

# CATALOGUE

MATERIEL POUR LE FUMAGE  
& PRÉPARATION DU POISSON

*Conseils - Recettes - Produits*



# SOMMAIRE

## A. FUMOIRS POLYVALENTS

Fumoir de table Tom Press	6
Kit Fumoir de table Tom Press avec accessoire fumée froide et résistance	7
Brisures pour fumoirs et barbecues	7
Sciures pour fumage	7
Fumoir inox long vertical/horizontal Tom Press	10
Fumoir à viande et poisson inox polyvalent Tom Press	11
Kit Fumoir Tom Press avec accessoire fumée froide et 6 kg de sciure	14
Résistance allume sciure 150 w	14
Fumoir inox grand modèle horizontal/vertical polyvalent Tom Press	15
Fumoir à viande et poisson à froid 80 cm en galvanisé avec porte à charnière et thermomètre	16
Fumoirs inox 2 étages	18

## B. FUMOIRS RONDS

Accessoire fumée froide serpentín 20 cm pour fumoir	19
Fumoirs rond en tôle laquée	19

## C. FUMOIRS ÉLECTRIQUES

Fumoir à viande et poisson électrique de table 1 200 W	20
Galettes de sciure par 48	21
Fumoir électrique semi-automatique	22
Générateur de fumée électrique pour fumoir	22
Fumoirs électriques automatiques	23

## D. ACCESSOIRES DE FUMAGE

Lot de 5 Crochets à poisson inox 2 pointes forte section spécial fumoir	24
Pèse saumure	24

## CROCHETS EN INOX

Crochets esse pivotants en inox	25
Crochets S de boucher en inox, 2 bouts appointis	25
Allonge croisée trois trous en inox	26
Crochet pour attraper les carcasses en fil inox	26

## ENSEMBLES DE COUTEAUX

Couteau de poissonnier 30 cm	27
Pochette Tom Press	
6 couteaux et ustensiles pour le poisson	27
Couteau à filets de sole 18 cm	28
Couteau à saumon et jambon alvéolé et bout rond 30 cm	28
Couteaux à jambon ou saumon alvéolés	28
Couteau à saumon alvéolé 30 cm	29
Couteau à filet de sole dos renversé Sandvik 19 cm	29
Couteau à filet de sole flexible forgé 16 cm Classic Ikon Wüsthof	30
Couteau japonais à filet flexible 18 cm forgé	30
Couteau Santoku japonais 16,5 cm forgé	30
Deba 15 cm couteau à poisson japonais lourd forgé	30

## SCIES À OS ÉLECTRIQUE

Scies à os électriques	31
------------------------	----

## GANT ANTI-COUPURE

Gant anti-coupure	32
Fixe gants côte de maille en polyuréthane par 100	33
Gant en cote de maille inox	33
Sous gant cote de maille	33

## POÊLE À POISSONS

Poêle à poisson ovale à anses induction antiadhésive 37 cm	34
Poêle à poissons ovale antiadhésive induction 36 cm	34
Poissonnière inox 60 cm	35
Plat à poisson et à rôtir ovale en acier four flamme et induction	35
Plats à papillote en céramique Emile Henry	37

## MARMITES, FAITOUTS ET COUVERCLES

Marmites en aluminium	38
Marmites en inox avec couvercle professionnelles induction	39
Faitouts en aluminium avec couvercle Tom Press	39
Faitouts en inox avec couvercles professionnels	39
Marmites en aluminium avec couvercle Tom Press	39

## SPÉCIAL POISSON

Ciseaux spécial poisson	40
Ecailleur à poissons	40
Plaque à décongeler antiadhésive pour décongélation viandes poissons légumes	41
Pelle à poisson pro inox 24 cm	41
Pince à arêtes inox	41
Presse à poulpe	41

## SPÉCIAL FRUITS DE MER

Ciseaux crustacés inox	42
Curettes à bulots par 12	42
Pince à crabe	42
Pince à escargots inox	42
Pince à oursins	42
Fourreau avec 12 piques bigorneaux	43
Fourreau avec 6 fourchettes à escargots	43
Couteau à coquille Saint Jacques	43

## SPÉCIAL HÙÎTRES

Fourreau avec 6 Fourchettes à huîtres	44
Lancette à huîtres manche en palissandre	44
Sabot ouvre huître en hêtre 12x8 cm	44
Assiette à huîtres inox 25 cm	45
Cale huîtres avec lancette	45
Plateaux à huîtres polypropylène superposables par 6	45
Broyeur à glace pilée manuel inox	46
Broyeur à glace pilée électrique professionnel 3,5 litres 15 kg/heure	46
Plateau fruits de mer inox rond	46
Marmites à moules émaillées	47
Ciseau à moules	47

## LIVRES

Fumage et fumaisons techniques et recettes	48
La cuisine du poisson et des fruits de mer	48
Livre Fumer et sécher viandes & poissons - Le guide des salaisons maison	48



# SAUMON FUMÉ DÉLICATEMENT PARFUMÉ

Simple à réaliser et délicieux, un saumon fumé maison, rehaussé d'une note d'agrumes associée à celle d'une herbe fraîche légèrement anisé est un succès garanti ! Avec en plus l'assurance et le plaisir de savoir ce que vous mangez !

## COMMENT CHOISIR VOTRE FILET DE SAUMON ?

Demandez à votre poissonnier un beau filet de saumon écaillé, bien frais, d'environ 1,5 kg. De qualité, sa texture doit être ferme et il ne doit pas présenter trop de nervures blanchâtres signe d'un poisson beaucoup trop gras et qui aura que peu d'intérêt gustatif.

## PRÉPARATION DU FILET DE SAUMON

Rincez et séchez le filet. Avec un peu de patience, ôtez une à une les arêtes à l'aide d'une pince à arêtes. Pour les sentir, effleurez la chair de la main. Vous pourrez réitérer cette opération après le salage, le filet ayant perdu du volume, les arêtes restantes devraient ressortir.

## SALAGE

Indispensable pour une fumaison à froid, il est même déterminant.

Le mélange composé de 75 % de gros sel non traité + 25 % de cassonade (sucre roux) va déshydrater la pièce pour une meilleure conservation, mais également permettre au saumon de s'imprégner des parfums de la fumaison et du "bouquet" de l'essence du bois.

Aromatisé d'un zeste de citron bio et d'aneth frais, cette association apporte de subtiles notes d'anis et d'agrumes au mélange sel/sucre. Le tout relevé de poivre vert concassé est délicatement fruité.

Dans un plat, déposez un lit d'une partie du mélange. Réservez le reste pour recouvrir votre filet. Posez délicatement votre saumon, peau contre le sel et recouvrez-le en totalité du mélange de façon homogène. Filmez votre plat et placez-le au réfrigérateur pendant 6 à 7 heures (en fonction de l'épaisseur et du poids).

Pendant ce processus, vérifiez de temps en temps que le filet ne trempe pas dans l'eau qu'il a rendue. Si tel est le cas, videz précautionneusement le plat.

## DESSALAGE ET SÉCHAGE

Après le passage au sel, sa texture a changé, les chairs se sont raffermies et son volume a réduit. Rincez-le à l'eau claire puis laissez-le tremper une trentaine de minutes dans une eau fraîche.

En l'épongeant, profitez-en pour enlever les éventuelles arêtes restantes. Mettez votre saumon sur une grille et laissez-le dans le réfrigérateur entre 12 et 24 heures, sans le couvrir pour qu'il sèche correctement.

## FUMAGE À FROID

Les essences de bois les plus utilisées pour fumer du saumon, sont le hêtre et l'aulne appréciés pour leurs parfums agréables et légers. Pour donner un peu plus de caractère à votre fumaison, vous pouvez opter pour de la sciure d'érable. Des sciures de bois toujours 100 % naturelles...

A froid, la température doit être aux alentours de 20 °C sans excéder les 25 °C pour le saumon. Quand la température est atteinte et constante placez votre filet, à plat, peau sur la grille. Temps de fumaison : pour un filet de 1,5 kg comptez environ une dizaine d'heures.

Le fumage n'est pas une science exacte. La réussite dépend de la température extérieure, de l'humidité, de l'épaisseur de la pièce à fumer, mais aussi et essentiellement de vos goûts. A vous d'ajuster la durée en fonction de vos attentes, selon que vous aimez des saveurs plus ou moins prononcées. Vous pouvez intensifier la fumaison en effectuant deux passages de 10 heures au fumoir entrecoupés de 12 heures de pause au frais.

## AVANT LA DÉGUSTATION

Un temps de maturation est nécessaire. Au sortir du fumoir, le goût du fumé est essentiellement concentré en surface. Ce temps de maturation va permettre aux parfums de se diffuser uniformément au cœur du filet du saumon pour obtenir une palette de saveurs harmonieuse. Laissez votre filet entier reposer dans votre réfrigérateur, pendant 2 à 3 jours, enveloppé soit dans un film alimentaire, soit enroulé dans un chiffon propre ou mis sous vide.

## NE DÉCOUPEZ PAS VOTRE SAUMON EN AVANCE

Faites-le juste avant de le servir pour qu'il conserve toutes ses qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Une fois coupé en tranches, mettez le sous vide. Pour qu'elles ne collent pas entre elles, insérez entre chaque tranche un morceau de papier sulfurisé. Le saumon a l'avantage de parfaitement supporter la congélation, entier ou en tranches. Vous pourrez ainsi le conserver 6 mois.





**tompress**

INOX

**tompress**

INOX

### ► Fumoir de table Tom Press

Permet de fumer facilement viandes et poissons.

Peu encombrant, ce fumoir peut être utilisé en cuisine sous une hotte ou dans une cheminée. Une grille en inox est fournie et peut être placée en bas, par exemple pour des grosses pièces comme un poulet, ou au milieu du fumoir.

Possibilité d'ajouter une grille supplémentaire FUMTPI88GRI pour fumer les aliments sur deux étages, ce qui permet d'optimiser la place dans le fumoir. Hauteur utile du fumoir : 28 cm. Hauteur entre deux grilles superposées : 13 cm. Dimensions de la grille : 43x27 cm. Pour fumer à chaud, il faut d'abord faire brûler le charbon de bois dans le tiroir et y ajouter la sciure une fois les braises prêtes. Il faut ensuite déposer les aliments sur la grille et fermer avec la porte coulissante verticale.

Pour fumer à froid, l'accessoire pour fumée froide FUMTPTABFRO permet de limiter l'augmentation de la température, le tiroir à braises étant placé à l'extérieur, et laisse rentrer la fumée par un tuyau de connexion. Pour un fumage de qualité, il est conseillé de ne pas ouvrir le fumoir pendant le fumage. Possibilité d'utiliser la résistance FUMRES20 pour faire fumer la sciure et éviter d'utiliser des braises.

Livré en kit facile à monter. Il comporte une grille, 1 kg de sciure, vis, boulons et une clé de montage.

Long. 45 cm - Larg. 30 cm - Poids. 4,9 kg.

Réf. fumtptab - **299,00 €**

### ► Accessoire fumée froide pour fumoir de table Tom Press FUMTPTAB

Accessoire complet permettant de garantir un fumage à froid sans surveillance avec votre fumoir de table Tom Press FUMTPTAB.

Branchez cet accessoire grâce aux tuyaux en inox fournis, si cela ne vous suffit pas des allonges existent (FUMTPI88ALL).

Utilisable avec la résistance d'allumage électrique FUMRES20.

- Poids. 1 kg.

Réf. fumtptabfro - **99,00 €**

**tompress**

### ► Fumoir de table Tom Press avec accessoire fumée froide et résistance

Cet ensemble se compose :

- d'une résistance électrique avec minuteur pour allumer la sciure et fumer à chaud facilement.
- d'un accessoire fumée froide pour déporter la production de fumée à distance
- d'une grille en inox de 27 cm de large et 43 cm de profondeur qui laisse 28 cm de dégagement en hauteur
- d'un sachet de 1 kg de sciure

Peu encombrant, ce fumoir peut être utilisé en cuisine sous une hotte ou dans une cheminée.

Il permet de fumer facilement viandes et poissons. Il est possible d'ajouter une grille supplémentaire FUMTPI88GRI pour fumer les aliments sur deux étages (13 cm de hauteur utile par étage).

Fumez à chaud, avec la résistance fournie ou à froid avec le tiroir déporté qui permet de produire la fumée à distance des produits fumés et de garder une température basse pour le fumage à froid.

Livré avec une clé de montage.

Long. 45 cm - Larg. 30 cm

Réf. fumktpa - **489,00 €**

### ► Sciures pour fumage

Sciure de hêtre étuvée et dépoussiérée à utiliser dans votre fumoir pour la fumaison de poissons et viandes comme le saumon, les saucisses, le magret, les truites...

**tompress**

1 kg 1,00 - 2,8 mm	- Poids. 1 kg.	<b>fuminores01</b>	<b>6,20 €</b>
5 kg 0,75 - 2,5 mm	- Poids. 5 kg.	<b>fuminores05</b>	<b>21,90 €</b>
15 kg 1,00 - 2,8 mm	- Poids. 15 kg.	<b>fuminores15</b>	<b>39,90 €</b>



### ► Brisures pour fumoirs et barbecues



Paquets de 500 g.

Hêtre	<b>fumtpi88het</b>	<b>9,90 €</b>
Charme	<b>fumtpi88cha</b>	<b>9,50 €</b>
Cerisier sauvage	<b>fumtpi88cer</b>	<b>12,70 €</b>
Barrique	<b>fumtpi88bar</b>	<b>17,20 €</b>







**Jacky** est un aventurier culinaire, dès qu'il s'agit de cuisine il aime expérimenter. Le fumage a été une révélation et un véritable champ de possibilités pour lui. La diversité des matières premières, la multitude de marinades, les innombrables saveurs des épices et les temps de fumaison impactant sur le résultat offrent des combinaisons à l'infini.

## Le Cabillaud fumé par Jacky

Trites et saumons n'ont pas l'exclusivité de la fumaison ! De toute façon, ce n'est pas le cas chez Jacky. Dès que l'hiver est là, il prend un grand plaisir à diversifier les pièces à fumer (viandes d'élevage, grands gibiers, poissons ou fromages) mais aussi par l'expérimentation et la recherche de nouvelles recettes (temps de séchage, de maturation, nouvelles marinades et épices)... C'est une passion ... **DÉVORANTE !**

Ce passionné nous fait découvrir la manière qu'il préfère pour préparer des dos de cabillaud fumés à froid. Il les utilise ensuite dans les tartes, salades, sur toasts, etc. Mais aussi comme un ingrédient essentiel pour concocter une délicieuse choucroute du pêcheur.

### BIEN CHOISIR, C'EST ESSENTIEL !

Les directives de Jacky sont bien précises quant au choix des dos de cabillaud, et c'est le bon sens qui commande : "si l'on veut un résultat de qualité il faut partir de produits de qualité".

- ✓ Choisir un poisson assurément frais
- ✓ Bien épais
- ✓ La chair du poisson doit être ferme



### LE GOÛT, TOUJOURS LE GOÛT !

#### PRÉPARATION

Dans sa cuisine, notre passionné, rince chaque dos de cabillaud sous un filet d'eau, ensuite il les essuie méticuleusement et les met au sel. Ils demeureront ainsi durant 3 heures au frais. Après une pause, mise à profit pour parler "bonne chère", il est temps de retirer le poisson du sel. Toujours délicatement, il balaie les cabillauds de la main pour retirer le gros sel, les rince à nouveau pour ôter le sel resté collé puis éponge la chair du poisson avec du papier absorbant.

#### AROMATISATION

Les épices encadrent la planche à découper où trônent nos dos de poisson. La destinée qu'a choisie Jacky pour la fumaison du jour détermine son aromatisation. Aujourd'hui, le premier est saupoudré de piment, le deuxième d'épices à colombo, quant au troisième, il reste nature !

#### SÉCHAGE

Durant 12 à 24 heures, ils sont déposés dans son garde-manger à l'air libre frais (nous sommes à 800 mètres d'altitude au début de l'hiver) et surtout à l'abri de tout intrus. Ce temps d'égouttage est indispensable, il facilite l'imprégnation des aromates dans la chair.

#### FUMAISON, UN PEU DE PATIENCE !

Le lendemain matin, lorsque nous arrivons, Jacky est à l'œuvre, le café nous attend sur la table et le fumoir est déjà allumé. La sciure se consume lentement et la température intérieure du fumoir est parfaite pour fumer à froid, elle atteint 20°/21° C.

Les dos de cabillaud ont pris les belles couleurs des épices et toujours avec précaution, Jacky les dépose un à un sur les grilles du fumoir. Cette fumaison prend 3 jours.

Premier jour de fumaison sous surveillance. Il fait régulièrement des aller et retour pour vérifier qu'il y a assez de sciure, qu'elle se consume bien en continu, en rajoute si nécessaire, jette un coup d'œil à l'intérieur, regarde rapidement la température.

Deuxième jour : repos. Les dos de cabillaud sont placés au frais pour laisser les premières saveurs du fumage pénétrer lentement le poisson.

Troisième jour et dernier, retour au fumoir. Ils vont y rester encore 24 heures à une température avoisinant toujours les 20° C.

#### MATURATION

A la sortie du fumoir, Jacky enduit les poissons d'huile de colza, les enveloppe séparément dans du film étirable, il aurait tout aussi bien pu les mettre sous vide, puis les place dans son réfrigérateur. Ainsi les dos de cabillaud seront moelleux et tous les arômes de la fumaison se diffuseront parfaitement jusqu'au cœur du poisson. Après maturation, si comme notre hôte vous fumez uniquement des produits frais, ils peuvent très bien être congelés.





### ► Fumoir inox long vertical/horizontal Tom Press

Vous voulez fumer un grand filet de poisson ? Mettez votre fumoir à plat.

Pour vos saucisses et vos pièces longues à suspendre : installez votre fumoir verticalement !

Très pratique, ultra polyvalent, cette solution ingénieuse vous permet de fumer tranquillement toutes sortes d'aliments.

Dimensions utiles : 25x20x95 cm. Livré avec sciure et crochets.

Grilles non fournies. Pour le fumage à plat prévoir 4 grilles supplémentaires.

Fabriqué en Europe.

Long. 21,5 cm - Larg. 28,5 cm -  
Haut. 103 cm - Poids. 10,5 kg.

Réf. fumtpilo - **299,00 €**

tompress



### ► Accessoires fumée froide pour FUMTPILO

Pour faire fonctionner cet accessoire il vous faut sortir le bac à sciure du fumoir FUMTPILO pour y poser l'accessoire fumée froide.

Branchez cet accessoire grâce aux 2 allonges (tuyaux) en inox fournis, si cela ne vous suffit pas des allonges existent (FUMTPI88ALL).

Réf. fumtpilofro - **89,00 €**

tompress





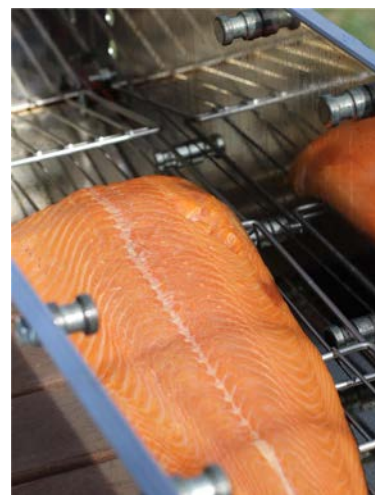
### ► Accessoires pour FUMTPILO



INOX

tompress

	Long. 23 cm - Larg. 20 cm	fumtpilogri	<b>29,00 €</b>
	Long. 22.5 cm - Larg. 19 cm - Haut. 8 cm - Poids. 1,5 kg.	fumZtpilotir	<b>18,00 €</b>



### ► Fumoir à viande et poisson inox polyvalent Tom Press

Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie, même les gros jambons.

Le fumage est possible à chaud comme à froid.

Le fumage à chaud permet de fumer (pour le goût) tout en cuisant les aliments. Il se fait en «préchauffant» votre fumoir avec plusieurs braises puis en ajoutant de la sciure comme pour le fumage à froid.

Le fumage à froid (pour donner le goût fumer et conserver) se fait au contraire en limitant au maximum la montée de température dans le fumoir. De manière traditionnelle, il suffit de retirer les braises pouvant servir à l'allumage dès que la sciure se consume. Le fumage à froid est facilité sur ce modèle car il est possible de sortir le tiroir à sciure du fumoir et de le raccorder avec l'accessoire fumée froide (en option) qui déporte ainsi la combustion et amène seulement la fumée par un raccord métallique.

Les dimensions intérieures utiles du fumoir sont de 45,5 cm de large, 28,5 cm de profondeur et 69 à 80 cm de hauteur (on gagne en hauteur en déportant le tiroir à sciure à l'extérieur avec l'accessoire fumée froide).

Les petits produits comme magrets et harengs peuvent être fumés à plat sur les 3 grilles en inox fournies. Les plus grosses pièces à fumer comme les jambons, les chapelets de saucisses fumées ou les saumons pourront être suspendus grâce aux crochets fournis. Tiroir à braises en inox. Porte avant coulissante. Trappe de tirage pour la fumée réglable.

Livré complet avec :

- trois grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...),
  - 10 crochets en S de 6 cm,
  - un sachet de sciure de 1 kg.
  - notice de montage incluse.
- Fabriqué en Europe.

Long. 48,5 cm - Larg. 29 cm - Haut. 88,5 cm  
- hauteur utile : 69 à 80 cm - Poids. 15,5 kg.

Réf. fumtpi88 - **399,00 €**

tompress

INOX





# Filet mignon fumé à froid

Parmi les fumaisons hivernales de Jacky, le filet mignon de porc est toujours très apprécié de ses invités. Ils sont, tout comme lui, amateurs de bonne chère et ont le suprême plaisir de repartir quelquefois avec l'une de ses fumaisons mise sous vide.

**Tendre et goûteux, le filet mignon est parfaitement adapté pour la fumaison à froid.**

Avant de les mettre à fumer, Jacky à l'aide d'une aiguille, insère une ficelle alimentaire de part et d'autre de chaque filet afin de les suspendre durant la fumaison mais aussi, plus tard, dans le garde-manger lors du séchage.

Ensuite, il les laisse mariner au frais une dizaine d'heures. Voici la composition de sa marinade : vin rouge + thym du jardin + échalotes + oignons + quelques gousses d'ail (tous les trois coupés grossièrement en morceaux) + poivre fraîchement concassé + sel.

La dizaine d'heures écoulée et une fois correctement essuyé, chaque filet mignon est saupoudré et frotté de différents aromates ou épices. Selon l'humeur du jour : herbes de Provence, piment d'Espelette, épices à Colombo, poivres, paprika... Jacky aime jouer avec les parfums, tester des associations, créer des saveurs, toujours à la recherche de l'équilibre subtil et parfait.

Tout une nuit, les filets sèchent dans son garde-manger, bien au frais et à l'abri des indésirables.

Cela fait maintenant plusieurs jours que son fumoir fonctionne, c'est l'hiver, la saison la plus propice au fumage. Dans le fumoir se succèdent tour à tour, poitrines de porc, blancs de poulet, poissons, fromages, jambons... A ce défilé se joignent maintenant les filets mignons.

Ils vont demeurer dans le fumoir un jour puis regagner le garde-manger pendant 24 heures. Ce repos permet aux chairs une première imprégnation des parfums du fumage. Puis ils retournent dans le fumoir durant presque deux jours.

Jacky surveille son fumoir régulièrement et vérifie que la température est bonne. Il rajoute de la sciure et s'assure qu'elle se consume bien. A chaque fois, il en profite pour observer que les aliments prennent la bonne teinte. Selon, il décide de les remettre à nouveau dans le garde-manger. Généralement, ils font trois allers-retours entre fumoir et garde-manger pour une durée d'environ un à deux jours maximum à chaque fois.

Fumer une viande, un poisson, un fromage, n'est pas une science exacte, il est difficile de donner des temps précis et nombreux sont les paramètres à prendre en compte. C'est encore à l'œil et à l'évolution des teintes que prennent ses fumaisons que Jacky sait quand il doit les stopper.

"Notre fumeur" ne goûte jamais ses réalisations de suite car le goût fumé est bien trop prononcé en surface. Il laisse sécher deux semaines avant de trancher les premiers morceaux afin de favoriser l'affinage et stabilisation des saveurs.



En tranche fine, la texture du filet mignon est fondante et... que dire du goût...?

C'est tellement bon ! C'est idéal pour les apéritifs, pour agrémenter une salade, accompagner des œufs ou bien encore une raclette; attention, c'est bientôt la saison !





### ► Accessoire fumée froide pour fumoirs à viande et poisson inox polyvalents Tom Press

Pour fumer à froid de manière efficace et sans surveiller la température du fumoir.

Pour faire fonctionner cet accessoire, il vous faut sortir le bac à sciure du fumoir FUMTPI88 ou FUMTPIGM pour y poser l'accessoire fumée froide.

Branchez cet accessoire grâce aux 2 tuyaux en inox fournis, si cela ne vous suffit pas des allonges existent (FUMTPI88ALL).

Long. 35 cm - Larg. 26 cm - Haut. 9 cm - longueur du raccord : 31 cm - Poids. 2,1 kg.

Réf. fumtpi88fro - 73,90 €



### ► Fumoir Tom Press avec accessoire fumée froide et 6 kg de sciure

Ensemble de fumage complet comprenant :

- un fumoir Tom Press rectangulaire tout inox de 48,5x29x88,5 cm permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie, même les gros jambons.
- 3 grilles en inox pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...)
- 10 crochets en S,
- accessoire fumée froide, couvercle et raccord, pour un fumage à froid sans surveiller la température
- 6 kg de sciure.

Réf. fumktpfro - 499,00 €



### ► Résistance allume sciure 150 w

Cette résistance de 150W allume la sciure de votre fumoir sans avoir besoin de braises. Elle est équipée d'un minuteur de 30 minutes, ce qui vous permet de démarrer la chauffe pendant que vous installez les produits à fumer. Il n'est pas nécessaire de la régler pendant la fumaison. La résistance mesure 27cm de long, 6mm de large et 12mm de haut. Elle peut être utilisée sur tous les modèles de fumoirs, un trou de 16mm de diamètre suffit pour l'insérer dans le tiroir de sciure. Le boîtier est en inox.

Long. 40 cm - Larg. 7 cm - Haut. 6 cm - Poids. 560 g.  
Puissance 150 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. fumres20 - 99,00 €



### ► Fumoir inox grand modèle horizontal/vertical polyvalent Tom Press

Vous voulez fumer un grand filet de poisson ? Mettez votre fumoir à l'horizontale.

Une fois le fumoir couché, vous pouvez fumer à plat sur les grilles de grandes et longues pièces comme des longes de porc, des filets de saumon entiers... sur deux niveaux si vous le souhaitez (en ajoutant 3 grilles). Pour vos saucisses et vos pièces longues ou multiplier les niveaux : installez votre fumoir verticalement !

En effet, le fumoir mis verticalement peut être utilisé soit pour pendre des pièces mêmes lourdes sur la barre de suspension comme jambons, chapelets de saucisses, anguilles... soit pour mettre des produits plus petits à plat sur les grilles (jusqu'à 5 niveaux) comme des magrets, harengs, petits filets de poisson, rôtis, poulets, huile ou sel dans un plat...

Très pratique, ultra polyvalent, cette solution ingénieuse vous permet de fumer tranquillement toutes sortes d'aliment.

L'accessoire «fumée froide» reste utilisable horizontalement comme verticalement.

Dimensions utiles : 50,5x40,5x84 cm.

Livré avec 1 kg de sciure, 10 crochets esses et 3 grilles pour le fumage à plat.

Vous pouvez doubler la surface de fumage en ajoutant 3 grilles supplémentaires en option.

Fabriqué en Europe.

Long. 53 cm - Larg. 41 cm - Haut. 98,5 cm - Poids. 24,5 kg.

Réf. fumtpig - 599,00 €

### ► Grille supplémentaire pour FUMTPIGM

Long. 48 cm - Larg. 39 cm

Réf. fumtpigrgri - 39,00 €







### ► Fumoir à viande et poisson à froid 80 cm en galvanisé avec porte à charnière et thermomètre

Fumez à froid ou à chaud, viandes et poissons comme le saumon, magret, jambon, truites fumées...  
Fumoir rectangulaire de 39x27 cm et 80 cm de haut.

Ouverture par porte à charnières avec thermomètre fourni en façade.

Fumoir pour fumage à plat sur les 3 niveaux possibles avec les 2 grilles ondulées fournies (spéciales poisson et petites pièces) ou fumage vertical suspendu sur un quatrième niveau grâce aux 3 barres de suspension et 10 crochets esse fournis.

Dimensions utiles de 38x26x52 cm et capacité de 12 poissons comme des truites ou 10 kg de viande et autres aliments à fumer.

Livré avec un sachet de sciure.

- Larg. 40 cm - Haut. 80 cm - Hauteur utile : 52 cm - Poids. 12 kg.

Réf. fumgal80 - **199,00 €**



INOX



### ► Fumoir à viande et poisson à froid 80 cm en inox avec porte à charnière et thermomètre

Fumez à froid ou à chaud, viandes et poissons comme le saumon, magret, jambon, truites fumées...  
Fumoir rectangulaire de 39x27 cm et 80 cm de haut.

Ouverture par porte à charnières avec thermomètre fourni en façade.

Fumoir pour fumage à plat sur les 3 niveaux possibles avec les 2 grilles ondulées fournies (spéciales poisson et petites pièces) ou fumage vertical suspendu sur un quatrième niveau grâce aux 3 barres de suspension et 10 crochets esse fournis.

Dimensions utiles de 38x26x52 cm et capacité de 12 poissons comme des truites ou 10 kg de viande et autres aliments à fumer.

Livré avec un sachet de sciure.

- Larg. 40 cm - Haut. 80 cm - Hauteur utile : 52 cm - Poids. 13 kg.

Réf. fumino80 - **319,00 €**







Petit modèle

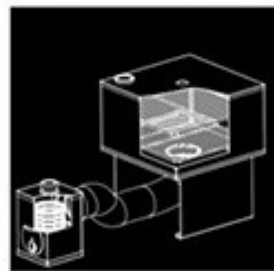




Grand modèle



### ► Fumoirs inox 2 étages

Permet de fumer à chaud ou à froid. Il convient pour fumer les viandes (steak, côtelette, filet mignon...), volailles (poulet, canard...), charcuteries (jambon, saucisses, saucisson, andouilles) et les poissons (saumons, truites, anguilles, maquereaux...). Le kit est composé de : un foyer, une enceinte du fumage avec couvercle et thermomètre, 2 grilles inox, un tuyau en aluminium flexible et extensible de 9,5 cm de diamètre, 2 pieds amovibles. Fourni avec un sachet de 500 gr de sciure de hêtre, une notice conseils et des idées recettes. Livré en kit.





	Long. 31 cm - Larg. 31 cm - Haut. 38 cm - Poids. 15 kg.	<b>fumdbipt</b>	<b>326,00 €</b>
	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Haut. 56 cm - Poids. 16,5 kg.	<b>fumdbigd</b>	<b>399,00 €</b>

### ► Fumoirs rond en tôle laquée

Fumoir à viande et poisson rond en tôle laquée, fourni avec son thermomètre. Pour le fumage à plat sur grille et suspendu par des crochets. Il dispose de deux réglages d'arrivées d'air sur le haut et le bas du fumoir. Ce fumoir permet de fumer à froid comme à chaud. Le fumage peut se faire suspendu sur le support fourni avec 3 crochets ou à plat sur la grille de 41 cm de diamètre également fournie. La grille peut également être utilisée pour réaliser des grillades et transformer votre fumoir en barbecue. Ce fumoir peut en plus servir de petit brasero en utilisant uniquement la partie inférieure. Ses poignées latérales permettent de le déplacer facilement.



	- Larg. 55 cm - Ø 43,5 cm - Haut. 88 cm - Poids. 15 kg.	<b>fumbatpm</b>	<b>264,00 €</b>
	- Ø 39 cm - Haut. 99 cm - Poids. 20 kg.	<b>fumbatol</b>	<b>319,00 €</b>

### ► Accessoire fumée froide serpent 20 cm pour fumoir

Le serpent de 20 cm de diamètre se remplit de sciure de bois. La sciure se consomme à l'aide d'une bougie.

- Ø 20 cm - Haut. 5 cm - Poids. 180 g.

Réf. fumbatolfro - **41,90 €**





## ► Fumoir à viande et poisson électrique de table 1 200 W

Les aliments sont placés dans la partie supérieure sur une grille avec une lèche-frite. Facile à utiliser, il n'y a pas besoin de faire et entretenir du feu pour fumer les aliments. Modèle sur pieds en métal facile à manipuler avec sa poignée en bois et à poser sur une table ou au sol. Grille supplémentaire pour fumer des poissons et produits plats sur deux niveaux. Vendu avec un petit sachet de copeaux et une housse de protection et de transport. Fabriqué en Finlande.

Long. 55 cm - Ø 28 cm - 2 grilles : 24 x 47,5 cm - Poids. 9 kg.  
Puissance 1 200 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz.  
Réf. fumel120 - **299,00 €**



GARANTIE  
2  
ANS

# Les fumoirs automatiques

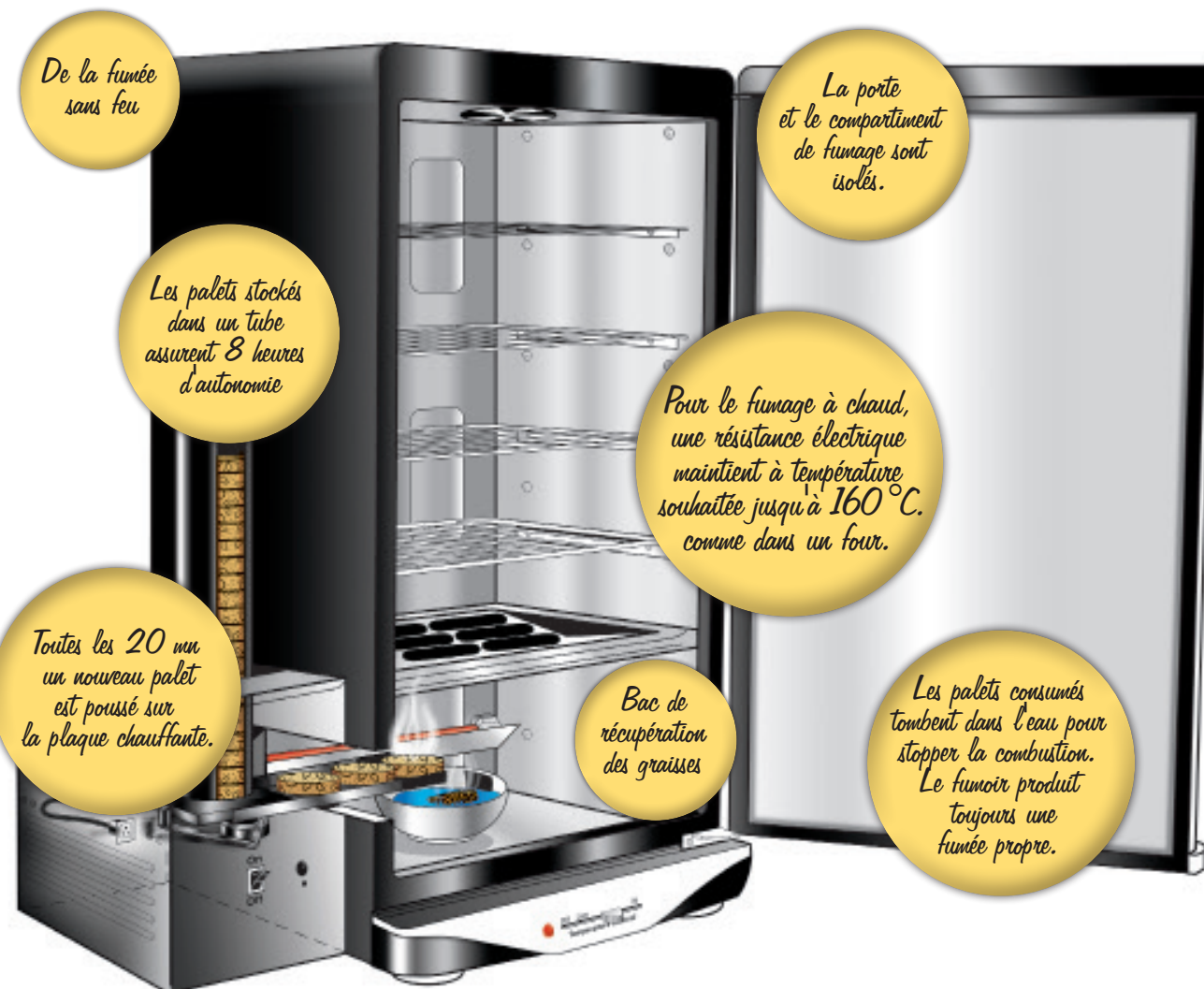
Il produisent, en automatique 8 heures de fumée pour fumages à froid ou à chaud et à la température souhaitée.

### De la fumée sans feu.

Afin de produire une fumée avec un débit régulier, pendant plusieurs heures et sans aucune surveillance, le générateur automatique utilise des palets de brisure compactée. Toutes les 20 minutes, c'est le temps mis par un palet pour se consumer, l'appareil introduit un nouveau palet sur une surface chauffée et réglée à juste température par une résistance électrique. La combustion se produit sans aucune flamme et procure une fumée propre, très respectueuse des fumaisons.

### Des températures et des temps de cuisson maîtrisés

Tout comme un four, le compartiment de fumage est entièrement doublé, isolé et équipé d'un dispositif de chauffage réglable pouvant atteindre et maintenir des températures de cuisson de 160°C. Avec ce type de fumoir programmable, l'aliment que vous voulez fumer à chaud cuit pendant un temps donné à la température choisie. La programmation du temps de fumage est indépendante de celle du temps de cuisson. Une pièce peut être cuite 5 heures à une température précise et n'être fumée que pendant deux heures.



De la fumée sans feu

La porte et le compartiment de fumage sont isolés.

Les palets stockés dans un tube assurent 8 heures d'autonomie

Pour le fumage à chaud, une résistance électrique maintient à température souhaitée jusqu'à 160°C. comme dans un four.

Toutes les 20 mn un nouveau palet est poussé sur la plaque chauffante.

Bac de récupération des graisses

Les palets consommés tombent dans l'eau pour stopper la combustion. Le fumoir produit toujours une fumée propre.

Pour le fumage à froid, il s'effectue à température ambiante mais un accessoire "fumée froide" est disponible en option. La source de chaleur n'est alors plus à l'intérieur du fumoir et la fumée se refroidit tout au long de son parcours.

### Fumages légers et cuisson basse température

Les cuissons longues à basse température produisent des viandes d'une tendreté exceptionnelle. Avec ce type de fumoir à chaleur maîtrisée, il est facile de combiner fumage et cuisson lente. Il est aussi possible de terminer les cuissons en cocotte, à la broche ou au grill pour apporter du croustillant à la surface des aliments fumés.

### ► Galettes de sciure par 48

faux acacia	fumele04aca	26,50 €
pomme	fumele04pom	
aulne	fumele04aul	29,50 €
cerisier	fumele04cer	
chêne	fumele04che	
érable	fumele04era	
noyer d'amérique	fumele04noy	
spécial fumage doux	fumele04mel	

### ► Galettes de sciure par 120

acacia	fumnumi4aca	55,00 €
cerisier	fumnumi4cer	
mélange spécial doux	fumnumi4mel	
pomme	fumnumi4pom	61,00 €
aulne	fumnumi4aul	
chêne	fumnumi4che	
érable	fumnumi4era	
noyer d'Amérique	fumnumi4noy	



### ► Fumoir électrique semi-automatique

Il fume à froid comme à chaud à la température souhaitée. Le fumoir entièrement doublé est équipé, comme un four, d'un dispositif de chauffage réglable pouvant atteindre des températures de cuisson de 160°C. Le fumage à froid s'effectue à température ambiante. Le réglage s'ajuste avec le bouton sur le boîtier de commandes. Pour produire la fumée en continu, le générateur de fumée utilise des palets de sciure. Ce sont des petites briquettes rondes de bois compressé que l'on empile dans un tube. Toutes les 20 minutes il faut faire avancer le palet car c'est le temps qu'il met pour se consumer, l'appareil pousse un nouveau palet sur la surface chauffée. Une fumée sans feu, pour de longs fumages, parfaitement maîtrisés et des cuissons basse température.

Les cuissons longues à basse température produisent des viandes d'une grande tendreté. Avec ce type de fumoir à chaleur maîtrisée, il est facile de combiner fumage et cuisson lente voire même de terminer la cuisson à la broche pour obtenir en plus le croustillant des cuissons rôties. Corps en acier protection époxy doublage intérieur aluminium. Générateur de fumée : 125 W. Surface de cuisson : 0,6 m<sup>2</sup> sur 4 grilles. Volume utile 37,5 l.

L'accessoire «fumée froide» ( fumele04fro) est en option.

Long. 62 cm - Larg. 37,5 cm - Haut. 80 cm - Hauteur utile : 38 cm - Poids. 18 kg.

Puissance 500 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 37,5 L

Réf. fumele04 - **549,00 €**



### ◀ Générateur de fumée électrique pour fumoir

Le générateur de fumée automatise la production de fumée pour votre fumoir et se compose de deux parties: le générateur de fumée relié à une plaque frontale en acier inoxydable avec des pattes de fixation et une bague réglable. Il utilise des galettes de sciure aromatisées. Il peut être facilement séparé ou enlevé lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour l'utiliser, percer votre fumoir pour y intégrer le générateur.

Long. 44 cm - Larg. 25 cm - Haut. 58 cm - diamètre sortie : 10,7 cm - Poids. 5,4 kg.

Puissance 125 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. fumele04gen - **330,00 €**

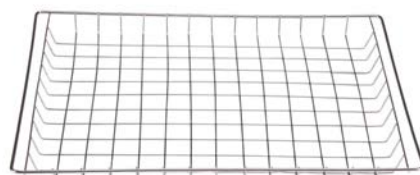


### ► 4 grilles supplémentaires pour fumoir électrique

Ces grilles supplémentaires sont conçues pour doubler la surface de cuisson du fumoir en les retournant et en les installant au-dessus des grilles existantes. Elle sont idéales pour le fumage des aliments qui demandent une grande surface de cuisson.

Long. 38 cm - Larg. 28,5 cm - Haut. 2,4 cm - Poids. 1,335 kg.

Réf. fumele04gri - **47,10 €**



### ► Fumoirs électriques automatiques

Fumoir entièrement doublé (acier inoxydable) est équipé, comme un four, d'un dispositif de chauffage réglable pouvant atteindre des températures de cuisson de 160°C. Pour produire la fumée en continu, le générateur de fumée utilise des palets de sciure. Ce sont des petites briquettes rondes de bois compressé que l'on empile dans un tube. Toutes les 20 minutes, c'est le temps que met le palet pour se consumer, l'appareil pousse un nouveau palet sur la surface chauffée. 8 heures d'autonomie et une fumée sans feu, de quoi envisager de longs fumages, parfaitement maîtrisés et des cuissons basse température sans aucune surveillance. Avec ce type de fumoir à chaleur maîtrisée, il est facile de combiner fumage et cuisson lente voire même de terminer la cuisson à la broche pour obtenir en plus le croustillant des cuissons rôties. Autonomie : 8 heures. La gestion des temps de fumages, de la température de cuisson et du temps de cuisson entièrement automatique et programmable. Livré avec grilles, un générateur de fumée automatique, une chambre isolée avec élément chauffant intégré, un thermomètre et des recettes ainsi que des instructions de cuisson.



Petit modèle avec 4 grilles	Long. 62 cm - Larg. 37,5 cm - Haut. 80 cm - Poids. 18 kg.	Puissance 500 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 37,5 L	<b>fumnumi4</b>	<b>659,00 €</b>
Grand modèle avec 6 grilles	Long. 62 cm - Larg. 37,5 cm - Haut. 106,6 cm - Poids. 28,35 kg.	Puissance 500 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.	<b>fumnumi6</b>	<b>699,00 €</b>

### ◀ Accessoire fumée froide pour fumoir électrique

Pour fumoirs référence fumele04 fumele06 fumnumi4 fumnumi6 et fumsmar4. Si vous souhaitez fumer à froid avec des températures ambiantes relativement élevées sans cuire vos fumaisons, l'accessoire fumées froides peut être indispensable. La combustion des palets s'effectue alors dans une boîte séparée, reliée au fumoir par un tube d'aluminium flexible de Ø 10 cm. La fumée se refroidit progressivement au long de son parcours, le tube annelé faisant office de radiateur. Acier protection époxy. Porte maintenue fermée par joints aimantés.

Long. 28 cm - Larg. 24,5 cm - Haut. 25,5 cm - Poids. 3,9 kg.

Réf. fumele04fro - **112,00 €**

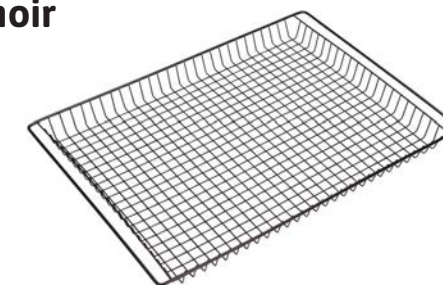


### ► 4 grilles antiadhésives à maille serrée pour fumoir électrique

Les grilles à salaison anti-adhésives en téflon ont une ouverture de maille plus étroite. Grilles anti-adhésives facile à nettoyer.

Long. 38 cm - Larg. 28,5 cm - Haut. 2,8 cm - Poids. 1,365 kg.

Réf. fumele04grs - **49,20 €**





**PRÉPARATION DE LA SAUMURE**

Il vous faudra préparer une saumure humide classique composée de 200 g de sel par litre d'eau.

Pour obtenir une saumure plus douce, ajoutez du sucre (brun, roux ou blanc) environ 50 g par litre. Sel et sucre additionnés accélèrent la déshydratation. Vous pouvez à l'envie, incorporer à votre saumure des herbes aromatiques, des épices, un zeste de citron...

Portez à ébullition l'eau avec le sel, le sucre et les aromates de votre choix puis laissez-la refroidir.

Dans un grand plat, déposez le poisson (ou les filets) et recouvrez-la du liquide, filmez et déposez-le au frais pendant au moins 4 heures (temps conseillé pour des poissons de 2 kg, 5 h pour des poissons de 3 kg...). En filet, le temps de saumurage sera d'environ 1 heure.

Sortez le poisson de la saumure, rincez-la correctement sous l'eau claire pour éliminer les excédents de sel, épongez bien et laissez sécher.

Allumez votre fumoir et attendez que la température atteigne 75 à 80 °C maximum avant d'y suspendre votre poisson ou de déposer horizontalement les filets sur une grille préalablement huilée (peau sur la grille).

**◀ Pèse saumure**

Densimètre à saumure en verre de 1,000 à 1,250 g/ml. ou 0° à 30° Bé (degré Baumé). Permet de connaître la concentration d'une solution en sel. Le densimètre est un ustensile très utiles pour les préparations de saumures liquides pour la charcuterie, le poisson et autres usages.

Longueur de 19 cm.

- Poids. 30 g.

**Réf. fumdsaum - 16,90 €**

**▶ Lot de 5 Crochets à poisson inox 2 pointes forte section spécial fumoir**

Ce crochet est parfaitement adapté pour suspendre des poissons entiers ou des filets de poisson dans un fumoir ou une chambre froide pour les fumaisons et séchages. Axe du crochet en fil inox de 5 mm et double pointe soudée de 3 mm de section assurant une grande robustesse.

Long. 20,5 cm - Ø 5 - 3 mm - Poids. 200 g.

**Réf. fumcr2in - 15,20 €**

INOX

**▶ Crochets S de boucher en inox, 1 bout appointi**

Vendus à l'unité.

60x3 mm	- Ø 0,3 cm - Haut. 6 cm - Poids. 0,005 kg.	<b>coucS060</b>	<b>1,50 €</b>
120x5 mm	- Ø 0,5 cm - Haut. 12 cm - Poids. 20 g.	<b>coucs120</b>	<b>2,60 €</b>
160x6 mm	Long. 16 cm - Ø 0,6 cm - Poids. 0,06 kg.	<b>coucS160</b>	<b>3,50 €</b>
180x7 mm	Long. 18 cm - Ø 0,7 cm - Poids. 0,095 kg.	<b>coucS180</b>	<b>5,70 €</b>
200x9 mm	Long. 20 cm - Ø 0,9 cm - Poids. 0,18 kg.	<b>coucS200</b>	<b>8,90 €</b>
250x12 mm	- Ø 1,2 cm - Haut. 25 cm - Poids. 0,385 kg.	<b>coucS250</b>	<b>17,70 €</b>

INOX

**▶ Crochets S de boucher en inox, 2 bouts appointis**

Vendus à l'unité.

100x5 mm	- Ø 0,4 cm - Haut. 10 cm - Poids. 0,015 kg.	<b>coucS100</b>	<b>1,90 €</b>
140x5 mm	- Ø 0,5 cm - Haut. 14 cm - Poids. 35 g.	<b>coucS140</b>	<b>3,00 €</b>

INOX

**▶ Crochets esse pivotants en inox**

1 bout appointi. Vendus à l'unité.

22 cm	- Poids. 0,190 kg.	<b>coucp220</b>	<b>10,60 €</b>
24 cm	- Poids. 0,265 kg.	<b>coucp240</b>	<b>12,40 €</b>
26 cm	- Ø 10 mm - Haut. 26 cm - Poids. 0,275 kg.	<b>coucp260</b>	<b>12,80 €</b>

**▶ Crochets pivotants à ancre en inox**

2 bouts appointis. Vendus à l'unité.

220x9 mm	- Ø 9 mm - Haut. 22 cm - Poids. 0,250 kg.	<b>couca220</b>	<b>14,00 €</b>
240x10 mm	- Ø 10 mm - Haut. 24 cm - Poids. 0,340 kg.	<b>couca240</b>	<b>15,60 €</b>



INOX





► **Crochet pour attraper les carcasses en fil inox** 

Poignée ovale en fil inox soudé.

- Larg. 10 cm - Haut. 15 cm - Poids. 145 g.

Réf. coucroch - 9,90 €

INOX



► **Crochet pour attraper les carcasses poignée moulée** 

La poignée de ce crochet à carcasse est adaptée aux grosses mains pour faciliter sa préhension.

- Larg. 9,5 cm - Ø 7 mm - Haut. 16,5 cm - Poids. 120 g.

Réf. coucrobl - 12,60 €

INOX



► **Crochet quatre prises pour poulets** 

1 bout appointi. Vendus à l'unité.

- Ø 6 cm - Haut. 16 cm - Poids. 125 g..

Réf. coucpoul - 9,80 €

INOX



► **Allonge croisée trois trous en inox**

Allonge croisée de 13 cm à trois trous. Pour suspendre les crochets esse (S) de boucher fixes et pivotants.

Long. 13 cm - Larg. 3 cm - Poids. 50 g.

Réf. coulounge - 13,80 €

INOX



tompress



► **Pochette Tom Press 6 couteaux et ustensiles pour le poisson** 

Cette pochette de rangement et transport s'ouvre à plat et possède deux poignées.

Pour stocker et transporter proprement vos outils de travail du poisson et des produits de la mer.

- un couteau office manche bleu avec lame de 10 cm inox forgée,
- une pince à arêtes en inox 15/10èmes pour travailler les filets de poisson facilement grâce à ses pointes en biseau,
- une lancette à huître à manche bleu,
- un écailleur ambidextre avec outil de 13,5 cm en inox,
- un couteau filet de sole très souple de 20 cm pour lever les filets de poisson proprement et suivre les arêtes au plus juste, lame en inox et molybdène forgée.
- une paire de ciseaux de 28 cm avec poignées surmoulées en plastique et lames en inox épaisses et crantées pour découper les poissons et nageoires.

Les manches, ergonomiques et antidérapants sont en plastique alimentaire PB170 moulés d'une seule pièce, hygiéniques et faciles à nettoyer. Fabriqués en France.

- Poids. 990 g.

Réf. coutpois - 99,00 €

► **Couteau de poissonnier 30 cm** 

Ce grand couteau à poisson 30 cm vient à bout des poissons les plus coriaces. La lame large rigide est crantée sur une seule face pour faciliter l'entretien. Manche en polypropylène surmoulé, ne glisse pas. Lame inox, dureté 53 HCR. Longueur totale : 44 cm.



INOX



Long. 44 cm - Larg. 5,5 cm - Haut. 2,3 cm  
- longueur de lame 30 cm. - Poids. 0,32 kg.

Réf. couipo30 - 57,90 €





**tompress**



► **Couteau à filets de sole 18 cm** 



Permet grâce à sa lame de longer les arêtes sans meurtrir la chair des poissons délicats. La pointe du taillant permet de délimiter le filet et de le séparer de la tête. Il glisse le long des arêtes pour lever avec un minimum de perte les filets fragiles des poissons plats ou des poissons ronds. Lame en inox forgé AISI 420M. Cette qualité d'inox résiste très bien à la corrosion, ce qui en fait un couteau très pratique d'entretien et durable dans les environnements humides et salés. Enrichi en molybdène, il garde un meilleur tranchant plus longtemps. Manche ergonomique en polypropylène surmoulé.

Long. 32 cm - Larg. 2 cm - Poids. 80 g.

Réf. **cousol18** - **23,00 €**

**tompress**



► **Couteau à saumon et jambon alvéolé et bout rond 30 cm** 



La lame droite à bout rond évite de piquer le saumon. Grâce aux alvéoles qui empêchent la chair de coller à la lame, vous pourrez facilement tailler de grandes tranches fines. Convient également très bien pour le jambon (grandes tranches fines) pour faire des chiffonades de jambon. Manche ergonomique en polypropylène. Lame en inox forgé AISI 420M. Cette qualité d'inox résiste très bien à la corrosion, ce qui en fait un couteau très pratique d'entretien et durable dans les environnements humides et salés. Enrichi en molybdène, il garde un meilleur tranchant plus longtemps.

Long. 43 cm - Larg. 2,5 cm - Poids. 135 g.



Réf. **cousau30** - **40,20 €**



► **Couteaux à jambon ou saumon alvéolés** 



Ce couteau avec lame inox pour le jambon ou le saumon. La lame droite à bout rond évite de piquer la viande. Grâce aux alvéoles qui empêchent de coller à la lame, vous pourrez facilement tirer de grandes tranches fines. Manche en ABS trois rivets. Lame forgée.

 Lame 28 cm	Long. 39 cm - Larg. 2,5 cm - Haut. 1,5 cm - Poids. 0,12 kg.	<b>courja28</b>	<b>44,50 €</b>
 Lame 33 cm	Long. 44,6 cm - Larg. 2,5 cm - Haut. 1,5 cm - Poids. 0,14 kg.	<b>courja33</b>	<b>37,20 €</b>

Tous nos articles sur [TOMPRESS.COM](http://TOMPRESS.COM)

TARIFS VALABLES AU 20/11/2023



► **Couteau à filet de sole dos renversé Sandvik 19 cm** 

Ce couteau est conçu pour lever les filets de poisson avec facilité et précision grâce à sa flexibilité et sa lame en acier suédois Sandvik 12C27 de 56-57 HRC. Son manche bi-matière offre une bonne adhérence et un confort optimal. Idéal pour les professionnels et pour les amateurs.

Réf. **coubfd19** - **27,90 €**



► **Couteau à filet Sandvik 20 cm pour volaille et poisson** 

Le couteau à filet de 20 cm est idéal pour lever les filets de poulet, magrets, aiguillettes de canard et filets de poisson. Il est conçu pour les professionnels et convient également aux amateurs. La lame en acier suédois Sandvik 12C27 est dure et résistante, offrant une coupe de qualité exceptionnelle. Le manche bi-matière est confortable et antiglisse.

Réf. **coubfi20** - **27,90 €**



► **Couteau à saumon alvéolé 30 cm** 

Ce couteau à saumon de 29,5 cm est conçu pour découper le saumon et les carpaccio de poisson. Il permet de délimiter un filet sur la peau sans changer de couteau grâce à sa lame alvéolée. Il permet de couper des tranches régulières et fines en épaisseur sur toute leur largeur, grâce à son talon qui démarre par un léger creux. La lame est souple pour bien longer à plat la peau. Les alvéoles limitent l'adhérence et évitent que la lame n'engage simplement car elles laissent de l'air entre la tranche et le filet. Fabriqué en France avec des plaquettes rivetées et mitre ronde.

Long. 41,5 cm - Larg. 1,9 cm - Haut. 1,6 cm - lame de 29,5 cm, largeur 1,6 cm. au milieu - Poids. 160 g.

Réf. **coursesa30** - **116,00 €**

COUTEAUX SANDVIK





► **Couteau à filet de sole flexible forgé 16 cm Classic Ikon Wüsthof**

Couteau élégant et moderne avec un manche ergonomique et équilibré. Il mesure 16 cm, fin et flexible, il est idéal pour lever des filets de poisson, de poulet ou de canard. La lame est en acier trempé X50CrMoV15 pour une solidité et une durabilité maximales. Le manche est en matière synthétique noire maintenu par des rivets en inox, pour une prise en main confortable. Wüsthof est une marque reconnue pour la qualité de ses couteaux, fabriqués en Allemagne depuis 1814. Il est recommandé de l'affûter régulièrement pour un tranchant durable et de le laver à la main. Garantie à vie.

Long. 28,6 cm - Poids. 126 g..

Réf. counfi16 - **109,00 €**



**NOUVEAU**



► **Couteau Santoku japonais 16,5 cm forgé**

Long. 30,5 cm - Poids. 145 g..

Réf. coujws16 - **54,50 €**



**NOUVEAU**



► **Deba 15 cm couteau à poisson japonais lourd forgé**

Long. 28 cm - Poids. 270 g..

Réf. coujwd15 - **69,90 €**



**NOUVEAU**



► **Couteau japonais à filet flexible 18 cm forgé**

Long. 31,5 cm - Poids. 80 g..

Réf. coujwf18 - **49,90 €**



► **Couperets Sanelli Ambrogio inox 18 cm**

La lame en acier inoxydable (alliage NITRO-B) de 18 cm de longueur est conçue pour une résistance maximale aux chocs. Cet alliage offre un bon tranchant et une résistance optimale à la corrosion. Le fil de la lame est taillé au laser pour une grande précision. Le manche est en alliage TPE noir pour une bonne prise en main et pour faciliter le nettoyage. Ce couteau est conforme pour toutes les normes d'hygiène professionnelles. Passe au lave-vaisselle.

Manche noir	Long. 18 cm - Poids. 600 g.	<b>cousacob</b>	<b>48,80 €</b>
Manche rouge	Long. 18 cm - Poids. 0,600 kg.	<b>cousaco1</b>	<b>48,80 €</b>

► **Scies à os électriques**

Scie à os à ruban en alu anodisé adaptée pour les besoins exigeants des professionnels : boucheries, charcuteries, poissonneries... enfin disponible pour les particuliers et amateurs. Hygiénique, solide et facile à utiliser. Conforme aux normes d'hygiène internationales et certifiée pour l'usage professionnel. Capacité de coupe utile de 29x21 cm. Cette scie à os électrique possède un interrupteur d'urgence et système de sécurité. Structure en aluminium anodisé, solide et facile à nettoyer. Plan de travail en inox 38 x 38 cm. Certifiée CE par un organisme de certification indépendant.



160 cm	- Larg. 68 cm - Haut. 83 cm - Poids. 36 kg.	Puissance 750 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz.	<b>scifa160</b>	<b>2 025,00 €</b>
180 cm	- Larg. 70 cm - Haut. 99 cm - Poids. 34 kg.	Puissance 750 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz.	<b>scifp180</b>	<b>2 400,00 €</b>



## ► Gant anti-coupure

Gant de qualité professionnelle conçu pour une utilisation intensive. Il offre une impressionnante capacité à résister aux coupures, obtenant un indice de protection de 5 sur 5 selon la norme EN388:2003. Il est confortable et souple, offrant une excellente sensibilité tactile. Il est monté sans couture et convient pour la manipulation de poisson, de viande et de tissus adipeux. Il est ambidextre et peut être utilisé avec la main droite ou gauche. Il peut être lavé à 95 degrés ou plus et est fabriqué à partir de fibre élastique de caoutchouc naturel et de fibre anti-coupure à âme inox. Il est conforme aux normes européennes EN420 et EN388, ainsi qu'aux réglementations relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Vendus à l'unité.



Taille 6 liseré jaune	<b>entgatj6</b>	<b>25,70 €</b>
Taille 7 liseré bleu	<b>entgatb7</b>	
Taille 8 liseré vert	<b>entgatv8</b>	
Taille 9 liseré rouge	<b>entgatr9</b>	



**Mesurez le tour de la main avec un mètre - ruban sans serrer.**



## ► Sous gant cote de maille

Sous-gant cote de maille, taille unique, vendu à l'unité, en coton écru tricoté. Convient jusqu'à la taille M des gants en cote de mailles en inox, soit maximum 23 cm de tour de main.



Long. 23,5 cm - Larg. 12 cm - Poids. 0,02 kg.

**Réf. entgacot - 3,10 €**

## ► Fixe gants côte de maille en polyuréthane par 100

Fixe gants en polyuréthane pour gants métal en côte de maille. Pour un plus grand confort et plus de sécurité, il vous assurera un meilleur ajustement et maintien du gant de protection en métal. Résistance jusqu'à -50° C. Egalement compatible avec toute sorte de gants de travail.



Long. 13,5 - Larg. 13

**Réf. entgafix - 28,00 €**

## ► Gant en cote de maille inox

Gant en cote de maille inox, très souple avec sangle de serrage. Il protège votre main des entailles lorsque vous coupez de la viande, désossez un jambon ou un gigot ou aiguisiez votre couteau avec un fusil. Gant réversible (main gauche ou main droite). Vendus à l'unité.

**INOX**



5/5½ (XXS) Tour de main : - de 17 cm	<b>entgain5</b>	<b>103,00 €</b>
6/6½ (XS) Tour de main : de 17,5 à 18,5 cm	<b>entgain6</b>	
7/7½ (S) Tour de main : 19 à 20 cm	<b>entgain7</b>	
8/8½ (M) Tour de main : 21,5 à 23 cm	<b>entgain8</b>	
9/9½ (L) Tour de main : 24 à 25,5 cm	<b>entgain9</b>	
10 (XL) Tour de main : 27 cm	<b>entgain1</b>	



### ► Poêle à poisson ovale à anses induction antiadhésive 37 cm

Permet de cuire les poissons entiers tout en les gardant intacts. Facile à manipuler et à porter grâce aux deux anses en inox rivetées. La cuve est en inox 18/10 poli miroir de 0,8 mm d'épaisseur pour un entretien facile. Le revêtement intérieur antiadhésif est en Greblon 3 de trois couches, garanti sans PFOA, avec des propriétés antiadhésives élevées et une résistance à l'abrasion correcte. Le fond est de 6 mm d'épaisseur, compatible avec l'induction.

Long. 37,5 cm - Larg. 25 cm - fond 6 mm - Poids. 1,6 kg.

Réf. poepoian - 123,00 €

INOX



### ► Couvercle verre ovale 37 cm pour poêle à poisson

Couvercle ovale en verre 37 cm avec bord et anse inox et trou vapeur adapté pour la poêle à poisson à anses 37 cm réf. POEPOIAN.

Long. 37 cm - Larg. 25 cm - Poids. 1,15 kg.

Réf. poepoiancou - 36,90 €



### ► Poêle à poissons ovale antiadhésive induction 36 cm

Permet de faire cuire le poisson en entier. L'épaisseur d'aluminium est de 5mm et le revêtement antiadhésif en 5 couches permet une anti-adhérence et une glissance optimales. L'aluminium utilisé est très résistant à l'abrasion et à la chaleur. Le fond magnétique de Ø18 cm forgé est spécialement conçu pour l'induction. La queue feuillard est solidement rivetée. Tous feux dont induction.

Long. 36 cm - Larg. 26 cm - Haut. 4,3 cm - Poids. 1,7 kg.

Réf. poepoi36 - 112,50 €



### ► Couvercle ovale en verre 36 cm

Couvercle de poêle à poisson ovale de 36 cm de grande qualité, bord inox solide et facile à nettoyer, trou vapeur laissant échapper la pression et bouton en bakélite qui reste froid et se prend en main aisément.

Long. 36 cm - Larg. 26 cm - Haut. 8 cm - Poids 925 g.

Réf. poepoi36cou - 32,00 €



### ► Plat à poisson et à rôtir ovale en acier four flamme et induction

Plat à rôtir ovale acier 36 cm avec anses en inox rivetées. Ce plat à rotir est revêtu d'une couche de cire d'abeille ce qui apporte une meilleure protection naturelle contre la rouille. Ce plat convient pour la cuisson au four et peut également être utilisé sur toutes les sources de chaleur, y compris l'induction ou un barbecue. Il s'avère parfait pour cuire du poisson entier ou du rôti. Ses dimensions sont adaptées pour rentrer aussi bien dans un four professionnel que ménager.

Long. 36 cm - Larg. 26 cm - Haut. 4,5 cm - Poids. 2,26 kg.

Réf. ustplfca - 97,20 €

ACIER



### ► Poissonnière inox 60 cm

Poissonnière inox 60 cm, poignées métal, grille fond avec poignées, facile à manipuler malgré la taille. Tous feux dont induction. Cette grande poissonnière tout inox permet de cuire de grands poissons entiers. Passe au lave-vaisselle.

Long. 60 cm - Larg. 16,5 cm - Haut. 9,5 cm

Réf. ustpoi60 - 56,90 €

INOX



### ► Poissonnière en inox avec grille et couvercle induction

Ustensile incontournable pour la cuisson de poissons entiers. Une grille intérieure fournie permet de sortir le poisson cuit entier sans risquer de le casser. Munie de 2 anses en inox soudées, cette poissonnière est d'une manipulation aisée. Finition : polissage miroir. Passe au lave-vaisselle. Polissage extérieur occasionnel avec de la pâte à polir spéciale inox pour restaurer son éclat d'origine. Tous feux dont induction.

Long. 60 cm - Larg. 16,5 cm - Haut. 9,5 cm - Poids. 2,29 kg.

Réf. ustpoh60 - 110,00 €







## La cuisson du poisson en papillote

Les amateurs des fruits de la mer se font souvent un monde du mode de cuisson à utiliser pour retrouver la meilleure des saveurs marines. Il est vrai que des fruits de mer trop cuits sont durs, desséchés et caoutchouteux.

Pour une cuisson inratable, les cuisiniers ont eu la sagesse de créer la papillote. C'est une variante de la cuisson à l'étuvée. Le poisson est enveloppé hermétiquement dans une papillote de papier sulfurisé ou mieux encore, dans un plat à papillote en céramique.

Christophe, après une carrière réussie de cadre dans l'informatique et les télécoms, décide de rejoindre le domaine de compétences familial: Le monde humide et iodé des produits de la mer. Pendant 15 années, il s'immerge dans le monde passionnant de la poissonnerie traditionnelle et de grande distribution. Il fusionne ses compétences professionnelles pour créer le site web chezmonpoissonnier.fr. Aujourd'hui, Christophe est formateur certifié "filère des produits de la mer et de l'aquaculture". Il partage son temps entre les formations de poissonnier(e)s, le conseil, l'animation commerciale, et la rédaction d'articles autour de produits de la mer.

## Le meilleur de la cuisson du poisson

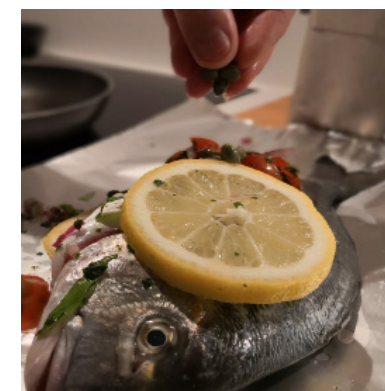
Pour moi, la cuisson en papillote est le meilleur type de cuisson pour le poisson, car c'est une cuisson de concentration. Le poisson est cuit à la vapeur dans son eau de constitution.

La cuisson est douce, le poisson va être moelleux et fondant.

Ce qui est magique avec la papillote c'est que les poissons mi-gras comme le bar, le maquereau, le maigre ou les dorades n'ont pas besoin de matières grasses supplémentaires pour révéler tous leurs arômes.

Les poissons maigres, comme le cabillaud, le lieu jaune, le merlu, ou l'églefin seront meilleurs avec un peu de beurre ajouté ou un filet d'huile d'olive...

Les papillotes sont très aromatiques, car elles concentrent les saveurs des aliments. Vous pouvez donc laisser libre court à votre imagination et ajouter les légumes, aromates et assaisonnements que vous souhaitez pour révéler tous les goûts cachés des poissons que vous préparez dans votre papillote.



## Peut-on mélanger des fruits de mer dans une papillote ?




Quelle bonne idée, un mélange de saveurs peut sublimer une préparation en papillote. La majorité des poissons conviennent. Vous pouvez ajouter des moules, des crevettes, faire des duos de poissons, comme du saumon avec du lieu jaune.

Il faut cependant éviter de mélanger des poissons gras à saveurs fortes comme les harengs ou bien les maquereaux qui vont totalement dominer les autres.

### ► Plats à papillote en céramique Emile Henry

En céramique haute résistance émaillée, il permet une cuisson douce et parfaite de tout type de poissons. Le couvercle empêche la diffusion des odeurs et permet une cuisson parfaitement confinée. Le fond du plat est rainuré pour sortir facilement le poisson du plat sans qu'il n'accroche. Entier ou en portions, le poisson est fondant et moelleux, sans ajout de matière grasse. Le principe est simple : déposez votre poisson au centre du plat, ajoutez des légumes et un assaisonnement autour, fermez le couvercle et enfournez à four chaud. Convient au four, micro-ondes et lave-vaisselle. Dimensions : 41x24 cm.



		<b>terpap05</b>	
bleu nuit Belle-Ile			
	Long. 41 cm - Larg. 24 cm - Haut. 10,5 cm - Poids. 2,9 kg.	<b>terpap09</b>	<b>109,90 €</b>
anthracite Fusain			
		<b>terpapbo</b>	
rouge Grand Cru			





ALU



### ► Marmites en aluminium

En alu 3-4 mm, poignées en inox.  
Tous feux sauf induction.



6 litres	- Ø 20 cm - Haut. 19 cm - Poids. 0,9 kg.	<b>ustmta20</b>	<b>42,20 €</b>
8 litres	- Ø 22 cm - Haut. 22 cm - Poids. 0,98 kg.	<b>ustmta22</b>	<b>49,00 €</b>
10 litres	- Ø 24 cm - Haut. 22 cm - Poids. 1,300 kg.	<b>ustmta24</b>	<b>56,30 €</b>
12 litres	- Ø 26 cm - Haut. 24 cm - Poids. 1,43 kg.	<b>ustmta26</b>	<b>67,80 €</b>
16 litres	- Ø 28 cm - Haut. 26 cm - Poids. 1,800 kg.	<b>ustmta28</b>	<b>77,20 €</b>
24 Litres	- Ø 32 cm - Haut. 30 cm - Poids. 2,540 kg.	<b>ustmta32</b>	<b>86,80 €</b>
33,6 Litres	- Ø 36 cm - Haut. 33 cm - Poids. 3,080 kg.	<b>ustmta36</b>	<b>116,00 €</b>
45,5 Litres	- Ø 40 cm - Haut. 37 cm - Poids. 4,320 kg.	<b>ustmta40</b>	<b>132,00 €</b>
63 Litres	- Ø 45 cm - Haut. 40 cm - Poids. 5,850 kg.	<b>ustmta45</b>	<b>180,00 €</b>
88 Litres	- Ø 50 cm - Haut. 45 cm - Poids. 8,2 kg.	<b>ustmta50</b>	<b>208,80 €</b>
121 Litres	- Ø 55 cm - Haut. 51 cm - Poids. 9,200 kg.	<b>ustmta55</b>	<b>292,40 €</b>
158 Litres	- Ø 60 cm - Haut. 58 cm - Poids. 9,5 kg.	<b>ustmta60</b>	<b>338,00 €</b>

ALU



### ► Couvertres en aluminium

En alu 3-4 mm. Poignée en inox.

14 cm	<b>ustcva14</b>	<b>6,00 €</b>
16 cm	<b>ustcva16</b>	<b>6,70 €</b>
18 cm	<b>ustcva18</b>	<b>6,90 €</b>
20 cm	<b>ustcva20</b>	<b>12,10 €</b>
22 cm	<b>ustcva22</b>	<b>13,40 €</b>
24 cm	<b>ustcva24</b>	<b>12,75 €</b>
26 cm	<b>ustcva26</b>	<b>15,80 €</b>
28 cm	<b>ustcva28</b>	<b>16,50 €</b>
32 cm	<b>ustcva32</b>	<b>19,60 €</b>
36 cm	<b>ustcva36</b>	<b>25,00 €</b>
40 cm	<b>ustcva40</b>	<b>25,45 €</b>
45 cm	<b>ustcva45</b>	<b>40,30 €</b>
50 cm	<b>ustcva50</b>	<b>45,30 €</b>
55 cm	<b>ustcva55</b>	<b>66,00 €</b>
60 cm	<b>ustcva60</b>	<b>80,70 €</b>

### ► Faitouts en aluminium avec couvercle Tom Press

Poignées pleines massives relevées et fixées par rivets, solides et pratiques.  
Tous feux sauf induction



tompres

Ø 32 cm	- Ø 32 cm - Poids. 1,520 kg.	<b>mfatpf32</b>	<b>64,80 €</b>
Ø 36 cm	- Ø 36 cm - Poids. 2,025 kg.	<b>mfatpf36</b>	<b>78,50 €</b>
Ø 40 cm	- Ø 40 cm - Haut. 22 cm - Poids. 2,50 kg.	<b>mfatpf40</b>	<b>99,00 €</b>
Ø 44 cm	- Ø 44 cm - Haut. 21,5 cm - Poids. 3,10 kg.	<b>mfatpf44</b>	<b>121,00 €</b>



### ► Marmites en aluminium avec couvercle Tom Press

Poignées pleines massives relevées et fixées par rivets, solides et pratiques.  
Tous feux sauf induction



tompres

Ø 32 cm	- Ø 32 cm - Poids. 2,14 kg.	<b>mfatpm32</b>	<b>90,00 €</b>
Ø 36 cm	- Ø 36 cm - Haut. 42 cm - Poids. 2,97 kg.	<b>mfatpm36</b>	<b>120,00 €</b>
Ø 40 cm	- Ø 40 cm - Haut. 40 cm	<b>mfatpm40</b>	<b>146,00 €</b>



### ► Faitouts en inox avec couvercles professionnels

Tous feux dont induction

INOX

14 Litres	- Ø 36 cm - Haut. 14 cm	<b>mfifac36</b>	<b>147,00 €</b>
19 Litres	- Ø 40 cm - Haut. 15,5 cm	<b>mfifac40</b>	<b>196,00 €</b>
27 Litres	- Ø 45 cm - Haut. 17 cm	<b>mfifac45</b>	<b>280,00 €</b>
38 litres	- Ø 50 cm - Haut. 20 cm	<b>mfifac50</b>	<b>330,00 €</b>
70 litres	- Ø 60 cm - Haut. 25 cm	<b>mfifac60</b>	<b>449,00 €</b>



### ► Marmites en inox avec couvercle professionnelles induction

Tous feux dont induction

INOX

36 litres	- Ø 36 cm - Haut. 36 cm - Poids. 6 kg.	<b>mfimac36</b>	<b>217,50 €</b>
50 litres	- Ø 40 cm - Haut. 40 cm	<b>mfimac40</b>	<b>266,00 €</b>
71 litres	- Ø 45 cm - Haut. 45 cm	<b>mfimac45</b>	<b>335,80 €</b>
98 litres	- Ø 50 cm - Haut. 50 cm	<b>mfimac50</b>	<b>499,00 €</b>





Nombreux autres modèles sur :

**tompres.com**



► **Ciseaux spécial poisson** 

Ciseaux à poisson en inox à lame crantée pour découper les poissons et nageoires. Poignées surmoulées en plastique.

	<b>poicip28</b>	<b>23,90 €</b>
28 cm		
	<b>coucip22</b>	<b>61,50 €</b>
22 cm		



INOX



◀ **Écailleur à poissons**

Écailleur à poisson avec lame inox en quart de rond, avec le manche en plastique.

Long. 14 cm - Larg. 2 cm - Haut. 5 cm - Poids. 0,03 kg.

Réf. matecapo - **6,70 €**

► **Écailleur à poisson inox**

Écailleur tout inox. D'une seule pièce, cet écailleur s'utilise à plat sur les grandes surfaces. Muni d'une pointe à denture plus fine, il permet un travail minutieux. Résistant et léger, excellente prise en main, passe au lave-vaisselle. Finition : inox brossé.

Long. 19 cm - Larg. 3 cm - Haut. 3 cm - Poids. 0,070 kg.

Réf. matecain - **7,40 €**



INOX



► **Écailleur à poissons avec réservoir**

Écailleur à poisson en fonte d'aluminium, lame en inox. Compartiment à écailles avec couvercle en plastique amovible.

- Poids. 0,09 kg.

Réf. matecpoi - **23,70 €**



► **Écailleur à poissons inox et polypropylène fabriqué en France** 

Sa lame à double crantage en inox vous permettra d'écailler votre poisson facilement et avec sa forme en V et bien aiguisée, vous pourrez couper les nageoires et ouvrir votre poisson pour l'évider sans aucune difficulté. Son manche ergonomique en polypropylène vous garantit une tenue en main parfaite de l'ustensile.

- Poids. 47 g.

Réf. matecaip - **24,10 €**



INOX



► **Pince chef à arêtes en inox**

Pince à arêtes de chef en inox. Permet d'ôter les arêtes d'un poisson cuit sans l'abîmer et de manipuler facilement des ingrédients.

Long. 15 cm - Poids. 20 g.

Réf. matpac15 - **20,20 €**

INOX



◀ **Pince à arêtes inox** 

Pour désarêter les filets de poisson facilement. Pointes en biseau.

- Poids. 0,030 kg.

Réf. coupinar - **9,00 €**

► **Plaque à décongeler antiadhésive pour décongélation viandes poissons légumes**

Cette plaque de décongélation utilise le froid pour amener les aliments à température ambiante sans les cuire. Elle évite la condensation et permet une circulation d'air pour éviter que les aliments ne marinent dans leur propre eau de décongélation. Elle est facile à nettoyer et en aluminium anodisé.

Long. 29,5 cm - Larg. 20,1 cm - Haut. 1,5 cm

Réf. matdecong - **19,90 €**

ALU



INOX



◀ **Pelle à poisson pro inox 24 cm** 

Cette pelle à poisson avec son bout arrondi et sa grande surface plane permet de manipuler le poisson sans l'abîmer, idéale pour les planchas, grils et barbecues. Elle est conçue pour prendre le poisson de face, possède un manche ergonomique et antidérapant à encoches pour les doigts. Elle est livrée avec des pastilles de couleur pour l'identifier et respecte la norme HACCP.

Long. 24 cm - Larg. 7,9 cm - Haut. 10 cm - Poids. 220 g.

Réf. barppo24 - **37,00 €**

► **Presse à poulpe**

Presse à poulpe en inox. La presse à poulpe permet d'obtenir un cylindre compact et uniforme du poulpe pour une coupe en tranche facile. Placez le poulpe dans le cylindre, pressez en reserrant le disque supérieur et placez au frais. Vous pouvez ensuite enlever le disque inférieur et faire avancer la chair de poulpe pour couper des tranches fines.

Long. 25,5 cm - Ø 8,8 cm - Longueur du cylindre : 20 cm - Poids. 1,335 kg.

Réf. matrpou - **270,00 €**





### ► Ciseaux crustacés inox

La pince à crustacés est utilisée pour couper les carapaces et casser les pattes des crustacés crus ou cuits. Elle peut également servir de décortiqueur et ouvrir les oursins. Elle est fabriquée en France, en inox poli, ambidextre et avec un verrouillage de fermeture.

Long. 18,2 cm - Larg. 4 cm - Haut. 0,6 cm - Poids. 0,13 kg.

Réf. poiciscr - 51,00 €

INOX

GARANTIE  
2  
ANS



### ◀ Pince à crabe

Cette pince à crabe en polypropylène est insensible à la corrosion. Elle passe au lave-vaisselle, se tient bien en main même mouillées et ne communique aucun goût au crustacé. Elle vous permet avec un minimum d'effort de casser les pinces ou les pattes des crustacés sans broyer la chair.

Long. 13,5 cm - Larg. 5,2 cm - Haut. 1,2 cm - Poids. 0,05 kg.

Réf. poipincr - 6,30 €

GARANTIE  
2  
ANS



### ► Pince à escargots inox

Pince à escargots, à crustacés en inox. Pour tenir les escargots sans se salir les mains ou les servir à vos invités.

Long. 15,5 cm - Larg. 6 cm - Haut. 3 cm - Poids. 30 g.

Réf. matpines - 6,40 €

GARANTIE  
2  
ANS



### ◀ Pince à oursins

Pince à oursins tout en métal. Pour ouvrir facilement les oursins.

Réf. poipours - 22,40 €

GARANTIE  
2  
ANS



### ► Curettes à bulots par 12

Vendues par 12 pièces, ces curettes en acier inoxydable vous permettent de sortir facilement les mollusques de leur coquilles. Le bout est courbé pour piquer bulots et bigorneaux dans leur partie charnue.

Long. 19,6 cm - Larg. 0,9 cm - Haut. 0,2 cm - Poids. 0,02 kg.

Réf. matcurbb - 15,30 €

INOX

GARANTIE  
2  
ANS



### ► Fourreau avec 12 piques bigorneaux

Fourreau en hêtre avec 12 piques à bigorneaux en inox.

Long. 8 cm - Larg. 1 cm - Haut. 1 mm - Poids. 50 g.

Réf. matfpibi - 9,70 €

GARANTIE  
2  
ANS



GARANTIE  
2  
ANS

### ◀ Fourreau avec 6 fourchettes à escargots

Fourchettes à escargots par 6. Fourreau en bois de hêtre avec 6 fourchettes à escargots en inox. Ces petites fourchettes à deux dents ont été étudiées pour déloger facilement les escargots de leur coquille.

Long. 13 cm - Larg. 1 cm - Haut. 1 cm - Poids. 110 g.

Réf. matfoues - 17,00 €



### ► Couteau à coquille Saint Jacques

Couteau à coquille Saint-Jacques pour ouvrir les coquillages facilement. lame pointue permettant de se glisser dans la coquille et de grande largeur pour bien sectionner le muscle et ouvrir le coquillage pour récupérer et déguster la noix de St-Jacques et le corail. Plaquettes rivetées en plastique sur lame en inox (acier AISI-420) monobloc.

Réf. matcojac - 11,40 €

INOX

GARANTIE  
2  
ANS





### ► Fourreau avec 6 Fourchettes à huîtres

Fourreau en hêtre avec 6 fourchettes à huîtres en inox.

Long. 11,5 cm - Larg. 2,5 cm - Haut. 1 cm - Poids. 15 g.

Réf. poifohui - 17,80 €



INOX



### ◀ Lancette à huîtres pliante inox

Cette lancette à huîtres avec sa lame pliante est très pratique à emporter pour déguster les huîtres fraîchement pêchées. lame en inox très résistante de 3 mm d'épaisseur. Si la lame est dépliée, elle oppose une résistance afin de ne pas se replier sur la main lors de l'utilisation, et ainsi éviter une blessure.

Long. 13 cm - Larg. 2 cm - longueur de la lame 4,5 cm, largeur 1,5 cm. Longueur pliée 8,5 cm - Poids. 75 g.

Réf. matlapli - 10,90 €



### ► Lancette à huîtres manche en palissandre

Cette lancette à huîtres avec son manche en palissandre et sa lame étroite et rigide en inox s'insère très facilement aux 2/3 de l'huître. C'est la position idéale pour couper le muscle qui maintient la coquille fermée. Une fois le pied sectionné, vous faites levier en tournant la lame : l'huître est ouverte. Plaquettes rivetées en palissandre sur lame en inox monobloc.

Long. 16 cm - Larg. 2,5 cm - Haut. 1,6 cm - longueur de la lame 6,3 cm, largeur 1,1 cm. - Poids. 0,07 kg.

Réf. matlahui - 14,20 €



### ◀ Sabot ouvre huître en hêtre 12x8 cm

Ce sabot en hêtre pour ouvrir les huîtres mesure 12x8 cm. Il est fabriqué en hêtre massif issu des forêts normandes et possède un réceptacle pour accueillir l'huître et une butée pour la maintenir en place lors de l'ouverture. Il évite les blessures et ne doit pas être mis au lave-vaisselle. Il est fabriqué avec du bois issu de forêts certifiées PEFC et FSC et est Origine France garantie. Il est livré sans lancette.

Long. 12 cm - Larg. 8 cm - Poids. 125 g.

Réf. matsahui - 12,90 €



### ► Cale huîtres avec lancette

Cale-huîtres en élastomère avec couteau pour ouvrir les huîtres en toute sécurité. Il maintient les huîtres en place pendant l'ouverture, avec un rabat souple pour une main, et un couteau avec lame inox pour l'autre. Il est facile à utiliser pour les droitiers et gauchers, facile à nettoyer et ne prend pas les odeurs. Il est particulièrement utile lors des repas de fin d'année pour éviter les blessures.

- Poids. 0,130 kg.

Réf. mathuir - 24,50 €



INOX



### ◀ Assiette à huîtres inox 25 cm

Plateau pour 6 huîtres en inox. Présentez vos huîtres comme un pro dans cette belle assiette. Assiette empilable de 25 cm de diamètre tout inox. Facile à nettoyer et ne prend pas l'odeur. Possède 6 emplacements pour les huîtres et un emplacement central pour le citron.

- Ø 25 cm - Haut. 2 cm - Poids. 220 g.

Réf. poihuasi - 21,90 €

### ► Plateaux à huîtres polypropylène superposables par 6

Lot de 6 plateaux à huîtres superposables de diamètre 27 cm en polypropylène. Chaque plateau peut contenir 9 huîtres et possède un emplacement central pour le citron. Ils peuvent aussi s'emboîter en quinconce pour un gain de place lors du rangement.

- Ø 27 cm - Haut. 5,5 cm - hauteur totale des 6 plateaux: 28,5 cm, poids total 760 g, hauteur totale rangée 10 cm - Poids. 130 g.

Réf. poihaulp - 21,70 €







### ► Plateau fruits de mer inox rond

Plateau à fruits de mer en inox, de forme ronde, diamètre de 36 cm.

- Ø 36 cm - Haut. 4 cm - Poids. 505 g.

Réf. poiplari - **20,20 €**



### ► Ciseau à moules

Ce ciseau permet d'ouvrir des moules jusqu'à 7 cm de long. Le ciseau se désolidarise, la partie supérieure permet de retirer la chair de la coquille. Lame en inox.

Long. 19 cm - Poids. 105 g.



Réf. coucimou - **16,40 €**



ALU

### ► Supports plateau fruits de mer en acier chromé ronds

Support plateau de fruits de mer en fil d'acier chromé, de forme ronde.

	- Ø 28 cm - Haut. 10 cm - Poids. 290 g. - Diamètre inférieur : 20 cm	<b>poipsu10</b>	<b>9,90 €</b>
	- Ø 28 cm - Haut. 20 cm - Poids. 345 g. - Diamètre inférieur : 20 cm	<b>poipsu20</b>	<b>11,00 €</b>



### ► Marmites à moules émaillées

Marmite à moules en acier émaillé avec couvercle.

Couvercle servant de réceptacle pour les coquilles vides.

Marmite et couvercle avec bords inox.

Tous feux & induction.

2 Litres	- Ø 18 cm - Haut. 12 cm - Poids. 787 g.	<b>ustmam18</b>	<b>19,90 €</b>
5 Litres	- Ø 24 cm - Poids. 0,9 kg.	<b>ustmamou</b>	<b>25,40 €</b>



### ► Broyeur à glace pilée manuel inox

Pileur de glace à manivelle d'une hauteur de 26 cm et d'un diamètre de 16 cm. Très efficace et facile d'utilisation. Vous pourrez piler une grande quantité de glaçons rapidement.

- Ø 16 cm - Haut. 26 cm - Poids. 892 g.

Réf. matbrogl - **49,90 €**



INOX

### ► Broyeur à glace pilée électrique professionnel 3,5 litres 15 kg/heure

- Larg. 17,2 cm - Haut. 46,3 cm - Poids. 4,5 kg.  
Puissance 60-810 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 15 Kg/h. Capacité 3,5 L

Réf. matglapi - **99,00 €**





## ► Poissons et autres produits de la mer

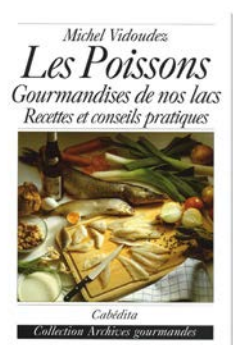
**NOUVEAU**

Marie Chioca - 222 pages

Nous connaissons tous les bienfaits du poisson sur la santé et devrions en consommer au moins deux fois par semaine, selon les experts en nutrition. L'auteure explique dans cet ouvrage qu'il est possible de manger régulièrement du bon poisson sans se ruiner. Elle explique également que cette consommation ne se fera pas au hasard : il faut qu'elle soit éco-responsable ! Avec une centaine de recettes originales, l'auteure nous montre comment profiter des bienfaits du poisson en choisissant judicieusement les espèces à mettre dans son assiette, mais également faciles à réaliser et abordables pour le porte-monnaie.

Long. 24,5 cm - Larg. 16,5 cm - Poids. 0,525 kg.

Réf. livtvpoi - **22,00 €**



### ◀ Livre Les Poissons Gourmandises de nos lacs

Les poissons gourmandises de nos lacs recettes et conseils pratiques - Michel VIDOUDEZ - 69 pages. Des recettes pour bien cuisiner nos poissons de rivières et lacs, ainsi que quelques recettes de sauces pour apprécier à leur juste valeur ces poissons.

- Poids. 0,165 kg.

Réf. livcapoi - **12,50 €**

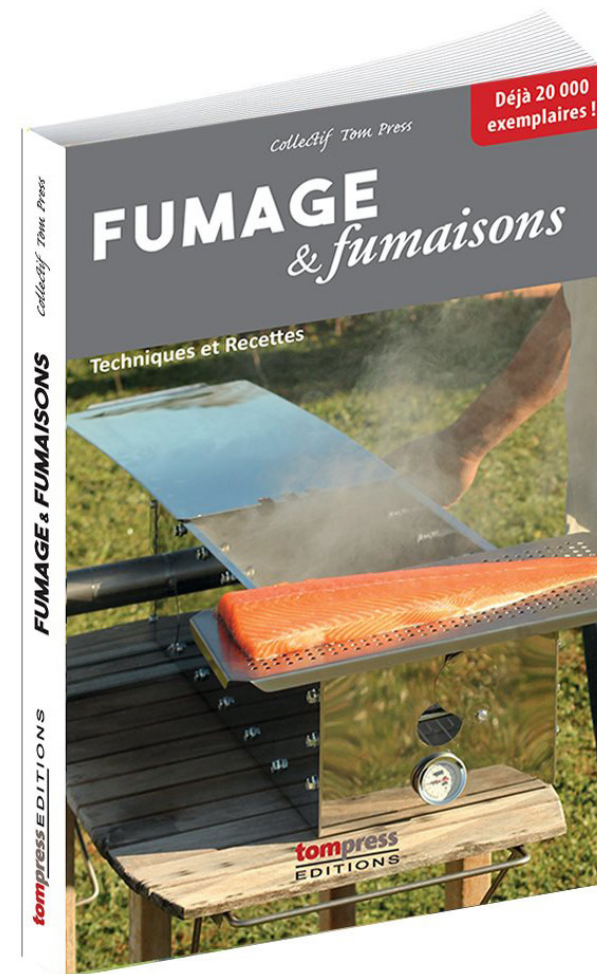
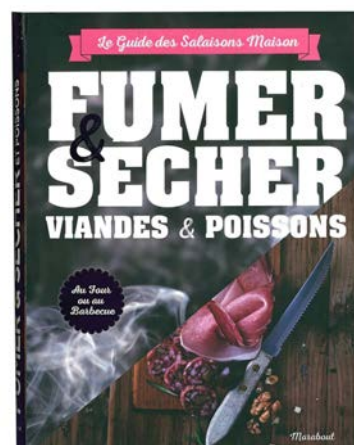
## ► Livre Fumer et sécher viandes & poissons - Le guide des salaisons maison

Turan T. Turan - 224 pages.

Ce livre propose des astuces, des recettes et des instructions pour sécher, fumer et saler de la viande et du poisson. Il comprend 224 pages illustrées avec plus de 50 techniques et recettes, y compris comment faire un jambon à l'os, des saucissons secs, du canard ou du bœuf séché, de la morue, du saumon fumé à l'éco-saïse ou du lapin fumé à chaud. Il guide également pour les équipements nécessaires et contient des pas à pas en photo.

- Larg. 20 cm - Haut. 25,3 cm - Poids. 795 g.

Réf. livmafum - **20,00 €**



**tompress**  
EDITIONS

### ◀ Fumage et fumaisons techniques et recettes

Livre Fumage et fumaisons - Techniques et recettes - 200 pages. Les bases, les principes, les recettes du fumage... Toutes les astuces à connaître pour devenir un amateur averti. Le fumage est un mode de conservation et de cuisson différent. Cet ouvrage s'adresse à tous les passionnés mais également aux amateurs. Ils trouveront là une approche progressive et claire de nouvelles recettes illustrées de ce savoir-faire quelquefois très ancien. Tom Press éditions.

- Larg. 16 cm - Haut. 24 cm - Poids. 470 g.

Réf. livtofum - **19,90 €**

## ► Le saumon, cru, fumé ou cuit

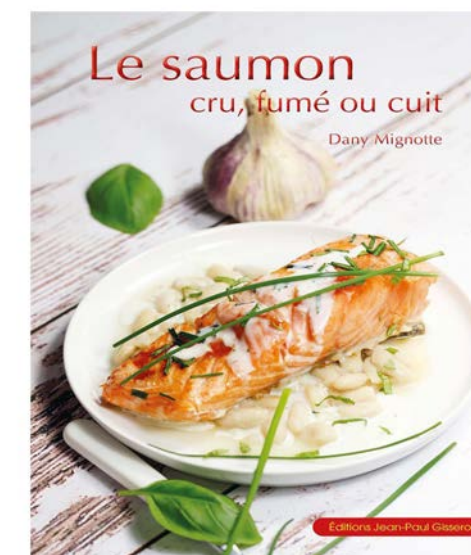
**NOUVEAU**

Par Dany Mignotte. Broché, 64 pages couleur.

L'autrice Dany Mignotte, chroniqueuse et blogueuse culinaire, nous transmet ici, à travers des recettes simples et éprouvées, différentes façons de préparer le saumon. Agrémentée de jolies photos, chaque recette est une redécouverte de ce mets délicat qu'est le saumon.

Long. 24 cm - Larg. 17 cm - Poids. 170 g.

Réf. livgisau - **6,00 €**





à votre service

L'équipe Tom Press est à votre service pour vous conseiller dans le choix de votre équipement, répondre à toutes vos questions et vous accompagner lors de l'utilisation de votre matériel si nécessaire.

## Comment commander ?

Par internet :

**www.tompress.com**  
7 jours/7 - 365 jours/an

Paiement par chèque ou carte bancaire

Par téléphone :

**05 63 71 44 99**

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

Un de nos conseillers prend votre commande et s'occupe de l'expédition

Par courrier :

**TOM PRESS - ZA de la Condamine**  
**81540 Sorèze**

Bon de commande téléchargeable sur le site ou à demander par téléphone, au **05 63 71 44 99** joindre le règlement à la commande

### LE PAIEMENT SÉCURISÉ



PAIEMENT SÉCURISÉ  
CB - Chèques - Virement

. Par chèque bancaire ou postal.

. Par carte bancaire (le paiement n'est validé qu'à l'expédition).

. Paiement en 3x sans frais\* : Uniquement par chèque bancaire à partir de 120 € TTC.

. Virement bancaire : Demandez nos coordonnées bancaires à un conseiller Tom Press

### LA LIVRAISON

Frais de port et d'emballage dépendent de votre commande :

. Livraison à **DOMICILE** :

- à partir de **5,90 €**

- OFFERTE dès 250 € d'achats

. Livraison en **POINT RELAIS** :

- OFFERTE dès 69 € d'achats

. Livraison **EXPRESS (24h)** :

- à partir de **7,90 €** en POINT RELAIS

- à partir de **9,90 €** à DOMICILE

### LA RÉCEPTION

**365 jours pour changer d'avis\***. N'oubliez pas de contrôler votre colis à la réception **avant de signer** le bordereau. Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans l'emballage d'origine.

\* A compter de la date de livraison

### GARANTIE PRODUIT

Vous trouverez dans votre colis **la facture de votre commande tenant lieu de certificat de garantie**. Pour retourner un article sous garantie, merci de contacter nos services au **05 63 71 44 99** ou **infos@tompress.com**.

**SERVICE avant et après-vente : Du lundi au vendredi de 9h à 18h sans interruption**

### BON DE COMMANDE CATA FUMPOI2024

Ce bon de commande est également téléchargeable sur [www.tompress.com](http://www.tompress.com).  
Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. A compléter et retourner sous enveloppe affranchie à :  
**Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 5 avenue Jean Croux - 81540 SORÈZE**

#### Adresse de facturation

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

1

Lieu-dit \_\_\_\_\_

Code postal / Ville \_\_\_\_\_

Téléphone **obligatoire** \* \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Je souhaite recevoir la **newsletter** tompress à cette **adresse e-mail**

Ma date de naissance (facultatif) : [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]

#### Service d'envoi différé (facultatif)

Date de livraison souhaitée entre le \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ et le \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Dates espacées d'au moins 5 jours

S'il y a lieu, indiquez-nous la date limite souhaitée pour la réception de vos articles. Joignez votre règlement, nous ne l'encaisserons qu'au moment de l'expédition.

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebg16	16	Grille acier, trous Ø 16, pour hachoir type 22	2	18,00	36,00
Une difficulté pour remplir ce bon de commande? Appelez le 05 63 71 44 99				<b>SOUS-TOTAL</b>	

2

Livraison standard par Colissimo ou Geodis



Livraison 24 h : contactez-nous

3

À DOMICILE	Participation aux frais de port et d'emballage** +
Ma commande est inférieure ou égale à 30 €	5,90 € TTC
Ma commande est supérieure à 30 €	7,90 € TTC
Ma commande est supérieure ou égale à 250 €	GRATUIT
EN POINT RELAIS (commande éligible*)	
Ma commande est inférieure ou égale à 69 €	6,90 € TTC
Ma commande est supérieure ou égale à 69 €	GRATUIT

\* Colis de dimension (L+l+h) inférieure à 1,5 m ET dont le côté le plus long ne dépasse pas 90 cm ET de moins de 8 kg.

\*\*Participation aux frais de port uniquement valables pour la France continentale et en un point unique. Pour la Corse, les Dom Tom et l'étranger : nous consulter au 05 63 71 44 99 ou sur [infos@tompress.com](mailto:infos@tompress.com)

Assurez-vous d'avoir mentionné votre numéro de téléphone ou votre e-mail afin que nous puissions vous joindre si nécessaire.

Date et signature obligatoires

4

#### Cochez le mode de règlement choisi

Par chèque bancaire ou postal joint, à l'ordre de **Tom Press SAS**

Par carte bancaire n° \_\_\_\_\_

Date de validité [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] Cryptogramme\* [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
\*(les 3 derniers chiffres qui figurent au dos de votre carte)

Nom du porteur de la carte : \_\_\_\_\_

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 31/12/2020. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles. Nous ne saurions être tenus responsables des erreurs d'impression. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Si vous voulez recevoir nos offres commerciales, merci de cocher la case ci-contre Si vous voulez recevoir des offres de nos partenaires, merci de cocher cette case

N°CNIL : 1112226 SAS TOM PRESS au capital de 500 000 euros. RCS Castres 438 153 272. N° TVA FR24438153272.

#### Adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Lieu-dit \_\_\_\_\_

Code postal / Ville \_\_\_\_\_

Téléphone **obligatoire** \* \_\_\_\_\_

Je souhaite que la facture soit envoyée séparément du colis (cadeaux, etc.)

Je souhaite être livré en point relais\*\* le plus proche de mon adresse de livraison.

\* Numéro pouvant être nécessaire pour assurer le bon suivi de vos commandes. N'est communiqué qu'aux transporteurs.

\*\* Sous réserve de commande admissible en point relais sinon à votre adresse.

**COMMANDE EXPRESS**

**www.tompress.com**

**Tél: 05 63 71 44 99 - Fax: 05 63 71 44 98**

(du lundi au vendredi de 9h à 18h)





Consulter en ligne



Conseils, recettes, pas à pas,  
zoom sur, nouveautés...

Cliquez ici pour recevoir  
nos magazines

Ça m'intéresse >

