 023153
	650	530	150	S102 023154
	650	530	200	S102 023155



Gastronorm container 1/1 perforated Bac gastronorme 1/1 perforé Gastronormbak 1/1 geperforeerd	L mm	B mm	H mm	Ref
	530	325	20	S102 023158
	530	325	40	S102 023159
	530	325	65	S102 023163
	530	325	100	S102 023162
	530	325	150	S102 023161
	530	325	200	S102 023160



Gastronorm container 2/3 perforated Bac gastronorme 2/3 perforé Gastronormbak 2/3 geperforeerd	L mm	B mm	H mm	Ref
	354	325	20	S102 023190
	354	325	40	S102 023191
	354	325	65	S102 023192
	354	325	100	S102 023193
	354	325	150	S102 023194
	354	325	200	S102 023195



Gastronorm container 1/2 perforated Bac gastronorme 1/2 perforé Gastronormbak 1/2 geperforeerd	L mm	B mm	H mm	Ref
	325	265	20	S102 023170
	325	265	40	S102 023171
	325	265	65	S102 023168
	325	265	100	S102 023167
	325	265	150	S102 023166
	325	265	200	S102 023165



Gastronorm container 1/3 perforated Bac gastronorme 1/3 perforé Gastronormbak 1/3 geperforeerd	L mm	B mm	H mm	Ref
	325	176	20	S102 023200
	325	176	40	S102 023201
	325	176	65	S102 023202
	325	176	100	S102 023203
	325	176	150	S102 023204
	325	176	200	S102 023205

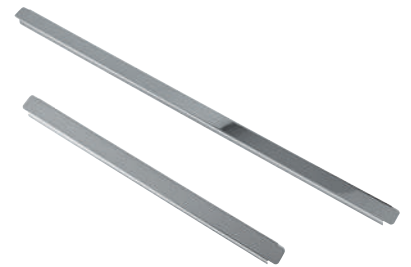
Type	L mm	B mm	Ref	Gastronorm container bottom
GN 1/1	530	325	S102 023101	perforated
GN 1/2	325	265	S102 023150	Fond gastronorme perforé Gastronorm inlegbodem geperforeerd



Type	L mm	B mm	Ref	Gastronorm grate
GN 2/1	650	530	S067 023221	Grille gastronorme
GN 1/2	530	325	S067 023211	Gastronorm grill



L mm	B mm	Ref	Gastronorm rail
530	20	S102 023105	Rail gastronorme
320	20	S102 023110	Gastronorm dwarslat



L mm	Ref	Gastronorm container grip
190	S043 000800	for hot dishes
		Pince gastronorme pour plats chauds Gastronorm tang voor warme gerechten



L mm	B mm	H mm	Ref	Gastronorm strainer
385	230	60	S020 081110	triangular Passoire gastronorme triangulaire Gastronorm zeef driehoekig



Polycarbonate gastronorm containers
Bacs gastronormes en polycarbonate
Gastronormbakken in polycarbonaat



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Gastronorm container 2/1	650	530	150	38,0L	S070 820211
Bac gastronorme 2/1	650	530	200	50,0L	S070 820212



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Gastronorm container 1/1	530	325	65	7,7L	S014 019907
Bac gastronorme 1/1	530	325	100	12,0L	S014 019908
Gastronormbak 1/1	530	325	150	18,0L	S014 019909
	530	325	200	24,0L	S014 019910



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Gastronorm container 1/2	325	265	65	3,4L	S014 019915
Bac gastronorme 1/2	325	265	100	5,3L	S014 019916
Gastronormbak 1/2	325	265	150	7,9L	S014 019917
	325	265	200	10,0L	S014 019918



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Gastronorm container 1/3	325	176	65	2,2L	S014 019922
Bac gastronorme 1/3	325	176	100	3,1L	S014 019923
Gastronormbak 1/3	325	176	150	4,7L	S014 019924
	325	176	200	6,0L	S014 019955



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Gastronorm container 1/4	265	162	65	L	S014 019927
Bac gastronorme 1/4	265	162	100	2,2L	S014 019928
Gastronormbak 1/4	265	162	150	3,2L	S014 019929
	265	162	200		S014 019931

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Gastronorm container 1/6 Bac gastronorme 1/6 Gastronormbak 1/6
176	162	65	0,7L	S014 019932	
176	162	100	1,2L	S014 019933	
176	162	150	1,8L	S014 019934	
176	162	200	2,2L	S014 019936	



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Gastronorm container 1/9 Bac gastronorme 1/9 Gastronormbak 1/9
176	108	65	0,5L	S014 019960	
176	108	100	0,8L	S014 019961	



Type	L mm	B mm	Ref	Lid for gastronorm container Couvercle pour bac gastronorme Deksel voor gastronormbak
GN 2/1	650	530	S070 820210	
GN 1/1	530	325	S014 019911	
GN 1/2	325	265	S014 019919	
GN 1/3	325	176	S014 019925	
GN 1/4	265	162	S014 019930	
GN 1/6	176	162	S014 019935	
GN 1/9	176	108	S014 019963	



Type	L mm	B mm	Ref	Gastronorm container bottom perforated Fond gastronorme perforé Gastronorm inlegbodem geperforeerd
GN 1/1	530	325	S014 019914	
GN 1/2	325	265	S014 019921	



Polypropylene gastronorm containers
Bacs gastronormes en polypropylène
Gastronormbakken in polypropyleen



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Gastronorm container 1/1	530	325	65	7,0L	S094 106070
Bac gastronorme 1/1	530	325	100	12,0L	S094 106013
Gastronormbak 1/1	530	325	150	17,0L	S094 106018



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Gastronorm container 2/3	354	325	100	8,0L	S094 106080
Bac gastronorme 2/3	354	325	150	12,0L	S094 106012



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Gastronorm container 1/2	325	265	65	4,0L	S094 106040
Bac gastronorme 1/2	325	265	100	6,0L	S094 106060
Gastronormbak 1/2	325	265	150	7,5L	S094 106075



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Gastronorm container 1/3	325	176	100	3,5L	S094 106035
Bac gastronorme 1/3	325	176	150	5,0L	S094 106050



	L mm	B mm	Ref
HACCP stickers assorted colours Pack of 10, 30 stickers per page Étiquettes HACCP coloris assortis Paquet de 10, 30 étiquettes par feuille HACCP stickers assorti kleuren Pak van 10, 30 stickers per vel	50	25	S094 107130

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Gastronorm container 1/4 Bac gastronorme 1/4 Gastronormbak 1/4
265	162	100	2,5L	S094 106025	
265	162	150	3,5L	S094 106036	



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Gastronorm container 1/6 Bac gastronorme 1/6 Gastronormbak 1/6
176	162	100	1,5L	S094 106015	
176	162	150	2,0L	S094 106020	



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Gastronorm container 1/9 Bac gastronorme 1/9 Gastronormbak 1/9
176	108	100	0,8L	S094 106010	



Type	L mm	B mm	Ref	Lid for gastronorm container Couvercle pour bac gastronorme Deksel voor gastronormbak
GN 1/1	530	325	S094 106501	
GN 2/3	354	325	S094 106502	
GN 1/2	325	265	S094 106512	
GN 1/3	325	176	S094 106513	
GN 1/4	265	162	S094 106514	
GN 1/6	176	162	S094 106516	
GN 1/9	176	108	S094 106519	





Stainless steel baking trays & roasting pans
Plaques à four & à rôtir en acier inoxydable
Ovenplaten & braadsledes in roestvrijstaal

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
GN 2/1	650	530	20	S043 102065
GN 1/1	530	325	20	S043 102053
GN 1/2	325	265	20	S043 102032
	600	400	20	S043 106060
	400	300	20	S043 106040

Baking tray
straight edge
Plaque à four
bord droit
Ovenplaat
rechte bord



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
GN 2/1	650	530		S043 102165
GN 1/1	530	325		S043 102153
GN 1/2	325	265		S043 102132
	600	400		S043 106160
	400	300		S043 106140

Baking tray
inclined edge
Plaque à four
bord incliné
Ovenplaat
schuine bord



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
GN 2/1	650	530	20	S094 109002
GN 2/1	650	530	55	S094 109005
GN 1/1	530	325	20	S094 109102
GN 1/1	530	325	55	S094 109105

Roasting pan
without lid
Plaque à rôtir
sans couvercle
Braadslede
zonder deksel



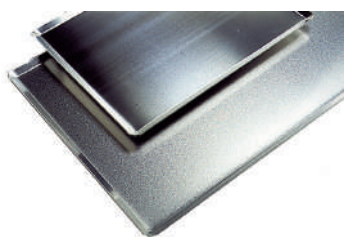
Silicone baking tray
Plaques à four avec couche silicones
Ovenplaten met siliconenlaag

Type	L mm	B mm	Ref
GN 2/1	650	530	S070 310700
GN 1/1	530	325	S070 310701
	600	400	S070 310702
	400	300	S070 310703

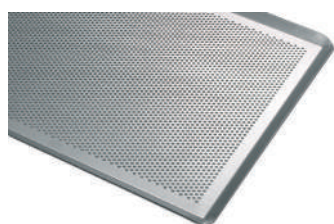
Baking tray
perforated, inclined edge
Plaque à four
perforée, bord incliné
Ovenplaat
geperforeerd,
schuine bord



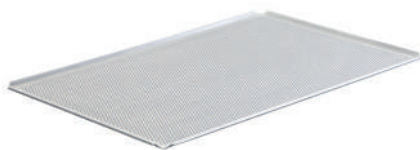
Aluminium baking trays
Plaques à four en aluminium
Ovenplaten in aluminium



Baking tray inclined edge Plaque à four bord incliné Ovenplaat schuine board	Type	L mm	B mm	H mm	Ref
	GN 2/1	650	530	15	S070 310607
	GN 1/1	530	325	15	D043 310606
		600	400	20	D043 019203
		400	300	15	D043 019201



Baking tray perforated, inclined edge Plaque à four perforée, bord incliné Ovenplaat geperforeerd, schuine board	Type	L mm	B mm	H mm	Ref
	GN 2/1	650	530	15	S070 310611
	GN 1/1	530	325	15	D043 100610
		600	400	10	S019 381100
		400	300	15	D043 100609



Baking tray with one short open side Plaque à four avec 1 bord court ouvert Ovenplaat met één korte open zijde	L mm	B mm	H mm	Ref
	600	400	20	S019 381101



Baking tray non-stick Plaque à four anti-adhésive Ovenplaat met antikleeflaag	Type	L mm	B mm	Ref
	GN 2/1	650	530	S070 310615
	GN 1/1	530	325	D043 100203
		600	400	D043 016853
		400	300	D043 100201



Baking tray green non stick coating Plaque à four couche anti-adhésive verte Ovenplaat met groene antikleeflaag	L mm	B mm	Ref
	600	400	S070 310800



Trolleys and storage 34 - 46
Chariots et stockage
Trolleys en opslag

Waste bins & waste containers
 Poubelles & conteneurs à déchets
 Afvalbakken & -containers



Pedal bin on wheels
 white
 Poubelle à pédale sur roues
 blanc
 Pedaalafvalbak op wielen
 wit

Type	Cap.	Ref
□ white lid	106L	B025 402640
■ red lid	106L	B025 450740
■ blue lid	106L	B025 450540
■ yellow lid	106L	B025 425240
■ green lid	106L	B025 436840



Waste bin on wheels
 Poubelle sur roues
 Afvalbak op wielen

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
525	445	940	80L	D350 106900
480	550	960	120L	D350 106910
580	725	1075	240L	D350 106920



Waste container
 Conteneur à déchets
 Afvalcontainer

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
1265	775	1320	770L	D350 106930

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Grey storage container bottom and sides closed
600	400	50	8,0L	D106 106100	Bac empilable gris
600	400	73	12,0L	D106 106200	fond et côtés fermés
600	400	150	28,0L	D106 106300	Grijze stapelbare bak
600	400	175	33,0L	D106 106400	onderkant en zijkant gesloten
600	400	235	45,0L	D106 106500	
600	400	320	60,0L	D106 106600	



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	White storage container bottom and sides closed
600	400	130	23,0L	D145 604013	Bac empilable blanc
					fond et côtés fermés
					Witte stapelbare bak
					onderkant en zijkant gesloten



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Grey storage container bottom closed and sides perforated
600	400	73	12,0L	D106 106201	Bac empilable gris
600	400	150	28,0L	D106 106301	fond fermé et côtés perforés
600	400	235	45,0L	D106 106501	Grijze stapelbare bak
600	400	320	60,0L	D106 106601	onderkant gesloten en zijkant geperforeerd



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Grey storage container bottom and sides perforated
600	400	73	12,0L	D106 106202	Bac empilable gris
600	400	150	28,0L	D106 106302	fond et côtés perforés
600	400	175	33,0L	D106 106402	Grijze stapelbare bak
600	400	320	60,0L	D106 106602	onderkant en zijkant geperforeerd



Type	L mm	B mm	Ref	Lid for storage container Couvercle pour bac empilable
White	600	400	D145 604050	Deksel voor stapelbare bak
Grey	600	400	D106 106700	



SS	L mm	B mm	Ref	Dolly for storage container Chariot pour bac empilable
	600	400	D106 106710	Wagen voor stapelbare bak



Plastic squeeze dispenser
 23cl
 Flacon verseur plastique
 23cl
 Plastic knijpfles
 23cl

Type	Ref
Transparent	S014 017900
Yellow	S014 017901
Red	S014 017902



Plastic squeeze dispenser
 35cl
 Flacon verseur plastique
 35cl
 Plastic knijpfles
 35cl

Type	Ref
Transparent	S014 017903
Yellow	S014 017904
Red	S014 017905



Plastic squeeze dispenser
 71cl
 Flacon verseur plastique
 71cl
 Plastic knijpfles
 71cl

Type	Ref
Transparent	S014 017906
Yellow	S014 017907
Red	S014 017908



Cutlery tray
 GN 1/1 format
 Bac à couverts en PP
 format GN 1/1
 Bestekbak in PP
 formaat GN 1/1

L mm	B mm	H mm	Ref
530	330	100	D157 000690



Condiment dispenser
 6 compartments
 Boîte à condiments
 6 compartiments
 Specerijendoos
 6 compartimenten

L mm	B mm	H mm	Ref
490	150	90	S070 069602

ø mm	H mm	Cap.	Ref	Round food storage container with 2 handles
390	480	35,0L	S019 202000	Conteneur aliments rond à 2 poignées
450	480	50,0L	S019 202010	Ronde voorraadcontainer met 2 handvaten
490	575	75,0L	S019 202020	
520	670	110,0L	S019 202030	
390			S019 202005	Lid
450			S019 202015	Couvercle
490			S019 202025	Deksel
520			S019 202035	



Ref	Dolly for round food storage container
S019 202098	Chariot pour conteneur aliments rond Wagen voor ronde voorraadcontainer



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Movable ingredient bin with lid
335	710	740	79,0L	B025 003600	Conteneur ingrédients mobile
395	710	750	99,0L	B025 003602	avec couvercle
455	710	755	116,0L	B025 003603	Mobiele ingrediëntencontainer met deksel



L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Vegetable crisper with lid plastic
560	610	580	121,0L	D219 000032	Chariot à légumes avec couvercle plastique
					Groentenwagen met deksel plastic



L mm	B mm	Cap.	Ref	Vegetable crisper without lid SS
810	620	100,0L	S061 660100	Chariot à légumes sans couvercle inox
810	620	160,0L	S061 660160	Groentenwagen zonder deksel RVS



Stainless steel tray trolleys
 Chariots à glissières en acier inoxydable
 Roestvrijstalen dienbladwagens



	Type	H mm	Ref
Tray trolley with work-top 7 levels	GN 2/1	900	S067 112460
Chariot à glissières avec plan de travail	GN 1/1	900	S067 112465
7 niveaux			
Dienbladwagen met werkblad			
7 niveaus			
8 levels	600 x 400 mm	900	S067 112470
8 niveaux			
8 niveaus			



	Levels	H mm	Ref
Tray trolley GN 1/1	12	1786	S067 110012
Chariot à glissières	18	1786	S067 110018
GN 1/1	20	1786	S067 110020
Dienbladwagen	2x12	1786	S067 110212
GN 1/1			



	Type	H mm	Ref
Tray trolley 20 levels	GN 2/1	1786	S067 210020
Chariot à glissières			
20 niveaux			
Dienbladwagen	600 x 400 mm	1786	S067 604020
20 niveaus			



	Type	Ref
Protection cover for trolley with 18 levels plastic	GN 1/1	S067 671118
Housse de protection pour chariot avec 18 niveaux plastique	GN 2/1	S067 672118
Beschermingshoes voor wagen met 18 niveaus plastic		



	Type	Ref
Protection cover for trolley with 20 levels isothermal	GN 1/1	S067 681120
Housse de protection pour chariot avec 20 niveaux isothermique		
Beschermingshoes voor wagen met 20 niveaus isothermisch		

L mm	B mm	H mm	Cap.	Tiers	Ref
900	600	950	120 kg	2	S061 022011
900	600	950	120 kg	3	S061 022012
900	600	1290	120 kg	4	S061 022013
900	600	1290	120 kg	5	S061 022014

serving trolley 8x5
dimensions plate
800 x 500mm
Chariot de service 8x5
dimensions plateau
800 x 500mm
Serveerwagen 8x5
afmetingen blad
800 x 500mm



L mm	B mm	H mm	Cap.	Tiers	Ref
1000	650	950	120 kg	2	S061 022520
1000	650	950	120 kg	3	S061 022522
1000	650	1290	120 kg	4	S061 022528
1000	650	1290	120 kg	5	S061 022530

serving trolley 9x6
dimensions plate
900 x 600mm
Chariot de service 9x6
dimensions plateau
900 x 600mm
Serveerwagen 9x6
afmetingen blad
900 x 600mm



L mm	B mm	H mm	Cap.	Tiers	Ref
1100	700	1000	160 kg	2	S061 022019
1100	700	1000	200 kg	3	S061 022020
1100	700	1350	200 kg	4	S061 022021
1100	700	1350	200 kg	5	S061 022022

Reinforced serving trolley
10x6
dimensions plate
1000 x 600mm
Chariot de service 10x6
renforcé
dimensions plateau
1000 x 600mm
Verstevigde serveerwagen
10x6
afmetingen blad
1000 x 600mm



L mm	B mm	H mm	Ref
750	580	1010	S094 798106
900	600	900	S061 650100

Platform cart
capacity 120kg
Chariot à plateforme
capacité 120kg
Platformwagen
capaciteit 120kg



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
Open	1050	600	1030	S094 798306
	940	700	1100	S061 650120

Platform cart
capacity 400kg
Chariot à plateforme
capacité 400kg
Platformwagen
capaciteit 400kg



Banqueting trolleys hot transfer
Chariots banquet liaison chaude
Banket trolleys warme transfer

Performances	Performances	Prestatievermogen
Perfect evenness of temperature (ventilated air)	Parfaite homogénéité de la température (air ventilé)	Perfect homogene temperatuur (geventileerde lucht)
Speed of pre-heating	Rapidité de préchauffage	Snelle voorverwarming
Hygrometric regulation	Humidification réglable	Regelbare bevochtiging
Hygiene	Hygiène	Hygiëne
NF Food Hygiene Certification	Certifié NF Hygiène Alimentaire	NF Hygiëne Voeding gecertificeerd
Easy to clean	Facile à nettoyer	Gemakkelijk te reinigen
Ecological	Ecologique	Ecologisch
20% savings on power consumption	Gain de 20% sur les consommations électriques	20% besparing op elektriciteitsverbruik
30% savings on water consumption	Gain de 30% sur les consommations d'eau	30% besparing op waterverbruik
Ergonomic	Ergonomique	Ergonomisch
Built-in handles on back and sides	Poignées latérales et à l'arrière	Handvaten op zijkant en achterkant
Swivel wheels with brakes	Roues pivotantes avec freins	Zwenkbare wieltjes met rem
Touchpad control panel	Tableau de commande à touches	Bedieningspaneel met touchpad
Multi-purpose	Polyvalent	Polyvalent
Also to use with eutectic blocks for cold keeping food	Possibilité d'utiliser en froid avec les plaques eutectiques	Ook te gebruiken met eutectic blokken om voeding koud te houden
Safety	Sécurité	Veilig
Container and grids firmly held in place	Parfait maintien en place des bacs et grilles	Bakken en rooster stevig geplaatst
Integrated safety thermostat	Thermostat de sécurité intégré	Geïntegreerde thermostaat

Specifications	GN 2/1 20	GN 2/1 40	GN 1/1 6	GN 1/1 10	GN 1/1 17
Loading option with SS pans H 65mm Capacité en bacs inox H 65mm Capaciteit in RVS bakken H 65mm	20 GN 1/1 or 10 GN 2/1	40 GN 1/1 or 20 GN 2/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	17 GN 1/1
Space between shelves Espace entre glissières Ruimte tussen schuiven	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
Exterior dimensions L x W x H Dimensions extérieures L x l x H Buitenafmetingen L x B x H	750 x 930 x 1115 mm	750 x 930 x 1845 mm	520 x 790 x 745 mm	545 x 815 x 1085 mm	545 x 815 x 1580 mm
Capacity Capacité Capaciteit	280 L	540 L	90 L	140 L	240 L
Net weight Poids à vide Gewicht leeg	80 kg	115 kg	40 kg	55 kg	90 kg
Maximum load Charge maximale Maximum lading	200 kg	300 kg	60 kg	100 kg	170 kg
Voltage Tension Volt	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Power Puissance Vermogen	1700 Watts	2900 Watts	900 Watts	900 Watts	1700 Watts

Type	Ref	Banqueting trolley GN20
Unheated - Non chauffé - Onverwarmd	S094 850120	Chariot banquet GN20
Heated - Chauffé - Verwarmd	S094 850220	Banket trolley GN20



Type	Ref	Banqueting trolley GN40
Unheated - Non chauffé - Onverwarmd	S094 850140	Chariot banquet GN40
Heated - Chauffé - Verwarmd	S094 850240	Banket trolley GN40



Type	Ref	Banqueting trolley GN6
Heated - Chauffé - Verwarmd	S094 850206	Chariot banquet GN6
		Banket trolley GN6



Type	Ref	Banqueting trolley GN10
Heated - Chauffé - Verwarmd	S094 850210	Chariot banquet GN10
		Banket trolley GN10



Type	Ref	Banqueting trolley GN17
Heated - Chauffé - Verwarmd	S094 850217	Chariot banquet GN17
		Banket trolley GN17



Banqueting trolleys cold transfer
 Chariots banquet liaison froide
 Banket trolleys koude transfer

Performances	Performances	Prestatievermogen
Perfect insulation (CFC-free insulation foam of 60 to 80 mm)	Parfaite isolation (60 à 80 mm de mousse sans CFC)	Perfecte isolatie (laag van 60 à 80 mm CFC-vrij)
Even temperature (ventilated refrigeration)	Homogénéité de la température (air ventilé froid)	Homogene temperatuur (koud geventileerde lucht)
Temperature control can be set at one degree intervals, from 0 to 10°C (displayed at 1/10th °C)	Régulation de la température au degré près, de 0 à 10°C (affichage au 1/10 de degré)	Temperatuur kan geregeld worden op één °C, van 0 tot 10°C (weergegeven op 1/10e °C)
Hygiene	Hygiène	Hygiëne
NF Food Hygiene Certification	Certifié NF Hygiène Alimentaire	NF Hygiène Voeding gecertificeerd
Easy to clean	Facile à nettoyer	Gemakkelijk te reinigen
Ecological	Ecologique	Ecologisch
20% savings on power consumption	Gain de 20% sur les consommations électriques	20% besparing op elektriciteitsverbruik
30% savings on water consumption	Gain de 30% sur les consommations d'eau	30% besparing op waterverbruik
Ergonomic	Ergonomique	Ergonomisch
Built-in handles on back and sides	Poignées latérales et à l'arrière	Handvaten op zijkant en achterkant
Swivel wheels with brakes	Roues pivotantes avec freins	Zwenkbare wieltjes met rem
Touchpad control panel	Tableau de commande à touches	Bedieningspaneel met touchpad
Safety	Sécurité	Veilig
Container and grids firmly held in place	Parfait maintien en place des bacs et grilles	Bakken en roosters stevig geplaatst
Connection safety by coiled lead	Sécurité de branchement par cordon spirale	Veilige aansluiting dankzij spiraalsnoer

Specifications	GN 2/1 20	GN 2/1 40
Loading option with SS pans H 65mm Capacité en bacs inox H 65mm Capaciteit in RVS bakken H 65mm	36 GN 1/1 or 10 GN 2/1	14 GN 1/1 or 20 GN 2/1
Space between shelves Espace entre glissières Ruimte tussen schuiven	71 mm	71 mm
Exterior dimensions L x W x H Dimensions extérieures L x l x H Buitenafmetingen L x B x H	750 x 1005 x 1950 mm	543 x 884 x 1620 mm
Capacity Capacité Capaciteit	485 L	195 L
Net weight Poids à vide Gewicht leeg	150 kg	90 kg
Maximum load Charge maximale Maximum lading	300 kg	140 kg
Voltage Tension Volt	230 V	230 V
Power Puissance Vermogen	600 Watts	420 Watts
Cooling power at -10°C Puissance refroidissement à -10°C Afkoelingsvermogen tot -10°C	400 Watts	230 Watts

Type
 Cold - Froid - Koud

Ref
 S094 852236

Banqueting trolley GN36
 Chariot banquet GN36
 Banket trolley GN36



Type
 Cold - Froid - Koud

Ref
 S094 852214

Banqueting trolley GN14
 Chariot banquet GN14
 Banket trolley GN14



L mm B mm H mm
 530 320 30

Ref
 D069 001121

Eutectic plate for banqueting
 trolley
 GN 1/1
 Plaque eutectique pour
 chariot banquet
 GN 1/1
 Eutectische plaat voor banket
 trolley
 GN 1/1



Self-leveling plate dispensers - lowerator
 Chariots à niveau constant pour assiettes - lowerator
 Lowerator voor warme borden

Lowerators	Chariots à niveaux pour assiettes	Bordenstapelaars
static heating, cover included	chauffé statiquement, couvercle cloche inclus	statisch verwarmd, inclusief stolpdeksel
temperature regulation between 30 and 110°C	régulation de température de 30 à 110°C	temperatuurbereik van 30 tot 110°C
in stainless steel	en acier inoxydable	van roestvrijstaal
plastic wheels	roues en matière plastique	kunststof wielen
4 castor wheels diameter 125mm, of which 2 with brakes	4 roues pivotantes diamètre 125mm, dont 2 avec frein	4 zwenkwielen diameter 125mm, waarvan 2 met rem
with buffers	avec butoirs de protection	met stoothoeken
solid and ergonomic handle with integrated buffer	poignée solide et ergonomique avec protection contre les chocs	stabiele, ergonomische handgreep met geïntegreerde stootrand

Specifications	S061 564204	S061 564210	S061 564227	S061 564235
Exterior dimensions L x W x H Dimensions extérieures L x l x H Buitenafmetingen L x B x H	653 x 513 x 931 mm	653 x 513 x 931 mm	898 x 513 x 931 mm	1018 x 513 x 931 mm
Usefull sizes Dimensions utiles Nuttige afmetingen	dia 210 - 260 mm	dia 260 - 310 mm	dia 210 - 260 mm	dia 260 - 310 mm
Capacity plates Capacité assiettes Capaciteit borden	1 x 60	1 x 60	2 x 60	2 x 60
Net weight Poids à vide Gewicht leeg	34,5 kg	35 kg	45 kg	49,5 kg
Power Puissance Vermogen	900 Watts	900 Watts	1800 Watts	1800 Watts

Universal lowerators	Chariot à niveaux universel	Universele stapelaar
circulated heating, cover included	chauffé par air pulsé, couvercle cloche inclus	verwarmd via circulatie, inclusief stolpdeksel
temperature regulation between 30 and 110°C	régulation de température de 30 à 110°C	temperatuurbereik van 30 tot 110°C
in stainless steel	en acier inoxydable	van roestvrijstaal
plastic wheels	roues en matière plastique	kunststof wielen
4 castor wheels diameter 125mm, of which 2 with brakes	4 roues pivotantes diamètre 125mm, dont 2 avec frein	4 zwenkwielen diameter 125mm, waarvan 2 met rem
with buffers	avec butoirs de protection	met stoothoeken
solid and ergonomic handle with integrated buffer	poignée solide et ergonomique avec protection contre les chocs	stabiele, ergonomische handgreep met geïntegreerde stootrand

Specifications	S061 564295	S061 564296
Exterior dimensions L x W x H Dimensions extérieures L x l x H Buitenafmetingen L x B x H	898 x 514 x 931 mm	958 x 714 x 931 mm
Usefull sizes Dimensions utiles Nuttige afmetingen	590 x 290 mm	581 x 581 mm
Net weight Poids à vide Gewicht leeg	68,5 kg	91 kg
Power Puissance Vermogen	1800 Watts	1800 Watts

ø mm	Ref	Model with 1 column for 60 plates
210-260	S061 564204	220-240 V
260-310	S061 564210	Modèle avec 1 colonne pour 60 assiettes
		Model met 1 zuil voor 60 borden



ø mm	Ref	Model with 2 columns for 120 plates
210-260	S061 564227	220-240 V
260-310	S061 564235	Modèle avec 2 colonnes pour 120 assiettes
		Model met 2 zuilen voor 120 borden



L mm	B mm	Ref	Universal lowerator
590	290	S061 564295	220-240 V
			Chariot à niveaux constant universel
			Universele stapelaar



L mm	B mm	Ref	Universal lowerator
581	581	S061 564296	220-240 V
			Chariot à niveaux constant universel
			Universele stapelaar



Plate racks
Echelles assiettes
Bordenrekken



Mobile plate rack Echelle assiettes mobile Mobiel bordenrek	Type 104 plates	L mm 600	B mm 600	H mm 1790	Ref D047 047000
---	-----------------------	-------------	-------------	--------------	--------------------



Wall plate rack Echelle assiettes murale Bordenrek wandmodel	Type 12 plates	L mm 700	B mm 240	Ref D047 047005
--	----------------------	-------------	-------------	--------------------



Table plate rack Echelle assiettes de table Bordenrek tafemodel	Type 52 plates	L mm 480	B mm 480	H mm 890	Ref D047 047001
	24 plates	520	290	730	D047 047008



Protection cover for plate rack plastic Housse de protection pour echelle assiettes plastique Beschermingshoes voor bordenrek plastic	Type 104 plates	Ref D047 047010
--	--------------------	--------------------



Protection cover for plate rack isothermal Housse de protection pour echelle assiettes isothermique Beschermingshoes voor bordenrek isothermisch	Type 104 plates	Ref D047 047100
---	--------------------	--------------------



Utensils 48 - 90
Ustensils
Keukenbenodigdheden

Stainless steel strainers & colanders
 Passoires & chinois en acier inoxydable
 Roestvrijstalen vergieten & zeven



Pasta strainer with handle
 Passoire pour pâtes à queue
 Pastavergiet met steel

H mm	ø mm	Ref
110	240	S043 323224
130	280	S043 323228



Conical strainer
 Chinois conique
 Puntzeef

ø mm	Ref
100	S074 515010
120	S074 515012
140	S074 515014
160	S074 515016
180	S074 515018
200	S074 515020
230	S074 515023
250	S074 515025



Conical strainer with fine mesh and large rim
 Chinois conique à toile fine et bord large
 Puntzeef met fijn gaas en brede boord

ø mm	Ref
180	S016 018118
200	S016 018120
230	S016 018123
250	S016 018125



Conical strainer with fine mesh
 Chinois conique à toile fine
 Puntzeef met fijn gaas

ø mm	Ref
80	S016 018008
100	S016 018010
120	S016 018012
140	S016 018014
160	S016 018016
180	S016 018018



Stand for conical strainer
 Support pour chinois conique
 Houder voor puntzeef

ø mm	H mm	Ref
180	280	S070 018016

ø mm	Cap.	Ref	Round colander with 2 handles Passoire ronde à 2 poignées Ronde vergiet met 2 handvaten
240	2,85L	S290 011424	
290	4,75L	S290 011428	
340	7,60L	S290 011434	
410	12,50L	S290 011441	



ø mm	Ref	Round strainer with fine mesh Chinois rond à toile fine Ronde zeef met fijn gaas
70	S016 018207	
100	S016 018210	
120	S016 018212	
140	S016 018214	
160	S016 018216	
180	S016 018218	
200	S016 018220	
230	S016 018223	



ø mm	Mesh	Ref	Round strainer with changeable fine mesh Chinois rond à toile fine changeable Ronde zeef met vervangbaar fijn gaas
220	1,5mm	D044 012201	
260	1,5mm	D044 012601	
300	1,5mm	D044 013001	
340	1,5mm	D044 013401	



ø mm	Mesh	Ref	Spare fine mesh for strainer medium mesh Toile fine supplémentaire pour chinois toile medium Vervangbare fijn gaas voor zeef medium gaas
220	1,5mm	D044 012211	
260	1,5mm	D044 012611	
300	1,5mm	D044 013011	
340	1,5mm	D044 013411	



ø mm	Mesh	Ref	Spare fine mesh for strainer double mesh Toile fine supplémentaire pour chinois double toile Vervangbare fijn gaas voor zeef dubbel gaas
220	0,4 & 3,5mm	D044 012212	
260	0,4 & 3,5mm	D044 012612	
300	0,4 & 3,5mm	D044 013012	
340	0,4 & 3,5mm	D044 013412	



Mesh sieves
Tamis
Ronde zeven



Round flour sieves with plastic rim
set of 3 pieces
Tamis à farine bord en plastique
set de 3 pièces
Ronde zeef met fijn gaas en plastic rand
set van 3 stuks

ø mm
180-220-260

Ref
D043 115020



Round flour sieve with plastic rim
Tamis à farine bord en plastique
Ronde zeef voor bloem met plastic rand

ø mm	H mm	Mesh
305	115	0,5
305	115	0,85
305	115	1,2
305	115	1,8
305	115	2,8

Ref
S019 200634
S019 200633
S019 200632
S019 200631
S019 200630



Round sugar sieve with plastic rim
Tamis à sucre bord en plastique
Ronde zeef voor suiker met plastic rand

ø mm	H mm	Mesh
185	107	0,5

Ref
S019 200635

Bouillon cloths
Etamines passe-bouillon
Passeerdoeken



Cheese or bouillon cloth
pack of 5 pieces
Etamine passe-bouillon
paquet de 5 pièces
Passeerdoek
pak van 5 stuks

L mm	B mm
870	700

Ref
D043 019550

ø mm	Cap.	Ref
160	0,70L	S290 003916
200	1,40L	S290 003920
220	1,90L	S290 003922
240	2,85L	S290 003924
300	4,75L	S290 003930
340	7,60L	S290 003934
410	12,50L	S290 003941

Round mixing bowl
S/S
Bol de cuisine rond
inox
Ronde mengkom
RVS



ø mm	Cap.	Ref
160	1,00L	S290 003716
200	2,00L	S290 003721
240	2,50L	S290 003724
280	4,50L	S290 003728
320	6,00L	S290 003732
360	9,00L	S290 003736
400	14,00L	S290 003740

Conical kitchen bowl
S/S
Bol de cuisine conique
inox
Conische mengkom
RVS



ø mm	H mm	Cap.	Ref
360	160	11,00L	S016 017988
400	180	15,00L	S016 017989
450	200	22,00L	S016 017990
500	220	30,00L	S016 017991

Conical kitchen bowl
with 2 handles
S/S
Bol de cuisine conique
avec 2 poignées
inox
Conische mengkom
met 2 handvaten
RVS



ø mm	H mm	Cap.	Ref
160	120	1,80L	K006 219516

Zabaglione bowl
copper
Bol de cuisine rond pour
sabayon
cuivre
Ronde mengkom voor
sabayon
koper



Type	ø mm	H mm	Cap.	Ref
	310	290	12,00L	S074 010628
	350	320	15,00L	D069 820002

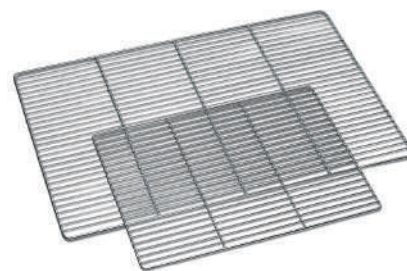
Pail on base
S/S
Seau sur pied
inox
Emmer op voet
RVS



For 12L	S074 010727
For 15L	D069 820012

Lid for pail
Couvercle pour seau
Deksel voor emmer

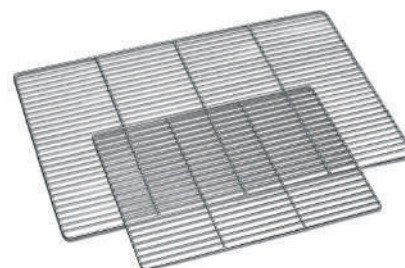
Type	L mm	B mm	Ref	Rectangular grate without feet
GN 1/1	530	325	D108 010850	chrome
GN 2/1	650	530	D108 010851	chrome
	300	200	D108 010852	chrome
	400	300	D108 010853	chrome
	600	400	D108 010854	chrome
	800	600	D108 010855	chrome



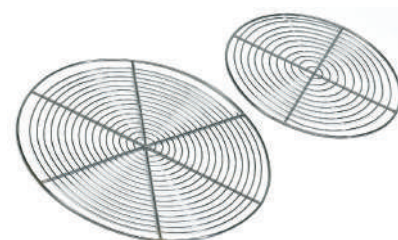
Type	L mm	B mm	Ref	Rectangular grate with feet
GN 1/1	530	325	D108 010860	chrome
GN 2/1	650	530	D108 010861	chrome
	300	200	D108 010862	chrome
	400	300	D108 010863	chrome
	600	400	D108 010864	chrome
	800	600	D108 010865	chrome



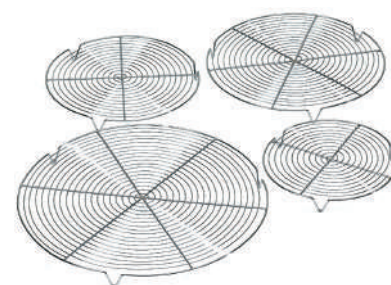
Type	L mm	B mm	Ref	Rectangular grate without feet
GN 1/1	530	325	S067 023211	S/S
GN 2/1	650	530	S067 023221	inox
	600	400	S067 023231	RVS



ø mm	Ref	Round grate without feet
200	D043 011020	chrome
240	D043 011024	chrome
280	D043 011028	chrome
320	D043 011032	chrome



ø mm	Ref	Round grate with feet
200	D043 010920	chrome
240	D043 010924	chrome
280	D043 010928	chrome
320	D043 010932	chrome
360	D043 010936	chrome



Polyamide amplified with fibreglass
Polyamide renforcé avec de la fibre de verre
Polyamide versterkt met glasvezel

What are the advantages of polyamide amplified with fibreglass?
Quels sont les avantages du polyamide renforcé avec de la fibre de verre?
Wat zijn de voordelen van polyamide versterkt met glasvezel?

waterproof	étanche	waterdicht
dishwasher safe	lavable en machine	afwasmachinebestendig
can be sterilized	stérilisable	steriliseerbaar
hygienic	hygiénique	hygiënisch
heat resistant up to 220°C	résistant aux températures jusqu'à 220°C	hittebestendig tot 220°C
ergonomic handle	manche ergonomique	ergonomisch handvat
solid	solide	stevig
light	léger	licht in gewicht
colourfast	stabilité de la couleur	kleurvast

INFO: see page 55

voir page 55

zie pagina 55

Polyamide and fibreglass whisks
Fouets en polyamide et fibre de verre
Kloppers in polyamide en glasvezel



INFO: see page 56 - 57

voir page 56 - 57

zie pagina 56 - 57

Polyamide and fibreglass spoons & spatulas
Ceuilères & spatulas en polyamide et fibre de verre
Lepels & spatels in polyamide en glasvezel



L mm	Ref	Whisk
250	S016 043025	fibreglass handle
300	S016 043030	Fouet
350	S016 043035	manche en fibre de verre
400	S016 043040	Klopper
450	S016 043045	handvat uit glasvezel
500	S016 043050	



L mm	Ref	Whisk
250	S155 019525	S/S handle
300	S155 019530	Fouet
350	S155 019535	manche en inox
400	S155 019540	Klopper
450	S155 019545	handvat uit RVS
500	S155 019550	
600	S155 019560	
1000	S016 043100	
1290	S016 043129	



Type	L mm	Ref	Whisk
6 wires	200	D190 101200	anodised handle
8 wires	250	D190 100250	Fouet
12 wires	350	D190 101350	manche anodisée
12 wires	380	D190 101380	Klopper
12 wires	420	D190 101420	geanodiseerd handvat



L mm	Ref	Balloon whisk
350	S070 041535	S/S handle
		Fouet à blancs
		manche en inox
		Ballonklopper
		handvat uit RVS



Type	L mm	Ref	Balloon whisk
12 wires	300	D190 102300	anodised handle
15 wires	400	D190 102400	Fouet à blancs
			manche anodisée
			Ballonklopper
			geanodiseerd handvat



Polyamide and fibreglass spoons & scrapers: non stick and heat resistant up to 220°C
 Cuillères & lèches-plat en polyamide et fibre de verre: non-adhésive et résistant à la chaleur jusqu'à 220°C
 Lepels & schrapers in polyamide en glasvezel: antikleef en hittebestendig tot 220°C



Spoon
 Cuillère
 Lepel

L mm	Ref
300	S070 043155
380	S070 043160
450	S070 043165



Serving spoon
 Cuillère de service
 Serveerlepel

L mm	Ref
350	S070 043735



Serving spoon
 perforated
 Cuillère de service
 perforée
 Serveerlepel
 geperforeerd

L mm	Ref
350	S070 043835



Plate scraper
 Lèche-plat
 Pottenlikker

L mm	Ref
250	S070 043925
280	S070 043928
350	S070 043935
450	S070 043945



Spoon shaped spatula
 Lèche-plat
 Pottenlikker

L mm	Ref
250	S070 043316
330	S070 043317

Polyamide and fibreglass spoons & scrapers: non stick and heat resistant up to 220°C
 Cuillères & lèches-plat en polyamide et fibre de verre: non-adhésive et résistant à la chaleur jusqu'à 220°C
 Lepels & schrapers in polyamide en glasvezel: antikleef en hittebestendig tot 220°C

L mm	Ref	Spatula Spatule Spatel
250	S070 043125	
300	S070 043130	
350	S070 043135	
400	S070 043140	
450	S070 043145	
500	S070 043150	



L mm	Ref	Spatula perforated Spatule perforée Spatel geperforeerd
300	S070 043080	



L mm	Ref	Spatula non flexible Spatule non flexible Spatel niet flexibel
320	S070 043232	



ø mm	L mm	Ref	Spatula Spatule Spatel
90x100	350	S070 043236	



ø mm	L mm	Ref	Spatula slotted Spatule ouvert Spatel open
90x100	350	S070 043085	



L mm	Ref	Spatula with thermometer Spatule avec thermomètre Spatel met thermometer
385	D043 113090	



Stainless steel ladles, skimmers & spatulas
 Louches, écumaires & spatules en acier inoxydable
 Roestvrijstalen lepels, schuimspanen & spatels



Ladle in one piece
 Louche
 Pollepel

ø mm	Cap.	Ref
60	0,05L	S710 010206
80	0,12L	S710 010208
100	0,25L	S710 010210
120	0,50L	S710 010212
140	0,75L	S710 010214
160	1,00L	S710 010216
200	2,00L	S070 010320



Basting spoon in one piece
 Louche à bec droit
 Rechte sauslepel

L mm	Ref
380	S070 010241



Side basting spoon
 in one piece
 Louche à bec de côté
 Schuine sauslepel

L mm	Ref
380	S070 010243



Skimmer
 Ecumoire
 Schuimspaan

ø mm	Ref
80	S710 010228
100	S710 010230
120	S710 010232
140	S710 010234
160	S710 010236
180	S070 010238



Kitchenfork with 2
 prongs
 Fourchette de cuisine
 Keukenvork

L mm	Ref
500	S016 010242

ø mm	L mm	Ref
100	380	S016 010253
120	380	S016 010254

Spatula
 Spatule
 Spatel



ø mm	L mm	Ref
100	380	S016 010250
120	380	S016 010251

Spatula
 perforated
 Spatule
 perforée
 Spatel
 geperforeerd



ø mm	L mm	Ref
120x150	1000	S070 002180

Reducing spatula
 Spatule de réduction
 Reduceerspatel



ø mm	Ref
70 - 90	S016 062957
90 - 110	S016 062959

Bird's nest
 Panier à nid
 Nestspan








L mm	Ref
130	S016 063514
150	S016 063516
180	S016 063518
200	S016 063520
240	S016 063524
280	S016 063528

French Fry skimmer
 tin
 Ecumoire à friture
 étain
 Frietspaan
 vertind



Stainless steel serving tongs
Pinces de service en acier inoxydable
Roestvrijstalen serveertangen

	<p>Steak tongs Pince à steak Steaktang</p>	<p>L mm 530</p>	<p>Ref S021 686150</p>
	<p>Serving tongs Pince de service Serveertang</p>	<p>L mm 230 400</p>	<p>Ref C010 003142 C010 003143</p>
	<p>Serving tongs spaghetti Pince de service spaghetti Serveertang spaghetti</p>	<p>L mm 235</p>	<p>Ref S014 718365</p>
	<p>Serving tongs buffet Pince de service buffet Serveertang buffet</p>	<p>L mm 230</p>	<p>Ref S014 718364</p>
	<p>Serving tongs asparagus Pince de service asperges Serveertang asperges</p> <p>Serving tongs vegetables Pince de service légumes Serveertang groenten</p>	<p>L mm 190 195</p>	<p>Ref S014 718371 S014 718378</p>

Stainless steel spatulas & turners with plastic handle
 Spatules & pelles en acier inoxydable avec manche en plastique
 Roestvrijstalen spatels & scheppen met plastic handvat

L mm	B mm	Ref	Flexible spatula Spatule flexible Flexibele spatel
155	30	S070 043015	
220	34	S070 043022	
260	37	S070 043026	
310	43	S070 043031	
360	50	S070 043036	



L mm	B mm	Ref	Bent spatula Spatule courbée Gebogen spatel
220	34	S070 004657	
250	37	S070 004658	
300	43	S070 004659	



L mm	B mm	Ref	Triangular cleaning spatula Spatule triangulaire Driehoekige spatel
120	60	S070 041006	
120	80	S070 041008	
120	100	S070 041010	



Type	L mm	B mm	Ref	Burger spatula Pelle à hamburgers Bakschep voor hamburgers
	200	75	S016 169812	
perforated	120	80	S016 169811	



Type	L mm	B mm	Ref	Wide turner Pelle large Brede bakschep
	155	87	S070 041015	
perforated	155	87	S070 041016	



Stainless steel spatulas & turners with plastic handle
 Spatules & pelles en acier inoxydable avec manche en plastique
 Roestvrijstalen spatels & scheppen met plastic handvat



Lasagna spatula
 Spatule à lasagne
 Lasagne spatel

L mm	B mm	Ref
135	70	S016 169805

Beechwooden spatulas & spoons
 Cuillères & spatules en bois hêtre
 Beukenhouten spatels & lepels



Spatula
 Spatule
 Spatel

L mm	Ref
300	D061 008132
400	D061 008134
450	D061 008136
500	D061 008137
800	D061 008138
1000	D061 008139
1200	D061 008140



Spoon
 Cuillère
 Lepel

L mm	Ref
250	S073 001511
300	S073 001512
350	S073 001513
400	S073 001514

L mm	Ref	Spatula
800	D043 112011	Exoglass
1000	D043 112013	Spatule
1200	D043 112012	Exoglass Spatel Exoglass



L mm	Ref	Spatula
1000	D043 112015	perforated Spatule perforée Spatel geperforeerd



L mm	Ref	Whisk
1000	D043 111060	Fouet
1200	D043 111061	Klopper



L mm	Cap.	Ref	Ladle
430	2,00L	D043 112018	Louche
1000	2,00L	D043 112019	Pollepel



L mm	Ref	Wall rack holder for kettle utensils
380	D043 112030	Penderie murale à ustensils pour marmites Hangrek voor ketel benodigdheden



Flour scoops & measuring jugs
 Pelles à farine & mesures graduées
 Meelscheppen & maatbekers



Flour scoop
 aluminium
 Pelle à farine
 aluminium
 Meelschep
 aluminium

L mm	Cap.	Ref
210	0,2L	D071 067210
250	0,3L	D071 067265
265	0,4L	D071 067290
310	0,6L	D071 067310
350	1,1L	D071 067350
400	1,9L	D071 067400
430	2,6L	D071 067430



Flour scoop
 polycarbonate
 Pelle à farine
 polycarbonate
 Meelschep
 polycarbonaat

Cap.	Ref
0,18L	S014 002882
0,36L	S014 002884
0,72L	S014 002886



Flour scoop
 S/S
 Pelle à farine
 inox
 Meelschep
 RVS

L mm	Cap.	Ref
100	0,1L	S070 003710
150	0,4L	S070 003715
200	1,0L	S070 003719
230	1,7L	S070 003723
250	2,8L	S070 003725



Set of 4 measuring cups
 S/S
 Set de 4 mesures graduées
 inox
 Set van 4 maatbekers
 RVS

Cap.	Ref
60/80/125/250 ml	S016 015604



Set of 5 measuring spoons
 S/S
 Set de 5 cuillères mesures
 inox
 Set van 5 maatlepels
 RVS

Cap.	Ref
0,62/1,25/2/5/15 ml	S016 015605

ø mm	H mm	Cap.	Ref
85	100	0,2L	S019 018072
105	105	0,5L	S019 018073
125	145	1,0L	S019 018074
135	170	2,0L	S019 018075
155	210	3,0L	S019 018076
190	240	5,0L	S019 018077

Measuring jug
 polypropylene
 Mesure graduée
 polypropylène
 Maatbeker
 polypropyleen



ø mm	H mm	Cap.	Ref
150	130	1,0L	S074 003703
170	190	2,0L	S074 003720

Measuring jug without feet
 S/S
 Mesure graduée sans pied
 inox
 Maatbeker zonder voet
 RVS



ø mm	H mm	Cap.	Ref
150	140	1,0L	S074 012204
170	200	2,0L	S074 012206

Measuring jug with feet
 S/S
 Mesure graduée sur pied
 inox
 Maatbeker op voet
 RVS



Stainless steel (fondant) funnels
 Entonnoirs (fondant) en acier inoxydable
 Roestvrijstalen trechters & sausverdelers



Funnel
 Entonnoir
 Trechter

ø mm	Ref
120	S016 003705
160	S016 001716
200	S016 001720
240	S016 001725



Funnel with sieve
 Entonnoir à filtre
 Trechter met zeef

ø mm	Ref
120	S016 001812



Fondant funnel
 Entonnoir à fondant
 Sausverdelers

ø mm	H mm	Cap.	Ref
190	180	1,9L	S043 000991



Stand for fondant funnel
 Support pour entonnoir à fondant
 Houder voor sausverdelers

H mm	Ref
150	S043 000995

H mm
200

Ref
D085 030607

Grater with 4 sides
Râpe à 4 faces
Rasp met 4 zijden



Type	B mm	Ref
fine	2	S016 061341
medium	4	S016 061342
coarse	2	S016 061343
narrow	10	S016 061344
fine slices	22	S016 061345

Grater 135 x 60mm
Râpe 135 x 60mm
Rasp 135 x 60mm



L mm B mm H mm
194 110 115

Ref
K001 004193

Cheese grater with catch up basin
Râpe à fromage avec bassin
Kaasrasp met opvangbak



L mm B mm H mm
136 44 28

Ref
K001 004190

Nutmeg grater
Râpe à muscade
Nootmuskaat rasp



L mm B mm H mm
300 110

Ref
D069 021810

Potato press
Presse-purée
Pureerpers



L mm B mm H mm
320 90 125

Ref
K001 003024

Potato press with 3 discs
2-5-7 mm
Presse-purée avec 3 grilles
Pureerpers met 3 schijven

Graters & vegetable mincers
Râpes & passes-vite
Raspen & passes-vites



Vegetable mincer with
1 disc
S/S
Passe-vite avec 1 grille
inox
Passe-vite met 1 schijf
RVS

Type	ø mm	Ref
3,0mm	370	K001 001263



Disc for vegetable mincer
K001 001263
Grille pour passe-vite
Schijf voor passe-vite

Type	ø mm	Ref
1,0mm	370	K001 126310
1,5mm	370	K001 126315
2,0mm	370	K001 126320
3,0mm	370	K001 126330
4,0mm	370	K001 126340



Vegetable mincer with
1 disc
tin
Passe-vite avec 1 grille
étain
Passe-vite met 1 schijf
vertind

Type	ø mm	Ref
3,0mm	370	K001 001282



Disc for vegetable mincer
K001 001282
Grille pour passe-vite
Schijf voor passe-vite

Type	ø mm	Ref
1,0mm	370	K001 001283
1,5mm	370	K001 001284
2,0mm	370	K001 001285
3,0mm	370	K001 001287
4,0mm	370	K001 001289



Small vegetable mincer
with 3 discs
1,5-2-4 mm
S/S
Small passe-vite avec
3 grilles
inox
Small passe-vite met
3 schijven
RVS

ø mm	Ref
200	K001 001275

ø mm	Ref	Vegetable mincer on tripod
390	K001 001292	without disc tin Passe-vite sur trepied sans grille étain Passe-vite op driepoot zonder schijf vertind



Type	ø mm	Ref	Disc for vegetable mincer
1,0mm	390	K001 001291	on tripod
1,5mm	390	K001 001294	K001 001292
2,0mm	390	K001 001295	Grille pour passe-vite
3,0mm	390	K001 001297	sur trepied
4,0mm	390	K001 001299	Schijf voor passe-vite
			op driepoot



ø mm	Ref	Vegetable mincer with
310	K001 001262	3 discs 1,5-2,5-4 mm S/S Passe-vite avec 3 grilles inox Passe-vite met 3 schijven RVS



ø mm	Ref	Vegetable mincer with
310	K001 001272	3 discs 1,5-2,5-4 mm tin Passe-vite avec 3 grilles étain Passe-vite met 3 schijven vertind



ø mm	H mm	Cap.	Ref	Salad dryer
330	420	10 kg	E035 004342	Essoreuse à salade
430	500	20 kg	E035 004343	Slazwierder



Stainless steel mandolines & slicers
Mandolines & coupeurs en acier inoxydable
Roestvrijstalen mandolines & snijders

MANDOLINE 2000 S D043 018900

Features	Caractéristiques	Eigenschappen
total hand safety thanks to the pusher, and easy to use	une sécurité d'utilisation grâce au poussoir, et simple à utiliser	veilig voor de handen dankzij de pusher, en zeer eenvoudig in gebruik
thickness indicated on slicer body for easier adjustment, up to 10mm, and regular cut	marquage d'épaisseur, jusqu'à 10mm, sur le corps pour faciliter le réglage de la coupe	eenvoudig in te stellen danzij dikte indicator tot 10mm op de mandoline
big functional handle	poignée large et fonctionnelle	breed en functioneel handvat
non-skid pads	patins anti-glisse	anti-slip pootjes
composite body, easy to clean	en composite, nettoyage facile	uit composiet, eenvoudig te reinigen
Delivered with	Livrée avec	Geleverd met
3 matchstick cutters: 3, 5 & 10mm	3 blocs effleur à julienne: 3, 5 & 10mm	3 julienne schaven: 3, 5 & 10mm
a straight blade	un couteau lisse	een gladde schaaaf
a serrated blade	un couteau gaufré	een wafel schaaaf
a pusher for a perfect hand protection	un poussoir pour une parfaite protection de la main	een pusher voor een perfecte bescherming van het hand

MANDOLINE K001 006038

Features	Caractéristiques	Eigenschappen
for cutting vegetables and fruit in spaghetti, tagliatelle or garlands	pour couper légumes et fruits en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes	snijden van groenten en fruit in spaghetti, tagliatelle of slingers
straight slices, serrated slices and matchsticks	tranches lisses, tranches gaufrées et bâtonnets	gladde schijfjes, gewafelde schijfjes en julienne staafjes
2 cut thicknesses: 3 & 10mm	2 largeurs de coupe: 3 & 10mm	2 snijbreedtes: 3 & 10mm
stainless steel	en acier inoxydable	roestvrijstaal
pusher not included	poussoir non-inclus	pusher niet meegeleverd

JAPANESE MANDOLINE K001 075306 & K001 075309

Features	Caractéristiques	Eigenschappen
for cutting vegetables and fruit	pour couper légumes et fruit	snijden van groenten en fruit
straight slices	tranches lisses	gladde schijfjes
3 reversible blades included: 2, 3 & 4mm	livré avec 3 lames réversibles: 2, 3 & 4mm	geleverd met 3 omkeerbare messen: 2, 3 & 4mm
thermique resistance: 70°C	résistance thermique: 70° C	thermische weerstand: 70°C
made of ABS	en ABS	uit ABS

L mm	B mm	Ref
395	132	D043 018900

Mandoline 2000 S
with pusher
Mandoline 2000 S
avec poussoir
Mandoline 2000 S
met pusher



L mm	B mm	H mm	Ref
410	135	45	K001 006038

Mandoline without slicer
Mandoline sans lame
Mandoline zonder mes



L mm	B mm	H mm	Ref
175	120	59	K001 006040

Slicer for mandoline
Lame pour mandoline
Schaaf voor mandoline



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
65	315	115	23	K001 075306
95	345	145	23	K001 075309

Japanese mandoline
Mandoline Japonaise
Japanse mandoline



L mm	B mm	H mm	Ref
189	81	18	K001 017950

Truffle slicer
Coupe-truffes
Truffelsnijder



Stainless steel mandolines & slicers
Mandolines & coupeirs en acier inoxydable
Roestvrijstalen mandolines & snijders



Mandoline Le Rouet
with pusher
Mandoline Le Rouet
avec poussoir
Mandoline Le Rouet
met pusher

L mm	B mm	H mm	Ref
370	140	250	K001 130410

Features

for cutting vegetables and fruit in spaghetti, tagliatelle or garlands

3 blades included: 2, 3 & 6mm

stainless steel and polished aluminium body

Caractéristiques

pour couper légumes et fruits en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes

livré avec 3 couteaux: 2, 3 & 6mm

en acier inoxydable et cassette de coupe en aluminium poli

Eigenschappen

snijden van groenten en fruit in spaghetti, tagliatelle of slingers

geleverd met 3 messen: 2, 3 & 6mm

roestvrijstaal en gepolijst aluminium cassette



French fries slicer
Coupe-frites
Frietensnijder

Ref
K001 001261



Blade for french fries slicer
Lame pour coupe-frites
Mes voor frietensnijder

L mm	B mm	Ref
60	60	K001 001296
80	80	K001 001298
100	100	K001 001290
130	130	K001 001293



Pusher for french fries slicer
Poussoir pour coupe-frites
Pusher voor frietensnijder

L mm	B mm	Ref
60	60	K001 001251
80	80	K001 001252
100	100	K001 001253
130	130	K001 001254

L mm B mm H mm Ref
315 125 210 K001 215200

Kali professional apple
peeler
Eplucheur à pommes
professionnel Kali
Professionele
appelschilmachine Kali



Features

Caractéristiques

Eigenschappen

for peeling, cutting in slices and
removing the apple's core

pour éplucher, trancher et évider les
pommes

om appel te schillen, in schijven te
snijden en klokhuis te verwijderen

table mounted

fixation serre-joint

met klemschroef

L mm B mm H mm Ref
320 85 190 K001 537140

Apple peeler
Eplucheur à pommes
Appelschilmachine



Features

Caractéristiques

Eigenschappen

for peeling, cutting in slices and
removing the apple's core

pour éplucher, trancher et évider les
pommes

om appel te schillen, in schijven te
snijden en klokhuis te verwijderen

table mounted

fixation serre-joint

met klemschroef

Ref Apple peeler on foot
K001 537142 Eplucheur à pommes sur pied
Appelschilmachine op voet



Features

Caractéristiques

Eigenschappen

for peeling, cutting in slices and
removing the apple's core

pour éplucher, trancher et évider les
pommes

om appel te schillen, in schijven te
snijden en klokhuis te verwijderen

Vacuum cup

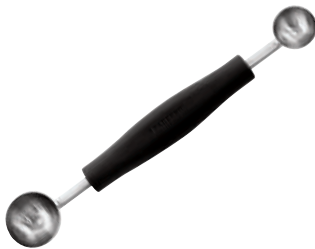
fixation ventouse

met vacuumvoet

Stainless steel fruit & vegetable preparation utensils
 Ustensils de préparation pour fruits & légumes en acier inoxydable
 Roestvrijstalen groenten & fruit voorbereidingsbenodigdheden



	ø mm	L mm	Ref
Melon baller round	10	190	S070 005201
Pomme parisienne rond	15	190	S070 005203
Aardappelboor rond	20	190	S070 005205
	25	195	S070 005206
	30	195	S070 005207



	ø mm	L mm	Ref
Dubbel melon baller round	12&18	170	S070 005210
Double pomme parisienne ronde	22&28	190	S070 005211
Dubbele aardappelboor rond			



	L mm	Ref
Melon baller oval	200	S070 005202
Pomme parisienne ovale		
Aardappelboor ovaal		



	L mm	Ref
Melon baller oval and fluted	200	S070 005220
Pomme parisienne ovale et cannelée		
Aardappelboor ovaal en geribbeld		



	L mm	Ref
Melon baller heart shaped	195	S070 005225
Pomme parisienne en forme de cœur		
Aardappelboor hartvormig		

L mm
170

Ref
C049 004910

Potato peeler
Eplucheur à pommes de terre
Aardappelschiller



L mm B mm H mm
109 64 13

Ref
C049 000403

Y-shaped potato peeler
Eplucheur à pommes de terre
en forme Y
Aardappelschiller in Y-vorm



L mm
240

Ref
S070 048280

Asparagus peeler
Eplucheur à asperges
Aspergeschiller



L mm
100

Ref
C150 294410

Decorating knife
Couteau de décoration
Decoreermes



Ref
K001 102500

Carving tools
set of 18 pieces
Couteaux à décorer
set de 18 pièces
Decoreer- en
modeleermessen
set van 18 stuks



Stainless steel fruit & vegetable preparation utensils
 Ustensils de préparation pour fruits & légumes en acier inoxydable
 Roestvrijstalen groenten & fruit voorbereidingsbenodigdheden



Apple corer
 plain
 Vide pomme
 uni
 Appelboor
 effen

ø mm
 1,5

Ref
 C150 004614



Apple corer
 scalloped
 Vide pomme
 cannelé
 Appelboor
 gegroefd

ø mm
 1,5

Ref
 C150 254407



Apple corer
 heart shaped
 Vide pomme
 en forme de coeur
 Appelboor
 hartvormig

ø mm
 1,5

Ref
 C150 150380



Pineapple corer
 Vide ananas
 Ananasboor

L mm
 240

Ref
 S070 120930



Apple and pear divider
 Coupe-pomme et poire
 Appel- en peerverdeler

L mm
 170

Ref
 D071 067006

L mm
240

Ref
D071 067007

Juice press
Presse-agrumes
Citruspers



L mm
190

Ref
D071 067008

Radish decorator
Décorateur de radis
Radijsgarneerder



L mm
180

Ref
D071 067009

Olive stoner
Dénoyauteur d'olives
Olijvenontpitter



L mm
145

Ref
D071 714000

Cherry stoner
Dénoyauteur de cerises
Kersenontpitter



L mm
215

Ref
S070 005232

Butter curler
Coquilleur à beurre
Botertrekker



Stainless steel fruit & vegetable preparation utensils
 Ustensils de préparation pour fruits & légumes en acier inoxydable
 Roestvrijstalen groenten & fruit voorbereidingsbenodigdheden



Lemon decorator for
 righthanded
 Canneleur pour droitier
 Citroentrekker voor
 rechtshandigen

L mm
 150

Ref
 C150 004611



Lemon decorator for
 lefthanded
 Canneleur pour gaucher
 Citroentrekker voor
 linkshandigen

L mm
 150

Ref
 C150 004610



Lemon decorator and zester
 for righthanded
 Canneleur et zesteur pour
 droitier
 Citroentrekker en zesteermes
 voor rechtshandigen

L mm
 150

Ref
 C150 251405



Lemon decorator and zester
 for lefthanded
 Canneleur et zesteur pour
 gaucher
 Citroentrekker en zesteermes
 voor linkshandigen

L mm
 150






Ref
 C150 251475



Lemon zester
 Zesteur
 Zesteermes

L mm
 150

Ref
 C150 252404

	L mm		Ref		Egg cutter in slices Coupe-oeufs en tranches Eiersnijder in schijfjes	
	150		D071 067001			
	L mm		Ref		Egg cutter in 6 parts S/S Coupe-oeufs en 6 parts inox Eiersnijder in 6 partjes RVS	
	190		D071 067002			
L mm	B mm	H mm	Ref		Egg separator S/S Séparateur jaune d'oeuf inox Eierdooierscheider RVS	
200	75	25	D071 711079			
	L mm		Ref		Nut cracker S/S Casse-noix inox Notenkraker RVS	
	150		D071 067003			
	L mm		Ref		Lobster cracker S/S Casse-homard inox Kreeftenkraker RVS	
	212		D071 716610			

Stainless steel fruit & vegetable preparation utensils
 Ustensils de préparation pour fruits & légumes en acier inoxydable
 Roestvrijstalen groenten & fruit voorbereidingsbenodigdheden



Garlic press
 Presse-ail
 Lookpers

L mm
 160

Ref
 D071 067005



Fish scaler
 Ecailleur à poisson
 Visschraper

L mm
 209

Ref
 D071 716500



Pizza wheel cutter
 Roulette à pizza
 Pizzawielsnijder

ø mm
 65

Ref
 C150 256487

INFO: see page 125

voir page 125

zie pagina 125

Fish and crustacean accessories
 Accessoires à poisson et crustacés
 Vis- en schaaldieren toebehoren



INFO: see page 127

voir page 127

zie pagina 127

Cutting knife for pizza
 Couteau à pizza
 Pizzames



L mm	Ref	Ticketholder aluminium Porte-tickets aluminium Tickethouder aluminium
305	S016 060831	
460	S016 060846	
610	S016 060861	
760	S016 060876	
915	S016 060891	



Type	L mm	Ref	Wall hanger with hooks Support mural à crochets Muurrek met haken
6 hooks	400	S016 060940	
8 hooks	600	S016 060760	
12 hooks	1000	S016 060710	



L mm	B mm	Ref	Recipe holder with 10 A4 slides Porte-recettes avec 10 fardes A4 Receptenhouder met 10 A4 mappen
385	246	D074 891053	



Ref	Plastic slides for holder D074 891053 pack of 10 Fardes en plastic pour support paquet de 10 Plastic mappen voor houder pak van 10
D074 149715	



Pepper & salt mills
Moulins à poivre & sel
Peper- & zoutmolens



Pepper & salt mill
Bistro Chocolat
Moulin à poivre & sel
Bistro Chocolat
Peper- & zoutmolen
Bistro Chocolat

Type	H mm	Ref
Pepper	100	B026 000012
Salt	100	B026 000015



Pepper & salt mill
Hostellerie Chocolat
Moulin à poivre & sel
Hostellerie Chocolat
Peper- & zoutmolen
Hostellerie Chocolat

Type	H mm	Ref
Pepper	220	B026 000022
Salt	220	B026 000025



Pepper & salt mill
Paris Chocolat
Moulin à poivre & sel
Paris Chocolat
Peper- & zoutmolen
Paris Chocolat

Type	H mm	Ref
Pepper	270	B026 250827
Salt	270	B026 250828

INFO: see page 36

voir page 36

zie pagina 36

Condiment dispenser
Boîte à condiments
Specerijendoos



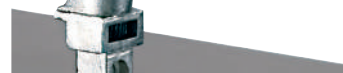
Type	L mm	Ref	Can opener
S/S	500	S070 008167	table model
S/S	500	K011 008165	Ouvre-boîtes
Alu	500	K011 008167	modèle de table Blikopener tafelmodel



Ref	Blade for can opener
S070 008168	S070 008167 Lame pour ouvre-boîtes Mes voor blikopener



S070 008169	Wheel for can opener Roue pour ouvre-boîtes Wiel voor blikopener
-------------	--



Ref	Can opener
K001 104057	Ouvre-boîtes Blikopener



Ref	Can opener
S073 025300	butterfly model Ouvre-boîtes modèle papillon Blikopener vlindermodel



ISI GOURMET WHIP PLUS

Features	Caractéristiques	Eigenschappen
a multifunctional cream whipper for the professional kitchen	le siphon multi usages pour la cuisine professionnelle	multifunctionele sifon voor de professionele keuken
for preparing hot and cold espumas, finger foods, sauces, creamy soups, whipped cream and other desserts	pour la préparation d'espumas chauds et froids, de finger food, de sauces chaudes et froides, de veloutés, de crème Chantilly et autre desserts	voor de bereiding van koude en warme espumas, finger food, koude en warme sausen, opgeklopte crèmesoepen, slagroom en desserts
etched markings to indicate maximum fill level	marquage du niveau de remplissage	met niveaumarkering
3 decorator tips, a charger holder and cleaning brush included	livré avec 3 douilles de garnissage, porte-cartouche et brosse de nettoyage	geleverd met 3 versieringsringen, een dragenpatroon en een schoonmaak borstel
dishwasher save	lavable en machine	afwasmachinebestendig
HACCP approved	HACCP approuvé	HACCP goedgekeurd

ISI CREAM PROFI PLUS

Features	Caractéristiques	Eigenschappen
For preparing of fresh whipped cream and many other cold applications	pour la préparation de crème fouettée et d'autres préparations froides	Voor de bereiding van slagroom en andere koude applicaties
Yields up to twice the amount of whipped cream in comparison to other whipping methods	permet d'obtenir jusqu'à 2 fois le volume de crème fouettée comparé à une méthode traditionnelle	bekom tot 2 keer het volume van opgeklopte slagroom in vergelijking met de traditionele methode
2 decorator tips, a charger holder and cleaning brush included	livré avec 2 douilles de garnissage, porte-cartouche et brosse de nettoyage	geleverd met 2 versieringsringen, een dragenpatroon en een schoonmaak borstel
dishwasher save	lavable en machine	afwasmachinebestendig
HACCP approved	HACCP approuvé	HACCP goedgekeurd

ISI THERMO WHIP PLUS

Features	Caractéristiques	Eigenschappen
a multifunctional whipper with the added benefit of a thermally insulated bottle	le siphon multi usages avec les bénéfices d'une bouteille isothermique	multifunctionele sifon met de voordelen van een isothermische fles
for preparing hot and cold espumas, finger foods, sauces, creamy soups, whipped cream and other desserts	pour la préparation d'espumas chauds et froids, de finger food, de sauces chaudes et froides, de veloutés, de crème Chantilly et autre desserts	voor de bereiding van koude en warme espumas, finger food, koude en warme sausen, opgeklopte crèmesoepen, slagroom en desserts
cold items are kept cold for up to 8 hours and hot items are kept warm for up to 3 without additional equipment	rempli d'un produit froid, il le conserve froid jusqu'à 8 heures et un produit chaud se conserve chaud jusqu'à 3 heures	koude bereidingen blijven koud gedurende 8 uur en warme bereidingen blijven warm gedurende 3 uur
double-walled insulated bottle with etched markings to indicate maximum fill level	bouteille isolée par un double paroi avec marquage du niveau de remplissage	dubbelwandige geïsoleerde fles met niveaumarkering
3 decorator tips, a charger holder and cleaning brush included	livré avec 3 douilles de garnissage, porte-cartouche et brosse de nettoyage	geleverd met 3 versieringsringen, een dragenpatroon en een schoonmaak borstel
dishwasher save	lavable en machine	afwasmachinebestendig
HACCP approved	HACCP approuvé	HACCP goedgekeurd

Cap.	Ref	Gourmet Whip Plus
0,5L	D022 002431	Gourmet Whip Plus
1,0L	D022 002440	Gourmet Whip Plus



Cap.	Ref	Cream Profi Whip
0,5L	D022 000009	Cream Profi Whip
1,0L	D022 000090	Cream Profi Whip



Cap.	Ref	Thermo Whip
0,5L	D022 002441	Thermo Whip
1,0L	D022 002480	Thermo Whip



Ref	Cartridges for Whip
D022 010742	pack of 50 pieces
	Cartouches pour Whip
	paquet de 50 pièces
	Navullingen voor Whip
	pak van 50 stuks



Features	Temperature Température Temperatuur	Precision Précision Precisie	Material Matériel Materiaal	Weight Poids Gewicht	Extra
CHARCUTIER K001003111	-10° à +120°C	1°C	plastic housing gaine plastique plastic omhulsel	16 g	
HAM K001003117	+30° à +100°C	1°C		16 g	with glass probe sonde en verre glazen sonde
MEAT S016062452	+54° à +88°C				with probe sonde sonde
COOKING K001003123	+/-50° à +200°C	0,1°C		99 g	electronic électronique electronisch
OVEN K001003125	-50° à +300°C	10°C		50 g	
INFRARED LASER K001003124	-50° à +400°C	1°C		179 g	2 batteries LR03 2 piles LR03 2 batterijen LR03
INFRARED LASER D157000462	-40° à +280°C	1°C			1 batterie 9V 1 pile 9V 1 batterij 9V
BAKERY K001003115	-10° à +60°C	1°C	plastic housing gaine plastique plastic omhulsel	61 g	
SUGAR K001003113 K001003114	+80° à +200°C	1°C	plastic housing gaine plastique plastic omhulsel	65 g	
FREEZER D043017805	-50° à +50°C	1°C	white PP housing gaine en PP blanc witte PP omhulsel		
MINI K001003119	50° à +150°C	1°C	plastic housing gaine plastique plastic omhulsel	25 g	1 batterie AG13 1 pile AG13 1 batterij AG13
FOLDABLE K001003119	-50° à +300°C	1°C		71 g	electronic électronique electronisch

Cap.
-10 à 120°C

Ref
K001 003111

Charcutier thermometer
plastic housing
Thermomètre charcutier
gaine en plastique
Charcutier thermometer
plastic omhulsel



Cap.
30 à 100°C

Ref
K001 003117

Ham thermometer
glass
Thermomètre à jambon
verre
Ham thermometer
glas



ø mm
110

Cap.
+54 à 88°C

Ref
S016 062452

Meat thermometer
Thermomètre à viande
Vleesthermometer



Cap.
-50 à 200°C

Accurate
1°C

Ref
K001 003123

Cooking thermometer
Thermomètre cuisson
Cuisson thermometer



Cap.
50 à 300°C

Accurate
10°C

Ref
K001 003125

Thermometer
oven
Thermomètre
four
Thermometer
oven



Thermometers
Thermomètres
Thermometers



Thermometer
infrared, with laser
Thermomètre
infrarouge, avec laser
Thermometer
infrarood, met laser

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
184	54	36	-50 à 400°C	K001 003124
			-40 à 280°C	D157 000462



Baker thermometer
plastic housing
Thermomètre boulanger
gaine en plastique
Bakker thermometer
plastic omhulsel

Cap.	Accurate	Ref
-10 à 60°C	1°C	K001 003115



Sugar thermometer
plastic housing
Thermomètre sucre
gaine en plastique
Suiker thermometer
plastic omhulsel

Cap.	Accurate	Ref
80 à 200°C	1°C	K001 003113



Sugar thermometer
RVS housing
Thermomètre sucre
gaine en inox
Suiker thermometer
RVS omhulsel

Cap.	Accurate	Ref
80 à 200°C	1°C	K001 003114



Freezer thermometer
Thermomètre congélateur
Diepvries thermometer

Cap.	Ref
-50 à 50°C	D043 017805

Cap. --50 à 150°C
Accurate 1°C
Ref K001 003119

Thermometer
pocket model
Thermomètre
de poche
Thermometer
pocket model



Cap. --50 à 300°C
Accurate 1°C
Ref K001 003122

Thermometer
foldable
Thermomètre
pliable
Thermometer
plooibaar



L mm 160
Ref D043 019225

Metric syrup density meter
Pèse-sirop métrique
Metrische stroopweger



ø mm 360
L mm 175
Ref D043 019226

Test tube for syrup density
meter
Eprouvette pour pèse-sirop
Testbuisje voor stroopweger



Cap. 19h 59min
Ref K001 003126

Timer
magnetic
Timer
magnetique
Timer
magnetisch





	Cap.	Accurate	Ref
Electronical scale professional model with column	60kg	10g	K001 036840
Balance électronique modèle professionnel avec colonne	150kg	20g	K001 036850
Electronische weegschaal professioneel model met kolom	300kg	50g	K001 036860



	Cap.	Accurate	Ref
Electronical scale large	6kg	0,5g	K001 036700
Balance électronique large	12kg	1,0g	K001 036710
Electronische weegschaal groot	30kg	2,0g	K001 036720
	50kg	5,0g	K001 036730



	Cap.	Accurate	Ref
Electronical scale medium	3kg	5,0g	K001 036930
Balance électronique moyen	10kg	1,0g	K001 036940
Electronische weegschaal medium			



	Cap.	Accurate	Ref
Electronical scale small	1kg	0,5g	K001 036950
Balance électronique petit	3kg	1,0g	K001 036960
Electronische weegschaal klein model			



	L mm	B mm	H mm	Cap.	Accurate	Ref
Mechanical scale	195	230	205	1kg	5g	D043 252001
Balance mecanique	220	260	277	4kg	10g	D043 252004
Mechanische weegschaal	220	260	277	10kg	50g	D043 252010
	315	370	355	30kg	100g	D043 252030
	315	370	355	50kg	200g	D043 252050



Kitchen knives 92 - 132
Couteaux de cuisine
Keukenmessen

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is a systematic preventive approach to food safety as a means of prevention. This control process, imposed by the European Union, is used in the food industry to identify potential food safety hazards, so that key actions can be taken to reduce or eliminate the risk of the hazards being realized. All started in the Sixties, in the United States, when NASA plan to send men in space. It was then necessary to be able to guarantee the safety of food of the astronauts.

We advise you to use the proper colour of knives and cutting boards in order to avoid food contamination.

Colour	For the preparation of
Red	raw red meat
Blue	fish
Green	vegetables and fruits
Yellow	poultry
White	bread and pastry
Brown	cooked meat

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) est un outil de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. La méthode HACCP, désormais imposée par l'Union européenne, permet d'identifier des étapes où il existe un danger et d'instaurer une mesure de maîtrise de celui-ci. Le système HACCP est né aux Etats Unis dans les années 1960. La NASA, ne voulant pas que les astronautes contractent une gastro, a demandé de concevoir un système permettant d'assurer des produits sains.

Nous vous conseillons d'employer la bonne couleur de couteaux et de planches à découper pour maîtriser les risques de contamination.

Couleur	Pour la préparation de
Rouge	viande rouge crue
Bleu	poisson
Vert	légumes et fruits
Jaune	volaille
Blanc	pain et pâtisserie
Brun	viande cuite

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie, wil ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo weinig mogelijk risico op besmetting. HACCP heeft zijn oorsprong in de Amerikaanse ruimtevaart tijdens de jaren '60. Het was toen noodzakelijk veilig voedsel te garanderen aan de astronauten die op missie waren.

We adviseren u de juiste kleur messen en snijplanken te gebruiken om risico's op besmetting te verminderen.

Kleur	Voor de voorbereiding van
Rood	rauw rood vlees
Blauw	vis
Groen	groenten en fruit
Geel	gevogelte
Wit	brood en pâtisserie
Bruin	gebakken vlees

L mm Ref
 80 C240 182102
 100 C240 182103

Paring knife
 Couteau d'Office
 Officemes



110 C240 182104

Paring knife
 wavy edge
 Couteau d'Office
 dentelé
 Officemes
 getand



L mm Ref
 60 C240 182101

Bird's beak peeling knife
 Couteau à tourner
 Tourneermes



L mm Ref
 130 C240 182105
 150 C240 182106

Kitchen knife
 Couteau de cuisine
 Keukenmes



L mm Ref
 110 C240 182148

Tomato knife
 Couteau à tomates
 Tomatenmes



L mm Ref
 180 C240 182107
 210 C240 182108
 240 C240 182109

Bread knife
 Couteau à pain
 Broodmes



Black handled knives & accessories
 Couteaux à manche noir & accessoires
 Messen met zwart handvat & accessoires



	L mm	Ref
Pastry knife wavy edge Couteau pâtissier dentelé Patisseriemes getand	250	C240 182110



	L mm	Ref
Chef's knife Couteau de cuisine Chefmes	160	C240 182111
	200	C240 182112
	260	C240 182113
	310	C240 182114
Chef's knife wavy edge Couteau de cuisine dentelé Chefmes getand	310	C240 182115



	L mm	Ref
Slicing knife rounded tip Trancheur arrondi Snijmes met ronde tip	250	C240 182116
	280	C240 182117
	310	C240 182118



	L mm	Ref
Slicing knife rounded tip wavy edge Trancheur arrondi dentelé Snijmes met ronde tip getand	250	C240 182119
	280	C240 182120
	310	C240 182121
	360	C240 182122



	L mm	Ref
Salmon slicer Couteau à saumon Zalmmes	310	C240 182123



Salmon slicer scalloped Couteau à saumon cannelé Zalmmes gegroeefd	310	C240 182124
---	-----	-------------

L mm Ref
 130 C240 182125
 150 C240 182126

Boning knife
 bent
 Désosseur
 oblique
 Uitbeenmes
 schuin



L mm Ref
 130 C240 182127
 160 C240 182128

Boning knife
 curved
 Désosseur
 courbé
 Uitbeenmes
 gebogen



L mm Ref
 160 C240 182129

Boning knife
 straight
 Désosseur
 droit
 Uitbeenmes
 recht



L mm Ref
 130 C240 182134
 160 C240 182135
 180 C240 182136
 210 C240 182137
 240 C240 182138

Sticking knife
 Couteau à saigner
 Steekmes



L mm Ref
 180 C240 182130
 210 C240 182131

Fish filleting knife
 flexible
 Filet de sole
 flexible
 Fileermes
 flexibel



Black handled knives & accessories
 Couteaux à manche noir & accessoires
 Messen met zwart handvat & accessoires



Skinning knife
 Couteau à dépouiller
 Onthuidmes

L mm	Ref
180	C240 182132
210	C240 182133



Butcher's knife
 Couteau de boucher
 Slagersmes

L mm	Ref
180	C240 182139
210	C240 182140
240	C240 182141
270	C240 182142



Butcher's knife wide tip
 Couteau de boucher à bout
 large
 Slagersmes met brede tip

L mm	Ref
180	C240 182143
210	C240 182144
240	C240 182145
270	C240 182146
300	C240 182147



Kitchen fork
 Fourchette de cuisine
 Keukenvork

L mm	Ref
130	C240 182160
180	C240 182161
210	C240 182162



Kitchen fork
 forged
 Fourchette de cuisine
 forgée
 Keukenvork
 gesmeed

L mm	Ref
180	C240 181135

L mm	Ref	Round sharpening steel
250	C240 182150	Fusil aigiseur rond
310	C240 182151	Rond wetstaal



L mm	Ref	Oval sharpening steel
250	C240 182152	Fusil aigiseur ovale
310	C240 182153	Ovaal wetstaal



L mm	Ref	Chinese chopper
170	C240 182180	Couperet chinois
190	C240 182181	Chinese hakbijl
210	C240 182182	



INFO: see page 128

voir page 128

zie pagina 128

Cleavers
 Couperets
 Hakbijlen



Red handled knives & accessories: for raw meat preparations
 Couteaux à manche rouge & accessoires: pour la préparation de viande rouge crue
 Messen met rood handvat & accessoires: voor bereidingen van rauw vlees



Paring knife
 Couteau d'Office
 Officemes

L mm	Ref
80	C240 182402
100	C240 182403



Paring knife
 wavy edge
 Couteau d'Office
 dentelé
 Officemes
 getand

L mm	Ref
110	C240 182404



Bird's beak peeling knife
 Couteau à tourner
 Tourneermes

L mm	Ref
60	C240 182401



Chef's knife
 Couteau de cuisine
 Chefmes

L mm	Ref
160	C240 182411
200	C240 182412
260	C240 182413
310	C240 182414



Chef's knife
 wavy edge
 Couteau de cuisine
 dentelé
 Chefmes
 getand

L mm	Ref
310	C240 182415

Red handled knives & accessories: for raw meat preparations
 Couteaux à manche rouge & accessoires: pour la préparation de viande rouge crue
 Messen met rood handvat & accessoires: voor bereidingen van rauw vlees

L mm	Ref	Slicing knife rounded tip Trancheur arrondi Snijmes met ronde tip
250	C240 182416	
280	C240 182417	
310	C240 182418	



L mm	Ref	Slicing knife rounded tip wavy edge Trancheur arrondi dentelé Snijmes met ronde tip getand
250	C240 182419	
280	C240 182420	
310	C240 182421	



L mm	Ref	Boning knife bent Désosseur oblique Uitbeenmes schuin
130	C240 182425	
150	C240 182426	



L mm	Ref	Boning knife curved Désosseur courbé Uitbeenmes gebogen
130	C240 182427	
160	C240 182428	



L mm	Ref	Boning knife straight Désosseur droit Uitbeenmes recht
160	C240 182429	



Red handled knives & accessories: for raw meat preparations
 Couteaux à manche rouge & accessoires: pour la préparation de viande rouge crue
 Messen met rood handvat & accessoires: voor bereidingen van rauw vlees



Sticking knife
 Couteau à saigner
 Steekmes

L mm	Ref
130	C240 182434
160	C240 182435
180	C240 182436
210	C240 182437
240	C240 182438



Skinning knife
 Couteau à dépouiller
 Onthuidmes

L mm	Ref
180	C240 182432
210	C240 182433



Butcher's knife
 Couteau de boucher
 Slagersmes

L mm	Ref
180	C240 182439
210	C240 182440
240	C240 182441
270	C240 182442



Butcher's knife wide tip
 Couteau de boucher à bout
 large
 Slagersmes met brede tip

L mm	Ref
180	C240 182443
210	C240 182444
240	C240 182445
270	C240 182446
300	C240 182447

Red handled knives & accessories: for raw meat preparations
 Couteaux à manche rouge & accessoires: pour la préparation de viande rouge crue
 Messen met rood handvat & accessoires: voor bereidingen van rauw vlees

L mm	Ref	Kitchen fork
130	C240 182460	Fourchette de cuisine Keukenvork



L mm	Ref	Kitchen fork forged
180	C240 181435	Fourchette de cuisine forgée Keukenvork gesmeed



L mm	Ref	Round sharpening steel
250	C240 182450	Fusil aigiseur rond
310	C240 182451	Rond wetstaal



L mm	Ref	Chinese chopper
170	C240 182480	Couperet chinois
190	C240 182481	Chinese hakbijl
210	C240 182482	



Type	L mm	B mm	H mm	Ref	Carving board without groove
GN 1/1	530	325	20	B032 841803	Planche à découper sans rigole
GN 1/2	325	265	20	B032 322633	Snijplank zonder groef
	600	400	20	B032 604003	
	500	300	20	B032 503003	



Blue handled knives & accessories: for fish preparations
 Couteaux à manche bleu & accessoires: pour la préparation de poisson
 Messen met blauw handvat & accessoires: voor bereidingen van vis



	L mm	Ref
Paring knife Couteau d'Office Officemes	80	C240 182302
	100	C240 182303



Paring knife wavy edge Couteau d'Office dentelé Officemes getand	110	C240 182304
---	-----	-------------



	L mm	Ref
Bird's beak peeling knife Couteau à tourner Tourneermes	60	C240 182301



	L mm	Ref
Chef's knife Couteau de cuisine Chefmes	160	C240 182311
	200	C240 182312
	260	C240 182313
	310	C240 182314



	L mm	Ref
Slicing knife rounded tip Trancheur arrondi Snijmes met ronde tip	250	C240 182316
	280	C240 182317
	310	C240 182318



	L mm	Ref
Slicing knife rounded tip wavy edge Trancheur arrondi dentelé Snijmes met ronde tip getand	250	C240 182319
	280	C240 182320
	310	C240 182321

Blue handled knives & accessories: for fish preparations
 Couteaux à manche bleu & accessoires: pour la préparation de poisson
 Messen met blauw handvat & accessoires: voor bereidingen van vis

L mm
310

Ref
C240 182323

Salmon slicer
Couteau à saumon
Zalmmes



L mm
310

Ref
C240 182324

Salmon slicer
scalloped
Couteau à saumon
cannelé
Zalmmes
gegroefd



L mm
130
150

Ref
C240 182325
C240 182326

Boning knife
bent
Désosseur
oblique
Uitbeenmes
schuin



L mm
130
160

Ref
C240 182327
C240 182328

Boning knife
curved
Désosseur
courbé
Uitbeenmes
gebogen








L mm
160

Ref
C240 182329

Boning knife
straight
Désosseur
droit
Uitbeenmes
recht



Blue handled knives & accessories: for fish preparations
 Couteaux à manche bleu & accessoires: pour la préparation de poisson
 Messen met blauw handvat & accessoires: voor bereidingen van vis

	Sticking knife	L mm	Ref
	Couteau à saigner	130	C240 182334
	Steekmes	160	C240 182335
		180	C240 182336
		210	C240 182337
		240	C240 182338
	Skinning knife	L mm	Ref
	Couteau à dépouiller Onthuidmes	180	C240 182332
	Fish filleting knife	L mm	Ref
	flexible	180	C240 182330
	Filet de sole flexible	210	C240 182331
	Fileermes flexibel		
	Butcher's knife	L mm	Ref
	Couteau de boucher	180	C240 182339
	Slagersmes	210	C240 182340
		240	C240 182341
		270	C240 182342
	Butcher's knife wide tip	L mm	Ref
	Couteau de boucher à bout large	180	C240 182343
	Slagersmes met brede tip	210	C240 182344
		240	C240 182345
		270	C240 182346
		300	C240 182347

Blue handled knives & accessories: for fish preparations
 Couteaux à manche bleu & accessoires: pour la préparation de poisson
 Messen met blauw handvat & accessoires: voor bereidingen van vis

L mm	Ref	Kitchen fork
130	C240 182360	Fourchette de cuisine Keukenvork



L mm	Ref	Kitchen fork forged
180	C240 181335	Fourchette de cuisine forgée Keukenvork gesmeed



L mm	Ref	Round sharpening steel
250	C240 182350	Fusil aigiseur rond
310	C240 182351	Rond wetstaal



L mm	Ref	Chinese chopper
170	C240 182380	Couperet chinois
190	C240 182381	Chinese hakbijl
210	C240 182382	



Type	L mm	B mm	H mm	Ref	Carving board without groove
GN 1/1	530	325	20	B032 841806	Planche à découper sans rigole
GN 1/2	325	265	20	B032 322666	Snijplank zonder groef
	600	400	20	B032 604006	
	500	300	20	B032 503006	



Green handled knives & accessories: for vegetables and fruit preparations
 Couteaux à manche vert & accessoires: pour la préparation de légumes et fruits
 Messen met groen handvat & accessoires: voor bereidingen van groenten en fruit



	L mm	Ref
Paring knife Couteau d'Office Officemes	80	C240 182202
	100	C240 182203

Paring knife wavy edge Couteau d'Office dentelé Officemes getand	110	C240 182204
---	-----	-------------



	L mm	Ref
Bird's beak peeling knife Couteau à tourner Tourneermes	60	C240 182201



	L mm	Ref
Chef's knife Couteau de cuisine Chefmes	160	C240 182211
	200	C240 182212
	260	C240 182213
	310	C240 182214



	L mm	Ref
Slicing knife rounded tip Trancheur arrondi Snijmes met ronde tip	250	C240 182216
	280	C240 182217
	310	C240 182218



	L mm	Ref
Slicing knife rounded tip wavy edge Trancheur arrondi dentelé Snijmes met ronde tip getand	250	C240 182219
	280	C240 182220
	310	C240 182221

L mm	Ref	Boning knife
130	C240 182225	bent
150	C240 182226	Désosseur oblique Uitbeenmes schuin



L mm	Ref	Boning knife
130	C240 182227	curved
160	C240 182228	Désosseur courbé Uitbeenmes gebogen



L mm	Ref	Boning knife
160	C240 182229	straight
		Désosseur droit Uitbeenmes recht



L mm	Ref	Sticking knife
130	C240 182234	Couteau à saigner
160	C240 182235	Steekmes
210	C240 182236	



L mm	Ref	Skinning knife
180	C240 182232	Couteau à dépouiller Onthuidmes



Green handled knives & accessories: for vegetables and fruit preparations
 Couteaux à manche vert & accessoires: pour la préparation de légumes et fruits
 Messen met groen handvat & accessoires: voor bereidingen van groenten en fruit



Butcher's knife Couteau de boucher Slagersmes	L mm	Ref
	180	C240 182239
	210	C240 182240
	240	C240 182241



Kitchen fork Fourchette de cuisine Keukenvork	L mm	Ref
	130	C240 182260



Kitchen fork forged Fourchette de cuisine forgée Keukenvork gesmeed	180	C240 181235
--	-----	-------------



Round sharpening steel Fusil aigiseur rond Rond wetstaal	L mm	Ref
	250	C240 182250
	310	C240 182251



Chinese chopper Couperet chinois Chinese hakbijl	L mm	Ref
	170	C240 182280
	190	C240 182281
	210	C240 182282



Carving board without groove Planche à découper sans rigole Snijplank zonder groef	Type	L mm	B mm	H mm	Ref
	GN 1/1	530	325	20	B032 841808
	GN 1/2	325	265	20	B032 322688
		600	400	20	B032 604008
		500	300	20	B032 503008

Yellow handled knives & accessories: for poultry preparations
 Couteaux à manche jaune & accessoires: pour la préparation de volaille
 Messen met geel handvat & accessoires: voor bereidingen van gevogelte

L mm	Ref	Paring knife
80	C240 182502	Couteau d'Office
100	C240 182503	Officemes



110	C240 182504	Paring knife wavy edge Couteau d'Office dentelé Officemes getand
-----	-------------	---

L mm	Ref	Bird's beak peeling knife
60	C240 182501	Couteau à tourner Tourneermes



L mm	Ref	Chef's knife
160	C240 182511	Couteau de cuisine
200	C240 182512	Chefmes
260	C240 182513	
310	C240 182514	



L mm	Ref	Slicing knife rounded tip
250	C240 182516	Trancheur arrondi
280	C240 182517	Snijmes met ronde tip
310	C240 182518	



L mm	Ref	Slicing knife rounded tip
250	C240 182519	wavy edge
280	C240 182520	Trancheur arrondi
310	C240 182521	dentelé Snijmes met ronde tip getand



Yellow handled knives & accessories: for poultry preparations
 Couteaux à manche jaune & accessoires: pour la préparation de volaille
 Messen met geel handvat & accessoires: voor bereidingen van gevogelte



Boning knife
 bent
 Désosseur
 oblique
 Uitbeenmes
 schuin

L mm	Ref
130	C240 182525
150	C240 182526



Boning knife
 curved
 Désosseur
 courbé
 Uitbeenmes
 gebogen

L mm	Ref
130	C240 182527
160	C240 182528



Boning knife
 straight
 Désosseur
 droit
 Uitbeenmes
 recht

160	C240 182529
-----	-------------



Sticking knife
 Couteau à saigner
 Steekmes

L mm	Ref
130	C240 182534
160	C240 182535
180	C240 182536
210	C240 182537
240	C240 182538



Skinning knife
 Couteau à dépouiller
 Onthuidmes

L mm	Ref
180	C240 182532
210	C240 182533



Butcher's knife
 Couteau de boucher
 Slagersmes

L mm	Ref
180	C240 182539
210	C240 182540
240	C240 182541
270	C240 182542

Yellow handled knives & accessories: for poultry preparations
 Couteaux à manche jaune & accessoires: pour la préparation de volaille
 Messen met geel handvat & accessoires: voor bereidingen van gevogelte

L mm	Ref	Butcher's knife wide tip Couteau de boucher à bout large Slagersmes met brede tip
180	C240 182543	
210	C240 182544	
240	C240 182545	
270	C240 182546	
300	C240 182547	



L mm	Ref	Kitchen fork Fourchette de cuisine Keukenvork
130	C240 182560	
180	C240 182561	
180	C240 181535	Kitchen fork forged Fourchette de cuisine forgée Keukenvork gesmeed



L mm	Ref	Round sharpening steel Fusil aigiseur rond Rond wetstaal
250	C240 182550	
310	C240 182551	



L mm	Ref	Chinese chopper Couperet chinois Chinese hakbijl
170	C240 182580	
190	C240 182581	
210	C240 182582	



Type	L mm	B mm	H mm	Ref	Carving board without groove Planche à découper sans rigole Snijplank zonder groef
GN 1/1	530	325	20	B032 841801	
GN 1/2	325	265	20	B032 322611	
	600	400	20	B032 604001	
	500	300	20	B032 503001	





White handled knives & accessories: for bread and pastry preparations
 Couteaux à manche blanc & accessoires: pour la préparation de pain et pâtisserie
 Messen met wit handvat & accessoires: voor bereidingen van brood en patisserie

L mm Ref
 80 C240 182602
 100 C240 182603

Paring knife
 Couteau d'Office
 Officemes



110 C240 182604

Paring knife
 wavy edge
 Couteau d'Office
 dentelé
 Officemes
 getand

L mm Ref
 60 C240 182601

Bird's beak peeling knife
 Couteau à tourner
 Tourneermes



L mm Ref
 250 C240 182610

Universal knife
 Couteau universel
 Universeel mes



L mm Ref
 210 C240 182608
 240 C240 182609

Bread knife
 Couteau à pain
 Broodmes



L mm Ref
 160 C240 182611
 200 C240 182612
 260 C240 182613
 310 C240 182614

Chef's knife
 Couteau de cuisine
 Chefmes



White handled knives & accessories: for bread and pastry preparations
 Couteaux à manche blanc & accessoires: pour la préparation de pain et pâtisserie
 Messen met wit handvat & accessoires: voor bereidingen van brood en patisserie



Slicing knife rounded tip
 Trancheur arrondi
 Snijmes met ronde tip

L mm	Ref
250	C240 182616
280	C240 182617
310	C240 182618



Slicing knife rounded tip
 wavy edge
 Trancheur arrondi
 dentelé
 Snijmes met ronde tip
 getand

L mm	Ref
250	C240 182619
280	C240 182620
310	C240 182621



Boning knife
 bent
 Désosseur
 oblique
 Uitbeenmes
 schuin

L mm	Ref
130	C240 182625



Boning knife
 straight
 Désosseur
 droit
 Uitbeenmes
 recht

L mm	Ref
160	C240 182629



Boning knife
 curved
 Désosseur
 courbé
 Uitbeenmes
 gebogen

L mm	Ref
130	C240 182627
160	C240 182628



Sticking knife
 Couteau à saigner
 Steekmes

L mm	Ref
130	C240 182634
160	C240 182635
180	C240 182636
210	C240 182637
240	C240 182638

White handled knives & accessories: for bread and pastry preparations
 Couteaux à manche blanc & accessoires: pour la préparation de pain et pâtisserie
 Messen met wit handvat & accessoires: voor bereidingen van brood en patisserie

L mm	Ref	Skinning knife
180	C240 182632	Couteau à dépouiller Onthuidmes



L mm	Ref	Butcher's knife
180	C240 182639	Couteau de boucher
210	C240 182640	Slagersmes
240	C240 182641	



L mm	Ref	Kitchen fork
130	C240 182660	Fourchette de cuisine Keukenvork



180	C240 181635	Kitchen fork forged
		Fourchette de cuisine forgée
		Keukenvork gesmeed



L mm	Ref	Round sharpening steel
250	C240 182650	Fusil aiguiser rond
310	C240 182651	Rond wetstaal



Type	L mm	B mm	H mm	Ref	Carving board without groove
GN 1/1	530	325	20	B032 008418	Planche à découper
GN 1/2	325	265	20	B032 008417	sans rigole
	600	400	20	B032 604002	Snijplank zonder groef
	500	300	20	B032 503002	



Brown handled knives & accessories: for cooked meat preparations
 Couteaux à manche brun & accessoires: pour la préparation de viande cuite
 Messen met bruin handvat & accessoires: voor bereidingen van gebakken vlees



Paring knife Couteau d'Office Officemes	L mm	Ref
	80	C240 182702
	100	C240 182703



Chef's knife Couteau de cuisine Chefmes	L mm	Ref
	160	C240 182711
	200	C240 182712
	260	C240 182713



Slicing knife rounded tip wavy edge Trancheur arrondi dentelé Snijmes met ronde tip getand	L mm	Ref
	250	C240 182719
	310	C240 182721



Butcher's knife Couteau de boucher Slagersmes	L mm	Ref
	240	C240 182741



Butcher's knife wide tip Couteau de boucher à bout large Slagersmes met brede tip	L mm	Ref
	210	C240 182744

Brown handled knives & accessories: for cooked meat preparations
 Couteaux à manche brun & accessoires: pour la préparation de viande cuite
 Messen met bruin handvat & accessoires: voor bereidingen van gebakken vlees

L mm	Ref	Kitchen fork
130	C240 182760	Fourchette de cuisine Keukenvork



L mm	Ref	Round sharpening steel
250	C240 182750	Fusil aiguiser rond
310	C240 182751	Rond wetstaal



L mm	Ref	Chinese chopper
170	C240 182780	Couperet chinois
190	C240 182781	Chinese hakbijl
210	C240 182782	



Type	L mm	B mm	H mm	Ref	Carving board without groove
GN 1/1	530	325	20	B032 841805	Planche à découper
GN 1/2	325	265	20	B032 322655	sans rigole
	600	400	20	B032 604005	Snijplank zonder groef
	500	300	20	B032 503005	





Vegetable slicer
Couteau à légumes
Groentemes

Type	L mm	Ref
G1	210	C060 060014



Chef's knife
Couteau de chef
Chefmes

Type	L mm	Ref
G55	180	C060 600155
G2	200	C060 060120
G16	240	C060 060076
G17	270	C060 060077



Filleting knife
flexible
Filet de sole
flexible
Fileermes
flexibel

Type	L mm	Ref
G20	210	C060 600020
G18	240	C060 060078
G19	270	C060 600079



Salmon slicer
flexible
Couteau à saumon
flexible
Zalmmes
flexibel

Type	L mm	Ref
G10	310	C060 060150



Swedish salmon slicer
flexible
Filet de sole suédois
flexible
Zweeds fileermes
flexibel

Type	L mm	Ref
G30	210	C060 060131

Type L mm Ref
G21 160 C060 600021

Boning knife
flexible
Désosseur
flexible
Uitbeenmes
flexibel



Type L mm Ref
G28 180 C060 600128

Butcher's knife
Couteau de boucher
Slagersmes



Type L mm Ref
G8 220 C060 060029

Roasting knife
Couteau à rôti
Gebradsmes



Type L mm Ref
G9 220 C060 060130

Bread knife
Couteau à pain
Broodmes



Type L mm Ref
G5 180 C060 060118

Vegetable knife
Couteau à légumes
Groentemes



G56 180 C060 600156

Vegetable knife
scalloped
Couteau à légumes
cannelé
Groentemes
gegroeft



Global knives
Couteaux Global
Global messen



Cleaver
Couperet
Hakbijl

Type	L mm	Ref
G12	160	C060 060220



Carving knife
Couteau à trancher
Trancheermes

Type	L mm	Ref
G3	210	C060 060110



Meat knife
Couteau à viande
Vleesmes

Type	L mm	Ref
G29	180	C060 060129



Kitchen fork
Fourchette de cuisine
Keukenvork

Type	L mm	Ref
G13	160	C060 060230



Oriental knife
Couteau oriental
Oriëntaals mes

Type	L mm	Ref
G4	180	C060 060117

Type	L mm	Ref	Deba knife
G7	180	C060 600010	Couteau Deba Deba mes



Type	L mm	Ref	Yanagi Sashimi knife
G11	250	C060 060036	Couteau Yanagi Sashimi
G14	300	C060 060140	Yanagi Sashimi mes



Type	L mm	Ref	Tako Sashimi knife
G15	300	C060 060075	Couteau Tako Sashimi Tako Sashimi mes



Type	L mm	Ref	Santoku knife
G46	180	C060 060146	Couteau Santoku Santoku mes



Type	L mm	Ref	Santoku knife scalloped
G48	180	C060 060148	Couteau Santoku cannelé Santoku mes gegroefd



Japanese Sushi & Sashimi knives
 Couteaux japonais Sushi & Sashimi
 Japanse Sushi & Sashimi messen



Deba knife
 Couteau Deba
 Deba mes

L mm	Ref
105	C060 610043
135	C060 610060
165	C060 610044
195	C060 610045
225	C060 610561



Usuba knife
 Couteau Usuba
 Usuba mes

L mm	Ref
180	C060 610067
180	C060 610046
225	C060 610768



Tako Sashimi knife
 Couteau Tako Sashimi
 Tako Sashimi mes

L mm	Ref
210	C060 610047
270	C060 610064
300	C060 610063
330	C060 610062



Yanagi Sashimi knife
 Couteau Yanagi Sashimi
 Yanagi Sashimi mes

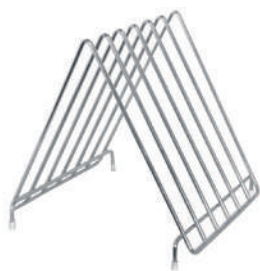
L mm	Ref
210	C060 610050
270	C060 610049
300	C060 610648
330	C060 610065



Sashimi Oroshi knife
 Couteau Sashimi Oroshi
 Sashimi Oroshi mes

L mm	Ref
240	C060 610966





Holder for 6 carving boards
Support pour 6 planches à découper
Houder voor 6 snijplanken

L mm B mm H mm
280 265 310

Ref
S155 162015



Scraper for carving board
Racloir à planches
Schaaf voor snijplank

Ref
D043 019502

Spare blade for scraper
set of 2 pieces
Lame de rechange pour
racloir
set de 2 pièces
Vervangmes voor schaaaf
set van 2 stuks

D043 139006



Magnetic knife rack
Porte-couteaux magnétique
Magnetisch messenrek

L mm
300
450
600

Ref
S070 630230
S070 630245
S070 630260



Block brush
metal
Brosse à blocs
métal
Blok borstel
metaal

Ref
C240 006905



Kitchen scissors
Ciseaux de cuisine
Keukenschaar

Ref
C240 009506

Type 1
Type 2

Ref
C240 009505
C240 009504

Fish shears
Ciseaux à poisson
Visschaar

Type 1



Type 2



Ref
C240 824707

Oyster knife
Couteau à huitres
Oestermes



L mm
250

Ref
C150 004006

Poultry scissors
Ciseaux à volaille
Gevogelteschaar



L mm
180

Ref
D232 201881

Lobster hook
Crochet à homard
Kreeftenhaak



185

S016 004361

Lobster cracker
Pince casse-homard
Kreeftentang



Ref
C052 030179

Tong for fish bones
Pince à arêtes de poisson
Gratentang



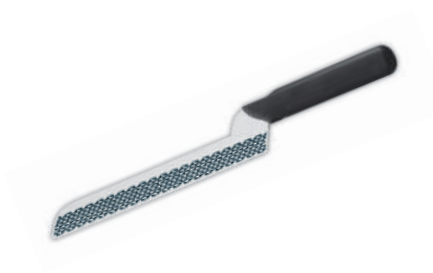
L mm
380

Ref
S070 018032

Fish spatula
perforated, one piece
Spatule à poisson
perforée, monobloc
Visspatel
geperforeerd, monoblok



Cheese knives
 Couteaux à fromage
 Kaasmessen



	L mm	Ref
Cheese knife etched blade	120	C240 605912
Couteau à fromage lame gravée	200	C240 605920
Kaasmes	230	C240 605923
geëtst blad	260	C240 605926
	290	C240 605929



	L mm	Ref
Cheese knife with 2 handles etched blade	260	C240 615926
Couteau à fromage à 2 poignées lame gravée	300	C240 615930
Kaasmes met 2 handvaten geëtst blad		



	L mm	Ref
Cheese slicer		
Coupe fromage	100	C150 292410
Kaasschaaf		



	L mm	Ref
Cheese cutting wire		
Coupe-fil à fromage	650	D066 939001
Snijdraad voor kaas		



	L mm	Ref
Cream cheese knife		
Couteau à fromage moelleux	150	S070 004651
Kaasmes voor romige kaas		



	L mm	Ref
Parmesan knife	100	S070 004650
Couteau à parmesan		
Parmezaan mes		

L mm Ref
150 C240 962015
200 C240 962020

Cheese spade
Pelle à fromage
Kaasspade



L mm Ref
390 C240 967039

Cheese knife
curved
Couteau à fromage
courbé
Kaasmes
gebogen



Cutting & mincing knives
Haches berceuses
Wiegbijlen

L mm Ref
230 C052 004007

Mincing knife with 2 handles
single
Hache berceuse à
2 manches
simple
Wiegbijl met 2 handvaten
enkel



230 C052 004017

double
double
dubbel



L mm Ref
360 C052 004036

Cutting knife for pizza
Couteau à pizza
Pizzames



Butcher's tools
Outils de boucher
Beenhouwersbenodigdheden



Metal mesh apron Tablier de boucher Metalen veiligheidsschort	Length	L mm	B mm	Ref
	1,52 - 1,73m contour: 82 - 111cm	730	500	C240 959573
	1,62 - 1,85m contour: 89 - 122cm	780	550	C240 959578



Metal mesh glove Gant de boucher Metalen veiligheidshandschoen	Size	Ref
	Extra small	C240 959000
	Small	C240 959001
	Medium	C240 959002
	Large	C240 959003
	Extra large	C240 959004



Cut resistant glove Gant anti-coupure Veiligheidshandschoen	Size	Ref
	Male	C240 959944
	Female	C240 959936



Cleaver straight Couperet droit Hakbijl recht	L mm	Kg	Ref
	150	0,400	C240 664515



Cleaver bent Couperet courbé Hakbijl gebogen	L mm	Kg	Ref
	180	0,550	C240 665518
	200	0,650	C240 665520

L mm			Ref	Beef splitter
330			C240 663033	Fendoir à boeuf Runderbijl
L mm			Ref	Meat tenderiser
225			S021 001092	aluminium Attendrisseur de viande aluminium Vleeshamer aluminium
L mm			Ref	Bone saw with removable
350			C150 004010	blade
500			C240 183050	Scie à os avec lame rechangeable Vleeszaag met vervangbaar blad
L mm			Ref	Spare blade for bone saw
350			C150 004011	Lame de rechange pour
500			C240 183051	scie à os Vervangblad voor vleeszaag
L mm	B mm	H mm	Ref	Kitchen string holder on base
190	170	120	S070 042580	Porte-ficelle sur pied Koordhouder op voet
1750			D043 119001	Kitchen string Ficelle de cuisine Keukenkoord



Decontamination cupboards without lock
 Armoires de décontamination sans serrure
 Decontamineerkasten zonder slot



Decontamination cupboard 18W / 240V Armoire de décontamination Decontamineerkast	Type	L mm	B mm	H mm	Ref
	10 knives	5870	1360	730	S094 018605
	20 knives	5870	1360	730	S094 018615
	40 knives	10800	1360	730	S094 018630

Ice carving tools
 Outils pour sculptures de glace
 Instrumenten voor ijssculpturen










Flat chisel Ciseau à glace plat Platte ijsbeitel		L mm	B mm	Ref
		330	25	D306 306081
		330	35	D306 306082
		600	40	D306 306091
		600	60	D306 306092
		720	80	D306 306093



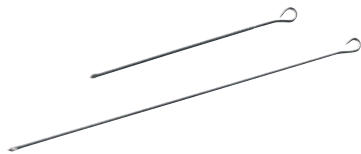
Angled chisel Ciseau à glace en forme V Ijsbeitel in V-vorm	Type	L mm	B mm	Ref
	60°	330	10x10	D306 306083
	60°	330	20x20	D306 306084
	90°	530	30x30	D306 306086



Scalper chisel Ciseau à glace rond Ronde ijsbeitel		L mm	B mm	Ref
		330	20	D306 306087
		580	35	D306 306088
		700	50	D306 306094
		700	60	D306 306095

Set of 6 pieces 11 pieces	Ref D306 306085 D306 306005	Ice carving chisel set Set ciseaux à glace IJsbeitelset	
L mm 230	Ref D306 306010	Ice pick Pic à glace IJspick	
200	S044 004418	Ice pick 6 prongs Pic à glace 6 dents IJspick 6 tanden	
L mm 210	Ref D306 306042	Ice saw Scie à glace Ijszaag	
300 480	D306 306041 D306 306040	Ice saw heavy duty Scie à glace alourdi Ijszaag verzwaard	
	Ref D306 306030	Ice tongs Pince à glace IJstang	
ø mm L mm 350	Ref Z031 000340	Electric ice saw 230 V Scie à glace électrique Electrische ijszaag	

Skewers & needles
Hatelets & aiguilles
Sierpennen & naalden



Kebab skewer fixed ring
Brochette à anneau
Satepen met ring

L mm	Ref
250	D069 004317
300	D069 004330
350	D069 004358



Skewer
Brochette
Sierpen

Type	L mm	Ref
French Lily	250	C052 052040
French Lily sword	300	C052 052050
	270	C052 052055



Skewer
Brochette
Sierpen

Type	L mm	Ref
turkey	280	C052 052060
rooster	280	C052 052065
fish	280	C052 052045
sheep	280	C052 052010
pig	280	C052 052035
ox	280	C052 052030



Larding & dressing needles
set of 6 pieces
Aiguilles à larder
set de 6 pièces
Lardeernaalden
set van 6 stuks

Ref
C030 030100



S-shaped meat hook
Crochet à viande forme S
Vleeshaak in S-vorm

L mm	Ref
100	C022 001245
120	C022 001246
140	C022 001247
160	C022 001248
180	C022 001249



Pastry 134 - 230
Pâtisserie
Patisserie



L mm	Ref	Pastry bag in Perlon
250	D092 004919	Poche pâtissière en Perlon
280	D092 004920	Spuitzak in Perlon
340	D192 004912	
400	D192 004916	
460	D192 004917	
500	D192 004921	
550	D192 004918	



L mm	Ref	Decorating pastry bag in greaseproof paper
200	D043 421802	Pack of 10 bundles of 25 Poche pâtissière en papier sulfurisé Boîte de 10 liasses de 25 Spuitzak in vetvrij papier Doos van 10 bundels van 25



L mm	Ref	Disposable pastry bag in polyethylene
550	D308 047320	Pack of 100 Poche pâtissière en polyéthylène Boîte de 100 Spuitzak in polyethyleen Doos van 100



Ref	Brush for cleaning decorating tubes
D308 310000	Brosse pour nettoyage douilles Borstel voor reiniging spuitvormen



Ref	Decorating tip adapter
S070 001312	Adaptateur pour douilles Adapter voor spuitvormen



Pastry bags & decorating tubes
 Poches pâtissières & douilles
 Spuitzakken & spuitvormen



Wall rack for pastry bags
 Support mural pour poches
 pâtissières
 Murale houder voor
 spuitzakjes

Ref
 D308 310050



Support for pastry bags
 and 8 decorating tubes
 Support pour poches
 pâtissières et 8 douilles
 Houder voor spuitzakjes
 en 8 spuitvormen

ø mm L mm
 195 230

Ref
 S019 004602



Wall rack for pastry bags and
 decorating tubes
 Support mural pour poches
 pâtissières et douilles
 Murale houder voor
 spuitzakjes en spuitvormen

L mm B mm
 500 500

Ref
 D092 004800



Plain decorating tubes
 tinplate
 Douilles unies
 étamées
 Effen spuitvormen
 vertind

Set of
 10 pieces

Ref
 D052 052131



Star decorating tubes
 tinplate
 Douilles cannelées
 étamées
 Gekartelde spuitvormen
 vertind

Set of
 10 pieces

Ref
 D052 052130

Set of 26 pieces H mm 33 Ref D308 310033
Decorating tubes S/S
Douilles de décoration inox
Spuitvormen voor decoratie RVS



Set of 6 pieces Ref D043 019360
Plain decorating tubes polycarbonate
H 5,5-7-8,5
ø mm 13-15
Douilles unies polycarbonate
Effen spuitvormen polycarbonaat



Set of 6 pieces Ref D043 019361
Star decorating tubes polycarbonate
Type C8-D8-E8-F8-C6-D6
Douilles cannelées polycarbonate
Gekartelde spuitvormen polycarbonaat



Set of 12 pieces Ref D043 019302
Decorating tubes Delicatessen's Choice polycarbonate
Douilles Choix du Charcutier polycarbonate
Spuitvormen Choix du Charcutier polycarbonaat



Set of 12 pieces Ref D043 019303
Decorating tubes Baker's Choice polycarbonate
Douilles Choix du Pâtissier polycarbonate
Spuitvormen Choix du Pâtissier polycarbonaat



Dough cutters & accessories
Rouleaux à pâte & accessoires
Deegsnijders & accessoires



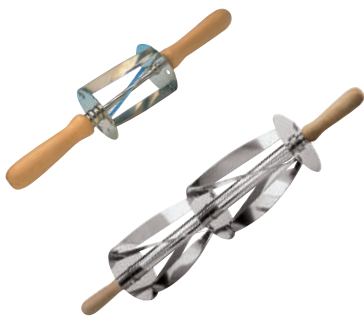
Dough cutter plain Rouleau coupe-pâte unie Deegsnijder effen	ø mm 37	Ref C150 256467
scalloped cannelé gekarteld	37	C150 008936



5 wheel dough cutter plain Rouleau multicoupe à 5 roulettes unie Deegsnijder met 5 wielen effen		Ref D308 019229
fluted cannelé gekarteld		D308 019230



7 wheel dough cutter plain Rouleau multicoupe à 7 roulettes unie Deegsnijder met 7 wielen effen		Ref D308 068815
fluted cannelé gekarteld		D308 068816



Croissant cutter S/S Rouleau coupe-croissant inox Croissantsnijder RVS	Form mini	L mm 70 110	B mm 100 150	Ref S070 016781 S070 016782
Double croissant cutter S/S Double rouleau coupe-croissant inox Dubbele croissantsnijder RVS		180	200	S070 016783



Lattice pie top cutter S/S Rouleau à losanges inox Ruitensijder RVS		L mm 120	Ref S070 016784
plastic plastique plastic		120	D308 019240

L mm Ref
120 D308 019241
Roller docker
plastic
Rouleau pique-vite
plastique
Deegroller pique-vite
plastic



60 S070 016792
Cutting roller
plastic
Rouleau à lamelles
plastique
Lamellensnijder
plastic

ø mm Ref
300 D092 044265
Lattice cutter
plastic
Coupe-losanges
plastique
Ruitensijder
plastic



Ref
D089 027112
21 blade cutter
S/S
Rouleau à 21 disques
inox
Deegsnijder met 21 schijven
RVS



L mm B mm H mm Ref
450 390 130 D308 311000
Guitar with 3 cutting frames
for cutting 22,5, 30 and
45mm
Guitare à 3 blocs de coupe
pour des tranches de 22,5,
30 et 45mm
Gitaar met 3 snijboorden
voor het snijden van 22,5, 30
en 45mm



GUITAR DELIVERED WITH

plastic base 390x450mm
3 stainless steel cutting frames :
22,5 -30 - 45mm
stainless steel sheet 425x425mm to
put cakes on
plastic spatula, length 50cm
3 spare stainless steel strings
2 spanners to change the strings
the cutting frame of 15mm is optional

LA GUITARE EST LIVREE AVEC

socle en plastique 390x450mm
3 bras de coupe en acier inoxydable :
22,5 -30 - 45 mm
plaque en acier inoxydable
425x425mm pour la récupération des
produits
spatule en plastique, longueur 50cm
3 cordes de rechange
2 clés à cordes
le bras de coupe de 15mm est
optionnel

GUITAR DELIVERED WITH

plastic bodem 390x450mm
3 roestvrijstalen snijkader :
22,5 -30 - 45mm
roestvrijstalen plaat 425x425mm waar
producten op geplaatst worden
plastic spatel, lengte 50cm
3 vervangkoorden
2 sleutels om draad op te spannen
de snijkader van 15mm is optioneel

Dough scrapers
Raclettes à pâte
Deegschrapers



S/S dough scraper
straight
Raclette à pâte en inox
droit
RVS deegschrapper
recht

L mm	B mm	Ref
110	105	D043 019221

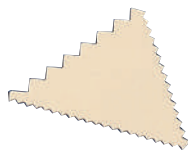
rounded
arrondi
afgerond

110	105	D043 019222
-----	-----	-------------



Plastic dough scraper
teeth
Raclette à pâte en plastique
dentelé
Plastic deegschrapper
getand

L mm	B mm	Ref
110	75	D092 004981



Plastic dough scraper
triangular
Raclette à pâte en plastique
triangulaire
Plastic deegschrapper
driehoekig

L mm	B mm	Ref
93	83	D092 004980



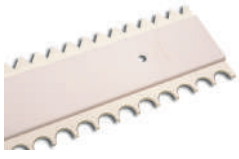



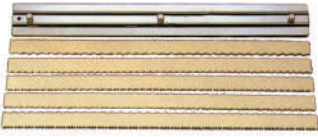



Plastic dough scraper
trapezoid
Raclette à pâte en plastique
trapézoïdale
Plastic deegschrapper
trapeziumvormig

L mm	B mm	Ref
215	130	D308 019260



Plastic dough scraper
half circle
Raclette à pâte en plastique
demi cercle
Plastic deegschrapper
halve cirkel

L mm	B mm	Ref
195	152	D308 019261
120	90	D308 019262

L mm	B mm	H mm	Ref	Decorating comb for Charlotte plastic	
700			D308 017640	Peigne de décoration pour Charlotte plastique	
				Decoratiekam voor Charlotte plastic	
570	370	10	S043 301510	Frame for charlotte Cadre pour charlotte Kader voor charlotte	
Set of 4 pieces	L mm	B mm	Ref	Profile comb plastic	
	80	70	D092 000092	Peigne à profil plastique	
				Profielkam plastic	
	100		S043 040509	Comb for wood effect	
	150		S043 040510	Peigne pour effet de bois Kam voor houteffect	
	L mm	B mm	Ref	Comb with 5 removable blades	
	700	120	S043 042500	Peigne avec 5 lames amovibles Kam met 5 verwijderbare messen	
	640	50	D308 016770	Graduated ruler plastic	
				Règle graduée plastique Lineaal plastic	
L mm	B mm	H mm	Ref	Frame for biscuit & chocolate plastic	
600	400	3	D308 017650	Cadre pour biscuit & chocolat	
600	400	4	D308 017651	plastique	
600	400	5	D308 017652	Kader voor biscuit & chocolade plastic	
	L mm	B mm	Ref	Spatula for frame plastic	
	50	11	D308 017660	Spatule pour cadre	
				plastique Spatel voor kader plastic	

Rolling pins
Rouleaux à pâte
Deegrollers



Rolling pin with handle
wood
Rouleau à poignées
bois
Deegroller met handvat
hout

ø mm	L mm	Ref
70	500	D308 311150
80	600	D308 311160



Ball bearing rolling pin with handle
wood
Rouleau à poignées et roulement à billes
bois
Deegroller met kogellager en handvat
hout

ø mm	L mm	Ref
80	300	D308 311330
80	350	D308 311335
80	400	D308 311340
80	450	D308 311345
80	500	D308 311350



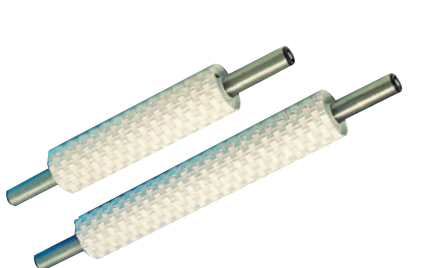
Rolling pin
polyethylene
Rouleau
polyéthylène
Deegroller
polyetheleen

ø mm	L mm	Ref
45	400	D043 140016
48	500	D043 140018



Ball bearing rolling pin with handle
aluminium
Rouleau à poignées et roulement à billes
aluminium
Deegroller met kogellager en handvat
aluminium

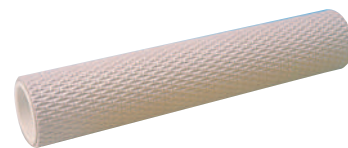
ø mm	L mm	Ref
90	380	D043 140028



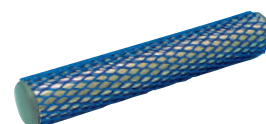
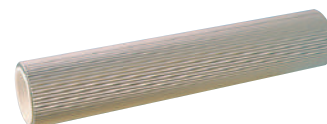
Basketwork rolling pin
plastic
Rouleau vannerie
plastique
Deegroller vlechtwerk
plastic

ø mm	L mm	Ref
60	250	D043 016755
60	380	D043 016756

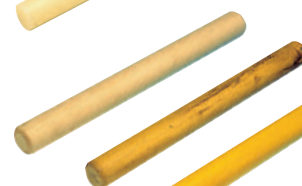
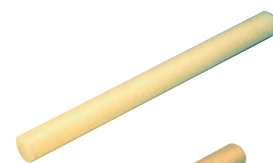
∅ mm L mm Ref
51 255 D043 140112 Fine basketwork rolling pin
plastic
Rouleau à tissage fin
plastique
Deegroller fijn geweven
plastic



∅ mm L mm Ref
47 241 D043 140114 Wavy effect rolling pin
anodised aluminium
Rouleau à effets de côtes
anodisé aluminium
Deegroller gegolfd effect
geanodiseerd aluminium
25 152 D043 140116 Rolling pin with lozenge decor
aluminium
Rouleau décor losange
aluminium
Deegroller geruit effect
aluminium

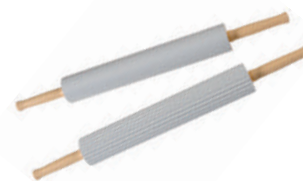


∅ mm L mm Ref
45 500 D043 019512 Rolling pin
nylon
Rouleau
nylon
Deegroller
nylon
45 500 D043 019501 Rolling pin
beechwood
Rouleau
hêtre
Deegroller
beuk



∅ mm L mm Ref
65 400 D043 019511 Plain rolling pin with handle
plastic
Rouleau uni à poignées
plastique
Effen deegroller met handvat
plastic

65 400 D043 140025 Fluted rolling pin with handle
Rouleau cannelé à poignées
Gekartelde deegroller met
handvat



∅ mm L mm Ref
35 350 D043 016760 Nougat rolling pin
nickel steel
Rouleau à nougat
acier nickelé
Deegroller voor nougat
nikkelstaal



35 220 D043 140201 Fluted rolling pin for caramel
aluminium
Rouleau cannelé à caramel
aluminium
Gekartelde deegroller voor
aluminium



Stainless steel cake rings
Cercles à pâtisserie en acier inoxydable
Roestvrijstalen patissieringen



Tart ring with rolled edges
Cercle à tarte à bord roulé
Taartring met gekrulde boord

ø mm	H mm	Ref
80	20	S043 309108
100	20	S043 309110
120	20	S043 309112
140	20	S043 309114
160	20	S043 309116
180	20	S043 309118
200	20	S043 309120
220	20	S043 309122
240	20	S043 309124
260	20	S043 309126
280	20	S043 309128
300	20	S043 309130
320	20	S043 309132



Entremets ring
Cercle à pâtisserie
Patisseriering

ø mm	H mm	Ref
140	35	S043 399214
160	35	S043 399216
180	35	S043 399218
200	35	S043 399220
220	35	S043 399222
240	35	S043 399224
260	35	S043 399226
280	35	S043 399228
300	35	S043 399230



Mousse ring
Cercle à mousse
Moussering

ø mm	H mm	Ref
100	45	S043 398910
120	45	S043 398912
140	45	S043 398914
160	45	S043 398916
180	45	S043 398918
200	45	S043 398920
220	45	S043 398922
240	45	S043 398924
260	45	S043 398926
280	45	S043 398928



Ice cake ring
Cercle à vacherin
Ijscakering

ø mm	H mm	Ref
120	60	S043 394012
140	60	S043 394014
160	60	S043 394016
180	60	S043 394018
200	60	S043 394020
220	60	S043 394022
240	60	S043 394024
260	60	S043 394026
280	60	S043 394028
300	60	S043 394030



Ribbon for mousse
roll of 305 meters
Ruban pour mousse
rouleau de 305 mètres
Band voor mousse
rol van 305 meter

Type	H mm	Ref
90 microns	35	D308 311235
90 microns	45	D308 311245
90 microns	65	D308 311260

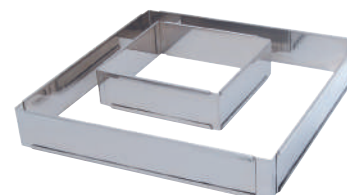
ø mm	H mm	Ref	Expanding cake ring Cercle à pâtisserie extensible Uittrekbare patissierering
180 à 360	45	S043 304001	



L mm	B mm	H mm	Ref	Square entremets frame Cadre à entremets carré Vierkante entremetskader
120	120	45	S043 390612	
160	160	45	S043 390616	
200	200	45	S043 390620	
240	240	45	S043 390624	
280	280	45	S043 390628	



L mm	B mm	H mm	Ref	Square expanding cake frame Cadre à pâtisserie carré extensible Uittrekbare vierkante patissieriekader
300 à 570	300 à 570	50	S043 301430	



L mm	B mm	H mm	Ref	Rectangular mousse frame Cadre à mousse rectangulaire Rechthoekige moussekader
570	90	40	S043 301840	
570	90	60	S043 301860	



ø mm	H mm	Ref	Party bread ring Cercle rond pain surprise Ring voor surprisebrood
200	90	S043 390920	
200	120	S043 391220	



Stainless steel cake rings
Cercles à pâtisserie en acier inoxydable
Roestvrijstalen patisserieeringen



	L mm	B mm	H mm	Ref
Rectangular frame for tray 600x400mm	570	370	25	S043 301525
Cadre à pâtisserie rectangulaire pour plateau 600x400mm	570	370	35	S043 301535
Rechthoekige patisseriekader voor plateau 600x400mm	570	370	45	S043 301545



	L mm	B mm	H mm	Ref
Rectangular expanding frame Cadre à pâtisserie rectangulaire extensible Uittrekbare rechthoekige patisseriekader	430 à 840	290 à 560	50	S043 301443



	L mm	B mm	H mm	Ref
Oval ring Cercle à pâtisserie ovale Ovale patisserieering	210	140	45	S043 306921
	230	155	45	S043 306923
	250	175	45	S043 306925
	275	195	45	S043 306927
	300	215	45	S043 306930



	L mm	B mm	H mm	Ref
Teardrop ring Cercle à pâtisserie larme Traanvormige patisserieering	200	120	40	D043 020023
	230	140	40	D043 020024
	260	160	40	D043 020025
	290	180	40	D043 020026

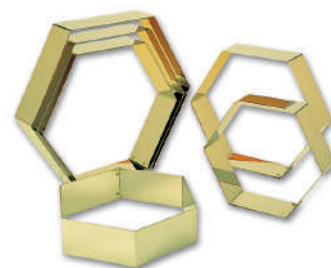


	ø mm	L mm	H mm	Ref
Comma shaped ring Cercle à pâtisserie virgule Kommavormige patisserieering	140	200	40	S043 310120
	160	210	40	S043 310121
	180	250	40	S043 310125
	200	300	40	S043 310130
	220	310	40	S043 310131
	240	350	40	S043 310135

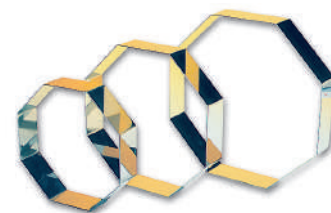
ø mm	H mm	Ref	Heart shaped ring Cercle à pâtisserie coeur Hartvormige patisserieering
140	40	S043 307714	
160	40	S043 307716	
180	40	S043 307718	
200	40	S043 307720	
220	40	S043 307722	
240	40	S043 307724	



ø mm	H mm	Ref	Hexagon ring Cadre à pâtisserie hexagonal Zeshoekige patisseriekader
160	45	D043 017742	
180	45	D043 017743	
200	45	D043 017744	
220	45	D043 017745	
240	45	D043 017746	
260	45	D043 017747	



L mm	B mm	H mm	Ref	Octagon ring Cadre à pâtisserie octagonal Achthoekige patisseriekader
180	180	40	D043 020027	
200	200	40	D043 020028	
220	220	40	D043 020029	
240	240	40	D043 020030	
260	260	40	D043 020031	



L mm	B mm	H mm	Ref	Convex square ring Cadre à pâtisserie carrond Afgeronde vierkante patisseriekader
140	140	40	S043 310314	
160	160	40	S043 310316	
180	180	40	S043 310318	
200	200	40	S043 310320	



L mm	B mm	H mm	Ref	Convex triangle ring Cadre à pâtisserie berlingot Afgeronde driehoekige patisseriekader
180	180	40	S043 310618	
220	220	40	S043 310622	
240	240	40	S043 310624	
260	260	40	S043 310626	



Stainless steel small & individual cake rings - nonettes
 Petits cercles individuels à pâtisserie en acier inoxydable - nonettes
 Roestvrijstalen kleine & individuele patissiereringen - nonettes



Small cake ring 30mm
 Petit cercle à pâtisserie
 Kleine patissierering

ø mm	H mm	Ref
60	30	S043 397206
70	30	S043 397207
80	30	S043 397208



Small cake ring 35mm
 Petit cercle à pâtisserie
 Kleine patissierering

ø mm	H mm	Ref
45	35	D043 017784
50	35	S043 399205
60	35	D043 017785



Small cake ring 40mm
 Petit cercle à pâtisserie
 Kleine patissierering

ø mm	H mm	Ref
65	40	S043 393906
75	40	D043 017717



Small cake ring 45mm
 Petit cercle à pâtisserie
 Kleine patissierering

ø mm	H mm	Ref
50	45	S043 398905
60	45	S043 398906
70	45	S043 398907
80	45	S043 398908



Small cake ring 60mm
 Petit cercle à pâtisserie
 Kleine patissierering

ø mm	H mm	Ref
50	60	D043 375112
60	60	D043 375114

Stainless steel small & individual cake rings - nonettes
 Petits cercles individuels à pâtisserie en acier inoxydable - nonettes
 Roestvrijstalen kleine & individuele patissiereringen - nonettes

L mm	B mm	H mm	Ref	Small cake ring square
56	56	30	D043 375001	Petit cercle à pâtisserie carré Kleine vierkante patissierering



60	50	30	D043 017780	Small cake ring rectangle frame
				Petit cercle à pâtisserie rectangulaire Kleine rechthoekige patissierering



L mm	B mm	H mm	Ref	Small cake ring heart shaped
70	55	30	D043 375005	Petit cercle à pâtisserie coeur Kleine hartvormige patissierering



80	50	40	D043 375021	Small cake ring teardrop
				Petit cercle à pâtisserie larme Kleine traanvormige patissierering



L mm	H mm	Ref	Small cake ring triangle
94	45	S043 393708	Petit cercle à pâtisserie triangulaire Kleine driehoekige patissierering



L mm	B mm	H mm	Ref	Small cake ring oval
75	45	30	D043 375040	Petit cercle à pâtisserie ovale Kleine ovale patissierering



L mm	B mm	H mm	Ref	Small cake ring pointed oval
88	50	30	D043 375041	Petit cercle à pâtisserie ovale pointu Kleine puntige ovale patissierering



Pastry cutters
 Découpoirs
 Uitstekers

PASTRY ■ PATISSERIE ■ PATISSERIE



Round plain cutters
 Découpoirs ronds unis
 Ronde effen uitstekers

Set of	Material	ø mm	H mm	Ref
11 pieces	tinplate	100	30	S070 001030
9 pieces	exoglass	20-100	35	S043 400800



Round fluted cutters
 Découpoirs ronds cannelés
 Ronde gekartelde uitstekers

Set of	Material	ø mm	H mm	Ref
11 pieces	tinplate	100	30	S070 001016
9 pieces	exoglass	20-100	35	S043 400700



Oval plain cutters
 Découpoirs ovales unis
 Ovale effen uitstekers

Set of	Material	ø mm	H mm	Ref
9 pieces	tinplate	100	35	S070 001000
7 pieces	exoglass	32-110	35	S043 400200



Oval fluted cutters
 Découpoirs ovales cannelés
 Ovale gekartelde uitstekers

Set of	Material	ø mm	H mm	Ref
9 pieces	tinplate	100	35	S070 001021
7 pieces	exoglass	32-110	35	S043 400210

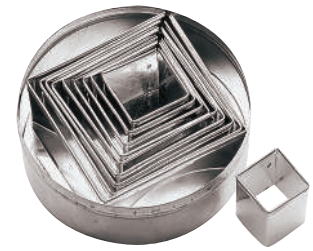


Vol au Vent cutters
 Découpoirs Vol au Vent
 Vol au Vent uitstekers

Set of	Material	ø mm	Ref
12 pieces	aluminium	110-250	D043 019234

Set of 6 pieces L mm 120 B mm 120 H mm 30 Ref S070 001018

Square cutters
 Découpoirs carrés
 Vierkante uitstekers



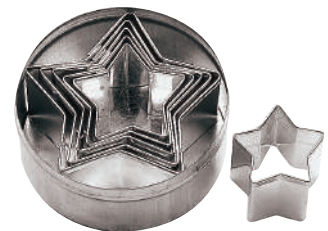
Set of 6 pieces ø mm 120 H mm 30 Ref S070 001017

Teardrop cutters
 Découpoirs larme
 Traanvormige uitstekers



Set of 6 pieces ø mm 100 H mm 30 Ref S070 001011

Star cutters
 Découpoirs étoile
 Stervormige uitstekers



Set of 6 pieces ø mm 100 H mm 30 Ref S070 001012

Heart shaped cutters
 Découpoirs coeur
 Hartvormige uitstekers



L mm 60 80 H mm 25 25 Ref D190 012406 D190 012408

Pretzel cutter with ejector
 Découpoir pretzel
 Pretzel uitsteker



Tinplate pastry cutters
 Découpoirs étamés
 Vertinde uitstekers



Half-moon cutters
 Découpoirs lune
 Maanvormige uitstekers

Set of 6 pieces	ø mm 100	H mm 30	Ref S070 001022
--------------------	-------------	------------	--------------------



Hexagon cutters
 Découpoirs hexagone
 Zeshoekige uitstekers

Set of 6 pieces	ø mm 100	H mm 30	Ref S070 001023
--------------------	-------------	------------	--------------------



Flower cutters
 Découpoirs fleur
 Bloemvormige uitstekers

Set of 6 pieces	ø mm 100	H mm 30	Ref S070 001013
--------------------	-------------	------------	--------------------



Alphabet cutters
 Découpoirs alphabet
 Alfabet uitstekers

Set of 26 pieces	ø mm 120	H mm 20	Ref S070 001014
---------------------	-------------	------------	--------------------



Number cutters
 Découpoirs chiffres
 Cijfer uitstekers

10 pieces	100	20	S070 001010
-----------	-----	----	-------------



Geometric cutters
 Découpoirs géométriques
 Geometrische uitstekers

Set of 42 pieces	L mm 22	H mm 18	Ref D052 052136
---------------------	------------	------------	--------------------

Set of 6 pieces ø mm 125 H mm 20 Ref S070 001102

Easter cutters
 Découpoirs Pâques
 Pasen uitstekers



Set of 7 pieces ø mm 150 H mm 20 Ref S070 001019

Christmas cutters
 Découpoirs Noël
 Kerstmis uitstekers



Set of 3 pieces L mm 90 H mm 30 Ref S070 001109
 3 pieces L mm 130 H mm 30 Ref S070 001113
 3 pieces L mm 190 H mm 30 Ref S070 001119

Christmas tree cutters
 Découpoirs sapin de Noël
 Kerstboom uitstekers



Set of 3 pieces L mm 90 H mm 30 Ref S070 741209
 3 pieces L mm 130 H mm 30 Ref S070 741213
 3 pieces L mm 190 H mm 30 Ref S070 741219

Shooting star cutters
 Découpoirs étoile filante
 Kerstster uitstekers



L mm 230 H mm 30 Ref D190 012101

Santa Claus cutter
 Découpoir Père Noël
 Kerstman uitsteker



Stainless steel pastry cutters
 Découpoirs en acier inoxydable
 Roestvrijstalen uitstekers



Praline cutters
 Découpoirs praline
 Praline uitstekers

Set of
 9 pieces

Ref
 D308 309109



Petit-fours cutters
 Découpoirs petit-fours
 Petit-fours uitstekers

Set of
 9 pieces

Ref
 S019 199530



Clover, checks, heart & spade
 cutters
 Découpoirs trèfle, carreau,
 cœur & pique
 Klaver, ruit, hart & schop
 uitstekers

Set of
 4 pieces

ø mm
 50

H mm

Ref
 D043 016205

Cinnamon star cutter
 Decoupoir étoile
 Stervormige uitsteker

50

97

S019 199584



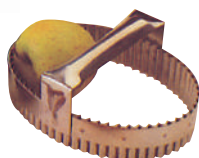
Doughnut cutter
 Découpoir donut
 Donut uitsteker

ø mm
 outer 60mm
 inner 25mm
 outer 80mm
 inner 40mm

H mm

Ref
 S019 155009

S019 155011



Apple turnover cutter with handle
 Découpoir à poignée
 chausson aux pommes
 Appelflap uitsteker met handvat

L mm
 170

B mm
 125

Ref
 D043 016210



Butterfly cutter with handle
 Découpoirs à poignée
 papillon
 Vlinder uitstekers met
 handvat

Set of
 2 pieces

ø mm
 60-90

H mm
 20

Ref
 D308 309050




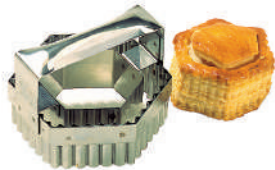





Bear head cutter with handle
 Découpoirs à poignée tête
 d'ours
 Berenkop uitstekers met
 handvat

2 pieces

65-80

20

D308 309060

	L mm	B mm	Ref	Double square cutter with handle Découpoir à poignée double carré Dubbele vierkante uitsteker met handvat	
	85	85	D043 016220		
	110	110	D043 016221		
		ø mm	Ref	Double hexagonal cutter with handle Découpoir à poignée double hexagon Dubbele zeshoekige uitsteker met handvat	
		90	D043 016260		
Set of 3 pieces	ø mm	H mm	Ref	Hedgehog cutters fluted Découpoirs hérisson cannelés Egel uitstekers gekarteld	
	65-75-90	30	S019 199886		
Set of 2 pieces	ø mm	H mm	Ref	Bunny head cutter Découpoirs tête de lapin Konijnenkop uitstekers	
	65-80	20	D308 309070		
L mm	B mm	H mm	Ref	Bunny cutter Decoupoir lapin Konijn uitsteker	
	200	170	S019 199870		
	L mm	B mm	Ref	Scallop cutter with handle Découpoir à poignée Saint-Jacques Sint-Jacobs uitsteker met handvat	
	125	120	D043 016230		
	125	120	D043 016231	Double Scallop cutter with handle Découpoir à poignée double Saint-Jacques Dubbele Sint-Jacobs uitsteker met handvat	

Features	Caractéristiques	Eigenschappen
The Flexipan, a combination of glass fibre and foodgrade silicones, is a flexible mould.	Le Flexipan, est un moule souple en fibre de verre et silicones alimentaires.	De Flexipan, een combinatie van glasvezel met siliconen, is een soepele bakvorm.
Solid with exceptional non-stick properties.	Solide avec couche anti-adhésive exceptionnelle.	Stevig met een uitzonderlijke antikleeflaag.
Life time: can be used 2.000 to 3.000 times.	Longévité: 2.000 à 3.000 cuissons.	Levensduur: 2.000 tot 3.000 baksessies.
Can be used at temperatures varying from -40°C (freezing) to +280°C (baking).	Supporte des températures allant de -40°C (surgélation) à + 280°C (cuisson).	Geschikt om zowel te diepvriezen als te bakken, minimum temperatuur -40°C & maximum temperatuur 280°C.
Can be used for sweet and salty preparations.	Permet de réaliser des préparations sucrées et salées.	Geschikt voor zowel zoete als hartige bereidingen.
Available in different dimensions: 600x400 mm, 400x300mm and 325x265 mm (GN 1/2).	Le Flexipan est disponible en plusieurs formats: 600x400mm, 400x300mm et 325x265mm (GN 1/2).	Beschikbaar in platen van verschillende afmetingen: 600x400mm, 400x300mm en 325x265mm (GN 1/2).
Conforms to NSF certification (National Sanitation Foundation).	Conforme au certificat NSF (National Sanitation Foundation).	Conform het NSF certificaat (National Sanitation Foundation).

Filling	Remplissage	Vullen
Place the Flexipan on the perforated baking sheet or grid before filling it to facilitate transport to the oven or the freezer.	Disposez toujours votre Flexipan sur une plaque perforée ou une grille de cuisson avant remplissage pour faciliter son transport jusqu'au four ou au congélateur	Leg de Flexipan op een geperforeerde ovenplaat of een rooster alvorens deze te vullen, zodat u de Flexipan gemakkelijk kunt verplaatsen naar de diepvriezer of oven.
Advise: fill the empty indents with a piece of dough or water. If not, the indents could lose their non-stick properties.	Conseil: remplissez les empreintes vides avec un morceau de pâte ou de l'eau. Sinon les empreintes peuvent perdre leur anti-adhérence.	Tip: Vul de lege vormpjes altijd met een stukje deeg of water. Zo behouden de vormpjes hun antikleefkracht.

Baking	Cuisson	Bakken
The Flexipan can be used in any oven, ventilated or deck oven.	Le Flexipan peut s'utiliser dans n'importe quel type de four, ventilé ou à sole.	De Flexipan is geschikt voor alle oventypes, warmelucht ovens of steenovens.
The Flexipan should be used on a perforated aluminium sheet or grid to maximise the circulation of air. (see page 188)	Il est préférable d'utiliser une plaque perforée ou une grille afin d'optimiser la circulation de l'air chaud. (voir page 188)	Gebruik steeds een geperforeerde ovenplaat of rooster, zodat de warme lucht beter kan circuleren. (zie pagina 188)

Unmouling

Bend the mould around the frozen products (mousses or crème) or the gelified products.

Turn the mould upside down for baked products. In the case of small products, remove them by lifting an edge of the tray.

Never use a knife or cutting objects.

Démoulage

Déformez le moule pour les produits congelés (mousses ou crèmes) ou les produits gélifiés.

Retournez le moule pour les produits cuits ou encore, soulevez le bord du Flexipan pour les petites formes.

Surtout ne pas utiliser de couteaux ou d'outils tranchants.

Ontvormen

Vervorm de Flexipan voor diepvriesproducten (mousses of crèmes) of geleiproducten.

Keer de bakvorm om voor gebakken producten of hef de boord op voor kleine vormpjes.

Gebruik nooit messen of snijdende voorwerpen.

Cleaning

To clean, simply soak the mould in hot soapy water using a soft sponge and a non aggressive detergent with neutral Ph.

A very aggressive detergent will damage the mould very quickly.

You are advised to wash the Flexipan very regularly since, over time, accumulation of grease is detrimental to the durability of the material.

Placing it in the oven at 150°C for 2 minutes, will sterilise it and make it perfectly hygienic.

Nettoyage

Le Flexipan se nettoie facilement dans de l'eau chaude avec une éponge douce et du détergent non agressif au Ph neutre.

Un détergent trop agressif risque d'altérer très rapidement le Flexipan.

Il est conseillé de le laver très régulièrement, l'accumulation de graisse étant, à terme, néfaste à la longévité du matériau.

Pour stériliser le Flexipan, passez-le au four à 150°C pendant 2 minutes.

Reinigen

Gebruik warm water met een zacht sponsje en een zacht afwasmiddel met neutraal Ph.

Een agressief reinigingsmiddel zou de Flexipan kunnen aantasten.

Het is aangeraden de Flexipan heel regelmatig te wassen, aangezien de opstapeling van vetten na verloop van tijd nefast kan zijn voor de levensduur van het materiaal.

Om de Flexipan te steriliseren, plaats je ze in een oven op 150°C gedurende 2 minuten.

Storage

Trays should preferably be stored upside down in piles of 6 at the most.

Stockage

Stockez les Flexipan à l'envers par piles de 6 maximum.

Stapelen

Leg de Flexipan omgekeerd op stapeltjes van maximum 6 stuks.

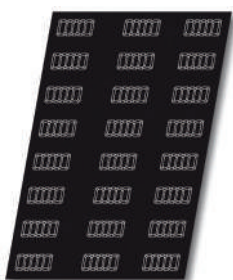


Flexipan: shapes in relief & desserts and tart shapes
 Flexipan: formes en relief & décors de desserts et de tartes
 Flexipan: reliëfvormen & cakjes- en taartvormen



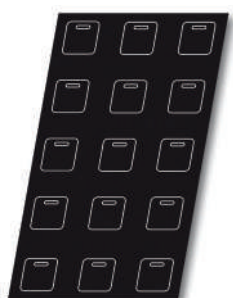
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Chocolate bars 70x70x30mm	600	400	24	90ml	D024 018050
Tablettes Chocolade tabletten	400	300	12	90ml	D024 018051

Cutter S/S for chocolate bars Découpoir en inox pour tablettes Snijders RVS voor chocolade tabletten	70	70			D024 101102
--	----	----	--	--	-------------



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Fluted ingots 106x46x25mm	600	400	24	90ml	D024 018052
Lingots cannelés Gekartelde staafjes	400	300	12	90ml	D024 018053

	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Caskets 65x65x35mm	530	325	15	110ml	D024 018054
Ecrins Geschenkdoozjes					

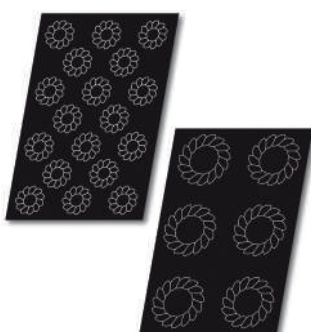


Cutter S/S for caskets Découpoir en inox pour écrins Snijder RVS voor geschenkdoozjes	65	65			D024 101105
---	----	----	--	--	-------------



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Hexagons 80x25mm	600	400	20	90ml	D024 018055
Hexagones Zeshoeken					

Cutter S/S for hexagons Découpoir en inox pour hexagones Snijder RVS voor zeshoeken				ø mm 80	D024 101180
---	--	--	--	------------	-------------



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Mini Saint-Honorés 80x20mm	600	400	18	70ml	D024 018056
Mini Saint-Honorés Mini Saint-Honorés	400	300	8	70ml	D024 018057

Saint-Honorés 150x26mm Saint-Honorés Saint-Honorés	600	400	6	260ml	D024 018058
---	-----	-----	---	-------	-------------

L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	56	15ml	D024 017975	Mini madeleines 52x33x15mm
400	300	28	15ml	D024 018060	Mini madeleines Mini madeleines



L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	40	35ml	D024 017962	Madeleines 78x47x19mm
400	300	20	35ml	D024 018061	Madeleines Madeleines



L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	60	9ml	D024 017972	Mini charlottes 35x15mm
400	300	30	9ml	D024 018062	Mini charlottes Mini charlotten



L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	24	60ml	D024 017973	Charlottes 62x35mm
400	300	12	60ml	D024 018063	Charlottes Charlotten



ø mm	Ref	
62	D024 101079	Cutter S/S for charlottes Découpoir en inox pour charlottes Snijder RVS voor charlotten

L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	18	100ml	D024 017974	Charlottes 78x40mm
400	300	8	100ml	D024 018064	Charlottes Charlotten



ø mm	Ref	
78	D024 101059	Cutter S/S for charlottes Découpoir en inox pour charlottes Snijder RVS voor charlotten

Flexipan: ellipses & rosaces
 Flexipan: formes d'ellipse & bavarois
 Flexipan: ellipsvormen & bavarois



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Ellipses 78x58x40mm	600	400	18	40ml	D024 018065
Ellipses Ellipsvormpjes	400	300	8	40ml	D024 018066



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Rosaces 78x35mm	600	400	18	100ml	D024 017971
Bavarois Bavarois	400	300	8	100ml	D024 018067



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Shells 80x75x20mm	600	400	24	70ml	D024 017976
Coquilles Sint-Jakobsschelpen	400	300	12	70ml	D024 018068

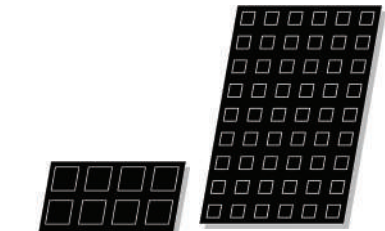


	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Daisy shapes 70x27mm	600	400	24	70ml	D024 017977
Marguerites Margrietjes	400	300	12	70ml	D024 018069

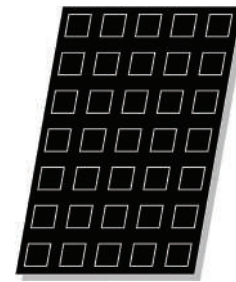
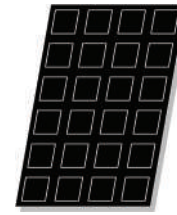


	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Flowers 78x20mm	600	400	24	80ml	D024 017978
Fleurs Bloemen	400	300	12	80ml	D024 018070

L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	54	15ml	D024 017954	Mini pyramids 35x35x23mm
400	300	30	15ml	D024 018071	Mini pyramides
325	265	24	15ml	D024 018072	Mini piramides

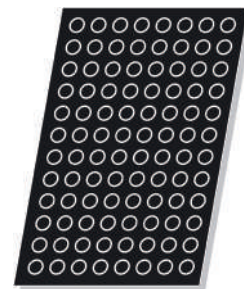


600	400	24	90ml	D024 017955	Pyramids 71x71x41mm
400	300	12	90ml	D024 018074	Pyramides
325	265	9	90ml	D024 018075	Piramides



L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	35	50ml	D024 017990	Pyramids with flat bottom 50x50x35mm
325	265	12	50ml	D024 018073	Pyramides à fond plat Piramides met vlakke bodem

L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	96	6ml	D024 017982	Mini cones 30x20mm
400	300	48	6ml	D024 018076	Mini cônes Mini kegels



L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	40	24ml	D024 017983	Cones 50x40mm
400	300	20	24ml	D024 018077	Cônes Kegels



L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	20	80ml	D024 017984	Cones 70x60mm Cônes Kegels



Flexipan: hearts & sapphires

Flexipan: coeurs & saphirs

Flexipan: hartjes & saffieren



Flat mini hearts
52x49x10mm
Mini coeurs plats
Platte mini hartjes

L mm	B mm	indents	volume
400	300	30	15ml

Ref
D024 018078

Cutter Exoglass for
flat mini hearts
Découpoir en Exoglass pour
mini coeurs plats
Snijder Exoglass voor
platte mini hartjes

47	44
----	----

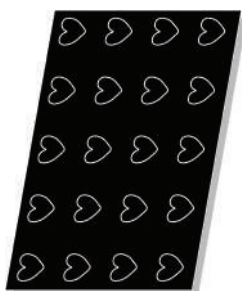
D024 102215



Flat hearts
66x62x25mm
Coeurs plats
Platte hartjes

L mm	B mm	indents	volume
600	400	20	55ml

Ref
D024 017956



Flat hearts
66x62x35mm
Coeurs plats
Platte hartjes

L mm	B mm	indents	volume
600	400	20	90ml

Ref
D024 018079



Chestnuts
64x64x26mm
Coeurs marronniers
Kastanje hartjes

L mm	B mm	indents	volume
600	400	24	65ml
400	300	12	65ml

Ref
D024 017979
D024 018080



Rounded mini hearts
41x38x16mm
Mini coeurs bombés
Bolle mini hartjes

L mm	B mm	indents	volume
600	400	70	15ml
400	300	35	15ml

Ref
D024 018081
D024 018082

Cutter S/S for rounded mini
hearts
Découpoir en inox pour mini
coeurs bombés
Snijder RVS voor bolle mini
hartjes

41	38
----	----

D024 101136

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Rounded hearts
600	400	20	81ml	D024 017980	75x65x35mm
400	300	12	81ml	D024 018083	Coeurs bombés Bolle hartjes



75	65			D024 101073	Cutter S/S for rounded hearts Découpoir en inox pour coeurs bombés Snijder RVS voor bolle hartjes
----	----	--	--	-------------	---

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Interlacing rounded hearts
600	400	8	200ml	D024 017981	120x113x35mm
400	300	4	200ml	D024 018084	Coeurs bombés entrelacés Verstregelde bolle hartjes



120	113			D024 101096	Cutter S/S for interlacing rounded hearts Découpoir en inox pour coeurs bombés entrelacés Snijder RVS voor verstregelde bolle hartjes
-----	-----	--	--	-------------	---

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Mini sapphires
600	400	54	17ml	D024 018090	40x40x24mm
400	300	24	17ml	D024 018091	Mini saphirs Mini saffieren



40	40			D024 101126	Cutter S/S for mini sapphires Découpoir en inox pour mini saphirs Snijder RVS voor mini saffieren
----	----	--	--	-------------	---

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Sapphires
600	400	24	75ml	D024 018092	70x70x35mm
400	300	12	75ml	D024 018093	Saphirs Saffieren

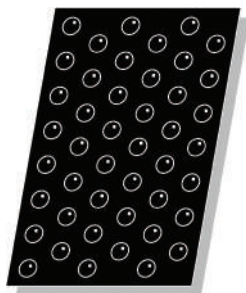


L mm	B mm	indents	volume	Ref	Savarins sapphires
600	400	24	80ml	D024 018094	70x70x32mm
400	300	12	80ml	D024 018095	Savarins saphirs Savarins saffieren



70	70			D024 101124	Cutter S/S for sapphires & savarins sapphires Découpoir en inox pour saphirs & savarins saphirs Snijder RVS voor saffieren & savarins saffieren
----	----	--	--	-------------	---

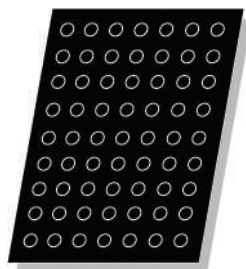
Flexipan: half-spheres
 Flexipan: demi-sphères
 Flexipan: halve bollen



Mini half-spheres
 upside-down
 26x16mm
 Mini demi-sphères renversés
 Mini halve bollen omgekeerd

L mm	B mm	indents	volume
600	400	45	6ml

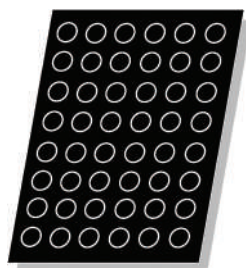
Ref
D024 017998



Mini half-spheres
 23x11mm
 Mini demi-sphères
 Mini halve bollen

L mm	B mm	indents	volume
400	300	63	5ml

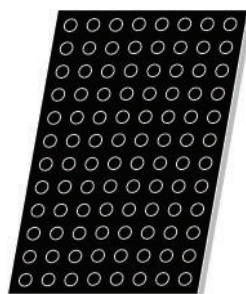
Ref
D024 017999



Mini half-spheres with flat
 bottom
 30x13mm
 Mini demi-sphères à fond plat
 Mini halve bollen met vlakke
 bodem

L mm	B mm	indents	volume
400	300	48	10ml

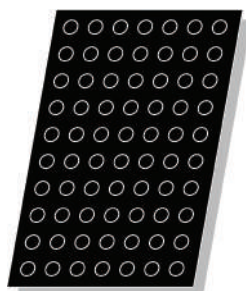
Ref
D024 018000



Mini half-spheres
 26x16mm
 Mini demi-sphères
 Mini halve bollen

L mm	B mm	indents	volume
600	400	96	6ml
400	300	48	6ml

Ref
D024 018001
D024 018100



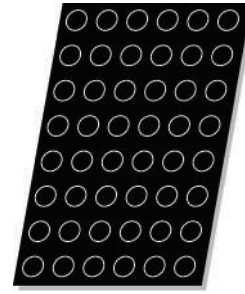
Mini half-spheres
 29x18mm
 Mini demi-sphères
 Mini halve bollen

L mm	B mm	indents	volume
600	400	70	10ml
400	300	35	10ml
325	265	35	10ml

Ref
D024 017940
D024 018101
D024 018102

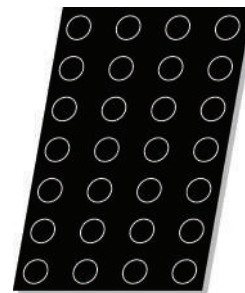
L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	48	20ml	D024 017941
400	300	24	20ml	D024 018103
325	265	20	20ml	D024 018104

Half-spheres
 42x21mm
 Demi-sphères
 Halve bollen



L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	28	50ml	D024 018002
325	265	12	50ml	D024 018105

Half-spheres
 58x31mm
 Demi-sphères
 Halve bollen



L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	24	105ml	D024 017942
400	300	12	105ml	D024 018106
325	265	9	105ml	D024 018107

Half-spheres
 70x40mm
 Demi-sphères
 Halve bollen

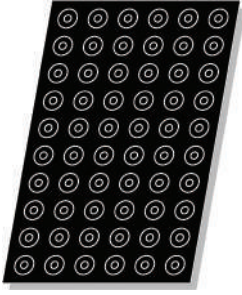


L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	24	125ml	D024 018003
400	300	12	125ml	D024 018108

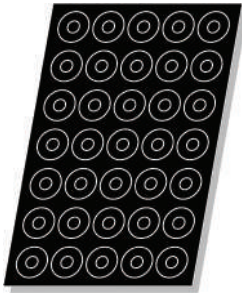
Half-spheres
 80x40mm
 Demi-sphères
 Halve bollen



Flexipan: savarins
 Flexipan: savarins
 Flexipan: savarins



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Round mini savarins 41x12mm	600	400	60	10ml	D024 017958
Mini savarins ronds	400	300	30	10ml	D024 018109
Ronde mini savarins	325	265	24	10ml	D024 018110

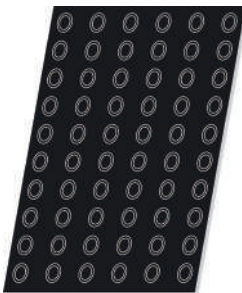


	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Round savarins 66x20mm	600	400	35	50ml	D024 017960
Savarins ronds					
Ronde savarins					

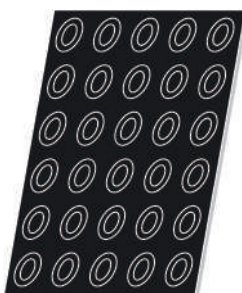
Round savarins 70x23mm	600	400	24	65ml	D024 017959
Savarins ronds	400	300	12	65ml	D024 018111
Ronde savarins					



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Round savarins 80x20mm	600	400	24	70ml	D024 018004
Savarins ronds	400	300	12	70ml	D024 018112
Ronde savarins					



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Oval mini savarins 40x30x12mm	600	400	60	9ml	D024 018007
Mini savarins ovales	400	300	30	9ml	D024 018113
Ovale mini savarins					



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Oval savarins 70x50x22mm	600	400	30	48ml	D024 018008
Savarins ovales	400	300	15	48ml	D024 018114
Ovale savarins					

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Oval savarins
600	400	24	70ml	D024 018009	80x60mm
400	300	12	70ml	D024 018115	Savarins ovales
325	265	6	70ml	D024 018116	Ovale savarins



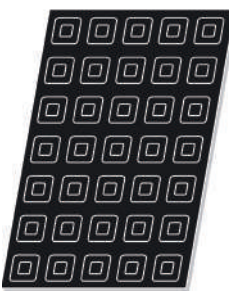
L mm	B mm	indents	volume	Ref	Various savarins
400	300	12		D024 018010	squares 56x56x22mm & ovals 70x50x22mm
					Savarins variés carrés & ovales
					Gevarieerde savarins vierkant & ovaal



L mm	B mm	indents	volume	Ref	Square mini savarins
600	400	60	15ml	D024 017985	37x37x17mm
400	300	30	15ml	D024 018117	Mini savarins carrés
					Vierkante mini savarins

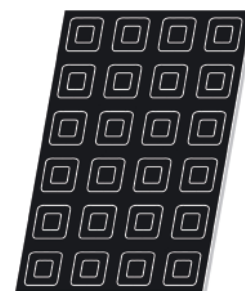


L mm	B mm	indents	volume	Ref	Square savarins
600	400	35	45ml	D024 017986	56x56x24mm
400	300	15	45ml	D024 018118	Savarins carrés
					Vierkante savarins



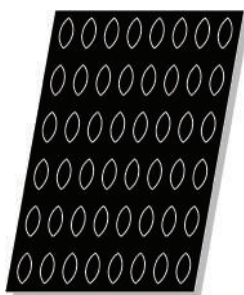
L mm	B mm	indents	volume	Ref	Cutter S/S for square savarins
56	56			D024 101105	Découpoir en inox pour savarins carrés
					Snijder RVS voor vierkante savarins

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Square savarins
600	400	24	100ml	D024 017987	70x70x30mm
400	300	12	100ml	D024 018119	Savarins carrés
					Vierkante savarins

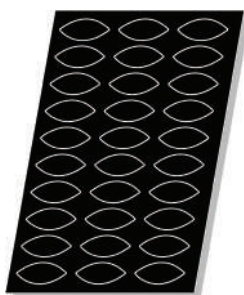


L mm	B mm	indents	volume	Ref	Cutter S/S for square savarins
70	70			D024 101102	Découpoir en inox pour savarins carrés
					Snijder RVS voor vierkante savarins

Flexipan: oval & round tartlets
 Flexipan: tartelettes ovales & rondes
 Flexipan: ovale & ronde taartjes



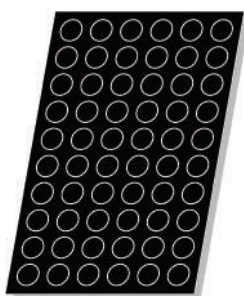
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Oval mini tartlets 66x27x11mm	600	400	48	10ml	D024 018021
Mini tartelettes ovales Ovale mini taartjes	400	300	24	10ml	D024 018120
Cutter Exoglass for oval mini tartlets Découpoir en Exoglass pour tartelettes ovales Snijder Exoglass voor ovale mini taartjes	85	50			D024 102208



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Oval tartlets 106x45x15mm	600	400	30	35ml	D024 018022
Tartelettes ovales Ovale taartjes	400	300	15	35ml	D024 018121
Cutter Exoglass for oval tartlets Découpoir en Exoglass pour tartelettes ovales Snijder Exoglass voor ovale taartjes	115	70			D024 102210



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Fluted oval mini tartlets 46x38x15mm	600	400	40	11ml	D024 018020
Tartelettes ovales cannelées Gekartelde ovale mini taartjes	400	300	20	11ml	D024 018122



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Round mini tartlets 42x10mm	600	400	60	13ml	D024 017947
Tartelettes rondes Ronde mini taartjes	400	300	30	13ml	D024 018123
	325	265	24	13ml	D024 018124
Cutter Exoglass for round mini tartlet Découpoir en Exoglass pour tartelettes rondes Snijder Exoglass voor ronde mini taartjes	50				D024 102115



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Quiches 48x15mm	600	400	48	20ml	D024 017948
Quiches	400	300	24	20ml	D024 018125
Quiches	325	265	20	20ml	D024 018126
Cutter Exoglass for quiches Découpoir en Exoglass pour quiches Snijder Exoglass voor quiches	60				D024 102117

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Mince pies 58x20mm Mince pies Mini pies
600	400	40	35ml	D024 018017	
400	300	20	35ml	D024 018127	

75

D024 102120

Cutter Exoglass for
mince pies
 Découpoir en Exoglass pour
mini pies
 Snijder Exoglass voor
mini pies



L mm	B mm	indents	volume	Ref	Round tartlets 77x20mm Tartelettes rondes Ronde taartjes
600	400	24	65ml	D024 018018	
400	300	12	65ml	D024 018096	

95

D024 102124

Cutter Exoglass for
round tartlets
 Découpoir en Exoglass pour
tartelettes rondes
 Snijder Exoglass voor
ronde taartjes



L mm	B mm	indents	volume	Ref	Quiches 96x25mm Quiches Quiches
600	400	15	135ml	D024 018019	

120

D024 102127

Cutter Exoglass for quiches
 Découpoir en Exoglass pour
quiches
 Snijder Exoglass voor
quiches

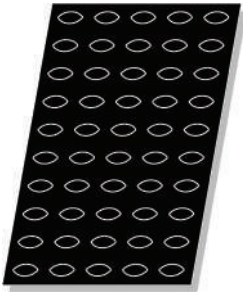


Ref
D024 017949

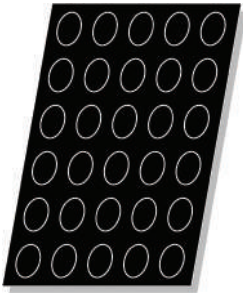
Shaping tool for
miniature quiches
 Outil de fonçage pour
mini quiches
 Gereedschap voor
miniatur quiches



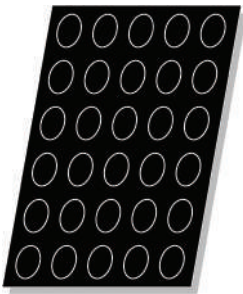
Flexipan: oval shapes
 Flexipan: formes ovales
 Flexipan: ovale vormen



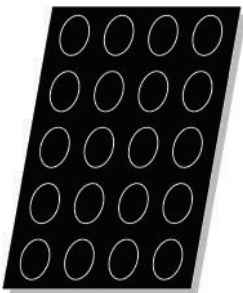
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Mini ovals 51x31x20mm	600	400	50	20ml	D024 017952
Mini ovales	400	300	25	20ml	D024 018128
Mini ovalen	325	265	20	20ml	D024 018129



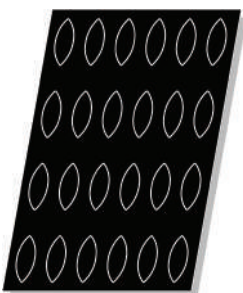
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Ovals 70x50x25mm	600	400	30	55ml	D024 018026
Ovales	400	300	15	55ml	D024 018130
Ovalen					



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Ovals 70x50x30mm	600	400	30	75ml	D024 017953
Ovales	400	300	15	75ml	D024 018131
Ovalen					



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Ovals 85x60x30mm	600	400	20	100ml	D024 018027
Ovales	400	300	12	100ml	D024 018132
Ovalen					

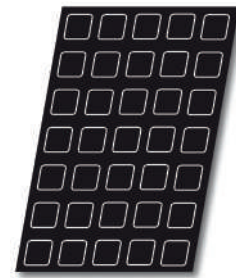


	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Ovals 96x45x28mm	600	400	24	80ml	D024 018023
Ovales	400	300	12	80ml	D024 018133
Ovalen					

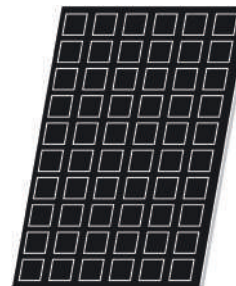
L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	60	18ml	D024 018134	Mini squares 37x37x17mm
400	300	30	18ml	D024 018135	Mini carrés Mini vierkantjes



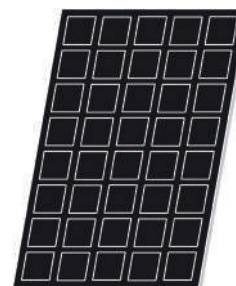
L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	35	60ml	D024 018136	Squares 56x56x24mm
400	300	15	60ml	D024 018137	Carrés Vierkantjes



L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	60	20ml	D024 017988	Mini squares 45x45x12mm
400	300	30	20ml	D024 018138	Mini carrés Mini vierkantjes



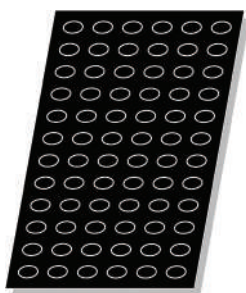
L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	40	40ml	D024 017989	Squares 60x60x15mm
400	300	20	40ml	D024 018139	Carrés Vierkantjes



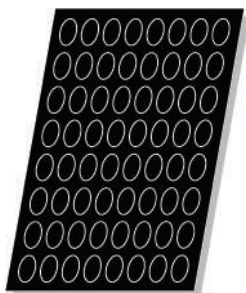
L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	24	70ml	D024 018140	Fluted squares 78x78x20mm
400	300	12	70ml	D024 018141	Carrés cannelés Gekartelde vierkantjes



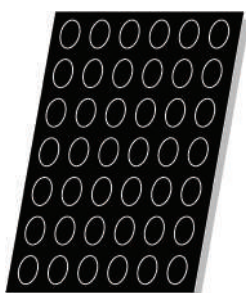
Flexipan: quenelles
 Flexipan: quenelles
 Flexipan: quenelles



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Rounded mini quenelles 42x26x20mm	600	400	72	5,6ml	D024 018024
Mini quenelles bombées Bolle mini quenelles	400	300	36	5,6ml	D024 018142



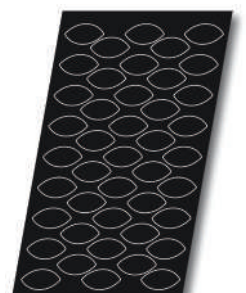
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Mini quenelles with flat bottom 57x35x12mm	600	400	64	18ml	D024 018025
Mini quenelles à fond plat Mini quenelles met vlakke bodem	400	300	32	18ml	D024 018143



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Rounded quenelles 60x40x25mm	600	400	42	30ml	D024 018028
Quenelles bombées Bolle quenelles	400	300	18	30ml	D024 018144
	325	265	15	30ml	D024 018145



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Mini quenelles 42x22x17mm	600	400	100	5ml	D024 018146
Mini quenelles Mini quenelles	400	300	50	5ml	D024 018147



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Medium quenelles 67x36x27mm	530	325	43	20ml	D024 018148
Quenelles moyens Medium quenelles					

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Quenelles
530	325	32	50ml	D024 018149	84x44x35mm
400	300	18	50ml	D024 018150	Quenelles Quenelles



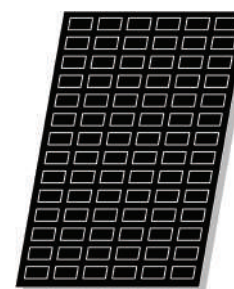
84	44			D024 101154	Cutter S/S for quenelles Découpoir en inox pour quenelles Snijder RVS voor quenelles
----	----	--	--	-------------	--

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Eggs
600	400	25	95ml	D024 018151	94x60x31mm
					Oeufs Eieren

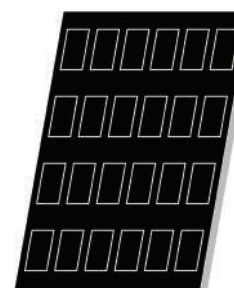


94	60			D024 101156	Cutter S/S for eggs Découpoir en inox pour oeufs Snijder RVS voor eieren
----	----	--	--	-------------	--

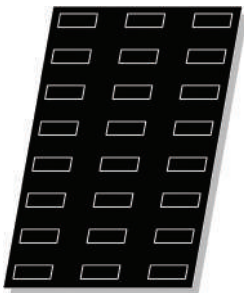
L mm	B mm	indents	volume	Ref	Mini financiers
600	400	84	10ml	D024 017950	50x26x11mm
400	300	42	10ml	D024 018152	Mini financiers
325	265	35	10ml	D024 018153	Mini financiers



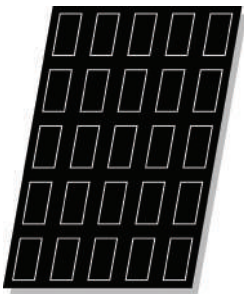
L mm	B mm	indents	volume	Ref	Financiers
600	400	24	45ml	D024 017951	86x46x14mm
400	300	12	45ml	D024 018154	Financiers Financiers



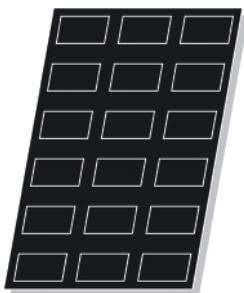
Flexipan: cakes
 Flexipan: cakes
 Flexipan: cakes



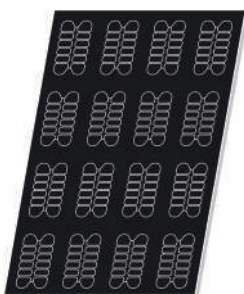
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Cakes 80x30x30mm	600	400	24	55ml	D024 017994
Cakes	400	300	12	55ml	D024 018155



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Cakes 89x46x25mm	600	400	25	110ml	D024 017995
Cakes	400	300	12	110ml	D024 018156

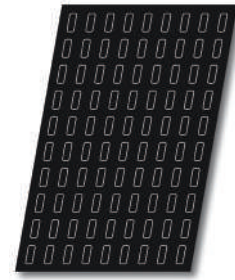


	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Cakes 102x58x30mm	600	400	18	139ml	D024 017997
Cakes	400	300	9	139ml	D024 018157

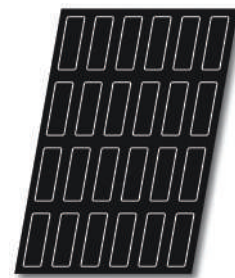


	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Fluted cakes 110x60x25mm	600	400	16	105ml	D024 017996
Cakes cannelés Gekartelde cakes	400	300	8	105ml	D024 018158

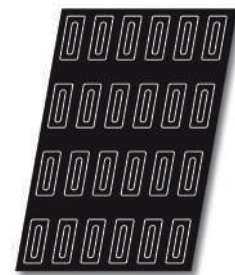
L mm	B mm	indents	volume	Ref	Mini ingots 40x15x12mm Mini lingots Mini staafjes
600	400	120	6ml	D024 018159	
400	300	60	6ml	D024 018160	



L mm	B mm	indents	volume	Ref	Ingots 120x40x25mm Lingots Staafjes
600	400	24	100ml	D024 018161	
400	300	12	100ml	D024 018162	

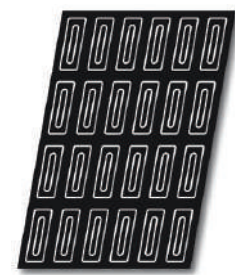


L mm	B mm	indents	volume	Ref	Small ingots with cavity 100x40x25mm Lingots étroits avec cavité Smalle staafjes met een uitsparing
600	400	24	70ml	D024 018163	
400	300	12	70ml	D024 018164	

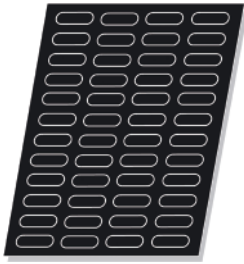


L mm	B mm	Ref	Cutter S/S for small ingots Découpoir en inox pour lingots étroits Snijder RVS voor smalle staafjes
100	40	D024 101039	

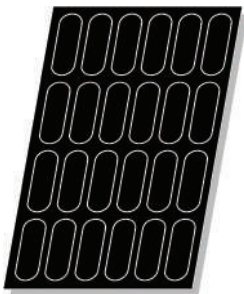
L mm	B mm	indents	volume	Ref	Ingots with cavity 120x40x25mm Lingots avec cavité Staafjes met een uitsparing
600	400	24	90ml	D024 018165	
400	300	12	90ml	D024 018166	



L mm	B mm	Ref	Cutter S/S for ingots Découpoir en inox pour lingots Snijder RVS voor staafjes
120	40	D024 101148	



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Mini brioches 70x30x10mm	600	400	48	15ml	D024 018033
Briochettes Mini brioches	400	300	24	15ml	D024 018167



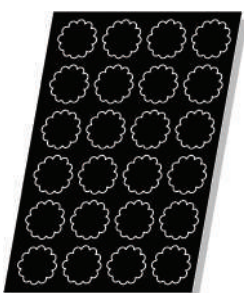
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Long brioches 130x48x18mm	600	400	24	80ml	D024 018034
Brioches longues Lange brioches	400	300	12	80ml	D024 018168



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Round brioches 79x15mm	600	400	24	65ml	D024 018035
Brioches rondes Ronde brioches	400	300	12	65ml	D024 018169



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Fluted brioches 62x49x26mm	600	400	24	60ml	D024 018036
Brioches cannelées Gekartelde brioches	400	300	12	60ml	D024 018170



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Fluted brioches 68x25mm	600	400	24	60ml	D024 018037
Brioches cannelées Gekartelde brioches	400	300	12	60ml	D024 018171

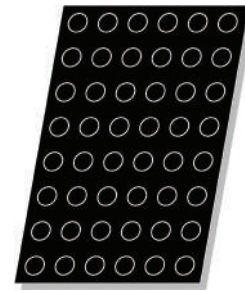
L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	24	105ml	D024 018038	Fluted brioches 78x30mm Brioches cannelées Gekartelde brioches
400	300	12	105ml	D024 018172	



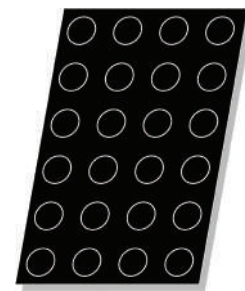
L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	24	105ml	D024 017961	Fluted brioches 81x37mm Brioches cannelées Gekartelde brioches
400	300	12	105ml	D024 018173	



L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	48	25ml	D024 017944	Mini cylinders 40x20mm Mini cylindres Mini cilindres
400	300	24	25ml	D024 018174	
325	265	20	25ml	D024 018175	



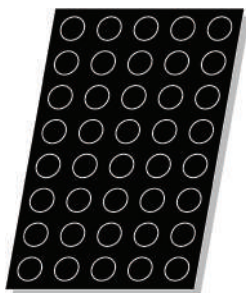
L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	24	65ml	D024 017970	Cylinders 63x25mm Cylindres Cilinders
400	300	12	65ml	D024 018176	



L mm	B mm	indents	volume	Ref	
600	400	24	90ml	D024 017945	Cylinders 63x35mm Cylindres Cilinders
400	300	12	90ml	D024 018177	
325	265	9	90ml	D024 018178	



Flexipan: muffins & oblong shapes
 Flexipan: muffins & demi-cylindres
 Flexipan: muffins & langwerpige vormen



Mini muffins
 51x29mm
 Mini muffins
 Mini muffins

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	40	45ml	D024 017965
400	300	20	45ml	D024 018179



Muffins
 73x40mm
 Muffins
 Muffins

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	24	125ml	D024 017964
400	300	12	125ml	D024 018180



Muffins
 79x36mm
 Muffins
 Muffins

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	24	115ml	D024 018029
400	300	12	115ml	D024 018181



Jumbo muffins
 82x50mm
 Muffins jumbo
 Jumbo muffins

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	15	220ml	D024 018030



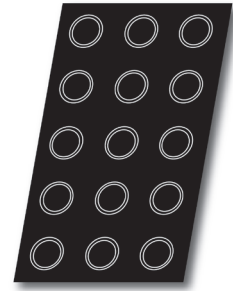
Muffins
 91x35mm
 Muffins
 Muffins

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	15	190ml	D024 018031

L mm B mm indents volume
 530 325 15 90ml

Ref
 D024 018182

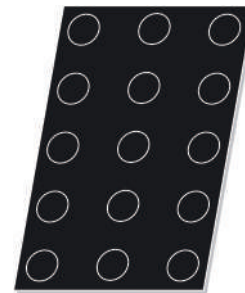
Mushroom muffins
 70x43mm
 Muffins champignon
 Champignon muffins



L mm B mm indents volume
 600 400 15 128ml

Ref
 D024 018032

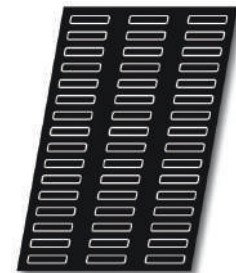
Darioles
 65x55mm
 Darioles
 Dariole-flans



L mm B mm indents volume
 600 400 48 20ml
 400 300 24 20ml

Ref
 D024 018183
 D024 018184

Half-cylinders
 85x17x15mm
 Demi-cylindres
 Halve cilinders



L mm B mm indents volume
 600 400 45 20ml

Ref
 D024 017993

Champagne biscuits
 109x24x10mm
 Boudoirs
 Boudoirs



L mm B mm indents volume
 600 400 15 130ml

Ref
 D024 018185

Bells
 102x92x29mm
 Cloches
 Klokjes



Flexipan: florentiners & cookies
 Flexipan: florentins & cookies
 Flexipan: florentijntjes & cookies



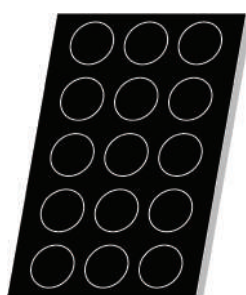
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Mini florentiners 59x13mm	600	400	40	30ml	D024 017963
Mini florentins Mini florentijntjes	400	300	20	30ml	D024 018186



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Florentiners quiches 102x20mm	600	400	15	140ml	D024 018047
Florentins quiches Florentijntjes quiches	325	265	5	140ml	D024 018187



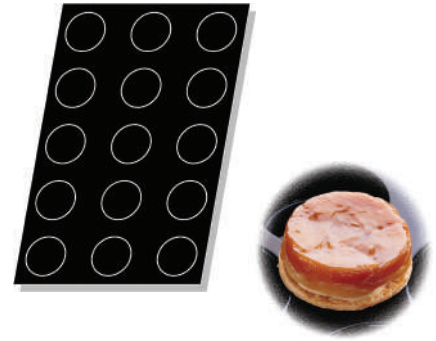
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Cookies 79x10mm	600	400	24	50ml	D024 018039
Cookies Cookies	400	300	12	50ml	D024 018188



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Cookies 91x8mm Cookies Cookies	600	400	15	60ml	D024 018040

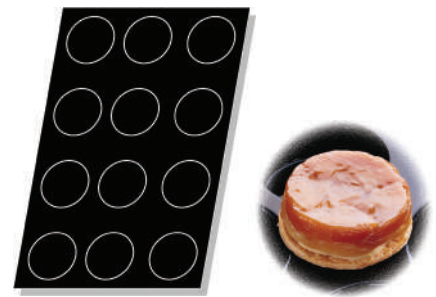
L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	15	135ml	D024 018045

Tatin apple tarts
 82x30mm
 Tarte Tatin
 Tarte Tatin



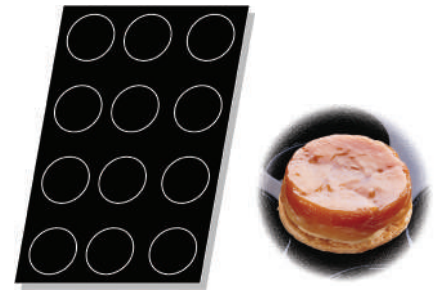
L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	12	245ml	D024 018046
400	300	6	245ml	D024 018189

Tatin apple tarts
 100x35mm
 Tarte Tatin
 Tarte Tatin



L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	12	305ml	D024 017967
400	300	6	305ml	D024 018190

Tatin apple tarts
 105x40mm
 Tarte Tatin
 Tarte Tatin



Flexipan: petit-fours
 Flexipan: petit-fours
 Flexipan: petit-fours



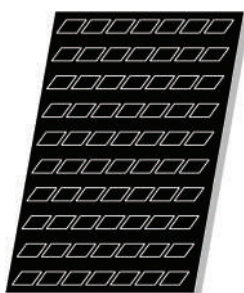
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Mini drops petits-fours 52x32x20mm	600	400	56	18ml	D024 018191
Mini gouttes petits-fours	400	300	28	18ml	D024 018192

Cutter S/S for mini drops
 Découpoir en inox pour
 mini gouttes
 Snijder RVS voor
 mini druppels

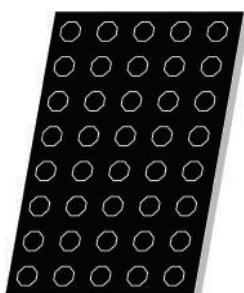
52 32 D024 101144



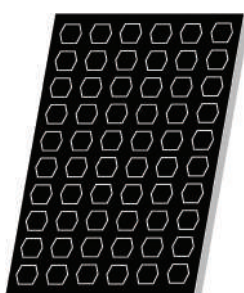
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Triangles petit-fours 48x41x10mm	600	400	80	7ml	D024 018013
Triangles petit-fours	400	300	40	7ml	D024 018193
Driehoeken petit-fours					



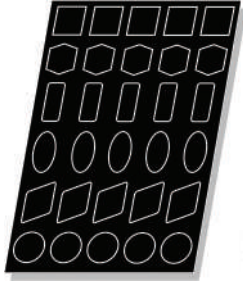
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Lozenges petit-fours 60x35x10mm	600	400	70	9ml	D024 018014
Losanges petit-fours	400	300	35	9ml	D024 018194
Ruiten petit-fours					



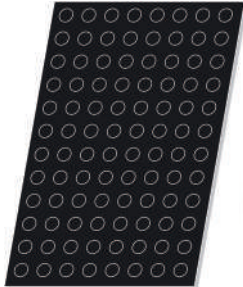
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Octagons petit-fours 43x40x26mm	600	400	40	28ml	D024 018011
Octagones petit-fours	400	300	20	28ml	D024 018195
Achthoeken petit-fours					




	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Hexagons petit-fours 45x40x12mm	600	400	60	12ml	D024 018012
Hexagones petit-fours	400	300	30	12ml	D024 018196
Zeshoeken petit-fours					

L mm	B mm	indents	Depth mm	Ref	Various petit-fours Petit-fours divers Diverse petit-fours
600	400	60	22	D024 018197	
400	300	30	22	D024 018198	
400	300	30	12	D024 018199	

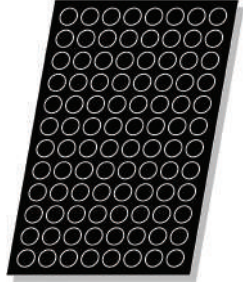


L mm	B mm	indents	volume	Ref	Medaillons petit-fours 28x8mm Medaillons petit-fours Medaillons petit-fours
600	400	96	5ml	D024 018015	
400	300	48	5ml	D024 018200	

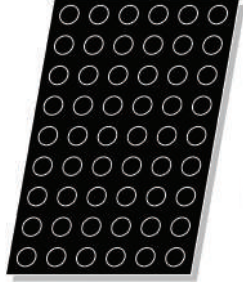


L mm	B mm	indents	volume	Ref	Mini cylinders petit-fours 38x10mm Mini cylindres petit-fours Mini cilindres petit-fours
600	400	54	14ml	D024 018016	

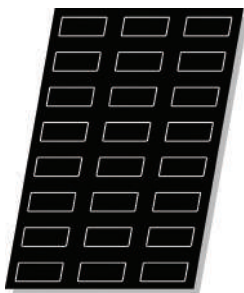


L mm	B mm	indents	volume	Ref	Pomponnettes petit-fours 36x17mm Pomponnettes petit-fours Pomponnettes petit-fours
600	400	96	14ml	D024 017943	
400	300	48	14ml	D024 018201	
325	265	30	14ml	D024 018202	

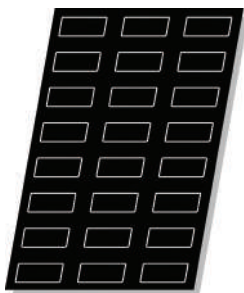


L mm	B mm	indents	volume	Ref	Cylinders petit-fours 40x20mm Cylindres petit-fours Cilinders petit-fours
600	400	54	22ml	D024 017946	

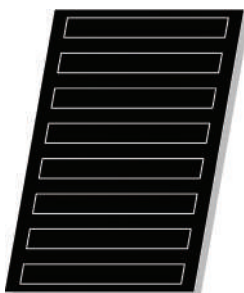




	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Mini Christmas logs 95x40x30mm	600	400	24	80ml	D024 017991
Mini bûches	400	300	12	80ml	D024 018203
Mini kerststronkjes	325	265	8	80ml	D024 018204



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Mini Christmas logs 122x42x32mm	600	400	24	115ml	D024 018205
Mini bûches	400	300	12	115ml	D024 018206
Mini kerststronkjes					



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Christmas logs 339x40x39mm	600	400	8	450ml	D024 017957
Bûches					
Kerststronkjes					



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Christmas trees 90x85x30mm	600	400	20	100ml	D024 018207
Sapins	400	300	8	100ml	D024 018208
Kerstboompjes					



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Stars 70x45x20mm	600	400	24	45ml	D024 018209
Etoiles	400	300	12	45ml	D024 018210
Sterren					

L mm	B mm	indents	volume	Ref	Stars
600	400	24	35ml	D024 018211	80x65x15mm
400	300	12	35ml	D024 018212	Etoiles Sterren

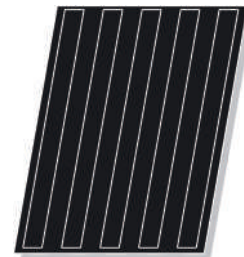
D024 102217 Cutter Exoglass for stars
 Découpoir en Exoglass pour étoiles
 Snijder Exoglass voor sterren



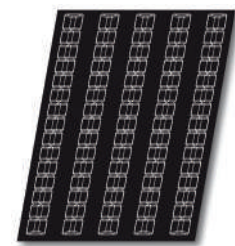
L mm	B mm	indents	volume	Ref	Stars in relief
400	300	8	95ml	D024 018213	90x75x25mm Etoiles en relief Sterren in reliëf



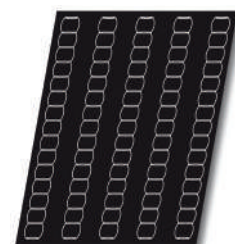
L mm	B mm	indents	volume	Ref	Christmas log inserts with S/S frame
600	400	5	700ml	D024 018214	495x40x39mm Inserts bûches avec cadre en inox Inserts voor kerststronkjes met vorm in RVS



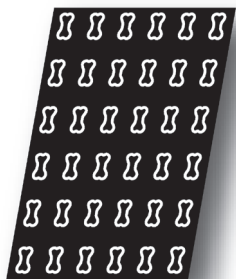
L mm	B mm	indents	volume	Ref	Annapurna with S/S frame
600	400	5	370ml	D024 018215	495x40x33mm Annapurna avec cadre en inox Annapurna met vorm in RVS



L mm	B mm	indents	volume	Ref	Caterpillar with S/S frame
600	400	5	450ml	D024 018216	495x40x33mm Chenille avec cadre en inox Rupsband met vorm in RVS



Flexipan: special shapes
 Flexipan: formes spéciales
 Flexipan: speciale vormen



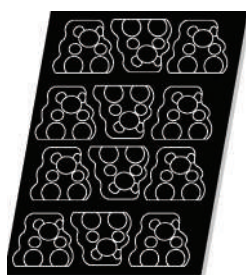
Dog bones
 72x35x14mm
 Os pour chien
 Hondenbeen

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	36	20ml	D024 018217
400	300	18	20ml	D024 018218



Teddy bears
 90x55x20mm
 Nounours
 Beertjes

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	18	80ml	D024 018005
400	300	9	80ml	D024 018219



Teddy bears
 115x113x31mm
 Nounours
 Beertjes

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	12	220ml	D024 018006
400	300	6	220ml	D024 018220



Teddy bear's heads
 70x62x25mm
 Têtes d'ourson
 Berenkop

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	24	75ml	D024 018221
400	300	12	75ml	D024 018222



Fishes
 99x59x25mm
 Poissons
 Visjes

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	18	100ml	D024 018223
400	300	9	100ml	D024 018224

L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	24	30ml	D024 018225
400	300	12	30ml	D024 018226

Little men
 70x65x12mm
 Bonhommes
 kleine mannetjes



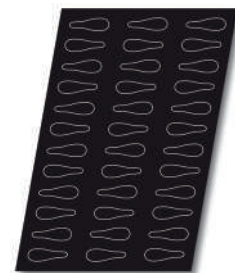
L mm	B mm	indents	volume	Ref
400	300	12	80ml	D024 018227

Mini modulus
 85x62x25mm
 Mini modulus
 Mini modulus



L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	36	15ml	D024 018228
400	300	18	15ml	D024 018229

Spoons
 90x28x12mm
 Cuillères
 Lepels



D024 101127

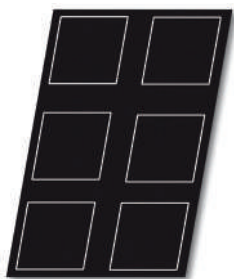
Cutter S/S for spoons
 Découpoir en inox pour
 cuillères
 Snijder RVS voor lepels



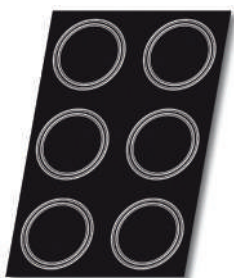
Flexipan: inserts for desserts & baking sheets
 Flexipan: inserts pour desserts & plaques à four
 Flexipan: schijven voor desserts & ovenplaten



	∅ mm	H mm	indents	volume	Ref
Inserts for round desserts & pizza's 600x400mm	125	16	11	75ml	D024 018041
Inserts pour desserts & pizzas ronds	140	25	6	360ml	D024 018043
Schijven voor ronde desserts & pizza's	147	12	6	200ml	D024 017969
	150	15	6	250ml	D024 018230
	150	24	6	390ml	D024 018044
	166	12	6	240ml	D024 018042
	186	12	6	300ml	D024 018231



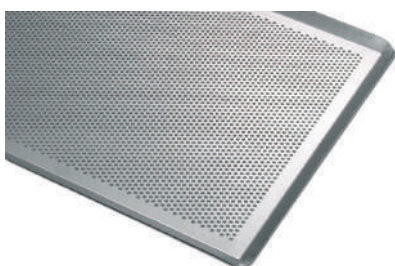
	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Squares 150x150x15mm Inserts carré Vierkanten	600	400	6	300ml	D024 018232



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
Rounds double inserts 160x28mm Inserts décor 2 niveaux Dubbele ronde schijven	600	400	6	460ml	D024 018233



	L mm	B mm	indents	volume	Ref
2-Rings decor & insert 120-180x15mm Décor et insert 2 anneaux Schijven & decors met 2 ringen	600	400	6	230ml	D024 018234



	L mm	B mm	Type	Ref
Baking sheet perforated, aluminium	600	400		S019 381100
Plaque à four perforée, aluminium	400	300		D043 310609
Ovenplaat geperforeerd, aluminium	530	325	GN 1/1	D043 310610

SILFORM

SILFORM

SILFORM

Thanks to the round or elongated shapes, piping choux pastry is easy and products are evenly calibrated.

The choux pastry does not need to be glazed or scratched.

Thanks to the non-stick texture of Silform, demoulding is easy.

Grâce aux empreintes pré-formées, le calibrage et le dressage de la pâte à choux deviennent aisés.

Il n'est pas nécessaire de dorer ou de rayer la pâte à choux.

Grâce à l'anti-adhérence du Silform, le démoulage est impeccable.

Dankzij de voorgevormde afdrucken wordt het kalibreren en het dresseren van soezendeeg vergemakkelijkt.

Het is niet nodig om het soezendeeg noch met eigeel te bestrijken of te rayeren.

Dankzij de anikleeftlaag van de Silform, is het eenvoudig om te ontvormen.

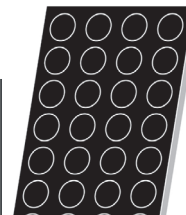
L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	48	15ml	D024 020101

Mini éclairs
70x30x10mm
Mini éclairs
Mini éclairs



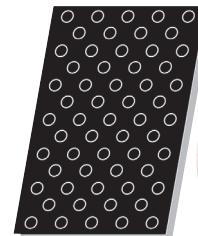
L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	28	48ml	D024 020102

Big choux
67x15mm
Gros choux
Grote soezen



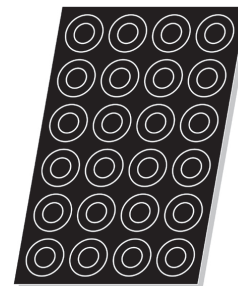
600	400	59	4ml	D024 020103
-----	-----	----	-----	-------------

Baby choux
30x5mm
Petits choux
Kleine soesjes



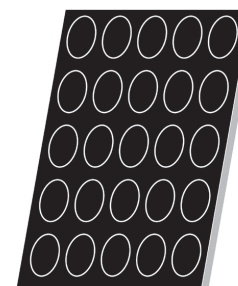
L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	24	50ml	D024 020104

Paris-Brest
80x15mm
Paris-Brest
Paris-Brest



L mm	B mm	indents	volume	Ref
600	400	25	56ml	D024 020105

Oval shapes
90x60x15mm
Formes ovales
Ovale vormen



Flexipat
Flexipat
Flexipat

FLEXIPAT

The Flexipat mat enables you to mould easily all types of sponges, crèmes brûlées, jelly strips, fruit jellies, ganache or crispy nougatine.

Advantages

Flexipat has all the advantages of the Flexipan: its flexibility, its self-supporting stability and the non-stick properties.

The applications of Flexipat are similar to those of Silpat, however sponges are smoother after baking.

Maintenance

Immerse Flexipat in warm soapy water and clean with a soft sponge.

To dry, you can leave it in a 100°C ventilated oven for 2 or 3 minutes.

FLEXIPAT

Le Flexipat permet de réaliser toutes sortes de biscuits, des crèmes brûlées, des palets gélifiés, des pâtes de fruits, des ganaches, ou encore des croustillants de nougatine.

Avantages

Le Flexipat possède tous les avantages du Flexipan grâce à sa souplesse, son maintien et son anti-adhérence.

Son utilisation se rapproche de la toile Silpat par sa forme plate, cependant les feuilles de biscuits sont beaucoup plus moelleuses.

Entretien

Trempez-le dans l'eau savonneuse et nettoyez-le avec une éponge douce.

Pour le sécher, un passage au four 2 à 3 minutes à 100°C convient parfaitement.

FLEXIPAT

Met de Flexipat kan je alle soorten biscuits, crèmes brûlées, gegeliefteerde schijfjes, pâté van fruit, ganaches of krokantjes in nougatine maken.

Voordelen

De Flexipat heeft alle voordelen van de Flexipan, dankzij de souplesse, stevigheid en antikleeflaag.

Het gebruik is door zijn platte vorm vergelijkbaar met de Silpat. De bladen biscuit zijn echter na het bakken veel zachter.

Onderhoud

Maak de Flexipat schoon met water, afwasmiddel en een zacht sponsje.

Om deze te drogen is 2 à 3 minuten in de oven op 100°C al voldoende.



Flexipat Flexipat Flexipat	L mm	B mm	H mm	Ref
	555	360	10	D024 030101
	555	360	20	D024 030102
Frame for Flexipat S/S Cadre pour Flexipat inox Kader voor Flexipat RVS	550	355	45	D024 030110



Flexipat Flexipat Flexipat	Type	L mm	B mm	H mm	Ref
	GN 1/1	480	280	13	D024 030201
Frame for Flexipat S/S Cadre pour Flexipat inox Kader voor Flexipat RVS		476	275	45	D024 030210

SILPAT

Non-stick pastry mat, ideal for sugarcraft.

The Silpat must be placed on a perforated tray.

Advantages

no greasing

for baking and freezing

Maintenance

Immerse Silpat in warm soapy water and clean with a soft sponge.

Be careful not to cut the mat or to fold it.

L mm	B mm	Type	Ref
530	325	GN 1/1	D024 145041
650	530	GN 2/1	D024 145044
600	400	Pastry size	D024 145042
400	300	Sugar lamp	D024 145043

SILPAT

Toile pâtisseries anti-adhérente, idéale pour le travail du sucre.

Le Silpat se place de préférence sur une plaque perforée.

Avantages

pas de graissage

pour la cuisson et la surgélation

Entretien

Trempez-la dans l'eau savonneuse et nettoyez-la avec une éponge douce.

il est recommandé de ne pas couper sur la toile et de ne pas la plier.

Silpat
Silpat
Silpat

SILPAT

Antikleef bakmatje, ideaal voor het werk met suiker.

De Silpat wordt bij voorkeur op een geperforeerde plaat gelegd.

Voordelen

invetten onnodig

voor bakken en invriezen

Onderhoud

Maak de Silpat schoon met water, afwasmiddel en een zacht sponsje.

Gelieve niet te snijden in de bakmat of deze te vouwen.



Silpain mats
Toiles Silpain
Silpain bakmatten

SILPAIN

The non-stick mat has a perforated texture and is covered with silicone.

The Silpain must be placed on a perforated tray.

Advantages

for baking and freezing

Maintenance

Immerse Flexipat in warm water and clean with a soft sponge.

L mm	B mm	Type	Ref
520	315	GN 1/1	D024 145045
640	520	GN 2/1	D024 145046
585	385	Pastry size	D024 145047

SILPAIN

Cette toile anti-adhérente est de texture aérée, recouverte de silicone alimentaire.

Le Silpain se place de préférence sur une plaque perforée.

Avantages

pour la cuisson et la surgélation

Entretien

Trempez-la dans l'eau et nettoyez-la avec une éponge douce.

Silpain
Silpain
Silpain

SILPAIN

Deze antikleefmat is gemaakt van een luchtig weefsel bedekt met silicone.

De Silpain wordt bij voorkeur op een geperforeerde plaat gelegd.

Voordelen

voor bakken en invriezen

Onderhoud

Maak de Flexipat schoon met water en een zacht sponsje.



Relief pastry mats
Tapis relief
Reliëftapijten

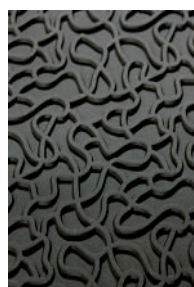


Rising sun
Soleil levant
Rijzende zon

L mm
575

B mm
375

Ref
D024 153010



Labyrinth
Labyrinthe
Doolhof

L mm	B mm	Type
575	375	
496	293	GN 1/1

Ref
D024 153020
D024 153025



Dome
Dôme
Koepels

L mm
575

B mm
375

Ref
D024 153030

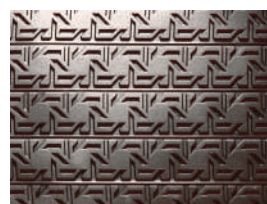


Halloween
Halloween
Halloween

L mm
575

B mm
375

Ref
D024 153040





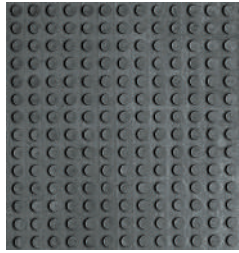
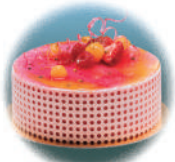
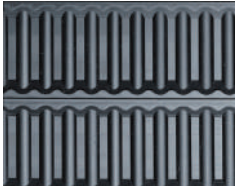



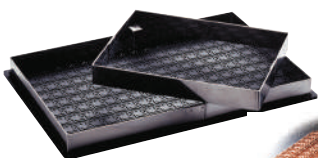



Venetian Cane
Cannage Vénitien
Venetiaanse stoelmatten

L mm
575

B mm
375

Ref
D024 153050

L mm 575	B mm 375	Ref D024 153060	Variation Variante Variant			
L mm 575	B mm 375	Ref D024 153100	Large Greek frieze Grande frise grecque Grote Griekse friezen			
L mm 575	B mm 375	Ref D024 153200	Small Greek frieze Petite frise grecque Kleine Griekse friezen			
L mm 575	B mm 375	Ref D024 153400	Bubbles Alvéoles Honinggraat			
L mm 575	B mm 375	Ref D024 153300	Straight flutes Rayures Strepen			
L mm 550	B mm 335	H mm 45	Ref D024 030110	Frame for relief pastry mat S/S Cadre pour tapis relief inox Kader voor relieftapijt RVS		

Relief discs & Christmas log mats
 Disques relief & tapis bûche de Noël
 Reliefschijven & kerststronk tapijten

PASTRY ■ PATISSERIE ■ PATISSERIE



Snowflake
 Flocon de neige
 Sneeuwvlokje

ø mm
 240

Ref
 D024 154010



Spiral
 Hélice
 Schroef

ø mm
 240

Ref
 D024 154020



Yin & Yang
 Yin & Yang
 Yin & Yang

ø mm
 240

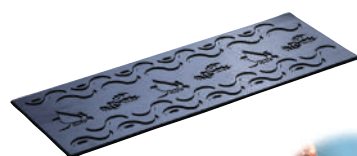
Ref
 D024 154030



Rosette
 Rosace
 Rozet

ø mm
 240

Ref
 D024 154040



Christmas log
 Tapis bûche de Noël
 Kerststronktapijt

L mm B mm
 480 170

Ref
 D024 154050

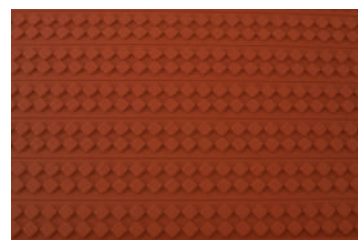
Log frame for Christmas log
 plastic
 Gouttière pour tapis bûche
 plastique
 Gootje voor kerststronktapijt
 plastic

500

D024 154100

L mm B mm Ref
600 400 D308 309207

Small squares
Petits carrés
Kleine vierkantjes



L mm B mm Ref
600 400 D308 309209

Hearts
Coeurs
Hartjes



L mm B mm Ref
600 400 D308 309211

Greek squares
Carrés grecques
Griekse vierkantjes



L mm B mm Ref
600 400 D308 309210

Flowers
Fleurs
Bloemen



L mm B mm Ref
600 400 D308 309212

Flowers
Fleurs
Bloemen



Plastic multi-moulds for 35 individual cakes: freezing up to -20°C
 Multimoules en plastique pour 35 gâteaux individuels: surgélation jusqu'à -20°C
 Plastic multivormen voor 35 individuele gebakjes: vriezen tot -20°C

MULTI-MOULDS

MULTIMOULES

MULTIVORMEN

For the quick assembly of individual cakes and mini-cakes.

The extractor can eject the cakes simultaneously and save precious time.

Freezing up to -20°C

Dimensions sheets: 600x400mm

Dimensions extractor: 400x100mm

Multi-moulds for 35 individual cakes:

The sheet consists of 7 strips of 5 identical moulds.

Each extractor can eject 5 cakes.

Multi-moulds for 96 individual cakes:

The sheet consists of 6 strips of 16 identical moulds.

Each extractor can eject 16 cakes.

Pour la préparation rapide de gâteaux et mini-gâteaux individuels.

Les démouleurs facilitent l'extraction simultanément des gâteaux.

Surgélation jusqu'à -20°C

Dimensions plaques: 600x400mm

Dimensions démouleur: 400x100mm

Multimoules pour 35 gâteaux individuels:

La plaque contient 7 bandes de 5 moules identiques.

Chaque démouleur permet d'éjecter 5 gâteaux.

Multimoules pour 96 gâteaux individuels:

La plaque contient 6 bandes de 16 moules identiques.

Chaque démouleur permet d'éjecter 16 gâteaux.

Voor de snelle bereiding van individuele gebakjes en mini gebakjes.

De ontvormers vereenvoudigen de simultane extractie van de gebakjes.

Vriezen tot -20°C

Afmetingen plaat: 600x400mm

Afmetingen ontvormer: 400x100mm

Multivormen voor 35 individuele gebakjes:

De plaat bevat 7 banden van 5 identieke vormen.

Iedere ontvormer kan 5 gebakjes verwijderen.

Multivormen voor 96 individuele gebakjes:

De plaat bevat 6 banden van 16 identieke vormen.

Iedere ontvormer kan 16 gebakjes verwijderen.



Multi-moulds tray, 35 rounds Plaque à multimoules, 35 ronds Multivormenplaat, 35 ronden	ø mm	L mm	B mm	H mm	Ref
	65			30	D308 308201

35 ovals 35 ovales 35 ovalen	85	50	30	D308 308202
------------------------------------	----	----	----	-------------



Multi-moulds tray, 35 hexagons Plaque à multimoules, 35 hexagones Multivormenplaat, 35 zeshoeken	L mm	B mm	H mm	Ref
	63	63	30	D308 308203

35 commas 35 virgules 35 komma's	90	58	30	D308 308209
--	----	----	----	-------------

Plastic multi-moulds for 35 individual cakes: freezing up to -20°C
 Multimoules en plastique pour 35 gâteaux individuels: surgélation jusqu'à -20°C
 Plastic multivormen voor 35 individuele gebakjes: vriezen tot -20°C

ø mm	L mm	B mm	H mm	Ref	Multi-moulds tray, 35 triangles Plaque à multimoules, 35 triangles Multivormenplaat, 35 driehoeken
65			30	D308 308204	
65			30	D308 308206	35 lozenges 35 losanges 35 ruiten



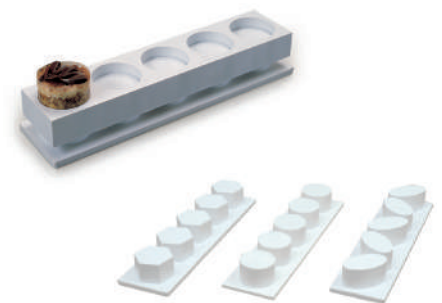
ø mm	L mm	B mm	H mm	Ref	Multi-moulds tray, 35 squares Plaque à multimoules, 35 carrés Multivormenplaat, 35 vierkanten
65			30	D308 308205	
	70	70	30	D308 308207	35 hearts 35 coeurs 35 hartjes



L mm	B mm	H mm	Ref	Multi-moulds tray, 35 drops Plaque à multimoules, 35 gouttes Multivormenplaat, 35 druppels
90	58	30	D308 308208	



ø mm	L mm	B mm	H mm	Form	Ref	Extractor for sheet of 35 cakes Démouleur pour plaque de 35 gâteaux Ontvormer voor plaat van 35 gebakjes
65			45	5 rounds	D308 308301	
	85	50	45	5 ovals	D308 308302	
	63	63	45	5 hexagons	D308 308303	
	90	58	45	5 commas	D308 308309	
65			45	5 triangles	D308 308304	
65			45	5 lozenges	D308 308306	
65			45	5 squares	D308 308305	
	75	70	45	5 hearts	D308 308307	
	90	58	45	5 drops	D308 308308	



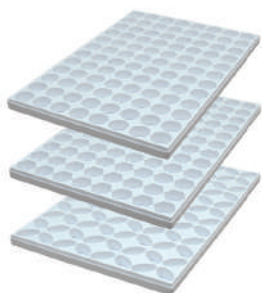
ø mm	L mm	B mm	H mm	Form	Ref	Cutter for sheet of 35 cakes Découpoir pour plaque de 35 gâteaux Uitsteker voor plaat van 35 gebakjes
65			45	round	D308 308401	
	85	50	45	oval	D308 308402	
	63	63	45	hexagon	D308 308403	
	90	58	45	comma	D308 308409	
65			45	triangle	D308 308404	
65			45	lozenge	D308 308406	
65			45	square	D308 308405	
	75	70	45	heart	D308 308407	
	90	58	45	drop	D308 308408	



Plastic multi-moulds for 96 individual cakes: freezing up to -20°C
 Multimoules en plastique pour 96 gâteaux individuels: surgélation jusqu'à -20°C
 Plastic multivormen voor 96 individuele gebakjes: vriezen tot -20°C



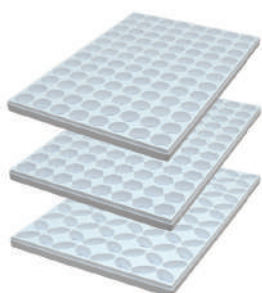
	ø mm	L mm	B mm	H mm	Ref
Multi-moulds tray, 96 rounds Plaque à multimoules, 96 ronds Multivormenplaat, 96 ronden	40			25	D308 308501
96 ovals 96 ovales 96 ovalen		50	30	25	D308 308502



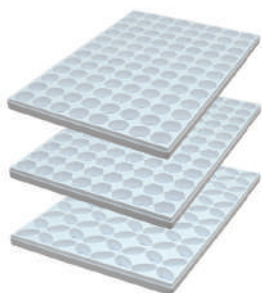
	ø mm	L mm	B mm	H mm	Ref
Multi-moulds tray, 96 hexagons Plaque à multimoules, 96 hexagones Multivormenplaat, 96 zeshoeken	40			25	D308 308503
96 commas 96 virgules 96 komma's		55	35	25	D308 308509



	ø mm	L mm	B mm	H mm	Ref
Multi-moulds tray, 96 triangles Plaque à multimoules, 96 triangles Multivormenplaat, 96 driehoeken	40			25	D308 308504
96 lozenges 96 losanges 96 ruiten		56	38	25	D308 308506



	L mm	B mm	H mm	Ref
Multi-moulds tray, 96 squares Plaque à multimoules, 96 carrés Multivormenplaat, 96 vierkanten	35	35	25	D308 308505
96 hearts 96 coeurs 96 hartjes	48	45	25	D308 308507



	L mm	B mm	H mm	Ref
Multi-moulds tray, 96 drops Plaque à multimoules, 96 gouttes Multivormenplaat, 96 druppels	50	35	25	D308 308508

Plastic multi-moulds for 96 individual cakes: freezing up to -20°C
 Multimoules en plastique pour 96 gâteaux individuels: surgélation jusqu'à -20°C
 Plastic multivormen voor 96 individuele gebakjes: vriezen tot -20°C

ø mm	L mm	B mm	H mm	Form	Ref	Extractor for sheet of 96 cakes Démouleur pour plaque de 96 gâteaux Ontvormer voor plaat van 96 gebakjes
40			25	16 rounds	D308 308601	
	50	30	25	16 ovals	D308 308602	
40			25	16 hexagons	D308 308603	
	55	35	25	16 commas	D308 308609	
40			25	16 triangles	D308 308604	
	56	38	25	16 lozenges	D308 308606	
	35	35	25	16 squares	D308 308605	
	48	45	25	16 hearts	D308 308607	
	50	35	25	16 drops	D308 308608	



ø mm	L mm	B mm	H mm	Form	Ref	Cutter for sheet of 96 cakes Découpoir pour plaque de 96 gâteaux Uitsteker voor plaat van 96 gebakjes
40			25	round	D308 308701	
	50	30	25	oval	D308 308702	
40			25	hexagon	D308 308703	
	55	35	25	comma	D308 308709	
40			25	triangle	D308 308704	
	56	38	25	lozenge	D308 308706	
	35	35	25	square	D308 308705	
	48	45	25	heart	D308 308707	
	50	35	25	drop	D308 308708	



ORDER

Please note that the extractor and the cutter are not included with the multi-moulds trays. You have to order them separately.

COMMANDE

Le démouleur et le découpoirs ne sont pas inclus dans les plaques à multimoules.
 Veuillez les commander séparément.

BESTELLING

De ontvormer en de uitsteker worden niet samen geleverd met de multivormplaten.
 Gelieve deze afzonderlijk te bestellen.



Stainless steel large moulds
Grands moules en acier inoxydable
Grote roestvrijstalen bakvormen



Pyramid Pyramide Piramide	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
	40	40	27	0,01L	S043 302304
	60	60	40	0,05L	S043 302306
	75	75	50	0,09L	S043 302307
	90	90	60	0,16L	S043 302309
	120	120	80	0,39L	S043 302312
	150	150	100	0,77L	S043 302315
	190	190	130	1,50L	S043 302319



Half sphere Demi-sphère Halve bol	ø mm	H mm	Cap.	Ref
	40	20	0,02L	S043 313304
	60	27	0,05L	S043 313306
	80	40	0,13L	S043 313308
	100	50	0,25L	S043 313310
	120	60	0,45L	S043 313312
	140	70	0,67L	S043 313314
	160	80	1,00L	S043 019116
	180	90	1,46L	S043 019118
	200	100	2,06L	S043 313320



Dariole Dariole Dariole	ø mm	H mm	Cap.	Ref
	45	40	0,05L	S019 199409
	55	50	0,07L	S019 199410
	65	60	0,10L	S019 199411
	85	80	0,15L	S019 199412

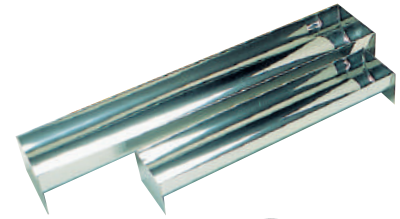


Cream horn Cône Hoorntje	ø mm	H mm	Ref
	25	90	S019 198012
	30	120	S019 198008
	35	140	S019 198009
	40	160	S019 198010



Cream roll Rouleau à crème Room rolletje	ø mm	H mm	Ref
	15	100	S043 300715
	20	105	S043 300721
	25	100	S043 300725

L mm	B mm	H mm	Ref	
500	70	50	D043 340637	Yule log round
500	80	55	D043 340638	Gouttière à bûche rond Kerststronk rond



D043 341629	Comb for yule log Raclette à bûche Schrapper voor kerststronk
-------------	---

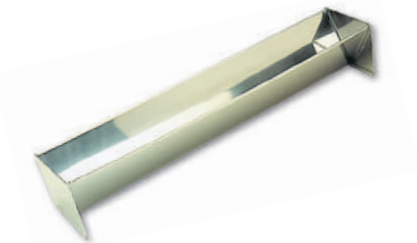


L mm	B mm	H mm	Ref	
500	80	65	S043 320680	Yule log with removable ends round Gouttière à bûche démontable à 2 embouts rond Kerststronk met verwijderbare uiteinden rond



500	80	65	S043 320780	trapezoid trapèze trapézium
-----	----	----	-------------	-----------------------------------

L mm	B mm	H mm	Ref	
500	90	75	D043 340622	Yule log triangular Gouttière à bûche triangulaire Kerststronk driehoekig



L mm	B mm	H mm	Ref	
500	50	37	S043 306750	Dodo double track yule log Gouttière à bûche double cannelure Dodo
500	60	45	S043 306760	Dodo Kerststronk dubbele groef
500	70	50	S043 306770	
500	80	62	S043 306780	



S043 308405	Comb for Dodo yule log Raclette à bûche Dodo Schrapper voor Dodo kerststronk
-------------	---

INFO: see page 184 - 185

voir page 184 - 185

zie pagina 184 - 185

Flexipan : Christmas & portions
Flexipan : Noël et portions
Flexipan : Kerstmis & portioneerbare vormen



Stainless steel large moulds
Grands moules en acier inoxydable
Grote roestvrijstalen bakvormen



Charlotte without lid Charlotte sans couvercle Charlotte zonder deksel	ø mm	H mm	Ref
	100	60	D043 019064
	120	70	D043 019065
	140	80	D043 019066
	160	90	D043 019067
	190	100	D043 019068
	200	110	D043 019069



Ramekin Ramekin Ramekin	set of 2 pieces	ø mm	H mm	Ref
		90	40	D043 343135



Croquembouche Croquembouche Croquembouche	ø mm	H mm	Ref
	180	250	D043 019057
	205	300	D043 019058
	235	350	D043 019059
	255	400	D043 019060
	275	450	D043 019061
	300	500	D043 019062
	350	600	D043 019063

Aluminium mould accessories
Accessoires pour moules en aluminium
Aluminium accessoires voor bakvormen



Baking beans Noyaux de cuisson Bakbonen	1KG	Ref
		D043 019240

To order per packaging

A commander par emballage

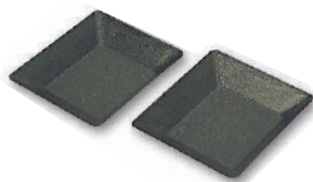
Te bestellen per verpakking

EXOPAN	EXOPAN	EXOPAN
<p>Fine steel with a non-stick coating inside and a protective lacquered outside</p> <p>Ideal for baking pastry</p>	<p>Acier fin revêtu d'une couche anti-adhésive à l'intérieur et d'une laque protectrice à l'extérieur</p> <p>Idéale pour la cuisson de pâte</p>	<p>Fijn staal met antikleeflaag aan de binnenkant en beschermingslaag aan de buitenkant</p> <p>Ideaal voor het bakken van deeg en patisserie</p>
<p>The fineness of the steel contributes to developing the colour of the products</p> <p>Simply wipe clean the inside and the outside</p> <p>The Exopan should not be exposed to humidity: do not place it in the dishwasher or the fridge</p> <p>It is not recommended to use the Exopan for acid fruit mousses: use stainless steel moulds</p>	<p>La fine épaisseur de l'acier favorise la coloration des produits</p> <p>Pour nettoyer, essuyez simplement l'intérieur et l'extérieur</p> <p>L'Exopan craint l'humidité: ne pas mettre dans le lave-vaisselle ou le réfrigérateur</p> <p>Utilisation déconseillée pour les mousses de fruits acides: utilisez les moules en acier inoxydable</p>	<p>De dunne laag staal bevordert het kleuren van de producten</p> <p>Binnen-en buitenkant schoonmaken met een droge doek</p> <p>De Exopan is niet vochtigbestendig: gelieve deze niet in de afwasmachine of koelkast te plaatsen</p> <p>Het is niet aangeraden de Exopan te gebruiken voor mousses van citrusvruchten: gebruik de roestvrijstalen bakvormen</p>
TINPLATE	ETAME	VERTIND
<p>Tinplate is a material used for more than 200 years in the mould industry</p> <p>Because it is malleable, it enables complex forms to be created</p> <p>Tinplate rapidly transmits heat and ensures the products develop their colour</p> <p>The mould must be greased to ensure a good result</p>	<p>Matériau utilisé depuis plus de 200 ans dans l'industrie des moules</p> <p>Malléable, il permet la réalisation de formes complexes</p> <p>Le fer blanc transmet rapidement la chaleur et favorise un aspect coloré des produits</p> <p>Le graissage du moule est indispensable pour un bon résultat</p>	<p>Het is een materiaal dat al meer dan 200 jaar in de vormenindustrie wordt gebruikt</p> <p>Omdat het gemakkelijk smeedbaar is, kan je er complexe vormen mee realiseren</p> <p>Vertinde bakvormen zijn zeer goede warmte- en kleurgeleiders</p> <p>Het invetten is noodzakelijk om een goed resultaat te bekomen</p>





Round plain tartlet Tartelette ronde unie Rond effen taartje	set of	ø mm	H mm	Ref
	25 pieces	45	9	D043 017300
	25 pieces	50	9	D043 017301
	25 pieces	55	9	D043 017302
	25 pieces	60	10	D043 017303
	25 pieces	65	10	D043 017304
	25 pieces	70	10	D043 017305
	25 pieces	75	11	D043 017306
	25 pieces	80	12	D043 017307
	25 pieces	85	13	D043 017308
	12 pieces	90	13	D043 017309
	12 pieces	100	15	D043 017310



Square tartlet Tartelette carrée Vierkant taartje	set of	L mm	B mm	H mm	Ref
	25 pieces	57	57	10	D043 332631
	25 pieces	68	68	12	D043 332632



Round fluted tartlet Tartelette ronde cannelée Rond gekarteld taartje	set of	ø mm	H mm	Ref
	25 pieces	60	10	D043 017280
	25 pieces	65	10	D043 017281
	25 pieces	70	10	D043 017282
	25 pieces	75	12	D043 017283
	25 pieces	80	12	D043 017284
	12 pieces	85	13	D043 017285
	12 pieces	90	15	D043 017286
	12 pieces	100	18	D043 017287
	12 pieces	110	20	D043 017288
	12 pieces	120	20	D043 017290



Round plain deep tartlet Tartelette ronde unie creuse Rond effen en hoog taartje	set of	ø mm	H mm	Ref
	25 pieces	45	12	D043 017320
	25 pieces	50	12	D043 017321
	25 pieces	55	13	D043 017322
	25 pieces	60	15	D043 017323
	25 pieces	65	16	D043 017324
	25 pieces	70	17	D043 017325
	25 pieces	75	19	D043 017326
	25 pieces	80	20	D043 017327



Closed savarin Savarin fermé Gesloten savarin	set of	ø mm	H mm	Ref
	12 pieces	50	12	D043 017260
	12 pieces	55	13	D043 017261
	12 pieces	60	15	D043 017262
	12 pieces	65	15	D043 017263
	12 pieces	70	16	D043 017264
	12 pieces	75	17	D043 017265
	12 pieces	80	20	D043 017266

To order per packaging

A commander par emballage

Te bestellen per verpakking

set of	L mm	B mm	H mm	Ref
25 pieces	80	35	9	D043 016910
25 pieces	90	40	12	D043 016911
25 pieces	100	45	12	D043 016912
12 pieces	110	50	12	D043 016913
12 pieces	120	50	14	D043 016914
12 pieces	150	60	19	D043 016915

Plain boat
Barquette unie
Effen bootje



set of	L mm	B mm	H mm	Ref
25 pieces	85	35	10	D043 016900
25 pieces	100	42	11	D043 016901
12 pieces	110	45	12	D043 016902
12 pieces	120	50	13	D043 016903

Fluted boat
Barquette cannelée
Gekarteld bootje



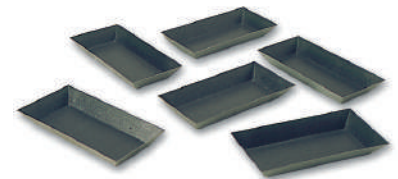
set of	ø mm	H mm	Ref
25 pieces	60	17	D043 017030
25 pieces	65	17	D043 017031
25 pieces	70	17	D043 017032
12 pieces	75	18	D043 017033
12 pieces	80	18	D043 017034
12 pieces	85	18	D043 017035
12 pieces	90	19	D043 017036
12 pieces	95	20	D043 017037
12 pieces	100	21	D043 017038

Flan
Flan
Flan



set of	L mm	B mm	H mm	Ref
25 pieces	86	43	12	D043 016970
25 pieces	95	47	12	D043 016971
25 pieces	98	51	14	D043 016972

Financier
Financier
Financier



set of	ø mm	H mm	Ref
25 pieces	40	16	D043 017252
25 pieces	45	18	D043 017253
25 pieces	50	21	D043 017254
25 pieces	55	22	D043 017255
25 pieces	60	23	D043 017256
25 pieces	65	24	D043 017257
25 pieces	70	26	D043 017258

Pomponnette
Pomponnette
Pomponnette



To order per packaging

A commander par emballage

Te bestellen per verpakking

Exopan moulds & large Exopan moulds
Mouls exopan & grands moules Exopan
Exopan bakvormen & grote Exopan bakvormen



Brioche with small waves Brioche à côtes fines Brioche fijn gegolfd	set of	ø mm	H mm	Ref
	25 pieces	55	15	D043 016940
	25 pieces	60	20	D043 016941
	25 pieces	65	21	D043 016942
	25 pieces	70	24	D043 016943
	12 pieces	75	25	D043 016944
	12 pieces	80	30	D043 016945
	12 pieces	90	32	D043 016946



Dariole Dariole Dariole	set of	L mm	B mm	Cap.	Ref
	6 pieces	45	45	60ml	D043 016960
	6 pieces	50	50	80ml	D043 016961
	6 pieces	55	55	100ml	D043 016962
	6 pieces	60	60	140ml	D043 016963
	6 pieces	65	65	180ml	D043 016964
	6 pieces	70	70	220ml	D043 016965



Ramekin Ramekin Ramekin	Set of	ø mm	H mm	Ref
	2 pieces	90	40	D043 017251



Round plain deep cake Cake rond uni creux Ronde effen en hoge cake	ø mm	H mm	Ref
	100	30	D043 017010
	120	32	D043 017011
	140	35	D043 017012
	160	37	D043 017013
	180	40	D043 017014
	200	40	D043 017015
	220	42	D043 017016



Round plain deep cake Cake rond uni creux Ronde effen en hoge cake	ø mm	H mm	Ref
	240	42	D043 017017
	260	45	D043 017018
	280	45	D043 017019
	300	47	D043 017020
	320	50	D043 017021
	340	52	D043 017022
	360	55	D043 017023
	400	55	D043 017024

To order per packaging

A commander par emballage

Te bestellen per verpakking

ø mm	H mm	Ref	Plain tart Tourtière unie Effen taart
120	21	D043 017351	
140	22	D043 017352	
160	22	D043 017353	
180	23	D043 017354	
200	23	D043 017355	
220	23	D043 017356	
240	23	D043 017357	
260	23	D043 017358	
280	23	D043 017359	
300	25	D043 017360	
320	27	D043 017361	



ø mm	H mm	Ref	Fluted tart Tourtière cannelée Gekartelde taart
160	20	D043 017330	
180	25	D043 017331	
200	25	D043 017332	
220	25	D043 017333	
240	25	D043 017334	
260	25	D043 017335	
280	25	D043 017336	
300	25	D043 017337	
320	25	D043 017338	



ø mm	H mm	Ref	Fluted tart with removable bottom Tourtière cannelée avec fond amovible Gekartelde taart met verwijderbare bodem
200	20	D043 332223	
240	25	D043 332225	
280	25	D043 332227	



ø mm	H mm	Ref	Fruit tart Tourtière fruits frais Fruittaart
200	25	D043 017340	
220	25	D043 017341	
240	25	D043 017342	
260	25	D043 017343	
280	25	D043 017344	



ø mm	H mm	Ref	Brioche with 14 waves Brioche à 14 côtes Brioche met 14 golven
100	40	D043 016930	
120	45	D043 016931	
140	50	D043 016932	
160	65	D043 016933	
180	73	D043 016934	
200	79	D043 016935	
220	86	D043 016936	
240	100	D043 016937	



Large Exopan moulds
Grands moules Exopan
Grote Exopan bakvormen



Kougloph
Kougloph
Kouglof

ø mm	H mm	Ref
160	70	D043 016990
200	100	D043 016991
240	120	D043 016992



Trois Frères
Trois Frères
Trois Frères

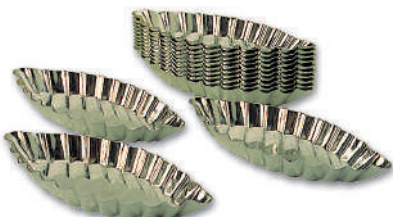
ø mm	H mm	Ref
105	40	D043 017370
160	45	D043 017371
200	60	D043 017372
220	60	D043 017373

Tinplate moulds
Moules étamés
Vertinde bakvormen



Plain boat
Barquette unie
Effen bootje

set of	L mm	B mm	H mm	Ref
25 pieces	80	35	9	D043 019005
25 pieces	90	40	12	D043 019006
25 pieces	100	45	12	D043 019007
12 pieces	110	50	12	D043 019008
12 pieces	120	50	14	D043 019009
12 pieces	150	60	19	D043 019010



Fluted boat
Barquette cannelée
Gekarteld bootje

set of	L mm	B mm	H mm	Ref
25 pieces	85	35	10	D043 019001
25 pieces	100	42	11	D043 019002
12 pieces	110	45	12	D043 019003
12 pieces	120	50	13	D043 019004

To order per packaging

A commander par emballage

Te bestellen per verpakking

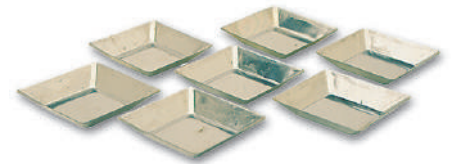
set of	ø mm	H mm	Ref
25 pieces	45	9	D043 019175
25 pieces	50	9	D043 019176
25 pieces	55	9	D043 019177
25 pieces	60	10	D043 019178
25 pieces	65	10	D043 019179
25 pieces	70	10	D043 019180
25 pieces	75	11	D043 019181
25 pieces	80	12	D043 019182
25 pieces	85	13	D043 019183
12 pieces	90	13	D043 019184
12 pieces	100	15	D043 019185

Round plain tartlet
Tartelette ronde unie
Rond effen taartje



set of	L mm	B mm	H mm	Ref
25 pieces	57	57	10	D043 019278
25 pieces	68	68	12	D043 019253

Square tartlet
Tartelette carrée
Vierkant taartje



set of	ø mm	H mm	Ref
25 pieces	60	10	D043 019186
25 pieces	70	10	D043 019188
25 pieces	80	12	D043 019190
12 pieces	90	15	D043 019192
12 pieces	100	18	D043 019193
12 pieces	110	20	D043 019194
12 pieces	120	20	D043 019195

Round fluted tartlet
Tartelette ronde cannelée
Rond gekarteld taartje



set of	ø mm	H mm	Ref
25 pieces	45	12	D043 343561
25 pieces	50	12	D043 343562
25 pieces	55	13	D043 343563
25 pieces	60	15	D043 343564
25 pieces	65	16	D043 343565
25 pieces	70	17	D043 019274
25 pieces	75	19	D043 343567
25 pieces	80	20	D043 019275

Round plain deep tartlet
Tartelette ronde unie creuse
Rond effen en diep taartje



set of	ø mm	H mm	Ref
25 pieces	55	15	D043 019027
25 pieces	60	20	D043 019028
25 pieces	65	21	D043 019029
25 pieces	70	24	D043 019030
12 pieces	75	25	D043 019031
12 pieces	80	30	D043 019032
12 pieces	90	32	D043 019033

Brioche with small waves
Brioche à côtes fines
Brioche met fijne groeven



To order per packaging

A commander par emballage

Te bestellen per verpakking

Tinplate moulds & large tinplate moulds
 Moules étamés et grands moules étamés
 Vertinde bakvormen en grote vertinde bakvormen



Closed savarin Savarin fermé Gesloten savarin	set of	ø mm	H mm	Ref
	12 pieces	50	12	D043 019135
	12 pieces	55	13	D043 019136
	12 pieces	60	15	D043 019137
	12 pieces	65	15	D043 019138
	12 pieces	70	16	D043 019139
	12 pieces	75	17	D043 019140
	12 pieces	80	20	D043 019141



Open savarin Savarin ouvert Open savarin	set of	ø mm	H mm	Ref
	12 pieces	70	15	D043 019142
	12 pieces	80	18	D043 019143
		180	40	D043 019144
		200	42	D043 019145
		220	45	D043 019146
		240	50	D043 019147



Flan Flan Flan	set of	ø mm	H mm	Ref
	25 pieces	60	17	D043 342743
	25 pieces	65	17	D043 342744
	12 pieces	85	19	D043 342748
	12 pieces	90	19	D043 019269
	12 pieces	95	20	D043 342750



Financier Financier Financier	set of	L mm	B mm	H mm	Ref
	25 pieces	86	43	12	D043 342511
	25 pieces	95	47	12	D043 342512
	25 pieces	98	51	14	D043 342513



Pomponnette Pomponnette Pomponnette	set of	ø mm	H mm	Ref
	25 pieces	40	16	D043 016710
	25 pieces	45	18	D043 016711
	25 pieces	50	21	D043 016712
	25 pieces	55	22	D043 016713
	25 pieces	60	23	D043 016714
	25 pieces	65	24	D043 016715
	25 pieces	70	26	D043 016716

To order per packaging

A commander par emballage

Te bestellen per verpakking

ø mm	H mm	Ref	Plain tart Tourtière unie Effen taart
120	21	D043 019164	
140	22	D043 019165	
160	22	D043 019166	
180	23	D043 019167	
200	23	D043 019168	
220	23	D043 019169	
240	23	D043 019170	
260	23	D043 019171	
280	23	D043 019172	
300	25	D043 019173	
320	27	D043 019174	



ø mm	H mm	Ref	Fluted tart Tourtière cannelée Gekartelde taart
160	20	D043 019154	
180	25	D043 019155	
200	25	D043 019156	
220	25	D043 019157	
240	25	D043 019158	
260	25	D043 019159	
280	25	D043 019160	
300	25	D043 019161	
320	25	D043 019162	



ø mm	H mm	Ref	Fluted tart with removable bottom Tourtière cannelée avec fond amovible Gekartelde taart met verwijderbare bodem
160	20	D043 019149	
180	25	D043 017710	
200	25	D043 019150	
220	25	D043 017711	
240	25	D043 017709	
260	25	D043 371776	
280	25	D043 341777	
300	25	D043 017712	
320	25	D043 017713	



ø mm	H mm	Ref	Fluted tart with large waves Tourtière cannelée avec grosses côtes Gekartelde taart met grote golven
120	20	D043 019255	
140	22	D043 340812	
160	27	D043 340813	
180	27	D043 340814	
200	30	D043 340815	
220	30	D043 340816	
240	30	D043 340817	
260	30	D043 019254	



INFO: see page 202

voir page 202

zie pagina 202

Baking beans
Noyaux de cuisson
Bakbonen



Large tinplate moulds
Grands moules étamés
Grote vertinde bakvormen



	L mm	B mm	H mm	Ref
Flared rectangular brioche	250	85	40	D043 340268
Brioche rectangulaire évasée	300	85	40	D043 340269
Rechthoekige conische brioche				



	L mm	B mm	H mm	Ref
Square cake	140	140	35	D043 019090
Manqué carré	160	160	35	D043 019091
Vierkante cake	180	180	35	D043 019092
	200	200	35	D043 019093
	220	220	35	D043 019094
	240	240	35	D043 019095
	260	260	35	D043 340667



	L mm	B mm	H mm	Ref
Rectangular génoise	300	200	35	D043 019950
Génoise rectangulaire	350	250	35	D043 019951
Rechthoekige genoise	400	300	35	D043 019952
	510	360	50	D043 019953
	610	410	50	D043 019954



	ø mm	H mm	Ref
Round plain deep cake	140	35	D043 340703
Manqué rond uni creux	160	37	D043 019096
Ronde effen en hoge cake	180	40	D043 340705
	200	40	D043 019097
	220	42	D043 019098
	240	42	D043 019099



	ø mm	H mm	Ref
Round plain deep cake	260	45	D043 019100
Manqué rond uni creux	280	45	D043 019101
Ronde effen en hoge cake	300	47	D043 019102
	320	50	D043 019103
	340	52	D043 019104
	360	55	D043 019105
	380	55	D043 019106

ø mm	H mm	Ref	Deep fluted round cake Manqué rond cannelé Gekartelde ronde en hoge cake
170	40	D043 340674	
180	40	D043 340675	
200	45	D043 740676	
230	45	D043 340677	
250	47	D043 340678	
280	50	D043 340679	



ø mm	H mm	Ref	Deep fluted round cake with removable bottom Manqué rond cannelé avec fond amovible Gekartelde ronde en hoge cake met verwijderbare bodem
100	30	D043 340681	
120	20	D043 340821	
160	27	D043 340822	
200	45	D043 340682	
230	45	D043 340683	
250	47	D043 340684	
280	50	D043 340685	



ø mm	H mm	Ref	Kougloph Kougloph Kouglof
160	70	D043 019087	
200	100	D043 019088	
240	120	D043 019089	



ø mm	H mm	Ref	Brioche with 14 waves Brioche à 14 côtes Brioche met 14 golven
120	45	D043 019020	
140	50	D043 019021	
160	65	D043 019022	
180	73	D043 019023	
200	79	D043 019024	
220	86	D043 019025	



ø mm	H mm	Ref	Biscuit & jelly for bavarois Biscuit & gelée pour bavarois Biscuit & jelly voor bavarois
180	90	D043 019013	



Exopan and tinplate petits-fours moulds
 Moules pour petits-fours Exopan et étamés
 Exopan en vertinde petits-fours bakvormen



Assorted forms Formes assorties Assorti vormen	set of 50 pieces 50 pieces	Material Exopan Tinplate	Ref D043 017390 D043 019116
--	----------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------



Plain round Plain round Rond effen	set of 25 pieces 25 pieces 25 pieces 25 pieces	Material Exopan Exopan Tinplate Tinplate	ø mm 35 40 35 40	Ref D043 017220 D043 017221 D043 017486 D043 017487
--	--	--	------------------------------	---



Deep plain round Rond uni creux Rond effen en hoog	25 pieces 25 pieces	Material Exopan Tinplate	35 35	D043 017191 D043 017481
--	------------------------	--------------------------------	----------	----------------------------



Fluted round Rond cannelé Rond gekarteld	set of 25 pieces 25 pieces	Material Exopan Tinplate	ø mm 45 45	Ref D043 017190 D043 017480
--	----------------------------------	--------------------------------	------------------	-----------------------------------



Savarin Savarin Savarin	12 pieces 12 pieces 12 pieces 12 pieces 12 pieces	Material Exopan Exopan Exopan Tinplate Tinplate Tinplate	35 40 45 35 40 45	D043 017230 D043 017231 D043 017232 D043 017490 D043 017491 D043 017492
-------------------------------	---	--	----------------------------------	--



Daisy shape Marguerite Margriet	set of 25 pieces 25 pieces	Material Exopan Tinplate	ø mm 45 45	Ref D043 017180 D043 017482
---------------------------------------	----------------------------------	--------------------------------	------------------	-----------------------------------



Pomponnette Pomponnette Pomponnette	25 pieces 25 pieces 25 pieces 25 pieces	Material Exopan Exopan Tinplate Tinplate	30 35 30 35	D043 017240 D043 017241 D043 017484 D043 017485
---	--	--	----------------------	--



Boat Barquette Bootje	set of 25 pieces 25 pieces	Material Exopan Tinplate	ø mm 62 62	Ref D043 017110 D043 017400
-----------------------------	----------------------------------	--------------------------------	------------------	-----------------------------------












Deep boat Barquette creuse Diep bootje	25 pieces 25 pieces	Material Exopan Tinplate	65 65	D043 017100 D043 017401
--	------------------------	--------------------------------	----------	----------------------------

set of	Material	ø mm	Ref	Plain oval Ovale uni Ovaal effen	
25 pieces	Exopan	47	D043 017162		
25 pieces	Tinplate	47	D043 017462		
25 pieces	Exopan	50	D043 017161	Ribbed oval Ovale à côtes Ovaal gegolfd	
25 pieces	Tinplate	55	D043 017461		
set of	Material	ø mm	Ref	Striped oval Ovale strié Ovaal geribbeld	
25 pieces	Exopan	50	D043 017163		
25 pieces	Tinplate	50	D043 017463		
25 pieces	Exopan	45	D043 017160	Fluted oval Ovale cannelé Ovaal gekarteld	
25 pieces	Tinplate	45	D043 017460		
set of	Material	ø mm	Ref	Rectangular Rectangulair Rechthoek	
25 pieces	Exopan	49	D043 017200		
25 pieces	Tinplate	49	D043 017470		
25 pieces	Exopan	57	D043 332518	Lozange Losange Geruit	
25 pieces	Tinplate	57	D043 017450		
25 pieces	Exopan	45	D043 017210	Triangle Triangle Driehoek	
25 pieces	Tinplate	45	D043 017495		
set of	Material	L mm	B mm	Ref	Plain square Carré uni Effen vierkant
25 pieces	Exopan	35	35	D043 017142	
25 pieces	Tinplate	35	35	D043 017440	
25 pieces	Exopan	40	40	D043 017141	Ridged square Carré strié Geribbeld vierkant
25 pieces	Tinplate	40	40	D043 017431	
25 pieces	Exopan	38	38	D043 017140	Fluted square Carré cannelé Gekarteld vierkant
25 pieces	Tinplate	38	38	D043 017430	
set of	Material	L mm	B mm	Ref	Dariole Cake Cake
12 pieces	Exopan	25	25	D043 017150	
12 pieces	Tinplate	25	25	D043 017420	
25 pieces	Exopan	ø mm	H mm	Ref	Flan Flan Flan
25 pieces	Exopan	45	17	D043 017170	
25 pieces	Tinplate	45	17	D043 017483	
25 pieces	Exopan	35		D043 017120	Brioche Brioche Brioche
25 pieces	Exopan	45		D043 017121	
25 pieces	Tinplate	35		D043 017410	
25 pieces	Tinplate	45		D043 017411	





L mm	B mm	H mm	Ref	24 orange slices 24 tranches d'orange 24 appelsien schijfjes		
48	18	15	D308 308801			
	40	26	16	D308 308802	24 pears 24 poires 24 peren	
ø mm	L mm	B mm	H mm	Ref	24 hearts 24 coeurs 24 hartjes	
	34	30	18	D308 308803		
	27		14	D308 308804	24 half spheres 24 demi-spheres 24 halve bollen	
		ø mm	H mm	Ref	24 half pastilles 24 demi-pastilles 24 halve pastilles	
		30	11	D308 308805		
		30	24	D308 308806	24 berries 24 framboises 24 frambozen	
L mm	B mm	H mm	Ref	24 pineapples 24 ananas 24 ananassen		
	33	23	18	D308 308807		
	36	30	20	D308 308808	24 strawberries 24 fraises 24 aardbeien	
L mm	B mm	H mm	Ref	24 peaches 24 peches 24 perziken		
	35	25	20	D308 308809		

Stacking frames
Cadres superposables
Stapelbare kaders



Set of 3 stacking frames with sheet
Set de 3 cadres superposables avec plaque
Set van 3 stapelbare kaders met plaat

L mm	B mm	Ref
600	400	D043 370100
400	300	D043 370102

Set of 1 stacking frame with sheet
Set de 1 cadre superposable avec plaque
Set van 1 stapelbare kader met plaat

L mm	B mm	Ref
350	350	D043 370105



Stacking frame for 600 x 400mm
Cadre superposable
Stapelbare kader

Colour	L mm	B mm	H mm	Ref
yellow	570	370	10	D043 370107
red	570	370	15	D043 370108
black	570	370	20	D043 370109

Stacking frame for 400 x 300mm

yellow	370	270	10	D043 370112
red	370	270	15	D043 370113
black	370	270	20	D043 370114

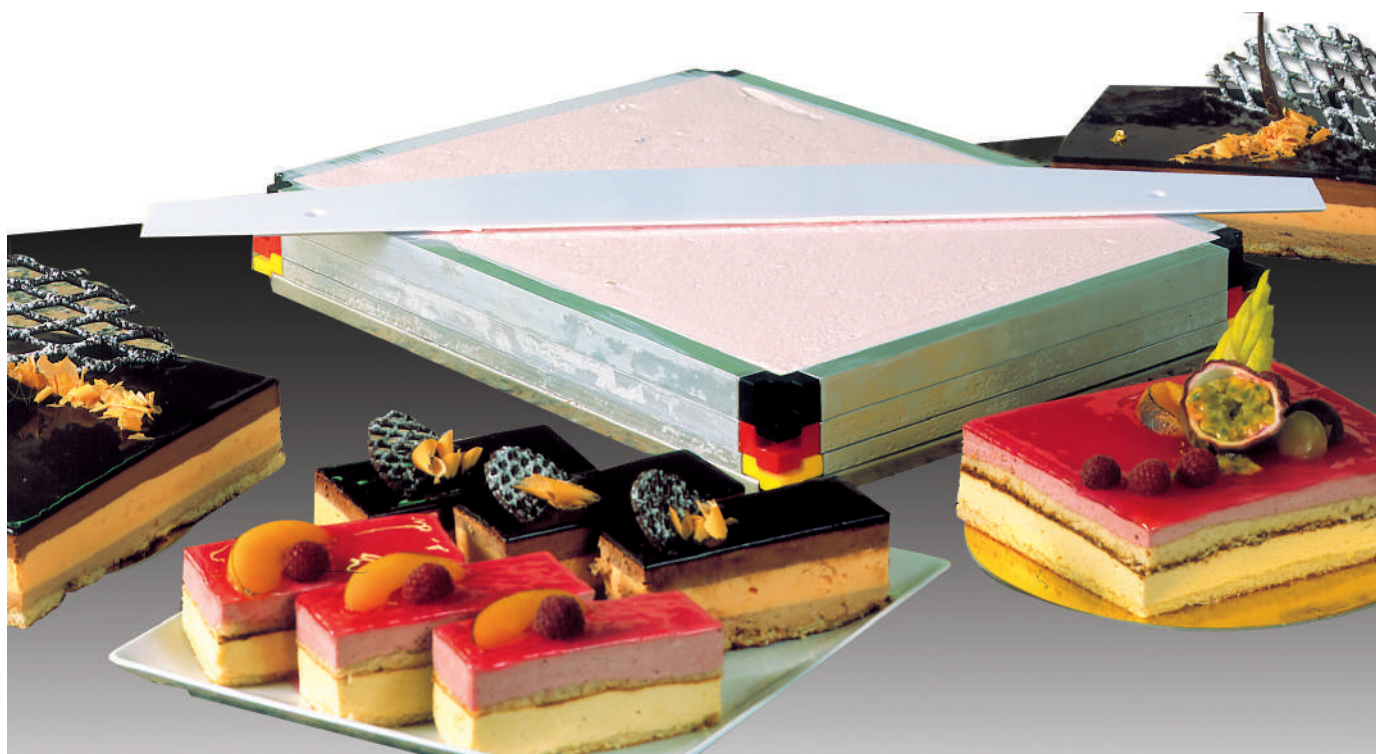
Stacking frame for 350 x 350mm

yellow	350	350	10	D043 370141
red	350	350	15	D043 370142
black	350	350	20	D043 370143



Sheet for stacking frames
S/S
Plaque pour cadres superposables
inox
Plaat voor stapelbare kaders
RVS

L mm	B mm	Ref
600	400	D043 370110
400	300	D043 370115
350	350	D043 370145



ø mm	H mm	Cap	Ref	
190	180	1,9L	S043 000991	Fondant funnel S/S Entonnoir à fondant inox Sausverdeler RVS
	150		S043 000995	Stand for fondant funnel Support pour entonnoir à fondant Houder voor sausverdeler



ø mm	H mm	Cap	Ref	
150	155	0,8L	S043 000996	Mini fondant funnel with stand inox Mini-entonnoir à fondant avec support inox Mini sausverdeler met houder RVS



ø mm	H mm	Cap	Ref	
370	520	2,0L 5,2L	D052 062040 S019 153001	Cream filling machine Machine à injecter la crème Pâtisseriescrème vullingmachine



L mm	B mm	H mm	Ref	
200	290	440	D043 017690	Chantilly cream machine Machine à chantilly Slagroommachine



INFO: see page 85

voir page 85

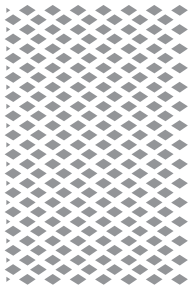
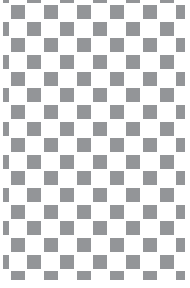
zie pagina 85

Gourmet Whip Plus
 Cream Profi Whip
 Thermo Whip



Stencils - plastic decoration grills
 Patrons de décoration en plastique
 Plastic decoratiesjablonen

PASTRY ■ PATISSERIE ■ PATISSERIE



Checkered
 Quadrillés
 Geruit

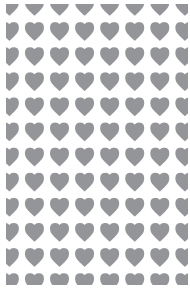
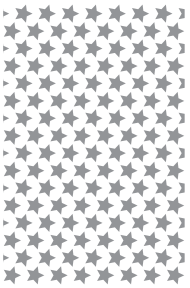
L mm B mm
 600 400

Ref
 D308 309011

Lozenges
 Losanges
 Ruiten

600 400

D308 309018



Stars
 Etoiles
 Sterren

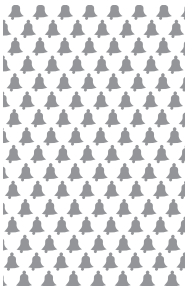
L mm B mm
 600 400

Ref
 D308 309012

Hearts
 Coeurs
 Hartjes

600 400

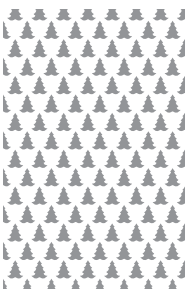
D308 309008



Bells
 Cloches
 Klokjes

L mm B mm
 600 400

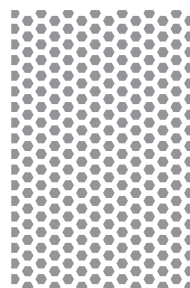
Ref
 D308 309016



Christmas trees
 Sapins de Noël
 Kerstboompjes

L mm B mm
 600 400

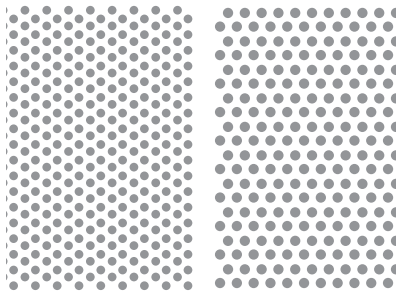
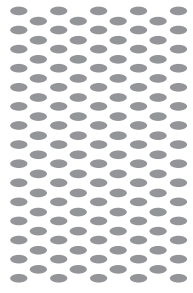
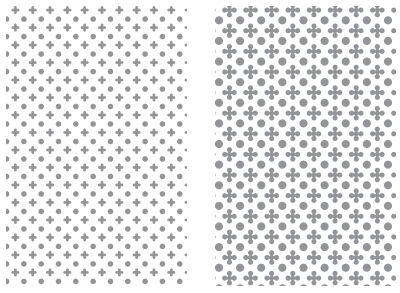
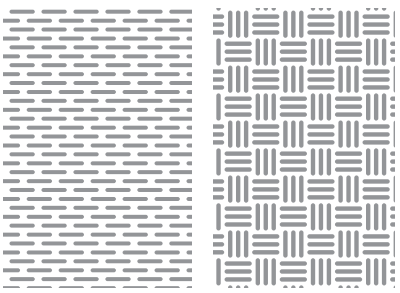
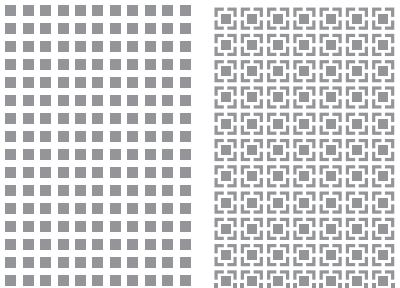
Ref
 D308 309013



Hexagons
 Hexagones
 Zeshoeken

L mm B mm
 600 400

Ref
 D308 309009

L mm	B mm	Ref	Small rounds Petits ronds Kleine ronden	
600	400	D308 309001		
600	400	D308 309002	Rounds Ronds Ronden	
L mm	B mm	Ref	Ovals Ovales Ovalen	
600	400	D308 309010		
L mm	B mm	Ref	Small cloverleaves Petits trèfles Kleine klaverblaadjes	
600	400	D308 309003		
600	400	D308 309004	Cloverleaves Trèfles Klaverblaadjes	
L mm	B mm	Ref	Tubes Tubes Buisjes	
600	400	D308 309007		
600	400	D308 309014	Zig Zag Zig Zag Zig Zag	
L mm	B mm	Ref	Squares Carrés Vierkanten	
600	400	D308 309005		
600	400	D308 309006	Fancy squares Carrés chiques Luxe vierkanten	

Plastic decoration masks
 Masques de décoration en plastique
 Plastic decoratiemaskers

PASTRY ■ PATISSERIE ■ PATISSERIE



Sunrise
 Rayon de soleil
 Zonnestraal

ø mm
 260

Ref
 D308 309303



Flames
 Flammes
 Vlammen

260

D308 309304



Flower
 Fleur
 Bloem

ø mm
 260

Ref
 D308 309325



Ring
 Bague
 Ring

260

D308 309330

Plastic doughnut stencils
 Patrons de décoration en plastique
 Plastic decoratiesjablonen



Happy Smiley
 Smiley bon humour
 Happy Smiley

ø mm
 95

Ref
 D308 309402



Wink Smiley
 Smiley clin d'oeil
 Wink Smiley

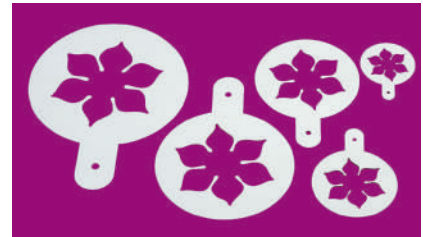
ø mm
 95

Ref
 D308 309404

Ref Stars
 D308 309020 set of 5 assorted sizes
 Etoiles
 set de 5 tailles différentes
 Sterren
 set van 5 verschillende maten



Ref Primroses
 D308 309021 set of 5 assorted sizes
 Primevère
 set de 5 tailles différentes
 Sleutelbloemen
 set van 5 verschillende maten



Ref Daisy shapes
 D308 309022 set of 5 assorted sizes
 Marguerites
 set de 5 tailles différentes
 Margrietjes
 set van 5 verschillende maten



Ref Maple leaves
 D308 309023 set of 5 assorted sizes
 Feuilles d'érable
 set de 5 tailles différentes
 Esdoorn blaadjes
 set van 5 verschillende maten



Ref Dahlias
 D308 309024 set of 5 assorted sizes
 Dahlias
 set de 5 tailles différentes
 Dahlias
 set van 5 verschillende maten



Plastic cutting sheets
Plaques découpoirs en plastique
Plastic uitstekersplaten



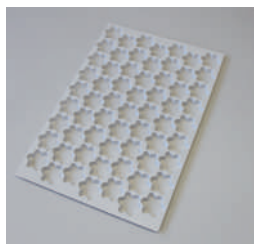
Plain rounds Ronds unis Rond effen	ø mm	L mm	B mm	indents	Ref
	53	580	390	53	S019 166003
	35	580	390	95	S019 166023



Fluted rounds Ronds cannelés Rond gekarteld	ø mm	L mm	B mm	indents	Ref
	90	580	390	20	S019 166001
	45	580	390	45	S019 166002



Bells Cloches Klokjes	60	580	390	55	S019 166032
-----------------------------	----	-----	-----	----	-------------



Stars Etoiles Sterren	ø mm	L mm	B mm	indents	Ref
	45	580	390	63	S019 166004



Cloverleaves Trèfles Klaverblaadjes	50	580	390	63	S019 166005
---	----	-----	-----	----	-------------



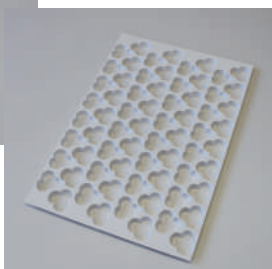
Hearts Cœurs Hartjes	ø mm	L mm	B mm	indents	Ref
	45	580	390	95	S019 166006



Half moons Croissants de lune Halve manen	35	580	390	128	S019 166027
---	----	-----	-----	-----	-------------



Drops Gouttes Druppels	ø mm	L mm	B mm	indents	Ref
	60	580	390	36	S019 166010



Threefolds Feuilles triplo Triplo bladen	48	580	390	68	S019 166008
--	----	-----	-----	----	-------------

L mm B mm Ref
570 390 D308 309503

Christmas
6 assorted shapes
Noël
6 formes différentes
Kerstmis
6 verschillende vormen



570 390 D308 309504

Easter
5 assorted shapes
Pâques
5 formes différentes
Pasen
5 verschillende vormen



L mm B mm Ref
570 390 D308 309502

Halloween
5 assorted shapes
Halloween
5 formes différentes
Halloween
5 verschillende vormen



L mm B mm Ref
570 390 D308 309511

Cards
4 assorted shapes
Cartes
4 formes différentes
Kaarten
4 verschillende vormen



L mm B mm Ref
570 390 D308 309506

Domestic animals
8 assorted shapes
Animaux de compagnie
8 formes différentes
Huisdieren
8 verschillende vormen



570 390 D308 309509

Sea creatures
5 assorted shapes
Créatures de mer
5 formes différentes
Zeedieren
5 verschillende vormen



L mm B mm Ref
570 390 D308 309508

Fruit
6 assorted shapes
Fruits
6 formes différentes
Fruit
6 verschillende vormen



Cake accessories
 Accessoires à gâteaux & tartes
 Cake & taart accessoires



	Pieces	ø mm	Ref
Plastic cake divider double sided	8/12	265	S019 220128
Diviseur à gâteau en plastique	12/16	265	S019 220120
double face	14/16	265	S019 220122
Plastic taartverdeler	12/18	265	S019 220124
dubbelzijdig	14/18	265	S019 220126



	ø mm	Ref
Cake saw with 2 blades Scie à génoise à 2 lames Cakezaag met 2 messen	430	D052 166300

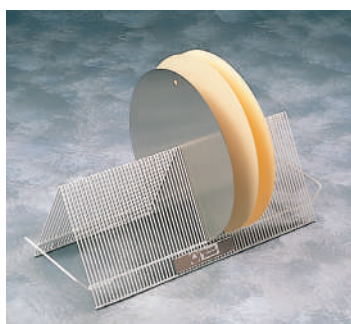
Spare blade for cake saw Lame de rechange pour scie à génoise Vervangmes voor cakezaag		D052 166305
--	--	-------------



	ø mm	Ref
Cake lifter S/S Pelle à tarte inox Taartlifter RVS	280	S019 149900



	ø mm	Ref
Cake sheet aluminium	260	D092 092120
Plaque tourtière	280	D092 092121
aluminium	300	D092 092122
Taartenonderlegger aluminium	320	D092 092123

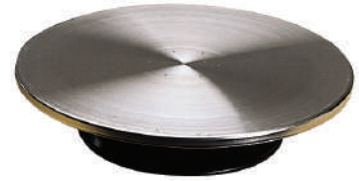


	L mm	B mm	H mm	Ref
Stand for 70 cake sheets Support pour 70 plaques tourtières Houder voor 70 taartenonderleggers	500	200	180	D092 092124

ø mm H mm
320 95

Ref
D308 311100

Revolving cake stand
S/S
Plateau tournant
inox
Draaiende taartendisplay
RVS



L mm B mm H mm
410 310 95

Ref
D308 311200

Rectangular revolving cake stand
S/S
Plateau tournant
rectangulaire
inox
Draaiende rechthoekige
taartendisplay
RVS



H mm
310 55
320 100

Ref
D308 311300
D308 311400

Revolving cake stand
plastic
Plateau tournant
plastique
Draaiende taartendisplay
plastic



Levels H mm
3 tiers 380
4 tiers 546
5 tiers 712
6 tiers 878
8 tiers 1210
9 tiers 1376

Ref
S019 008979
S019 008980
S019 008981
S019 008982
S019 008984
S019 008985

Wedding cake stand
aluminium
Présentoir à gâteaux
aluminium
Huwelijkstaartstand
aluminium



Levels ø mm H mm
3 tiers 280 250
4 tiers 280 440

Ref
D043 681501
D043 681505

Cake stand
plastic
Présentoir à gâteaux
plastique
Huwelijkstaartstand
plastic





Air brush double action
Aérogaphe pâtissier
Aërograaf voor patisserie

Ref
D308 307200



Compressor for air brush
Compresseur pour
aérogaphe
Kompessor voor aërograaf

Cap.
2,5 bar

Ref
D308 307100



Support for air brush
Support pour aérogaphe
Houder voor aërograaf

Ref
D308 307150









Food colouring for pastry
not recommended on
chocolate
Colorant alimentaire pour
pâtisserie
non recommandé pour le
chocolat
Kleurstof voor patisserie
niet aanbevolen voor
chocolade

Colour	Gr.	Ref
White	190 g	D308 307250
Orange	190 g	D308 307251
Blue	190 g	D308 307252
Sky blue	190 g	D308 307253
Yellow	190 g	D308 307254
Brown	190 g	D308 307255









Food colouring for pastry
not recommended on
chocolate
Colorant alimentaire pour
pâtisserie
non recommandé pour le
chocolat
Kleurstof voor patisserie
niet aanbevolen voor
chocolade

Colour	Gr.	Ref
Black	190 g	D308 307256
Pink	190 g	D308 307257
Red	190 g	D308 307258
Green	190 g	D308 307259
Violet	190 g	D308 307260
Lemon	190 g	D308 307261
Pistache	190 g	D308 307262

Colour	Gr.	Ref	Pearled powder colour recommanded on pralines and ice cream Colorant poudré recommandé pour les pralines et la glace Gepoederde kleurstof aanbevolen voor pralines en roomijs
 Sky blue	25 g	D308 307281	
 Red	25 g	D308 307282	
 Green	25 g	D308 307283	
 Violet	25 g	D308 307284	
 Bronze	25 g	D308 307285	
 Lustre gold	25 g	D308 307286	



Colour	Gr.	Ref	Pearled powder colour recommanded on pralines and ice cream Colorant poudré recommandés pour les pralines et la glace Gepoederde kleurstof aanbevolen voor pralines en roomijs
 Ruby	25 g	D308 307287	
 Lustre silver	25 g	D308 307288	
 Copper	25 g	D308 307289	
 Fuchsia	25 g	D308 307290	
 Gold	25 g	D308 307291	
 Silver	25 g	D308 307292	



Cap.	Ref	Cooling spray Spray de refroidissement Cooling spray
400 ml	D308 307000	



Cap.	Ref	Coating spray Spray couche de protection Coating spray
400 ml	D308 307050	



App.	Ref	Hot air blower 230V Pistolet à air chaud Warme lucht blazer
80 to 200°C	D043 264802	



Pastry spray guns
Pistolet pulvérisateur à pâtisserie
Pistoolverstuiver voor patisserie



Electric pastry spray gun
280g/min - max. temperature
65°C
Pistolet pulvérisateur
électrique
Electrische pistoolverstuiver

Cap.
700 ml

Ref
S019 017670



Round ray nozzle
Buse jet rond
Ronde sprayvorm

Type	ø mm
R4	0,4
R6	0,6
R8	0,8

Type	ø mm	Ref
R4	0,4	S019 017671
R6	0,6	S019 017672
R8	0,8	S019 017673



Flat ray nozzle
Buse jet plat
Platte sprayvorm

Type
F75

Ref
S019 017674



Cleaning nozzle
Buse de nettoyage
Reinigingspray

S019 017675



Nozzle extension
Extension de buse
Spray verlengstuk

Ref
S019 017676



Container with lid
Récipient avec couvercle
Recipiënt met deksel

Cap.
700 ml

Ref
S019 017678



Bakery 232 - 242
Boulangerie
Bakkerij

Tinplate bread & cake pans
Moules à pain & cake étamés
Vertinde brood- & cakevormen



Straight bread or cake pan
Moule à cake droit
Rechte cakevorm

L mm	B mm	H mm	Ref
120	65	65	D043 340331
140	73	70	D043 340332
160	76	75	D043 340333
180	80	80	D043 340334
200	80	80	D043 340335
250	80	80	D043 340336
300	80	80	D043 340337
400	80	80	D043 340338
500	80	80	D043 340339



Flaired bread or cake pan
Moule à cake évasé
Schuine cakevorm

L mm	B mm	H mm	Ref
100	50	45	D043 340341
120	55	50	D043 340342
140	60	55	D043 340343
160	65	60	D043 340344
180	70	65	D043 340345
200	80	70	D043 019038
220	85	75	D043 019039
240	90	80	D043 019040
260	95	85	D043 019041
280	100	90	D043 019042
300	105	95	D043 019043

Round tinplate bread moulds
Moules à pain ronds étamés
Vertinde ronde broodvormen



Small round bread mould
Moule à pain rond étroit
Ronde smalle broodvorm

ø mm	L mm	H mm	Ref
45	300	45	D043 341701



Round bread mould
Moule à pain rond
Ronde broodvorm

ø mm	L mm	H mm	Ref
70	240	70	D043 341705
70	300	70	D043 341706
70	360	70	D043 341707

Round tinplate bread moulds
Moules à pain ronds étamés
Vertinde ronde broodvormen

ø mm	L mm	Ref	Triple round bread mould
45	300	D043 341709	Triple moule à pain rond
70	300	D043 341710	Triplo ronde broodvorm



Exopan bread & cake pans
Moules à pain & cake Exopan
Exopan brood- & cakevormen

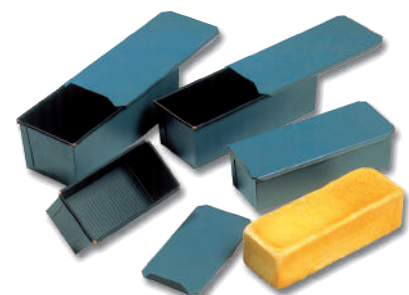
L mm	B mm	H mm	Ref	Straight bread or cake pan
140	73	70	D043 016950	Moule à cake droit
160	76	75	D043 016951	Rechte cakevorm
180	80	80	D043 016952	
200	80	80	D043 016953	
250	80	80	D043 016954	
300	80	80	D043 016955	
400	80	80	D043 016956	
500	80	80	D043 016957	



L mm	B mm	H mm	Ref	Wide bread pan
200	95	80	D043 340951	base 75mm
250	95	80	D043 340952	Moule à pain évasé large
300	95	80	D043 340953	base 75mm
350	95	80	D043 340954	Brede schuine broodvorm
400	95	80	D043 340955	basis 75mm
450	95	80	D04 3340956	
500	95	80	D043 340957	



L mm	B mm	H mm	Ref	Straight bread pan with cover
180	85	75	D043 340853	Moule à pain droit
250	90	75	D043 340854	avec couvercle
270	100	90	D043 340855	Rechte broodvorm
290	110	100	D043 340856	met deksel
400	100	100	D043 341641	
400	120	120	D043 341642	
400	140	140	D043 341643	



Bannetons
Bannetons
Broodmandjes



Fermenting crown dough
basket with cloth
Banneton en osier couronné
entoilé
Rieten en gestoffeerd
broodmandje in kroonvorm

ø mm	Ref
260	D043 118520
300	D043 118521
330	D043 118522
360	D043 118523



Fermenting dough basket
with cloth
Banneton en osier entoilé
Rieten en gestoffeerd
broodmandje

ø mm	Ref
210	D043 118510
240	D043 118511
270	D043 118512
290	D043 118513



ø mm	Kg	Ref	Round bread basket country style
190	0,5	S019 201200	Banneton en osier rond
220	1,0	S019 201210	style country
250	1,5	S019 201220	Rieten en rond broodmandje
290	2,0	S019 201230	country stijl



L mm	B mm	Kg	Ref	Oval bread basket country style
240	140	0,5	S019 201300	Banneton en osier ovale
260	160	1,0	S019 201310	style country
320	180	1,5	S019 201320	Rieten en ovaal broodmandje
360	200	2,0	S019 201330	country stijl



L mm	B mm	Kg	Ref	Long bread basket country style
340	130	1,0	S019 201410	Banneton en osier long
430	130	1,5	S019 201420	style country
460	150	2,0	S019 201430	Rieten en langwerpig
500	170	3,0	S019 201440	broodmandje country stijl



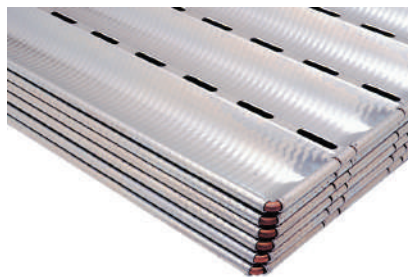
ø mm	Kg	Ref	Round bread proofing basket polypropylene
190	0,5	S019 201000	Banneton plein rond
220	1,0	S019 201010	polypropylène
250	1,5	S019 201020	Rond broodmandje polypropyleen



L mm	B mm	Kg	Ref	Rectangular bread proofing basket polypropylene
270	120	0,5	S019 201030	Banneton plein rectangulaire
350	130	1,0	S019 201040	polypropylène
420	140	1,5	S019 201050	Rechthoekig broodmandje polypropyleen



Aluminium french bread sheets
 Plaque à baguettes en aluminium
 Aluminium ovenplaten voor baguettes



5 baguettes sheet
 Plaque à pain pour 5
 baguettes
 Ovenplaat voor 5 baguettes

L mm	B mm	Ref
600	400	D043 016806
800	430	D043 016804



6 baguettes sheet
 Plaque à pain pour 6
 baguettes
 Ovenplaat voor 6 baguettes

L mm	B mm	Ref
650	430	D043 016800
750	430	D043 016801
850	430	D043 016802
790	580	D043 016805



8 baguettes sheet
 Plaque à pain pour 8
 baguettes
 Ovenplaat voor 8 baguettes

L mm	B mm	Ref
600	430	D043 016807
790	580	D043 016803



Silicon bakingpaper
 pack of 500 sheets
 Feuille de cuisson en silicones
 paquet de 500 feuilles
 Siliconen bakpapier
 pak van 500 vellen

L mm	B mm	Ref
600	400	D092 053202

INFO: see page 31-32 & 188

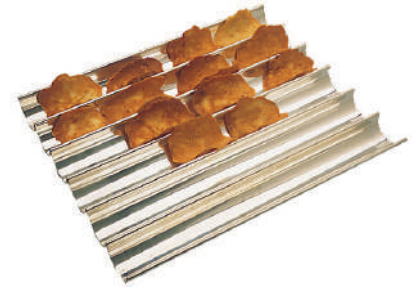
voir page 31-32 & 188

zie pagina 31-32 & 188

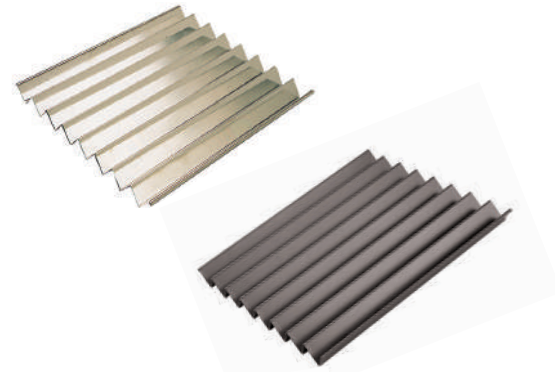
Baking trays
 Plaques à four
 Baking tray



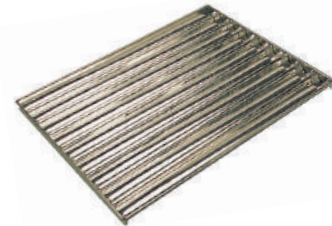
Mat.	L mm	B mm	H mm	Ref	Tuile sheet Plaque à tuile Ovenplaat voor tuiles
S/S	350	320	25	S043 336635	



Mat.	L mm	B mm	Ref	Dents de loup sheet Plaque à dents de loup Ovenplaat voor dents de loup
non stick	300	300	S070 701430	



Mat.	L mm	B mm	H mm	Ref	Bakingsheet for 9 yule logs Plaque pour 9 bûches Ovenplaat voor 9 smalle kerststronkjes
tinplate	500	390	22	D043 016820	



Mat.	L mm	B mm	H mm	Ref	Baking sheet for 10 cat tongues Plaque pour 10 langues de chat Ovenplaat voor 10 kattentongen
tinplate	315	210	95	D043 016825	



Indents	L mm	B mm	Ref	Baking tray for madeleines Exopan Plaque à madeleines Ovenplaat voor madeleines
12	400	200	S070 773112	
20	395	125	S070 773210	
40	600	400	D043 016835	



Ø mm	Ref	Pizza screen aluminium Toile à pizza aluminium Pizza netschijf aluminium
280	S070 008028	
300	S070 008030	
330	S070 008033	
360	S070 008036	
400	S070 008040	
450	S070 008045	
500	S070 008050	
550	S070 008055	
600	S070 008060	



Bakery accessories & bread markers
 Accessoires à pain & marqueurs inciseurs
 Brood accessoires & broodsjablonen



Baker's blade with protective cover	L mm	Ref
S/S, pack of 12 pieces	150	D043 120006
Lame boulanger avec protège-lame		
inox, paquet de 12 pièces		
Bakkersmes met beschermhoes		
RVS, pak van 12 stuks		



Baker's blade	Type	L mm	Ref
S/S, pack of 2 pieces	straight	145	D043 120054
Lame boulanger	curved	145	D043 120055
inox, paquet de 2 pièces	ball	145	D043 120056
Bakkersmes			
RVS, pak van 2 stuks			



Rectangular breadmarker	Type	L mm	B mm	Ref
plastic	square	140	100	D308 250060
Marqueur inciseur	honey comb	140	110	D308 250070
rectangulaire	honey comb	165	85	D308 250080
plastique				
Rechthoekige broodsjabloon				
plastic				



Bread marker	Type	ø mm	Ref
plastic	sun	125	D308 250090
Marqueur inciseur	flower	125	D308 250100
plastique			
Broodsjabloon			
plastic			



Kaiserbread marker without hole	ø mm	Ref
plastic	80	D308 250110
Marqueur inciseur sans trou		
rectangulaire		
Keizerbroodsjabloon zonder opening		
Kaiserbread marker with hole	80	D308 250120
plastic		
Marqueur inciseur avec trou		
Keizerbroodsjabloon met opening		

Type	ø mm	Ref
spiral	80	D308 250130
smiling face	80	D308 250140

Bread marker
 plastic
 Marqueur inciseur
 plastique
 Broodsjabloon
 plastic



ø mm	Ref
65	D052 065252
80	D052 065253

Kaiserbread marker without
 hole
 tinplate
 Marqueur inciseur sans trou
 étamé
 Keizerbroodsjabloon zonder
 opening
 vertind



ø mm	Ref
65	D052 065254
80	D052 065255

Kaiserbread marker with hole
 tinplate
 Marqueur inciseur avec trou
 étamé
 Keizerbroodsjabloon met
 opening
 vertind



Type	ø mm	Ref
cross	65	D052 065256

Kaiserbread marker
 tinplate
 Marqueur inciseur
 étamé
 Keizerbroodsjabloon
 vertind



Type	ø mm	Ref
spiral	65	D052 065257

Bread marker
 tinplate
 Marqueur inciseur
 étamé
 Broodsjabloon
 vertind



Bakery brushes: handle and collar in composite material
 Pinceaux pâtissier: manche et virole en matériau composite
 Patisserieborstels: handvat en ring uit composiet materiaal



Flat pastry brush
 Pinceau pâtissier plat
 Platte patisserieborstel

L mm	B mm	Ref
60	25	D043 019213
60	30	D043 019214
60	35	D043 019215
60	40	D043 019216
60	45	D043 019217
60	50	D043 019218
60	60	D043 019276
60	70	D043 019277

Round pastry brush
 Pinceau pâtissier rond
 Ronde patisserieborstel

ø mm	L mm	Ref
15	60	D043 019219

Brushes
 Brosses
 Borstels



Flour brush without handle
 Brosse à pétrin sans manche
 Bloemborstel zonder handvat

L mm	B mm	Ref
210	45	D043 019210



Flour brush with wooden handle
 Brosse à pétrin avec manche en bois
 Bloemborstel met houten handvat

Colour	L mm	Ref
black	300	S019 200239
beige	300	S019 200238

	L mm	Ref	
4 rows	245	S019 200234	Bread brush with wooden handle
5 rows	320	S019 200235	Brosse à pain avec manche en bois
6 rows	410	S019 200236	Broodborstel met houten handvat
7 rows	460	S019 200237	



	L mm	Ref	
	320	D043 118320	Oven brush without handle
	450	D043 118321	Brosse à four sans manche
			Ovenborstel zonder handvat



	L mm	Ref	
	3000	D043 118322	Wooden handle for oven brush
			Manche en bois pour brosse à four
			Houten handvat voor ovenborstel

	L mm	Ref	
	1050	D069 041045	Oven brush with scraper and brass wire
			Brosse à fil laiton avec racloir pour four
			Ovenborstel met schraper en messing haar



Aluminium peels
Pelles à four en aluminium
Aluminium ovenscheppen

L mm	B mm	H mm	Ref	
600	580	2	D043 118003	Oven peel without handle
				Pelle à four sans manche
				Ovenschep zonder handvat
		4000	D043 118133	Handle for oven peel 600x580mm, beechwood
				Manche pour pelle à four hêtre
				Handvat voor ovenschep beuk



Peels
Pelles à four
Ovenscheppen



Round oven peel with handle
300cm
beechwood
Pelle à four ronde avec
manche
hêtre
Ronde ovenschep met
handvat
beuk

ø mm	L mm	Ref
350	3000	D043 118136



Rectangular oven peel with
handle 300cm
beechwood
Pelle à four rectangulaire
avec manche
hêtre
Rechthoekige ovenschep met
handvat
beuk

total length	L mm	B mm	Ref
3m	600	180	D043 118101
3m	600	200	D043 118102
3m	600	220	D043 118103
3m	600	300	D043 118105
4m	600	400	D043 118104



Rectangular oven peel with
handle
S/S
Pelle à four rectangulaire
avec manche
inox
Rechthoekige ovenschep met
handvat
RVS

total length	L mm	B mm	Ref
1,19m	270	220	D043 118005
1,23m	300	210	D043 118006



Square oven peel
with handle
S/S
Pelle à four carrée
avec manche
inox
Vierkante ovenschep
met handvat
RVS

total length	L mm	B mm	Ref
1,33m	400	400	D043 118007



Round oven peel with handle
S/S
Pelle à four ronde avec
manche
inox
Ronde ovenschep met
handvat
RVS

total length	ø mm	Ref
1,17m	240	D043 739224
1,24m	310	D043 739231
1,31m	380	D043 739238
1,38m	450	D043 739245



Ice cream and sugar work 244 - 254
Glace et sucrerie
Roomijs en suikerbewerking



ø mm	Cap.	Ref	Round ice cream scoop S/S Portionneur à glace rond inox Ronde ijsschepper RVS
70	1/8	D069 033008	
66	1/10	D069 033010	
63	1/12	D069 033012	
56	1/16	D069 033016	
53	1/20	D069 033020	
50	1/24	D069 033024	
48	1/30	D069 033030	
44	1/40	D069 033040	
39	1/50	D069 033050	
37	1/60	D069 033060	
35	1/70	D069 033070	
31	1/100	D069 033100	



ø mm	Cap.	Ref	Oval ice cream scoop S/S Portionneur à glace ovale inox Ovale ijsschepper RVS
60	1/30	S070 000830	



Cap.	Ref	Rectangular ice cream scoop S/S Portionneur à glace rectangulaire inox Rechthoekige ijsschepper RVS
1/30	S070 000831	



Cap.	Ref	Triangular ice cream scoop Portionneur à glace triangulaire Driehoekige ijsschepper
1/30	S070 000832	



Mat.	ø mm	Cap.	Ref	Ice cream dipper handle with liquid heat conductor Portionneur dipper à glace manche avec liquide dégivrant Dipper ijsschepper handvat met vloeibare warmtegeleider
aluminium	55	1/20	S070 000519	
aluminium	50	1/24	S070 000524	
teflon	55	1/20	S070 000620	
teflon	50	1/24	S070 000624	



Mat.	L mm	Ref	Ice cream spatula with plastic handle Spatule à glace avec manche en plastique Ijsspatel met plastic handvat
transparant	270	D308 600200	
pink	270	D308 600210	
red	270	D308 600220	
yellow	270	D308 600230	
white	270	D308 600240	
blue	270	D308 600250	
green	270	D308 600260	
orange	270	D308 600270	





	Cap.	L mm	B mm	H mm	Ref
Rectangular ice cream cone holder	2 cones	130	90	90	D069 705402
S/S	3 cones	200	90	90	D069 705403
Porte-cornets à glace rectangulaire	4 cones	270	90	90	D069 705404
inox					
Rechthoekige ijshoornhouder					
RVS					



	Cap.	ø mm	H mm	Ref
Rotating ice cream cone holder	4 cones	165	140	S019 190310
S/S				
Porte-cornets à glace rotatif				
inox				
Roterende ijshoornhouder				
RVS				



	Cap.	L mm	B mm	H mm	Ref
Rectangular ice cream cone holder	3 cones	210	90	110	D308 600320
plexi	4 cones	285	90	110	D308 600330
Porte-cornets à glace rectangulaire					
plexi					
Rechthoekige ijshoornhouder					
plexi					

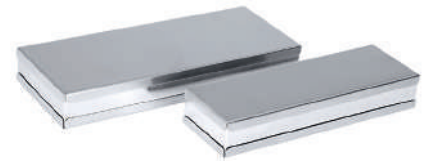


	Cap.	ø mm	H mm	Ref
Round ice cream cone holder	4 cones	190	240	D308 600340
plexi				
Porte-cornets à glace rond				
plexi				
Ronde ijshoornhouder				
plexi				



	L mm	B mm	H mm	Ref
Washer for ice cream servers	200	140	137	S044 000013
Bac pour partionneurs à glace				
Spoelbak voor ijsscheppers				

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Rectangular ice cream mould
285	95	45	1,0L	S021 021114	S/S
335	115	45	1,5L	S021 021115	Moule à glace rectangulaire
340	140	45	2,0L	S021 021116	inox Rechthoekige vorm voor roomijs RVS



ø mm	H mm	Cap.	Ref	Ice cream bomb
80	45	0,12L	S021 876080	S/S
100	70	0,25L	S021 021110	Moule à glace rond
120	80	0,50L	S021 876120	inox
140	90	0,75L	S021 876140	Ronde vorm voor roomijs
160	95	1,00L	S021 021111	RVS
180	110	1,50L	S021 021112	
200	120	2,00L	S021 021113	



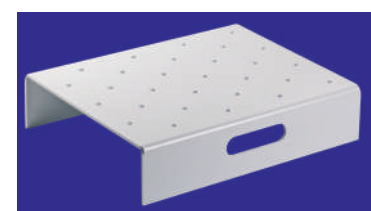
ø mm	H mm	Cap.	Ref	Cassata mould
95	85	0,50L	S021 873050	S/S
125	100	1,00L	S021 873100	Moule à glace cassata
				inox
				Cassata vorm voor roomijs
				RVS



Cap.	Ref	Disposable push-up lolly mould
90ml	D308 600480	pack of 100 pieces
		Moule à glace pouss-pouss
		paquet de 100 pièces
		Push-up wegwerp ijslollies
		pak van 100 stuks



Type	L mm	B mm	H mm	Ref	Display for 28 push-up lollies
white	310	40	90	D308 600490	Support pour 28 glaces pouss-pouss
					Houder voor 28 push-up ijslollies



Stainless steel ice cream machines & sorbetieres
 Machine à glace & sorbetières en acier inoxydable
 Roestvrijstalen roomijsmachines & sorbetieres



Sorbetiere
 230V
 Sorbetière
 Sorbetiere

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
100W	450	300	270	3,0L	E069 406002



Sorbetiere
 230V
 Sorbetière
 Sorbetiere

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
350W	510	350	350	5,0L	E069 406001



Sorbetiere
 230V
 Sorbetière
 Sorbetiere

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
650W	620	450	450	10,0L	E069 406003







	Type	L mm	B mm	H mm	Ref
Sugar heating lamp	500W	460	330	580	D043 262215
work top 40x30cm	1000W	460	350	500	D043 262201
Lampe à sucre					
plan de travail 40x30cm					
Suikerlamp					
werkoppervlakte 40x30cm					



	Type	L mm	B mm	Ref
Silpat for sugar work	sugarlamp	400	300	D024 145043
Silpat à sucre				
Silpat voor suiker				



	Cap.	Ref
Sugar thermometer	+ 80 - 200°C	K001 003114
S/S		
Thermomètre confiseur		
inox		
Suikerthermometer		
RVS		



	L mm	Ref
Thermometer holder	137	D043 250500
S/S		
Support thermomètre		
inox		
Thermometerhouder		
RVS		

INFO: see page 87 - 89

voir page 87 - 89

zie pagina 87 - 89

Thermometers
 Thermomètres
 Thermometers



Type	L mm	Ref	Sugar work gloves latex Gants à sucre Handschoenen voor suikerbewerking
size 6/6,5	335	D043 262289	
size 7/7,5	335	D043 262290	
size 8/8,5	335	D043 262291	



Ref	Sugar shears Ciseaux à sucre Schaar voor suikerbewerking
D043 072200	



ø mm	H mm	Cap.	Ref	Sugar pump Pompe à sucre Suikerpomp
			D308 620110	



L mm	B mm	H mm	Ref	Mandrel for sugar basket, with 25 rods for round basket 10 - 15cm or oval basket 10x15 - 20x15cm Mandrin pour panier à sucre et 25 tiges Mandrin voor suikermand en 25 staafjes
240	186	30	D043 017663	



ø mm	Ref	Spare rod for sugar mandrel Tige de rechange pour mandrin Vervangstaaf voor mandrin
4	D043 017664	

ø mm	H mm	Cap.	Ref	Copper sugar pan Poêle à sucre en cuivre Koperen suikerpan
160	90	1,8L	K006 005016	
180	100	2,5L	K006 005018	
200	110	3,5L	K006 005020	





Refractometer
 accurate 1%
 Réfractomètre
 précision 1%
 Refractometer
 precisie 1%

Type L mm
 0-80% 170

Ref
 D043 250126



Bottle for alcohol
 Bouteille pour alcool
 Flesje voor alcohol

D308 620180



Cooling spray
 Cooling spray
 Cooling spray

Cap.
 400ml

Ref
 D308 307000



Sugar blowtorch
 delivered without gas
 Chalumeau de cuisine
 livré sans gaz
 Suikerbrander
 geleverd zonder gas

Ref
 S043 204000



Gas blow lamp - caramelize
 delivered without gas
 Chalumeau de cuisine multi
 fonctions
 livré sans gaz
 Koksbrander
 geleverd zonder gas

Ref
 D069 514005



Caramelizer
 electric
 Fer à caraméliser
 électrique
 Karameliseertoestel
 electrisch

ø mm
 350

Ref
 D043 017665

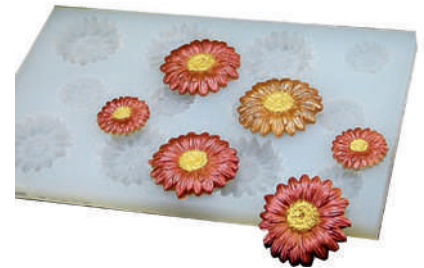
Caramelizer
 S/S, delivered with gas
 Fer à caraméliser
 inox, livré avec gaz
 Karameliseertoestel
 RVS, geleverd met gas

S043 000717

L mm	B mm	H mm	Ref	Leaves
115	55	40	D308 620230	2 sides
90	67	40	D308 620240	Feuilles
80	60	40	D308 620250	2 côtés
80	60	40	D308 620260	Blaadjes 2 zijden



ø mm	H mm	Ref	Daisy
91	10	D308 620270	1 side Marguerite 1 côté Margriet 1 zijde



ø mm	H mm	Ref	Rose
40	17	D308 620280	1 side Rose 1 côté Roos 1 zijde



Marzipan tools & accessories
 Outils & accessoires à pâte d'amandes
 Toebehoren & accessoires voor marsepein



Modeling tools
 6 tools, 1 knife & 2 scrapers
 Outils à modeler
 6 outils, 1 couteau & 2
 racloirs

Set of
 set of 9 pieces

Ref
 D308 005302



Boetseerstaafjes
 6 werktuigen, 1 mes & 2
 schrapers
 12 tools, 1 knife & 2 scrapers
 12 outils, 1 couteau & 2
 racloirs
 12 werktuigen, 1 mes & 2
 schrapers

set of 15 pieces

D308 005103



Marzipan knife
 Couteau à massepain
 Marsepeinmes

Ref
 D308 640030



Plain marzipan nippers
 S/S
 Pince unie à pâte d'amande
 inox
 Effen pincet voor marsepein
 RVS

Type	Set of	L mm	Ref
open eye	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640010
closed eye	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640020
open V	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640030
closed V	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640040
open curve	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640050
closed curve	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640060
straight line	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640070
heart	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640080



Serrated marzipan nippers
 S/S
 Pince cannelée à pâte
 d'amande
 inox
 Gekartelde pincet voor
 marsepein
 RVS

Type	Set of	L mm	Ref
open eye	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640090
closed eye	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640100
open V	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640110
closed V	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640120
open curve	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640130
closed curve	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640140
straight line	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640150
heart	2 pieces	12,5 - 19mm	S019 640160



Shiny spray for polishing
 marzipan
 Spray pour faire briller le
 massepain
 Glansspray voor marsepein

Cap.
 400ml

Ref
 D308 640170



Chocolate work 256 - 270
Chocolaterie
Chocoladebewerking



Chocolate melting container Chauffe-chocolat Chocoladewarmer	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
	410	230	135	3,6L	D308 650020
	400	330	135	6,0L	D308 650030
	440	390	135	9,0L	D308 650040
	600	380	135	13,7L	D308 650050



Chocolate & sauce warmer Caloribac Chauffe-pot pour chocolat Chocoladewarmer	Type	ø m	H mm	Cap.	Ref
	200W	254	188	3,5L	D043 017667

Chocolate & sauce warmer	Chauffe-pot pour chocolat	Chocolade warmer
for melting and keeping chocolate, toppings, .. at temperature	pour la fonte et le maintien en température de chocolat, nappage, ...	voor het smelten en op temperatuur houden van chocolade, dipsausen, ...
heat uniformly distributed	chaleur uniformément répartie	warmte uniform verspreid
thermostat 25 to 90°C	thermostat 25 à 90°C	thermostaat 25 tot 90°C
non detachable S/S bowl and polycarbonate body	cuve non amovible en inox et coque en polycarbonate	niet verwijderbare RVS pot en omhulsel in polycarbonaat
transparant lid	couvercle transparent	doorschijnende deksel



Cold plate for chocolate Cool Décor Plaque froide à chocolat Koude plaat voor chocolade	L mm	B mm	Ref
	600	400	D043 423060

Cold plate	Plaque froide	Koude plaat
S/S plate with eutectic liquid that freezes at -21°C	plaque en inox avec un liquide eutectique qui congèle à -21°C	RVS plaat met eutectisch vloeistof dat bij -21°C bevriest
apply tempered chocolate and it undergoes heat shock when it is in contact with the frozen plate	étalez du chocolat temperé et il subit un choc thermique au contact de la plaque congelée	smeer een laagje lauwe chocolade uit en deze ondergaat een thermische schok op de bevroren plaat
when the chocolate is detached, it can easily be shaped	dès que vous le décollez, le chocolat devient façonnable	zodra je deze losmaakt, is de chocolade gemakkelijk te bewerken
result: home-made meshes, chips or twisted ribbons	résultat: des grillages, des nids ou encore des rubans en chocolat "fait maison"	resultaat: home-made fijn gaas, chips of linten
you can also mix the colours when applying them on the plate	possibilité de mélanger les couleurs pendant l'application sur la plaque	je kan ook kleuren mengen alvorens ze op de plaat aan te brengen

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	Heating plate for chocolate 230V
80W	400	320	11,5	55°C	D308 650120	Chaque-plat à chocolaat Verwarmplaat voor chocolade



Type	ø m	H mm	Cap.	Ref	Chocolate fountain Fontaine à chocolat Chocolade fontein
Pro	420	200	1,0kg	E165 165042	
Small	560	280	2,5kg	E165 165056	
Medium	820	280	5,0kg	E165 165082	
Large	1200	510	15,0kg	E165 165120	



Chocolate fountain	Fontaine à chocolat	Chocoladefontein
--------------------	---------------------	------------------

of S/S, it is used as fondue pan to coat biscuits or fresh fruits with chocolate: strawberries, bananas or pineapple

en inox, s'utilise comme appareil à fondue pour tremper des biscuits ou fruits frais: fraises, bananes ou encore ananas

uit RVS, wordt als fondue set gebruikt om koekjes of vers fruit in te dompelen: aardbeien, bananen of ananas

Easy to use and to clean
thermostat 0 to 39°C

Facile à employer et à nettoyer
thermostat 0 à 39°C

Eenvoudig te gebruiken en te reinigen
thermostaat 0 tot 39°C

advise: use a chocolate for fountains with maximum 50% cocoa or equivalent for an optimal result

conseil: utilisez un chocolate spécial fontaine avec 50% de cacao maximum ou equivalent pour un résultat optimal

advies: gebruik speciale fontein chocolade met maximum 50% cacao of equivalent om een optimaal resultaat te bekomen

Set of 10 pieces	Ref D308 075006
---------------------	--------------------

Dipping forks
Fourchettes à tremper
Pralineevorkjes



L mm 120	B mm 115	Ref D308 660020
-------------	-------------	--------------------

Scraper for chocolate
straight
Racloir à chocolat
droit
Chocolateschraper
recht

120	110	D308 660030
-----	-----	-------------

curved
courbé
gebogen





Chocolate grater plastic	L mm	B mm	Ref
Girolle à chocolat plastique	220	150	S043 000715
Chocolade girol plastic			



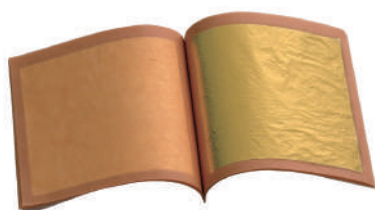
Transparent plastic sheets for relief decoration assorted patterns	Set of 13 sheets	L mm 360	B mm 340	Ref D308 660040
Plaques transparentes en plastique pour décoration relief formes assorties				
Transparante plastic platen voor reliëf decoratie assorti vormen				



Chocolate spray Spray à chocolat Chocoladespray	Type	Cap.	Ref
	velvet white	400ml	D308 660050
	velvet milk	400ml	D308 660060
	velvet dark	400ml	D308 660070

INFO: see page 229 voir page 229 zie pagina 229

Pearled powder colour recommended on pralines and ice cream
 Colorant poudré recommandé pour les pralines et la glace
 Gepoederde kleurstof aanbevolen voor pralines en roomijs



Gold sheets Feuille d'or Gouden blaadjes	Set of 25 sheets	L mm 80	B mm 80	Ref D043 660090
--	---------------------	------------	------------	--------------------



Precut sheets 90 micron Feuilles pré-coupées Voorgesneden vellen	50 sheets	600	400	D308 660100
---	-----------	-----	-----	-------------



Special chocolate moulds
Moules à chocolat spéciaux
Speciale chocoladevormen



Mocca cups Tasses expresso Mokkakopjes	Indents 7	ø mm 51	H mm 32	Ref D308 670010
--	--------------	------------	------------	--------------------

Saucers for mocca cup Soucoupes pour tasse expresso Ondertassen voor mokkakop	5	80		D308 670020
--	---	----	--	-------------



Coffee cup Tasses à café Koffiekopjes	Indents 7	ø mm 59	H mm 36	Ref D308 670030
---	--------------	------------	------------	--------------------

Saucers for coffee cups Soucoupes pour tasse à café Ondertassen voor koffiekop	3	91		D308 670040
--	---	----	--	-------------



Chocolate bars rectangular Tablettes de chocolat rectangulaire Chocolade tabletten rechthoekig	Set of 5	L mm 150	B mm 70	Ref D308 670060
---	-------------	-------------	------------	--------------------

square carrée vierkant	5	150	70	D308 670070
------------------------------	---	-----	----	-------------



Spoon Cuillère Lepel	Set of	L mm 95	B mm 25	Ref D308 670050
----------------------------	--------	------------	------------	--------------------

Champagne glass Verre à Champagne Champagneglas	2	165		D166 800900
---	---	-----	--	-------------



Champagne bottle Bouteille de Champagne Champagneflles	ø mm 64	H mm 220	Ref S019 421257
--	------------	-------------	--------------------

Champagne cork Bouchon de Champagne Champagnekurk	12	35	S019 421069
---	----	----	-------------

L mm B mm H mm Ref
275 135 24 S019 421140

24 rosettes
29x19mm
24 rosaces
24 rozettes



275 175 D308 421090

40 rounds with lines
28x24mm
40 ronds lignés
40 ronden met strepen



L mm B mm H mm Ref
275 135 24 S019 421301

24 hexagons with swirls
30x16mm
24 hexagons ondulés
24 zeshoeken met golf



275 135 24 S019 421300

24 triangles with line
33x22x18mm
24 triangles à ligne
24 driehoeken met streep



L mm B mm H mm Ref
275 135 24 S019 421031

24 striped ovals
37x23x20mm
24 ovales rayés
24 gestreepte ovalen



275 175 D308 421064

36 ovals with strip
35x23x16mm
236 ovales strié
36 ovalen met streep



L mm B mm H mm Ref
275 135 24 S019 421023

24 two-hearts
30x22x20mm
24 double coeurs
24 dubbele hartjes



275 135 24 S019 421289

24 squares with lines
25x25x20mm
24 carrés à lignes
24 vierkanten met strepen



L mm B mm H mm Ref
275 135 24 S019 421334

24 rectangles with line
33x20x15
24 rectangulaires à ligne
24 rechthoeken met streep



275 175 D308 421032

32 leaves
38x22x15mm
32 feuilles
32 blaadjes



Praline moulds
Moules à pralines
Pralinevormen



24 round flowers
28x15mm
24 fleurs rondes
24 ronde bloemen

L mm B mm H mm
275 135 24

Ref
S019 421336



24 square flowers
26x26x13mm
24 fleurs carrées
24 vierkante bloemen

275 135 24

S019 421337



24 mon cheries
29x25x19mm
24 mon chéries
24 mon cheries

L mm B mm H mm
275 135 24

Ref
S019 421397



35 hearts
35x22x16mm
35 coeurs
35 hartjes

275 135

D308 421526



28 griottes
30x22mm
28 griottes
28 spiralen

L mm B mm
275 175

Ref
D308 421094



28 fluted rounds
30x19mm
28 ronds cannelés
28 gekartelde ronden

275 175

D308 421002



24 fluted ovals
35x26x19mm
24 ovales cannelés
24 gekartelde ovalen

L mm B mm H mm
275 135 24

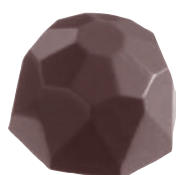
Ref
S019 421003



40 squares with coffee bean
25x25x23mm
40 carrés avec grain de café
40 vierkanten met koffieboon

275 175

D308 421019



28 diamonds
28x18mm
28 diamants
28 diamanten

L mm B mm
275 175

Ref
D308 421521



11 discs with wavy lines
59x4mm
11 disques à lignes ondulées
11 schijven met gegolfde lijnen

275 135 24

S019 421077

L mm B mm H mm Ref
275 175 D308 421025

30 gifts
32x22x20mm
30 cadeaux
30 geschenken



275 135 24 S019 421036

24 presents
29x29x20mm
24 cadeaux
24 geschenken



L mm B mm H mm Ref
275 175 24 S019 421158

36 spheres
25mm diameter
36 sphères
36 bollen



275 135 D308 421624

32 clovers
28x32x15mm
32 trèfles
32 klavers



L mm B mm Ref
275 175 D308 421626

30 wavy rectangulars
31x20x16mm
30 rectangulaires ondulés
30 gegolfde rechthoeken



275 135 D308 421633

35 rounds with flower
26x15mm
35 ronds avec fleur
35 rondes met bloem



L mm B mm Ref
275 175 D308 421612

20 misplaced ovals
38x30x15mm
20 ovales ondulés
20 gegolfde ovalen



275 175 D308 421604

20 double triangles
30x25x15mm
20 double triangles
20 dubbele driehoeken



L mm B mm Ref
275 175 D308 421610

24 babels
29x18mm
24 babels
24 babels



275 175 D308 421281

130 coffee beans
17x12x5mm
130 grains de café
130 koffiebonen



Praline moulds
Moules à pralines
Pralinevormen



42 fans
31x26x15mm
42 éventails
42 waaiers

L mm B mm
275 175

Ref
D308 421525



15 hearts
40x42x15mm
15 coeurs
15 hartjes

275 175

D308 421613



24 vulcanos
30x20mm
24 vulcans
24 vulkanen

L mm B mm
275 175

Ref
D308 421618



24 triangles
33x33x15mm
24 triangles
24 driehoeken

275 175

D308 421621



24 wavy squares
33x25x12mm
24 carrés ondulés
24 gegolfde vierkanten

L mm B mm
275 175

Ref
D308 421620



35 butterflies
31x24x13mm
35 papillons
35 vlinders

275 175

D308 421527



28 seacreatures, 5 different
shapes
38x20x7mm
28 créatures de mer,
5 différentes formes
28 zeedieren, 5 verschillende
vormen

L mm B mm ø mm
275 135 24





Ref
S019 421170



24 chinese dragons
43x26x18mm
24 dragons chinois
24 Chinese draken

L mm B mm ø mm
275 135 24

Ref
S019 422311

	ø mm		Ref			
	100		D166 800408		Pumpkin Citrouille Pompoen	
L mm	B mm	H mm	Ref		Pumpkin Citrouille Pompoen	
110	95	45	D308 433301			
	H mm		Ref		Ghost Fantôme Spook	
	105		D166 801027			
	150		D166 800680			
Indents	H mm		Ref		Witch Sorcière Heks	
2	150		D166 800206			
	225		D166 800207			

Saint Nicolas chocolate moulds
Moules à chocolat Saint Nicolas
Chocoladevormen Sinterklaas



Saint Nicolas on horse
Saint Nicolas sur cheval
Sinterklaas op paard

H mm
110

Ref
D166 400127



Saint Nicolas
Saint Nicolas
Sinterklaas

B mm	H mm	Indents
42	120	4
53	150	4
74	210	2

Ref
D166 660143
D166 660144
D166 660145

Christmas chocolate moulds
Moules à chocolat Noël
Chocoladevormen Kerstmis



Christmas
3 different scenes
Noël
3 scènes différentes
Kerstmis
3 verschillende scenes

H mm
110

Ref
D308 441010



Santa Claus with stick & sack
Père Noël avec baton & sac
Kerstman met stok & zak

H mm	Indents
70	6
110	4
145	
195	

Ref
D166 100003
D166 100004
D166 100005
D166 100006

Santa Claus sack filled with toys
Père Noël sac rempli de jouets
Kerstman zak gevuld met speelgoed

140

D166 200183

		H mm		Ref	Santa Claus with child Père Noël avec enfant Kerstman met kind	
		140		D166 200151		
		220		D166 200152		
		H mm		Ref	Cute Santa Claus Père Noël adorable Schattige Kerstman	
		120		D166 801196		
		150		D166 800654	Santa Claus with toys Père Noël avec jouets Kerstman met speelgoed	
L mm	B mm	H mm		Ref	Christmas tree Sapin de Noël Kerstboom	
90	80	37		D308 720100		
H mm	Indents			Ref	Snowman Bonhomme de neige Sneeuwman	
110				D166 800316		
130	2			D166 801197	Snowman with large hat Bonhomme de neige avec grand chapeau Sneeuwman met grote hoed	
H mm				Ref	Christmas boot Botte du Père Noël Laars van Kerstman	
95				D166 200188		
130				D166 200189		



Easter chocolate moulds
Moules à chocolat Pâques
Chocoladevormen Pasen



Plain eggs Oeuf de Pâques plein Vol paasei	Set of	L mm	B mm	H mm	Ref
	9 eggs	36	23	12	D308 730010
	2 eggs	80	60	25	D308 730020
		110	80	40	D308 730030
		125	94	44	D308 730040
		140	100	50	D308 730050
		154	110	55	D308 730060
	1/2 egg	220	144	85	D308 730070



Cracked eggs Oeuf de Pâques craquelé Paasei met reliëf	Set of	L mm	B mm	H mm	Ref
	7 eggs	39	25	13	D308 730080
	3 eggs	64	44	26	D308 730090
	2 eggs	83	54	24	D308 730100
		96	70	40	D308 730110
	1/2 egg	140	100	49	D308 730120
	1/2 egg	185	140	75	D308 730130
	1/2 egg	220	144	96	D308 730140



Egg in 4 sections Oeuf en 4 parts Paasei in 4 delen	H mm	Ref
	130	D308 730150



Easter 3 different scenes Pâques 3 scènes différentes Pasen 3 verschillende scenes	H mm	Ref
	100	D308 730190

Indents	L mm	B mm	H mm
3	65	84	80

Ref
D308 730160

Chick
mould 175x275mm
Poussin
Kuiken



Indents	L mm	B mm	H mm
2	94	108	106

Ref
D308 730170

Hen
mould 175x275mm
Poule
Kip



L mm	B mm	H mm
100	160	120

Ref
D308 730180

Rooster
mould 175x275mm
Coq
Haan



Indents	L mm
4	70
4	95
2	125
	175
	225
	255

Ref
D166 200407
D166 200408
D166 200409
D166 200410
D166 200411
D166 200412

Laughing bunny
Lapin souriant
Lachend konijntje



L mm	B mm	H mm
74	122	18
97	150	16
115	200	25

Ref
D308 730260
D308 730270
D308 730280

Bunny side view
Lapin de face
Konijn van zijkant



Easter chocolate moulds
 Moules à chocolat Pâques
 Chocladevormen Pasen



Fat sitting bunny
 Lapin rond de face
 Dik konijntje van zijkant

Indents	L mm	B mm	H mm
2	79	58	12

Ref
D308 730290



Laughing chicken
 Poule souriante
 Lachende kip

L mm
165
205

Ref
D166 800764
D166 800763



Hen on nest
 Poule sur nid
 Kip op nest

B mm
80
120

Ref
D054 100047
D054 100048



Rooster
 Coq
 Haan

L mm
170
255

Ref
D166 200427
D166 200428



Bell
 Cloche
 Klok

L mm
100
115
140
190

Ref
D308 730360
D308 730370
D308 730380
D308 730390



Small machinery 272 - 300
Petit électro
Klein electro

Robot-coupe cutters & vegetable slicers
 Robot-coupe cutters & coupe-légumes
 Robot-coupe cutters & groentesnijder

R201	R201	R201
Included: 2,9L cutter bowl with handle in polycarbonate straight S/S blade lid with hopper 2 discs: slicer 2mm and grater 2mm single speed 1500 rpm	Livré avec: cuve cutter de 2,9L avec poignée en polycarbonate couteau lisse fond de cuve en inox coupe-légumes à éjection 2 disques: éminceur 2mm et râpeur 2mm 1 vitesse 1500 tr/min	Geleverd met: cutter kuip met handvat van 2,9L in polycarbonaat glad RVS mes groentesnijder met toevoer 2 schijven: snijschijf 2mm en raspschijf 2mm 1 snelheid 1500 tpm

R301 - R301 Ultra	R301 - R301 Ultra	R301 - R301 Ultra
Included: R301: 3,7L cutter bowl with handle in composite material R301 Ultra: 3,7L S/S cutter bowl with handle straight S/S blade 2 hoppers (half moon & cylindrical) 4 discs: slicer 2mm & 4mm, grater 2mm and julienne 2x2mm single speed 1500 rpm - pulse function	Livré avec: R301: cuve cutter de 3,7L avec poignée en matériel composite R301 Ultra: cuve cutter de 3,7L avec poignée en inox couteau lisse fond de cuve en inox 2 goulottes (demi-lune & cylindrique) 4 disques: éminceur 2mm & 4mm, râpeur 2mm et bâtonnet 2x2mm 1 vitesse 1500 tr/min - fonction pulse	Geleverd met: R301: cutter kuip met handvat van 3,7L in composietmateriaal R301 Ultra: cutter kuip met handvat van 3,7L in RVS glad RVS mes 2 toevoeropeningen (halfmanige & cilindriscche) 4 schijven: snijschijf 2mm & 4mm, raspschijf 2mm en staaftjes 2x2mm 1 snelheid 1500 tpm - pulsbediening

R602	R602	R602 Variabele snelheid
Included: 7L S/S cutter bowl with handle straight S/S blade 2 hoppers (half moon & cylindrical) Variable speed cutter 300 to 3500 rpm and vegetable preparations 500 to 1000 rpm - pulse function	Livré avec: cuve cutter de 7L avec poignée en inox couteau lisse fond de cuve en inox 2 goulottes (demi-lune & cylindrique) Vitesses variables cutter 300 à 3500 tr/min et coupe-légumes 500 à 1000 tr/min - fonction pulse	Geleverd met: cutter kuip met handvat van 7L in RVS glad RVS mes 2 toevoeropeningen (halfmanige & cilindriscche) Variabele snelheid cutter 300 tot 3500 tpm en groentensnijder 500 tot 1000 tpm - pulsbediening

Set of 6 discs Restaurant	Set de 6 disques Restaurant	Set van 6 schijven Restaurant
slicer 1mm & 3mm, grater 2mm and julienne 4x4mm macedoine equipment: slicer 10mm + grate 10x10mm Wall disc support	éminceur 1mm & 3mm, râpeur 2mm et bâtonnet 4x4mm équipement macédoine: éminceur 10mm + grille 10x10mm porte-disque mural	snijschijf 1mm & 3mm, raspschijf 2mm en staaftjes 4x4mm macedoine uitrusting: snijschijf 10mm + rooster 10x10mm wandschijvenhouder

CL 50 monofasig	CL 50 monophasé	CL 50 monophasé
Included: metal cutter bowl and lid 2 hoppers (half moon 139cm ² surface & cylindrical diameter 58mm) single speed 375 rpm	Livré avec: cuve et couvercle métallique 2 goulottes (demi-lune surface 139cm ² & cylindrique diamètre 58mm) 1 vitesse 375 tr/min	Geleverd met: metalen kuip en deksel 2 toevoeropeningen (halfmanige 139cm ² opp en cilindriscche 58mm diameter) 1 snelheid 375 tpm

R3 1500	R3 1500	R3 1500
Included: 3,7L S/S cutter bowl with handle straight S/S blade single speed 1500 rpm - pulse function	Livré avec: cuve cutter de 3,7L avec poignée en inox couteau lisse fond de cuve en inox 1 vitesse 1500 tr/min - fonction pulse	Geleverd met: cutter kuip met handvat van 3,7L in RVS glad RVS mes 1 snelheid 1500 tpm - pulsbediening

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
550W	220	280	495	2,9L	E037 003720

R201
 2 discs included, 230 V
 R201
 livré avec 2 disques
 R201
 geleverd met 2 schijven



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
650W	325	300	550	3,7L	E037 003730

R301
 4 discs included, 230 V
 R301
 livré avec 4 disques
 R301
 geleverd met 4 schijven



650W	325	300	550	3,7L	E037 003731
------	-----	-----	-----	------	-------------

R301 Ultra
 R301 Ultra
 R301 Ultra

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
1200W	380	350	665	7,0L	E037 003733

R602 V.V.
 discs not included, 230 V
 R602 V.V.
 livré sans disques
 R602 V.V.
 geleverd zonder schijven



E037 001929

Discs for R602 V.V.
 set of 6
 Disques pour R602 V.V.
 Schijven voor R602 V.V.

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
550W	350	320	590	7,0L	E037 003750

CL 50 monophasé
 discs not included, 230 V
 CL 50 monophasé
 livré sans disques
 CL 50 monofasig
 geleverd zonder schijven



E037 001929

Discs for CL 50
 set of 6
 Disques pour CL 50
 Schijven voor CL 50

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
650W	210	320	400	3,7L	E037 003703

R3-1500
 table model, 230 V
 R3-1500
 modèle de table
 R3-1500
 tafelmanier



Blixer 3	Blixer 3	Blixer 3
Included: 3,7L S/S bowl with handle serrated S/S blade lid with scraper arm	Livré avec: cuve de 3,7L avec poignée en inox couteau dentelé en inox couvercle avec bras racleur	Geleverd met: kuip met handvat van 3,7L in RVS getand mes in RVS deksel met schraaparm
single speed 3000 rpm - pulse function	1 vitesse 3000 tr/min - fonction pulse	1 snelheid 3000 tpm - pulsbediening

Blixer 4	Blixer 4	Blixer 4
Included: 4,5L S/S bowl with handle serrated S/S blade lid with scraper arm	Livré avec: cuve de 4,5L avec poignée en inox couteau dentelé en inox couvercle avec bras racleur	Geleverd met: kuip met handvat van 4,5L in RVS getand mes in RVS deksel met schraaparm
double speed 1500 rpm an 3000 rpm - pulse function	2 vitesses 1500 tr/min et 3000 tr/min - fonction pulse	2 snelheden 1500 tpm en 3000 tpm - pulsbediening

Blixer 4 V.V.	Blixer 4 V.V.	Blixer 4 V.V.
Included: 4,5L S/S bowl with handle serrated S/S blade lid with scraper arm	Livré avec: cuve de 4,5L avec poignée en inox couteau dentelé en inox couvercle avec bras racleur	Geleverd met: kuip met handvat van 4,5L in RVS getand mes in RVS deksel met schraaparm
Variable speed from 300 to 3500 rpm	Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min	Variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm

Blixer 5 Plus	Blixer 5 Plus	Blixer 5 Plus
Included: 5,5L S/S bowl with handle serrated S/S blade lid with scraper arm	Livré avec: cuve de 5,5L avec poignée en inox couteau dentelé en inox couvercle avec bras racleur	Geleverd met: kuip met handvat van 5,5L in RVS getand mes in RVS deksel met schraaparm
double speed 1500 rpm an 3000 rpm - pulse function	2 vitesses 1500 tr/min et 3000 tr/min - fonction pulse	2 snelheden 1500 tpm en 3000 tpm - pulsbediening

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
750W	210	330	420	3,7L	E037 003704

Blixer 3
 230 V
 Blixer 3
 Blixer 3



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
1000W	226	304	460	4,5L	E037 003706

Blixer 4 triphase
 400 V
 Blixer 4 triphasé
 Blixer 4 driefasig



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
1100W	226	304	460	4,5L	E037 003711

Blixer 4 V.V. monophasé
 230 V
 Blixer 4 V.V. monophasé
 Blixer 4 V.V. monofasig



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
1300W	270	340	500	5,5L	E037 003710

Blixer 5 Plus
 400 V
 Blixer 5 Plus
 Blixer 5 Plus



KitchenAid stand mixers
Robots sur socle KitchenAid
KitchenAid keukenrobotten



K45 Classic tilt-head stand mixer
white, 220-240 V
Robot sur socle K45 Classic
Mixer à tête inclinable
blanc
K45 Classic keukenrobot met
kantelbare kop
wit

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
250W	358	221	353	E020 000045

K45 Classic

Included:
4,28L S/S bowl without handle
flat beater
dough hook
whisk

Full metal construction: robust,
stable and durable

Direct drive: constant power and
silent

K45 Classic

Livré avec:
cuve en inox de 4,28L sans poignée
batteur plat
crochet pétrisseur
fouet

Entièrement métallique: robuste,
stable et résistant

Transmission directe: puissance
constante et silencieux

K45 Classic

Geleverd met:
RVS kom van 4,28L zonder handvat
platte menghaak
kneedhaak
klopper

Volledig metalen constructie:
robuust, stabiel en duurzaam

Directe aandrijving: constant
vermogen en geruisloos



Bowl for K45
Cuve
Kom

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
210	330	350	4,28L	E020 001001



Dough hook for K45
Crochet pétrisseur
Kneedhaak

Ref
E020 001004



Whisk for K45
Fouet
Klopper

Ref
E020 001005

Flat beater for K45
Batteur plat
Platte menghaak

E020 201003

Type	L mm	B mm	H mm	Ref	K5 Heavy Duty bowl-lift stand mixer 220-240 V Robot sur socle K5 Heavy Duty à bol relevable K5 Heavy Duty keukenrobot met in de hoogte verstelbare kom
315W	260	340	410	E020 000005	



Heavy Duty K5

Included:
5L S/S bowl with handle and professional lift system

flat beater
dough hook
whisk

Full metal construction: robust, stable and durable
Direct drive: constant power and silent
10-speed planetary action system

Heavy Duty K5

Livré avec:
cuve en inox de 5L avec poignée, pourvu d'un système d'élévation professionnel

batteur plat
crochet pétrisseur
fouet

Entièrement métallique: robuste, stable et résistant
Transmission directe: puissance constante et silencieux
Mouvement planétaire avec 10 vitesses

Heavy Duty K5

Geleverd met:
RVS kom van 5L met handvat, voorzien van een professionele lift systeem

platte menghaak
kneedhaak
klopper

Volledig metalen constructie: robuust, stabiel en duurzaam
Directe aandrijving: constant vermogen en geruisloos
Instelbare planetaire mengsysteem met 10 snelheden

Cap.	Ref	Bowl for K5
5L	E020 001101	Cuve Kom

E020 001002	Lid for K5
	Couvercle Deksel



Ref	Dough hook for K5
E020 001104	Crochet pétrisseur Kneedhaak



Ref	Whisk
E020 001105	Fouet Klopper



E020 001103	Flat beater
	Batteur plat Platte menghaak



My Cook stand mixer
Robot My Cook
My Cook keukenrobot



My Cook food processor
220-240 V
Robot My Cook
My Cook keukenrobot

Cap.	Type	Ref
2L	1600W	S016 071010

SMALL MACHINERY ■ PETIT ÉLECTRO ■ KLEIN ELECTRO

My Cook	My Cook	My Cook
Included: 2L pitcher 3L steaming set strainer recipe book	Livré avec: bol de 2L set cuit vapeur de 3L chinois livre de recettes	Geleverd met: kom van 2L stoomset van 3L zeef receptenboek
Max. temperature 120°C 9 temperature levels 10 N° of speed	Température max. 120°C 9 niveaux de température 10 vitesses	Max. temperatuur 120°C 9 temperatuur niveaus 10 snelheden

Planetary mixers
Batteurs mélangeurs
Menger kloppers



Planetary mixer
230 V
Batteur mélangeur
Menger klopper

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
SP800	300	400	580	8L	E067 600080
SP10HI	410	450	740	10L	E067 600110
SP20HI	450	470	840	20L	E067 600200
SP22HI	570	560	910	25L	E067 600220
SP30HI	570	670	1160	30L	E067 600300
SP40HI	630	720	1300	40L	E067 600400

Planetary mixer	Batteur-mélangeur	Menger Klopper
Included: S/S bowl whisks flat beater dough hook trolley (only SP40HI)	Livré avec: Cuve en inox fouet batteur plat crochet pétrisseur trolley (uniquement SP40HI)	Geleverd met: RVS kuip klopper platte menghaak kneedhaak trolley (enkel SP40HI)
3 fixed speed bowl security timer	3 vitesses fixes sécurité de cuve minuterie	3 vaste snelheden kuipbeveiling tjdklok

Bamix hand mixers
Mixeurs plongeurs Bamix
Bamix staafmixers

L mm	Kg	Ref	
200	960gr	E177 000200	Bamix Gastro 200 double speed, 230 V Bamix Gastro 200 avec 2 vitesses Bamix Gastro 200 met 2 standen

		E177 000201	Processor for Gastro 200 Processeur Processor
--	--	-------------	---



L mm	Kg	Ref	
350	1,2kg	E177 000350	Bamix Gastro 350 double speed, 230 V Bamix Gastro 350 avec 2 vitesses Bamix Gastro 350 met 2 standen



Dynamic hand mixers
Mixeurs plongeurs Dynamic
Dynamic staafmixers

Type	L mm	Cap.	Kg	Ref	
9,6V	160	1 à 8L	1,4kg	E035 000094	Mini mixer MX014 cordless, 230 V Mini mixeur MX014 sans fil Mini mixer MX014 draadloos

200W	180	1 à 12L	1,2kg	E035 000095	Mini mixer MD 95 total length 450mm, 230 V Mini mixeur MD 95 longueur totale 450mm Mini mixer MD 95 totale lengte 450mm
------	-----	---------	-------	-------------	--



Type	L mm	Cap.	Kg	Ref	
200W	225	5 à 25L	1,7kg	E035 000092	Junior monobloc mixer total length 530mm, 230 V Junior mixeur monobloc longueur totale 530mm Junior monoblok mixer totale lengte 530mm

300W	300	20 à 40L	2,3kg	E035 000083	Senior mixer PMX98 total length 600mm, 230 V Senior mixeur PMX98 longueur totale 600mm Senior mixer PMX98 totale lengte 600mm
------	-----	----------	-------	-------------	--



Dynamic Hand mixers
 Mixeurs plongeurs Dynamic
 Dynamic staafmixers



Master mixer MX91
 total length 715mm, 230 V
 Master mixeur MX91
 longueur totale 715mm
 Master mixer MX91
 totale lengte 715mm

Type	L mm	Cap.	Kg	Ref
460W	410	40 à 100L	3,4kg	E035 000091



Super mixer SMX 600
 total length 870mm, 230 V
 Super mixeur SMX 600
 longueur totale 870mm
 Super mixer SMX 600
 totale lengte 870mm

Type	L mm	Cap.	Kg	Ref
650W	600	75 à 200L	6,0kg	E035 000600

Super mixer SMX 800
 total length 950mm, 230 V
 Super mixeur SMX 800
 longueur totale 950mm
 Super mixer SMX 800
 totale lengte 950mm

800W	680	75 à 300L	6,6kg	E035 000800
------	-----	-----------	-------	-------------



Whisk FT 97
 total length 650mm, 230 V
 Fouet FT 97
 longueur totale 650mm
 Klopper FT 97
 totale lengte 650mm

Type	L mm	Cap.	Kg	Ref
350W	245	2 à 20L	3,3kg	E035 000097

Combi mixer whisk MF 2000
 total length 753mm, 230 V
 Combi mixeur fouet MF 2000
 longueur totale 753mm
 Combi mixer klopper MF 2000
 totale lengte 753mm

460W	410	40 à 100L	4,5kg	E035 362000
------	-----	-----------	-------	-------------



Motorbloc Master gamma
 230 V
 Bloc moteur gamme Master
 Motorblok Master gamma

Type	L mm	Kg	Ref
460W	350	2,7kg	E035 362010



Tube mixer Master gamma
 Pied mixeur gamme Master
 Mixerstaaf Master gamma

L mm	Cap.	Kg	Ref
420	20 à 100Kg	1,0kg	E035 362020

Tube potato masher Master gamma
 Pied presse-purée gamme Master
 Pureerstaaf Master gamma

420	30Kg	1,9kg	E035 362030
-----	------	-------	-------------

L mm	Cap.	Kg	Ref	Whisk Master gamma
245	5 à 20L	0,9Kg	E035 362040	Fouet gamme Master Klopper Master gamma



L mm	Cap.	Ref	Emulsion tube Master gamma
400	5L	E035 362050	Pied émulseur gamme Master Emulgeerstaaf Master gamma



ø mm	Cap.	Ref	Cutter bowl Master gamma
220	5L	E035 362060	Bol cutter gamme Master Cutter kom Master gamma



Type	L mm	Cap.	Kg	Ref	Potato masher PP 97
460W	520	20 à 100Kg	5Kg	E035 000197	total length 870mm, 230V Presse-purée PP 97 longueur totale 870mm Pureerstaaf PP 97 totale lengte 870mm



	ø mm	Kg	Ref	Holder for mixers
pot	600	2,3Kg	E035 000666	handsfree kit
pot	800	2,6Kg	E035 000888	Support de mixeurs
pot	1000	2,8Kg	E035 001010	kit mains libres Steun voor mixers handenvrij kit





Meat mincer	Type	knife ø mm	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
230 V	375W	62mm	270	260	360	40kg/h	E060 000008
Hachoir	750W	70mm	370	220	440	160kg/h	E060 000012
Vleesmolen	1125W	82mm	430	250	510	240kg/h	E060 000022

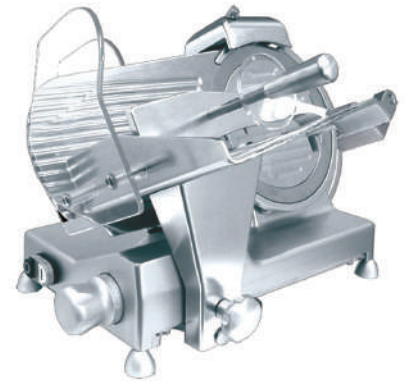
Meat mincer	Hachoir	Vleesmolen
Included: knife grill 6mm	Livré avec: couteau grille 6mm	Geleverd met: mes rooster 6mm
non corrosive anodised aluminium self sharpening "Enterprise" system	aluminium anodisé non-corrosif système "Enterprise" auto-affûtant	roestvrij geanodiseerd aluminium zelfslijpend "Enterprise" systeem



Meat slicer	Type	ø mm	L mm	B mm	H mm	Kg	Ref
Premiere	242W	280	565	515	686	28kg	E160 982105
Trancheur à viande	242W	315	565	515	686	34kg	E160 982106
Premiere incliné	242W	360	565	515	686	40kg	E160 982107
Vleesmachine Premiere schuinsnijder							

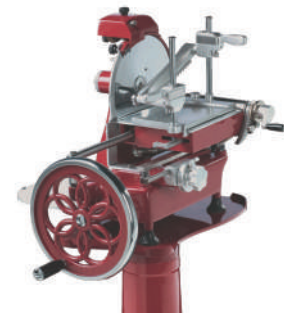
Vleessnijmachine	Trancheur à viande	Meat slicer
reliable, durable and accurate	fiable, durable et précision de coupe	betrouwbaar, duurzaam en nauwkeurig
ergonomic design	design ergonomique	ergonomisch design
quick and easy maintenance	nettoyage simple et rapide	snel en gemakkelijk onderhoud
quiet engine	moteur silencieux	stille motor
cutting thickness: 17mm	épaisseur de coupe: 17mm	snijdikte: 17mm
Meat slicer 280mm Capacity: 210/255x220mm Blade diameter: 280mm	Trancheur 280mm Capacité de coupe: 210/255x220mm Diamètre de la lame: 280mm	Vleesmachine 280mm Snijcapaciteit: 210/255x220mm Diameter snijvlak: 280mm
Meat slicer 315mm Cutting capacity: 230/270x200mm Bladediameter: 315mm	Trancheur 315mm Capacité de coupe: 230/ 270x200mm Diamètre de la lame: 315mm	Vleesmachine 315mm Snijcapaciteit: 230/270x200mm Diameter mes: 315mm
Meat slicer 360mm Cutting capacity: 270/340x270mm Blade diameter: 360mm	Trancheur 360mm Capacité de coupe: 270/340x270mm Diamètre de la lame: 360mm Diamètre de la lame: 360mm	Vleesmachine 360mm Snijcapaciteit 270/340x270mm Diameter mes: 360mm

	L mm	B mm	H mm	Kg	Ref	Meat slicer Eco Trancheur à viande Eco Vleessnijmachine Eco
Eco 25	475	420	400	14kg	E200 400090	
Eco 30	600	520	500	24kg	E200 400100	



MEAT SLICER ECO	TRANCHEUR A VIANDE ECO	VLEESSNIJMACHINE ECO
lichte en compacte toestellen voor dagelijks gebruik fijn tot zeer fijn snijden	appareils légers et compacts pour emploi quotidien couper fin jusqu'à très fin	lichte en compacte toestellen voor dagelijks gebruik fijn tot zeer fijn snijden
Eco 25 blade 25cm 240 W cut capacity 160x210mm cut capacity dia 235mm	Eco 25 lame 25cm 240 W capacité de coupe 160x210mm capacité de coupe dia 235mm	Eco 25 mes van 25cm 240 W snij capaciteit 160x210mm snij capaciteit dia 235mm
Eco 30 blade 30cm 380 W cut capacity 210x240mm cut capacity dia 280mm	Eco 30 lame 30cm 380 W capacité de coupe 210x240mm capacité de coupe dia 280mm	Eco 30 mes van 30cm 380 W snij capaciteit 210x240mm snij capaciteit dia 280mm

L mm	B mm	H mm	Kg	Ref	Meat slicer Flywheel Trancheur à viande Flywheel Vleessnijmachine Flywheel
720	600	580	46kg	E200 400110	



L mm	B mm	H mm	Kg	Ref	Foot for Flywheel Support pour Flywheel Voet voor Flywheel
650	560	800	72kg	E200 400120	



MEAT SLICER FLYWHEEL	TRANCHEUR A VIANDE FLYWHEEL	VLEESSNIJMACHINE FLYWHEEL
combines authenticity with new materials and techniques works without power blade 30cm cut capacity 230x190mm	combine authenticité avec nouveaux matériaux et techniques fonctionne sans courant lame 30cm capacité de coupe 230x190mm	combineert oude glorie met nieuwe materialen en technieken functioneert zonder stroom mes 30cm snij capaciteit 230x190mm

Pasta machines & salamander
 Machines à pâtes & salamandre
 Pastatoestellen & salamander

SMALL MACHINERY ■ PETIT ÉLECTRO ■ KLEIN ELECTRO



Noodle machine without cylinders
 polished chromed steel,
 width noodles 22cm
 Machine à pâtes sans cylindres
 acier poli chromé, largeur pâtes 22cm
 Pastamachine zonder cilinders
 verchromd gepolijst staal, breedte pasta 22cm

	L mm	B mm	H mm	Ref
manuel	360	320	280	K069 001300
electric	360	320	280	E069 207420



Cylinders for noodle machine
 Cylindres pour machine à pâtes
 Cilinders voor pastamachine

Type	B mm	Ref
capelli	1,5	K069 130100
tagliatelle	2,0	K069 130200
trinetta	4,0	K069 130300
fettuccine	6,5	K069 130400
lasagna	12,0	K069 130500



Ravioli mould
 Moule à ravioli
 Ravioli vorm

Indents	L mm	B mm	Ref
24	280	210	K110 019789
36	350	210	K110 019790



Salamander
 SS, 230V
 Salamandre
 inox
 Salamander
 RVS

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
3000W	450	520	530	E069 600100

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
single 1800W	290	400	210	E069 090010
double 3600W	570	400	210	E069 090020

Iron contact grill
SS, 230V
Grill contact en fonte
inox
Gietijzeren contactgrill
RVS



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
single 1600W	330	460	180	E069 090030
double 3200W	620	460	180	E069 090040

Ceramic contact grill
SS, 230V
Grill contact ceramique
inox
Kerarmische contactgrill
RVS



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
3600W	580	660	695	27kg	E111 101070
5800W	580	660	870	31kg	E111 101080

Gyros grill
SS, 230V
Grill gyros
inox
Gyrosgrill
RVS



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
3250W	290	430	340	8L	E069 600050
2x3250	550	430	340	8+8L	E069 600060

Fryer
SS, with EGO thermostat,
230V
Friteuse
inox, avec thermostat EGO
Friteuse
RVS, met EGO thermostaat



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
3250W	350	540	320	25L	E069 600090

Pasta cooker
with 3 fine mesh baskets
Cuiseur à pâtes avec
3 corbeilles à mailles fines
Pastakoker met 3 mandjes





	ø mm	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
Pacojet 220V, 1000W Pacojet Pacojet	130	200	360	500	1L	D218 018200
Beakers with lid set of 4 Bols avec couvercle set de 4 Bekers met deksel set van 4						D218 018210
Spare blade Lame supplémentaire Extra mes						D218 018220
Cleaning seal green ring Joint de nettoyage vert Reinigungsset groene ring						Ref D218 018230
Cleaning blue insert Joint de nettoyage bleu Reinigungsset blauwe ring						D218 018240
Rinsing ring blue Joint de rinçage bleu Spoelring blauw						D218 018250
Spray guard Joint anti-éclaboussures Antispatring						Ref D218 018260
Outer protective beaker Cuve de projection Beschermbeker						D218 018270
Coupe set Set de coupe Snijset						D218 018280

PACOJET	PACOJET	PACOJET
Included:	Livré avec:	Geleverd met:
2 beakers with lid	2 bols avec couvercle	2 potten met deksel
blade	lame	mes
rinsing set	set de rinçage	reinigungsset
recipe book	livre de recettes	receptenboek
outer protective beaker	porte-bol	pot houder
S/S spatula	spatule en inox	inox spatel
siliconed lid	couvercel siliconé	silicone deksel
coupe set (knife with 2 blades, knife with 4 blades, disc)	coupe set (couteau à 2 lames, couteau à 4 lames, disque)	snijset (mes met 2 snijvlakken, mes met 4 snijvlakken, schijf)
a revolutionary device that transforms deep-frozen foods into an ultra-light mousse, cream or sauce	un procédé révolutionnaire qui mélange et broie directement les aliments encore surgelés pour préparer une mousse glacée	een revolutionnair systeem dat diepgevroren voedsel met grote kracht mengt en verwerkt tot een smeug soort ijs
ideal for sorbet, ice cream, mousse, soup, sauce, stuffing, ...	convient pour les sorbets, glaces, mousses, soupes, sauces, farces ea...	geschikt voor sorbets, ijs, mousses, soepen, sauzen, farces ea...
single speed 2000 rpm	1 vitesse 2000 tr/min	1 snelheid 2000 tpm
ideal temperature -20°C	température idéale -20°C	Ideale temperatuur -20°C

	L mm	B mm	H mm	Kg	Cap.	Ref	
2000W	180	190	280	3,9kg	20L	Z091 080000	Roner digital thermostat 230 V Thermostat digital Roner Roner digitale thermostaat
	480	300	150			Z091 080062	Recipient for Roner Cuve pour Roner Receptiënt voor Roner



	L mm	B mm	H mm	Kg	Cap.	Ref	
2000W	370	670	260	15kg	20L	Z091 080060	Roner Compact thermostat 230 V
2400W	700	620	260	21kg	45L	Z091 080020	Thermostat Roner Compact Roner Compact thermostaat



Roner	Roner	Roner
Applications cooking products (fish, vegetables, terrines) which have been vacuum packed pasteurize (85°C) heat up prepared and vacuum packed products	Applications Cuissons de produits conditionnés sous vide (poisson, légumes, terrines) pasteuriser (85°C) réchauffer des produits finis conditionnés sous vide	Toepassingen Vacuüm getrokken producten zoals vis, groenten, terrines klaarmaken pasteuriseren (85°C) opnieuw opwarmen van klaargemaakte en vacuüm getrokken producten
Profits no dehydration or drying of the products the conservation of the natural structure of the ingredients longer keeping life of the products	Avantages pas de déshydratation ou de desèchement des produits la structure naturelle des aliments est conservée durée de vie prolongée des produits	Voordelen geen dehydratatie of uitdroging van de producten de natuurlijke structuur van de ingrediënten blijven maximaal behouden langer houdbaarheid van de producten
Digital temperatuur tussen 5°C and 100°C every recipient can be used with the Roner delivered without recipient	Digital température entre 5°C et 100°C Le Roner s'adapte à tout type de récipient livré sans cuve	Digital temperatuur tussen 5°C en 100°C de Roner past zich aan elk receptiënt aan zonder receptiënt geleverd
Compact max. temperatuur 85°C	Compact température max. 85°C	Compact max. temperatuur 85°C

Type	Cap.	Ref	Filterbag Sac à filtre Filterzak
100 micron	1,3L	Z091 185631	
100 micron	8,0L	Z091 185634	



Vacuum packing machines & induction cookers
 Appareil pour emballage sous vide & plaques à induction
 Vacuüm machine & inductieplaten



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
300W	310	280	85	004 m ³ /h	E246 246001

S/S vacuum machine
 Mini Jumbo, 230V
 Appareil à emballer sous vide en inox
 RVS vacuüm machine



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
110W	370	300	10	E069 240020

Plastic vacuum machine
 230 V
 Appareil à emballer sous vide en plastique
 Plastic vacuüm machine

Bags for vacuum machine pack of 100	150	250	V045 006004
Sacs pour emballage sous vide paquet de 100	200	300	V045 006005
Zakken voor vacuüm machine pak van 100	250	300	V045 006006



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
3500W	375	420	17	240°C	E069 280010

Induction cooker
 S/S, 230 V
 Plaque à induction inox
 Inductieplaat
 RVS



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
2000W	310	380	53	240°C	E069 280030

Induction cooker
 S/S, 230 V
 Plaque à induction inox
 Inductieplaat
 RVS



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
3100W	375	420	17	240°C	E069 280020

Wok induction cooker
 S/S, 230 V
 Plaque à induction pour wok inox
 Wok inductieplaat
 RVS

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
GN 1/1	530	325	38	D069 140040

Refrigerated buffet display
 Display buffet réfrigéré
 Buffetdisplay gekoeld



GN 1/1	530	325	34	D069 001121
--------	-----	-----	----	-------------

Eutectic cooling plate
 for D069 140040
 Plaque eutectique
 Eutectische koelplaat



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
GN 1/1	530	325	60	90°C	E069 069120
GN 1/2	650	530	60	90°C	E069 069130
	600	400	60	90°C	E069 069135

S/S hot plate
 230 V, 700 W
 Plaque chauffante en inox
 RVS warmhoudplaat



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
GN 2/1 1200 W	710	530	830	90°C	E069 710200
GN 3/1 1450 W	1030	530	830	90°C	E069 710300

S/S heating plate with hot
 buffet item
 230 V
 Plaque chauffante
 avec voûte en inox
 RVS warmhoudplaat
 met warmtebrug



Colour	ø mm	Ref
copper	180	D069 069145

Aluminium heat shade for
 infra red lamp
 delivered without lamp
 Abat-jour en aluminium
 pour lampe chauffante
 infra-rouge
 livré sans lampe
 Aluminium warmhoudkap
 voor infrarood lamp
 geleverd zonder lamp



Type	Ref
175 W	E069 093500

Lamp for heat shade
 red
 Lampe pour abat-jour
 rouge
 Lamp voor warmhoudkap
 rood





S/S combi microwave 230 V Four à micro-ondes combi en inox RVS combi magnetron	Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
	1400W	320	440	440	310	E069 960902
	1500W	360	480	480	380	E069 150020

Combi microwave	Four à micro-ondes combi	Combi magnetron
<p>E069960902 turntable with 32cm diameter pre-programmed functions for defrosting, baking and heating microwave 1000 W grill 1000 W convection oven 1400 W interior dimensions 330x370x200mm</p>	<p>E069960902 plateau tournant diamètre 32cm fonctions pré-programmées pour faire cuire ou décongeler micro-ondes 1000 W grill 1000 W four à air pulsé 1400 W dimensions intérieur 330x370x200mm</p>	<p>E069960902 draaiplateau met diameter 32cm voorgeprogrammeerde kook-, bak- en ontdooifuncties magnetron 1000 W grill 1000 W heteluchtoven 1400 W binnenafmetingen 330x370x200mm</p>
<p>E069150020 LG oven with 2 fans turntable with 36cm diameter pre-programmed functions for defrosting, baking and heating microwave 1000 W grill 1250 W convection oven 1500 W interior dimensions 390x370x210mm</p>	<p>E069150020 four LG avec 2 ventilateurs plateau tournant diamètre 36cm fonctions pré-programmées pour faire cuire ou décongeler micro-ondes 1000 W grill 1250 W four à air pulsé 1500 W dimensions intérieur 390x370x210mm</p>	<p>E069150020 LG oven met 2 ventilatoren draaiplateau met diameter 36cm voorgeprogrammeerde kook-, bak- en ontdooifuncties magnetron 1000 W grill 1250 W heteluchtoven 1500 W binnenafmetingen 390x370x210mm</p>



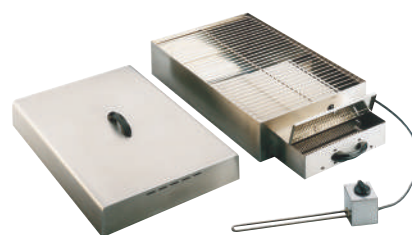
Octalux Pizza oven S/S, 60 à 420°C Octalux four à pizza inox Octalux Pizza oven RVS	Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
	3200W	760	720	370	230V	E069 150030
	4800W	760	720	550	400V	E069 150040



Stand for pizza oven Support pour four à pizza Onderstel voor pizza oven	Ref
	E069 150050

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
500W	410	710	210	E069 000700

S/S smoking oven
230 V
Fumoir en inox
RVS rookoven



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
1300W	430	450	240	E069 220010

S/S smoking oven
230 V
Fumoir en inox
RVS rookoven



Smoking oven E069 220010

Fumoir E069 220010

Rookoven E069 220010

2 flat grids and 2 trout grids,
30x40cm

no escape of vapour or smoke

also suitable for cold smoking

2 grilles et 2 grilles à truites,
30x40cm

ne laisse pas échapper la fumée ni
l'humidité

convient aussi à froid

2 platte roosters en 2
forellenroosters, 30x40cm

door dichte afsluiting kan vocht noch
rook ontsnappen

ook geschikt voor koud roken

Ref
D069 000701

Mixing smoking shavings
Sciure à fumer mixte
Gemengd rookschilders

1kg



Bain marie
Bain marie
Bain marie

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
1200W GN1/1	610	380	240	E069 200010
2000W GN1/2	370	220	270	E069 200020
1000W GN1/3	370	310	270	E069 200030

S/S Bain marie
150mm deep 230 V
Bain marie en inox
150mm profond
RVS Bain marie
150mm diep



Kettle & cheese grater
 Chauffe-soupe & râpe à fromage
 Buffetketel & kaasraspmolen



Electric soup warmer
 ladle included, 220-240 V
 Chauffe-soupe électrique
 livré avec louche
 Electrische buffetketel
 geleverd met pollepel

Ø mm	H mm	Cap.	Kg.	Ref
400	370	10L	4,635kg	S020 013902



Santos cheese grater
 disc 3mm included, 230 V
 Râpe à fromage Santos
 livrée avec disque 3mm
 Santos kaasraspmolen
 geleverd met schijf 3mm

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
600W	420	250	350	E069 210010

Rice cooker & sushi displays
 Cuiseur à riz & vitrine à sushi
 Rijstkoker & sushi diplays



Rice cooker
 230 V
 Cuiseur à riz
 Rijstkoker

Type	Ø mm	H mm	Cap.	Ref
1950W	384	375	11kg	E051 000337



Sushi display
 6 x GN1/3 - 40mm deep,
 320 V
 Vitrine à sushi
 6 x GN1/3 - 40mm profond
 Sushi display
 6 x GN1/3 - 40mm diep

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
180W	1523	417	180	E051 250020

Type	Slots	Ref
2000W	4 slots	E069 100010
3000W	6 slots	E069 100020

Toaster
Grille-pain
Broodrooster



Type	Slots	Ref
1000W	2 slots	E102 000120
2000W	4 slots	E102 000040
3000W	6 slots	E102 000060

Vario toaster
S/S
Grille-pain Vario
inox
Vario broodrooster
RVS



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
1940W	370	390	390	E069 425010

S/S Conveyor toaster
suitable for 2 rows of toast
Toaster convoyeur en inox
convient pour 2 rangées
de toast
RVS Conveyor toaster
geschikt voor 2 rijen toast



Type	ø mm	H mm	Cap.	Ref
600W	460	575	30 à 40 plates	E051 230050
600W	450	800	45 à 60 plates	E051 230070

Plate warmer
acrylic glass door, 230 V
Chauffe-assiettes
portes en verre acrylique
Bordenverwarmer
acrylic glazen deur



Type	ø mm	H mm	Cap.	Ref
600W	450	800	45 à 60 plates	E051 230060

Plate warmer
S/S door, 230 V
Chauffe-assiettes
portes en inox
Bordenverwarmer
RVS deur





Type	L mm	B mm	H mm	Kg	Ref	
Hamilton Beach 908 barblender beaker included, 230 V Blender 908 Hamilton Beach livré avec cruche Hamilton Beach 908 barblender geleverd met beker	400W	165	203	388	4,1kg	E176 000908

908 blender

for drinks with crushed ice

4 stainless steel blades

double speed (17.300 and 19.000 rpm)

preparation time 25 sec.

polycarbonate beaker 1,25L

measuring dop in lid

capacity 1 to 14 drinks a day

blender 908

pour boissons à base de glaçons
brisés

4 lames en inox

2 vitesses (17.300 et 19.000 tr/min)

durée de préparation 25 sec.

cruche en polycarbonate 1,25L

bouchon à mesurer dans couvercle

capacité 1 à 14 boissons par jour

908 blender

voor dranken op basis van crushed
ice

4 roestvrijstalen messen

2 snelheden (17.300 en 19.000 tpm)

gem. bereidingstijd 25 sec.

schekkan polycarbonaat 1,25L

vulkapje in deksel

capaciteit 1 tot 14 drankjes per dag



Type	L mm	B mm	H mm	Kg	Ref	
Hamilton Beach Rio barblender beaker included, 230 V Blender Rio Hamilton Beach livré avec cruche Hamilton Beach Rio barblender geleverd met beker	450W	165	203	406	4,25kg	E176 000250
	450W	165	203	395	4,25kg	E176 000850

Rio blender

wave-action system

for drinks with crushed ice

4 stainless steel blades

double speed (14.000 and 17.000 rpm)

preparation time 20 sec.

pulse function

measuring dop in lid

capacity 15 tot 24 drinks a day

E176 000250

polycarbonate beaker 1,25L

E176 000850

stainless steel beaker 0,95L

blender Rio

système wave-action

pour boissons à base de glaçons
brisés

4 lames en inox

2 vitesses (14.000 et 17.000 tr/min)

durée de préparation 20 sec.

fonction pulse

bouchon à mesurer dans couvercle

capacité 15 à 24 boissons par jour

E176 000250

cruche en polycarbonate 1,25L

E176 000850

cruche en inox 0,95L

Rio blender

wave-action systeem

voor dranken op basis van crushed
ice

4 roestvrijstalen messen

2 snelheden (14.000 en 17.000 tpm)

gem. bereidingstijd 20 sec.

pulse functie

vulkapje in deksel

capaciteit 15 tot 24 drankjes per dag

E176 000250

polycarbonaat schekkan 1,25L

E176 000850

roestvrijstalen schekkan 0,95L

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref	
polycarbonate	215	230	610	2L	E069 408045	Santos blender beaker included, 230 V
stainless steel	215	230	610	2L	E069 408047	Blender Santos livré avec cruche
polycarbonate	220	220	590	4L	E069 408048	Santos blender geleverd met beker
stainless steel	220	220	590	4L	E069 408049	



Santos blender	Blender Santos	Santos blender
patented safety system	système wave-action	gepatenteerde veiligheidssysteem
stainless steel blades	lames en inox	roestvrijstalen messen
speed (500 to 15.000 rpm)	vitesses (500 à 15.000 tr/min)	snelheden (500 tot 15.000 tpm)
the 2L and 4L beakers are exchangeable and can be used on the same base	les cruches de 2L et 4L sont interchangeables et utilisables sur le même socle	de bekers van 2L en 4L zijn omwisselbaar en te gebruiken op hetzelfde motorblok
measuring dop in lid	bouchon à mesurer dans couvercle	vulkapje in deksel

Type	Cap.	Ref	
800W	4,25kg	E047 112202	Blender Rotor GK900 beaker not included
polycarbonate	2L	E047 112364	Blender Rotor GK900 livré sans cruche
stainless steel	2L	E047 112341	Blender Rotor GK900 geleverd zonder beker
polycarbonate	4L	E047 112321	Beaker for GK900
stainless steel	4L	E047 112351	Cruche pour GK900 Beker voor GK900



Type	L mm	B mm	H mm	Ref	
240W	190	310	380	E069 694215	Centrifugal juicer for continuous use hopper 75mm, 230 V
					Centrifugeuse pour usage continu goulette 75mm
					Sapcentrifuge voor continu gebruik opening 75mm



Type	L mm	B mm	H mm	Ref	
800W	260	470	450	E069 408050	Santos centrifugal juicer hopper 80mm, 230 V
					Centrifugeuse Santos goulette 80mm
					Santos sapcentrifuge opening 80mm



Juicers
Presses-agrumes
Citruspersen



Santos automatic juicer
230 V
Presse-agrumes automatique
Santos
Santos automatische
citruspersen

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
600W	410	600	1030	E069 408080



Separate container for Santos
automatic juicer
plastic
Bac à jus pour presse-agrumes
automatique Santos
plastique
Sapopvangbak voor Santos
automatische citruspersen
plastic

L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
410	190	210	7L	E069 408084



Base unit with dripping tray
S/S
Boîtier avec bac de
récupération
inox
Onderkast met lekbak
RVS

L mm	B mm	H mm	Ref
410	650	790	E069 408085



Santos Novo juicer
230 V
Presse-agrumes Santos Novo
Santos Novo citruspersen

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
130W	200	300	350	E069 010112



Santos Super juicer
230 V
Presse-agrumes Santos
Super
Santos Super citruspersen

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
230W	200	300	390	E069 010102

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
300W	165	171	520	E176 000936

Milkshaker
single mixer, 230 V
Milkshaker
avec 1 mixer
Milkshaker
enkelvoudige mixer



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
3 x 300W	317	229	520	E176 000950

Milkshaker
triple mixers, 230 V
Milkshaker
avec 3 mixers
Milkshaker
drievoudige mixer



Milkshaker	Milkshaker	Milkshaker
for milkshakes and drinks with fresh fruit	pour milkshakes et boissons à base de fruit frais	voor milkshakes en dranken op basis van zacht fruit
stainless steel bar	barre en inox	roestvrijstalen staaf
triple speed	3 vitesses	3 snelheden
E176 000936	E176 000936	E176 000936
stainless steel beaker 0,75L	gobelet en inox 0,75L	roestvrijstalen beker 0,75L
E176 000950	E176 000950	E176 000950
3 stainless steel beakers 0,75L	3 gobelets en inox 0,75L	3 roestvrijstalen bekers 0,75L



Crepe makers & waffle irons
Crepières & gaufriers
Flensjes- & wafelbakapparaten



Crepe maker	Type	ø mm	L mm	B mm	H mm	Ref
batter spreader included, 230V, 3000W	single	400	450	490	240	E069 688082
Crêpière livrée avec étaleur de pâte	double	400	860	490	240	E069 688084
Flensjesbakapparaat geleverd met beslagspreider						



Roller Grill waffle iron	Type	L mm	B mm	H mm	Ref
230 V, 1600 W	Brussels:				
Gaufrier Roller Grill	3x5 squares	305	440	230	E111 102010
Roller Grill wafelbakapparaat	Liege: 4x6 squares	305	440	230	E111 102020



Dualit waffle iron	Type	ø mm	L mm	B mm	H mm	Ref
230 V, 1600 W	teflon					
Gaufrier Dualit	coating	150	400	160	220	E069 310011
Dualit wafelbakapparaat						

Ice crushers
Brise-glaces
Ijsvergruizers



Electric ice crusher	Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
230 V	60W	150	240	240	0,6L	D069 000692
Brise-glace électrique						
Electrische ijsvergruizer						

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
130W	350	240	470	E069 190020

Santos ice crusher
230 V
Brise-glace Santos
Santos ijsvergruizer



Type	L mm	B mm	H mm	Ref
185W	440	450	360	E069 180010

CaterCool ice cube machine
230 V
Machine à glaçons
CaterCool
CaterCool ijsblokjesmachine



CaterCool ice cube machine

capacity 15kg / 24 hour
buffer stock 1kg
when buffer stock is full, production stops automatically
3 sizes of ice cubes
water reservoir 2,5L

Machine à glaçons CaterCool

capacité 15kg / 24 heures
stock régulateur de 1kg
lorsque le bac collecteur est plein, la production s'arrête automatiquement
3 dimensions de glaçons
réservoir d'eau 2,5L

CaterCool ijsblokjesmachine

capaciteit 15kg / 24 uur
buffervoorraad van 1kg
wanneer buffervoorraad vol is, wordt productie automatisch gestopt
3 maten ijsblokjes
waterreservoir 2,5L

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
180W	400	400	650	E069 180020
385W	340	580	580	E069 180030
575W	480	580	750	E069 180040

MasterFrost ice cube machine
230 V
Machine à glaçons
MasterFrost
MasterFrost
ijsblokjesmachine



MasterFrost ice cube machine

E069 180020
capacity 18kg / 24 hour
buffer stock 10kg
E069 180030
capacity 25kg / 24 hour
buffer stock 8kg
E069 180040
capacity 40kg / 24 hour
buffer stock 18kg

Machine à glaçons MasterFrost

E069 180020
capacité 18kg / 24 heures
stock régulateur de 10kg
E069 180030
capacité 25kg / 24 heures
stock régulateur de 8kg
E069 180040
capacité 40kg / 24 heures
stock régulateur de 18kg

MasterFrost ijsblokjesmachine

E069 180020
capaciteit 18kg / 24 uur
buffervoorraad van 10kg
E069 180030
capaciteit 25kg / 24 uur
buffervoorraad van 8kg
E069 180040
capaciteit 40kg / 24 uur
buffervoorraad van 18kg

Popcorn & cotton candy
 Popcorn & barbabapa
 Popcorn & barbabapa



Popcorn machine
 230 V
 Appareil à popcorn
 Popcorn machine

Type	L mm	B mm	H mm	Ref
1500W	520	380	690	E069 260010



Cotton candy machine
 no cover, 230 V
 Appareil à barbe à papa
 sans couvercle
 Barbapapa machine
 zonder deksel

Type	ø mm	H mm	Kg	Ref
1080W	660	220	20kg	E051 260020

Insect exterminators
 Exterminateurs d'insects
 Insectenverdelgers



Insect exterminator
 230 V
 Exterminateur d'insects
 Insectenverdelger

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
15W	350	160	320	160m ²	E069 505304
30W	350	160	320	320m ²	E069 505309



Insect exterminator
 230 V
 Exterminateur d'insects
 Insectenverdelger

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
40W	690	200	380	430m ²	E069 505307



Apartments 302 - 309
Appartements
Appartementen

Stainless steel kitchen utensils
 Ustensils de cuisine en acier inoxydable
 Roestvrijstalen keukenbenodigdheden



	ø mm	Ref
Deep sauce pot with glass lid	160	C062 061160
Braisière avec couvercle en verre	180	C062 061180
Halfhoge kookpot met glazen deksel	200	C062 061200
	220	C062 061220
	240	C062 061240
	260	C062 061260
	280	C062 061280
	300	C062 061300



	ø mm	Ref
Deep saucepan without lid	140	C062 062140
Casserole haute sans couvercle	160	C062 062160
Hoge steelpan zonder deksel	180	C062 062180
	200	C062 062200



	ø mm	Ref
Stockpot with glass lid	200	C062 060200
Marmite avec couvercle en verre	220	C062 060220
Ketel met glazen deksel	240	C062 060240
	260	C062 060260
	280	C062 060280
	300	C062 060300



	ø mm	Ref
Round strainer with fine mesh	150	D069 720505
Chinois rond à toile fine	180	D069 720506
Ronde zeef met fijn gaas	200	D069 720507



	ø mm	Ref
Strainer with 2 handles	240	D069 069230
Passoire à 2 manches		
Vergiet met 2 handvaten		

Ref
 D069 069240

Soup ladle
 Louche
 Pollepel

D069 069250

Sauce ladle
 Cuillère à sauce
 Sauslepel

Ref
 D069 069260

Skimmer
 Ecumoire
 Schuimspaan

D069 069270

Turner
 slotted
 Spatule
 ouverte
 Spatel
 open

Ref
 D069069280

Serving spoon
 Cuillère de service
 Serveerlepel

D069 069290

Serving spoon
 perforated
 Cuillère de service
 perforée
 Serveerlepel
 geperforeerd

Ref
 D069 069300

Whisk
 Fouet
 Klopper

D069 069310

Spaghetti spoon
 Cuillère à spaghetti
 Spaghettilepel

Ref
 D069 069320

Potato masher
 Presse-purée
 Pureestamper

D069 069330

Meat fork
 Fourchette à viande
 Vleesvork



Nylon kitchen utensils
Ustensils de cuisine en nylon
Nylon keukenbenodigdheden



Ladle
Louche
Pollepel

Ref
D085 232371



Serving spoon
slotted
Cuillère de service
ouvert
Serverlepel
open

Ref
D085 232377

Skimmer
Ecumoire
Schuimspaan

D085 232378



Turner
slotted
Spatule
ouvert
Spatel
open

Ref
D085 232379

Turner
Spatule
Spatel

D085 232381



Whisk
Fouet
Klopper

Ref
D085 232383

Potato masher
Presse-purée
Pureestamper

D085 232384



Spaghetti spoon
Cuillère à spaghetti
Spaghetti lepel

Ref
D085 232385

Peeler
Eplucheur
Dunschiller

D085 252750

	L mm		Ref		Kitchen shears Ciseaux de cuisine Keukenschaar	
			D085 155100			
				D085 004622	Cork screw Tire-bouchons Flessenopener	
	L mm		Ref		Can opener Ouvre-boîtes Blikopener	
			S073 025300			
				D085 194550	S/S vegetable grater plastic handle Râpe à légumes manche en plastique RVS groentenrasp plastic handvat	
L mm	B mm	Cap.	Ref		Carving board Planche à découper Snijplank	
250	160		S073 011987			
300	220		S073 011982			
		60/80/125/250	S016 015604		Set of 4 measuring cups S/S Set de 4 mesures graduées inox Set van 4 maatbekers RVS	
		Cap.	Ref		Measuring jug plastic Mesure graduée plastique Maatbeker plastic	
		0,5L	S073 011742			
		1,0L	S073 011743			
	H mm		Ref		Peppermill acrylic Moulin à poivre acrylique Pepermolen acryl	
	100		D069 698115			
	100		D069 698116		Saltmill acrylic Moulin à sel acrylique Zoutmolen acryl	



Paring knife
Couteau d'Office
Officemes

Ref
D085 258160



Steak knife
Couteau à steak
Steak mes

D085 258164



Boning knife
Désosseur
Uitbeenmes

Ref
D085 258171



Meat knife
Couteau à viande
Vleesmes

D085 258172



Chef's knife
Couteau de cuisine
Chefmes

Ref
D085 258173



Bread knife
Couteau à pain
Broodmes

D085 358176



Knife bloc
Bloc à couteaux
Messenblok

Ref
C240 989100

Knife bloc

Bloc à couteaux

Messenblok

Included:

chef's knife 200mm
bread knife 180mm
kitchen knife 80mm
scissors
sharpening steel

Livré avec:

couteau de cuisine 200mm
couteau à pain 180mm
couteau de cuisine 80mm
ciseaux
aiguiseur

Geleverd met:

chefmes 200mm
broodmes 180mm
keukenmes 80mm
schaar
wetstaal

Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
600W	200	175	410	1,6L	E024 350474

Kenwood blender
triple speed
Blender Kenwood
3 vitesses
Kenwood blender
3 snelheden



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
2200W	184	229	237	1,7L	E028 350594

Waterkettle
cordless
Bouilloire
sans fil
Waterkoker
draadloos



Type	L mm	B mm	H mm	Cap.	Ref
900W	280	153	187	2 slices	E024 000290

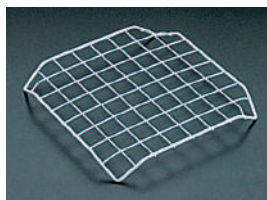
Toaster
white
Grille-pain
blanc
Broodrooster
wit



Type	H mm	Cap.	Ref
800W	360	1,4L	E069 910015

Coffe brewer
230V
Cafetière
Koffiezetapparaat





Coaster
 S/S
 Sous-plats
 inox
 Onderzetter
 RVS

Ref
 D085 203200



Kitchen towel
 red
 Essuie-mains
 rouge
 Handdoek
 rood

L mm B mm
 700 500

Ref
 T001 002000



Pot holder
 set of 2
 Support à pots
 set de 2
 Pottenhouder
 set van 2

L mm B mm
 700 500

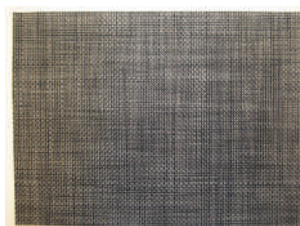
Ref
 D085 239501



Oven glove with non stick
 coat
 Mitton avec couche
 anti-adhésive
 Ovenwant met antikleeflaag

L mm
 300

Ref
 S016 017954



Platinum placemat
 PP
 Placemat Platinum
 Platinum placemat

L mm B mm
 480 360

Ref
 L002 020022

ø mm	H mm	Cap.	Ref
100	120	0,7L	D085 185310
130	165	1,3L	D085 185311
130	200	2,0L	D085 185312

Storage container
with glass lid
S/S
Cuve de stockage
avec couvercle en
verre
inox
Opslagbeker met
glazen deksel
RVS



H mm	Ref
320	D085 185356

Paper towel holder
Porte-rouleau papier
de cuisine
keukenrolhouder



Cap.	Ref
12L	D085 298322

Pedal bin
S/S
Poubelle à pédale
inox
Pedaalafvalbak
RVS





INDEX ENGLISH

A

Air brush double action.....	228
Apple and pear divider.....	76
Apple corer.....	76
Apple peeler.....	73
Apron, metal mesh.....	128
Asparagus peeler.....	75

B

Bain-marie S/S.....	15, 291
Bain-marie S/S Front of the House Showcooking	12
Baker's blade.....	238
Bakery brush.....	240
Baking tray aluminium.....	32
Baking tray S/S.....	31
Baking tray, silicone.....	31
Banneton.....	234-235
Banqueting trolley.....	41-43
Basting spoon.....	58
Bird's nest.....	59
Blender.....	294-295, 307
Blinis pan aluminium.....	7
Blinis pan steel.....	8
Blixer.....	275
Bone saw.....	129
Brazier S/S.....	3
Brazier S/S Front of the House Showcooking.....	11
Bread basket.....	234-235
Bread marker.....	238-239
Breadpan.....	232-233
Brush.....	240-241
Buffer display.....	289
Butter curler.....	77

C

Cake divider.....	226
Cake lifter.....	226
Cake ring & cake frame.....	144-149
Cake saw.....	226
Cake sheet.....	226
Cake stand.....	227
Can opener.....	83, 305
Caramelizer.....	252
Carving board, apartment.....	305
Carving board, blue.....	105
Carving board, brown.....	117
Carving board, green.....	108
Carving board, holder.....	124
Carving board, red.....	101
Carving board, scraper.....	124
Carving board, white.....	115

Carving board, yellow.....	111
Cheese cloth.....	50
Cheese grater.....	292
Cheese knife.....	126-127
Cheese spade.....	127
Cherry stoner.....	77
Chisel.....	130-131

D

Chocolate fountain.....	257
Chocolate grater.....	258
Chocolate melting container.....	256
Chocolate mould, Christmas.....	266-267
Chocolate mould, Easter.....	268-270
Chocolate mould, Halloween.....	265
Chocolate mould, Saint Nicolas.....	266
Chocolate mould, special.....	260
Chocolate scraper.....	257
Chocolate spray.....	258
Cleaver.....	128
Coffee brewer.....	307
Colander.....	49, 302
Cold plate for chocolate.....	256
Condiment dispenser.....	36
Contact grill.....	285
Cooling spray.....	252
Cork screw.....	305
Cotton candy maker.....	300
Cream filler.....	219
Cream whipper.....	219
Crepe maker.....	298
Croissant cutter.....	138
Cutlery tray.....	36
Cutter.....	273
Cutting sheet.....	224-225
Decontamination cupboard.....	130
Decorating knife.....	75
Decorating tube.....	136
Decoration comb.....	141
Decoration grill.....	220
Dipping forks.....	257
Display cake stand.....	227
Display, buffet.....	289
Dolly for food container.....	37
Dolly for storage container.....	35
Dough Cutter.....	138-139
Dough scraper.....	140

E-F

Egg cutter.....	79
Egg separator.....	79

Exterminator, insects	300
Fish pan aluminium	7
Fish pan copper	14
Fish pan S/S Showcooking	12
Fish pan steel	8
Fish scaler	80
Fish spatula	125
Flexipan.....	158-188
Flexipat	190
Floor scoop.....	64
Fondant funnel.....	66, 219
Food colouring for pastry	228-229
Food container	37
Food storage can S/S.....	16
Frame for biscuit.....	141
French bread sheet	236
French fries fryer.....	285
French fries slicer	72
Fruit press	77
Frying pan aluminium	7
Frying pan copper	14
Frying pan S/S	5
Frying pan S/S Showcooking.....	11-12
Frying pan steel	8
Funnel.....	66

G

Garlic press.....	80
Gastronorm container accessories, S/S	25
Gastronorm container, polycarbonate.....	26-27
Gastronorm container, polypropylene.....	28-29
Gastronorm container, S/S	22-24
Gloves, metal mesh	128
Gloves, sugar work.....	251
Gold sheets.....	258
Gourmet Whip	85
Grater	67, 305
Gratin dish copper	14
Grill, contact	285
Grill, gyros.....	285
Guitar.....	139
Gyros grill	285

H

HACCP stickers.....	28
Hand mixer	279-281
Heating plate for chocolate	257
Hot plate	289

I-J

Ice cream cone holder	246
Ice cream mould	247
Ice cream scoop.....	245
Ice crusher	298-299
Ice cube machine.....	299

Ice pick	131
Ice saw	131
Ice tong	131
Induction cooker	9, 288
Insect exterminator	300
Jellyflex fruit jelly mould	217
Juicer	294-296

K

Kitchen bowl	51
Kitchen fork	58, 303
Kitchen fork, black handled	96
Kitchen fork, blue handled	105
Kitchen fork, brown handled	117
Kitchen fork, Global	120
Kitchen fork, green handled	108
Kitchen fork, red handled.....	101
Kitchen fork, white handled.....	115
Kitchen fork, yellow handled	111
Kitchen knife, apartment.....	306
Kitchen knife, black handled	93-97
Kitchen knife, block brush	124
Kitchen knife, blue handled	102-105
Kitchen knife, brown handled	116-117
Kitchen knife, Global	118-121
Kitchen knife, green handled	106-108
Kitchen knife, japanese	122
Kitchen knife, red handled.....	98-101
Kitchen knife, white handled.....	113-115
Kitchen knife, yellow handled	109-111
Kitchen scissors.....	124-125, 305
Kitchen string.....	129
Knife rack	124

L

Ladle.....	58, 63, 303-304
Lamp for hot plate.....	289
Larding & dressing needle.....	132
Lemon decorator	78
Lemon zester	78
Lid copper for pots & pans.....	13
Lid for food container	37
Lid for storage container	35
Lid S/S for bain-marie.....	15
Lid S/S for pots & pans.....	4
Lid S/S for roasting pan	16
Lid S/S Showcooking	11
Lobster cracker	79, 125
Lobster hook.....	125
Lowerator	45

M-N

Mandoline.....	71-72
Mandrel for sugar basket	251
Marzipan nippers & accessories	254

Measuring jug	64-65, 305
Meat hook, S-shaped	132
Meat mincer.....	282
Meat slicer	282-283
Meat tenderiser.....	128
Melon baller.....	74
Metal mesh apron	128
Metal mesh gloves.....	128
Microwave oven	290
Milkshaker	297
Mincer, meat.....	282
Mincing knife.....	127
Mixer, hand.....	279-281
Mixer, planetary.....	278
Mixer, stand	276-278
Mixing bowl	51
Mould, ravioli	284
Multi-moulds for individual cakes	196-199
Nippers, marzipan	254
Noodle machine	284
Nut cracker	79

O

Olive stoner	77
Oven	290-291
Oven glove	308
Oven grate	53
Oven grid	52
Oyster knife.....	125

P-Q

Pacojet.....	286
Pail on base	51
Pancake pan aluminium.....	7
Pancake pan S/S Showcooking	12
Pancake pan steel	8
Paper towel holder	309
Pasta cooker	6, 285
Pasta machine	284
Pastra strainer.....	6, 48
Pastry bag	135
Pastry cake ring & frame.....	144-149
Pastry cutter	150-155
Pastry decoration comb	141
Pastry mould, baking beans	202
Pastry mould, Exopan.....	204-208
Pastry mould, stainless steel	200-202
Pastry mould, tinfoil.....	208-213
Pastry spray.....	229
Pastry spray gun	230
Pastry, decoration grill	220-223
Pastry, food colouring	228-229
Pastry, hot air blower.....	229
Pastry, relief mat.....	192-195
Pastry, stacking frame.....	218

Paté mould	17-18
Peel.....	241-242
Pepper mill	82, 305
Petits-fours mould, Exopan & tinfoil	214-215
Pineapple corer	76
Piping tube	136
Pizza oven	290
Pizza wheel cutter	80
Placemat	308
Planetary mixer.....	278
Plate rack	46
Plate scraper.....	56
Plate warmer	293
Platform cart.....	39
Popcorn machine.....	300
Pot holder.....	308
Potato masher	303-304
Potato peeler	75, 304
Potato press.....	67
Praline mould.....	261-264
Precut sheets.....	258
Push-up lolly mould.....	247

R

Radish decorator	77
Ravioli mould	284
Recipe holder	81
Refractometer	252
Relief pastry mat.....	192-195
Rice cooker.....	292
Rings & frames	144-149
Roasting pan copper.....	14
Roasting pan S/S.....	16-17, 31
Rolling pin	142-143
Roner	287
Ruler, graduated.....	141

S

Salad dryer	69
Salamander	284
Salt mill	82, 305
Sauce pot copper, with lid	13
Sauce pot S/S	3
Sauce pot S/S Showcooking	11
Sauce pot S/S, with lid.....	302
Saucepan copper.....	13
Saucepan S/S	3, 302
Saucepan S/S Showcooking	10
Sautepan copper	13
Sautepan S/S.....	5
Sautepan S/S Showcooking.....	10
Scale	90
Scraper for chocolate.....	257
Serving spoon.....	56, 303-304
Serving tong	60

Serving trolley.....	39
Sharpening steel, black handled	97
Sharpening steel, blue handled	105
Sharpening steel, brown handled.....	117
Sharpening steel, green handled	108
Sharpening steel, red handled.....	101
Sharpening steel, white handled.....	115
Sharpening steel, yellow handled.....	111
Sheet for chocolate relief decoration	258
Sheet for French bread	236
Sheet speciality	237
Sieve.....	50
Silform	189
Silpain	191
Silpat.....	191, 250
Skewer	132
Skimmer	58, 303-304
Skimmer, French Fry.....	59
Slicer, meat.....	282-283
Slicer, vegetables.....	273
Smoking oven	291
Sorbetiere.....	248
Soup warmer	292
Spatula.....	57, 59 , 61-63
Speciality sheet	237
Spoon	62
Spray, chocolate.....	258
Squeeze dispenser	36
Stacking frame for pastry.....	218
Stand mixer	276-277
Steamer insert S/S	6
Stencil	220-223
Stockpot S/S.....	4
Stockpot S/S, with lid	302
Storage container.....	35, 309
Strainer	48-49, 302
Sugar heating lamp	250
Sugar mould	253
Sugar pan.....	251
Sugar pump.....	251
Sugar work gloves.....	251
Support for pastry bag & decorating tube.....	136
Sushi display	292

T

Thermometer.....	87-89, 250
Ticketholder.....	81
Toaster	293, 307
Tong for fish bones.....	125
Towell	308
Tray trolley	38
Turner	61, 303-304

U-V

Vacuum packing machine.....	288
Vegetable mincer	68-69
Vegetable slicer	273

W-X-Y-Z

Waffle iron.....	298
Wall rack holder for kettle utensils	63
Washer for ice cream servers	246
Waste bin	309
Waterkettle.....	307
Wedding cake stand	227
Whip	85
Whisk.....	55, 63, 303-304
Wok copper	14
Wok S/S	6
Wok S/S Showcooking	12
Zabaglione bowl	51

INDEX FRANÇAIS

A

Aérographe pâtissier.....	228
Aiguille à larder.....	132
Appareil à barbe à papa.....	300
Appareil à glaçons.....	299
Appareil à popcorn.....	300
Appareil pour emballage sous vide.....	288
Armoire de décontamination.....	130
Attendrisseur de viande.....	128

B

Bac à couverts.....	36
Bac empilable.....	35
Bac gastronorme accessoires, inox.....	25
Bac gastronorme, inox.....	22-24
Bac gastronorme, polycarbonate.....	26-27
Bac gastronorme, polypropylène.....	28-29
Bac pour cuillère à glace.....	246
Bain-marie inox.....	15, 291
Bain-marie inox Showcooking.....	12
Balance.....	90
Banneton.....	234-235
Batteur mélangeur.....	278
Blender.....	294-295, 307
Boîte à condiments.....	36
Bol de cuisine.....	51
Bouilloire.....	307
Braisière inox.....	3
Braisière inox Showcooking.....	11
Braisière inox, avec couvercle.....	302
Brise-glace.....	298-299
Brochette.....	132
Brosse.....	240-241

C

Cadre à pâtisserie.....	144-149
Cadre pour biscuit.....	141
Cadre superposable à pâtisserie.....	218
Cafetière.....	307
Canneleur.....	78
Casse-homard.....	79
Casse-noix.....	79
Casserole cuivre.....	13
Casserole cuivre, avec couvercle.....	13
Casserole inox.....	3, 302
Casserole inox Showcooking.....	10
Centrifugeuse.....	294-295
Cercle à pâtisserie.....	144-149
Chariot à glissières.....	38
Chariot à niveau.....	45
Chariot à plateforme.....	39

Chariot banquet.....	41-43
Chariot de service.....	39
Chariot pour bac empilable.....	35
Chariot pour conteneur aliments.....	37
Chauffe-assiettes.....	293
Chauffe-chocolat.....	256
Chauffe-plat à chocolat.....	257
Chauffe-soupe.....	292
Chinois.....	48-49, 302
Chocolat, spray.....	258
Ciseaux à glace.....	130-131
Ciseaux à sucre.....	251
Ciseaux de cuisine.....	124-125, 305
Colorant alimentaire pour pâtisserie.....	228-229
Conteneur à déchets.....	34
Conteneur aliments.....	37
Cooling spray.....	252
Coquilleur à beurre.....	77
Coupe-frites.....	72
Coupe-légumes.....	273-275
Coupe-oeufs.....	79
Coupe-pomme et poire.....	76
Couperet.....	128
Couteau à fromage.....	126-127
Couteau à huitres.....	125
Couteau à massepain.....	254
Couteau de cuisine, appartement.....	306
Couteau de cuisine, brosse à blocs.....	124
Couteau de cuisine, Global.....	118-121
Couteau de Cuisine, japonais.....	122
Couteau de cuisine, manche blanc.....	113-115
Couteau de cuisine, manche bleu.....	102-105
Couteau de cuisine, manche brun.....	116-117
Couteau de cuisine, manche jaune.....	109-111
Couteau de cuisine, manche noir.....	93-97
Couteau de cuisine, manche rouge.....	98-101
Couteau de cuisine, manche vert.....	106-108
Couteau de décoration.....	75
Couvercle cuivre pour casseroles & poêles.....	13
Couvercle inox Showcooking.....	11
Couvercle inox pour bain-marie.....	15
Couvercle inox pour casseroles & poêles.....	4
Couvercle inox pour plaque à rôtir.....	16
Couvercle pour bac empilable.....	35
Couvercle pour conteneur aliments.....	37
Crêpière.....	298
Crochet à homard.....	125
Crochet à viande.....	132
Cuillère.....	62
Cuillère à sauce.....	303
Cuillère de service.....	56, 303-304

Cuiseur à pâtes	285
Cuiseur à riz	292
Cuit vapeur inox.....	6
Cuit-pâtes inox.....	6
Cutter.....	273-275
Cuve de stockage.....	309

D

Décorateur de radis.....	77
Découpoir.....	150-155
Dénoyauteur.....	77
Display buffet.....	289
Diviseur à gâteau	226
Douille.....	136-137

E

Ecailleur à poisson.....	80
Echelle assiettes.....	46
Ecumette à frites.....	59
Ecumoire	58, 303-304
Emballage sous vide, appareil	288
Entonnoir.....	66
Entonnoir à fondant.....	66, 219
Eplucheur à asperges	75
Eplucheur à pommes.....	73
Eplucheur à pommes de terre	75, 304
Essoreuse à salade.....	69
Essuie-mains.....	308
Exterminateur d'insectes	300

F

Fer à caraméliser.....	252
Feuille d'or.....	258
Feuilles précoupées	258
Ficelle de cuisine	129
Flacon verseur	36
Flexipan.....	158-188
Flexipat	190
Fontaine à chocolat	257
Fouet	55, 63, 303-304
Four	290
Fourchette de cuisine	303
Fourchette de cuisine, Global	120
Fourchette de cuisine, manche blanc	115
Fourchette de cuisine, manche bleu.....	105
Fourchette de cuisine, manche brun	117
Fourchette de cuisine, manche jaune.....	111
Fourchette de cuisine, manche noir	96
Fourchette de cuisine, manche rouge.....	101
Fourchette de cuisine, manche vert	108
Fourchettes à tremper	257
Friteuse.....	285
Fumoir	291
Fusil aiguisé, manche blanc.....	115
Fusil aiguisé, manche bleu.....	105

Fusil aiguisé, manche brun	117
Fusil aiguisé, manche jaune.....	111
Fusil aiguisé, manche noir	97
Fusil aiguisé, manche rouge	101
Fusil aiguisé, manche vert	108

G

Gant à sucre	251
Gant de boucher	128
Gant de four	308
Gaufrier.....	298
Girolle à chocolat	258
GN accessoires, inox.....	25
GN bac, inox	22-24
GN bac, polycarbonate	26-27
GN bac, polypropylène.....	28-29
Gourmet Whip	85
Grill contact	285
Grill gyros.....	285
Grille de décoration	220-221
Grille pour four.....	52-53
Grille-pain.....	293, 307
Guitare	139

H-I-J

HACCP étiquettes	28
Hache berceuse	127
Hachoir	282
Jellyflex moule fruits gelées	217

K-L

Lame boulanger	238
Lampe à sucre	250
Lampe pour abat-jour	289
Lèche-plat	56
Louche	58, 63, 303-304
Louche à ragoût.....	58

M-N

Machine à crème fraîche	219
Machine à glaçons.....	299
Machine à pâtes.....	284
Mandoline.....	71-72
Mandrin pour panier à sucre	251
Marmite inox.....	4
Marmite inox, avec couvercle	302
Marqueur inciseur à pain.....	238-239
Masque de décoration	222
Massepain, pince & accessoires	254
Mesure graduée	64-65, 305
Micro-ondes.....	290
Milkshaker	297
Mitton	308
Mixeur plongeur	279-281
Moule à chocolat, Halloween	265

Moule à chocolat, Noël	266-267
Moule à chocolat, Pâques.....	268-270
Moule à chocolat, Saint Nicolas	266
Moule à glace	247
Moule à pain	232-233
Moule à pâtés	17-18
Moule à pâtisserie, acier inoxydable.....	200-202
Moule à pâtisserie, étamé	208-213
Moule à pâtisserie, Exopan.....	204-208
Moule à pâtisserie, noyaux de cuisson	202
Moule à petits-fours, étamé & Exopan	214-215
Moule à pralines.....	261-264
Moule à ravioli.....	284
Moule à sucre	253
Moule spécial à chocolat	260
Moulin à poivre	305
Moulin à sel	305
Multimoules pour gâteaux individuels.....	196-199

O-P-Q

Ouvre-boîtes.....	83, 305
Pacojet.....	286
Panier à nid	59
Panier à pain.....	234-235
Passe-bouillon.....	50
Passe-vite.....	68-69
Passoire.....	49, 302
Passoire pour pâtes	6, 48
Pâte d'amande, accessoires.....	254
Pâtisserie, cadre superposable	218
Pâtisserie, cercle & cadre.....	144-149
Pâtisserie, colorant alimentaire.....	228-229
Pâtisserie, grille de décoration.....	220-223
Pâtisserie, peignes de décoration.....	141
Pâtisserie, pistôlet pulvérisateur	230
Pâtisserie, spray.....	229
Pâtisserie, tapis relief.....	192-195
Peigne de décoration	141
Pelle à hamburger	61
Pelle à farine.....	64
Pelle à four	241-242
Pelle à fromage.....	127
Pelle à tarte	226
Penderie murale pour ustensils pour marmite....	63
Pic à glace	131
Pince à arêtes de poisson	125
Pince à glace	131
Pince à pâte d'amande	254
Pince casse homard.....	125
Pince de service	60
Pinceau pâtissier	240
Pistôlet à air chaud.....	229
Pistôlet pulvérisateur pour pâtisserie.....	230
Placemat	308
Planche à découper, appartement.....	305

Planche à découper, blanche	115
Planche à découper, bleue.....	105
Planche à découper, brune.....	117
Planche à découper, jaune	111
Planche à découper, raclours	124
Planche à découper, rouge	101
Planche à découper, support	124
Planche à découper, verte	108
Plaque à baguettes.....	236
Plaque à four aluminium	32
Plaque à four avec couche silicones	31
Plaque à four inox	31
Plaque à four spéciales	237
Plaque à induction.....	9, 288
Plaque à multimoules	196-199
Plaque à rôtir cuivre	14
Plaque à rôtir inox	16-17, 31
Plaque chauffante	289
Plaque découpoir	224-225
Plaque froide à chocolat.....	256
Plaque pour décoration relief chocolat.....	258
Plaque tourtière	226
Plat à gratin cuivre	14
Plateau tournant à gâteaux.....	227
Poche pâtissière	135
Poêle à blinis aluminium	7
Poêle à blinis tôle	8
Poêle à crêpes aluminium	7
Poêle à crêpes tôle	8
Poêle à crêpes inox Showcooking	12
Poêle à frire aluminium	7
Poêle à frire cuivre	14
Poêle à frire tôle.....	8
Poêle à frire inox	5
Poêle à frire inox Showcooking.....	11-12
Poêle à poisson aluminium.....	7
Poêle à poisson cuivre	14
Poêle à poisson tôle.....	8
Poêle à poisson inox Showcooking.....	12
Poêle à sucre	251
Pomme parisienne.....	74
Pompe à sucre	251
Porte-cornets à glace.....	246
Porte-couteaux.....	124
Porte-recettes	81
Porte-rouleau papier de cuisine	309
Porte-tickets	81
Portionneur à glace	245
Pot à stocker inox.....	16
Poubelle	34, 309
Présentoir à gâteaux	227
Presse-agrumes	77, 296
Presse-ail.....	80
Presse-purée.....	67, 303-304

R	
Raclette à pâte.....	140
Racloir à chocolat.....	257
Râpe	67, 305
Râpe à fromage	292
Réfractomètre.....	252
Règle graduée.....	141
Robot sur socle	273-278
Rondeau inox.....	3
Rondeau inox Showcooking.....	11
Roner	287
Rouleau à pâte.....	138-139, 142-143
Rouleau coupe-croissant	138
Roulette pizza	80
S	
Salamandre	284
Sauteuse cuivre.....	13
Sauteuse inox	5
Sauteuse inox Showcooking	10
Scie à génoise.....	226
Scie à glace	131
Scie à os	129
Seau sur pied.....	51
Séparateur jaune d'oeuf.....	79
Silform	189
Silpain	191
Silpat.....	191
Sorbetière.....	248
Sous-plats	308
Spatule.....	57, 59, 61-63, 303-304
Spatule à poisson	125
Spray à chocolat.....	258
Spray à pâtisserie.....	229
Support à pots	308
Support pour poches pâtisseries & douilles.....	136
T	
Tablier de boucher.....	128
Tamis	50
Tapis relief pour pâtisserie	192-195
Thermomètre.....	87-89, 250
Tire-bouchons.....	305
Toaster	293
Trancheur à viande.....	282-283
U-V-W	
Vide ananas.....	76
Vide pomme	76
Vitrine à sushi	292
Whip	85
Wok cuivre.....	14
Wok inox	6
Wok inox Showcooking	12
X-Y-Z	
Zesteur.....	78

INDEX NEDERLANDS

A

Aardappelboor	74
Aardappelschiller	75, 304
Aërograaf voor patisserie	228
Afvalbak	34, 309
Ananasboor	76
Appel- en peerverdeler	76
Appelboor	76
Appelschilmachine	73
Aspergeschiller	75

B

Bain-marie RVS	15, 291
Bain-marie RVS Showcooking	12
Bak, stapelbaar	35
Bakkersmes	238
Bakschep	61
Bakvorm voor patisserie, bakbonen	202
Bakvorm voor patisserie, Exopan	204-208
Bakvorm voor patisserie, RVS	200-202
Bakvorm voor patisserie, vertind	208-213
Bakvorm voor petits-fours, Exopan & vertind	214-215
Banket trolley	41-43
Barbapapa	300
Bestekbak	36
Blender	294-295, 307
Blikopener	83, 305
Blinispan aluminium	7
Blinispan staal	8
Bloemzeef	50
Bordenrek	46
Bordenverwarmer	293
Borstel	240-241
Botertrekker	77
Braadpan aluminium	7
Braadpan koper	14
Braadpan RVS	5
Braadpan RVS Showcooking	11-12
Braadpan staal	8
Braadslede koper	14
Braadslede RVS	16-17, 31
Broodmand	234-234
Broodmarker	238-239
Broodrooster	293
Broodvorm	232-233
Buffetdisplay	289
Buffetketel	292

C

Cakezaag	226
Chocolade fontein	257

Chocolade girol	258
Chocoladespray	258
Chocoladevorm, Halloween	265
Chocoladevorm, Kerstmis	266-267
Chocoladevorm, Pasen	268-270
Chocoladevorm, Sinterklaas	266
Chocoladevorm, speciaal	260
Chocoladewarmer	256
Chocolateschraper	257
Citroentrekker	78
Citruspers	77, 296
Contactgrill	285
Cooling spray	252
Croissantsnijder	138
Cutter	273

D

Decontamineerkast	130
Decoratiekamer	141
Decoratiesjabloon	220-223
Decoreermes	75
Deegroller	142-143
Deegschrapper	140
Deegsnijder	138-139
Deksel koper voor potten en pannen	13
Deksel RVS Showcooking	11
Deksel RVS voor bain-marie	15
Deksel RVS voor braadslede	16
Deksel RVS voor potten en pannen	4
Deksel voor stapelbare bak	35
Deksel voor voorraadcontainer	37
Dienbladwagen	38
Dienlepel	56, 303-304
Display, buffet	289
Dunschiller	75, 304

E-F

Eierdooierscheider	79
Eiersnijder	79
Emmer op voet	51
Flensjesbakapparaat	298
Flensjespan aluminium	7
Flensjespan RVS Showcooking	12
Flensjespan staal	8
Flessenopener	305
Flexipan	158-188
Flexipat	190
Frietsnijder	72
Frietspaan	59
Friteuse	285

- G**
- Gastronormbak accessoires, RVS..... 25
- Gastronormbak, polycarbonaat..... 26-27
- Gastronormbak, polypropyleen 28-29
- Gastronormbak, RVS 22-24
- Gitaar 139
- Gouden blaadjes 258
- Gourmet Whip 85
- Gratentang 125
- Gratineerschotel koper..... 14
- Grill, contact- 285
- Grill, gyros- 285
- Grillplaat..... 52-53
- Groentensnijder 273
- Gyrosgrill 285
- H**
- HACCP stickers..... 28
- Hakbijl..... 128
- Handdoek..... 308
- Handschoen voor suikerbewerking..... 251
- Handschoen, veiligheids- 128
- Houder voor spuitzak & spuitvorm 136
- Huwelijkstaartstand 227
- I-J**
- IJsbeitel.....130-131
- Ijsblokjesmachine 299
- Ijshoornhouder 246
- IJspiek 131
- IJsschepper 245
- IJstang 131
- IJsvergruizer298-299
- IJsvorm 247
- Inductieplaat..... 9, 288
- Insectenverdelger 300
- Jellyflex fruitvorm..... 217
- K**
- Kaasmes.....126-127
- Kaasraspmolen..... 292
- Kaasspade 127
- Kader voor biscuit 141
- Kader voor patisserie144-149
- Karameliseertoestel 252
- Ketel RVS 4
- Ketel RVS, met deksel..... 302
- Ketelbenodigdheden, hangrek 63
- Keukenkoord..... 129
- Keukenmes, appartement 306
- Keukenmes, blauw handvat.....102-105
- Keukenmes, blok borstel 124
- Keukenmes, bruin handvat.....116-117
- Keukenmes, geel handvat109-111
- Keukenmes, Global.....118-121
- Keukenmes, groen handvat.....106-108
- Keukenmes, Japans 122
- Keukenmes, rood handvat..... 98-101
- Keukenmes, wit handvat113-115
- Keukenmes, zwart handvat 93-97
- Keukenrobot272-278
- Keukenrolhouder 309
- Keukenschaar 124-125, 305
- Keukenvork..... 58, 303
- Keukenvork, blauw handvat 105
- Keukenvork, bruin handvat..... 117
- Keukenvork, geel handvat 111
- Keukenvork, Global..... 120
- Keukenvork, groen handvat..... 108
- Keukenvork, rood handvat 101
- Keukenvork, wit handvat..... 115
- Keukenvork, zwart handvat 96
- Kleuren voor patisserie228-229
- Klopper 55, 63, 303-304
- Knijpfles 36
- Koffiezetapparaat 307
- Kookpot koper, met deksel 13
- Kookpot RVS.....3
- Kookpot RVS Showcooking..... 11
- Kookpot RVS, met deksel 302
- Koude plaat voor chocolade 256
- Kreeftenhaak 125
- Kreeftenkraker 79
- Kreeftentang..... 125
- L**
- Lamp voor warmhoudplaat..... 289
- Lardeernaald..... 132
- Lepel..... 62
- Lineaal 141
- Lookpers 80
- Lowerator 45
- M-N**
- Maatbeker64-65, 305
- Magnetron oven 290
- Mandoline..... 71-72
- Mandrin voor suikermant..... 251
- Marsepein pincet & accessoires 254
- Meelschep 64
- Menger klopper 278
- Mengkom 51
- Messenrek 124
- Milkshaker 297
- Multivormenplaat voor individuele gebakjes..... 196-199
- Nestspan 59
- Notenkraker 79

O

Oestermes	125
Onderzetter	308
Ontpitter.....	77
Opbergpot RVS	16
Opslagbeker	309
Oven	290
Ovenplaat aluminium.....	32
Ovenplaat met siliconenlaag.....	31
Ovenplaat RVS.....	31
Ovenplaat voor baguettes	236
Ovenplaat, speciaal	237
Ovenschep.....	241-242
Ovenwant.....	308

P-Q

Pacojet	286
Pannenkoekenapparaat.....	298
Passeerdoek	50
Passe-vite	68-69
Pastakoker	6, 285
Pastamachine.....	284
Pastavergiet.....	6, 48
Pasteivorm.....	17-18
Patisserie, decoratiekam	141
Patisserie, kleuren	228-229
Patisserie, pistoolverstuiver	230
Patisserie, reliëftapijt & -schijf	192-195
Patisserie, sjabloon.....	220-223
Patisserie, spray	229
Patisserie, stapelbare kader.....	218
Patisserie, warme lucht blazer	229
Patisserieborstel	240
Patisseriering & -kader.....	144-149
Pepermolen	82
Pincet voor marsepein	254
Pistoolverstuiver voor patisserie.....	230
Pizza oven	290
Pizzawielsnijder	80
Plaat voor chocolade reliëf decoratie.....	258
Placemat	308
Platformwagen.....	39
Pollepel	58, 63
Popcornmachine.....	300
Pottenhouder	308
Pottenlikker.....	56
Pralineervorkjes	257
Pralinevorm	261-264
Pureerpers.....	67
Pureestamper	303-304
Push-up ijslollies	247

R

Radijsgarneerder.....	77
Rasp	67, 305

Ravioli vorm.....	284
Receptenhouder	81
Refractometer	252
Reliëftapijt & -schijf voor patisserie.....	192-195
Rijstkoker	292
Ring voor patisserie.....	144-149
Roner	287
Rookoven	291

S

Salamander	284
Sapcentrifuge.....	294-295
Sauslepel.....	58, 303
Sausverdeler	66, 219
Sauteuse koper	13
Sauteuse RVS	5
Sauteuse RVS Showcooking	10
Schaar voor suikerbewerking.....	251
Schort, veiligheids-	128
Schuimspaan	58, 303-304
Serveerlepel.....	56, 303-304
Serveertang	60
Serveerwagen	39
Sierpen.....	132
Silform	189
Silpain	191
Silpat.....	191, 250
Slagroomapparaat	85
Slagroommachine.....	219
Slazwierder	69
Snijplank, appartement.....	305
Snijplank, blauw.....	105
Snijplank, bruin.....	117
Snijplank, geel	111
Snijplank, groen	108
Snijplank, houder	124
Snijplank, schaaf	124
Snijplank, wit	115
Soeplepel.....	303
Sorbetiere.....	248
Spatel.....	57, 59, 61-63, 303-304
Specerijendoos.....	36
Spoelbak voor ijschepper.....	246
Spray voor chocolade	258
Spray voor patisserie	229
Spuitvorm.....	136-137
Spuitzak	135
Staafmixer	279-281
Stapelbare bak.....	35
Stapelbare kader voor patisserie.....	218
Stelpan koper.....	13
Stelpan RVS	3, 302
Stelpan RVS Showcooking	10
Stomer inzet RVS	6
Suikerlamp	250

Suikerpan	251
Suikerpomp	251
Suikervorm	253
Sushi display	292

T

Taartendisplay	227
Taartenonderlegger	226
Taartlifter	226
Taartverdeler	226
Thermometer	87-89, 250
Tickethouder	81
Toaster	293, 307
Trechter	66

U-V

Uitsteker	150-155
Uitstekersplaat	224-225
Vacuümmachine	288
Veiligheidshandschoen	128
Veiligheidsschort	128
Vergiet	49, 302
Verwarmplaat voor chocolade	257
Vispan aluminium	7
Vispan koper	14
Vispan RVS Showcooking	12
Vispan staal	8
Visschraper	80
Visspatel	125
Vleeshaak in S-vorm	132
Vleeshamer	128
Vleesmolen	282
Vleessnijmachine	282-283
Vleeszaag	129
Voorgesneden vellen	258
Vorraadcontainer	37
Vorm voor suikerbewerking	253

W

Wafelbakapparaat	298
Wagen voor stapelbare bak	35
Wagen voor voorraadcontainer	37
Warmhoudplaat	289
Waterkoker	307
Weegschaal	90
Wetstaal, blauw handvat	105
Wetstaal, bruin handvat	117
Wetstaal, geel handvat	111
Wetstaal, groen handvat	108
Wetstaal, rood handvat	101
Wetstaal, wit handvat	115
Wetstaal, zwart handvat	97
Whip Gourmet	85
Wiegbiel	127
Wok koper	14

Wok RVS	6
Wok RVS Showcooking	12

X-Y-Z

Zeef	48-49, 302
Zesteermes	78
Zoutmolen	82, 305

Intellectual property rights

This catalogue, including but not limited to all editorial material, photos, illustrations and any other graphic material, are the physical and intellectual property of H.G.R. Verbeelen & Cie N.V. or of third parties with which H.G.R. Verbeelen & Cie N.V. has entered into licence agreements or other agreements; they may be protected by copyright, trademark rights or other laws related to intellectual property. It is not authorised to copy, distribute, broadcast, sell, publish, issue, circulate, arrange or modify the material of this catalogue, in all or in part, in whatsoever form, without the prior express written permission of H.G.R. Verbeelen & Cie N.V..

Some company names, signs, logos or designs and models which potentially appear in this catalogue are protected by intellectual or industrial property rights. It is hence not permitted to use them freely. All rights reserved.

Droits de propriété intellectuelle

Ce catalogue, y compris et sans restrictions tout le matériel rédactionnel, les photos, les illustrations et tout autre matériel graphique, sont la propriété matérielle et intellectuelle de H.G.R. Verbeelen & Cie S.A. ou de tiers avec lesquels la H.G.R. Verbeelen & Cie S.A. a conclu des contrats de licence ou autres conventions; ils peuvent être protégés par le droit d'auteur, le droit des marques ou d'autres lois relatives à la propriété intellectuelle. Il n'est pas autorisé de copier, distribuer, diffuser, vendre, publier, émettre, faire circuler, arranger ou modifier le matériel de ce catalogue, en tout ou en partie, sous quelque forme que ce soit, sans l'autorisation préalable écrite expresse de H.G.R. Verbeelen & Cie S.A..

Certains noms d'entreprise, signes, logos ou dessins et modèles qui apparaissent éventuellement dans ce catalogue, sont protégés par des droits de propriété intellectuelle ou industrielle. Il n'est dès lors pas autorisé de les utiliser librement. Tous droits réservés.

Intellectuele Eigendomsrechten

Deze catalogus, met inbegrip van, zonder beperkingen, al het redactioneel materiaal, foto's, illustraties en ander grafisch materiaal zijn de materiële en intellectuele eigendom van H.G.R. Verbeelen & Cie N.V., of van derden met wie H.G.R. Verbeelen & Cie N.V. hiervoor licentie- of andere contracten heeft afgesloten, en kan beschermd zijn door het auteursrecht, merkenrecht of andere wetten op de intellectuele eigendom. Het is niet toegelaten om het materieel van deze catalogus of een deel ervan in welke vorm dan ook te kopiëren, verdelen, verspreiden, verkopen, uitzenden, te laten circuleren, bewerken of wijzigen zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toelating van H.G.R. Verbeelen & Cie N.V..

Bedrijfsnamen, onderscheidende tekens, logo's of tekeningen en modellen die in deze catalogus eventueel voorkomen, zijn beschermd door intellectuele en industriële eigendomsrechten. Het is niet toegelaten dit beschermd materiaal vrij te gebruiken. Alle rechten voorbehouden.

Verbeelen
You name it, we've got it!

Fotografelaan 10 | B-2610 Wilrijk (Antwerpen) | [T] +32 (0)3 887 80 00 | [F] +32 (0)3 887 80 14
info@verbeelen.be | www.verbeelen.be



Asia Pacific Office | 40 Jalan Pemimpin | #03-09 Tat Ann Building | Singapore 577185
[T] +65 625 996 88 | sales@qverbeelen.com | www.qverbeelen.com

Verbeelen
You name it, we've got it!

Henricuskade 17 | 2497 NB Den Haag | [T] +31 (0)70 390 70 24 | [F] +31 (0)70 415 51 60
info@verbeelen-nederland.nl | www.verbeelen-nederland.nl