

CATALOGUE

Charcuterie, viande et poisson



tompress
depuis 1921
n°1 pour le Fait Maison



1 - PELER ET PLUMER

Pesons anglais	8
Balances romaines	9
Accessoires	10
Plumeuses	11
Chalumeaux	12
Crochets	11
Livres	13



2 - EQUIPEMENT DE LA PERSONNE ET ATELIER

Tabliers	13
Papiers	14
Charlotte	14
Combinaison	15
Masques	15
Torchons	14
Bottes de sécurité	15
Gants	16
Pour les mains	17
Nettoyant inox	17
Vaisselle	17
Entretien sols et surfaces	18
Entretien du linge	19
Désinsectiseurs	20
Destructeurs d'insectes	21
Chauffage	22
Balances électroniques	
Bacs	61
Caisse alimentaires empilables	27
Bacs gastronorm inox	28
Bacs gastronorm polypropylène	30
Bacs plastique étanche	31
Bols inox	
Bassine à gras et confiture aluminium Tom Press	32,107



3 - DÉCOUPE

Couteaux Tom Press	38
Couteaux Manche rouge	40
Couteaux Chef	41,261
	42,287
Couteaux Sanelli	44
Feuilles et couperets	46
Malettes de découpe	47,259
Planches à découper	48
Billots	49
Portes couteaux	51
Gant anti-coupure	52
Aiguiser	53
Fusils	54
Armoires de stérilisation	55
Scies à os manuelle	56
Scies à os électrique	57
Crochets	59
Ciseaux	59



4 - HACHER LA VIANDE

Hachoirs manuels	64
Kit pour débiter en charcuterie	62
Hachoirs électriques	75
Cutters mixeurs	104



5 - MISE EN BOYAUX ET SALAISON

Malaxeurs	105
Bacs alimentaire	106
	107
Salaisons	111
Boudins, saucisses et saucissons	111
Ficelles alimentaire pour charcuterie lin lisse	112
Boyaux	113
Poussoirs	114



6 - EPICES ET ASSAISONNEMENTS

Salaisons	110,124
Epices	125
Poivres	117
Ail rose de Lautrec	118
Ustensiles	126
Couper, émincer	127
Peser, mesurer	128



8 - STÉRILISATION CONSERVES ET CUISSON

Boîtes de conserve métalliques	141
Sertissage	140
Bocaux Le Parfait®	142
Bocaux Tom Press	142
Bocaux Familia Wiss®	143
Bocaux Weck	143
Pots et capsules à jupes hautes	144
Bocaux Twist off	144
Ouvre-boîte	147
Réchauds à gaz	149
Stérilisateurs classiques	153
Stérilisateurs électriques émaillés	158
Stérilisateurs électriques inox	159-161
	162
Marmites, faitouts et couvercles	164
Ustensiles	170
Passoires	169
Thermomètres	172
Cuisson au four	173



9 - MISE SOUS-VIDE MATURATION ET STOCKAGE

Frais et congelés	175
Maturation et séchage	176-178
Récipient pour sous vide	179
Sachets sous vide	181
Machines sous vide	185
Sous vide à cloche	192
Garde-manger	194



10 - FUMER ET GRILLER

Tournebroches (accessoires)	199
Rotisserie (lèche-frite)	202
Rotisserie (cheminée)	203
Rotisserie (bouffadou)	204
Rotissoires	205
Rotisserie (aspirateur)	206
Barbecue à bois et à charbon	179
Barbecues à gaz	209,224
Grils	183
Big Green Egg	
Turbogrill	228
Planchas Euskal Plantxa	230
Planchas à gaz	231
Planchas électriques	233
Cuisson au gril	213
Barbecue (ustensiles)	238
Sciures et copeaux	240
Fumoirs polyvalents	245
Fumoirs ronds	223
Fumoirs électriques	254
Spécial poisson	226
Cuisson au four	228
Cuisson au gril	229
Cuisson plancha	231
Coutellerie	270
	271



11 - DÉCOUPE DU JAMBON	Trancheuses manuelles	274
	Trancheuses électriques	275-277
	Spécial jambon	272
	Spécial saucisses et saucissons	285



12 - ELEVER ABATTRE	Bacs à saigner	286
	Couteaux à saigner	287



13 - HABILLEMENT	Vêtements Bartavel	288
-------------------------	--------------------	-----

► Peson anglais 15 kg

Réf. pesang15 - **8,40 €**



► Peson anglais 20 kg

Réf. pesang20 - **8,60 €**



► Balance romaine 100 kilos

Réf. pesroc100 - 317,00 €



► Balance romaine 200 kilos

Réf. pesroc200 - 494,00 €



► Cire à plumer 24 kg

Réf. elecirep - **220,00 €**



► Colophane Coloder pour peler et plumer 600 g. 🇫🇷

Réf. elecol06 - **15,00 €**



► Cloche à racler les poils et soies de cochon sanglier

Réf. coucloch - **26,00 €**

INOX



► Colophane Coloder pour peler et plumer seau de 3,5 kg 🇫🇷

Réf. elecol35 - **62,00 €**



► Cuiseur bain marie GN1/1

Réf. matbainm - **224,20 €**

INOX



Idéal pour faire fondre la cire

► Plumeuse électrique à doigts pour poulets, dindes, cailles, pigeons...

Possibilité de changer les doigts suivant le volatile à plumer.
Permet le plumage à basse température (48 à 53°C.).
Armature en acier, surmoulage en plastique, rouleaux et visserie en inox, pignonerie en plastique autolubrifiant.
Avec cette plumeuse il faut compter entre 30 s et 1 minute par poulet pour le pelage, vous avez donc un rendement de 40 à 50 poulets par heure.

- Poids 35,000 kg.

Réf. eleplume - **1 460,00 €**



1 - PELER PLUMER - Crochets

► Crochet de dépeçage pro porte carcasses

Réf. coucarca - **79,70 €**

INOX



► Crochet pour attraper les carcasses

Réf. coucroch - **9,90 €**

INOX



► Chalumeau bruleur multifonction pour cartouche

Réf. matchamu - **35,00 €**



► Cartouche de gaz butane 390 ml

Réf. recgaporcar - **5,10 €**



► Chalumeau de cuisine grande capacité avec piezzo

Réf. matchalb - **24,20 €**



► Chalumeau pour soies de sanglier

Réf. rechal13 - **46,00 €**



► Tablier PVC Blanc 120 x 90 cm

Réf. entabpv9 - **7,90 €**



tompress

► Tablier de cuisine gris Tom Press

Réf. entagrtp - **18,90 €**



► Tablier jetable en polyéthylène 120x70 cm par 100

Réf. entabpe7 - **24,90 €**



► Tablier de boucher polyuréthane 115x90 cm fabriqué en France

Réf. enttabou - **32,00 €**



► Tablier de boucher une épaule en coton

Réf. entaboco - **37,40 €**



► Cape porteur Bourgeron avec capuche

Réf. entcapor - **84,10 €**





► **Charlotte ronde clip polypropylène blanc par 100**

Réf. entcharb - **5,10 €**



► **2 bobines T1000 chamois**

Réf. entbobc2 - **23,50 €**



► **100 torchons blancs jetables 42x38 cm**

Réf. entorjet - **34,80 €**



► **Lot de 3 torchons haute qualité**

Réf. entorcho - **21,10 €**

tompress



► **Torchon Tom Press**

Réf. cadtorch - **5,20 €**

► **Couvre-chaussures antidérapant à usage unique bleu (lot de 100)**

Réf. entcouch - **11,70 €**



► **Surbottes de protection jetables polyéthylène transparent par 50**

Réf. entsurbo - **18,70 €**



Bottes de sécurité Dunlop pour labo agro-alimentaire

pointure 37	entbob37	32,00 €
pointure 38	entbob38	
pointure 39	entbob39	
pointure 40	entbob40	
pointure 41	entbob41	
pointure 43	entbob43	
pointure 44	entbob44	
pointure 45	entbob45	

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

Réf. entgafix - **28,00 €**



► **Sous gant cote de maille**

Réf. entgacot - **3,10 €**



► Gants latex jetables non poudrés (par 100)

T6/7 S	entgla06	7,90 €
T8/9 M	entgla08	
T10 L	entgla10	



► Gants vinyle non poudrés contact alimentaire par 100

Réf. entgvi10 - **5,50 €**



► Gants en nitrile noir jetables non poudrés (par 100)

T7 S	entgni07	6,90 €
T8 M	entgni08	
T9 L	entgni09	
T10 XL	entgni10	

Gants latex jetables non poudrés (par 100)

T6/7 S	entgla06	7,90 €
T8/9 M	entgla08	
T10 L	entgla10	



► Savon crème lavante mains hypoallergénique 1 litre

Réf. entcrla1 - **6,99 €**



► Crème lavante mains hypoallergénique 5 l

Réf. entcrla5 - **18,90 €**



► Plonge concentrée dégraissante 5 kg parfum citron

Réf. entliva5 - **21,00 €**



► Gel microbilles mains 5 kg

Réf. entgemi5 - **42,00 €**



► Poudre de trempage vaisselle 5 kg.

Réf. enttvai5 - **21,50 €**



► Nettoyant inox désinfectant 750 ml



Réf. entino75 - **10,90 €**

Spécial inox





► **Nettoyant sol parfum pin 5 litres pour 800 litres d'eau de lavage**

Réf. entnepi5 - **12,30 €**



► **Nettoyant assainissant et désinfectant «beaux sols» 5 litres**

Réf. entneso5 - **23,50 €**



► **Détergent dégraissant 5 litres surfaces et sol**

Réf. entdede5 - **27,40 €**



► **Kit super nettoyant détachant 5 l avec pulvérisateur 600 ml**

Réf. entned5p - **38,30 €**



► **Nettoyant dégraissant multisurfaces concentré 5 litres**

Réf. entnede5 - **71,10 €**



► **Dégraissant nettoyant en poudre pour friteuse et gras 5 kg**

Réf. entnefi5 - **35,50 €**



► **Kit nettoyant vitres et surfaces modernes 5 l avec pulvérisateur**

Réf. entnev5p - **12,30 €**





► **Assouplissant linge concentré pro 2 litres avec microcapsules**

Réf. entassou - **5,30 €**



► **Détachant professionnel taches grasses 100 ml**

Réf. entdelig - **6,00 €**



► **Détachant professionnel taches de sang 100 ml**

Réf. entdelis - **6,00 €**



► **Détachant linge oxygéné en poudre 5 kg**

Réf. entdepo5 - **47,00 €**



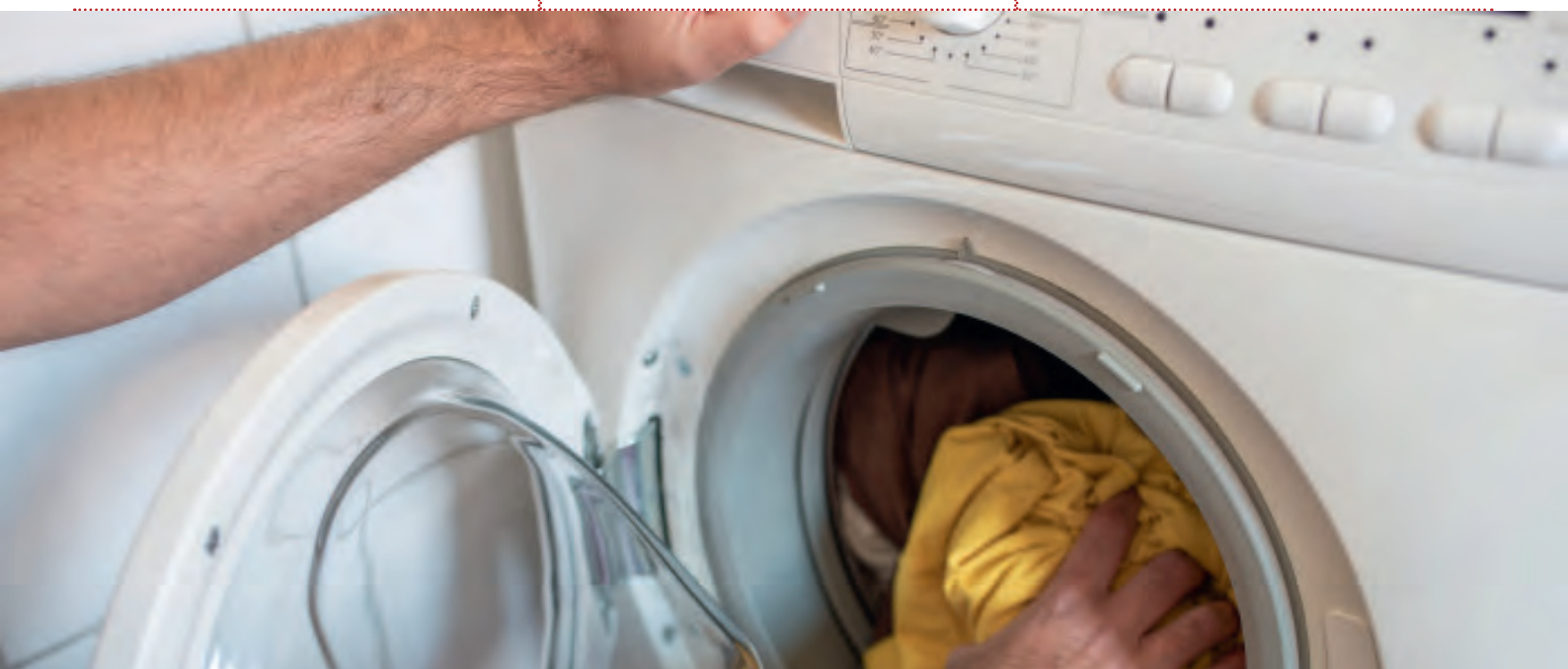
► **Lessive en poudre spéciale linge blanc hyperconcentrée sac de 20 kg**

Réf. entlep20 - **78,10 €**



► **Lessive liquide pro 5 litres idéale pour linge couleur et noir**

Réf. entles15 - **29,40 €**



► Désinsectiseur à glu IP20 pour 50m²



Réf. entino50 - **68,70 €**



► Désinsectiseur à glu IP20 pour 80m²



Réf. entmur80 - **149,90 €**



► Désinsectiseur inox à glu IP21 avec néons 80 m²

Réf. entneo80 - **370,00 €**



► Désinsectiseur inox électrique de 2x15W pour 80m²



Réf. entino80 - **362,00 €**



► Désinsectiseur inox électrique de 2x20W pour 120m²



Réf. entin120 - **417,00 €**



► Tube de 15 W AE de 43 cm.

Réf. entZneo80tub - **19,70 €**

► Tube de 20 W AE de 61 cm.

Réf. entZneo12tub - **25,30 €**

INOX

► Destrocteur d'insectes 50 m² corps inox

Réf. entcin20 - **130,00 €**



► Lot de 6 plaques de glu noires quadrillées pour IGLUI (inox 441)

Réf. entino50glu - **12,50 €**

► Lot de 6 plaques de glu noires quadrillées pour entmur80

Réf. entmur80glu - **21,00 €**

► Destrocteur d'insectes 120 m² corps inox

Réf. entcin40 - **149,00 €**



INOX

► Plaques de glu blanches pour désinsectiseur inox à néons

Réf. entneo80glu - **38,60 €**

► Piège anti-insectes à néon et ventilateur destructeur par dessèchement

- Larg. 24,5 cm - Haut. 34 cm
- Poids. 2,4 kg. Puissance 55 W -
- Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.
- Rotation 900 Trs/min.

Réf. entpinse - **120,00 €**

► Répulsif à ultrasons 200 m² pour souris et insectes

Répulsif d'intérieur à souris et insectes à ultrasons. Alimentation sur secteur. Utilise des ultrasons à fréquence variable (20-65kHz). Couvre jusqu'à 200 m² de surface s'il n'y a pas d'obstacles aux ultrasons (cloison, porte...). Les ultrasons émis sont inaudibles pour les humains et n'interfèrent pas avec les autres appareils électriques.

Long. 14 cm - Larg. 7 cm - Haut.
8,8 cm - Poids. 275 g.
- Voltage 9 V.

Réf. jarepinu - **27,30 €**



► Chauffage soufflant à gaz 10 kW générateur d'air chaud pulsé inox 320 m3/h

Allumage manuel avec un système de piézo électrique. Parfait pour réchauffer rapidement une pièce. Peut aussi sécher ou décongeler des endroits aérés. Puissance de 10 kW/h, il brasse 320 m3/h d'air. Flamme contrôlée par thermocouple et valve à gaz. Pour plus de sécurité, l'appareil possède un thermostat de sécurité qui, en cas de surchauffe, coupe l'arrivée d'électricité et de gaz. Cable d'alimentation électrique, tuyau de gaz de 1,5 m et détendeur fournis.

Long. 36 cm - Larg. 18 cm - Haut. 28 cm - Poids 5 kg.
Puissance 10 000 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.
Capacité 320 000 L

Réf. entgac32 - **199,90 €**

INOX

NOUVEAU



► Chauffage générateur d'air chaud inox à gaz 10 Kw/h 420 m3/h

Réf. entgac10 - **249,00 €**



INOX



► Générateur d'air chaud inox à gaz réglable 22-42Kw/h 1250 m3/h

Réf. entgacre - **399,00 €**

INOX






► Balances électroniques inox

Plateau inox, précision à 1 gramme. Elle possède un bouton pour la tare ou la remise à zéro.

Fonctionne avec 4 piles non fournies ou sur secteur. (adaptateur non fourni).



 10 kg	Long. 24 cm - Larg. 24 cm - Haut. 8 cm - plateau 22x16,5 cm - Poids 1,865 kg.	peselp10	168,00 €
 30 kg	Long. 30 cm - Larg. 32 cm - Haut. 11,5 cm - plateau 29,8x23,6 cm - Poids 3,240 kg.	peselp30	269,00 €
 50 kg	Long. 32 cm - Larg. 30 cm - Haut. 11,5 cm - plateau de 29x23 cm - Poids 3,24 kg.	peselp50	279,00 €

► Balance électronique étanche 15 kg

Balance électronique étanche inox pour une pesée maximale de 15 kg et minimale de 20 g. Précision à 2 grammes près. Capot et plateforme en inox. L'écran ACL (affichage à cristaux liquides) est relativement large et facile à lire. Indice de protection IP65. Cette balance est donc hermétique à la poussière et peut être immergée provisoirement dans l'eau jusqu'à 1 mètre. Le circuit A/D Electron résiste à un environnement humide. Les unités de mesure possible sont le kilogramme (kg) et le livre (lb). Vous avez également la possibilité de mettre la balance en «arrêt automatique» pour qu'elle s'éteigne seule lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. Le retour à zéro est aussi automatique. Fonction tare et recalibrage facile. Niveau intégré. Hauteur des pieds réglables. Dimensions de 23x29,5x12,5 cm pour un poids de 3,2 kg. Le plateau en inox fait 23 cm de long sur 19 cm de large. Fonctionne avec 4 piles LR20 1,5 V et adaptateur.



Long. 23 cm - Larg. 29,5 cm -
Haut. 12,5 cm - Poids. 3,2 kg.

Réf. pesele15 - 399,90 €




► Balances étanches à plateau tout inox

Balance compacte à plateau tout inox étanche de 20 g à 15 kg. Cette balance tout inox fonctionne sur batterie rechargeable (6V/4Ah) et possède 4 pieds réglables pour une meilleure stabilité. Son double écran LED de 23 mm permet de visualiser la pesée distinctement. Autonomie de 80 heures. Fonctions Brut/Tare/Net. Avec son indice de protection IP 67, cette balance est protégée contre les poussières, les projections d'eau : vous pourrez l'utiliser dans des environnements humides. Dimensions du plateau : 230x190 mm. Température d'utilisation : entre 0°C et 40°C. Précision de pesée de 1 g. Contrôle de poids (signal sonore si poids inférieur ou supérieur aux seuils définis). Portée 15 kg. Garantie 2 ans.

INOX



	- larg. 28 cm - Haut. 21 cm - Poids. 4,8 kg	inox	pespli15	352,00 €
Pesée de 20 g à 15 kg précision 1 g	- Dimensions balance : 280x320x210 mm - Poids. 4,8 kg		pespli06	325,00 €
Pesée de 10 g à 6 kg				

► Adaptateur 12V secteur pour balances électroniques 30 et 50 Kg

Adaptateur secteur 220 V / 12 V pour balances électroniques PESELP30 et PESELP50.

- Poids. 145 g.
- Voltage 220 V.

Réf. **peselp30adp** - **14,70 €**



► Adaptateur secteur pour balances électroniques 5 et 10 kg

Adaptateur secteur 220 V / 6V pour balances électroniques référence : PESELP05 et PESELP10.



- transforme du 220 V en 6 V -
- Poids. 145 g.
- Voltage 220 V.

Réf. **peselp05adp** - **17,20 €**



► Balances électroniques à colonne

Balance électronique à colonne 60 kg. Précision à 10 g. Plateau inox de 40,4x30,4 cm. Cette balance en inox est facile à nettoyer et facile à ranger ou à transporter car elle se démonte. L'écran de lecture lumineux est fixé à 70 cm de hauteur. La balance électronique fonctionne soit sur secteur soit sur sa batterie interne de 30 heures d'autonomie. En plus de toutes les fonctions classiques vous pourrez effectuer des pesages multiples et imprimer vos pesées en connectant la balance à votre ordinateur. Les 4 pieds sont réglables. Plateau et colonne en inox, structure acier, capteur aluminium.

 60 kg	Long. 58 cm - larg. 30,4 cm - Haut. 74,5 cm - Poids. 9,6 kg	pescol60	549,00 €
 150 kg	Long. 68 cm - larg. 40,4 cm - Haut. 74,5 cm - Poids. 12,5 kg	pesco150	699,00 €



► Balances électroniques à colonne (pièces détachées)




Carte électronique d'écran à colonne 150 kg	pesZco150cee	299,00 €
Batterie de rechange pour réf. PESCOM15, PESCOL60, PESCO150.	pesZcom15bat	109,00 €



► Balances à colonne étanche IP65 plate-forme inox fabriquées en France

Balance à colonne étanche IP65 plate-forme inox 15 kg fabrication française. Cette balance d'Origine France Garantie est idéale pour une utilisation dans les métiers de bouche. Elle est équipée d'un plateau en inox 304L, de 400x300 mm et d'une colonne inox, qui peut s'adapter des 2 côtés du plateau. Vous optimisez ainsi son utilisation selon la place et le besoin que vous avez. Elle répond aux exigences de l'industrie agroalimentaire grâce à son indice de protection IP65 (eau et poussière) et est facile à nettoyer. Cette balance propose :- une colonne inox de 330 mm avec indicateur inclinable en ABS réglable par molette et un écran LCD rétroéclairé à 6 chiffres pour visualiser la pesée distinctement avec une hauteur de chiffres de 25 mm.- un clavier à 5 touches- une batterie 6V 3.2 AH-accessible- 4 pieds en caoutchouc réglables pour une meilleure stabilité- une structure en acier peint Epoxy- Auto off sur batterie- précision à 1 g- portée 15 kgAlimentation sur secteur 220V et batterie interne. Autonomie de travail de 40 heures. Fonctions brut/tare/net/comptage/cumul intégrées : permet de garder en mémoire la somme successive de plusieurs pesées. Garantie 4 ans. Fabrication Française Garantie.



 15 kg	- larg. 30 cm - Haut. 58,5 cm - Poids. 11,5 kg	Puissance (W)- Voltage 220 V.	pespfc15	579,00 €
 30 kg			pespfc30	650,00 €
 60 kg	- Dimensions hors tout : 500x300x585 mm - Poids. 11,5 kg		pespfc60	680,00 €

1- uniquement gamme inox

Préparer/Cuire¹/Stocker/Transporter

7 SURFACES* / 6 PROFONDEURS* / 3 MATIÈRES

* selon matières - dimensions indiquées en mm

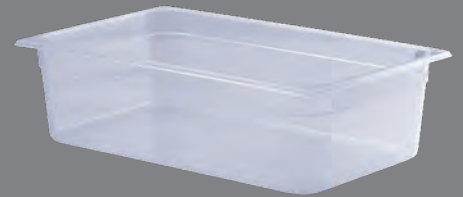
Copolyester

Inox 18/10

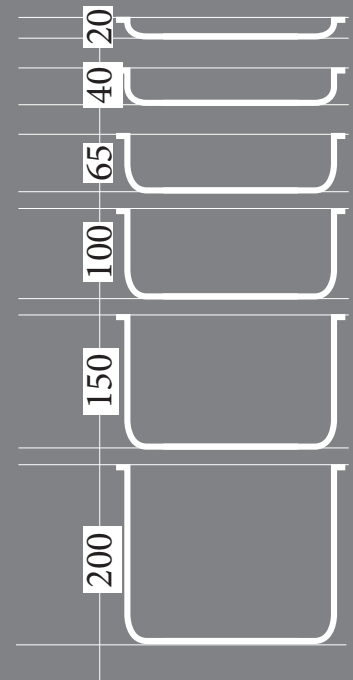
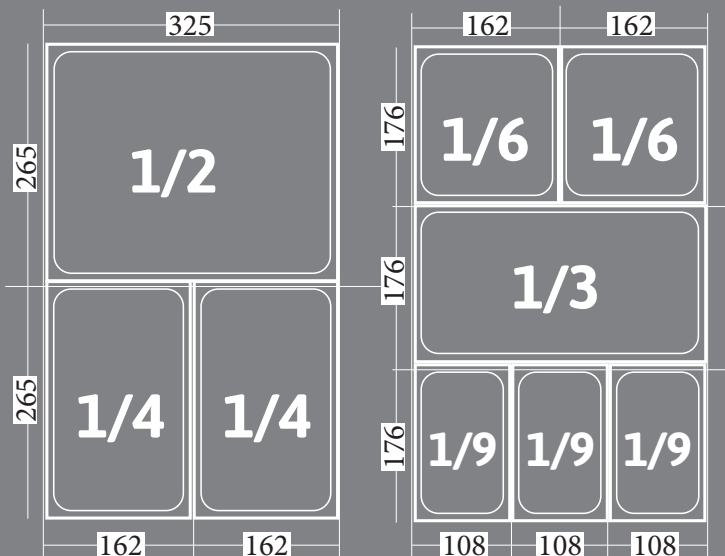
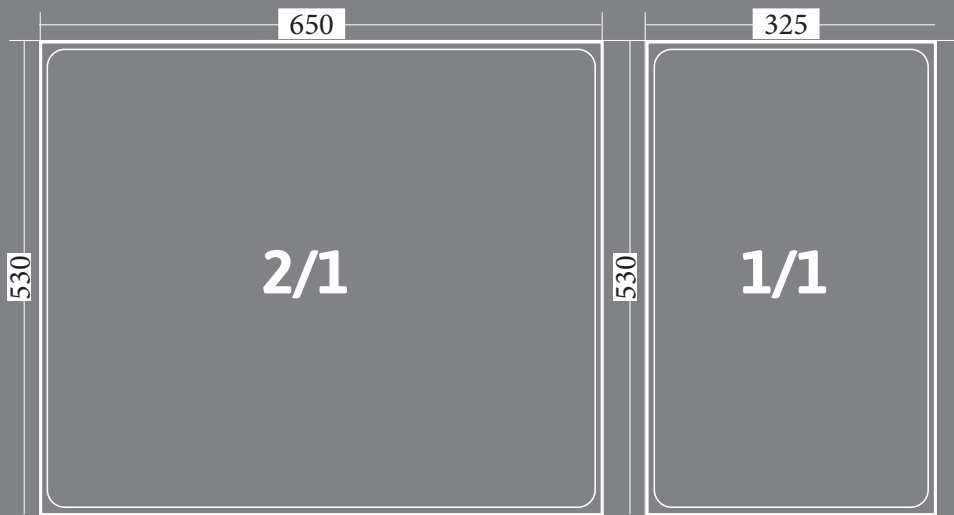
Équivalent polycarbonate
Sans bisphénol A

Polypropylène

Sans bisphénol A



1- uniquement
gamme inox





► **Bac gastronorm inox GN 1/3 h. 6,5 cm
EN-631**

Réf. *gasi1306* - **18,80 €**



► **Bac gastronorm inox GN 1/3 h. 10 cm
EN-631**

Réf. *gasi1310* - **19,50 €**



► **Bac gastronorm inox GN 1/3 h. 15 cm
EN-631**

Réf. *gasi1315* - **24,80 €**



► **Couvercle inox avec joint silicone
pour bac gastro GN 1/3**

Réf. *gasicj13* - **61,50 €**



► **Couvercle inox pour bac gastronorm
GN 1/3 EN-631**

Réf. *gasico13* - **11,10 €**





► Bac gastronorm inox GN 1/2 h. 10 cm EN-631

Réf. gasi1210 - **27,40 €**



► Bac gastronorm inox GN 1/2 h. 15 cm EN-631

Réf. gasi1215 - **40,70 €**



► Bac gastronorm inox GN 1/2 h. 20 cm EN-631

Réf. gasi1220 - **43,40 €**



► Couvercle inox avec joint silicone pour bac gastro GN 1/2

Réf. gasicj12 - **71,60 €**



► Couvercle inox pour bac gastronorm GN 1/2 EN-631

Réf. gasico12 - **14,50 €**



► **Bac gastro GN 1/3 polypropylène
hauteur 10 cm**

Réf. *gasp1310* - **6,10 €**



► **Bac gastro GN 1/2 polypropylène
hauteur 15 cm**

Réf. *gasp1215* - **11,60 €**



► **Bac gastro GN 1/3 polypropylène
hauteur 15 cm**

Réf. *gasp1315* - **11,00 €**



► **Bac gastro GN 1/2 polypropylène
hauteur 20 cm**

Réf. *gasp1220* - **10,90 €**



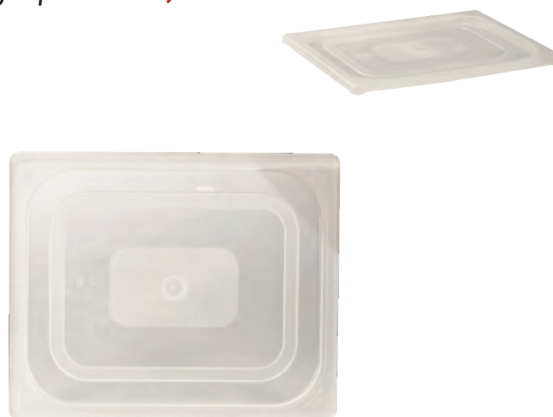
► **Couvercle pour bac gastro GN 1/3
polypropylène**

Réf. *gaspco13* - **3,70 €**



► **Couvercle pour bac gastro GN 1/2
polypropylène**

Réf. *gaspco12* - **6,10 €**



► **Bac plastique étanche GN 1/3 4 l,
h. 10 cm**

Réf. gasd1310 - **8,90 €**



► **Bac plastique étanche GN 1/3 6 l,
h. 15 cm**

Réf. gasd1315 - **9,90 €**



► **Bac plastique étanche GN 1/2 6,5 l,
h. 10 cm**

Réf. gasd1210 - **10,50 €**



► **Bac plastique étanche GN 1/2 10 l,
h. 15 cm**

Réf. gasd1215 - **12,90 €**



► **Bac plastique étanche GN 1/2 12,5 l,
h. 20 cm**

Réf. gasd1220 - **14,40 €**






► Bassines à gras et confiture en aluminium Tom Press

Préparez confitures, sauces, gras, fritures, charcuteries... Bassine évasée pour cuire et réduire confitures et sauces. Préparez des confits de canard gras en quantité pour faire des conserves. Faites une grande friture pour des beignets, churros, frites, poissons, fritons de canard ou de cochon... Cuisez les boudins. Préparez et malaxez la viande pour pâtés, saucisses et autres charcuteries. Bassine 100% aluminium pur alimentaire, profitez d'une bassine légère, conduisant la chaleur sur toute la surface ainsi que les côtés ce qui représente un gain de temps et d'énergie. Poignées pleines massives relevées et fixées par rivets, solides et pratiques. Bassine compatible tous feux sauf induction (gaz, électrique, vitrocéramique, halogène). Fabriquée en Europe.

tompress



 Ø 40 cm	Long. 51 cm - Ø 40 cm - Haut. 16 cm - diam. fond 33,5 cm - Poids. 1,07 kg.	Capacité 15 L	bastpa40	41,00 €
 Ø 46 cm	Long. 55,5 cm - Ø 46 cm - Haut. 16 cm - diam. bas 40 cm - Poids. 1,6 kg.	Capacité 20 L	bastpa46	49,00 €
 Ø 46 cm	Long. 55,5 cm - Ø 46 cm - Haut. 16 cm - diam. bas 40 cm - Poids. 1,6 kg.	Capacité 20 L	bastpa46	49,00 €



► Faitouts en aluminium avec couvercle

Tom Press

Avec l'aluminium, vous avez un faitout léger, conduisant parfaitement la chaleur sur toute la surface ainsi que les côtés. Il chauffe donc vite, uniformément et est économique en énergie. Il fonctionne sur le gaz mais aussi sur les plaques électriques, vitrocéramiques et halogènes. Il peut également aller sur un feu vif, mais le fond va noircir. Poignées pleines massives relevées et fixées par rivets, solides et pratiques.



tompress

12,8 Litres	- Ø 32 cm - Poids 1,520 kg.	<i>mfatpf32</i>	64,80 €
18,3 Litres	- Ø 36 cm - Poids 2,025 kg.	<i>mfatpf36</i>	78,50 €
25,1 Litres	- Ø 40 cm - Haut. 22 cm - Poids 2,50 kg.	<i>mfatpf40</i>	99,00 €
33,5 Litres	- Ø 44 cm - Haut. 21,5 cm - Poids 3,10 kg.	<i>mfatpf44</i>	121,00 €



► Marmites en aluminium avec couvercle

Tom Press

Marmite en aluminium pur alimentaire.

Avec l'aluminium, vous avez une marmite légère, conduisant parfaitement la chaleur sur toute la surface ainsi que les côtés. Elle chauffe donc vite, uniformément et est économique en énergie. Elle fonctionne sur le gaz mais aussi sur les plaques électriques, vitrocéramiques et halogènes. Elle peut également aller sur un feu vif, mais le fond va noircir. Poignées pleines massives en fonte d'alu larges et relevées, pratiques pour une bonne prise en main. Fixation par rivets, solide et durable. Fabriquée en Europe.



tompress

25,7 Litres	- Ø 32 cm - Poids 2,14 kg.	<i>mfatpm32</i>	90,00 €
36,6 Litres	- Ø 36 cm - Haut. 42 cm - Poids 2,97 kg.	<i>mfatpm36</i>	120,00 €
50,2 Litres	- Ø 40 cm - Haut. 40 cm	<i>mfatpm40</i>	146,00 €



LA DÉCOUPE DU COCHON

Transformer un demi-cochon en morceaux charcutiers prêts à cuire ne s'improvise pas. De la tête à la queue, en passant par jambon, palette et filet, découvrez tous les secrets de la découpe avec Pascal Macé, charcutier de la Grange aux savoir-faire.

1) *Filet mignon*

Photos : © DR, © SemmyDemmou



Tracer progressivement le long des vertèbres puis séparer le filet mignon en épousant précisément la forme des os.

2) *Séparation jambon, poitrine, carré-filet, épaule*



Séparer le jambon puis l'épaule de part et d'autre.



Tracer la limite de la poitrine et du carré à l'aide de la paume de la main sur l'intérieur des côtes.



Séparer la poitrine du carré-filet.

3) *Coupe pied-épaule*

Tracer puis scier le pied et le jambonneau avant

Tracer l'échine et le plat de côte avant de les séparer



4) *Coupe-pied, jambonneau*



Couper le pied arrière en partant de la limite viande/os.



Repérer la tête d'os le long du jambonneau puis plier le pouce pour trouver la jointure.



Couper de part et d'autre en veillant à bien le pommer.

5) Séparation épaule échine plat de côtes



Lever la moelle épinière le long des vertèbres.



Puis séparer l'échine de l'épaule en suivant bien la veine de gras.



L'échine levée, vous apercevez l'épaule.



Faire une épaule ronde en séparant la gorge et la bande de gras.



Lever le plat de côtes.



Lever la viande sur la palette en raclant bien l'os.



Dégager complètement la palette en traçant précisément son contour.



Une fois la tête dégagée, tirer fortement pour extraire l'os.



Tracer ensuite l'os du haut de l'épaule.



Puis le dégager complètement.



Découper l'épaule en veillant à ne pas entailler la viande.



Une épaule permet d'obtenir au choix du sauté, des rôtis et l'épaule elle-même.



Ou bien la découper en trois parties : rouelle, palette et jambonneau.



6) Poitrine



Tracer en suivant le milieu de l'os.



Puis dégager nettement de part et d'autre en utilisant la partie non tranchante du couteau.



Ôter les os en les soulevant à l'aide des doigts.

La poitrine non désossée peut être coupée en lanières afin d'obtenir des travers, découennés ou non.



7) Désossage jambon



Ôter l'os de queue.



Tracer le coxal jusqu'à l'articulation du fémur, que l'on séparera.



Mettre le jambon à la verticale pour s'aider du poids de la viande pour bien dégager l'os.



Découenner le jambon.



Tracer ensuite l'os du fémur entre la noix pâtissière et la noix de jambon. Cette veine commence à la base du fémur.



Dégager enfin le fémur.

8) Séparation carré filet



Lever la couenne tout au long du morceau, toujours sans entamer la viande



Inciser jusqu'à l'os de la pointe du couteau en suivant le milieu de l'os



Dégager de part et d'autre en s'aidant de la partie non tranchante du couteau



Lever les os à l'aide de la paume de la main.



Séparer les côtes des vertèbres en dégageant progressivement l'os : observer bien sa forme, qui comprend un petit nerf à la base.



Séparer les vertèbres et les extraire.



Trancher les côtes au couteau puis à la feuille.



On obtient soit un rôti, soit des côtes, ou même un carré entier.

9) Découennage



Découper la couenne en lanières de 5 cm environ.



Séparer le gras de la couenne en tenant son couteau bien à plat pour ne pas entamer la couenne. Privilégier des gestes longs et réguliers.



tompress

INOX



► Couteaux de boucher

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.

14 cm	- Poids 0,140 kg.	<i>coubou14</i>	19,40 €
18 cm	- Poids 0,150 kg.	<i>coubou18</i>	22,60 €
22 cm	- Poids 0,195 kg.	<i>coubou22</i>	29,30 €
28 cm	- Poids 0,260 kg.	<i>coubou28</i>	49,00 €



tompress



► Couteaux de découpe

Couteau pour débiter la viande, les fruits et les légumes. Couteau pour découper, trancher et émincer en cuisine. Manche ergonomique en polypropylène. Lame inox AISI-420M.

14 cm	Long. 27,5 cm - Poids 160 g.	<i>coudec14</i>	26,00 €
16 cm	Long. 29,5 cm - Poids 195 g.	<i>coudec16</i>	28,00 €
18 cm	Long. 31 cm - Poids 205 g.	<i>coudec18</i>	30,00 €
20 cm	Long. 33,5 cm - Poids 290 g.	<i>coudec20</i>	40,20 €



tompress



► Couteaux à désosser

Couteau en inox AISI 420M avec une excellente résistance à la corrosion. Manche ergonomique en polypropylène 12,5 cm.

10 cm	Long. 10 cm - Poids 60 g.	<i>coudes10</i>	15,90 €
14 cm	Long. 14 cm - Poids 0,105 kg.	<i>coudes14</i>	20,00 €
16 cm	- Poids 0,100 kg.	<i>coudes16</i>	20,50 €



tompress



► **Couteaux à désosser dos renversé** 

Couteau pour préparer et désosser viandes, avec lame fine et courbe en inox AISI 420M pour un tranchant lisse. Résistant à la corrosion, avec manche ergonomique en polypropylène

12 cm	Long. 24 cm - Poids 95 g.	couban13	19,90 €
15 cm	Long. 27 cm - Poids 105 g.	couban15	22,70 €



tompress



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

«Lame droite à bout rond pour éviter de piquer le saumon. Avec des alvéoles qui empêchent la chair de coller, permet de couper des tranches fines. Convient pour le jambon. Manche ergonomique en polypropylène, lame en inox AISI 420M durable et facile à entretenir dans les environnements humides et salés. Meilleur tranchant grâce à la teneur en molybdène.

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

Réf. cousau30 - **40,20 €**



tompress



► **Couteau à filets de sole 18 cm** 

Lame pour séparer les filets des poissons délicats sans les meurtrir. Pointe pour délimiter le filet, glisse le long des arêtes pour lever les filets avec peu de perte. Lame en inox AISI 420M durable et facile à entretenir. Meilleur tranchant grâce à la teneur en molybdène. Manche ergonomique en polypropylène surmoulé.




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

Réf. cousol18 - **23,00 €**



► Couteaux désosseurs

Manche rouge en plastique alimentaire santoprène PB170. Lame en inox molybdène forgé.

 Lame usée 14 cm	Long. 27 cm - Larg. 2,2 cm - Poids 105 g.	<i>couder14</i>	14,70 €
 Dos renversé 13 cm	Long. 26,5 cm - Poids 116 g.	<i>couder13</i>	15,20 €
 Dos renversé 15 cm	Long. 28,8 cm - Poids 122 g.	<i>couder15</i>	15,90 €



► Couteaux de boucher professionnels rouge

Manche rouge en plastique alimentaire PB170. Lame en inox molybdène forgé.

17 cm	Long. 30 cm - Larg. 3,5 cm - Poids 120 g.	<i>coubor17</i>	22,00 €
20 cm	Long. 33 cm - Larg. 4 cm - Poids 135 g.	<i>coubor20</i>	25,40 €
25 cm	Long. 39 cm - Larg. 4 cm - Poids 185 g.	<i>coubor25</i>	34,50 €
28 cm	Long. 42 cm - Larg. 4,5 cm - Poids 225 g.	<i>coubor28</i>	36,90 €



► Couteau à dénervier 20 cm rouge

Couteau à dénervier, filet de sole 20 cm.

Sa souplesse permet de longer les tissus conjonctifs pour dénervier, ou les arêtes pour lever les filets.

Manche rouge en plastique alimentaire PB170. Lame flexible de 20 cm en inox molybdène forgé.

Largeur de la lame : 1,5 cm.

Long. 33 cm - Larg. 1,5 cm - Poids 105 g.

Réf. **coudnr20** - **17,50 €**





► Couteaux tranche lard

Ce couteau tranche-lard lame inox est muni d'une lame étroite et raide qui permet de trancher et découper. Idéal pour parer jambon et lard, couper la poitrine fumée et découper la barde. Monobloc à plaquettes rivetées et mitre ronde.

20 cm	- Poids 0,14 kg.	court120	38,80 €
25 cm	Long. 36 cm - Larg. 3 cm - Poids 0,19 kg.	court125	49,00 €



► Couteau office

Ce couteau office avec sa lame en inox de 9,5 cm est le plus utilisé de tous les couteaux de cuisine avec une qualité de coupe incomparable. Manche en ABS trois rivets, mitres ronde polies.



Long. 19,8 cm - Larg. 2 cm - lame de 9,5 cm. largeur 2 cm. - Poids 0,65 kg.

Réf. courcu10 - **60,20 €**



► Couteau désosseur 13 cm

Ce désosseur, avec lame inox de 12,5 cm à talon fine et raide, s'utilise essentiellement pour préparer et désosser les viandes. La lame tourne bien le long des os et s'utilise aussi bien verticalement pour travailler de la pointe en tenant le couteau à l'envers qu'à plat pour trancher et séparer les différentes pièces de viande.

Long. 33,5 cm - Larg. 2,6 cm - lame de 12,5 cm, largeur 1,5 cm. - Poids 0,1 kg.

Réf. courde13 - **31,50 €**



► Couteau de poissonnier 30 cm

Ce grand couteau à poisson de 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.

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

Réf. couipo30 - **57,90 €**



► Couteau à saumon alvéolé 30 cm

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.

Long. 41,5 cm - Larg. 1,9 cm - Haut. 1,6 cm - lame de 29,5 cm, largeur 1,6 cm. au milieu - Poids 0,16 kg.

Réf. cours30 - **99,90 €**



Ces couteaux, robuste et confortable ont été développés pour les professionnels de la viande, bouchers, charcutiers, ateliers de découpe et abattoirs. Leurs lames inoxydables en acier suédois Sandvik 12C27 à une dureté supérieure de 56-57 HRC. permettent de travailler en tenant le couteau à l'envers pour découper et désosser. La qualité de cet acier donne une coupe de qualité exceptionnelle, une tenue du fil de la lame supérieure aux couteaux forgés dans des aciers standards et deux fois moins besoin d'affûtage. Le manche bi-matière est composé d'un noyau en polypropylène étanche et rigide, recouvert d'élastomère plus souple, confortable lors de la prise en main, avec une ergonomie étudiée afin de limiter les TMS (Troubles Musculo-Squelettiques). Existe en rigide, semi-flexible et flexible. Fabrication française.

► Couteaux de boucher trancheurs Sandvik professionnels

20 cm	<i>coubbo20</i>	32,30 €
25 cm	<i>coubbo25</i>	39,00 €
30 cm	<i>coubbo30</i>	48,40 €
42 cm	<i>coubbo42</i>	62,90 €



► Couteaux désosseurs dos renversé rigide Sandvik

13 cm	<i>coubdr13</i>	22,40 €
15 cm	<i>coubdr15</i>	25,90 €

► Couteau désosseur dos droit Sandvik 14 cm

Réf. *coubdd14* - **26,30 €**



► Couteaux désosseurs dos renversé semi flexible Sandvik

13 cm	<i>coubds13</i>	22,40 €
15 cm	<i>coubds15</i>	25,90 €

► Couteau désosseur dos renversé Sandvik flexible

13 cm 

Réf. *coubdf13* - **22,40 €**



► **Couteau de boucher étroit multiusage Sandvik 20 cm professionnel** 

Réf. coubbm20 - **31,60 €**



► **Couteau tranchelard Sandvik 28 cm professionnel** 

Réf. coubtr28 - **35,80 €**



► **Couteau à dénervier Sandvik 20 cm professionnel** 

Réf. coubde20 - **30,50 €**



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

Réf. coubfd19 - **27,90 €**



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

Réf. coubfi20 - **27,90 €**



► **Couteau à parer courbe alvéolé 20 cm professionnel Sandvik** 

Réf. coubpa20 - **33,10 €**



3 - DÉCOUPE - Couteaux Sanelli

Couteaux Sanelli Ambrogio. à lame en acier inoxydable (alliage NITRO-B) sont conçus 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 pour une bonne prise en main et pour faciliter le nettoyage.

Ces couteaux sont conforme à toutes les normes d'hygiène professionnelles. Passe au lave-vaisselle.

► Couteaux à désosser Sanelli Ambrogio inox



11 cm	<i>cousad11</i>	18,00 €
12 cm	<i>cousad12</i>	19,70 €
14 cm	<i>cousad14</i>	20,00 €



INOX



► Couteau droit à désosser Sanelli inox 16 cm

Réf. *cousadd6* - **24,00 €**

INOX



► Couteau à désosser flexible Sanelli inox 13 cm

Réf. *cousadf3* - **19,70 €**

INOX



► Couteau de chef 21 cm Sanelli inox lame large

Réf. *cousah21* - **26,70 €**

► Couteaux de boucher Sanelli Ambrogio inox



18 cm	<i>cousab18</i>	26,80 €
20 cm	<i>cousab20</i>	30,70 €
22 cm	<i>cousab22</i>	30,60 €
24 cm	<i>cousab24</i>	34,00 €



INOX



► **Couteau chef Sanelli
inox 15 cm**

Réf. cousac15 - **38,90 €**

INOX



► **Couperet Sanelli inox
18 cm**

Réf. cousaco1 - **48,00 €**

INOX



► **Feuille à fendre Sanelli
inox 28 cm**

Réf. cousaf28 - **86,00 €**



tompress

INOX



► **Couperet 18 cm**
Réf. coucop18 - **45,00 €**



► **Feuille de boucher à dos droit 24 cm** 
Réf. coufed24 - **71,00 €**



► **Feuille de boucher à dos droit 26 cm** 
Réf. coufed26 - **78,00 €**



► **Feuille de boucher Suisse 23 cm** 
Réf. coufeuch - **74,00 €**



► **Feuille long manche 26 cm**
Réf. coufeulo - **89,90 €**



► **Feuille de boucher renforcée à dos droit 26 cm rouge** 
Réf. coufer26 - **106,50 €**



► **Feuille de boucher 24 cm grand manche**
Réf. coufeu24 - **128,00 €**



tompress

► Malette 6 couteaux et ustensiles pour le poisson Tom Press fabriquée en France 🇫🇷

Réf. coutpois - 99,00 €



tompress

► Pochette Tom Press 6 couteaux 1 fusil pour la viande fabriqués en France 🇫🇷

Réf. coutpvia - 169,90 €

INOX



► Valise de couteaux Le must du boucher

Réf. couvabou - 365,00 €



3 - DÉCOUPE - Planches à découper

► Planches à découper d'une pièce avec rigole

Fabriquée d'une seule pièce dans du hêtre massif, elle est esthétique et robuste. Ses bouts sont paraffinés et biseautés pour éviter que l'humidité ne remonte lors du nettoyage. Il est d'ailleurs déconseillé de mettre cette planche au lave-vaisselle. Label Origine France Garantie.

38x25 cm	Long. 38 cm - Larg. 25 cm - Haut. 2,5 cm - Poids 1,645 kg.	<i>couplh38</i>	35,70 €
40x28 cm	Long. 40cm - Larg. 28 cm - Haut. 2,5 cm - Poids 1,935 kg.	<i>couplh40</i>	41,80 €
50x30 cm	Long. 50 cm - Larg. 30 cm - Haut. 2,5 cm - Poids 2,595 kg.	<i>couplh50</i>	47,20 €



tompress

► Planches à découper avec rigole

Billots en hêtre avec rigole et réservoir pour récupérer le jus.
3 cm d'épaisseur.






36x24 cm	<i>coupl365</i>	35,70 €
43x29 cm	<i>coupl450</i>	44,00 €

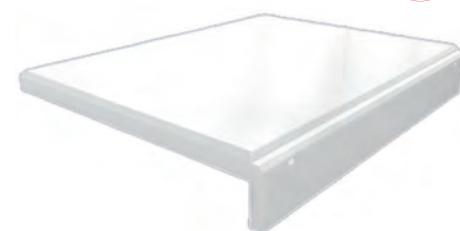


► Planche à découper en polyéthylène 40x30x1,5 cm Réf. *coupla40* - **21,70 €**

► Planches à découper avec rebord en polyéthylène de 60x40 cm

En polyéthylène avec rebord de calage démontable de 5 cm. Supporte le lave-vaisselle.

 Blanche	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Haut. 5 cm - Poids 5 kg.	<i>coupl6bl</i>	53,60 €
 Jaune		<i>coupl6ja</i>	
 Rouge		<i>coupl6ro</i>	



► Rabet pour planches à découper

Réf. *couprac* - **45,40 €**

► Lame de rechange pour rabet pour planches à découper

Réf. *couZpraclam* - **7,40 €**



► Billot en polyéthylène de 40x30x2 cm

Réf. coubiet3 - 33,00 €



► Billot hêtre 38x30,5 cm

Réf. coubi380 - 42,60 €

tompress



► Billot hêtre 51x35,5 cm

Réf. coubi510 - 63,00 €

tompress



► Billot en bambou

Réf. coubib46 - 86,90 €



► Billot 40x30 cm en teck imputrescible avec rigole

Réf. coubte43 - 130,00 €



► Billot de boucher pro Tom Press en bois épais 35x50 cm

Réf. coubitp5 - 129,00 €

tompress



3 - DÉCOUPE - Billots

► **Billot professionnel bois debout**
49,5x39,5 cm

Réf. coubip50 - **271,00 €**



► **Billot de boucher**
40x40 cm sur pieds

Réf. coubit42 - **542,00 €**



► **Billot en polyéthylène**
sur pieds 50x50 cm

Réf. coutap50 - **617,00 €**



► **Cire naturelle**
d'entretien pour billots
et planches à découper
en bois

Réf. coubicir - **30,00 €**

► **Huile d'entretien pour**
billots et planches à
découper en bois

Réf. coubihui - **30,00 €**



► Arbre porte couteaux aimanté et couteau office inox 9 cm

Réf. coubarof - 51,00 €

► Porte couteaux aimanté de 30 cm

Réf. coubai30 - 42,00 €

INOX



► Porte couteaux aimanté de 45 cm

Réf. coubai45 - 74,90 €

INOX



► Porte couteaux inox aimanté néodyme 50 cm 

Réf. coubne50 - 104,00 €

INOX

tompress



Vendu sans couteau

► Porte couteau aimanté néodyme 45 cm avec support bois 

Réf. coubnb45 - 131,00 €

INOX

tompress



► Porte couteau aimanté néodyme 55 cm professionnel 

Réf. coubnpro - 181,00 €

INOX

tompress



3 - DÉCOUPE - Couteaux poche

► Grande malette à couteaux vide

Réf. coupocvi - **44,00 €**



Vendue sans couteau

► Poche à couteaux

Réf. coumalro - **43,00 €**



Vendue sans couteau



3 - DÉCOUPE - Gant anti-coupure



► Fixe gants côte de maille en polyuréthane par 100

Réf. entgafix - **28,00 €**



► Gant en cotte de maille inox

taille 5/5½	entgain5	103,00 €
taille 6/6½	entgain6	
taille 7/7½	entgain7	
taille 8/8½	entgain8	
taille 9/9½	entgain9	
taille 10	entgain1	



► Sous gant cote de maille

Réf. entgacot - **3,10 €**





► Gant anti-coupure

taille 6 liseré jaune	entgatj6	25,70 €
taille 7 liseré bleu	entgatb7	
taille 8 liseré vert	entgatv8	
taille 9 liseré rouge	entgatr9	

► Aiguseurs professionnels sur ventouse

Cet aiguseur de couteau se fixe sur des surfaces lisses telles que les plans de travail, les murs, etc. Il se contrôle facilement avec une seule main en abaissant la poignée. Système de ventouses pour plus de sécurité. Il suffit de placer le fil du couteau dans l'encoche et de tirer pour l'aiguiser à un angle de 20 degrés. Il convient à tous les types de couteaux et fonctionne même sur les couteaux dentelés.

	Gris	- Ø 6 cm - Haut. 6,5 cm - Poids 165 g.	<i>couaigvg</i>	29,80 €
	Rouge		<i>couaigvr</i>	25,90 €



► Aiguseur manuel inox

Réf. *couaigma* - **10,70 €**



► Aiguseur rapide

Réf. *couredia* - **78,00 €**



► Affûteur électrique

Réf. *couaigui* - **134,00 €**



► Affûteur électrique à bandes

Réf. *couafban* - **189,00 €**

► Socle pour aiguseur

Réf. *courediasoc* - **29,50 €**

► Jeu de meules de rechange pour aiguseur électrique COUAIGUI

Réf. *couZaiguimeu* - **44,75 €**



► Bandes de rechange grain fin pour aiguseur COUAFBAN

Réf. *couafbanfir* - **14,50 €**



► Bandes de rechange grain moyen pour aiguseur COUAFBAN

Réf. *couafbanmow* - **4,90 €**



► Bandes de rechange grain grossier pour aiguseur COUAFBAN

Réf. *couafbangrb* - **4,90 €**



► **Fusil à aiguiser rond** 🇫🇷
Réf. coufur30 - **23,50 €**



► **Fusil à affiler 25 cm** 🇫🇷
Réf. coufufin - **23,00 €**



► **Fusil de cuisine 25 cm** 🇫🇷
Réf. coufucui - **27,90 €**



► **Fusil professionnel bi matière mèche ronde** 🇫🇷
Réf. coufubmr - **41,00 €**



► **Fusil à aiguiser ovale** 🇫🇷
Réf. coufuo30 - **38,60 €**



► **Fusil à aiguiser en céramique**
Réf. coufucer - **43,00 €**



► **Fusil professionnel bi matière mèche ovale** 🇫🇷
Réf. coufubmo - **59,90 €**



► **Fusil diamanté 27 cm** 🇫🇷
Réf. coufudia - **61,00 €**



► **Fusil titane extra dur mèche ovale 30 cm** 🇫🇷
Réf. coufutit - **155,00 €**



► **Fusil à aiguiser professionnel extra large**
Réf. coufuevo - **150,00 €**



► **Armoire de stérilisation inox 15 W pour 10 couteaux** 

Lampe de 15 W avec rayonnement UV-C germicides pour stériliser vos ustensiles (couteaux, fusils, feuilles...). Lampe économique (- 30% d'économie d'énergie par rapport aux néons). Minuterie de 120 minutes intégrée. L'armoire en inox 304 pour une haute résistance à la corrosion et à l'oxydation. Fixation murale, à hauteur d'homme. Capacité de 10 couteaux. Alimentation de 220V et 50 Hz. Fabriquée en France.

Réf. entast10 - **304,00 €**



INOX

► **Armoire de stérilisation inox toute automatique 15W pour 12 couteaux** 

Brevetée pour 12 couteaux et un fusil. Mise en route se fait automatique lors de la fermeture de la porte. Cycle de 2 heures pour une stérilisation totale et parfaite de vos ustensiles. Tout en inox 304 et adaptée aux process de nettoyage industriel. Indice de protection X5 (protégé contre les jets d'eau). Lampe UV-C pour une destruction complète des germes. Porte-couteaux incliné pour pouvoir accueillir toutes les tailles de couteaux. Certifiée IECEE sur la sécurité électrique. Puissance de 15 W. Fabriquée en France.

Réf. entast12 - **425,90 €**

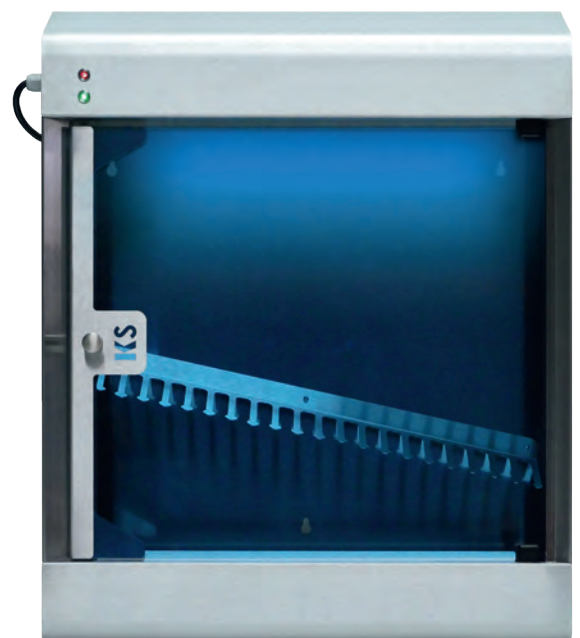


INOX

► **Armoire de stérilisation inox toute automatique 15W pour 20 couteaux** 

Brevetée pour 20 couteaux et un fusil. Mise en route automatique lors de la fermeture de la porte. Cycle de 2 heures pour une stérilisation totale et parfaite de vos ustensiles. Tout en inox 304 et adaptée aux process de nettoyage industriel. Indice de protection X5 (protégé contre les jets d'eau). Lampe UV-C pour une destruction complète des germes. Porte-couteaux incliné pour pouvoir accueillir toutes les tailles de couteaux. Certifiée IECEE sur la sécurité électrique. Puissance de 15 W sur les lampes. Fabriquée en France.

Réf. entast20 - **465,00 €**



INOX

► **Scie de boucher acier 45 cm**

Réf. scifraci - **32,00 €**



ACIER

► **Scie de boucher Sanelli à attache rapide 45 cm acier laqué lame inox**

Réf. scisar45 - **39,90 €**



ACIER

► **Lame inox pour scie de boucher Sanelli à attache rapide 45 cm**

Réf. scisar45lam - **9,00 €**

► **Scie de boucher inox 45 cm**

Réf. scifrino - **55,00 €**



INOX

► **Scie de boucher inox 45 cm attache rapide**

Réf. scirap45 - **61,95 €**



INOX

► **Lame de scie de boucher inox 45 cm**

Réf. scifrinolam - **12,00 €**

► **Lame inox 45 cm de 11 mm**

Réf. scirap45l11 - **10,70 €**

► **Lame inox 45 cm de 20 mm**

Réf. scirap45lam - **10,90 €**

► **Scie américaine à attache rapide 50 cm**

Réf. sciame50 - **69,90 €**



INOX

► **Scie de boucher inox 55 cm attache rapide**

Réf. scirap55 - **73,80 €**



INOX

► **Lame de rechange pour scie américaine à attache rapide 50 cm**

Réf. sciame50lam - **6,20 €**

► **Lame inox 55 cm de 11 mm**

Réf. scirap55l11 - **12,70 €**

► **Lame inox 55 cm de 20 mm**

Réf. scirap55lam - **12,80 €**

► Scie à os électrique 160 cm

Réf. scifa160 - 2 025,00 €

► lame de scie à os électrique 160 cm

Réf. scifalam - 24,00 €



INOX

► Scie à os électrique lame de 180 cm pro de boucher

Réf. scifp180 - 2 400,00 €

► lame de scie à os électrique 180 cm

Réf. scifl180 - 21,70 €

► lame de scie à os électrique 155 cm

Réf. scifl155 - 22,00 €



3 - DÉCOUPE - Crochets

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

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.	<i>coucS100</i>	1,90 €
140x5 mm	- Ø 0,5 cm - Haut. 14 cm - Poids 35 g.	<i>coucS140</i>	3,00 €

INOX



► Crochets esse pivotants en inox

1 bout appointi. Vendus à l'unité.

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



► 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.	<i>couca220</i>	14,00 €
240x10 mm	- Ø 10 mm - Haut. 24 cm - Poids 0,340 kg.	<i>couca240</i>	15,60 €



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. coulonge - **13,80 €**

INOX



INOX



► **Ciseaux de cuisine**

Réf. coucicui - **18,00 €**

INOX



► **Ciseaux à volaille inox**

Réf. coucinox - **41,10 €**



► **Ciseaux spécial poisson professionnel**

Réf. coucip22 - **61,50 €**



► **Ciseaux à poisson crantés**

Réf. poicip28 - **23,90 €**



► **Attendrisseur à viande maillet bois et fonte alu**

Réf. matatten - **9,10 €**

INOX



► **Aplatisseur, attendrisseur en inox**

Réf. matattin - **29,00 €**

► Portoir alimentaire 75 litres

Réf. bacoma75 - **46,80 €**



► Support sur pied pour bac de rinçage 100 L.

Réf. bacrin100pie - **139,00 €**



► Bacs alimentaire rectangulaires emboîtables

En polyéthylène haute densité. Idéal pour le stockage, le transport et la transformation des aliments. Bac rectangulaire emboîtable. Résiste à des températures de - 40°C à + 100°C. Passe au micro-ondes et au lave vaisselle.



2 Litres	Long. 30 cm - Larg. 21 cm - Haut. 6,5 cm - Poids 205 g.	<i>bacemb02</i>	4,10 €
3 Litres	Long. 34 cm - Larg. 23,5 cm - Haut. 7 cm - Poids 255 g.	<i>bacemb03</i>	5,00 €
6 Litres	Long. 43 cm - Larg. 28,5 cm - Haut. 7,5 cm - Poids 385 g.	<i>bacemb06</i>	5,90 €
8 Litres	Long. 48 cm - Larg. 33 cm - Haut. 8 cm - Poids 555 g.	<i>bacemb08</i>	9,00 €
12 Litres	Long. 53,5 cm - Larg. 38,5 cm - Haut. 8,5 cm - Poids 765 g.	<i>bacemb12</i>	12,00 €



tompress

► Kit débuter en charcuterie

Ensemble permettant de hacher la viande, mettre en boyaux et former des steaks hachés.

Ce kit de démarrage en charcuterie comprend :

- 1 hachoir à viande manuel n°8 Reber livré monté avec 1 couteau et 1 grille de 4,5 mm.
- 2 grilles supplémentaires de 6 et 12 mm pour pouvoir hacher la viande pour pâtés et saucisses.
- 2 entonnoirs pour la mise en boyaux de saucisses, saucissons mais aussi merguez, chipolatas...
- 1 presse à steak haché pour faire vos propres steaks avec la viande que vous voulez.
- 1 fiche recette charcuterie avec 6 recettes originales, sélectionnées pour leur saveur et leur simplicité.

Réf. hamkcharc - **69,90 €**



tompress



► Kit premières saucisses et viande hachée par Tom Press

Kit premières saucisses et viande hachée par Tom Press et La Grange aux savoir-faire. Ensemble complet :

- 1 hachoir à viande manuel n°8 Reber «ham08reb»
- 1 couteau et 1 grille de 4,5 mm.
- 2 grilles supplémentaires de 10 et 18 mm.
- 3 entonnoirs pour la mise en boyaux «hac08rebe».
- 1 sachet de boyaux de porc
- 1 Bac gastro «gasp1220» 32,5x26,5x20 cm
- 1 couteau «couban13»
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des saucisses fraîches.

Réf. hamksauc - **109,00 €**

Saucisse maison, je me lance !

Pour réaliser de délicieuses saucisses aux herbes fraîches :

- 750 g d'épaule de porc
- 250 g de poitrine de porc
- ¼ d'oignon
- 17 g de sel
- 3 g de poivre
- 20 g d'herbes aromatiques (romarin, thym, persil et ciboulette) fraîchement cueillies.



1- Installation du hachoir

Sur le rebord de votre table de cuisine installez le hachoir en le vissant bien. Vérifiez qu'il est bien fixé et stable avant de vous mettre au travail.



2- Préparation des boyaux

Les boyaux compris dans le kit sont en saumure. Ils sont rigides c'est normal, le sel les a déshydratés. Rincer sous l'eau tiède du robinet. Laissez-les ensuite tremper dans de l'eau tiède pour qu'ils retrouvent toute leur élasticité.



3- Préparation des aromates

Lavez les herbes. Une fois séchées avec un torchon propre, émiettez le romarin et le thym, ciselez le persil et la ciboulette. Rassemblez-les dans un récipient, pesez pour vérifier que vous avez bien une vingtaine de grammes d'herbes fraîches. Ajoutez ensuite l'oignon émincé.



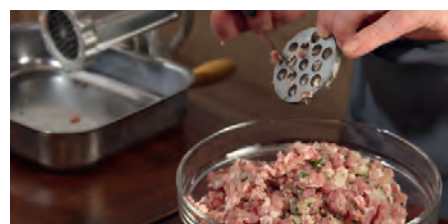
4- Découpe des viandes

Détaillez grossièrement en morceaux la viande dès sa sortie du réfrigérateur.



5- Passage au hachoir

Équipé de la grille 10 mm, alternez morceaux de viande et herbes fraîches. La viande passe facilement, entraînée à chaque tour de manivelle. Avec une grille de 10 mm, vous obtiendrez un beau hachis assez gros. Vous retrouverez ainsi lors de la dégustation des morceaux de viande dans votre saucisse. La grille de 4,5 mm permet quant à elle de réaliser une mûlée très fine parfaite pour des mousses ou pâtes fins. Quant à la 18 mm, elle s'utilise pour les viandes très grasses afin de faciliter leur passage au travers des grilles inférieures.



6- Assaisonnement

Une fois le hachis dans le bac, saupoudrez du mélange sel poivre (20 g), malaxez bien le tout avec les mains pour une répartition homogène : la mûlée.



7- Installation de l'entonnoir et mise en boyau

Enlevez la bague de serrage de la grille, installez l'un des entonnoirs adapté au diamètre des boyaux (sans avoir enlevé la grille), repositionnez la bague de serrage. Sortez l'un des boyaux de l'eau, installez l'une des extrémités sur le bout de l'entonnoir après l'avoir humidifié, en le plissant entièrement dessus. Fermez l'extrémité en réalisant un nœud. Faites des boules de hachis pour chasser le maximum d'air et introduisez-les dans la trémie du hachoir. En tournant la poignée doucement et régulièrement le boyau va se remplir progressivement. De l'autre main, accompagnez le hachis en pressant légèrement le boyau pour qu'il se répartisse parfaitement tout en contrôlant la pression (toutefois, il ne faut pas qu'il soit trop tassé au risque de faire éclater le boyau). Il ne vous reste plus qu'à fermer la deuxième extrémité par un nœud. Répétez l'opération pour en faire plusieurs. La première fois, faites-le à deux, c'est plus facile. L'un tournera la manivelle quand l'autre accompagnera de la main la mûlée dans le boyau.

INOX



► Hachoir à viande manuel de cuisine Transforma Gefu

Ce hachoir à viande, avec son couteau à ailettes auto-affûté, est équipé d'accessoires pratiques vous permettant de hacher facilement votre viande, vos légumes ou de réaliser de succulents biscuits.

Il est livré avec :

- 2 grilles pour hacher la viande ou les légumes (2 diamètres de perforations)
- 1 entonnoir à saucisse
- 1 embout spécial pâtisserie avec 5 motifs différents
- un poussoir/ clé pour vous aider à faire descendre les aliments dans la trémie et, en le retournant, vous disposez d'une clé pour visser ou dévisser la fermeture à vis. Le support haut de ce hachoir permet de placer de grands plats ou bols au-dessous pour récupérer votre mée. Une ventouse avec pince de table pour plan de travail jusqu'à 8 cm d'épaisseur, stabilisera l'appareil. En acier inoxydable de haute qualité et plastique, il passe au lave-vaisselle (excepté support et manivelle)

Réf. hamgetra - **117,30 €**



► Accessoire râpe rotative avec 3 tambours

Réf. hamgetrarap - **64,90 €**

► Tambours en inox pour fromage et pommes de terre

Réf. hamgetrata2 - **33,25 €**



► Tambour en inox pour quenelles

Réf. hamgetrataq - **14,90 €**

► Hachoir manuel n°10

Hachoir à viande manuel n°10 en fonte étamée. Pour hacher de la viande pour faire des steaks hachés maison, de la farce, préparer une sauce bolognaise ou des lasagnes ainsi que quelques saucisses ou chipolatas avec les entonnoirs en option. Corps et vis sans fin en fonte étamée. Manivelle en fonte avec poignée bois. Fixation par serrage de la table avec étau acceptant une épaisseur de plateau de table jusqu'à 40 mm. Livré avec un couteau et grille de 6 mm en acier. Laver à la main, sécher et graisser après usage.

- Poids 2,555 kg.



Réf. ham10coc - 40,30 €



► Accessoires pour hachoir n°10 (ham10coc)



Anneau de serrage	- Ø 10 cm	hamZ10cocann
Bague d'usure	- Poids 0,1 kg.	hamZ10cocabag
Vis sans fin		hamZ10cochel
Manivelle	Long. 19 cm - Larg. 10 cm	hamZ10cocman

FONTE

► Hachoir manuel n° 5

En fonte étamée avec grille diamètre 53 mm, perforée de 4,5 mm et couteau, fixation par serrage de la table.

Réf. ham05por - **99,00 €**



Accessoires pour Hachoir manuel n° 5

	Set d'entonnoirs	ham05porent	6,90 €
	Couteau acier	hac05rebcou	4,90 €
	Accessoire à biscuits	ham05porpat	7,00 €
	Barre de formes différentes pour accessoire à biscuits	ham05porpba	6,20 €
	Grille 3 mm	hac05rebg03	11,90 €
	Grille 4,5 mm	hac05rebg04	10,90 €
	Grille 6 mm	hac05rebg06	
	Grille 8 mm	hac05rebg08	
	Grille 10 mm	hac05rebg10	
	Grille 12 mm	hac05rebg12	
	Grille 14 mm	hac05rebg14	
	Grille 16 mm	hac05rebg16	

► Hachoir manuel n° 8

En fonte étamée, livré avec un couteau et grille de 4,5 mm en acier. Diamètre de la grille 6 cm.

Fixation par serrage de la table.

Réf. ham08por - **120,00 €**



Accessoires pour Hachoir manuel n° 8

	Set d'entonnoirs	ham08porent	7,80 €
	Couteau acier	ham08porcou	11,90 €
	Accessoire à biscuits	ham08porpat	8,10 €
	Barre de formes différentes pour accessoire à biscuits	ham05porpba	6,20 €
	Grille 3 mm	ham08porg03	21,80 €
	Grille 4,5 mm	ham08porg04	19,20 €
	Grille 6 mm	ham08porg06	
	Grille 8 mm	ham08porg08	
	Grille 10 mm	ham08porg10	
	Grille 12 mm	ham08porg12	
	Grille 14 mm	ham08porg14	
	Grille 16 mm	ham08porg16	
	Grille 18 mm	ham08porg18	

► Hachoir manuel n°10

En fonte étamée, livré avec un couteau et grille de 4,5 mm en acier. Diamètre de la grille 6,8 cm. Fixation par serrage de la table.

Réf. ham10por - **138,00 €**



Accessoires pour Hachoir manuel n°10

	Série d'entonnoirs de 15 et 25 mm.	hac12rebebt	12,30 €
	Set d'entonnoirs	ham10porent	7,80 €
	Couteau acier	hac12rebcou	8,90 €
	Couronne de centrage	hac12rebsup	3,60 €
	Grille 3 mm	hac12rebg03	25,00 €
	Grille 4,5 mm	hac12rebg04	
	Grille 6 mm	hac12rebg06	
	Grille 8 mm	hac12rebg08	
	Grille 10 mm	hac12rebg10	
	Grille 12 mm	hac12rebg12	
	Grille 14 mm	hac12rebg14	
	Grille 16 mm	hac12rebg16	
	Grille 18 mm	hac12rebg18	
	Grille 20 mm	hac12rebg20	
	Accessoire à biscuits	ham10porpat	7,30 €
	Barre de formes différentes pour accessoire à biscuits	ham05porpba	6,20 €

► **Hachoir manuel n° 22**

Livré avec couteau et grille de 4,5 mm.

Diamètre de la grille 80 mm.

Réf. ham22por - **228,00 €**

Vue du dessus



Accessoires pour Hachoir manuel n° 22

	Set d'entonnoirs de 14-19-24 mm.	ham20porent	9,50 €
	Couteau acier	hac22rebcou	12,90 €
	Couronne de centrage	hac22rebsup	7,80 €
	Grille 4,5 mm	ham20porg04	27,50 €
	Grille 6 mm	ham20porg06	
	Grille 8 mm	ham20porg08	
	Grille 10 mm	ham20porg10	
	Grille 12 mm	ham20porg12	
	Grille 14 mm	ham20porg14	
	Grille 16 mm	ham20porg16	
	Grille 18 mm	ham20porg18	
	Grille 20 mm	ham20porg20	

► Hachoir manuel n° 32

Livré avec couteau et grille de 4,5 mm.

Diamètre de la grille 99 mm.

Réf. ham32por - **244,00 €**



Accessoires pour Hachoir manuel n° 32

	Série d'entonnoirs de 15 - 20 - 25 mm.	hac32rebent	16,90 €
	Couteau acier	ham32porcou	11,00 €
	Grille 3 mm	ham32porg03	53,60 €
	Grille 4,5 mm	ham32porg04	49,90 €
	Grille 6 mm	ham32porg06	
	Grille 8 mm	ham32porg08	
	Grille 10 mm	ham32porg10	
	Grille 12 mm	ham32porg12	
	Grille 14 mm	ham32porg14	
	Grille 16 mm	ham32porg16	
	Grille 18 mm	ham32porg18	
	Grille 20 mm	ham32porg20	

► Hachoir manuel n° 8

En fonte étamée, livré avec un couteau et grille de 4,5 mm en acier.

Fixation par serrage de la table.

Diamètre de la grille 6 cm.

Réf. ham08reb - **31,90 €**



Accessoires pour Hachoir manuel n° 8

	Set d'entonnoirs	ham08porent	7,80 €
	Couteau acier	ham08porcou	11,90 €
	Grille 3 mm	ham08porg03	19,20 €
	Grille 4,5 mm	ham08porg04	
	Grille 6 mm	ham08porg06	
	Grille 8 mm	ham08porg08	
	Grille 12 mm	ham08porg12	
	Grille 14 mm	ham08porg14	
	Grille 16 mm	ham08porg16	
	Grille 18 mm	ham08porg18	
	Accessoire à biscuits	ham08porpat	8,10 €
	Barre de formes différentes pour accessoire à biscuits	ham05porpba	6,20 €

► Hachoir manuel n°22

Livré avec couteau et grille de 4,5 mm.

Diamètre de la grille 8 cm.

Réf. ham22reb - **59,90 €**



Accessoires pour Hachoir manuel n° 22

	Série d'entonnoirs de 15 - 20 - 25 mm.	<i>hac22rebt</i>	12,20 €
	Couteau acier	<i>hac22rebcou</i>	12,90 €
	Couronne de centrage	<i>hac22rebsup</i>	7,80 €
	Grille 3 mm	<i>hac22rebg03</i>	20,50 €
	Grille 4,5 mm	<i>hac22rebg04</i>	
	Grille 6 mm	<i>hac22rebg06</i>	
	Grille 8 mm	<i>hac22rebg08</i>	
	Grille 10 mm	<i>hac22rebg10</i>	
	Grille 12 mm	<i>hac22rebg12</i>	
	Grille 14 mm	<i>hac22rebg14</i>	
	Grille 16 mm	<i>hac22rebg16</i>	
	Grille 18 mm	<i>hac22rebg18</i>	
	Grille 20 mm	<i>hac22rebg20</i>	

► Hachoir manuel n° 32

Livré avec couteau et grille de 4,5 mm.

Réf. ham32reb - **99,90 €**



Accessoires pour Hachoir manuel n° 32

	Série d'entonnoirs de 15 - 20 - 25 mm.	hac32rebent	16,90 €
	Couteau acier	ham32porcou	11,00 €
	Grille 3 mm	ham32porg03	53,60 €
	Grille 4,5 mm	ham32porg04	49,90 €
	Grille 6 mm	ham32porg06	
	Grille 8 mm	ham32porg08	
	Grille 10 mm	ham32porg10	
	Grille 12 mm	ham32porg12	
	Grille 14 mm	ham32porg14	
	Grille 16 mm	ham32porg16	
	Grille 18 mm	ham32porg18	
	Grille 20 mm	ham32porg20	

HACHOIRS ELECTRIQUES **tompress**

par **Reber**

Le bon hachoir, c'est celui qui répond au mieux à l'usage que vous lui réservez. Que ce soit pour des besoins occasionnels, pour des utilisations plus récurrentes ou des réalisations charcutières en grande quantité... il existe LE hachoir parfaitement adapté, répondant point par point à vos attentes.

Le bon hachoir c'est aussi celui qui fournit un hachis de qualité, qui ne doit en aucun cas ressembler à une "bouillie" informe. Un beau hachis doit être texturé, la fibre de la chair respectée. La viande doit être coupée net et non déchiquetée tout en ayant subi le moins de chauffe possible pour conserver l'eau contenue dans chaque cellule. Les hachoirs électriques Tom Press par Reber, sont des hachoirs de qualité et performants. Ils sont conçus dans des matériaux sélectionnés avec soin, résistants, pour qu'ils conservent longtemps leur efficacité. Ils possèdent toutes les caractéristiques techniques qui font la renommée et la fiabilité du matériel de Tom Press.

Choisissez le bon numéro

Le numéro désignant les hachoirs est déterminant. Il indique le diamètre de la grille et par conséquent celui du corps et de la sortie des hachoirs. Cela n'a pas changé pour les versions électriques. Les hachoirs Tom Press sont proposés en n° 5, 12, 22 et 32.

Alors lequel correspond le mieux à vos besoins ?

Le numéro **5** (Ø 53 mm) est idéal pour réaliser des steaks hachés à la minute pour des hamburgers maison, des boulettes, des pains de viande ou vos farces, voire quelques terrines.

Un n° **12** (Ø 68 mm) convient pour hacher jusqu'à un cochon. Il débite entre 60 et 100 kg. de viande par heure. De quoi confectionner quelques saucisses, pâtés et autres charcuteries.

Le Tom Press **22** (Ø 80 mm) est le modèle traditionnel pour le cochon avec un rendement jusqu'à 100 kg. par heure. Indispensable si vous faites des réalisations charcutières toute l'année.

Le hachoir **32** (Ø 99 mm) garantit un rendement quasi-professionnel de 150 kg par heure, et ce, sans difficulté. Il broie même les os de poulet. Parfait pour un usage fréquent, préparer des pâtés pour chien...

Ils ont évolué avec vos demandes et nos spécifications.

Les hachoirs Tom Press possèdent des atouts supplémentaires. Tous les modèles à partir du 12 sont montés sur un socle renforcé équipé de grands patins :

- ✓ stables
- ✓ silencieux

Le socle est percé en son centre :

- ✓ Une meilleure ventilation du moteur

A partir du numéro 12, ils possèdent un carter renforcé :

- ✓ + robustes

A partir du numéro 22, tous les engrenages sont en acier :

- ✓ + silencieux
- ✓ + résistants

& ils sont équipés d'une marche arrière, un véritable plus pour débloquer le hachoir.

Les hachoirs Tom Press peuvent en faire plus.

Si un hachoir est acheté plus particulièrement pour sa fonction première, c'est-à-dire hacher, il est bon de savoir qu'un hachoir, complété de ses accessoires, est dans la capacité de réaliser un grand nombre de tâches. Leur polyvalence peut être surprenante. En effet, il peut, sans complexe, remplacer certains petits électroménagers évitant ainsi d'avoir divers appareils encombrants et qui souvent ne peuvent effectuer qu'une seule et unique tâche.

Des saucisses aux petits gâteaux... si si certains, en fonction des accessoires adaptés, peuvent donner forme à de petits biscuits... et bien d'autres préparations.



tompress
par **Reber**

ALU

► Hachoir électrique n°5

400 watts. Corps en aluminium. Engrenages en nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Trémie en plastique. Livré avec un couteau et une grille (diamètre de 53 mm et trous de 6 mm) en acier trempé et un pilon en plastique. Rendement moyen de 30 à 50 kg de viande hachée par heure. Tom Press est le SAV officiel France et Bénélux de Reber.

Réf. hac05reb - **249,00 €**



tompress
par **Reber**

► Hachoir n°5 + râpe

Robot familial de cuisine avec hachoir à viande n°5 et râpe légumes Tom Press par Reber.

Le hachoir à viande a un corps en aluminium. Trémie en inox.

Livré avec un couteau et une grille (diamètre de 53 mm et trous de 6 mm) en acier trempé et un pilon en plastique.

L'accessoire râpe est livrée avec 5 grilles ce qui vous permet de râper selon vos envies et vos besoins. Grâce à ce robot plus besoin d'avoir plusieurs machines il est tout en un, de plus avec son design vous pouvez le laisser sur votre plan de travail, cela vous permet une mise en oeuvre et une utilisation simple et rapide.

Tom Press est le SAV officiel France et Benelux de Reber.

Réf. hac05rap - **285,00 €**



Accessoires pour Hachoir électrique n°5

	Série d'entonnoirs de 15 - 20 - 25	<i>hac05rebent</i>	10,10 €
	Couteau acier	<i>hac05rebcou</i>	4,90 €
	Grille 3 mm	<i>hac05rebg03</i>	11,90 €
	Grille 4,5 mm	<i>hac05rebg04</i>	10,90 €
	Grille 6 mm	<i>hac05rebg06</i>	
	Grille 8 mm	<i>hac05rebg08</i>	
	Grille 10 mm	<i>hac05rebg10</i>	
	Grille 12 mm	<i>hac05rebg12</i>	
	Grille 14 mm	<i>hac05rebg14</i>	
	Grille 16 mm	<i>hac05rebg16</i>	
	Couronne de centrage	<i>hac05rebsup</i>	4,90 €
	Accessoire machine à pâtes	<i>hac05rebpat</i>	107,00 €
	Accessoire râpe pour hachoir	<i>hac05rebrap</i>	129,00 €
	Accessoire presse tomate pour hachoir n° 5 Reber	<i>hac05rebpre</i>	122,00 €
	Adaptateur pour hachoir HAC05REB pour extracteur de jus et râpe légumes	<i>hac05rebadp</i>	32,00 €
	Option extracteur de jus horizontal Reber	<i>hac05rebexj</i>	37,50 €
	Option râpe légumes avec adaptateur pour hachoir et presse-tomate 400 W Tom Press et Reber	<i>hac05rebraa</i>	39,90 €
	Option râpe légumes Reber pour moteur 400 W	<i>hac05rebral</i>	18,80 €

PIECES DETACHEES - Hachoir électrique n°5

Référence	Désignation	PU Vte TTC
<i>hacZ05rebbag</i>	<i>Bague d'usure pour corps</i>	3,00 €
<i>hacZ05rebe20</i>	<i>Entonnoir à saucisses 20 mm</i>	3,90 €
<i>hacZ05rebpil</i>	<i>Pilon pour hachoir 5 et épépineuse 3</i>	4,00 €
<i>hacZ05rebplat</i>	<i>Plateau de remplissage</i>	4,50 €
<i>hacZ05rebann</i>	<i>Anneau de blocage de la grille</i>	8,90 €
<i>hacZ05rebcorp</i>	<i>Corps de hache-viande</i>	41,00 €
<i>hacZ05rebjntb</i>	<i>Joint torique de réducteur pour moteur 400 W</i>	3,50 €
<i>hacZ05rebjnti</i>	<i>Joint spi, côté moteur, pour moteur 400 W</i>	4,50 €
<i>hacZ05rebjnts</i>	<i>Joint spi côté accessoire pour moteur 400 W</i>	5,30 €
<i>hacZ05rebhuil</i>	<i>Huile pour réducteur de tous moteurs</i>	6,30 €
<i>hacZ05rebcach</i>	<i>Cache ventilateur pour moteur 400 W</i>	7,00 €
<i>hacZ05rebvent</i>	<i>Ventilateur pour moteur 400 W</i>	7,60 €
<i>hacZ05rebsoc</i>	<i>Socle pour moteur 400 W</i>	10,50 €
<i>hacZ05rebint</i>	<i>Interrupteur pour moteur 400 et 500 W</i>	11,70 €
<i>hacZ05reben1</i>	<i>Engrenage en acier pour moteur 400 W</i>	15,10 €
<i>hacZ05rebeg</i>	<i>Série de 2 engrenages pour moteur 400 W</i>	15,10 €
<i>hacZ05rebhel</i>	<i>Vis sans fin</i>	19,80 €
<i>hacZ05rebmot</i>	<i>Moteur électrique de 400 W</i>	189,00 €

ALU



► Hachoir à viande n°8 aluminium domestique électrique 600 W avec râpe

Cet appareil à usage domestique, au design moderne et étudié, est formé d'un moteur électrique et de ses outils aussi utiles qu'indispensables. Il est parfait pour la réalisation de hachis maison, pour l'embossage de quelques saucisses, pour râper différents légumes et la création de Kebbés. Les outils s'accouplent et se désaccouplent facilement sans outil.

Pour le moteur : C'est un moteur électrique de type universel qui fonctionne sous 230 V et dont la puissance consommée est de 600 W. Deux interrupteurs (marche avant et marche arrière) commandent la mise en route et un voyant lumineux informe de la mise sous tension de l'appareil. Marche arrière à impulsion pour le déblocage du hachoir. Par sécurité, un thermostat éteindra automatique le moteur en cas de surcharge et surchauffe.

L'habillage est en matière plastique et la finition chromée. Pour le hachoir à viande : De type 8, grilles de 62 mm de diamètre, l'appareil est fourni avec 3 grilles en acier avec des trous de 2 mm, 5 mm et 8 mm, d'un couteau 4 lames lui aussi en acier puis d'un corps, d'une vis sans fin, d'une trémie, et d'un écrou de serrage en aluminium brossé. La vis sans fin est entraînée par un pivot démontable en plastique. Quant au support de couteau et grille, il est en acier.

Pour embosser, vous trouverez la couronne de centrage (disque de guidage) en plastique, pour remplacer l'ensemble couteau vis sans fin, et son entonnoir à saucisse d'un diamètre de sortie de 22 mm. Une clé, fournie, vous aidera à débloquer l'écrou de serrage et un poussoir à faire descendre les morceaux de viande dans le corps.

Pour l'ensemble 3 râpes : L'accessoire, qui s'installe à la place du hachoir, comprend un corps en matière plastique avec son poussoir et 3 râpes métalliques :

- une pour émincer des rondelles de légumes,
- une autre très ajourée pour le céleri,
- une dernière disposant de petits trous, pour râper des carottes.

L'entraînement se fait par l'intermédiaire d'un pivot cannelé indémontable installé.

Pour faire des Kebbés : Deux pièces composent ce kit, qui s'installe au bout du hachoir à viande. Il s'agit d'une couronne de centrage spécifique pour remplacer le couteau et la grille et d'un entonnoir plat. Une recette de Kebbé très complète est disponible dans la notice.

Astucieux : Le poussoir à viande de cet appareil sert de rangement, c'est une boîte, pour les différentes couronnes de centrages. Un pivot de transmission supplémentaire pour le hachoir est fourni. Le cordons d'alimentation de 1,20 m. se range facilement sous l'appareil.

Long. 26 cm - Larg. 20 cm - Haut. 35 cm - Poids 4 kg.

Puissance 600 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 6 Kg/h.

Réf. hac08dom - **84,90 €**

► Hachoir électrique n°8

390 W. Son corps complet avec la vis d'avancement et l'anneau de serrage sont en fonte étamée.

La trémie est en plastique rouge. Il est livré avec un couteau et une grille avec des trous de 6 mm (diamètre de 60 mm) en acier trempé et un pilon.





Rendement moyen est de 40 à 60 kg/heure.

Ce hachoir à viande électrique correspond à un bon compromis entre sa capacité, son coût et son encombrement, pour une utilisation saisonnière.

Réf. hac08yng - **299,90 €**



Accessoires pour Hachoir électrique n°8

	Série d'entonnoirs 15, 20 et 25 mm	<i>hac08rebent</i>	9,90 €
	Série d'entonnoirs 10 et 20 mm	<i>hac08yngent</i>	11,50 €
	Couteau acier	<i>ham08porcou</i>	11,90 €
	Couteau inox	<i>hac08rebcoui</i>	17,30 €
	Grille 3 mm	<i>ham08porg03</i>	21,80 €
	Grille 4,5 mm	<i>ham08porg04</i>	19,20 €
	Grille 6 mm	<i>ham08porg06</i>	
	Grille 8 mm	<i>ham08porg08</i>	
	Grille 10 mm	<i>ham08porg10</i>	
	Grille 12 mm	<i>ham08porg12</i>	
	Grille 14 mm	<i>ham08porg14</i>	
	Grille 16 mm	<i>ham08porg16</i>	
	Grille 18 mm	<i>ham08porg18</i>	
	Grille inox 4,5 mm	<i>hac08rebgi04</i>	20,60 €
	Grille inox 6 mm	<i>hac08rebgi06</i>	
	Grille inox 8 mm	<i>hac08rebgi08</i>	
	Grille inox 10 mm	<i>hac08rebgi10</i>	
	Grille inox 12 mm	<i>hac08rebgi12</i>	
	Grille inox 14 mm	<i>hac08rebgi14</i>	
	Grille inox 16 mm	<i>hac08rebgi16</i>	
	Accessoire à biscuits	<i>ham08porpat</i>	8,10 €
	Accessoire presse tomate	<i>hac08yngpre</i>	150,00 €



Terrine de sanglier

Passionnément gourmand et gourmet, Jean-Michel Tirefort aime être en cuisine et choyer ses invités. Sa cuisine, c'est SA pièce, dans laquelle il apprécie que ses amis ou famille lui tiennent compagnie pendant qu'il prépare un bon plat. D'ailleurs, dès notre arrivée, nous nous sommes tout de suite sentis très à l'aise lors de ce reportage.



8 kg de viandes
(4 kg de sanglier et
4 kg de gorge de porc)



Hachoir électrique



Sel, poivre et épices



Oeufs



1/2 litre de vin
blanc très sec



Stérilisateur électrique



Bocaux en verre



1/ La découpe

La première étape consiste à découper en morceaux la viande de sanglier et en lanières la gorge de porc pour qu'elle passe plus facilement au hachoir.

Attention aux doigts !

En coupant, je vérifie qu'il ne reste aucun bout d'os.

Je découpe la gorge en retirant les morceaux trop durs qui pourraient abîmer mon hachoir.



2/ Passage au hachoir

J'ai choisi une grille de 10 pour mon hachoir permettant au gras de passer plus facilement.

J'alterne la viande et la gorge.

Ensuite je remplace la grille de 10 mm par une grille de 6 et je repasse mon hachis pour qu'il soit plus fin, c'est comme ça que je l'aime.

Vous pouvez très bien utiliser une grille de 8 si vous préférez retrouver des morceaux un peu plus gros dans votre terrine.



3/ L'assaisonnement

Je repèse ma mûlée pour ajuster mon assaisonnement.

Je compte 16 g de sel, 3 g de poivre et 12 g d'épices à pâté par kilo de hachis.



Epices pour pâtés

250g. Réf. epipatc2

1 kg. Réf. epipatca



4/ Préparation de la mûlée

Dans un bac, je mélange mon hachis avec le sel et le poivre et les épices. J'y ajoute les œufs soit un œuf par kilo qui font office de liants pour que les terrines se tiennent bien à la découpe. Je malaxe à nouveau.



5/ Ajout de vin blanc

J'ajoute 50 cl de vin blanc sec, plus goûteux qui rehausse le goût de la terrine. Je mélange à nouveau énergiquement jusqu'à obtenir une mûlée bien homogène.

Il ne doit pas y avoir d'air avant la mise en bocaux.



6/ Mise en bocaux

Je remplis mes bocaux, préalablement bien nettoyés et séchés, à l'aide d'une cuillère humidifiée pour que la mûlée ne colle pas, en prenant soin de ne pas salir les bords. Je tasse bien avec le dos de la cuillère le hachis pour enlever l'air, sinon il pourrait y avoir des trous un peu partout dans mes terrines. Sur le dessus de chaque je dépose une feuille de laurier bien lavée et séchée, c'est ma touche finale !



7/ Stérilisation

Une fois mes bocaux hermétiquement fermés, je les place dans le stérilisateur et je les recouvre d'eau. Je règle le thermostat à 100 °C et le minuteur sur 3 heures.

Pratique, sur mon stérilisateur, le minuteur se déclenche dès que l'eau atteint la bonne température.

tompress
par **Reber**



► Hachoirs à viande électriques n°12 avec marche arrière

Tom Press par Reber moteur à rendement amélioré

Tom Press revient avec Reber pour améliorer une nouvelle fois le hachoir n°12 siglé Tom Press par Reber. Ce hachoir à viande n°12 bénéficie des meilleures améliorations de ces dernières années. La fabrication du moteur a été revue dès sa conception afin d'améliorer le niveau de puissance rendue et limiter l'énergie perdue et dissipée en chaleur. Ceci permet de nombreux gains :

- une baisse de consommation pour le même rendement énergétique,
- un moteur moins encombrant,
- un moteur plus léger,
- moins de chaleur produite par le moteur,
- l'ajout d'une marche arrière sur le n°12, la taille la plus populaire des hachoirs.

Le rendement reste donc de 60 à 100 kg/heure de viande hachée afin de confectionner pâtés, saucisses et autres charcuteries maison.



Les organes de coupe restent identiques aux modèles traditionnels robustes avec un corps et une vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud, un couteau en acier auto-aiguisant et une grille en acier trempé de 68 mm de diamètre avec des trous de 6 mm.

Le moteur électrique asynchrone s'adapte au travail demandé et va ralentir sur les morceaux les plus durs sans que le moteur ne force.

Comme sur la génération précédente, le hachoir est fixé d'un socle renforcé avec de larges patins limitant le bruit et offrant une grande stabilité.

Le moteur étant plus petit, le réducteur a suivi et est donc plus réduit, plus léger et équipé d'engrenages en nylon plus légers et surtout plus silencieux. Les engrenages sont lubrifiés par un bain d'huile sans vidange. L'engrenage de sortie du moteur reste seul en métal. Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.

Fabrication européenne en Italie. SAV dans nos ateliers, pièces d'usure et pièces détachées en stock.

 Clasique	Long. 43 cm - Larg. 22 cm - Haut. 31 cm - Poids 10,8 kg.	Puissance 450 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 80 Kg/h.	<i>hactp12s</i>	369,00 €
 Carénage inox	Long. 43 cm - Larg. 22 cm - Haut. 44 cm - Poids 10,8 kg.	Puissance 450 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 80 Kg/h.	<i>hactp12c</i>	399,00 €

tompress
par **Reber**

NOUVEAU



► Hachoir n°12 Tom Press caréné avec marche arrière et accessoires

Ensemble complet pour réaliser la charcuterie familiale Maison.

- Hachoir à viande n°12 est doté d'un moteur de nouvelle facture (descriptif page précédente)
- Couteau de boucher Tom Press 22 cm avec lame inox forgée et manche surmoulé hygiénique et avec une bonne prise en main.
- Paquet de 50 g. d'épices Rabelais pour pâtés et préparations charcutières.
- Paquet de 250 g. de poivre noir moulu à utiliser avec toutes les recettes de charcuterie, pâtés et saucisses.
- Livre Charcuterie et salaisons de Jacques Bernadou par Tom Press éditions comportant 250 recettes pour faire sa charcuterie familiale Maison.

Fabrication européenne en Italie.

SAV dans nos ateliers, pièces d'usure et pièces détachées en stock.

Réf. hack12ch - 500,60 €





► Hachoirs à viande électriques Reber n°12 avec marche arrière 450 W

Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud. Réducteur à bain d'huile sans vidange. Engrenages en métal et nylon parfaitement silencieux. Moteur asynchrone nouvelle technologie optimisant le rendement énergétique et chauffant moins que les générations précédentes. La puissance rendue est donc équivalente à un moteur traditionnel plus gros avec une consommation d'énergie réduite. Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique. Couteau en acier auto-aiguissant sur la grille. Grille acier trempé de 6 mm.



Rendement moyen de 50 à 90 kg/heure. Convient pour faire un cochon dans l'année ou hacher la viande d'un demi-boeuf.

Fabrication européenne en Italie. Tom Press est agréé SAV officiel France et Benelux de Reber. Nous avons donc en stock de nombreuses pièces détachées, des techniciens formés et réparons tous les hachoirs vendus par des marchands français.

 Classique	Long. 43 cm - Larg. 22 cm - Haut. 31 cm - Poids 10,8 kg.	Puissance 450 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 120 Trs/min. - Rendement 70 Kg/h.	hac12450	PU Vte TTC
 Caréné inox	Long. 43 cm - Larg. 22 cm - Haut. 44 cm - Poids 16 kg.	Puissance 450 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 120 Trs/min. - Rendement 70 Kg/h.	hac1245c	PU Vte TTC

► Hachoir à viande électrique Reber n°12 500 W

Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud.
Engrenages en métal sur douilles auto-lubrifiantes.
Réducteur à bain d'huile. Moteur asynchrone à service continu. Trémie plateau en inox.

Livré avec :

- un couteau acier,
- une grille de 6 mm en acier trempé pour pâtés, viande hachée, steak hachés. La grille fait 68 mm de diamètre et est percée de trous de 6 mm,
- un pilon poussoir en plastique,
- un lot de 2 entonnoirs pour la mise en boyaux.

Le moteur asynchrone permet de ralentir lors du passage de morceaux plus dur sans caler ou s'arrêter et évite ainsi la surchauffe du moteur. Les engrenages en métal garantissent la robustesse du réducteur pour transmettre toute la puissance du moteur. Rendement moyen de 60 à 100 kg/h.

Réf. hac12reb - **289,90 €**



► Hachoir à viande électrique semi-pro Reber n°12 semi-caréné inox 500 W

Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud.
Carénage inox à l'arrière du réducteur, hors boîtier électrique (semi-carénage). Réducteur à bain d'huile. Engrenages en nylon et composite plus silencieux et sur douilles auto-lubrifiantes.
Moteur asynchrone à service continu évitant la surchauffe.
Trémie plateau en inox. Pilon poussoir en plastique. Fourni avec deux entonnoirs d'embossage de saucisse chipolatas et merguez. Couteau en acier auto-aiguisant sur la grille. Grille acier trempé de 6 mm.

Rendement moyen de 60 à 100 kg/heure. Convient pour faire un cochon dans l'année ou hacher la viande d'un demi-bœuf.
Fabrication européenne en Italie. Tom Press est agréé SAV officiel France et Benelux de Reber. Nous avons donc en stock de nombreuses pièces détachées, des techniciens formés et réparons tous les hachoirs vendus par des marchands français.

- Poids 15 kg.

Puissance 500 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 104 Trs/min. - Rendement 80 Kg/h.

Réf. hac12rec - **349,00 €**



INOX

► Hachoir à viande n°12 inox Reber moteur caréné 600 W marche arrière

Corps, vis sans fin, bague de serrage et plateau en inox Aisi 304.

Engrenages en métal sur douilles auto-lubrifiantes en bronze.

Equipé d'une marche arrière. Livré avec :

- un couteau et
- une grille (diamètre de 80 mm et trous de 8 mm) en inox et un pilon.

Rendement moyen de 50 à 100 kg/heure.

Carte basse tension.

Le hachoir à viande n° 12 est le modèle traditionnel pour la

confection de charcuterie familiale ou semi-pro, pour transformer un cochon et plus par an.

La puissance de ce hachoir à viande électrique et sa marche arrière lui permettent de passer les morceaux les plus durs et nerveux comme la gorge de porc sans problèmes.

Son corps et son carénage inox le rendent facile à nettoyer pour une hygiène impeccable dans l'atelier de transformation.

Tom Press est agréé SAV officiel France et Bénélux de Reber.

Réf. hac12rmc - **814,90 €**



► Hache viande électrique n° 12 Eco

Moteur asynchrone 480 W, 160 tours/min. Corps et vis sans fin en fonte étamée à chaud, engrenages en nylon à bain de graisse, grille (diamètre 68 mm et trous de 6 mm) et couteau en acier trempé. Fourni avec un plateau et un pilon plastique. Ce type de hachoir convient pour préparer 60 à 100 kg de viande hachée par heure. Son fonctionnement continu permet de passer l'équivalent d'un cochon sans problème sur une journée. SAV dans nos ateliers.

Réf. hac12eco - **329,00 €**




► Hache viande électrique n° 12

Moteur asynchrone de 600W, 160 tours par minutes. Corps et vis sans fin en fonte étamée à chaud. Socle carter et plateau en inox. Engrenages en nylon à bain de graisse solides et silencieux. Une grille de 68 mm de diamètre et avec des trous de 6 mm (pâtés et viande hachée) et un couteau en acier trempé sont fournis. Fourni avec un pilon plastique. Ce hachoir est facile à entretenir avec son socle et son carter en inox. La hauteur de sortie de la viande, supérieure à bien d'autres hachoirs à viande permet d'y placer plus facilement un plat. Une simple vis offrant une bonne prise en main permet de démonter facilement et sans outils le corps pour le nettoyage et le rangement. Elle permet également un bon serrage lors du montage du corps en fonte étamée du hachoir avant l'utilisation. Le large plateau en inox et le pilon fournis offrent une alimentation aisée et continue du hachoir, en toute sécurité. Le rendement de ce hachoir, entre 60 et 100 kg de viande hachée par heure permet de passer facilement un cochon par an.

Réf. hac12elg - **449,00 €**



Accessoires pour Hache viande électrique n° 12

	Couteau acier	hac12rebcou	8,90 €
	Couteau inox	hac12rebcoui	18,00 €
	Série d'entonnoirs de 15 et 25 mm.	hac12rebent	12,30 €
	Grille 3 mm	hac12rebg03	25,00 €
	Grille 4,5 mm	hac12rebg04	
	Grille 6 mm	hac12rebg06	
	Grille 8 mm	hac12rebg08	
	Grille 10 mm	hac12rebg10	
	Grille 12 mm	hac12rebg12	
	Grille 14 mm	hac12rebg14	
	Grille 16 mm	hac12rebg16	
	Grille 18 mm	hac12rebg18	
	Grille 20 mm	hac12rebg20	
	Grille acier 3 trous pour oignons et gras	hac12rebg3t	20,30 €
	Grille inox 4,5 mm	hac12rebg04	32,40 €
	Grille inox 6 mm	hac12rebg06	
	Grille inox 8 mm	hac12rebg08	
	Grille inox 10 mm	hac12rebg10	
	Grille inox 12 mm	hac12rebg12	
	Grille inox 14 mm	hac12rebg14	
	Grille inox 16 mm	hac12rebg16	
	Grille inox 18 mm	hac12rebg18	
	Grille inox 20 mm	hac12rebg20	
	Couronne de centrage	hac12rebsup	3,60 €
	Accessoire à biscuits	ham10porpat	7,30 €
	Accessoire presse tomate pour hachoir Tre Spade type 12, 22, 32	hac12elgpre	212,00 €
	Accessoire râpe	hac12rebrap	170,00 €

PIECES DETACHEES - Hachoirs électriques n°12

Référence	Désignation	PU Vte TTC
hacZ12rebbag	Bague d'usure pour hache-viande type 12	1,30 €
hacZ12tomjnt	Joint torique pour Réducteur renforcé 400 500 et 1 200 W et Tom Press	3,50 €
hacZ12rebjntb	Joint torique de réducteur pour moteurs 500, 600 et 1100 W	3,90 €
hacZ12rebpil	Pilon pour hache viande n°12, 22 et 32	4,30 €
hacZ12rebcar	Support de couteau/grille pour vis sans fin de hache-viande type 12	4,70 €
hacZ12rebjnti	Joint spi côté moteur pour moteur 500, 600 et 1100 W	4,70 €
hacZ12rebjnts	Joint spi côté outil pour moteur 500, 600 et 1100 W	6,20 €
hacZ12rebcach	Cache ventilateur pour moteur 500 W	7,60 €
hacZ12rebvent	Ventilateur pour moteur 500 W	8,80 €
hacZ12rebsoc	Socle pour moteur 500, 600 et 1100 W	10,50 €
hacZ12tomsoc	Socle pour moteur 500, 600 et 1100 W TOMPRESS par	10,50 €
hacZ12rebbag	Bague d'usure pour hache-viande type 12	1,30 €
hacZ12tomjnt	Joint torique pour Réducteur renforcé 400 500 et 1 200 W et Tom Press	3,50 €
hacZ12rebjntb	Joint torique de réducteur pour moteurs 500, 600 et 1100 W	3,90 €
hacZ12rebpil	Pilon pour hache viande n°12, 22 et 32	4,30 €
hacZ12rebcar	Support de couteau/grille pour vis sans fin de hache-viande type 12	4,70 €
hacZ12rebjnti	Joint spi côté moteur pour moteur 500, 600 et 1100 W	4,70 €
hacZ12rebjnts	Joint spi côté outil pour moteur 500, 600 et 1100 W	6,20 €
hacZ12rebcach	Cache ventilateur pour moteur 500 W	7,60 €
hacZ12rebvent	Ventilateur pour moteur 500 W	8,80 €
hacZ12rebsoc	Socle pour moteur 500, 600 et 1100 W	10,50 €
hacZ12tomsoc	Socle pour moteur 500, 600 et 1100 W TOMPRESS par	10,50 €
hacZ12rebann	Anneau de blocage de la grille pour hachoir n°12	15,50 €
hacZ12rebeng	Série d'engrenages pour moteur 500, 600 et 1100 W	26,50 €
hacZ12rebplat	Plateau inox pour hachoir n°12 et 22	28,00 €
hacZ12rebhel	Vis sans fin pour hache viande type 12	38,50 €
hacZ12rebcorp	Corps pour hache viande type 12	56,00 €
hacZ12rebmot	Moteur électrique 500 W	238,00 €
hacZ12elgmot	Motoréducteur pour hache viande type 12	248,00 €

tompress
par **Reber**

NOUVEAU



► Hachoir à viande électrique n°22 Tom Press par Reber moteur 600 W à rendement amélioré

Nouveau moteur au rendement et à la puissance de travail améliorés.

Tom Press revient avec Reber pour améliorer une nouvelle fois le hachoir n°22 siglé Tom Press par Reber. Ce hachoir à viande n°22 bénéficie des meilleures améliorations de ces dernières années. La fabrication du moteur a été revue dès sa conception afin d'améliorer le niveau de puissance rendue et limiter l'énergie perdue et dissipée en chaleur. Ceci permet de nombreux gains :

- une baisse de consommation pour le même rendement énergétique,
- un moteur moins encombrant,
- un moteur plus léger,
- moins de chaleur produite par le moteur,

Le rendement reste donc de 80 à 120 kg/heure de viande hachée afin de confectionner pâtés, saucisses et autres charcuteries maison.

Les organes de coupe restent identiques aux modèles traditionnels robustes avec un corps et une vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud, un couteau en acier auto-aiguisant et une grille en acier trempé de 80 mm de diamètre avec des trous de 8 mm.

Le moteur électrique asynchrone s'adapte au travail demandé et va ralentir sur les morceaux les plus durs sans que le moteur ne force.

Comme sur la génération précédente, le hachoir est fixé d'un socle renforcé avec de larges patins limitant le bruit et offrant une grande stabilité.

Les engrenages nouvelle génération ont été développés en nylon léger et composite résistant pour un ensemble plus léger et plus silencieux tout en offrant une robustesse identique aux précédentes générations.

Les engrenages sont lubrifiés par un bain d'huile sans vidange.

L'engrenage de sortie du moteur reste seul en métal. Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.

Fabrication européenne en Italie. SAV dans nos ateliers, pièces d'usure et pièces détachées en stock.

Puissance 600 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 100 Kg/h.

Réf. hactp22s - **499,00 €**



NOUVEAU



► Hachoirs à viande électriques n°22

Tom Press par Reber moteur 1 200 W à rendement amélioré

Nouveau moteur au rendement et à la puissance de travail améliorés.

Ce nouveau hachoir à viande n°22 1 200 W bénéficie des meilleures améliorations de ces dernières années.

La fabrication du moteur a été revue dès sa conception afin d'améliorer le niveau de puissance rendue et limiter l'énergie perdue et dissipée en chaleur. Ceci permet de nombreux gains :

- une baisse de consommation pour le même rendement énergétique,
- un moteur moins encombrant,
- un moteur plus léger,
- moins de chaleur produite par le moteur,

Le rendement reste donc de 100 à 120 kg/heure de viande hachée afin de confectionner pâtés, saucisses et autres charcuteries maison. Les organes de coupe restent identiques aux modèles traditionnels robustes avec un corps et une vis sans fin, un couteau en acier auto-aiguissant et une grille en acier trempé de 80 mm de diamètre. Le moteur électrique asynchrone s'adapte au travail demandé et va ralentir sur les morceaux les plus durs sans que le moteur ne force.

Comme sur la génération précédente, le hachoir est fixé d'un socle renforcé avec de larges patins limitant le bruit et offrant une grande stabilité. Le réducteur est toujours à bain d'huile avec engrenages en acier, résistants et silencieux. Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.

Le hachoir à viande n° 22 est le modèle traditionnel pour transformer en charcuteries maison un cochon entier. Il convient même pour répéter l'opération plusieurs fois dans l'année ou préparer la patée pour 1 grand chien ou 3 petits chiens.

Fabrication européenne en Italie. SAV dans nos ateliers, pièces d'usure et pièces détachées en stock.

Classique	Long. 60 cm - Larg. 25,5 cm - Haut. 34 cm - Poids 21.	Puissance 1 200 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 120 Kg/h.	<i>hactp22w</i>	PU Vte TTC
Tout inox	Long. 55,5 cm - Larg. 25,5 cm - Haut. 34 cm - Poids 20.	Puissance 1 200 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 120 Kg/h.	<i>hactp22i</i>	PU Vte TTC

FONTE

► Classique 600 W - Corps long

Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud. Engrenages en métal sur douilles auto-lubrifiantes en bronze. Equipé d'une marche arrière. Plateau trémie en inox.

Livré avec un couteau et une grille (diamètre de 82 mm et trous de 8 mm) en acier trempé et un pilon. Rendement moyen de 80 à 120 kg/heure.

Réf. hac22reb - **419,00 €**



► 600 W - Corps court

Corps court et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud. Le corps court a l'avantage de moins échauffer la viande et préserve une qualité supérieure de votre hachis. Il n'est en revanche pas pratique pour l'utilisation d'entonnoirs pour la mise en boyaux.

Engrenages en métal sur douilles auto-lubrifiantes en bronze. Equipé d'une marche arrière, très pratique lors du passage de gros morceaux ou de viande plus dure ou nerveuse et lors des bourrages pour faire repartir la machine. Grande trémie en inox.

Livré avec un couteau et une grille en acier trempé (diamètre de 82 mm et trous de 8 mm) et un pilon. Rendement moyen de 80 à 120 kg/heure.

Réf. hac22rco - **435,00 €**



► 1 200 W - Corps long inox

Moteur carrené en inox. Corps long et vis sans fin en inox. Engrenages en métal sur douilles auto-lubrifiantes en bronze. Equipé d'une marche arrière. Trémie en acier inox.

Livré avec un couteau et une grille (diamètre de 82 mm et trous de 8 mm) en inox et un pilon. Rendement moyen de 100 à 130 kg/heure.

Réf. hac22i15 - **725,00 €**

INOX



Tom Press est agréé SAV officiel France et Benelux de Reber.

INOX



► 1 800 W Pro carené - Corps court inox

Corps court et bati en inox. Moteur ventilé pour un usage en continu. Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud. Engrenages en acier, moteur à bain d'huile étanche.

Vitesse de 100 tours/minute.

Livré avec un couteau inox et une grille inox (diamètre de 82 mm et trous de 8 mm) et un pilon.

Rendement moyen de 70 à 160 kg/ heure.

Réf. hac22rcc - **719,20 €**

► 1 800 W Pro - Tout inox

Moteur ventilé pour un usage en continu.

Corps et vis sans fin en inox.

Engrenages en acier, moteur à bain d'huile étanche. Vitesse de 100 tours/minute.

Livré avec un couteau inox et une grille inox (diamètre de 82 mm et trous de 8 mm) et un pilon.

Rendement moyen de 70 à 160 kg/ h.

Réf. hac22rci - **929,00 €**

INOX



FONTE



► Hachoir électrique n° 22 Eco

Moteur asynchrone 600 W, 80 tours/min, ce qui donne un très grand couple et une petite vitesse pour ne pas chauffer la viande. Corps et vis sans fin en fonte étamée à chaud, engrenages en nylon à bain de graisse, grille (diamètre 80 mm et trous de 8 mm) et couteau en acier trempé. Socle en inox, fourni avec un plateau et un pilon plastique. Ce type de hachoir convient pour préparer 80 à 120 kg de viande hachée par heure. Equipé d'une marche arrière. SAV dans nos ateliers. Réf. hac22eco - **439,00 €**

► Hachoir n° 22

Moteur asynchrone 1 000 W, 80 trs/min, ce qui donne un très grand couple et une petite vitesse pour ne pas chauffer la viande. Marche arrière, corps en fonte étamée, vis sans fin en acier étampé et étamé à chaud, socle carter et plateau en inox, engrenages en nylon à bain de graisse, grille (diamètre 80 mm et trous de 8 mm) et couteau en acier trempé. Réf. hac22elg - **619,00 €**

FONTE



Accessoires pour hachoir n°22

	Série d'entonnoirs de 15 - 20 - 25 mm.	<i>hac22rebent</i>	12,20 €
	Couteau acier	<i>hac22rebcou</i>	12,90 €
	Couteau inox	<i>hac22rebcoui</i>	20,00 €
	Grille 3 mm	<i>hac22rebg03</i>	20,50 €
	Grille 4,5 mm	<i>hac22rebg04</i>	
	Grille 6 mm	<i>hac22rebg06</i>	
	Grille 8 mm	<i>hac22rebg08</i>	
	Grille 10 mm	<i>hac22rebg10</i>	
	Grille 12 mm	<i>hac22rebg12</i>	
	Grille 14 mm	<i>hac22rebg14</i>	
	Grille 16 mm	<i>hac22rebg16</i>	
	Grille 18 mm	<i>hac22rebg18</i>	
	Grille 20 mm	<i>hac22rebg20</i>	
	Grille acier 3 trous pour oignons et gras	<i>hac22rebg3t</i>	19,99 €
	Grille inox 4,5 mm	<i>hac22rebg04</i>	45,10 €
	Grille inox 6 mm	<i>hac22rebg06</i>	
	Grille inox 8 mm	<i>hac22rebg08</i>	
	Grille inox 10 mm	<i>hac22rebg10</i>	
	Grille inox 12 mm	<i>hac22rebg12</i>	
	Grille inox 14 mm	<i>hac22rebg14</i>	
	Grille inox 16 mm	<i>hac22rebg16</i>	
	Grille inox 18 mm	<i>hac22rebg18</i>	
	Grille inox 20 mm	<i>hac22rebg20</i>	
	Couronne de centrage	<i>hac22rebsup</i>	7,80 €
	Accessoire machine à pâtes	<i>hac12rebpat</i>	130,10 €
	Accessoire râpe	<i>hac12rebrap</i>	170,00 €
	Accessoire presse tomate	<i>hac12rebpre</i>	156,00 €

PIECES DETACHEES - Hachoirs électriques n°22

Référence	Désignation	PU Vte TTC
hacZ22rebcar	Support de couteau/grille sur vis sans fin pour hache-viande type 22	6,10 €
hacZ22i15car	Support de couteau/grille en inox pour hache-viande 22i15	6,80 €
hacZ22rebcach	Cache ventilateur pour moteur 600 W	8,30 €
hacZ22rebbag	Bague d'usure pour hache-viande type 22	3,40 €
hacZ22itocach	Cache ventilateur pour moteur 1100 W	10,00 €
hacZ22rebvent	Ventilateur pour moteur 600 W	10,40 €
hacZ22r15vent	Ventilateur pour moteur 1100 W	14,90 €
hacZ22rebint	Interrupteur pour moteur 600 et 1100 W	24,00 €
hacZ22r15ann	Anneau de serrage pour corps court de hachoir 22	28,00 €
hacZ22rebann	Anneau de blocage de grille pour hachoir 22	28,00 €
hacZ22i15ann	Bague de serrage en inox pour hachoir 22 inox	33,00 €
hacZ22r15hel	Vis sans fin pour hache viande 22 corps court	56,00 €
hacZ22rebhel	Vis sans fin pour hache viande type 22	56,00 €
hacZ22r15cach	Cache ventilateur inox pour moteur 1100 W	72,00 €
hacZ22r15corp	Corps pour hache viande 22 corps court	75,50 €
hacZ22tomeng	Série d'engrenages acier pour moteur 500, 600 et 1100 W	81,00 €
hacZ22rebcorp	Corps de hache viande type 22	94,00 €
hacZ22tommot	Moto-réducteur 600 W pour hachoir Tom Press	299,00 €
hacZ22rebmot	Moteur électrique 600 W	370,00 €
hacZ22r15mot	Moteur 1100 W	469,00 €



NOUVEAU

► Hachoirs à viande électriques n°32

Tom Press par Reber moteur 1 200 W à rendement amélioré

Hachoir à viande électrique n°32 1 200 W Tom Press par Reber avec marche arrière.
Nouveau moteur au rendement et à la puissance de travail améliorés.

Ce nouveau hachoir à viande n°32 1 200 W bénéficie des meilleures améliorations de ces dernières années. La fabrication du moteur a été revue dès sa conception afin d'améliorer le niveau de puissance rendue et limiter l'énergie perdue et dissipée en chaleur. Ceci permet de nombreux gains :

- une baisse de consommation pour le même rendement énergétique,
- un moteur moins encombrant,
- un moteur plus léger,
- moins de chaleur produite par le moteur,

Le rendement reste donc de 120 à 160 kg/heure de viande hachée afin de confectionner pâtés, saucisses et autres charcuteries maison.

Les organes de coupe restent identiques aux modèles traditionnels robustes avec un corps et une vis sans fin, un couteau en acier auto-aiguissant et une grille en acier trempé de 99 mm de diamètre avec des trous de 10 mm. Le moteur électrique asynchrone s'adapte au travail demandé et va ralentir sur les morceaux les plus durs sans que le moteur ne force.

Comme sur la génération précédente, le hachoir est fixé d'un socle renforcé avec de larges patins limitant le bruit et offrant une grande stabilité. Le réducteur est toujours à bain d'huile avec engrenages en acier, résistants et silencieux. Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.

Le hachoir à viande n° 32 1 200 W est le modèle le plus gros des hachoirs domestiques et permet un débit de viande hachée important. Il est le modèle idéal pour un travail vite achevé, un usage régulier avec des quantités importantes, pour broyer des os avec la viande ou pour nourrir une meute de chiens.

Fabrication européenne en Italie. SAV dans nos ateliers, pièces d'usure et pièces détachées en stock.

En fonte doublement étamée	Long. 60 cm - Larg. 26 cm - Haut. 35 cm - Poids 23.	Puissance 1 200 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 150 Kg/h.	<i>hactp32w</i>	749,00 €
Tout inox	Long. 61 cm - Larg. 26 cm - Haut. 35,5 cm - Poids 29.	Puissance 1 200 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 150 Kg/h.	<i>hactp32i</i>	999,00 €

► 1 200 W - Corps court

Carénage en acier inox et corps court. Engrenages en métal sur douilles auto-lubrifiantes en bronze. Trémie en acier inox. Livré avec un couteau et une grille (diamètre de 99 mm et trous de 10 mm) en acier trempé et un pilon. Rendement moyen de 100 à 150 kg/h. Equipé d'une marche arrière. Diamètre de la grille 9,9 cm. Diamètre d'entrée de la trémie : 5 cm. Tom Press est agréé SAV officiel France et Benelux de Reber.
Réf. hac32reb - **699,00 €**



INOX



► 1 800 W Pro caréné - Corps court inox

Moteur ventilé pour un usage en continu de 1 800 watts de puissance. Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud. Engrenages en acier, moteur à bain d'huile étanche. Vitesse de 100 tours/minute. Livré avec un couteau inox et une grille inox (diamètre de 99 mm et trous de 10 mm) et un pilon. Rendement moyen de 100 à 200 kg/heure. Tom Press est agréé SAV officiel France et Benelux de Reber.
Réf. hac32rcc - **779,00 €**



► Hachoir n° 32

Moteur asynchrone 1 500W, 120 trs/min, ce qui donne un très grand couple et une petite vitesse pour ne pas chauffer la viande.

Marche arrière. Corps et vis sans fin en acier étampé et étamé à chaud, socle carter et plateau en inox.

Grille (diam. 99 mm et trous de 8 mm) et couteau en acier. Engrenages en acier.

Rendement de 130 à 180 kg/heure.

Réf. hac32elg - **989,00 €**



Accessoires pour hachoir à viande n°32

	Couteau acier	<i>hac32rebcou</i>	12,00 €
	Couteau inox	<i>hac32rebcoui</i>	30,00 €
	Grille 3 mm	<i>hac32rebg03</i>	26,50 €
	Grille 4,5 mm	<i>hac32rebg04</i>	
	Grille 6 mm	<i>hac32rebg06</i>	
	Grille 8 mm	<i>hac32rebg08</i>	
	Grille 10 mm	<i>hac32rebg10</i>	
	Grille 12 mm	<i>hac32rebg12</i>	
	Grille 14 mm	<i>hac32rebg14</i>	
	Grille 16 mm	<i>hac32rebg16</i>	
	Grille 18 mm	<i>hac32rebg18</i>	
	Grille 20 mm	<i>hac32rebg20</i>	
	Grille acier 3 trous oignons et gras	<i>hac32rebg3t</i>	35,00 €
	Grille inox 4,5 mm	<i>hac32rebgi04</i>	67,90 €
	Grille inox 6 mm	<i>hac32rebgi06</i>	
	Grille inox 8 mm	<i>hac32rebgi08</i>	
	Grille inox 10 mm	<i>hac32rebgi10</i>	
	Grille inox 12 mm	<i>hac32rebgi12</i>	
	Grille inox 14 mm	<i>hac32rebgi14</i>	
	Grille inox 16 mm	<i>hac32rebgi16</i>	
	Grille inox 18 mm	<i>hac32rebgi18</i>	
	Grille inox 20 mm	<i>hac32rebgi20</i>	
	Accessoire machine à pâtes	<i>hac12rebp</i>	130,10 €
	Accessoire râpe	<i>hac12rebrap</i>	170,00 €
	Accessoire presse tomate	<i>hac12rebpre</i>	156,00 €

PIECES DETACHEES - Hachoirs électriques n°32

Référence	Désignation	PU Vte TTC
hacZ32rebbag	Bague d'usure pour hache-viande type 32	1,90 €
hacZ32rebe20	Entonnoir à saucisse	5,10 €
hacZ32rebann	Anneau de blocage de grille pour hachoir 32	27,50 €
hacZ32rebpla	Plateau inox pour hachoir 32	29,00 €
hacZ32rebhel	Vis sans fin pour hache viande type 32	53,50 €
hacZ32rebcor	Corps pour hache viande type 32	104,00 €



► Cartouche de graisse

Réf. entgrcar - **19,30 €**



► Graisse en spray pour lubrification et stockage

Réf. entgrspr - **31,30 €**



► Suif



Réf. entsuif1 - **12,40 €**



► Hachoirs à viande électriques inox pro double coupe H82 350 kg/h marche arrière 1 100 W

Hachoir pro de laboratoire grande capacité pour boucherie, supermarché, restaurant... Hachoir à viande tout inox AISI 304. Moteur de 1 100 W basse tension pour un travail en toute sécurité. Boîtier électrique étanche avec capot à glissière facile d'accès. Marche arrière par impulsion de série. Le système de double coupe Unger U3 82 mm est livré complet avec une plaque de pré-découpe, une plaque avec trous de 3 mm et un couteau à 3 lames amovibles. Le rendement de travail s'élève jusqu'à 350 kg par heure de viande hachée. Le plateau amovible de 33,7x44,8 cm et le corps se démontent simplement et rapidement pour faciliter le nettoyage. La carcasse moteur se pose sur un plan de travail avec ses 4 pieds anti-dérapants et mesure seulement 21,5x35 cm.





 Monophasé	Long. 54 cm - Larg. 32 cm - Haut. 44,5 cm - Poids 38 kg.	Puissance 1 100 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 350 Kg/h.	<i>hac082mo</i>	2 290,00 €
 Triphasé		Puissance 1 100 W - Voltage 380 V. - Rendement 350 Kg/h.	<i>hac082tr</i>	1 999,00 €



► Hachoirs à viande réfrigérés inox compacts double coupe H82 1 100 W

Hachoir réfrigéré répondant aux normes d'hygiène les plus strictes. Hachoir à viande avec carcasse monobloc toute en inox et capot plastique permettant de voir le contenu. Plateau inox facile à nettoyer même dans les angles. Panneau de commande inox étanche IP67. Carcasse doublée de mousse isolante injectée et moulée pour une parfaite isolation thermique et un gain d'énergie. Moteur de 1 100 W monophasé que l'on peut brancher partout sans installation électrique particulière. Le système de double coupe Unger U3 82 mm est livré complet avec une plaque de pré-découpe, une plaque avec trous de 3 mm et un couteau à 3 lames amovibles. Le rendement de travail s'élève jusqu'à 300 kg par heure de viande hachée parfaitement maintenue au froid. La carcasse moteur se pose sur un plan de travail avec ses 4 pieds anti-dérapants et mesure seulement 33x33,7 cm.



 Monophasé	- Larg. 36,3 cm - Haut. 56,7 cm - Poids 45 kg.	Puissance 1 100 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 300 Kg/h.	<i>hac82rem</i>	3 600,00 €
 Triphasé		Puissance 1 100 W - Voltage 380 V. - Rendement 300 Kg/h.	<i>hac82ret</i>	3 240,00 €



INOX



► Cutters mixer professionnels

Cutter de boucherie avec CE professionnel 2 en 1 très rapide et puissant (300 W) permettant de couper la viande, les fruits, les légumes, le fromage... en toute sécurité et de pétrir la pâte à pain, pizza...

Couvercle transparent avec interrupteur de sécurité, cuve amovible avec poignées, pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité.

Tout en inox, il y a 1 couteau à deux lames qui tourne dans la cuve.



 3 Litres	Long. 38 cm - Larg. 20 cm - Haut. 31 cm - Poids 11,85 kg. - cuve de 20x11 cm.	Puissance 300 W - Voltage 230 V. - Rotation 1400 Trs/min.	<i>matcutpr</i>	829,00 €
 5 Litres	- Poids 23,5 kg.	Puissance 750 W - Voltage 230 V. - Rotation 1400 Trs/min.	<i>matcu5pr</i>	1 190,00 €

► Accessoires pour cutter mixer

Bol inox pour MATCUTPR	<i>matZcutprbol</i>	175,00 €
Couvercle pour MATCUTPR	<i>matZcutprcou</i>	82,00 €
Lames pour MATCUTPR	<i>matZcutprlam</i>	156,90 €

INOX

► Malaxeur à viande 16 litres

Réf. malminim - 434,00 €



INOX



► Mélangeur à viande 28 litres

Réf. malmx200 - 653,66 €



INOX



► Manivelle pour MALMX200

Réf. malZmx200man - 22,50 €

► Malaxeur à viande électrique
30 kg à poser

Réf. malmx30 - 4 060,00 €



INOX



► Malaxeur à viande électrique
50 kg triphasé sur pieds

Réf. malmx50 - 5 080,00 €



INOX





► Bac alimentaire rotomoulé 36 litres avec couvercle

Caisse alimentaire emboitable avec couvercle, capacité de 36 litres, en polypropylène rotomoulée. Idéale pour transporter ou stocker votre viande lorsque vous faites vos préparations, pour mettre vos fruits ou toutes sortes d'aliments. Pratique et facile à nettoyer.

Long. 65 cm - Larg. 38 cm - Haut. 25 cm - Poids 3,500 kg. Capacité 36 litres. L

Réf. bacoupol - 103,00 €



► Bac de conservation 90 litres

En polyéthylène haute densité qualité alimentaire est très résistant. Même placé au froid, il reste souple. Parois intérieures et extérieures lisses et faciles à nettoyer. Prise main pour transport seul ou à deux. Il est idéal pour les préparations culinaires, le stockage d'aliments, bac à viande ou de salaison, bac de tri.

Long. 70 cm - Larg. 50 cm - Haut. 37 cm - Poids 2,75 kg. Capacité 90 L

Réf. baccon90 - 44,50 €



► Bac alimentaire 50 litres

Ce bac emboitable de 50 litres en polyéthylène haute densité qualité alimentaire est très résistant. Même placé au froid, il reste souple. Prise main pour transport seul ou à deux. Fond renforcé.

Long. 70 cm - Larg. 50 cm - Haut. 22 cm - Poids 1,8 kg. Capacité 50 L

Réf. bacali50 - 45,00 €



► Bac à mélanger pour la charcuterie

Bac pour mélanger la chair à saucisse et autres préparations en plastique rotomoulé, très résistant aux choc, à la pression et au gel. Grand bac de brassage pour bien mélanger les grandes quantités de préparations charcutières. Très robuste, sans aucun angle, le bac est facile à nettoyer.

Long. 122 cm - Larg. 60 cm - Haut. 35 cm - Poids 6 kg. Capacité 150 L

Réf. malbacro - 190,00 €



INOX



► Bassines à pâtisserie à fond plat inox

Bassine conique à fond plat en inox, facile à nettoyer. De qualité professionnelle, cette bassine est idéale pour la préparation de vos pâtisseries, compotes, confitures...

Ø 16 cm	ustbci16	4,90 €
Ø 20 cm	ustbci20	5,90 €
Ø 24 cm	ustbci24	7,90 €
Ø 28 cm	ustbci28	9,90 €

tompress



► Bassines à gras et confiture en aluminium Tom Press

Préparez confitures, sauces, gras, fritures, charcuteries... Bassine évasée pour cuire et réduire confitures et sauces. Poignées pleines massives relevées et fixées par rivets, solides et pratiques.

Ø 40 cm	bastpa40	41,00 €
Ø 46 cm	bastpa46	49,00 €
Ø 50 cm	bastpa50	79,00 €



INOX



► Bassine inox à gras et confiture 38 cm

Bassine landaise à gras et confiture en inox, poignées en inox. Idéal pour les confitures, confits... Tous feux dont induction.

- Ø 38 cm - Haut. 14 cm - Poids 1,145 kg. Capacité 11,5 l L

Réf. ustbli38 - 31,90 €



ALU



► Bassines alu à gras et confiture

Bassine landaise en aluminium pur à 98% d'une épaisseur de 3 à 4 mm. Sa forme conique favorise l'évaporation et la réduction des aliments pour les confitures et sauces. Poignées en inox qui ne chauffent pas.

11 Litres - Ø 36 cm	ustbla36	46,40 €
15 Litres - Ø 40 cm	ustbla40	49,10 €
20 Litres - Ø 45 cm	ustbla45	60,00 €
30 Litres - Ø 50 cm	ustbla50	74,50 €
60 cm - Ø 47 Litres	ustbla60	129,00 €
62 Litres - Ø 65 cm	ustbla65	186,00 €



Poitrine roulée aux herbes ou Pancetta

Pour vous lancer, une petite salaison goûteuse simple à réaliser.

Haute en saveur, cette poitrine aux herbes séchées est un délice à l'apéritif, succulente à la place du bacon, ou des lardons pour sublimer vos plats. Elle accompagne délicieusement un fromage rôti au four ou au barbecue ou encore, dans quelques mois, une raclette.

Avec ce kit, Tom Press a rassemblé tout le matériel nécessaire et adapté à la réalisation de toutes sortes de salaisons.
Suivez notre guide !

Ingrédients :

- 1 kg de poitrine de porc fraîche désossée
- 6 g de grains de poivre
- 7 g d'herbes de Provence et feuilles de laurier
- Sel fin sec
- Gros sel non iodé ni fluoré en grande quantité



1- Préparation

Avec du sel fin (nitrité ou non), frottez et massez correctement toutes les faces de la poitrine, sans oublier les interstices.



2 - Mise au sel

Dans le bac versez une 1^{ère} couche de sel. Déposez votre pièce de viande, couenne dessous et recouvrez-la entièrement d'une 2nde couche. Filmé et placez au frais. Temps de pause : 24 h/kg.

Ce traitement permet d'obtenir une bonne déshydratation et de bloquer le développement de bactéries.



3 - Avant dessalage

Sortez la poitrine, enlevez l'excédent de sel, rincez-la avant de la mettre à dessaler.



4 - Dessalage

Remplissez d'eau fraîche le bac vidé de son sel et bien nettoyé. Immergez la poitrine.

Temps de dessalage : 3 heures, en changeant régulièrement l'eau.



5 - Mise en forme

Rincez-la. Séchez-la avec du papier absorbant ou un torchon propre. Parfaitement sèche, déposez-la, couenne sur votre plan de travail et roulez votre poitrine plusieurs fois pour "l'assouplir".



6 - Assaisonnement

Dans un mortier, concassez les herbes de Provence, laurier et grains de poivre. Répartissez le mélange uniformément et généreusement sur toute la surface et sur les côtés.



5 - Ficelage

Roulez-la en la serrant le plus possible et ficellez la poitrine bien serrée sur toute la longueur.



6 - Séchage

Mettez-la dans le sac, pour la protéger d'éventuels insectes, suspendez-la dans un endroit frais, sec et ventilé ou placez-la dans le bas de votre réfrigérateur en la retournant de temps en temps.
Temps de séchage : 5 à 6 semaines avant de la déguster.



Et voilà !

Au choix, découpez-la en fine lamelle à l'heure de l'apéritif, réalisez des carbonara* ou en morceaux pour agrémenter une recette.

tompress



► Kit pour la salaison du jambon sec par Tom Press

- 1 bac à viande «bacali20» 70x20x22 cm
- 1 sachet de sel de frottage
- 1 sac à jambon «episajac» L. 59 cm. H. 68 cm
- 1 rouleau de ficelle «epifec»
- 250 g de poivre
- 1 torchon Tom Press 70x50 cm
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des salaisons maison.

Réf. epikjamb - **49,00 €**

► **Sac à jambon en coton** 

Fabriqué en France
Réf. episajac - **7,00 €**



► **Sac à jambon en nylon réutilisable**

Réf. episajam - **6,00 €**



► **Pèse saumure**

Réf. fumdsaum - **16,90 €**



► **Sang de porc en poudre pour boudins 500 g.**

Réf. episanbo - **9,90 €**



► **Filet à saucisse 12 mailles**

Réf. epifil12 - **19,90 €**

► **Filet à saucisse 16 mailles**

Réf. epifil16 - **25,00 €**

► **Entonnoir à boudin en plastique**

Entonnoir à boudin à main ou boudinière en plastique blanc. Diam. haut 10 cm, bas 3 cm, hauteur 12,5 cm. Enfilez le boyau en le plissant sur l'axe de l'entonnoir. Faites un noeud en bout de boyau. Remplissez l'entonnoir de préparation pour le boudin. Poussez à l'aide d'un manche de cuillère en bois pour bien garnir le boyau. Fabrication française. Réf. pomentbo - **8,90 €**



► **Entonnoir pour mise en filet**

Réf. epientsa - **21,40 €**





Ficelles alimentaire pour charcuterie lin lisse

Référence	Désignation	PU Vte TTC
epifllpb	Pelote 100 g de couleur blanche	10,90 €
epifllpe	Pelote 100 g de couleur écru	12,00 €
epifllpr	Pelote 100 g de couleur rouge	7,90 €
epifllrb	Rouleau 1kg de couleur blanche	45,00 €
epifllrc	Rouleau 1kg de couleur chinée blanche rouge	35,70 €
epifllre	Rouleau 1kg de couleur ecru	44,90 €
epifllrr	Rouleau 1kg de couleur rouge	46,00 €

Ficelles alimentaire pour charcuterie lin rustique

Référence	Désignation	PU Vte TTC
epiflrpb	Pelote 200 g de couleur blanche	9,90 €
epiflrpc	Pelote 200 g de couleur chinée blanche et rouge	9,90 €
epiflrpe	Pelote 200 g de couleur écru	9,10 €
epiflrpr	Pelote 200 g de couleur rouge	11,30 €
epiflrrb	Rouleau 1kg de couleur blanche	30,30 €
epiflrrc	Rouleau 1kg de couleur chinée blanche et rouge	30,50 €
epiflrre	Rouleau 1kg de couleur écru	36,30 €
epiflrrr	Rouleau 1kg de couleur rouge	41,80 €



Ficelles alimentaire pour rôtis

Référence	Désignation	PU Vte TTC
epifropb	Pelote 100 g de couleur blanche	3,80 €

Ficelles alimentaire à découpe manuelle pour rôtis

Référence	Désignation	PU Vte TTC
epifrmfb	Pelote 100 g de couleur blanche	3,50 €
epifrmsb	Seau 1 kg de couleur blanche	41,00 €
epifrmsbr	Recharge 1 kg pour seau de couleur blanche	32,20 €



Boyaux de porc

Référence	Désignation	PU Vte TTC
epibmmss	Boyaux moyen pour saucisse sèche dans le sel sec, 3 masses de 60 m, 32/34	99,00 €
epibmmtu	Boyaux moyen pour saucisse sèche sur tube, 2 masses de 90 m, 32/34	89,00 €
epiboych	Bouts de chaudin pour boudin	21,70 €
epiboyfu	Fuseaux pour saucisson ou rosette	7,30 €
epiboymm	Boyaux moyen pour saucisse sèche	10,70 €
epiboypm	Boyaux étroit pour saucisse fraîche ou à cuire	12,00 €
epibpmss	Boyaux étroit pour saucisse fraîche ou à cuire dans le sel sec, 3 masses de 60 m, 30/32	112,00 €
epibpmtu	Boyaux étroit pour saucisse fraîche ou à cuire sur tube, 3 masses de 60 m, 30/32	120,00 €

Boyaux de mouton

Référence	Désignation	PU Vte TTC
epibmoss	Boyaux pour merguez/chipolatas en sel sec, 3 masses de 80 m, 22/24	155,00 €
epibmotu	Boyaux pour merguez/chipolatas sur tube, 3 masses de 60 m, 22/24	116,10 €
epiboymo	Boyaux pour merguez/chipolatas	29,90 €

Boyaux de bœuf

Référence	Désignation	PU Vte TTC
epiboybm	Menu pour cervelas, saucisson cuit, boudin noir, chorizo, andouillette	24,60 €
epiboybo	Boyaux pour saucisson et boudin	13,30 €

Comment préparer les boyaux pour la saucisse ?

Quand vous recevez vos boyaux naturels, ils sont conservés au sel, sous sachet plastique. Boudins, merguez, saucisses ou saucissons, quelle que soit la sorte de boyaux que vous allez utiliser, il faut les préparer.

Ouvrez le sachet. Vos boyaux sont serrés dans le sel, ils sont raides et vous ne pouvez pas les utiliser tels quels. Un petit rinçage s'impose. Passez vos boyaux sous le robinet pour ôter le plus gros et remplissez une bassine d'eau tiède pour les laisser tremper. Le sel les a déshydratés et il faut leur laisser un peu de temps pour qu'ils retrouvent leur souplesse et leur élasticité naturelle.

Faites circuler les boyaux entre vos doigts pour bien nettoyer l'extérieur. Quand vous êtes arrivé à l'extrémité, repartez dans l'autre sens et posez le bout sur le bord de la bassine.

Quand l'extérieur est fait, on passe au nettoyage intérieur. Ouvrez délicatement l'extrémité, maintenez-la ouverte et «écopez» dans la bassine pour faire entrer de l'eau. Chassez vers l'autre extrémité pour bien rincer.

Voilà, vos boyaux sont prêts. Vous pouvez renouveler l'eau de la bassine mais laissez tremper dans l'eau tiède jusqu'au moment où vous francerez vos boyaux sur l'entonnoir.

L'astuce : Laissez toujours l'extrémité sur le bord de la bassine, ça vous évitera de tout repasser pour retrouver le bout !

A savoir : Si vous n'utilisez pas tous vos boyaux, gardez-les dans le sachet. Au bas du réfrigérateur, ils se conserveront plusieurs mois.



5 - MISE EN BOYAUX ET SALAISON - Poussoirs mixtes Tom Press par Reber

Poussoirs à viande vertical/horizontal, très robustes permettant la mise en boyaux de toutes sortes de saucisses, saucissons, boudins sans y adjoindre l'air altérant rapidement la viande. Structure de soutien compacte en inox, mécanisme, engrenages et crémaillère en métal. Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304.

Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur : 15-23-29-38 mm. Tom Press est agréé SAV officiel France et Benelux de Reber.

tompress
par **Reber**

► Poussoir vertical/ horizontal inox 5 litres

Dimensions : 34x34x75 cm.

Réf. pom0005v - **409,00 €**



► Poussoir vertical/ horizontal inox 6,5 litres

Dimensions : 34x34x81 cm.

Réf. pom0008v - **479,00 €**



INOX

► Poussoir vertical/ horizontal inox 10 litres

Dimensions : 43x30x87 cm.

Réf. pom0010v - **589,00 €**



► Poussoir vertical/ horizontal 15 litres inox

Dimensions : 33x30x89 cm.

Réf. pom015vh - **672,00 €**





La saucisse de canard de Flore



UNE AUTRE FAÇON DE TRANSFORMER LE CANARD GRAS

Les "foires au gras" vont bientôt fleurir sur les marchés, dans les halles et en grande distribution. Selon les régions, elles débutent en novembre à quelques semaines des fêtes.

C'est la parfaite occasion de réaliser quelques succulentes saucisses de canard.

Nous avons rencontré Flore dans notre hall d'exposition de Sorèze. Flore est avenante et toute en simplicité, la conversation s'est très facilement établie et elle nous confie qu'elle adore s'essayer à différentes réalisations charcutières lors de son temps libre. Elle désire même aujourd'hui en faire son métier en préparant un CAP de charcuterie ! De fil en aiguille, Flore évoque des saucisses de canard dont elle a la recette. Nous sautons sur cette occasion de faire partager à nos lecteurs cette préparation et immédiatement nous lui demandons de réaliser avec elle un reportage sur cette recette. Nous ne nous étions pas trompés, c'est un grand sourire qui fut sa réponse ! A l'automne dernier, elle nous fixa rendez-vous lors d'une foire au gras régionale et c'est chaleureusement qu'elle nous reçut chez-elle.

► Poussoir à viande vertical tout inox Tom Press par Reber

Très robuste permettant la mise en boyaux de toutes sortes de saucisses, saucissons, boudins sans y adjoindre l'air altérant rapidement la viande.

Structure de soutien compacte en inox, mécanisme en métal.
Cylindre en inox AISI-304.

Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur : 15-23-29-38 mm.

Long. 28,5 cm - Larg. 25 cm - Haut. 61 cm

Capacité 3 l L

Réf. pomtom3v - 259,00 €

tompress
par Reber



INOX





1

Dès sa sortie du réfrigérateur, elle découpe la viande avec son gras et passe aussitôt les morceaux au hachoir équipé d'une grille assez grosse (diamètre 12), afin d'obtenir des saucisses généreusement texturées.



2



3

Dans un bac, elle malaxe mêlée et assaisonnement avec les mains pour une bonne répartition puis filme hermétiquement le plat et le laisse reposer quelques heures au réfrigérateur.



4

Pendant ce temps, Flore prépare les boyaux : les dessale en les passant sous l'eau tiède pour enlever le maximum de sel aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur tout en vérifiant qu'ils ne soient pas percés. Pour qu'ils retrouvent toute leur élasticité, elle les laisse tremper dans de l'eau tiède (30 mn environ) le temps d'installer son poussoir vertical.



5

A l'aide d'un pinceau elle humidifie l'entonnoir pour positionner et froncer plus facilement l'une des extrémités du boyau et noue l'autre.



6



7

Elle forme de grosses boules de viande afin de chasser le maximum d'air et d'un geste sec les "jette" dans le cylindre de l'embossoir. Une fois plein, elle tourne la manivelle de façon régulière pour remplir doucement le boyau du hachis tout en contrôlant la pression avec la main. Quelques bulles d'air résiduelles apparaissent, elle les perce alors à l'aide d'une aiguille.

Avant de les consommer elle les pose sur un linge propre, les recouvre et les laisse reposer dans une pièce bien fraîche 24 heures.



8

Comme toutes ne seront pas consommées dans les prochains jours, elle les met sous vide. Certaines entières, d'autres coupées en tronçons.



9

Flore a l'habitude de les cuisiner simplement poêlées, les utilise pour agrémenter et rehausser de leurs succulentes saveurs des plats traditionnels : potée, cassoulets, etc. ou les fait juste grillées au barbecue en été.

Pousoirs à viande en structure de soutien compacte en acier peint, mécanisme, engrenages et crémaillère en métal. Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304.

Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur : 15-23-29-38 mm.

Tom Press est agréé SAV officiel France et Benelux de Reber.

tompress
par **Reber**

ACIER



► Pousoir horizontal 3 litres

Long. 43 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm - Poids 7,35 kg.
Capacité 3 l L

Réf. pomtom3h - **169,90 €**



► Pousoir horizontal 5 litres

Réf. pomtom5h - **229,00 €**



► Pousoir horizontal 6,5 litres

Réf. pomtom8h - **249,00 €**



► Pousoir horizontal 10 litres

Réf. pom0010h - **499,00 €**



► Pousoir horizontal 12 litres

Réf. pom0012h - **548,00 €**



► Pousoir à viande 5 litres Reber Eco 2 vitesses

Cylindre en inox. Flancs en acier. Support du mécanisme en métal, engrenages en acier et alliage d'aluminium. Crémaillère en acier rectifiée. Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté. Système d'attache pour le maintien du cylindre. Livré avec 4 entonnoirs diamètres 15-23-29-38 mm.

Long. 76,5 cm - Larg. 33 cm - Haut. 18,5 cm - Poids 8,7 kg.

Réf. pomeco5h - **159,00 €**

INOX



tompress
par **Reber**

Ces poussoirs à viande horizontaux, très robuste permettent la mise en boyaux de toutes sortes de saucisses, saucissons, boudins sans y adjoindre l'air altérant rapidement la viande. Structure de soutien compacte en inox, mécanisme, engrenages et crémaillère en métal. Modèle à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304. Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur : 15-23-29-38 mm.

Tom Press est agréé SAV officiel France et Benelux de Reber.

► Poussoir horizontal 3 litres inox

Réf. pomino3h - **210,00 €**



► Poussoir horizontal 5 litres inox

Réf. pomino5h - **279,00 €**



INOX

► Poussoir horizontal 6,5 litres inox

Réf. pomino8h - **280,00 €**

tompress
par **Reber**



► Poussoir horizontal 10 litres inox

Réf. pomino10 - **549,00 €**

tompress
par **Reber**



► Poussoir horizontal 12 litres inox

Réf. pomino12 - **617,00 €**



Pièces détachées pour poussoirs Tom Press par Reber

Référence	Désignation	PU TTC
pomZ0005hjnt	Joint de piston pour poussoir 3, 5 et 6,5 l.	4,90 €
pomZ0010hjnt	Joint de piston pour poussoirs 10 et 12 litres	6,40 €
pomZ0003hvis	Vis inox de fixation du piston pour tous poussoirs	8,90 €
pomZ0005vann	Anneau de blocage de l'entonnoir pour poussoirs vertical	9,20 €
pomZ0005hann	Anneau de blocage de l'entonnoir pour poussoir horizontal	9,80 €
pomZ0005htam	Piston en deux parties pour poussoirs 5 et 6,5 litres	15,00 €
pomZ0005hen1	Engrenage zamac grand modèle pour poussoir 5 et 6,5 l.	15,50 €
pomZ0005hent	Série d'entonnoirs pour tous poussoirs	16,80 €
pomZ0010htam	Piston en deux parties pour poussoirs 10 et 12 litres	17,00 €
pomZ0005haxe	Arbre de transmission grande vitesse pour poussoirs 5 et 6,5 l.	17,70 €
pomZ0005vcou	Coude pour poussoirs verticaux	19,50 €
pomZ0005hman	Manivelle pour poussoir 5 et 6,5 l.	20,50 €
pomZ0010hman	Manivelle pour poussoir 10, 12 et 15 l.	21,90 €
pomZ0010hen1	Engrenage acier grande vitesse pour poussoirs 10, 12 et 15 litres	22,70 €
pomZ0010hen2	Arbre de transmission petite vitesse pour poussoirs 10, 12 et 15 litres	27,80 €
pomZ0003hhel	Vis sans fin pour poussoir 3 litres	28,90 €
pomZ0003hsup	Support de vis sans fin pour poussoir 3 litres	28,90 €
pomZ0005hcre	Crémaillère pour poussoirs 5 litres	28,90 €
pomZ0008hcre	Crémaillère pour poussoir 6,5 l.	33,00 €
pomZ0003hemb	Embout de vis sans fin pour poussoir horizontal 3 litres POM0003H	35,40 €
pomZ0010haxe	Arbre de transmission grande vitesse pour poussoirs 10, 12 et 15 litres	36,10 €
pomZ0010hcre	Crémaillère pour poussoir 10 l.	39,20 €
pomZ0005hsup	Support complet d'engrenages pour poussoir 5 et 6,5 litres	39,90 €
pomZ0010hsup	Support d'engrenages complet pour poussoir 10, 12 litres	57,70 €
pomZ0015hsup	Support d'engrenages complet pour poussoir 15	57,70 €
pomZ0003hcar	Carter en acier pour poussoir 3 litres	62,90 €
pomZ0005hcar	Carcasse en acier pour poussoir 5 l.	69,10 €
pomZ0008hcar	Carcasse en acier pour poussoir 6,5 l.	73,10 €
pomZ0008hsur	Support complet d'engrenages renforcé pour poussoir 5 et 6,5 l.	95,80 €
pomZino8hcar	Carter inox pour poussoirs 8 litres	138,10 €
pomZ0003htub	Tube inox pour poussoir 3 litres	120,00 €
pomZ0005htub	Tube inox pour poussoirs 5 litres	125,00 €
pomZ0008htub	Tube inox pour poussoir 6,5 l.	134,00 €

5 - MISE EN BOYAUX ET SALAISON - Poussoirs à viande vertical Tre Spade

Permettant la mise en boyaux de toutes sortes de saucisses, saucissons, boudins tout en extrayant l'air qui pourrait altérer rapidement la viande. Cylindre et base en acier inox AISI-304. Crémaillère à 2 vitesses en acier carbone rectifié. Piston en mopen doté de garnitures en silicone avec soupape d'expulsion de l'air. Livré avec 4 entonnoirs plastique Ø 10, 20, 30 et 40 mm. Fabrication robuste en Europe.

► Poussoir à viande vertical 5 litres

Réf. pom005vi - 476,50 €

INOX



► Poussoir à viande vertical 7 litres

Réf. pom0007v - 567,80 €

ACIER



► Poussoir à viande vertical 10 litres inox

Réf. pom010vi - 706,00 €

INOX



► Poussoir à viande vertical 15 litres inox

Réf. pom015vi - 1 067,00 €

INOX



► Poussoir à viande vertical électrique 15 litres

Tout inox. Piston d'une poussée de 1,5 tonne actionnement à genou, descente du piston en 45 secondes et montée réglable. Inverseur de poussée sur le poussoir. Cylindre du poussoir en inox chargement par le haut permettant de le remplir facilement de viande hachée. Décompression automatique de la viande à chaque arrêt en cours de fonctionnement. Engrenages en acier forgé, structure tout en inox. Livré avec 4 entonnoirs inox à saucisse de diamètre extérieur 12, 20, 30 et 40 mm pour mettre en boyaux de la chipolatas comme les plus gros boudins ou la coppa.

Réf. pom15odv - 3 590,00 €

INOX





► 3 litres Eco Tre Spade

Structure de soutien compacte en acier peint. Cylindre soudé tout inox, système de poussée par vis sans fin directe en acier carbone. Piston en molpèn avec joint silicone et dispositif d'évacuation de l'air. Bâti en acier laqué livré avec deux fixations par étau à vis pour maintenir le pousoir fermement sur le plan de travail. Livré avec 4 entonnoirs de diamètre 10, 20, 30 et 40 mm.

Réf. pomstar3 - **196,90 €**

Structure de soutien compacte en acier peint. Cylindre soudé tout inox, système de poussage à 2 vitesses démultipliés, piston en molpène avec joint silicone et dispositif d'évacuation des bulles d'air. Bâti en acier laqué est monté sur patins caoutchouc ce qui vous assure une parfaite adhérence entre le pousoir et le plan de travail. Livré avec 4 entonnoirs de diamètre 10, 20, 30 et 40 mm. Crémaillère acier carbone, réducteur monté sur bagues auto-lub, pignons dural anti-usure.

► 5 litres Eco Tre Spade

Réf. pomstar5 - **199,90 €**



ACIER

► 7 litres Eco Tre Spade

Réf. pomstar8 - **245,00 €**



► 15 litres Tre Spade

Réf. pom00015 - **683,20 €**



5 - MISE EN BOYAUX ET SALAISON - Pousoirs à viande horizontal Tre Spade

Tout inox, système de poussée à 2 vitesses démultipliés, piston en molpène avec joint silicone et dispositif d'évacuation des bulles d'air. Bâti en inox est monté sur patins caoutchouc ce qui vous assure une parfaite adhérence entre le pousoir et le plan de travail. Livré avec 4 entonnoirs de diamètre 10, 20, 30 et 40 mm. Crémaillère acier carbon et réducteur monté sur bagues auto-lub, pignons dural antiusure.

► 5 litres inox Eco

Réf. pomstai5 - **315,00 €**



► 7 litres inox Eco

Réf. pomstai8 - **315,70 €**



INOX

► 10 litres inox

Réf. pom00010i - **655,00 €**



► 15 litres inox

Réf. pom0015i - **896,00 €**



Entonnoirs inox pour pousoirs Tre Spade

Référence	Désignation	PU Vte TTC
pom0007ve10	12 mm pour saucisses fines, merguez, chipolatas,...	25,40 €
pom0007ve20	20 mm pour saucisson, saucisse sèche, saucisse fraîche, saucisse à cuire,...	
pom0007ve30	30 mm pour saucisse à cuire, saucisse fraîche, saucisse de Toulouse,...	
pom0007ve40	40 mm pour saucisson, boudin,...	

Pièces détachées pour Tre Spade

Référence	Désignation	PU Vte TTC
pomZstar8venc	Engrenage complet pour pousoir à viande 7 litres horizontal Eco Tre Spade	83,50 €

► **Kit pour la salaison du jambon sec par Tom Press**

- 1 bac à viande «bacali20» 70x20x22 cm
- 1 sachet de sel de frottage
- 1 sac à jambon «episajac» L. 59 cm. H. 68 cm
- 1 rouleau de ficelle «epifec»
- 250 g de poivre
- 1 torchon Tom Press 70x50 cm
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des salaisons maison.

Réf. epikjamb - **49,00 €**



► **Pompe à saler manuelle**

Conçue pour un usage professionnel permet de saler des jambons avec des saumures liquide, simple et facile d'utilisation, dispose d'un réservoir à saumure en polypropylène de 1,5 litres transparent. L'aiguille d'injection est en inox 316L.



Réf. pmpsaman - **236,00 €**

Salaisons

Référence	Désignation	PU TTC
episauli	Préparation pour saumure liquide	18,50 €
episalpe	Salpêtre 250 g.	6,70 €

► **Aiguille pour pompe à saler manuelle**

Réf. pmpZsamanaig - **63,80 €**

► **Présentoir pour saucisse**

Réf. matposau - **49,90 €**



Sel fin

Référence	Désignation	PU TTC
episefi10	Sac de 10 kg	22,60 €

Gros sel

Référence	Désignation	PU TTC
episegr10	Sac de 10 kg	26,60 €

Sel de frottage

Référence	Désignation	PU TTC
episelfr	250 g.	6,20 €



Epices

Désignation	Référence	Poids	PU TTC
Epices chorizo	epichor2	0,250 kg	12,00 €
	epichori	1 kg	27,80 €
Epices merguez	epimerg2	0,250 kg	8,50 €
	epimergd	1 kg	29,90 €
Epices chipolatas	epichip2	0,250 kg	5,90 €
	epichipo	1 kg	24,10 €
Epices grillade et poulet rôti	epiroti2	0,250 kg	7,80 €
	epirotis	1 kg	35,00 €
Epices pâté	epipatc2	0,250 kg	14,90 €
	epipatca	1 kg	42,30 €
Epices pour boudin	epiboud2	0,250 kg	13,40 €
	epiboudn	1 kg	35,10 €
Epices volaille gril pour enrobage ou marinade	epivolgr	2 kg	33,30 €
Epices Rabelais pour terrines pâtés poulet	epirab50	50 grammes	5,00 €
	epirab01	1 kg	35,00 €
Mélange pour saucisse sèche et saucisson sec	episaus2	0,250 kg	6,40 €
	episausb	1 kg	19,10 €

Poivres



Désignation	Référence	Poids	PU TTC
Poivre blanc moulu	epipobm1	1 kg	37,00 €
Poivre noir en grains	epipoiv2	250 g	7,30 €
	epipoiv5	500 g	11,90 €
	epipoiv1	1 kg	27,00 €
Poivre noir mignonette 1 à 1,6 mm	epipomi1	1 kg	39,00 €
Poivre noir moulu	epipoim2	250 g	7,30 €
	epipoim1	1 kg	22,00 €



► Pelle à grain/farine en bois

Réf. moupel20 - **7,90 €**

Ail rose de Lautrec

Désignation	Référence	Poids	PU TTC
Manouilles	ailrose	1 kg	21,00 €



► **Rouleau épluche ail**

Réf. matepail - **5,90 €**



► **Moulin à poivre mignonette bois** 

Réf. moumapmi - **33,40 €**



► **Moulin à poivre en hêtre 26 cm**

Réf. moufah26 - **51,50 €**



► **Moulin à poivre en hêtre 20 cm**

Réf. moufah20 - **21,00 €**

► **Moulin à poivre 26 cm**

Réf. moufator - **56,00 €**



► **Moulin à persil**

Réf. matpersi - **16,00 €**



► **Moulin broyeur ciseleur à herbe fine et aromates**

Réf. matbrohe - **12,00 €**



► **Hache herbe et oignon à piston manuel Gefu**

Réf. mathahe - **40,30 €**



► **Hache condiment**

Réf. mathache - **17,30 €**

tompress



► **Planchette pour émincer**

Réf. coupld28 - **5,90 €**

tompress



► **Planchette Tom Press de 25x16x1,2 cm**

Réf. coupl251 - **6,30 €**



► **Planche à découper 40x19x1,5 cm en frêne** 🇫🇷

Réf. couplf40 - **15,60 €**



► **Lot de 3 couteaux office**

Réf. couofbbr - **11,30 €**



► **Couteau à émincer 17 cm**

Réf. coumin17 - **41,90 €**



► **Couteau office 2 rivets** 🇫🇷

Réf. cadcouof - **5,20 €**

tompress



► **Couteau office 12 cm**

Réf. coucui12 - **12,30 €**



► **Couteau d'office inox manche bois** 🇫🇷

Réf. couofi9l - **10,60 €**

tompress



► **Couteau de cuisine 20 cm**

Réf. coucui20 - **29,80 €**



► **Bloc persillade plateau et hachoir** 🇫🇷

Réf. couper13 - **35,90 €**



► **Verre mesureur gradué 1 litre en verre avec anse**

Réf. ustverm1 - **19,20 €**



► **Verre mesureur 500 ml**

Réf. gatverm5 - **17,90 €**



► **Mini balance numérique en inox**

Réf. pesplain - **19,90 €**



► **Cuillère balance électronique**

Réf. pescuiel - **29,90 €**



► **Balance de cuisine électronique 3 kg**

Réf. pescui03 - **49,00 €**



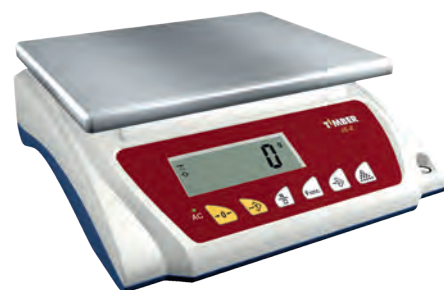
► **Bol doseur balance digital 3 kg gradué 1 litre avec écran LCD**

Bol amovible en relevant un clip sous la poignée. Compatible lave-vaisselle.
- Poids. 505 g. Capacité 1 L
Réf. pesbold3 - **23,00 €**



► **Balances électroniques inox**

Plaqueau inox, précision à 1 gramme.
Elle possède un bouton pour la tare ou la remise à zéro.
Fonctionne avec 4 piles non fournies ou sur secteur. (adaptateur non fourni).



► **Balance de précision à 0,1 g. 3 kg**

Réf. pespre03 - **399,00 €**

5 kg	Long. 24 cm - Larg. 24 cm - Haut. 8 cm - plateau 22x16,5 cm - Poids 1,69 kg.	peselp05	160,00 €
10 kg	Long. 24 cm - Larg. 24 cm - Haut. 8 cm - plateau 22x16,5 cm - Poids 1,865 kg.	peselp10	168,00 €

► Presse à steak avec sourire

Réf. burplast - **7,90 €**



► Presse à steak pour hamburgers

Réf. burprero - **22,80 €**

ALU



► Papier paraffiné rond 10 cm

Réf. burpapar - **10,80 €**



► Presse à steak ovale

Réf. burprova - **62,50 €**



► Presse à steak rond

ALU

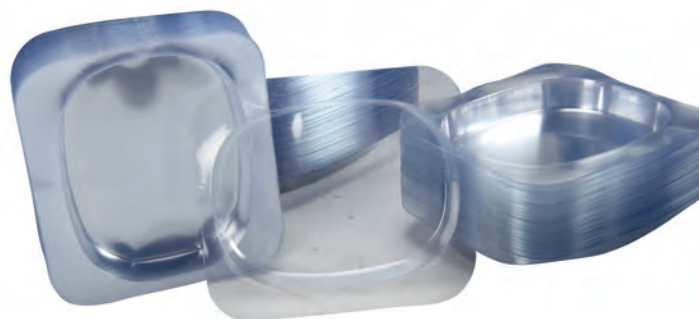


Réf. burprest - **31,10 €**



► Papier paraffiné ovale

Réf. burpapov - **12,30 €**



Barquettes à steak plastique

Par 250	entbst11	38,00 €
Par 2 500	entcbs11	296,00 €



ALU

Pinces à boulettes à viande

Diamètre 3,5 cm	coupbo35	9,50 €
Diamètre 5 cm	coupbou5	10,80 €

► Moule à tienne antiadhésif 17 cm

Hauteur : 4 cm.

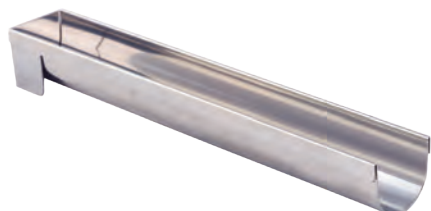
Réf. gatmtiel - **4,60 €**



► Mini gouttière à insert pour terrines 30x4 cm

Réf. gatgou34 - **23,60 €**

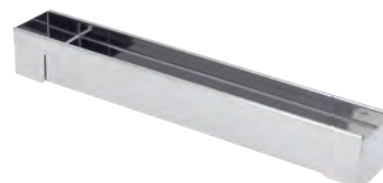
INOX



► Mini-gouttière à terrines rectangulaire 30x4 cm

Réf. gatgor30 - **22,70 €**

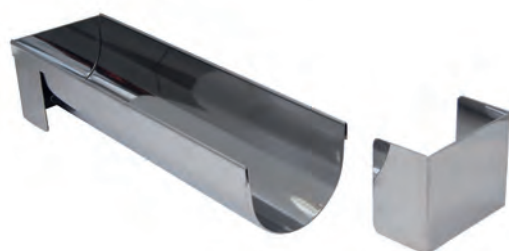
INOX



► Gouttière à terrines ronde démontable 30 cm

Réf. gatgou30 - **26,40 €**

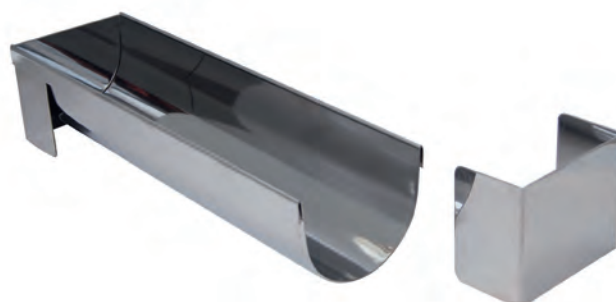
INOX



► Gouttière à terrines ronde démontable 50 cm

Réf. gatgou50 - **38,20 €**

INOX

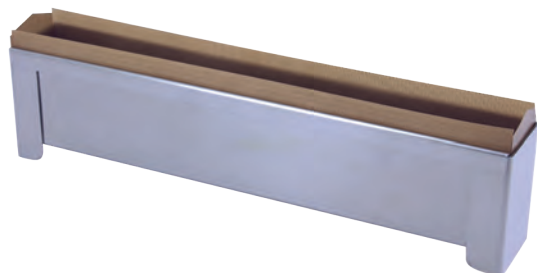


► Moule spécial pâté en croûte de 30x4x5,5 cm avec papier de cuisson



Réf. matpac30 - 42,30 €

de -170°C à +260°C



► Papier de cuisson pour moule à pâté en croûte évasé 30 cm

Réf. matpac30pap - 10,30 €

de Buyer  DEPUIS 1830



► Moule pâté en croûte pliant perforé 24 cm 24x5x6 cm 

Réf. matmopp2 - 91,10 €

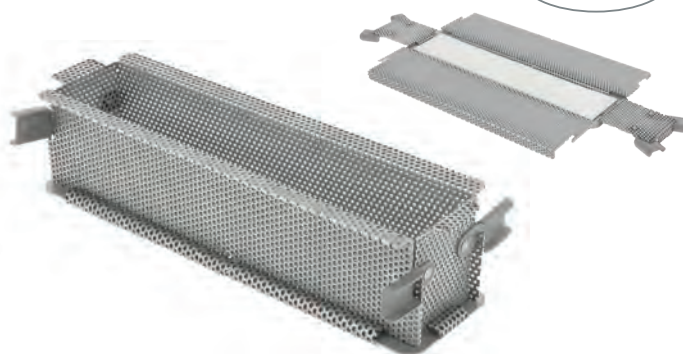
INOX



► Moule à pâté en croûte pliant perforé 35x7x7,5 cm 

Réf. matmopp3 - 118,50 €

INOX



Pâté en croûte au canard, figues et noix

lafilleduboulangercuisine.com



La-fille-du-boulangier-cuisine

Une idée pour vos fêtes
**de fin d'année ou pour
un repas festif.**

L'idée m'est venue en ramassant mes figues du verger en vue d'une traditionnelle confiture. Sans transition aucune, j'ai imaginé l'association canard et figues dans un pâté en croûte. Sitôt pensé sitôt fait !

Je vous recommande grandement d'utiliser un moule démontable... c'est assurément se simplifier la vie. Il facilite bien entendu l'étape du démoulage mais il sert aussi d'emporte-pièce pour la découpe de la pâte...

La figue apporte une note sucrée accentuée par l'ajout de noix conférant un côté croquant au pâté.

Les deux se marient parfaitement avec le canard. Cette combinaison goûteuse fait l'unanimité !

La recette peut paraître longue, mais elle comprend beaucoup de temps de pause.

INGRÉDIENTS

pour un moule de 35 cm :

POUR LA PÂTE :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre pommade
- 10 g de sel
- 2 œufs
- 100 g d'eau froide

POUR LA FARCE :

- 250 g de poitrine de porc désossée
- 250 g de sauté de veau
- 500 g de magret de canard
- 250 g de foie gras mi-cuit
- 2 blancs d'œufs
- 125 g de cerneaux de noix
- 1 bonne cuillère à soupe de porto
- 350 g de confiture de figue
- 2 feuilles de gélatine
- 13 g de sel/kg de farce
- 4 g de poivre/kg de farce



La veille...

Préparez la pâte

Dans la cuve du robot mettez la farine et le beurre pommade, pétrissez doucement pour sabler la préparation. Ajoutez le sel et les œufs. En augmentant la vitesse, versez l'eau froide jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmez au contact et gardez 24 heures au frais.

Et la farce

Débarassez les magrets de leurs couches de gras tout en les conservant. C'est assez facile en vous aidant d'un couteau fin et en tirant dessus. Coupez le maigre du magret en dés d'1cm environ. Réservez dans un saladier.

Passez au hachoir une à une les viandes : le veau, la poitrine désossée puis le gras des magrets. Par goût, je privilégie la grosse grille (Ø trous 12 mm).

Pesez le hachis et les morceaux de canard ensemble pour ajuster l'assaisonnement.

Il est important de peser les viandes car il en reste toujours un peu dans le hachoir, ainsi l'assaisonnement sera parfait !

Le sel et le poivre ajoutés, mélangez intimement puis versez les blancs d'œufs et malaxez l'ensemble correctement.

Hachez grossièrement au couteau les cerneaux de noix et ajoutez-les à la préparation, puis le porto, mélangez et placez-la au frais 24h.



Le lendemain...

Sortez la pâte du frigo, débarrassez-la sur un plan de travail fariné.

Étalez-la sur une épaisseur de 5-8 mm environ. Ouvrez le moule et découpez-la à 1cm du bord.

Faire de même avec le papier sulfurisé.

Placez le papier avec la pâte dans le moule.

Veillez à ce que les bords soient bien soudés.

Remplissez-le de la farce préparée la veille jusqu'au 1/3. Coupez le foie gras en gros tronçons et déposez-le au centre sur toute la longueur.

Ajoutez ensuite le reste de la farce en tassant bien autour du foie gras, jusqu'à 1 cm du bord.

Roulez la pâte pour former un petit boudin autour.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Enfournez pour 1h. Laissez refroidir et placez au frais.

Pendant que votre pâté en croûte est au réfrigérateur...

Dans un bol d'eau froide laissez tremper les feuilles de gélatine 5 minutes.

Dans une casserole, portez à ébullition la confiture de figues puis éteignez le feu. Essorez la gélatine entre vos mains puis laissez-la se dissoudre dans la confiture chaude.



Remuez bien. Passez-la au chinois afin d'éliminer les bouts et graines de figues. Laissez refroidir une vingtaine de minutes avant de la couler sur le pâté froid. Remplacez au frais.

Dégustez idéalement le lendemain voir le surlendemain.

Et il peut être réalisé quelques jours avant et oubliée dans le frigo...c'est un sacré avantage.

À vos tabliers !!!

lafilleduboulangercuisine.com



► **Thermomètre à foie gras/chocolat** 

Réf. thesonde - **8,70 €**



► **Thermomètre à four magnétique à sonde de -50° C à 300° C**

Réf. thefs300 - **27,20 €**

INOX



► **Pelle à terrine pro biseautée 3 côtés** 

Réf. terpelle - **14,30 €**

INOX



► **Lyre à foie gras 10 cm** 

Réf. matlyr10 - **6,50 €**

INOX



► **Lyre à foie gras 21 cm** 

Réf. matlyr21 - **11,70 €**



► **10 sacs Carnex N°1 petit pour cuisson au torchon**

Réf. epitorcf - **11,80 €**

► **Fil pour lyre 10 cm**

Réf. matZlyr10fil - **2,10 €**

► **Fil pour lyre 21 cm**

Réf. matZlyr21fil - **2,40 €**

INOX



Une p'tite terrine A la bonne franquette !



Une terrine sur la table, c'est irrésistiblement convivial. Quelques cornichons et du bon pain croustillant, que demander de plus ? Elle se partage généreusement et sans chichi, chacun impatient de pouvoir "s'en payer une tranche".

Ingrédients :

- 350 g (environ) de viande de sanglier ou autres gibiers
- 350 g (environ) de poitrine de porc
- 1 crêpe de porc
- 1 cuillère à soupe de poivre vert frais
- 1 cuillère de baies roses
- 15 g de sel
- 2 g de poivre noir
- 4 cl d'Armagnac
- 3 g de noix de muscade
- 3 échalottes
- 2 oeufs
- 2 gousses d'ail
- 3 tranches de pain dur
- lait
- feuilles de laurier

Hachez vos viandes avec une grille de 8 mm afin d'obtenir la texture de terrine de campagne souhaitée. Mettez le haché dans un saladier, ajoutez sel, poivre, poivre vert, baies, Armagnac et muscade puis mélangez bien l'ensemble à la main. Couvrez et placez au frais environ 24 h.

Le lendemain. Préchauffez votre four à 100°C, coupez vos échalottes et faites les rissoler. Mettez à tremper le pain dans le lait pour le ramolir. Ensuite émiettez-le dans votre préparation, rajoutez les oeufs, les échalottes puis malaxez le tout à la main.

Astuce : Faites cuire une cuillère de votre préparation à la poêle, goûtez pour rectifier l'assaisonnement à votre goût. Remplissez votre terrine, déposez quelques feuilles de laurier sur le dessus puis recouvrez délicatement avec la crêpe. Enfournez au bain marie 10 à 15 min à 200°C pour la coloration puis baissez votre four à 100°C jusqu'à ce que votre terrine atteigne 70/80°C à cœur (environ 2 heures de cuisson).



Emile Henry

► Terrines à foie gras de 60 cl
Emile Henry

rouge Grand Cru	terfo064	59,90 €
blanc Farine	terfoi60	



Emile Henry

► Grandes terrines à foie gras
120 cl avec presse

blanc Farine	terfo120	64,90 €
rouge Grand Cru	terfo124	



Emile Henry

► Terrines à foie gras
façon médaillon

rouge Grand Cru	terfoime	54,90 €
blanc Farine	terfoim1	

Terrine de foie gras de canard aux pistaches et cranberries

INGRÉDIENTS

- 550 g de foie gras de canard cru
- 10 cl de Porto
- 9 g de sel fin
- 1/2 c. à café de poivre blanc
- 1 c. à soupe de pistache
- 1 c. à soupe de cranberries séchées

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 140°C.

Réduction de Porto

1. Mettre le Porto dans une poêle et faire réduire jusqu'à obtention d'un sirop épais. Attention à ne pas faire brûler le Porto pour autant.
2. Déposer 2 c. à soupe de ce sirop dans un petit récipient. Ajouter le sel et le poivre. Bien mélanger. Réserver.

Préparer le foie gras

1. Déveiner le foie gras s'il ne l'est pas déjà. Déposer le petit lobe dans le fond de la terrine. A l'aide d'une cuillère à soupe, répartir un peu de réduction de Porto assaisonnée sur le foie.
2. Faire une ligne avec les pistaches. Avec les cranberries, faire une ligne juste à côté des pistaches. (Si vous souhaitez un insert un peu plus important, vous pouvez ajouter plus de pistaches et de cranberries)
3. Prendre le grand lobe de foie gras, répartir le reste de la réduction de Porto des deux côtés du lobe. Déposer le lobe dans la terrine en prenant soin de mettre la face lisse sur le dessus. Plier si nécessaire pour que le foie rentre dans l'espace dédié. Attention à ne pas trop tasser pour autant.

Cuisson

1. Disposer le couvercle sur le dessus de la terrine, sans appuyer. Le couvercle ne touche pas le bas de la terrine, c'est normal : il a un rôle de presse et va redescendre au fur et à mesure.
2. Placer la terrine au four, sur une grille recouverte de papier aluminium pendant 30 minutes. Le couvercle doit descendre petit à petit.
3. Lorsque la cuisson est finie, ne pas toucher le couvercle, appuyer juste légèrement s'il reste moins d'un millimètre entre le couvercle et la terrine. Placer la terrine au réfrigérateur pendant 12h au moins.
4. Déguster avec un peu de fleur de sel et quelques baies roses !



► Terrines ovales en céramique Emile Henry Rouge Grand Cru


Emile Henry

NOUVEAU



1,1 Litres	Long. 23,5 cm - Larg. 15 cm - Haut. 11 cm - Poids 1,4 kg.	terov114	44,90 €
1,6 Litres	Long. 27 cm - Larg. 17 cm - Haut. 15 cm - Poids 1,8 kg.	terov164	54,90 €



► Terrines ovales en céramique Emile Henry Marron cannelle Exclusivité

Réalisez des terrines traditionnelles au four ou au bain-marie.

Terrine ovale en céramique HR® (haute résistance), pour réaliser des terrines et aspics avec une cuisson douce et homogène. La qualité de cette céramique Emile Henry fait qu'elle supporte de passer du froid au four sans crainte des chocs thermiques. L'émaillage permet de nettoyer ce plat facilement et d'utiliser des ustensiles en métal ou des couteaux sans altérer la surface. La surface émaillée au colori Cannelle rétro et vintage offre des nuances de marron selon la lumière.

Passé du four à la table. Compatible lave-vaisselle, four, four à micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.


Emile Henry



1,1 Litres	Long. 23,5 cm - Larg. 15 cm - Poids 1,4 kg.	terov11c	49,90 €
1,6 Litres	Long. 27 cm - Larg. 17 cm - Haut. 15 cm - Poids 1,8 kg.	terov16c	56,00 €




Emile Henry



◀ Terrine ronde 16 cm céramique Emile Henry marron Miel EXCLU

Cette terrine en céramique HR® d'Emile Henry est polyvalente et permet de cuisiner des plats pour 4 à 6 personnes ou des portions individuelles tels que des terrines, gratins, soupes, soufflés et charlottes, jusqu'à 1 kg. Sa céramique de qualité supérieure permet une cuisson douce et uniforme, tout en gardant les aliments chauds après la cuisson. Elle est facile à nettoyer et compatible avec les ustensiles en métal ou les couteaux. La terrine est dotée de deux poignées recourbées pour une prise en main agréable, son design est élégant et elle peut être utilisée au four, lave-vaisselle, micro-ondes, réfrigérateur et congélateur. Le colori Miel offre une belle présentation sur la table.

- Larg. 20,5 cm - Ø 16 cm - Haut. 7,7 cm - Poids 770 g.
Capacité 1,2 L

Réf. terond16 - **14,50 €**



► **La cuisine du poisson et des fruits de mer** 🇫🇷
Réf. livgipof - **5,00 €**



► **Les terrines**
Réf. livgiter - **2,50 €**



► **Les recettes de l'oie et du canard**
Réf. lixgioic - **5,00 €**




Emile Henry

► **2 terrines rondes 16 cm céramique Miel + livret offert** 🇫🇷

Réf. terkron16 - **29,90 €**



► **Le canard gras et sa cuisine**
Réf. livsocag - **7,90 €**

► Sertisseuse familiale pour boites de conserve

Diam. de sertissage : 55 à 100 mm. H. max. sertissage : 165 mm. Accessoires livrés : un mandrin double au choix à préciser lors de la commande (55/71 ou 55/73 ou 73/83 ou 83/100 ou 86/100) et 1 jeu de molettes en 28 mm.

Long. 50 cm - Larg. 45 cm - Haut. 70 cm - Poids 35,000 kg. Puissance 250 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 300 Trs/min.

Réf. sertinba - 2 405,00 €



INOX



◄ Sertisseuse à boites de conserve

Diam. de sertissage : 55 à 100 mm. H. max. sertissage : 230 mm. Accessoires livrés : un mandrin double au choix à préciser lors de la commande (55/71 ou 55/73 ou 73/83 ou 83/100 ou 86/100) et 1 jeu de molettes en 28 mm.

- Poids 34,340 kg.

Puissance 250 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 300 Trs/min.

Réf. sertinox - 3 440,00 €

► Molettes pour sertisseuse

Réf. sertinoxmol - **442,00 €**

Mandrins pour sertisseuse sertinox

Caractéristiques	Référence	PU TTC
55/71	sertinox5571	326,00 €
55/73	sertinox5573	
73/83	sertinox7383	
83/100	sertinox8310	346,50 €
86/100	sertinox8610	

Boîtes de conserve métalliques

Désignation	Ø	H.	Lot de	Référence	PU TTC
1/2 basse			200	boic1012	320,00 €
1/2 haute			180	boic7312	265,00 €
1/3 basse	83 mm	60 mm	210	boic8313	189,00 €
1/4 basse			300	boic8314	299,00 €
1/4 haute			100	boic5514	139,00 €
1/6 basse			100	boic7316	73,00 €
1/6 haute			150	boic5516	160,00 €
1/8 haute			200	boic5518	210,00 €
2/5			176	boic5525	499,00 €
3/4	7,3 cm	15,8 cm	126	boic7334	178,00 €
3/4 basse			140	boic1034	251,00 €
4/4			112	boic1044	205,00 €
7/5			84	boic1075	270,00 €



tompress



► **Verrines Tom Press. Livrées avec joints.**

Caractéristiques	Référence	PU TTC
90 g par 60	boitp090	116,00 €
125 g par 16	boitp125	49,30 €
200 g par 16	boitp200	54,30 €
350 g par 16	boitp350	58,30 €



► **Joints caoutchouc Tom Press
60 mm par 10**

Réf. boijnt60 - **4,10 €**



► **Verrines Le Parfait® par 6.
Livrées avec joints.**

Caractéristiques	Référence	PU TTC
125 g	boicl125	23,90 €
200 g	boicl200	18,80 €
350 g	boicl350	20,20 €
500 g	boicl500	28,10 €
750 g	boicl750	24,90 €
1 kg	boicl100	32,80 €



► **Bocaux Le Parfait®. Livrés avec joints.**

Caractéristiques	Référence	PU TTC
500 ml par 6	boicl012	19,80 €
750 ml par 6	boicl034	24,90 €
1 l par 6	boicl001	25,90 €
1,5 l par 6	boicl015	27,20 €
3 l par 3	boicl030	34,90 €
2 l par 6	boicl020	32,00 €

► **Joints Le Parfait® par 10**

Caractéristiques	Référence	PU TTC
70 mm	boijnt70	2,90 €
70 mm 2 oreilles	boijnto7	3,90 €
85 mm	boijnt85	2,90 €
85 mm 2 oreilles	boijnto8	3,90 €
100 mm	boijnt10	3,80 €



8 - STÉRILISATION CONSERVES ET CUISSON - Accessoires pour bocaux



► Bocal Familia Wiss® avec sa capsule et son couvercle

Caractéristiques	Référence	PU TTC
350 g	boibfu03	6,00 €
500 g	boibfu05	6,50 €
750 g	boibfu07	7,50 €
1 000 g	boibfu10	8,50 €
1 500 g	boibfu15	9,50 €



► Bocaux Familia Wiss® Livrés avec couvercles et capsules

Caractéristiques	Référence	PU TTC
200 g par 36	boibf020	19,50 €
350 g par 6	boibf035	18,50 €
500 g par 6	boibf050	16,90 €
750 g par 6	boibf075	20,80 €
1000 g par 6, Diam. 100 mm	boibf100	23,00 €
1000 g par 6, Diam. 110 mm	boibf110	27,00 €
1500 g par 6	boibf150	28,80 €

► Capsules Familia Wiss® par 12

Caractéristiques	Référence	PU TTC
82 mm	boicap82	9,00 €
100 mm	boicap10	10,60 €
110 mm	boicap11	11,30 €

► Couvercles Familia Wiss® par 6

Caractéristiques	Référence	PU TTC
82 mm	boisbu82	4,60 €
100 mm	boisbu10	6,50 €
110 mm	boisbu11	9,00 €



► Verrines Weck avec joints et couvercles.

Caractéristiques	Référence	PU TTC
80 ml par 12	boiwwve08	21,90 €
165 ml par 12	boiww165	22,90 €
140 ml par 12	boiwwve14	26,70 €
160 ml par 12	boiwwve16	25,80 €
290 ml diamètre 100 mm par 6	boiwwve25	14,60 €
290 ml haute diam. 80 mm par 6	boiwwve29	14,80 €
370 ml par 6	boiwwve37	15,80 €
580 ml par 6	boiwwve50	17,50 €
850 ml par 6	boiwwve75	20,70 €

► Joints Weck par 10



Caractéristiques	Référence	PU TTC
60 mm	boiwwjt06	2,70 €
80 mm	boiwwjt08	2,90 €
100 mm	boiwwjt10	3,80 €

► Crochets Weck par 12



Réf. boiwwpin8 - **5,40 €**





► Pots à pâté en verre twist off

Livrés sans capsule

Cont.	Lot de	Ø capsule	Référence	PU TTC
130 ml	35	63 mm	boipcp13	26,90 €
190 ml	20	82 mm	boipcp19	17,90 €
228 ml	12	63 mm	boicfp22	11,00 €
255 ml		82 mm	boipcp25	15,20 €
















► Conserves pour confits et plats cuisinés Twist Off

Livrés sans capsule

Cont.	Lot de	Ø capsule	Référence	PU TTC
446 ml	23	82 mm	boipc446	29,90 €
450 ml	15	100 mm	boipc450	27,90 €
870 ml	12	82 mm	boipc850	30,20 €
660 ml	12	82 mm	boipc660	31,50 €
1000 ml	12	82 mm	boipc062	34,40 €

► Capsules twist off

Ø capsules	Lot de	Référence	PU TTC
63 mm	20	 boisas63	5,90 €
		 boisbs63	
		 boicf228cap	
		 boisns63	
70 mm	20	 boiccf20cap	6,45 €
82 mm	20	 boisas82	5,50 €
		 boisbs82	
		 boiccf37cap	
		 boisns82	
100 mm	20	 boisas10	13,60 €
		 boisbs10	
		 boipc450cap	
		 boisns10	



► **Terrines en verre 500 g. avec couvercles à vis 100 mm par 6** 

Terrines pour conserves de pâtés, plats cuisinés, confits, jambonneau, grands foie gras...

Parois droites légèrement évasées facilitant le démoulage et le nettoyage.

Livrées avec couvercle.

- Ø 100 mm - Haut. 8,5 cm - Poids 2,1 kg.

Capacité 0,539 L

Réf. **boitec41** - **12,90 €**



► **2 capsules à vis or pour terrines**
Comptoir de la Conserve

Métal, couleur dorée. Conviennent à la fermeture des bocaux et terrines en verre. Fabriquées en Italie.



Ø 86 mm	- Poids 40 g.	<i>boitec24c86</i>	1,00 €
Ø 100 mm	- Poids 53 g.	<i>boitec41c10</i>	1,10 €

◀ **6 terrines en verre 500 g avec fermeture mécanique et joint en caoutchouc 85 mm**

Comptoir de la Conserve

6 terrines en verre à fermoir, système clip de verrouillage. Avec joint en caoutchouc universel. Contenance de 500 grammes. Idéales pour les terrines, pâtés, foies et autres préparations maison. Fabriquées en Italie.

- Poids 2 kg.

Réf. **boitej53** - **12,90 €**



► **Joints en caoutchouc 85 mm pour bocaux et terrines par 12** **Comptoir de la Conserve**

Ces rondelles en caoutchouc conviennent à tout contenu aqueux, gras, sucré, aigre, acide ou autre, que ce soit des fruits, des légumes, des plats cuisinés, des pâtés, terrines, foie gras ou jambonneau.

- Poids 140 g.

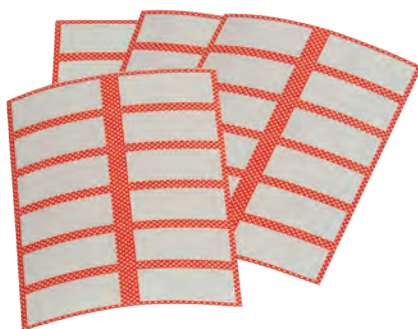
Réf. **boiocjn** - **4,20 €**



tompress



► **Étiquettes pour conserves de charcuteries et plats cuisinés par 84**
Réf. matetcon - **9,30 €**



► **Étiquettes solubles par 24**
Réf. matetiso - **4,40 €**

INOX



► **Passoire à conserves**
Réf. boipacon - **9,0011,90 €**



◀ **Pince à bocal Comptoir de la Conserve**

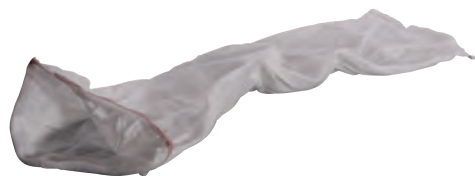
Pince à bocal en métal et plastique rouge Le Comptoir de la Conserve.

Réf. stepinbo - **5,90 €**



8 - STÉRILISATION CONSERVES ET CUISSON - Sacs extensibles de cuisson

Placez et tassez le produit dans le sac, nouez et coupez l'excédant. Polyamide alimentaire agréé, mailles très fines, grande résistance.



► **10 sacs Carnex N°2 moyen**

Utilisation : Petits jambons
Dimensions : 30 x 10 cm
Modèle avec liseré crème.
Réf. epitorc2 - **3,80 €**



► **10 sacs Carnex N°5 maximum**

Utilisation : Gros jambons
Dimensions : 60 x 10 cm
Modèle avec liseré noir.
Réf. epitorc5 - **9,20 €**



► **10 sacs Carnex pour moule à jambon liseré rouge**

Utilisation : Jambons à la parisienne
Dimensions : 50 x 14 cm
Modèle avec liseré rouge.
Réf. epitorcm - **7,90 €**

► Tire languette inox pour ouvrir toutes les boîtes de conserve

Réf. matirlan - **4,90 €**

INOX



► Ouvre boîte décapsuleur

Réf. serouvde - **7,20 €**



► Ouvre boîte à tenaille manuel sans efforts

Réf. serouvte - **5,90 €**

INOX



► Ouvre-boîtes Mini Kim spécial gaucher

Réf. serouvpg - **7,50 €**



► Ouvre boîte 5 en 1

Réf. serouv51 - **13,30 €**



► Ouvre-boîtes Kim

Réf. serouvpc - **15,60 €**



► Ouvre-boîtes Super Kim

Réf. serouvps - 18,30 €



► Ouvre-boîtes Maxi Kim

Réf. serouvpm - 27,60 €



► Ouvre boîte pour bords lisses

Réf. serdecbo - 24,50 €



► Ouvre-boîte professionnel manuel

Réf. serouvbo - 108,00 €



► Couteau de rechange pour ouvre-boîte professionnel

Réf. serZoubolam - 6,40 €

► Ouvre boîte mains libres toutes dimensions

Réf. matouvtb - 32,00 €



► Ouvre boîte électrique

Réf. matouvel - 32,00 €



8 - STÉRILISATION CONSERVES ET CUISSON - Réchauds à gaz (accessoires)

► **Tuyau pour gaz butane et propane à collier** Réf. rectubup - **7,80 €**

► **Tuyau à gaz à visser caoutchouc 1,5 m**
Réf. rectubpv - **17,00 €**

► **Tuyau à gaz à visser caoutchouc 2 m**
Réf. rectuca2 - **26,80 €**

► **Tuyau à gaz inox garanti à vie 1,5 m.**
Réf. rectubvi - **60,80 €**

► **Tuyau à gaz inox garanti à vie 2 m**
Réf. rectuvi2 - **91,70 €**

► **Kit tuyau à gaz à collier et détendeur butane**
Réf. reckdbtv - **21,30 €**

► **Kit tuyau à gaz à visser et détendeur butane** Réf. reckdbtc - **33,10 €**

► **Détendeur butane 28 mbars**
Réf. recdebut - **15,00 €**

► **Détendeur propane 37 mbars**
Réf. recdep37 - **28,00 €**

► **Détendeur haute pression réglable 1 à 4 bars gaz butane propane**
Réf. recdetre - **47,50 €**

► **Raccord tétine pour tuyau souple**
Réf. rectetin - **10,20 €**

► **Robinet pour réchaud à gaz tripatte**
Réf. recZ00bi8rob - **18,90 €**

► **Adaptateur clip pression pour Twiny Elfi Malice Calypso et Clairgaz**
Réf. recada20 - **34,60 €**

► **Adaptateur clip pression pour Cube et Viseo** Réf. recada27 - **29,90 €**

► **Allumeur avec pierre**
Réf. baralpie - **17,00 €**



► **Pierres de recharge pour BARALPIE**
Réf. baralpierec - **9,50 €**

► **Rechaud à gaz à cartouche intégrée portable avec valisette**

2,06 KW et un allumage avec piezzo.

Réf. recgapor - **44,90 €**



► **Cartouche de gaz butane 390 ml**
Réf. recgaporcar - **5,10 €**

► **Réchaud à gaz 4 pieds 30x30 cm**

Bruleur en fonte, 3,5 KW. Raccordement avec tétine en laiton.

Réf. recfor30 - **38,60 €**

ACIER



► **Réchaud à gaz tripatte 7500 W**

7 500 W, trois pieds et corps en fonte moulée.

Raccordement par tétine et robinet en laiton.

Réf. rec00bi7 - **35,90 €**

FONTE



► Réchaud à gaz 1 feu 1,2 kW en tôle émaillée avec couvercle pour camping et appoint

Fonctionne sur le gaz bouteille butane ou propane avec le détendeur adapté. Raccord en laiton à emmancher pour accueillir un tuyau à gaz. Brûleur en inox avec bouton de commande et variation de la puissance à l'avant. Enfin, tout le bâti en tôle émaillée est résistant et léger, il se nettoie d'un coup d'éponge et peut se gratter si nécessaire. Il est posé sur 4 pieds plastiques.

- Larg. 28 cm - Haut. 10 cm

Puissance 1 200 W

Réf. **recem1co** - **39,99 €**

NOUVEAU



► Réchaud à gaz 2 feux 3,4 kW en tôle émaillée avec couvercle pour camping et appoint

Les deux feux font respectivement de 350 W à 1 500 W pour le petit et de 600 à 1 900 W pour le grand.

La consommation totale de gaz est donc de 0,09 g./heure au ralenti à 0,32 g. de gaz par heure en pleine puissance.

Ils sont commandés par deux boutons en façade.

La grille chromée est également amovible et simple d'entretien.

De plus, sa réalisation resserrée au-dessus du brûleur permet d'accepter de toutes petites casseroles ou cafetières à partir de 4,5 cm de diamètre.



Sans thermocouple	- Larg. 50 cm - Haut. 12 cm - Poids 3,5 kg.	recem2co	49,00 €
Avec thermocouple		recem2th	89,00 €



► Réchaud à gaz inox 4 pieds 30x30 cm

3,5 KW. Brûleur en fonte. Raccordement avec tétine en laiton.

Réf. recfo30i - **49,00 €**



► Réchaud à gaz 4 pieds

8 500 W, raccordement avec tétine en laiton.

Réf. recforne - **49,90 €**



► Robinet laiton pour RECFORNE

Réf. recZfornerob - **7,50 €**

► Réchaud à gaz 7 100 W avec 3 robinets et 3 pieds

7100 W Raccordement par un embout fileté. Diamètre de pose de 29 cm.

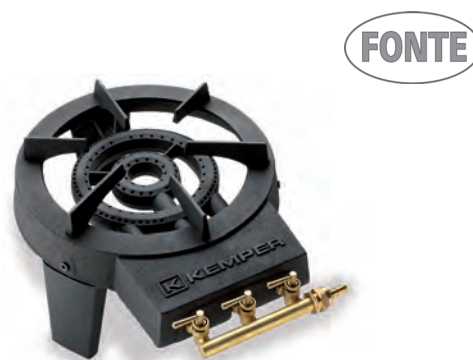
Réf. recg3rpi - **44,90 €**



► Réchaud à gaz en fonte 3 robinets de 8500 W

3 robinets en laiton pour deux rampes de brûleurs de 8,5 et 17,5 cm de diamètre.

Réf. recbptri - **54,90 €**



► Réchaud à gaz 4 pieds 40 cm 8 500 W inox

Brûleur en fonte, 8 500 W. Raccordement avec tétine en laiton.

Réf. recforni - **73,60 €**



► Réchaud en fonte 3 robinets de 9200 W

3 robinets en laiton pour deux rampes de brûleurs de 9 et 17 cm de diamètre. Réf. rec0bp84 - **79,90 €**



► Rampe laiton Réf. recZ0bp84ram - **29,90 €**

► Injecteurs GN gaz naturel ou de ville
Réf. recZ0bp84nat - **4,10 €**

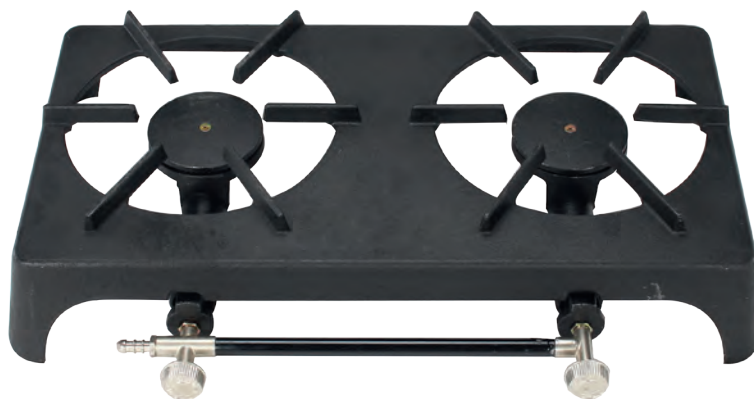
► Pied Réf. recZ0bp84pie - **7,90 €**

► Réchaud en fonte 2 feux

7 500 W. Raccordement gaz par tétine à emmancher.

Réf. recfon02 - **154,00 €**

FONTE



► Rampe 2 robinets pour réchaud RECFON02

Réf. recZfon02ram - **32,00 €**

► Réchaud avec un brûleur de 19,32 kw

19,32 kw. Peut supporter jusqu'à 850 kg de charge.
Fonctionne au butane et au propane. Longueur : 59 cm.
Diamètre du brûleur : 10 cm. Hauteur des pieds : 15,5 cm

Réf. recfla19 - **352,00 €**



► Réchaud avec un brûleur de 45,54 kw

45,54 kw. Peut supporter jusqu'à 850 kg de charge.
Fonctionne au butane et au propane. Longueur : 81 cm.
Diamètre du brûleur : 14 cm. Hauteur des pieds : 17 cm.
Hauteur du pied du brûleur : 8 cm

Réf. recfla45 - **508,00 €**



► Veilleuse pour brûleur RECBRU45

Réf. recfla45vei - **339,00 €**



► Détendeur 2 bars fixe, raccord tétine - écrou 3/8 gauche

Réf. recfla19der - **57,50 €**





► Stérilisateur 5 bocaux galvanisé Guillouard
Réf. stegui05 - 56,00 €



► Stérilisateur 11 bocaux galvanisé Guillouard
Réf. stegui11 - 73,00 €



► Stérilisateur 24 bocaux galvanisé Guillouard
Réf. stegui24 - 186,00 €

INOX



► Stérilisateur 6 bocaux inox Guillouard
Réf. stegin06 - 62,00 €

INOX



► Stérilisateur 12 bocaux inox Guillouard
Réf. stegin12 - 79,90 €



Le ressort maintient le bocal

► Ressorts crochets par 6 pour stérilisateur 5 et 11 bocaux
Réf. stegui11res - 3,70 €



tompress



► Stérilisateur émaillé 27 L Tous feux dont induction
Réf. stemaind - 69,00 €



► Thermomètre pour stérilisateur
Réf. stegal11ter - 9,95 €



► Thermomètre stérilisateur à cadran
Réf. stegui11ter - 8,50 €



thermostat



minuteur



soutirage

STÉRILISATEURS

Tout ce que je peux faire avec mon STÉRILISATEUR ÉLECTRIQUE

Des conserves en bocaux, bien évidemment, c'est son utilisation première. Mais savez-vous que cet appareil bien plus polyvalent qu'on ne l'imagine de prime abord, est d'une véritable aide en rendant bien des services pour de nombreuses réalisations culinaires.

Comment utiliser ses atouts
au quotidien ?

UN REPAS DE FAMILLE,
UN ÉVÈNEMENT...

Le stérilisateur est en effet idéal pour cuisiner un succulent plat pour grande tablée : bœuf bourguignon, pot au feu, veau marengo, blanquette de veau ou poisson, et tous ces plats mijotés qui font toujours l'unanimité !



EMAILLÉ

POIDS VIDE 6 KG

HAUTEUR TOTALE
48,5 CM

THERMOSTAT ■ ■
30 À 100°C

PUISSANCE
1 800 W

Ø DIAMÈTRE DE LA
CUVE



ÉLECTRIQUES **tompress**

INOX

POIDS VIDE 5 KG



HAUTEUR DE CUVE
UTILE 29,5 CM

ROBI-

MINUTEUR 120

Lorsqu'il est doté de son accessoire, une cuve émaillée, les cuissons s'effectuent au bain marie, une chaleur encore plus douce et sans risque de surchauffe. Cet accessoire est également apprécié pour maintenir au chaud les préparations, plus spécialement lorsque l'on ne sait pas précisément quand tous les invités arriveront et s'attableront enfin. Lors de grands événements, pour maintenir café, lait, chocolat chaud, eau chaude (pour thé et tisanes par exemple) ou même vins chauds à la température adéquate durant plusieurs heures... il vous suffira maintenant d'utiliser votre stérilisateur. Chacun pourra ainsi se servir quand il le souhaite.



Modèles sans minuteur, réglez la température souhaitée avec le bouton thermostat. Une fois la température atteinte, le stérilisateur gère la chauffe et conserve toujours la même chaleur.

Modèles avec minuteur, vous réglez la température et le temps de chauffe, et une fois la bonne température atteinte la minuterie se déclenche.



Tous les stérilisateurs **tompress** sont garantis 2 ans.



Rangement du câble d'alimentation prévu sous l'appareil.

ÉMAILLÉ OU EN INOX, IL NE CRAINT PAS L'ACIDITÉ DE CERTAINS ALIMENTS

Par exemple, si vous avez beaucoup de tomates, vous pourrez directement y préparer une délicieuse sauce tomate aux herbes aromatiques fraîchement cueillies. Après avoir passé vos tomates à l'épépineuse, versez la pulpe obtenue dans le stérilisateur et laissez la réduire doucement pour que toutes les saveurs se révèlent et que vous obteniez la texture voulue. Ensuite il ne restera plus qu'à la verser dans des bocaux, des bouteilles ou la congeler et en profiter toute l'année au gré des envies.



DES YAOURTS POUR LA SEMAINE

Un autre grand avantage du stérilisateur : confectionner de nombreux yaourts en même temps contrairement aux yaourtières qui permettent d'en réaliser qu'une douzaine à la fois. C'est très pratique et aussi économique ! Pour cela il suffit de positionner les pots remplis dans le stérilisateur, régler la température sur 40° C pour une durée de 3 heures. Le temps écoulé, les laisser à l'intérieur l'équivalent d'une nuit puis les placer dans le réfrigérateur.



DES GÂTEAUX EN BOCAUX

Des gâteaux à la présentation originale qui se conservent très bien durant 6 mois, peuvent s'emporter partout, s'offrir et dépanner toujours pour des invités de dernière minute.

Prenez des bocaux droits, bien plus pratique pour démouler. Beurrez-les avant de les remplir de pâte jusqu'à la moitié. Utilisez à cet effet un entonnoir qui permettra d'éviter d'éventuelles coulures sur les bords. Si malgré tout il en subsiste, essuyez-les avant de refermer les bocaux hermétiquement.

Pour la majorité des gâteaux en bocaux, sélectionnez le mode « cuisson » du stérilisateur et lancez-le pour 90 à 120 mn (plus les gâteaux contiennent de matière grasse, plus ils demandent à être stérilisés longuement).

Dès que le thermostat s'arrête, sortez-les et laissez-les refroidir avant qu'ils ne rejoignent les étagères.

Quitte à se lancer dans la pâtisserie, faites plusieurs sortes de gâteaux : marbrés, cakes aux raisins de Corinthe, génoises au citron ou encore carott cake...

Attention, n'étant remplis qu'à moitié, les bocaux vont avoir tendance à bouger, à "flotter" pensez à les caler avec un linge et à poser des poids dessus, avant de les recouvrir d'eau, immergés au moins aux deux tiers.

DES BOUTEILLES DE JUS DE FRUITS PASTEURISÉS

Vous avez quelques fruitiers dans le jardin ? Faites vos bouteilles de jus maison la saison venue. Utilisez l'accessoire extracteur de jus. Il est très simple à utiliser sans avoir beaucoup de travail à faire pour au final obtenir un délicieux jus. Sélectionnez des fruits bien mûrs pour plus de saveurs, lavez-les, enlevez toutes les parties abimées puis coupez-les en petits morceaux et placez-les dans la cuve. Pour le raisin ou les groseilles enlevez le bois des grappes après les avoir nettoyées pour ne pas donner d'amertume à votre jus. Une fois que le stérilisateur est rempli d'eau et que l'accessoire est placé avec les fruits, sélectionnez le mode « extraction » et positionnez le minuteur sur 80 mn environ. Sous la chaleur de la vapeur, les fruits rendent leur jus qui s'écoulet dans le réservoir. Une fois le temps écoulé, récupérez le jus directement dans les bouteilles avec le tuyau prévu à cet effet. Aussitôt remplies, fermez les bouteilles. Voilà de quoi ravir toute la maisonnée de délicieux jus pasteurisés. Selon ce que le potager et le verger vous offrent, vous pourrez à l'envie mixer différents fruits, légumes, fines herbes...



8 - STÉRILISATION CONSERVES ET CUISSON - Stérilisateur électrique (accessoires)

tompress



► Couvercle pour stérilisateur électrique émaillé/inox

Réf. steZmathecou - 19,00 €

tompress



► Cuve émaillée bain-marie pour stérilisateur

Réf. stemathecuv - 67,00 €

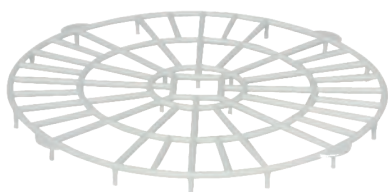
tompress



► Extracteur de jus pour stérilisateur électrique

Réf. stematheext - 114,00 €

tompress



► Grille de support des bocaux pour stérilisateur

Réf. steZmathegri - 8,60 €

tompress

► Robinet pour stérilisateur électrique inox

Réf. steZinotrob - 31,80 €



Remplissez, calez, branchez et vos conserves se stérilisent seules !

Réglez la température souhaitée avec le gros bouton. Une fois atteinte, le stérilisateur gère la chauffe et conserve toujours la même chaleur. Pour les modèles à minuteur, vous réglez la température et le temps de chauffe, et une fois la bonne température atteinte la minuterie se déclenche. Pour les modèles digitaux, l'écran de gauche sert à programmer la température de travail et celui droite le temps. Réglage température : 30 à 100°C. Minuteur 120 mn.



tompress

16 L. Ø 35 cm. H. 38 cm. Hauteur de cuve utile 29,5 cm.



► **16 L avec thermostat uniquement 1 800 W**
Réf. stemat16 - **129,90 €**



► **16 L digital 1 800 W**
Réf. stemad16 - **257,00 €**

27 L. Ø 35 cm. H. 48,5 cm. Hauteur de cuve utile 29,5 cm. Poids vide : 6 kg. 1 800 W.



► **27 L avec thermostat uniquement 1 800 W**
Réf. stemathe - **134,00 €**



► **27 L avec minuterie 1 800 W**
Réf. stematmi - **172,00 €**

Modèles digitaux



► **27 L digital 1 800 W**
Réf. stemadig - **249,00 €**



► **27 L à robinet 1 800 W**
Réf. stematro - **169,00 €**



► **27 L avec minuterie et robinet 1 800 W**
Réf. stematrm - **187,00 €**



► **27 L digital avec robinet 1 800 W**
Réf. stemadir - **292,00 €**

8 - STÉRILISATION CONSERVES ET CUISSON - Stérilisateur électrique inox

27 L. Ø 35 cm. H. 48,5 cm. Hauteur de cuve utile 29,5 cm. Poids vide : 5 kg. 1 800 W. **tompress**

INOX



▶ 27 L avec thermostat
uniquement 1 800 W
Réf. steinothe - 229,00 €



▶ 27 L à robinet
1 800 W
Réf. steinotro - 272,00 €



▶ 27 L digital 1 800 W
Réf. steinodig - 329,00 €



▶ 27 L avec minuterie
1 800 W
Réf. steinotmi - 275,00 €



▶ 27 L avec robinet et
minuterie 1 800 W
Réf. steinotrm - 299,00 €



▶ 27 L digital avec robinet
1 800 W
Réf. steinodir - 349,00 €

Stérilisez 8 bocaux de 1 litre, faites du vin chaud ou de la soupe en grand volume. La cuve en inox a une contenance de 31 litres (épaisseur de 0,6 mm) pour 30 cm de hauteur et Ø 36,5 cm. Robinet de vidange et grille intégrée, thermostat réglable avec témoin de fonctionnement lumineux. Minuterie jusqu'à 120 minutes.



► **31 L avec minuterie et robinet 2 100 W**
Réf. stein210 - **109,00 €**

► **31 L automatique avec écran LCD 2 000 W**
Réf. stein200 - **159,00 €**



► Stérilisateur électrique grande capacité inox 45 litres 2 500 W digital avec robinet

Robinet de vidange et grille intégrés avec un thermostat de 100°C. Une fois la température choisie atteinte, la minuterie s'enclanche automatiquement jusqu'à 180 minutes (3 heures). Les poignées sont thermo-isolantes pour une prise en main facile.

Long. 38 cm - Ø 36,5 cm - Haut. 61,5 cm - Poids 6,2 kg.
Puissance 2 500 W - Voltage 220-230 V. Capacité 45 L
Réf. stein250 - **139,00 €**



◀ Stérilisateur électrique ABC petit modèle 16 litres inox avec minuterie et robinet pour bocaux cuisine et boissons chaudes

Cuve en inox hygiénique et facile à nettoyer. Thermostat ajustable de 40° à 100°C. Chauffe rapide et maintien à température. Signal sonore lors de l'arrivée à la température désirée. Minuteur 120 minutes (2 heures).

Robinet de vidange et service pour évacuer l'eau après la stérilisation des bocaux ou pour servir café ou vin chaud.

Rangement du cordon électrique sous le stérilisateur. Grille de support des bocaux de 31 cm fournie.

- Ø 35 cm - Haut. 39 cm - Hauteur de cuve 19 cm - Poids 3,6 kg.
Puissance 2 000 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 16 L
Réf. stei16ro - **96,00 €**



► Stérilisateur électrique ABC 27 litres en acier émaillé avec minuterie et robinet

Cuve en acier émaillé triple couche résistant à l'acidité. Thermostat ajustable de 40° à 100°C. Chauffe rapide et maintien à température. Signal sonore lors de l'arrivée à la température désirée. Minuteur 120 minutes (2 heures).

Robinet de vidange et service pour évacuer l'eau après la stérilisation des bocaux ou pour servir café ou vin chaud.

Rangement du cordon électrique sous le stérilisateur. Grille de support des bocaux en métal gainé de 31 cm fournie.

- Poids 7 kg.

Puissance 1 800 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 27 L

Réf. stem27ro - **99,90 €**



◀ Extracteur de jus pour stérilisateur électrique ABC

Extracteur de jus vapeur avec panier à fruits d'une capacité de 12 litres. Il se place directement sur le stérilisateur électrique ABC, qu'il soit en acier émaillé ou en inox. La vapeur produite par le stérilisateur monte dans le panier à fruit, extrait le jus au cœur des cellules du fruit et retombe en jus dans le récipient intermédiaire. Ce dernier est équipé d'un tuyau qui permet de mettre en bouteille le jus de fruits produit. Le jus est stérilisé par la vapeur, les bouteilles bien remplies peuvent être fermées hermétiquement immédiatement. Vous conservez ainsi votre propre jus réalisé en une opération d'une année sur l'autre. Livré sans couvercle, il s'utilise avec le couvercle du stérilisateur.

- Ø 35 cm

Capacité 12 L

Réf. stem27roext - **79,00 €**



► Autocuiseurs avec couvercle clipsé

Cet autocuiseur cumule les qualités suivantes :

- permet une cuisson respectueuse des vitamines et nutriments,
- 3 pressions de cuisson,
- couvercle de pression plat à fermeture clipsée,
- 2ème couvercle de cuisson en verre (inclus).




Cuve et couvercle inox, fond triple couche.

Pression de cuisson : 0,70 / 0,85 / 1 bar.

Tous feux dont induction.

INOX






 4 Litres	- Ø 24 cm - Haut. 10 cm - Poids 3,8 kg.	autpo040	183,00 €
 6 Litres	- Ø 24 cm - Haut. 14 cm - Poids 4 kg.	autpo060	195,00 €
 8 Litres	- Ø 24 cm - Haut. 18,5 cm - Poids 4,15 kg.	autpo080	215,00 €
 10 Litres	- Ø 24 cm - Haut. 23 cm - Poids 6 kg.	autpo100	243,00 €
 15 Litres	- Ø 32 cm - Haut. 19 cm - Poids 6,35 kg.	autpo150	426,00 €
23 Litres	- Ø 32 cm - Haut. 29 cm - Poids 7,25 kg.	autpo230	554,00 €

► Autocuiseurs inox à vis

Autocuiseur tout inox à fermeture par bride vissée. La cuve à fond triple couche est renflée pour une diffusion optimale de la chaleur et une bonne convection de la vapeur. Pour l'étanchéité, la pression s'exerce sur le joint double lèvres qui est plaqué sur la cuve et sur le couvercle. Il n'est pas nécessaire de forcer le serrage de la bride. Pression de fonctionnement 0,80 bars. Tous feux dont induction.

INOX



 4,5 Litres	- Ø 25 cm - Haut. 25 cm - Poids 3,4 kg. - Diamètre intérieur de la cuve 22 cm, hauteur cuve 13 cm	<i>autvis45</i>	135,00 €
 6,5 Litres	- Ø 27 cm - Haut. 28 cm - Poids 3,5 kg. - Diamètre intérieur de la cuve 22 cm, hauteur cuve 17 cm	<i>autvis65</i>	107,00 €
 8,5 Litres	- Ø 27 cm - Haut. 33 cm - Poids 3,8 kg. - Diamètre intérieur de la cuve 22 cm, hauteur cuve 22 cm	<i>autvis85</i>	148,00 €

► Chaudrons en aluminium

Chaudron en alu 3-4 mm avec anse et poignées en acier.

30 Litres	- Ø 44 cm - Haut. 33 cm - Poids 4,150 kg.	<i>ustcha44</i>	194,90 €
50 Litres	- Ø 52 cm - Haut. 38 cm - Poids 5 kg.	<i>ustcha52</i>	235,60 €
75 Litres	- Ø 58 cm - Haut. 45 cm - Poids 6,900 kg.	<i>ustcha58</i>	321,60 €
90 Litres	- Ø 62 cm - Haut. 49 cm - Poids 7,2 kg.	<i>ustcha62</i>	298,00 €
120 Litres	- Ø 64 cm - Haut. 55 cm - Poids 9,65 kg.	<i>ustcha64</i>	390,50 €
150 Litres	- Ø 68 cm - Haut. 58 cm - Poids 10,600 kg.	<i>ustcha68</i>	481,00 €



► Faitouts évasés avec couvercle en aluminium

Idéal pour réaliser de grandes quantités de sauces tomates et coulis, ébouillanter et blanchir de gros volumes et faire des préparations pour de grandes tablées ou cuire des boudins et grosses pièces de viande. Avec une épaisseur de 2 mm et ses poignées, ce chaudron reste très léger et pratique à déplacer.

23 Litres	- Ø 46 cm - Haut. 26 cm - Poids 1,42 kg.	<i>mfacha46</i>	36,00 €
32 Litres	- Ø 52 cm - Haut. 30 cm - Poids 1,83 kg.	<i>mfacha52</i>	42,80 €
53 Litres	- Ø 60 cm - Haut. 34 cm - Poids 2,84 kg.	<i>mfacha60</i>	67,60 €
92 Litres	- Ø 70 cm - Haut. 43 cm - Poids 4,50 kg.	<i>mfacha70</i>	106,00 €
160 Litres	- Ø 80 cm - Haut. 50 cm - Poids 6 kg.	<i>mfacha80</i>	151,00 €



► Marmites normandes en fonte

Avec couvercle et anse, sur 3 pieds permettant de la placer directement dans le foyer de la cheminée ou sur un feu de bois.

8 Litres	- Ø intérieur 24 cm - Haut. 28 cm - Poids 7,45 kg.	<i>ustchf08</i>	219,00 €
10 Litres	- Ø intérieur 28 cm - Haut. 25 cm - Poids 10,5 kg.	<i>ustchf10</i>	249,00 €
12 Litres	- Ø intérieur 30 cm - Haut. 25,5 cm - Poids 12,700 kg.	<i>ustchf12</i>	299,00 €
17 Litres	- Ø intérieur 32 cm - Haut. 32 cm - Poids 13,700 kg.	<i>ustchf17</i>	499,00 €



► Chaudrons en fonte

Pot périgord bordelais avec couvercle et anse, sur 3 pieds permettant de la placer directement dans le foyer.

30 Litres	- Ø intérieur 29,5 cm - Haut. 50 cm - Poids 25 kg.	<i>ustchf30</i>	809,60 €
40 Litres	- Ø intérieur 32 cm - Haut. 52 cm - Poids 29 kg.	<i>ustchf40</i>	704,40 €
60 Litres	- Ø intérieur 39 cm - Haut. 59 cm - Poids 39,800 kg.	<i>ustchf60</i>	1 319,90 €



► Faitouts en aluminium avec couvercle

Tom Press

Avec l'aluminium, vous avez un faitout léger, conduisant parfaitement la chaleur sur toute la surface ainsi que les côtés. Il chauffe donc vite, uniformément et est économique en énergie. Il fonctionne sur le gaz mais aussi sur les plaques électriques, vitrocéramiques et halogènes. Il peut également aller sur un feu vif, mais le fond va noircir. Poignées pleines massives relevées et fixées par rivets, solides et pratiques.



12,8 Litres	- Ø 32 cm - Poids 1,520 kg.	<i>mfatpf32</i>	64,80 €
18,3 Litres	- Ø 36 cm - Poids 2,025 kg.	<i>mfatpf36</i>	78,50 €
25,1 Litres	- Ø 40 cm - Haut. 22 cm - Poids 2,50 kg.	<i>mfatpf40</i>	99,00 €
33,5 Litres	- Ø 44 cm - Haut. 21,5 cm - Poids 3,10 kg.	<i>mfatpf44</i>	121,00 €

► Marmites en aluminium avec couvercle

Tom Press

Marmite en aluminium pur alimentaire.

Avec l'aluminium, vous avez une marmite légère, conduisant parfaitement la chaleur sur toute la surface ainsi que les côtés. Elle chauffe donc vite, uniformément et est économique en énergie. Elle fonctionne sur le gaz mais aussi sur les plaques électriques, vitrocéramiques et halogènes. Elle peut également aller sur un feu vif, mais le fond va noircir. Poignées pleines massives en fonte d'aluminium larges et relevées, pratiques pour une bonne prise en main. Fixation par rivets, solide et durable. Fabriquée en Europe.



25,7 Litres	- Ø 32 cm - Poids 2,14 kg.	<i>mfatpm32</i>	90,00 €
36,6 Litres	- Ø 36 cm - Haut. 42 cm - Poids 2,97 kg.	<i>mfatpm36</i>	120,00 €
50,2 Litres	- Ø 40 cm - Haut. 40 cm	<i>mfatpm40</i>	146,00 €

tompres

► Faitouts en aluminium

Faitouts en alu 3-4 mm, poignées en inox.



ALU

GARANTIE
2
ANS



3,3 Litres	- Ø 20 cm - Haut. 11 cm - Poids 0,670 kg.	ustfta20	30,50 €
4,6 Litres	- Ø 22 cm - Haut. 12 cm - Poids 0,795 kg.	ustfta22	36,60 €
5,6 Litres	- Ø 24 cm - Haut. 14 cm - Poids 0,915 kg.	ustfta24	42,90 €
8 Litres	- Ø 26 cm - Haut. 15 cm - Poids 1,080 kg.	ustfta26	49,00 €
9 Litres	- Ø 28 cm - Haut. 16 cm - Poids 1,320 kg.	ustfta28	59,40 €
12,5 Litres	- Ø 32 cm - Haut. 18 cm - Poids 1,685 kg.	ustfta32	66,70 €
18 Litres	- Ø 36 cm - Haut. 20 cm - Poids 2,395 kg.	ustfta36	90,50 €
26 Litres	- Ø 40 cm - Haut. 22 cm - Poids 3 kg.	ustfta40	105,40 €
35 Litres	- Ø 45 cm - Haut. 25 cm - Poids 4,45 kg.	ustfta45	140,60 €
50 Litres	- Ø 50 cm - Haut. 28 cm - Poids 5,1 kg.	ustfta50	159,50 €
65 Litres	- Ø 55 cm - Haut. 31 cm - Poids 6,250 kg.	ustfta55	224,10 €
90 Litres	- Ø 60 cm - Haut. 34 cm - Poids 8,2 kg.	ustfta60	274,50 €

► Marmites en aluminium

Marmite traiteur en alu 3-4 mm, poignées en inox.

GARANTIE
2
ANS

ALU



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



► Couvertres en aluminium

Couvercle en alu 3-4 mm. Poignée en inox.

- Ø 14 cm - Poids 0,065 kg.	ustcva14	6,00 €
- Ø 16 cm - Poids 0,100 kg.	ustcva16	6,70 €
- Ø 18 cm - Poids 0,120 kg.	ustcva18	6,90 €
- Ø 20 cm - Poids 0,195 kg.	ustcva20	12,10 €
- Ø 22 cm - Poids 0,210 kg.	ustcva22	13,40 €
- Ø 24 cm - Poids 0,260 kg.	ustcva24	12,75 €
- Ø 26 cm - Poids 0,280 kg.	ustcva26	15,80 €
- Ø 28 cm - Poids 0,400 kg.	ustcva28	16,50 €
- Ø 32 cm - Poids 0,520 kg.	ustcva32	19,60 €
- Ø 36 cm - Poids 0,660 kg.	ustcva36	25,00 €
- Ø 40 cm - Poids 0,85 kg.	ustcva40	25,45 €
- Ø 45 cm - Poids 1,1 kg.	ustcva45	40,30 €
- Ø 50 cm - Poids 1,33 kg.	ustcva50	45,30 €
- Ø 55 cm - Poids 1,550 kg.	ustcva55	66,00 €
- Ø 60 cm - Poids 1,86 kg.	ustcva60	80,70 €

INOX



► Couvertres en inox

Couvercle en inox Ø 16 cm. Passe au lave-vaisselle.

- Ø 18 cm - Haut. 5 cm - Poids 230 g.	ustcvi16	9,90 €
- Ø 20,1 cm - Haut. 5 cm - Poids 0,27 kg.	ustcvi18	12,00 €
- Ø 20 cm - Poids 0,250 kg.	ustcvi20	14,00 €
- Ø 24 cm - Poids 0,450 kg.	ustcvi24	19,00 €
- Ø 28 cm - Poids 0,63 kg.	ustcvi28	23,50 €
- Ø 32 cm - Poids 0,815 kg.	ustcvi32	30,00 €
- Ø 36 cm - Poids 1,05 kg.	ustcvi36	38,50 €
- Ø 40 cm - Poids 1,980 kg.	ustcvi40	45,00 €
- Ø 45 cm	ustcvi45	57,00 €
- Ø 50 cm - Poids 2,18 kg.	ustcvi50	73,80 €
- Ø 60 cm - Poids 2 kg.	ustcvi60	89,00 €

► Passoires coniques en aluminium avec manche

En alu 3-4 mm.



Ø 18 cm	- Ø 18 cm	ustpma18	22,00 €
Ø 20 cm	- Poids 0,450 kg.	ustpma20	21,80 €
Ø 26 cm	- Poids 0,780 kg.	ustpma26	39,00 €



► Passoires en inox à manche

Passoire à manche en inox, bords droits.



Ø 20 cm	- Poids 0,805 kg.	ustpmi20	73,90 €
Ø 28 cm	- Ø 28 cm - Haut. 16 cm - Poids 1,35 kg.	ustpmi28	112,70 €

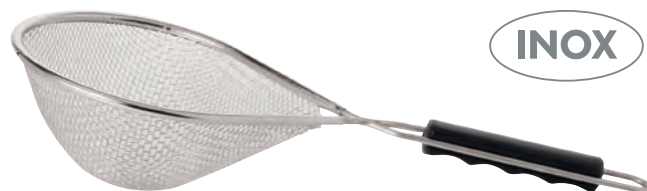


◀ Passoire conique alu 36 cm

Passoire à poser conique en alu de 3 mm d'épaisseur, diamètre 36 cm, hauteur 21 cm. Poignées creuses en inox.

- Poids 1,815 kg.

Réf. ustppa36 - **104,00 €**



► Passoire inox à fils 17 cm long manche

Réf. ustpif17 - **22,90 €**

► Passoire inox à mailles 18 cm long manche

Réf. ustpim18 - **21,70 €**

► Cuillères en bois long manche

Idéale pour touiller, brasser, mélanger et servir dans de grandes et hautes marmites, des chaudrons ou marmites. Convient pour les purées, aligots, mélanger les plats en sauce...
En bois de hêtre.

50 cm	Long. 50 cm - Poids 60 gr.	matcui05	13,30 €
80 cm	Long. 80 cm - Poids 0,210 kg.	matcui08	18,70 €
100 cm	Long. 1 m - Poids 0,320 kg.	matcui10	20,40 €

tompress



► Mélangeurs en bois à manche long

Mélangeur en bois, bien large et épais, pointe en biseau.

Permet de mélanger et remuer toute sorte de préparation (bière, paëlla, aligot...). En bois de hêtre.

70 cm	Long. 70 cm - Larg. 6 cm - Poids 0,225 kg.	matmel70	19,00 €
100 cm	Long. 1 mètre - Poids largeur de la pale : 6,2 cm.	matmel10	23,40 €

tompress



► Spatules en buis américain

Son manche épais et la finition de son ovale biseauté font de cette spatule un ustensile solide et durable, le buis étant l'un des bois les plus denses et les plus résistants connus. Lavage à la main uniquement. Le buis utilisé est issu de forêts d'origine certifiée PEFC et FSC. Il n'est ni traité, ni blanchi au chlore. Label Origine France Garantie.

50 cm	Long. 50 cm - Poids 0,195 kg.	ustspb50	20,80 €
40 cm	Long. 40 cm - Poids 0,100 kg.	ustspb40	14,50 €
30 cm	Long. 30 cm - Poids 0,075 kg.	ustspb30	9,40 €



► Spatules en hêtre

Cette spatule de grande dimension est idéale pour les professionnels de la restauration, les petites brasseries ou même les petits producteurs. Taillée dans du bois massif d'une seule pièce, sa finition est polie pour faire de cet ustensile un article de qualité irréprochable que vous allez pouvoir nettoyer sans difficultés.

Long. 70 cm	ustsp070	15,70 €
Long. 90 cm	ustsp090	26,00 €
Long. 120 cm - Larg. 11,6 cm - Poids 0,845 kg.	ustsp120	39,90 €
Long. 150 cm - Poids 1,230 kg.	ustsp150	69,00 €
Long. 180 cm - Poids 1,320 kg.	ustsp180	89,00 €
Long. 200 cm - Poids 1,400 kg.	ustsp200	93,00 €



► Louches en aluminium

Louche en alu 3-4 mm.



	- Poids 0,235 kg.	ustloa12	16,30 €
Capacité 0,67 L	Long. 58 cm - Poids 295 g.	ustloa14	21,80 €
	- Poids 0,335 kg.	ustloa16	27,00 €



► Louches monobloc en inox

Louche en inox pro monobloc.



INOX

- Ø 6 cm - Haut. 32 cm - Poids 0,175 kg.	ustloi06	12,90 €
- Haut. 34 cm - Poids 0,220 kg.	ustloi08	15,00 €
- Haut. 38 cm - Poids 0,360 kg.	ustloi10	19,00 €
- Haut. 42,5 cm - Poids 0,460 kg.	ustloi12	22,50 €
- Haut. 43 cm - Poids 0,690 kg.	ustloi14	25,00 €
- Haut. 58 cm - Poids 830 g.	ustloi16	28,90 €



► Marmites à moules émaillées avec couvercle

Ø 18 cm	2 L	ustmam18	19,90 €
Ø 24 cm	5 L	ustmamou	25,40 €

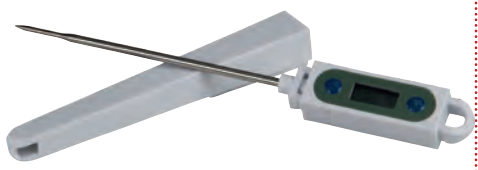


► **Thermomètre de cuisson à sonde et cadran jusqu'à 120°C**
Réf. thecacui - **9,90 €**

► **Thermomètre de charcutier**
Réf. thecharc - **14,40 €**



► **Thermomètre sonde digital forme «T»**
Réf. thedigt - **26,50 €**



► **Thermomètre sonde digital**
Réf. thedigit - **26,60 €**

► **Thermomètre de charcutier avec gaine inox**
Réf. thechari - **30,90 €**



► **Thermomètre infra-rouge électronique -50 +280°C**
Réf. theinfro - **65,50 €**



► **Thermomètre infra-rouge avec sonde**
Réf. theinfso - **296,00 €**

► **Enregistreur de température -40+85°C**
Réf. thenr085 - **89,90 €**



► **Enregistreur de température -40+125°C**
Réf. thenr125 - **152,00 €**



► **Minuteur digital 99 min 59 s aimanté**
Réf. matminms - **11,40 €**

ALU



► Braisières aluminium avec couvercle

40x26 cm	mfabr402	202,00 €
50x34 cm	mfabr503	253,00 €
60x40 cm	mfabr604	302,50 €
70x45 cm	mfabr704	667,00 €
80x50 cm	mfabr804	787,00 €

► Terrine ovale 23 cm 1,1 litre
céramique marron Cannelle  Emile Henry

Réalisez des terrines traditionnelles au four ou au bain-marie d'environ 1 kg pour 4 à 6 personnes. Terrine ovale en céramique HR® (haute résistance), pour réaliser des terrines et aspics avec une cuisson douce et homogène. Compatible lave-vaisselle, four, four à micro-ondes, réfrigérateur, congélateur. Garantie 10 ans. Réf. terov11c - 49,90 €



► Terrine ronde 16 cm céramique
marron Miel  Emile Henry

Réalisez des terrines au four ou au bain-marie pour 4 à 6 personnes mais aussi des gratins, soupes à l'oignon, soufflés, charlottes... pour une à deux personnes. Convient pour des terrines de 1 kg. Passe du four à la table. Compatible lave-vaisselle, four, four à micro-ondes, réfrigérateur, congélateur. Garantie 10 ans. Réf. terond16 - 14,50 €



Voir recette p 135

► Terrine ovale 27 cm 1,6 litre
céramique marron Cannelle  Emile Henry

Réalisez des terrines traditionnelles au four ou au bain-marie d'environ 1,5 kg pour 8 à 10 personnes. Terrine ovale en céramique HR® (haute résistance), pour réaliser des terrines et aspics avec une cuisson douce et homogène. Passe du four à la table. Compatible lave-vaisselle, four, four à micro-ondes, réfrigérateur, congélateur. Garantie 10 ans. Réf. terov16c - 56,00 €





► Aiguille à larder 19 cm

Réf. couali19 - **9,70 €**



► Poire à jus 32 cm en verre

Poire à jus en verre grand volume pour prélever la sauce ou le jus de vos viandes et les arroser pour éviter qu'elle ne se dessèche et pour garder sa tendreté.



Long. 32 cm - Larg. 6 cm - Ø 2 cm - Poids 115 g.

Réf. matpoiju - **16,00 €**



◀ Poire à jus 0,15 l en inox

Poire à sauce de 26 cm, avec une capacité de 0,15 litre en inox. Elle est livrée avec une aiguille et une brosse de nettoyage. Elle permet de récupérer et/ou d'arroser les jus ou sauces sur les viandes selon vos goûts, de façon simple. Votre viande sera plus ou moins baignée dans la sauce. Passe au lave-vaisselle.

- Haut. 26 cm - Poids 195 g.

Capacité 0,15 L

Réf. matpoiji - **19,50 €**



► Pinceau pour la cuisine

Réf. gatpince - **4,00 €**



► Pinceau silicone pour cuisine et pâtisserie

Réf. gatpis19 - **6,80 €**



► Pinceau à marinade silicone pour barbecue OXO

Pinceau à marinade OXO long pour barbecue avec brosse silicone étudiée pour retenir la sauce et la répartir facilement sur les viandes et poissons. Brosse en silicone résistante à la chaleur. Longue poignée avec insert souple anti-dérapant garantissant une bonne tenue en main.

Long. 34 cm

Réf. barpinma - **19,90 €**



► Barquettes aluminium par 100

Ces barquettes vous permettent de préparer et cuire vos plats, gâteaux, cakes, terrines... Vous pouvez fermer hermétiquement ces barquettes avec des couvercles vendus séparément. Conviennent pour la congélation, la cuisson au four jusqu'à 350 °C, la présentation, le transport...



ALU

900 g	Long. 21,8 cm - Larg. 11,3 cm - Haut. 5,4 cm	entbal90	30,00 €
2 kg	Long. haut : 25 cm, bas : 21,5 cm - Larg. haut : 18 cm, bas : 14 cm - Haut. 5,5 cm	entba200	55,00 €

► Couvercles pour barquettes aluminium par 100

100 couvercles cartonnés étanches pour barquettes aluminium.



Pour barquette 900 g	entbal90cou	6,10 €
Pour barquettes 2 kg	entba200cou	13,00 €

► Boîtes congélation avec couvercle par 30

Vendues par 30, ces boîtes en polypropylène injecté épais sont équipées d'un couvercle rentrant, très facile à positionner. Elles sont agréées contact alimentaire et s'utilisent entre -20 et + 130°C. Réutilisables, passent au micro-ondes, ne se déforment pas à la chaleur.



600 g	Long. 15,8 cm - Larg. 13 cm - Haut. 6,9 cm - Poids 1,08 kg.	entbc360	22,50 €
900 g	Long. 15,8 cm - Larg. 13 cm - Haut. 9,5 cm - Poids 1,255 kg.	entbc390	25,00 €
1 000 g	Long. 17,5 cm - Larg. 15,9 cm - Haut. 6,5 cm - Poids 1,445 kg.	entbc310	21,00 €
1500 g	Long. 17,5 cm - Larg. 15,9 cm - Haut. 8,5 cm - Poids 1,69 kg.	entbc315	24,00 €
1800 g	Long. 17,5 cm - Larg. 15,9 cm - Haut. 11,7 cm - Poids 1,87 kg.	entbc318	22,40 €



► Barquettes en carton alimentaire biodégradable

Petit modèle 2 portions	Lot de 6	emboispm	9,70 €
Moyen modèle 4 portions	Lot de 4	emboismm	7,40 €
Grand modèle 6/8 portions	Lot de 2	emboisgm	6,60 €

► Films étirable pour contact alimentaire

30 cm x 300 m	entfe303	13,30 €
45 cm x 300 m	entfe453	20,30 €



► Rouleaux d'aluminium pur pour contact alimentaire 

30 cm x 200 m	ental302	35,00 €
45 cm x 200 m	ental452	63,00 €



► Thermomètre de réfrigérateur digital aimanté avec sonde et alarme

Réf. thefriso - 43,00 €



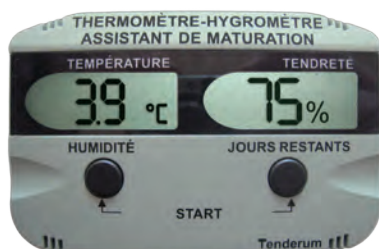
► Thermomètre de réfrigérateur pro sous gaine à suspendre

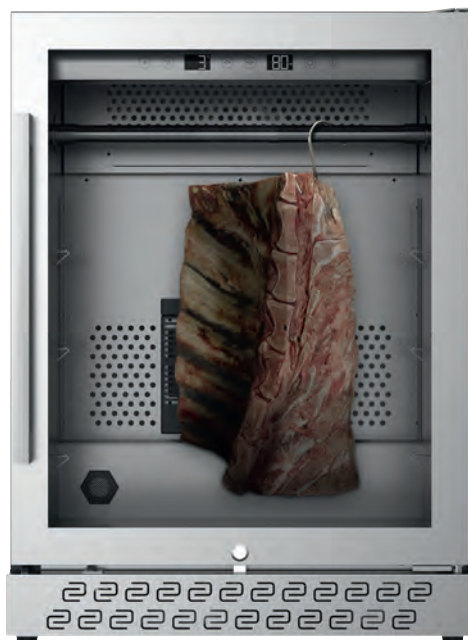
Réf. thefrigo - 15,00 €



► Assistants de maturation




Mural	maturmur	51,40 €
Portable	maturpor	38,20 €





► **Chambres de maturation pour la viande ou le fromage vitrées**

Chambre de maturation pour la viande ou le fromage avec contrôle de la température et de l'humidité. Stockez, présentez et maturez des viandes de haute qualité. Cette armoire de stockage et de maturation pour la viande possède un compresseur ainsi qu'un ventilateur afin de contrôler la température au degré près de 2 à 14°C de façon précise et homogène dans toute la cave. Le taux d'humidité est également réglable de 50 à 85% afin de s'adapter à tout type de produits (viandes, fromages...) et de maturation. La cave ainsi que sa porte vitrée sont isolés afin de réduire la consommation électrique. Porte vitrée 3 couches anti-UV. Eclairage intérieur et lumière UV antibactérienne avec interrupteurs indépendants. Filtre au charbon actif intégré.

 63 Litres	- Larg. 39,5 cm - Haut. 87,5 cm - Poids 42 kg.	Puissance 60 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 63 L	secarv06	1 275,00 €
 125 Litres	- Larg. 59,5 cm - Haut. 82,5 cm - Poids 56 kg.	Puissance 140 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 125 L	secarv12	1 699,00 €
 380 Litres	- Larg. 59,5 cm - Haut. 186,5 cm - Poids 118 kg.	Puissance 240 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 380 L	secarv38	3 699,00 €




INOX



► Armoires séchoirs de charcuterie inox

Armoire de séchage pour charcuterie en acier inoxydable AISI 304 18/10.

Permet de sécher et conserver la charcuterie dans des conditions optimales. Interrupteur bipolaire et panneau de configuration digital avec 3 programmes, permet de régler la température et l'humidité pendant les différentes étapes du séchage. Munie de trois paires de bandes latérales pour placer les trois rangées en inox à différentes hauteurs permettant d'optimiser l'espace à l'intérieur du séchoir. Système d'évaporation protégé par cataphorèse DIN 53151. Signal lumineux alertant des éventuelles anomalies de température et d'humidité. Lumière automatique à l'ouverture de la porte et dégivrage automatique. Fermeture à clé avec joints magnétiques démontables. Pieds en inox ajustables en hauteur. Sans CFC (Chlorofluocarbure).

	500 Litres	- Larg. 72,5 cm - Haut. 2 m - Poids 117 kg. - Intérieures utiles lxxhp : 51,9x145,6x49 cm Puissance 400 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.	secarm50	4 106,65 €
	500 Litres Porte vitrée		secarv50	4 279,00 €
	700 Litres		secarm70	4 500,00 €
	700 Litres Porte vitrée		secarv70	5 199,00 €

► Couvercles rectangulaires pour mise sous-vide

de 16x16 cm à 20x20 cm	vidfamil716	21,70 €
de 20x25 cm	vidfamil718	30,90 €



► Couvercles ronds pour mise sous-vide

Diam.4 à 9 cm	vidfamil712	14,90 €
Diam.4 à 12 cm	vidfamil711	16,80 €
Diam.12 à 16 cm	vidfamil709	19,90 €
Diam.22 cm	vidfamil710	19,40 €
diam.16 à 20 cm	vidfamil708	22,90 €



► Cloche à fromages et pâtisseries

Diam.22 cm H.6 cm
Réf. vidfamil730 - **34,00 €**



► Cloche à fromages et pâtisseries

Diam.22 cm H.12 cm
Réf. vidfamil729 - **39,90 €**



► Récipients rectangulaires pour sous-vide

20x13 cm	vidfamil756	32,40 €
20x25 cm	vidfamil750	60,30 €



► Récipients ronds pour sous-vide diam. 22 cm

2 L	vidfamil703	37,50 €
4 L	vidfamil702	44,00 €





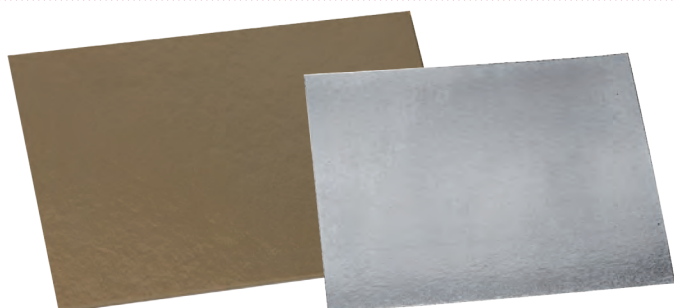
► **Bouchon sous vide pour bouteille de vin par 2**
Réf. vidrevin - **16,00 €**



► **Tuyau d'aspiration**
Réf. vidfamil707 - **13,30 €**



► **Cloche d'aspiration**
Réf. vidfamil727 - **9,20 €**



► **Plaques dorées et argentées par 50**

11x19 cm pour sacs sous vide 15x25	vidpl152	15,70 €
11x34 cm pour sacs sous vide 15x40	vidpl154	29,90 €
16x24 cm pour sacs sous vide 20x30	vidpl203	31,00 €
26x34 cm pour sacs sous vide 30x40	vidpl304	63,40 €
18x59 cm pour sacs sous vide 22x65	vidpl226	73,20 €
26x44 cm pour sacs sous vide 30x50	vidpl305	79,40 €

► **Cutter de sûreté pour sacs plastiques et sacs sous-vide**

Réf. vidsacut - **20,50 €**



► **Lame de rechange pour cutter de sûreté**

Réf. vidsacutlam - **1,60 €**

SACHETS RECYCLABLES

90 microns, triple épaisseur polyéthylène/evoh/polyéthylène. L'evoh constitue une barrière forte à l'oxygène. Le polyéthylène est lui étanche à l'eau et l'humidité. Composé à plus de 95% de polyéthylène rendant ces sacs sous vide parfaitement recyclables. Convient pour la cuisson sous vide (2h à 100°C - 12h à 75°C et 44h à 60°C) pour la conservation à l'air ambiant, au réfrigérateur et au congélateur.

NOUVEAU

tompress

► **Sacs sous vide recyclables alimentaires gaufrés 20x30 par 50** 

- Larg. 20 cm - Haut. 30 cm

Réf. vidre203 - **11,90 €**



tompress

► **Rouleaux sous vide recyclables alimentaires gaufrés par 2**



20x600 cm	vidrero2	10,90 €
27,5x600 cm	vidrero3	15,90 €

► Sachets pour sous vide par 20

90 microns. Triple épaisseur polyéthylène/nylon/polyéthylène atoxique pour une résistance accrue, une étanchéité maximale et une hygiène parfaite. Convient pour la cuisson sous vide.

20x30 cm	vids9340223	10,90 €
22x65 cm	vids9340226	19,10 €
30x80 cm	vids9340308	18,90 €



► Sachets pour sous vide par 100



Double épaisseur nylon/polyéthylène atoxique pour une étanchéité et une hygiène parfaite.

22x65 cm	vidfamil226	56,00 €
30x50 cm	vidfamil305	59,20 €
30x80 cm	vidfamil308	73,00 €
35x45 cm	vidfamil354	62,00 €
35x60 cm	vidfamil356	65,00 €
40x60 cm	vidfamil406	94,20 €



► Sachets pour sous vide par 50

90 microns. Triple épaisseur polyéthylène/nylon/polyéthylène atoxique pour une résistance accrue, une étanchéité maximale et une hygiène parfaite. Convient pour la cuisson sous vide.

40x50 cm	vids9340405	42,00 €
40x60 cm	vids9340406	46,00 €
50x60 cm	vids9340506	59,00 €
50x80 cm	vids9340508	81,00 €



► Sacs sous vide alimentaires gaufrés Tom Press par 100

tompress

Triple épaisseur polyéthylène/nylon/polyéthylène atoxique pour une résistance accrue, une étanchéité maximale à l'air et à l'eau et une hygiène parfaite.

12x20 cm	vids9340122	10,90 €
15x25 cm	vids9340152	15,90 €
15x30 cm	vids9340153	16,50 €
15x40 cm	vids9340154	21,50 €
20x25 cm	vids9340202	18,50 €
20x30 cm	vids9340203	20,00 €
25x35 cm	vids9340253	24,00 €
30x40 cm	vids9340304	50,00 €



tompress



► Rouleaux sous vide gaufrés Tom Press par 2

Ils permettent de découper la longueur que vous souhaitez pour vos sacs sous vide sans perdre de la place.

Épaisseur 90 microns, triple couche nylon/polyéthylène/polyéthylène atoxique pour une résistance accrue, une étanchéité maximale à l'eau et à l'air et une hygiène parfaite.

Supportent la cuisson au bain-marie jusqu'à 100°C et maximum 4 heures.

15x600 cm	vids9340ro1	9,00 €
20x600 cm	vids9340ro2	10,90 €
30x600 cm	vids9340ro3	15,90 €





Légume



Viande



Poisson



Fromage



Les machines sous vide, au quotidien...

Compactes et légères, les machines sous vide domestiques savent se rendre indispensables pour conserver efficacement les aliments d'une simple pression.

Aujourd'hui, elles ont plus que jamais leur place dans toutes les cuisines aux côtés des robots ménagers, sur le plan de travail. Elles s'intègrent facilement grâce à leurs designs et gabarits parfaitement adaptés. Simple d'utilisation, il suffit d'une pression et de quelques secondes pour faire le vide dans un sachet, une boîte adaptée ou une bouteille en fonction du modèle de la machine. La mise sous vide des aliments rallonge considérablement le temps de conservation : elle le triple voire le quintuple suivant les denrées. Vos produits frais, plats cuisinés, fruits secs... privés ainsi d'oxygène, sont alors bien protégés gardant toutes leurs qualités : textures, saveurs et vitamines.

Pratique et économique, ce mode de conservation a beaucoup d'autres avantages, pour les principaux :

- **préserve les arômes** par exemple du café lorsqu'un paquet est entamé ou le croustillant des biscuits...
- **gain de place dans votre** réfrigérateur, congélateur ou placard,
- **fini les transferts** d'odeurs,
- limite le **gaspillage alimentaire**,
- permet d'**acheter en quantité** parce que c'est la saison ou lors de promotions,
- **les temps de marinades réduits** : sous vide les arômes pénètrent plus vite les chairs,
- évite la formation de cristaux ou la brûlure des aliments lors de la congélation

Elle est également parfaitement adaptée au "batch cooking" ; pour vous organiser en cuisine, composer et préparer des menus variés pour la semaine, puisqu'elle prolonge la conservation des aliments comme des préparations culinaires.

Prêts à l'emploi, vous n'aurez plus qu'à réchauffer vos légumes cuisinés ou un des plats que vous aurez mitonnés le week-end, pour le dîner en famille sans avoir à passer un long moment en cuisine un soir de semaine... que de temps gagné ! Très pratique aussi pour les déjeuners au bureau.



Produit déshydraté

Mise sous vide en sachet



Principes de base :

- ayez une hygiène parfaite,
- avant d'ensacher, rabattez à l'extérieur les bords du sac pour éviter de les salir. Ces salissures empêcheraient la soudure de se réaliser correctement.
- mettez sous vide les aliments bien frais, directement en rentrant de vos courses,
- attendez que vos préparations culinaires refroidissent totalement avant de les mettre sous vide,
- prévoyez un sac plus grand lorsque vous souhaitez mettre sous vide un plat en sauce ou des aliments juteux. A l'aspiration la sauce ou le jus peuvent remonter et donc empêcher la soudure.



Champignon



Charcuterie

Quelques exemples de temps* de conservations

AU REFRIGERATEUR :

- Viande fraîche : 2/3 jours - Sous vide : 6/9 jours
- Charcuterie : 4/6 jours - Sous vide : env. 20 jours
- Plats cuisinés : 3/4 jours - Sous vide : 8/10 jours
- Fromage, pâte dure : 15 jours - Sous vide : 1 à 2 mois

AU CONGELATEUR :

- Viande fraîche : 3 mois - Sous vide : 1 an
- Poisson : 2 mois – Sous vide : 10/11 mois
- Fruits et légumes : 10 mois - Sous vide : 18 mois

* Ces temps sont donnés à titre indicatif.

► Semi-auto

tompress

Barre de soudure 32 cm. Aspiration 16 dm³/min d'air (soit 16 litres par minute), et créant un vide à -900 mbars dans les sachets et contenants.

Réf. vidstpma - **179,00 €**

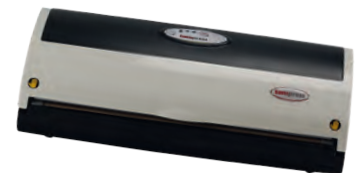


► Automatique

tompress

Barre de soudure 32 cm. Aspiration de 16 dm³/min (soit 16 litres par minute), et permettant de faire le vide à -900 mbars de dépression.

Réf. vidstpau - **199,00 €**



► Familiale semi-auto

tompress
par **Reber**

Barre de soudure 32 cm, aspiration de 16 dm³/min, dépression à -850 mbar.

Réf. vids9340 - **159,00 €**



tompress

► Coffret machine sous vide automatique

Coffret complet comprenant :

- 1 machine sous vide automatique Tom Press garantie 3 ans.
 - 100 poches sous vide Tom Press 15x25 cm 100 microns compatibles cuisson.
 - 20 poches sous vide Tom Press 20x30 cm 100 microns compatibles cuisson.
 - 100 poches sous vide Tom Press 25x35 cm 100 microns compatibles cuisson.
 - 1 tuyau avec embout d'aspiration pour boîtes et couvercles sous-vide.
 - 1 couvercle universel rond de 4 à 9 cm.
 - 1 couvercle universel rond de 4 à 12 cm.
- La machine sous vide Tom Press, accepte les sachets de toute longueur et jusqu'à 30 cm de large. Sa pompe à vide aspire 16 dm³/min (soit 16 litres par minute), et fait le vide à -900 mbars de dépression.

Réf. vidftpau - **289,00 €**



► EcoPro 30 Inox

Barre de soudure 30 cm. Aspiration 18 litres/minute et effectue une dépression - 850 mbars.

Réf. videpr30 - **359,00 €**

tompress
par **Reber**

INOX



► Pro 30 Inox

Barre de soudure 30 cm. Aspiration 30 litres/minute et effectue une dépression - 900 mbars.

Réf. vidpro30 - **399,00 €**

tompress
par **Reber**

INOX



► 35 cm avec manomètre tompress

Barre de soudure 35 cm. Aspiration 36 litres par minute et dépression - 900 mbars

Réf. vidtpm35 - **389,00 €**

INOX



tompress
par **Reber**

► EcoPro 40 inox

Barre de soudure 43 cm. Aspiration 32 litres par minute et dépression - 900 mbars.

Réf. videpr40 - **449,00 €**

INOX



tompress
par **Reber**

► Pro 40 inox

Barre de soudure 43 cm. Aspiration 40 litres par minute et dépression - 900 mbars.

Réf. vidpro40 - **529,00 €**

INOX



tompress
par **Reber**

► Pro 55 inox

Barre de soudure 55 cm. Aspiration 40 litres par minute et dépression - 900 mbars.

Réf. vidpro55 - **699,00 €**

INOX



La conditionneuse sous vide TAKAJE

Sur les bouteilles
twist off
avec une valve



Sur les bouteilles
avec un bouchon
et une valve



Dans les bocaux
du commerce



Dans les boîtes



Dans les sachets

Les temps de conservation*

Température ambiante	Classique	Sous vide
Pain	2 jours	8 jours
Pâtes - Riz	6 mois	1 an
Fruits secs	4 mois	1 an
Farine - Thé - Café	4 mois	1 an

Réfrigérateur	Classique	Sous vide
Viande fraîche	2-3 jours	6-9 jours
Poisson frais	1-3 jours	4-6 jours
Charcuterie	4-6 jours	20-25 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	14-20 jours
Fromage à pâte dure	15-20 jours	1-2 mois
Légumes crus	1-5 jours	7-20 jours
Fruits frais	5-10 jours	14-20 jours
Plats cuisinés	3-5 jours	8-15 jours

Congélateur	Classique	Sous vide
Viande	4 mois	16 mois
Poisson	3 mois	1 an
Fruits - Légumes	10 mois	2 ans

* Ces temps sont donnés à titre indicatif et ne sauraient mettre en cause notre responsabilité.

tompress

► **Tom Press Takaje noire 30 cm**

Avec système de mise sous vide dans les bocaux, révolutionnaire et économique. Fonctionnement automatique dès la fermeture du capot, mode «vide seulement» et «soudure seulement». Aspiration de 16 litres par minute, dépression à -800 mbars. Livrée avec deux valves pour la mise sous vide dans des bocaux à capsule vissée.

Réf. vidtakno - **248,00 €**



► **Tre Spade Takaje 30 cm**

Avec système de mise sous vide dans les bocaux, révolutionnaire et économique. Fonctionnement automatique dès la fermeture du capot, mode «vide seulement» et «soudure seulement». Aspiration de 16 litres par minute, dépression à -800 mbars. Livrée avec deux valves pour la mise sous vide dans des bocaux à capsule vissée.

rouge	vidtakro	263,00 €
blanc	vidtakbl	
bleu	vidtakbe	



► **Tre Spade Takaje inox 30 cm**

Avec système de mise sous vide dans les bocaux, révolutionnaire et économique. Fonctionnement automatique dès la fermeture du capot, mode «vide seulement» et «soudure seulement». Aspiration de 16 litres par minute, dépression à -800 mbars. Livrée avec deux valves pour la mise sous vide dans des bocaux à capsule vissée.

Réf. vidtakau - **340,00 €**

INOX



► **Tre Spade Takaje pro inox 43 cm**

Avec système de mise sous vide dans les bocaux, révolutionnaire et économique. Fonctionnement automatique dès la fermeture du capot, mode «vide seulement» et «soudure seulement». Aspiration de 32 litres par minute, dépression à -900 mbars. Livrée avec deux valves pour la mise sous vide dans des bocaux à capsule vissée.

Réf. vidtak43 - **569,00 €**

INOX



► Boîtes sous vide inox empilable

Cont. Petit modèle 1,5 l.	vidtakbt	41,00 €
Cont. Grand modèle 2,2 l.	vidtak25	48,30 €

INOX



► Bouchon sous vide Takaje pour bouteille de vin par 5

Réf. vidtakbo - **27,30 €**



► Pompe manuelle pour valves Takaje

Réf. vidtakpm - **19,80 €**



► Valves pour mise sous-vide des bocaux Takaje par 5

Réf. vidtakva - **13,00 €**



Accessoires Takaje

Référence	Désignation	PU TTC
vidZtakbtjnb	Joint bas du couvercle pour boîte sous vide VIDTAKBT et VIDTAK25.	1,90 €
vidZtakbtjnh	Joint haut du couvercle pour boîte sous vide VIDTAKBT et VIDTAK25.	3,00 €
vidZtakpmjnt	Joint pour pompe manuelle Takaje	3,40 €

Pour les professionnels,

les machines à cloche...



Elles répondent parfaitement à l'usage intensif que demandent les professionnels : bouchers, charcutiers, fromagers, restaurateurs, producteurs en vente directe...

Elles permettent la mise sous vide de tous types d'aliments solides ou liquides.

Modulables, elles sont équipées de plaques de calage permettant d'adapter la hauteur de la chambre optimisant ainsi la mise sous vide.

Efficaces, la capacité d'aspiration de leur pompe à vide peut aller de 8m³/h à 20m³/h selon le modèle. A utiliser avec des sacs lisses, moins coûteux, permettant de réaliser des économies sur le volume.

► 100 sachets lisses 95 microns **tompress** pour machine sous vide à cloche

15x25 cm	vidome30152	7,80 €
20x30 cm	vidome30203	12,40 €
30x40 cm	vidome30304	24,50 €
25x35 cm	vidome30253	17,80 €
40x80 cm	vidome30408	63,00 €



◄ Sachets sous vide lisse 20x30 cm une face noire pour machine à cloche par 100

Mettez en avant vos produits sous vide.

Épaisseur de 90 microns offrant une bonne résistance.

Long. 30 cm - Larg. 20 cm

Réf. vidclo30203 - **19,90 €**



Machine sous vide à cloche Tom Press

Equipée de plaques de câlage pour moduler la hauteur de la chambre, cette machine est idéale car elle s'adapte à la taille des aliments et optimise ainsi la mise sous-vide. Facilité d'utilisation grâce à son panneau de commandes digital, son programme de nettoyage de la pompe inclus, son couvercle qui s'ouvre automatiquement à la fin du cycle et son bouton d'arrêt d'urgence. Vous pouvez également choisir avec précision le pourcentage de vide qui est réglable de 0% à 99%. La pompe à vide a un rendement de 8 m³/h. Possibilité de connecter un tuyau pour faire le vide dans des bacs GN. Crochet arrêt de cloche inclus pour maintenir la cloche fermée après utilisation. Soudure rapide. Les angles sont arrondis pour faciliter son nettoyage.

► Barre de soudure de 30 cm

Dimensions de la chambre : 310 x 350 x 190 mm.

Réf. vidclo30 - **1 799,00 €**



► Barre de soudure de 40 cm

Dimensions de la chambre : 410 x 450 x 220 mm.

Réf. vidclo40 - **2 390,00 €**

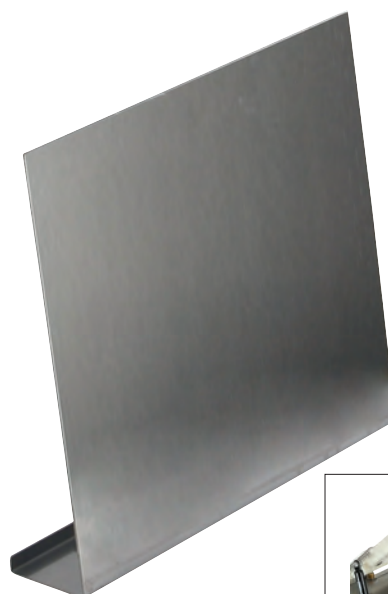




► **Chariots pour machine sous vide à cloche**



Pour vidclo30	<i>vidclo30cha</i>	548,00 €
Pour vidclo40	<i>vidclo40cha</i>	



► **Plan incliné pour machine sous vide à cloche**

Pour vidclo30	<i>vidclo30pin</i>	110,00 €
Pour vidclo40	<i>vidclo40pin</i>	



► **Option injection gaz inerte pour machine sous vide à cloche**

Pour vidclo30	<i>vidclo30gai</i>	299,00 €
Pour vidclo40	<i>vidclo40gai</i>	

► **Option coupe sac pour machine sous vide à cloche**

Pour vidclo30	<i>vidclo30cos</i>	39,00 €
Pour vidclo40	<i>vidclo40cos</i>	

► **Garde manger petit modèle
2 claies** 

Dim. : 31x28x35 cm.

Réf. matgm35t - **69,90 €**



► **Garde manger moyen 2 claies** 

Dim. : 44x30x40 cm.

Réf. matgm40t - **77,00 €**



► **Garde manger grand
modèle 2 claies** 

Dim. : 52x37x47 cm.

Réf. matgm47t - **105,00 €**



► **Garde manger large 2 portes** 

Dim. : 97x81x59 cm.

Réf. matgm47l - **202,40 €**



► **Clayette avec rebord
pour garde-manger
moyen**

Réf. matgm40tclr - **7,40 €**

► **Clayette avec rebord
pour grand garde-
manger**

Réf. matgm47tclr - **10,90 €**

► **Clayette avec rebord
pour très grand garde-
manger**

Réf. matgm055clr - **15,00 €**

► **Légumier fruitier bas 6 emplacements** 

Dim. : 50x59x81 cm

Réf. jarleg06 - **186,00 €**



► **Légumier fruitier haut 12 emplacements** 

Dim. : 50x59x150 cm

Réf. jarleg12 - **324,00 €**



► **Légumier fruitier bas 12 emplacements** 

Dim. : 97x51x81 cm

Réf. jarlegdb - **383,00 €**



► **Tiroir hêtre pour légumier fruitier** 

Dim. : 48x39 cm

Réf. jarlegti - **25,00 €**




► **Tiroir spécial pommes de terre pour légumier fruitier** 

Dim. : 48x39x20 cm


Réf. jarlegtp - **32,00 €**





Avec les beaux jours, les barbecues et planchas sortent de leur hibernation pour officier le temps d'une belle saison. Ces deux incontournables ne sont pas les seuls à procurer le plaisir de partager et déguster des grillades. Savez-vous que le tournebroche s'utilise aisément en extérieur ?

Rôtir au **TOURNEBROCHE,** *une* **CUISSON SAINNE et ESTIVALE**



Ce sont toujours des moments de partage autour de bonnes grillades qui se succèdent tout l'été, et le tournebroche possède bien des atouts pour cuisiner en plein air, dans son jardin.

Le tournebroche domestique a l'avantage d'être simple d'utilisation.

Léger, puisque sur la balance le plus "costaud" pèse 12 kg et au point de vue taille ; le plus grand n'excédant pas les 47 cm !

Il peut donc se manipuler, être transporté et installé facilement et indifféremment à l'intérieur comme à l'extérieur à condition que ce soit sur une surface plane pour être parfaitement stable. En été, il peut être posé sur un barbecue à chariot, un barbecue fixe, voire à même le sol en préparant un foyer.

Le tournebroche est un vrai "tout-terrain" sous ses airs rustiques.

Pour plus de praticité, privilégiez un foyer vertical. Il est facile à alimenter en petites bûches et diffuse la chaleur au niveau du rôti.

Puissants malgré leur petite taille et leur faible poids, les tournebroches peuvent pourtant, selon les modèles, entraîner de 8 à 30 kg sur une ou deux broches, offrant ainsi une belle capacité de cuisson. De quoi convier et régaler de nombreux convives ! Deux types de tournebroche existent. Le tournebroche électrique nécessitant la proximité d'une prise électrique pour que son moteur puisse entraîner la broche et garantir la régularité de rotation de celle-ci. Il a, depuis plusieurs années déjà, supplanté le tournebroche mécanique, demandant, telle une Comtoise, d'être remonté manuellement régulièrement, ce qui peut paraître contraignant.



En été, il peut être posé sur un barbecue à chariot, un barbecue fixe, voire à même le sol.



Au tournebroche, vous pouvez cuire à-peu-près tout : viandes, volailles, venaisons et poissons en choisissant la broche adéquate, celle qui est parfaitement adaptée à la taille et la forme de l'aliment.

Les plus pratiques et les plus polyvalentes sont la broche parapluie et la broche anglaise. Elles ensèrent les pièces à cuire sans les transpercer, facilitant leur mise en oeuvre et permettant ainsi aux viandes de conserver leur jus et toute leur tendreté.

Pour les poissons, côtelettes, saucisses, la broche gril est idéale offrant une grillade verticale homogène. Pour ne pas entraver le bon fonctionnement du tournebroche, il est primordial de bien centrer les viandes.

La broche doit être parfaitement équilibrée pour une rotation régulière et éviter tout ballant.

Et les légumes ? Ils peuvent cuire doucement dans la lèchefrite, placée sous la broche, en s'imprégnant de tous les arômes du jus de cuisson.

► Tournebroche électrique un moteur 8 kg

Livré avec broche, piques inox et pied de support de la broche. Pour les poulets, lièvres, gigots, grives et autres petits gibiers.

Réf. touele01 - **174,00 €**

ACIER



► Tournebroche électrique 2 moteurs 8 kilos, écart 8 cm

Deux moteurs de 5 W chacun. Entraîne 2 broches de 5x5x800 mm et 7x7x800 mm à 2 tours par minute.

Réf. toueleco - **234,00 €**

ACIER



► Tournebroche électrique 2 moteurs 8 kilos, écart 15 cm

Livré avec broches, piques et pied à crémaillère. Pour les poulets, lièvres, gigots, grives et autres petits gibiers.

Réf. touele04 - **352,00 €**

ACIER



► Tournebroche mécanique à ressort

Livré avec les deux cardans* (déjà montés), 2 broches de 100 cm (profil de section carré de 5 et 7 mm), piques appelées aussi lardons et le pied à crémaillère, cet appareil est prêt à fonctionner mais peut s'équiper de quelques options et accessoires.

Réf. toucar06 - **658,00 €**



► Tournebroche électrique 30 + 8 kilos, écart 18 cm

28W + 5W entraîne 2 broches 100 cm.

Réf. toueles6 - **704,00 €**



Tournebroches (accessoires)

Référence	Désignation	PU TTC
touZe1mot	Moteur pour toue1	30,00 €
toumot05	Moteur de tournebroche 8 kilos	55,70 €
toumot15	Moteur de tournebroche 12 kilos	115,00 €
toumot50	Moteur de tournebroche 40 kilos	183,20 €
touZsestomot	Moteur 30 kg pour TOUELES6	196,00 €
toumot80	Moteur de tournebroche 80 kilos	205,00 €
toufucar	Cardan de tournebroche axe 6 mm	21,00 €
tou80car	Cardan de tournebroche axe 8 mm	19,90 €
tougicar	Cardan de tournebroche axe 8,5 mm	22,00 €
toucable	Câble électrique 3 fils	6,70 €
touZexpmabal	Balancier de tournebroche mécanique	30,00 €
touZe1pie	Pied de support de broche pour toue1	41,60 €
touZecopie	Pied de tournebroche 5 crans	50,60 €
touZe104pie	Pied de tournebroche 6 crans moulé	65,00 €
touZcar06pie	Pied de tournebroche 6 crans	84,00 €
touZecopoi	Poignée pour TOUELE01/CO/04	9,00 €
touZhm200angres	Ressort de fermeture pour broche anglaise	3,70 €
touZhm200grires	Ressort de fermeture pour broche grill	3,70 €
touZsestores	Ressort de tournebroche	79,20 €
touZexpmaman	Manivelle pour tournebroche mécanique	34,10 €

10 - FUMER ET GRILLER - Rotisserie (broches)



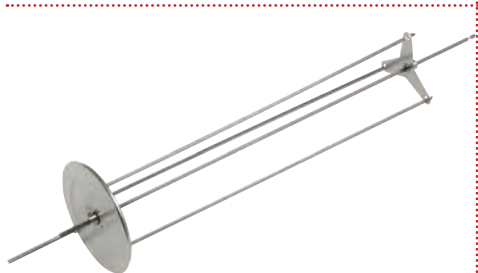
► **Panier de cuisson pour tournebroche**

Réf. touele01pan - **49,00 €**



► **Broche à 3 tringles à rotation indépendante**

Réf. toubr3ca - **137,50 €**



► **Broche 3 tringles à rotation indépendante par engrenages**

Réf. toubr3en - **159,50 €**



► **Broche avec lardons 50 cm**

Réf. toubrla5 - **10,50 €**



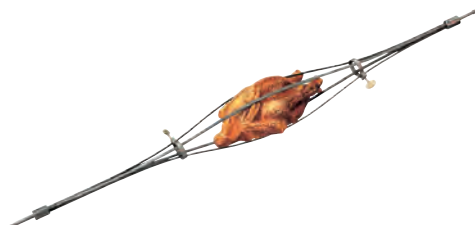
► **Broche avec lardons 60 cm**

Réf. toubrla6 - **12,50 €**



► **Broche anglaise/rateau**

Réf. touhm200ang - **45,00 €**



► **Broche parapluie/filet**

Réf. toufupar - **101,00 €**

► **Broche gril pour poisson, côtelettes, saucisse...**

L. 50 cm. Surface de 35x22 cm.	touhm35g	47,00 €
L. 70 cm. Surface de 50x22 cm.	touhm200gri	52,00 €
L. 90 cm. Surface de 70x22 cm.	touhm70g	58,00 €





► Broche 5x5x800 mm

Réf. touZecobro5 - 21,00 €



► Broche 7x7x800 mm

Réf. touZecobro7 - 25,30 €



► Broche 10x10x1000 mm

Réf. touZsestobro10 - 42,90 €



► Broche 5x5x1000 mm

Réf. touZsestobro5 - 25,00 €



► Broche 7x7x1000 mm

Réf. touZsestobro7 - 30,80 €



► Broche 7x7x7x600 inox pour touele01

Réf. touZe01bro - 28,00 €



► Pique pour tournebroche double inox

Réf. touZecolari - 9,70 €



► Pique pour tournebroche simple

Réf. touZecolar - 16,50 €



► Lardons pour broche jusqu'à 12 mm

Réf. toula212 - 22,00 €



► Grande pique double pour tournebroche

Réf. touZsestolar - 36,30 €

► Flambadou/flamboir à lard

50 cm Spécial barbecue	barflamb	39,90 €
100 cm Spécial cheminée	touflamb	44,90 €



tompress



tompres

INOX



► Lèche-frite tout inox

50x20 cm	1,43 kg	tougli50	79,00 €
65x25 cm	2 kg	tougli65	99,00 €
75x25 cm	2,110 kg	tougli75	119,00 €

INOX



► Lèche-frite en inox et fer forgé

56 x 18,5 cm	1,37 kg	toufli56	127,00 €
68x19,5 cm	1,85 kg	toufli68	144,50 €

CUIVRE



► Lèche-frite en cuivre queue en acier forgé

45x19 cm	1,225 kg	touflc50	206,80 €
60x25 cm	2,150 kg	touflc60	234,00 €
75x25 cm	2,630 kg	touflc70	265,00 €



► Cuit pommes pour cheminée 

Réf. checpf01 - 34,90 €



► Cuit pommes pour cheminée 2 rangs 

Réf. checpf02 - 39,00 €



► Grille pain fer forgé pour cheminée 

Réf. chegripa - 94,90 €



► Grêloir Breton pour griller les châtaignes 

Réf. chegre30 - 39,90 €



► Gant anti chaleur tissé kevlar et nomex ambidextre

Réf. cheganac - 14,00 €



► Gants de protection avec manchette anti-chaleur 300°C en cuir

Réf. cheganth - 24,90 €



► Main de fer 

Réf. chemainf - 34,90 €



► Tourtière fonte sur pied pour feu de bois 

Réf. chotourt - 319,00 €



► Trépieds de cheminée ronds

Diamètre 30 cm. Hauteur des pieds 18,5 cm.	1,45 kg	chetre30	21,50 €
Diamètre 40 cm. Hauteur des pieds 19,8 cm.	2,615 kg	chetre40	36,00 €
Diamètre 50 cm. Hauteur des pieds 21 cm.	3 kg	chetre50	59,90 €

► Bouffadou ou bâton du diable 🇫🇷

Réf. chebouff - **29,70 €**



► Bouffadous aluminium avec poignée en cuir 80 cm 🇫🇷

Blanc	chebalbc	91,00 €
Noir	chebalno	

ALU



► Bouffadous avec lacet en cuir 🇫🇷

Rouge 60 cm	chebalro	71,00 €
Noir 80 cm	chebacno	81,00 €



ACIER

► Bouffadou, pince à bûches et socle en acier Michel BRAS 🇫🇷

Réf. che3bouf - **220,00 €**

ACIER



► Pinces à bûches acier 59 cm avec poignée en cuir 🇫🇷

Blanc	chepacbc	81,00 €
Noir	chepacno	

ACIER



► Socles porte bouffadou et pince à bûches acier 🇫🇷

Blanc	chesupbc	32,00 €
Noir	chesupno	

ACIER



► Foyers verticaux

50 cm	13,5 kg	chefoy50	266,00 €
60 cm	16 kg	chefoy60	297,00 €
70 cm	18 kg	chefoy70	335,00 €

tompress



► Rôtissoires de cheminée manuelle en fer blanc 

 **LIVRAISON GRATUITE**
en point relais

52 cm	tourmf52	299,00 €
60 cm	tourmf60	319,00 €



► Rôtissoire électrique horizontale

Réf. tourotis - **567,00 €**

INOX

► Résistance pour Rôtissoire électrique horizontale

Réf. touZrotisres - **68,00 €**

► Lardons pour rôtissoire électrique horizontale

Réf. touZrotislar - **6,00 €**



► Aspirateur à cendres électrique

Réf. checefro - **68,00 €**



► Aspirateur à cendres autonome sur roulettes

Réf. checefrs - **64,90 €**



► Aspirateur à cendres chaudes sur roulettes

Réf. checechs - **79,99 €**



► Aspirateur à cendres 10 litres avec batterie 18 V

Réf. checen10 - **74,00 €**



► Aspirateur à cendres et souffleur professionnel

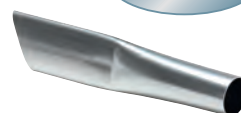
Réf. checeprs - **129,00 €**



INOX

► Embout suceur pour bidon aspirateur à cendres

Réf. checefrsemb - **11,40 €**



ALU

► Filtre métallique pour aspirateur à cendre

Réf. checefrsfim - **13,90 €**



► Barbecue de table en fonte 

Réf. barfotab - 65,90 €

FONTE



► Braséro de jardin

Réf. jarbrase - 61,00 €



► Gril de table et camping transportable 25x20 cm inox avec tiroir à braise

Réf. bargta25 - 71,00 €

INOX



► Barbecues braséro en fonte

Grille Ø 37 cm. H. 48,5 cm	barbar38	74,00 €
-------------------------------	----------	----------------



► Supports pour grille de cuisson pour barbecue braséro en fonte

Réf. barZbar36sug - **6,00 €**

► Grilles de cuisson

pour barbar36	barZbar36gri	7,50 €
pour barbar38	barZbar38gri	

► Barbecue de table 30x25 cm

Réf. bargta30 - **104,00 €**



► Barbecues pour brochettes

petit modèle	barbropt	99,90 €
grand modèle	barbrogr	135,00 €



► Braséro de jardin cuve fonte avec grille et cendrier

Réf. barbrjar - **329,00 €**

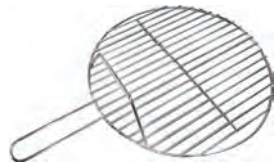
FORTE



► Barbecue à charbon ou à gaz

Réf. barchg40 - **112,00 €**

ACIER



► Grille supplémentaire pour barbecue à charbon ou à gaz

Réf. barchg40gri - **24,90 €**

► Barbecue à poser ou encastrer 60x40 cm en acier grille inox foyer avec tiroir à cendres

Réf. bargriti - **297,00 €**

INOX



► Barbecue avec réserve à bois

72 cm	bareg080	1 299,00 €
-------	----------	-------------------



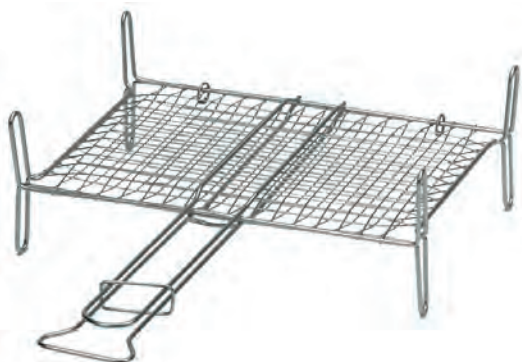
► Barbecue à bois avec hotte

94 cm	bario110	1 921,00 €
-------	----------	-------------------



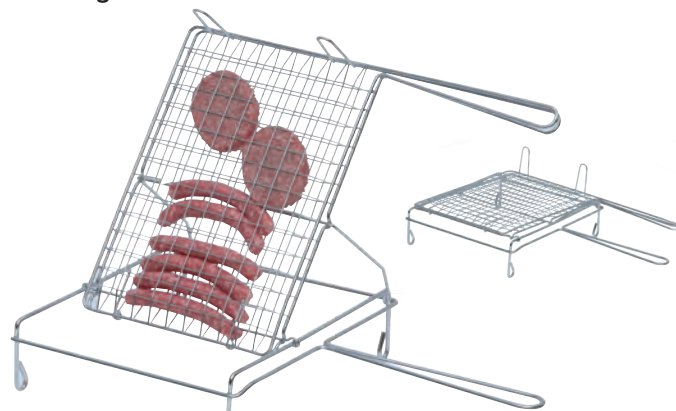
► Grils double inox

37x27 cm	chegri37	49,00 €
45x40 cm	chegri45	68,70 €



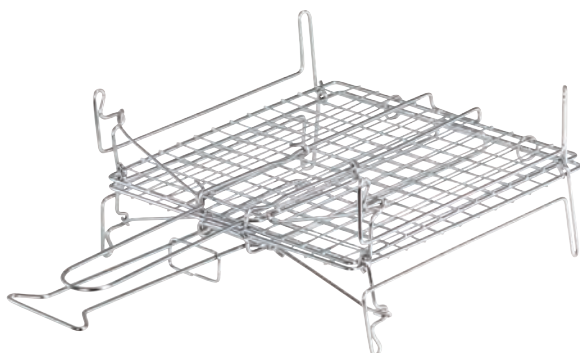
► Gril double sur support en acier chromé

Réf. chegridb - **32,90 €**



► Grils double acier chromé barbecue avec pieds amovibles

27x27 cm	chepa27	20,00 €
----------	---------	----------------



► Grilles de barbecue ajustable inox

52/62,5x40 cm	bargc524	74,50 €
62,5/72,5x40 cm	bargc624	80,00 €
73/82x40 cm	bargc734	95,50 €



► Grils inox avec récupérateur de graisses

40x35 cm	chegr43	39,60 €
50x35 cm	chegr53	49,40 €
60x40 cm	chegr64	67,00 €



► Grilles de barbecue inox support extensible

50x40 cm	barex504	96,50 €
60x40 cm	barex604	105,00 €
70x40 cm	barex704	116,00 €



► **Gril en fonte rond 23 cm avec poignée rabattable**

Réf. fongrr23 - **48,80 €**



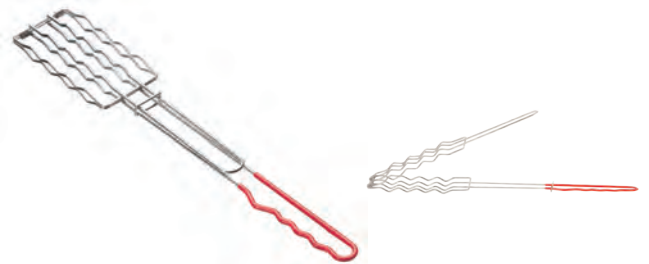
► **Gril rond 30 cm en fonte**

Réf. fongrr30 - **74,00 €**



► **Gril pour saucisse**

Réf. bargrsau - **7,00 €**



► **Gril en fonte rectangulaire 26x32 avec poignées**

Réf. fongr263 - **75,60 €**



► **Marinades pot 2 kg**

Orientale	epimaror	40,50 €
Curry	epimarcu	40,00 €
Thym/citron	epimartc	53,90 €
Basquaise avec piment d'Espelette	epimares	51,20 €
3 poivres	epimar3p	61,00 €

► Pack Big Green Egg Mini EGGsentiel

Réf. barkbimi - **1 099,00 €**



► Barbecue céramique 25 cm Big Green Egg Mini

Réf. barbigmi - **790,00 €**



► Diffuseur céramique convEGGtor pour Big Green Egg Mini

Réf. barbigmidif - **80,00 €**



► Anneau de foyer céramique Big Green Egg Mini

Réf. barZbigmifan - **90,00 €**



► Racloir à cendres pour Big Green Egg Mini MiniMax et Small

Réf. barbigmirac - **45,00 €**



► Pack Big Green Egg MiniMax
EGGsentiel

Réf. barkbimm - 1 399,00 €



► Barbecue céramique nomade Big
Green Egg MiniMax

Réf. barbigmm - 1 190,00 €



► Diffuseur céramique
convEGGtor pour Big
Green Egg MiniMax

Réf. barbigmmdif - 100,00 €



► Housse pour Big Green
Egg MiniMax et berceau

Réf. barbigmmhpc - 90,00 €



► Pierre de cuisson
réfractaire pour Big
Green Egg Medium
MiniMax et Small

Réf. barbigmeref - 80,00 €



► Big Green Egg Small pack Original convEggtor offert

Réf. barkbasm - **1 789,00 €**



► Pack Big Green Egg Small EGGsentiel

Réf. barkbism - **1 499,00 €**



► Tablettes latérales pour Big Green Egg Small

Réf. barbigsmdes - **200,00 €**



► Housse pour Big Green Egg Small avec support berceau

Réf. barbigsmhou - **149,00 €**



► Grille en fonte pour Big Green Egg MiniMax et Small

Réf. barbigmmgrf - **89,00 €**



► Diffuseur céramique convEGGtor pour Big Green Egg Small

Réf. barbigmdif - **100,00 €**



► Pierre de cuisson réfractaire pour Big Green Egg Medium MiniMax et Small

Réf. barbigmeref - **80,00 €**

► **Barbecue céramique 33 cm Big Green Egg Small**

Réf. barbism - **1 290,00 €**



► **Charbon de bois Big Green Egg 9 kg**

Réf. barbigc9 - **39,00 €**



► **Charbon de bois Big Green Egg 4,5 kg**

Réf. barbigc4 - **19,00 €**



► **Allume feu naturel Big Green Egg par 24**

Réf. barbital - **15,00 €**



► Big Green Egg Medium pack Original convEGGtor OFFERT

Réf. barkbame - **2 089,00 €**



► Pack Big Green Egg Medium EGGsentiel

Réf. barkbime - **1 699,00 €**



► Tablettes latérales pour Big Green Egg Medium

Réf. barbigmedes - **200,00 €**



► Poignée de manutention pour support de Big Green Egg Medium

Réf. barbigmepoi - **134,00 €**



► Grille en fonte pour Big Green Egg Medium

Réf. barbigmegrf - **95,00 €**



► Diffuseur céramique convEGGtor pour Big Green Egg Medium

Réf. barbigmedif - **140,00 €**

► Barbecue céramique 38 cm Big Green Egg Medium

Réf. barbigme - 1 450,00 €



► Racloir à cendres pour Big Green Egg Large et Medium

Réf. barbigmerac - 45,00 €



► Pelle à cendres pour Big Green Egg Medium Large XL et 2XL

Réf. barbigmepel - 49,00 €



► Charbon de bois Big Green Egg 9 kg

Réf. barbigc9 - 39,00 €



► Charbon de bois Big Green Egg 4,5 kg

Réf. barbigc4 - 19,00 €



► Allume feu naturel Big Green Egg par 24

Réf. barbigal - 15,00 €

► Big Green Egg Large pack Original diffuseur convEGGtor OFFERT

Réf. barkbigla - 2 489,00 €



► Pack Big Green Egg Large EGGsentiel

Réf. barkbila - 2 099,00 €



► Plancha fonte lisse/striée demi lune pour Big Green Egg Large

Réf. barbiglapla - 95,00 €



► Tablettes latérales pour Big Green Egg Large

Réf. barbiglades - 200,00 €



► Poignée de manutention pour support de Big Green Egg Large

Réf. barbiglapoi - 134,00 €



► Pelle à cendres pour Big Green Egg Medium Large XL et 2XL

Réf. barbigmepel - 49,00 €



► Housse pour Big Green Egg Large avec support berceau

Réf. barbiglahou - 159,00 €

► Barbecue céramique 46 cm Big Green Egg Large

Réf. barbignla - 1 850,00 €



► Table en acacia avec support et housse pour Big Green Egg Large

Réf. barbignlatab - 1 190,00 €



► Diffuseur céramique convEGGtor pour Big Green Egg Large

Réf. barbignladif - 140,00 €



► Grille en fonte pour Big Green Egg Large

Réf. barbignlagrf - 99,00 €



► Pierre de cuisson réfractaire pour Big Green Egg Large

Réf. barbignlaref - 99,00 €



► Charbon de bois Big Green Egg 9 kg

Réf. barbignc9 - 39,00 €



► Charbon de bois Big Green Egg 4,5 kg

Réf. barbignc4 - 19,00 €



► Allume feu naturel Big Green Egg par 24

Réf. barbignal - 15,00 €

► **Big Green Egg XLarge pack Original diffuseur convEGGtor OFFERT**

Réf. barkbigxl - **3 589,00 €**



► **Pack Big Green Egg XLarge EGGsentiel**

Réf. barkbixl - **3 149,00 €**



► **Grille en fonte demi-lune pour Big Green Egg XLarge et 2XL**

Réf. barbigxlgrf - **75,00 €**



► **Racloir à cendres pour Big Green Egg XLarge et 2XL**

Réf. barbigxlrac - **45,00 €**



► **Tablettes latérales pour Big Green Egg XLarge**

Réf. barbigxldes - **220,00 €**



► **Diffuseur céramique convEGGtor pour Big Green Egg XLarge**

Réf. barbigxldif - **240,00 €**

► Barbecue céramique 61 cm Big Green Egg XLarge

Réf. barbigxl - 2 750,00 €



► Table en acacia avec support et housse pour Big Green Egg XLarge

Réf. barbigxltab - 1 250,00 €



► Charbon de bois Big Green Egg 9 kg

Réf. barbigc9 - 39,00 €



► Charbon de bois Big Green Egg 4,5 kg

Réf. barbigc4 - 19,00 €



► Allume feu naturel Big Green Egg par 24

Réf. barbigal - 15,00 €



► Pelle à cendres pour Big Green Egg Medium Large XL et 2XL

Réf. barbigmepel - 49,00 €



► Pierre de cuisson réfractaire pour Big Green Egg Large

Réf. barbiglaref - 99,00 €

► Pack Big Green Egg 2XL EGGsentiel

Réf. barkbxxl - **4 899,00 €**



► Big Green Egg 2XL barbecue céramique 74 cm

Réf. barbixxl - **4 290,00 €**



FORTE

► Grille en fonte demi-lune pour Big Green Egg XLarge et 2XL

Réf. barbigxlgf - **75,00 €**



► Housse pour Big Green Egg 2XL avec support berceau

Réf. barbixxlhou - **189,00 €**



► Diffuseur céramique convEGGtor pour Big Green Egg XLarge

Réf. barbigxldif - **240,00 €**



► Racloir à cendres pour Big Green Egg XLarge et 2XL

Réf. barbigxlrac - **45,00 €**



► Pelle à cendres pour Big Green Egg Medium Large XL et 2XL

Réf. barbigmepel - **49,00 €**



► Pierre de cuisson réfractaire pour Big Green Egg Large

Réf. barbiglaref - **99,00 €**

► Big Green Egg 2XL convEGGtor panier et 2 demi-pierres de cuisson

Réf. barbixldif - 440,00 €



► Chariot sur roues avec poignée pour Big Green Egg 2XL

Réf. barbixlsup - 560,00 €



► Charbon de bois Big Green Egg 9 kg

Réf. barbigc9 - 39,00 €



► Charbon de bois Big Green Egg 4,5 kg

Réf. barbigc4 - 19,00 €



► Allume feu naturel Big Green Egg par 24

Réf. barbical - 15,00 €

► Barbecue à gaz portable par cartouche

Réf. bargapor - **73,80 €**



► Barbecue à charbon ou à gaz

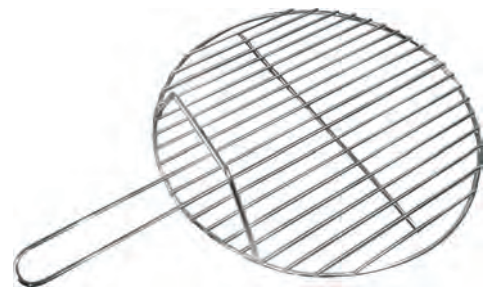
Réf. barchg40 - **112,00 €**

ACIER



► Housse transparente

Petit barbecue 90x70 cm	barhou97	12,30 €
Grand barbecue 130x70 cm	barhou18	17,70 €



► Grille supplémentaire pour barbecue à charbon ou à gaz

Réf. barchg40gri - **24,90 €**

► Braséro multi fonctions

Réf. barmulti - **93,80 €**



► Trépieds d'extérieur petit modèle

Réf. bartrepm - **65,00 €**



tompress





► **Flambadou/flamboir à lard**

50 cm Spécial barbecue	barflamb	39,90 €
100 cm Spécial cheminée	touflamb	44,90 €

► **Tablier DutchDeluxes BBQ Style Washed pour barbecue et cuisine**

Tablier en toile jean en coton délavé pour barbecue et cuisine. Tour de cou et taille réglables en cuir, crochets pour ustensiles et anneau pour torchon. Tablier en toile denim 98% coton et 2% élasthane avec lanières en cuir.



	Long. 68 cm - Larg. 81 cm	bartabwg	89,90 €
Grey Denim en toile denim bleu-gris			
		bartabwi	93,50 €
Indigo Denim en toile denim bleue			




► **Tablier DutchDeluxes BBQ Style Vintage pour barbecue et cuisine**



Tablier en cuir protecteur et déperlant pour barbecue et cuisine. Cuir certifié, tour de cou et taille réglable, crochets pour ustensiles et anneau pour torchon. Cuir avec traitement déperlant résistant aux éclaboussures et aux tâches et facile à nettoyer avec un chiffon humide. Tablier fabriqué à la main en Europe.



Brown en cuir marron	Long. 64,5 cm - Larg. 78,5 cm - Poids 485 g.	bartabvb	174,90 €
		bartabvg	
Grey en cuir gris			





► Longues allumettes de 28 cm en boîte de 60 pièces

Réf. baralbar - 4,20 €



► Allume-feu, 72 tablettes

Réf. baralfeu - 5,20 €

INOX



► Brosse de nettoyage en inox pour barbecue

Réf. barbro45 - 23,90 €

► Tête pour brosse de nettoyage pour barbecue inox

Réf. barZbro45te - 10,00 €



INOX

► Cheminée d'allumage pour charbon de bois

Réf. barstart - 12,90 €



ACIER

► Pelle métal pour braises

Réf. barpelch - 12,00 €



► Allume gaz à étincelle long

Réf. recaleti - 29,00 €



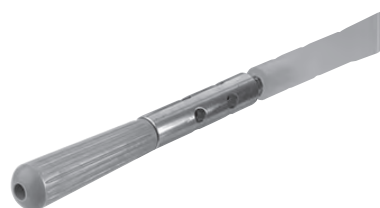
► Allume-gaz et souffleur 2 en 1 à piles

Réf. baralsou - 19,00 €



► Allume braises grand volume pour barbecues et fumoirs

Réf. barallbr - 61,00 €



► Table pliante en hêtre

Réf. bartab70 - 107,00 €



► **Tablier tissu ciré et cuir idéal pour tous les rois du barbecue**

Réf. bartabnr - **64,90 €**



► **Gant pour barbecue parfait pour tous les fans de barbecues**

Réf. barganth - **19,00 €**



► **Panier à griller pour barbecue par Gefu**

Réf. bargipan - **27,50 €**

INOX



► **Poêle wok à légumes pour barbecue poignée amovible**

Réf. barwok28 - **36,20 €**

INOX



► **Pince à barbecue inox 42 cm antidérapante une face lisse une face ondulée**

Une pince ingénieuse étudiée pour faciliter la manipulation des grillades, viandes, poissons et légumes.

Une face lisse et plate avec un bord droit permet de se glisser sous les aliments pour les lever de la grille.

L'autre face avec un bord courbé et ondulé permet une bonne préhension de tout type de grillades.

Long. 42,5 cm - Larg. 4 cm - Haut. 3,5 cm

Réf. barpin42 - **18,90 €**



◀ **Pinceau à marinade silicone pour barbecue OXO**

Pinceau à marinade OXO long pour barbecue avec brosse silicone étudiée pour retenir la sauce et la répartir facilement sur les viandes et poissons. Brosse en silicone résistante à la chaleur. Longue poignée avec insert souple anti-dérapant garantissant une bonne tenue en main.

Long. 34 cm

Réf. barpinma - **19,90 €**



► Turbogrill barbecue gril à gaz infrarouge 800° à cuisson directe **tompress**

Réf. barinfra - 699,00 €

INOX



INOX



► Grille supplémentaire 20x33 cm utiles pour Turbogrill

Réf. barinfragri - 57,00 €



► Pierre réfractaire 15x25 cm avec support pour Turbogrill

Réf. barinfraref - 82,00 €

INOX



► Support 4 brochettes inox 35 cm pour Turbogrill

Réf. barinfrabro - 59,00 €



► Allume gaz à étincelle long

Réf. recaleti - 29,00 €

► **Turbogrill Pro double brûleur
barbecue à gaz infrarouge 800°
à cuisson directe**

tompress

Réf. barinfr2 - **1 099,00 €**



INOX



INOX

► **Grille supplémentaire
36x33 cm utiles pour
Turbogrill Pro double
brûleur**

Réf. barinfr2gri - **89,00 €**



► **Pierre réfractaire
31,5x25 cm avec support
pour Turbogrill Pro
double brûleur**

Réf. barinfr2ref - **117,00 €**



INOX

► **Support 8 brochettes
inox 35 cm pour
Turbogrill Pro double
brûleur**

Réf. barinfr2bro - **82,00 €**

► Plancha inox gaz 4 kW plaque inox 50x40 habillage inox

Réf. recplbas - 449,00 €



► Planchas gaz 6 kW plaque inox 55x45 habillage inox anti-trace capot

Capot noir	22 kg	recplurn	929,00 €
Capot rouge	22 kg	recpluro	



► Planchas gaz 9 kW plaque inox 78x45 habillage inox anti-trace

Capot noir	33 kg	recclipn	1 278,00 €
Capot rouge	33 kg	recclipr	



► Plancha électrique avec hotte intégrée plaque inox 45x31 

Réf. recplban - 1 079,00 €



► **Dessertes inox pour plancha**

Jusqu'à 56x57 cm	recplurndes	
Jusqu'à 80x57 cm	recclipndes	540,00 €



► **Housses pour plancha**

52x50 cm	recplbanhou	42,50 €
57x57 cm	recplurnhou	
80x57 cm	recclipnhou	30,00 €



► **Plancha pro gaz 1 feu 40 cm 3200 W émaillée 10 mm** 

Cette plancha peut cuire sur toute la surface de chauffe. Elle est munie d'un bouton de régulation avec position ralenti, ainsi que d'un allumage piezzo. La plaque de cuisson de 39x38 cm est en acier émaillé de 10 mm d'épaisseur avec norme NF alimentaire. Le brûleur acier est en étoile pour une répartition homogène de la chaleur sur toute la plaque. Un récupérateur de jus de 1 litre est en façade pour pouvoir utiliser le jus de cuisson. Bâti en inox. Pieds réglables pour une stabilité et sécurité maximum. Injecteur pour gaz butane ou propane monté d'usine.

Long. 40 cm - Larg. 43 cm - Haut. 28 cm - Poids 17 kg. Puissance 3200 W

Réf. recpgp40 - 539,00 €

► Plancha gaz 60x40 cm professionnelle 6 400 W bâti inox

Les brûleurs à gaz ont une forme en étoile à 6 branches afin de répartir la chaleur très rapidement. Les deux brûleurs offrent deux surfaces de cuisson que vous pouvez réguler chacune indépendamment grâce aux deux boutons de commande. Chaque brûleur offre 3 200 W de puissance, soit 6 400 W au total pour chauffer rapidement la plaque de cuisson en fonte et donner la puissance nécessaire pour monter à très haute température et saisir les aliments. Allumage facile et rapide par piezzo intégré. Thermocouple à chaque brûleur pour une parfaite sécurité et l'utilisation à l'intérieur. Injecteurs montés pour le gaz butane et propane. Injecteurs pour la gaz naturel (GN) ou gaz de ville fournis.



Fonte brute 20 mm	Long. 60 cm - Larg. 47,5 cm - Haut. 23 cm - Poids 33 kg.	recptpgf	499,00 €
Fonte émaillée 20 mm		recptpge	549,00 €



► Planchas à gaz 2 feux 60 cm

Cette plancha peut cuire sur toute la surface de chauffe. Elle est munie de deux boutons de régulation avec position ralenti, ainsi que deux allumages piezzo. La surface de cuisson de 59x38 cm est en acier émaillé avec norme NF alimentaire. Les brûleurs acier sont en étoile pour une répartition homogène de la chaleur. Un récupérateur de jus de 1 litre est en façade pour pouvoir utiliser le jus de cuisson. Bâti en inox. Injecteurs pour butane/propane montés.



5500 W émaillée 5 mm	Long. 60 cm - Larg. 43 cm - Haut. 28 cm - Poids 20,5 kg.	recpgs60	#N/A
6400 W émaillée 10 mm	Long. 60 cm - Larg. 43 cm - Haut. 28 cm - Poids 27 kg.	recpgp60	739,90 €

► Plancha pro gaz 3 feux 90 cm 9600 W émaillée 10 mm

Munie de trois boutons de régulation avec position ralenti, ainsi que trois allumages piezzo. La surface de cuisson de 90x40 cm est en acier émaillé épaisseur 10 mm avec norme NF alimentaire. Les brûleurs acier sont en étoile pour une répartition homogène de la chaleur. Un récupérateur de jus de 1 litre est en façade pour pouvoir utiliser le jus de cuisson. Bâti en inox. Pieds réglables pour une sécurité maximum. Injecteurs pour butane/propane montés.



Long. 92 cm - Larg. 45 cm - Haut. 25 cm - Poids 37 kg.

Puissance 9 600 W

Réf. recpgp90 - 1 099,00 €



tompress

► **Plancha électrique 60x40 cm professionnelle 3 500 W
bâti inox** 

Les deux résistances électriques de 1 750 W indépendantes. Les résistances électriques ont une forme en serpentín afin de répartir la chaleur très rapidement. Les deux brûleurs offrent deux surfaces de cuisson que vous pouvez régler chacune indépendamment grâce aux deux boutons de commande. Chaque résistance offre 1 750 W de puissance, soit 3 500 W au total pour chauffer rapidement la plaque de cuisson en fonte et donner la puissance nécessaire pour monter à très haute température et saisir les aliments. Boutons thermostats individuels permettant de régler de 0 à 300°C avec voyants de fonctionnement (mise sous tension et fonctionnement de la résistance).



Fonte brute 20 mm	Long. 60 cm - Larg. 47,5 cm - Haut. 23 cm - Poids 33 kg.	recptpef	380,00 €
Fonte émaillée 20 mm		recptpee	449,00 €

► **Planchas électriques 40 cm 3000 W** 

Munie d'un thermostat qui varie de 0 à 300 °C. Un voyant vous indique quand la plancha est arrivée à la température que vous avez réglée. La surface de cuisson de 39x38 cm est en acier émaillé avec norme NF alimentaire. La résistance de chauffe est blindée. Un récupérateur de jus de 1 L est en façade pour pouvoir utiliser le jus de cuisson. Bâti en inox.



émaillée 5 mm	Long. 40 cm - Larg. 43 cm - Haut. 28 cm - Poids 13 kg.	recpes40	457,50 €
émaillée 10 mm	Long. 40 cm - Larg. 43 cm - Haut. 28 cm - Poids 19 kg.	recpep40	549,90 €



► **Plancha pro électrique 60 cm 3500 W
émaillée 10 mm** 

Cette plancha peut cuire sur toute la surface de chauffe. Elle est munie d'un thermostat qui varie de 0 à 300 °C. Un voyant vous indique quand la plancha est arrivée à la température que vous avez réglée. La surface de cuisson de 59x38 cm est en acier émaillé épaisseur 10 mm avec norme NF alimentaire. La résistance de chauffe est blindée. Un récupérateur de jus de 1 L est en façade pour pouvoir utiliser le jus de cuisson. Bâti en inox. Pieds réglables pour une sécurité maximum.



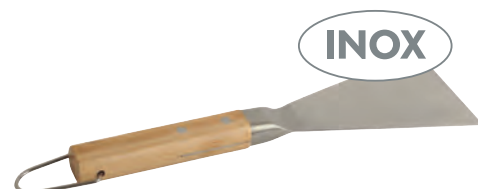
Long. 60 cm - Larg. 43 cm - Haut. 28 cm - Poids 27 kg.
Puissance 3500 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz.
Réf. recpep60 - 709,90 €



► Grille de cuisson pour plancha 40 cm
Réf. recgripm - 29,90 €



► Grille de cuisson pour plancha 60 cm
Réf. recgrimm - 54,00 €



► Spatule à plancha en bambou droite
Réf. barspadr - #N/A



► Cloche pour plancha en inox diamètre 24,5 cm

Réf. matclo24 - 37,90 €



► Cloche pour plancha rectangulaire en inox



Cet accessoire de cuisson vous permettra de cuire à l'étouffée vos légumes et poissons sans les désécher.

- Poids 2,5 kg.
Réf. recplclo - 62,00 €



► Racloir à plancha
Réf. matrarvi - 25,00 €

► Lames pour racloir à plancha
Réf. matractivlam - 22,00 €



► Couvercle pour plancha 40 cm
Réf. recouvpm - 99,90 €



► Couvercle pour plancha 60 cm
Réf. recovmm - 119,90 €



► Couvercle avec charnières pour plancha 60 cm
Réf. recouchm - 139,90 €

► Desserte inox pour plancha 60 cm

Réf. recdesmm - **359,00 €**



Vendue sans plancha

► Chariot à plancha

Réf. rechapla - **609,00 €**



► Porte bouteilles tout inox pour desserte en inox et bois pour plancha 40 cm, 60 cm et 90 cm.

Réf. recptebt - **50,00 €**



► Poubelle tout inox pour desserte en inox et bois pour plancha 40 cm, 60 cm et 90 cm

Réf. recpoube - **50,00 €**



► Desserte en bambou 45x35 cm

Réf. bardbrom - **173,00 €**



► Plancha en fonte émaillée réversible ronde 42 cm

Réf. recpla42 - **88,00 €**



► Plancha en fonte réversible 30x30 cm

Réf. recfor30pla - **103,00 €**

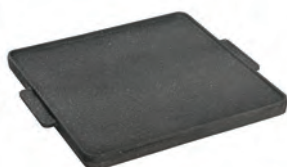
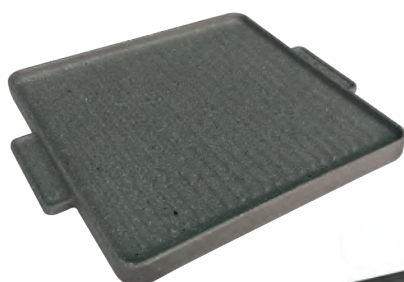
FONTE



► Plancha en fonte réversible 40x40 cm

Réf. recfornepla - **120,00 €**

FONTE



► Plancha acier tous feux dont induction avec poignées

Réf. ustplain - **94,90 €**

ACIER



► Plancha induction antiadhésive 24x34 cm en fonte d'aluminium

Réf. recpfa34 - **64,00 €**

0€ LIVRAISON GRATUITE en point relais



► Brochettes en inox

300x3	barbro30	7,00 €
350x3	barbro35	6,98,40 €



► **Manchon néoprène pour queues de poêles et casseroles vendu par 2**

Réf. poeman02 - **16,20 €**



► **Allume gaz à étincelle long**

Réf. recaleti - **29,00 €**



► **Gril 16x16 cm en fonte**

Réf. poefgc16 - **49,00 €**



► **Poêle gril ronde 26 cm tôle acier avec revêtement cire d'abeille**

Réf. poegbe26 - **56,00 €**

► **Plaque à snacker lisse en acier 35 cm électrique 2 200 W bâti inox**

Réf. recpsn35 - **499,00 €**



► **Plaque à snacker lisse et rainurée acier électrique 60 cm 3600 W bâti inox**

Réf. recpsn60 - **779,00 €**





► **Pince en bois**
Réf. barpince - **4,00 €**

► **Pique chef forgée** 

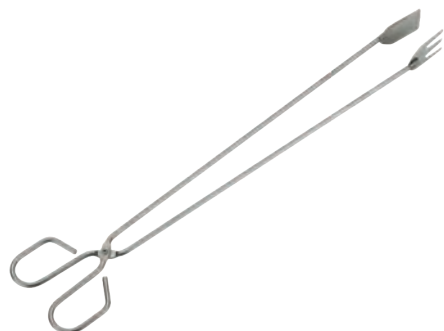
23 cm	coupic23	38,10 €
32 cm	coupic32	41,00 €



► **Pique à saucisse à 6 pointes** 
Réf. matpiqsa - **14,40 €**



INOX



► **Pince à barbecue 55 cm inox**
Réf. barpin55 - **13,40 €**

INOX



► **Fourchette de cuisine pro 2 dents 32 cm** 
Réf. ustfoc32 - **15,90 €**

INOX



► **Pelle à steak**
Réf. barpelst - **13,80 €**

INOX



► **Fourchette à barbecue inox**
Réf. barfor45 - **20,00 €**

INOX



► **Pince à barbecue inox 40 cm**
Réf. barpin40 - **20,90 €**

INOX



► **Spatule à barbecue inox 47 cm**
Réf. barspa47 - **20,90 €**

INOX



► Pelle à steak pro 11 cm



Réf. barpst11 - 24,40 €

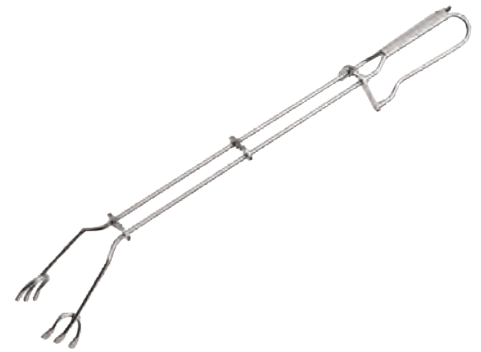
INOX



► Pelle à steak inox pour barbecue

Réf. barspati - 23,90 €

INOX



► Pince à viande en inox de 53 cm

Réf. barpin53 - 36,20 €

INOX



► Pelle à poisson pro inox 24 cm



Réf. barppo24 - 34,00 €



INOX



► Pince à barbecue inox 42 cm antidérapante une face lisse une face ondulée

Une pince ingénieuse étudiée pour faciliter la manipulation des grillades, viandes, poissons et légumes.

Une face lisse et plate avec un bord droit permet de se glisser sous les aliments pour les lever de la grille.

L'autre face avec un bord courbé et ondulé permet une bonne préhension de tout type de grillades.

Long. 42,5 cm - Larg. 4 cm - Haut. 3,5 cm

Réf. barpin42 - 18,90 €

INOX



► Set 3 pièces inox pour barbecue

Réf. barkset3 - 60,00 €

► Planches d'olivier à griller rondes 11 cm pour barbecue x3

Olivier

Réf. bar3plol - **15,00 €**



► Planchettes en bois d'olivier 22 cm pour griller au barbecue x2

Olivier

Réf. bar2plol - **18,00 €**



► Sachet de gros copeaux pour barbecue

Amandier	100 g	bar3saam	5,00 €
Olivier	100 g	bar3saol	
Oranger	100 g	bar3saor	



► Sachet d'épices à feu pour barbecue

Réf. barsaepi - **8,00 €**



► Pack de gros copeaux pour barbecue

Amandier	500 g	bar3paam	10,00 €
Oranger	500 g	bar3paor	
Chêne vert	500 g	bar3pacv	



► Sachet de sciure pour fumoir

Olivier	100 g	fum1saol	5,00 €
Chêne vert	100 g	fum1sacv	



► **Sac de 5 kg de gros copeaux pour barbecue**

Olivier	5 kg	bar3scol	21,90 €
Citronnier	5 kg	bar3scci	



► **Sac 5 kg de morceaux pour barbecue et four à bois**

Amandier	5 kg	bar5c5am	20,00 €
Olivier	5 kg	bar5c5ol	
Oranger	5 kg	bar5c5or	
Chêne vert	5 kg	bar5c5cv	



► **Paquet de brisure en 500 g**

barrique	500 g	fumtpi88bar	17,20 €
cerisier sauvage	500 g	fumtpi88cer	12,70 €
charme	500 g	fumtpi88cha	9,50 €
hêtre	500 g	fumtpi88het	



► **Sachet de copeaux fins pour fumoir et barbecue**

Amandier	100 g	fum2saam	5,00 €
Olivier avec épices	230 g	fum2saoe	
Olivier	100 g	fum2saol	



► **Pack de copeaux fins pour fumoir et barbecue**

Olivier	500 g	fum2paol	10,00 €
Citronnier	500 g	fum2paci	



► **Pack de sciure pour fumoir**

Amandier	500 g	fum1paam	10,00 €
Olivier	500 g	fum1paol	
Oranger	500 g	fum1paor	





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'aune 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 à l'avantage de parfaitement supporter la congélation, entier ou en tranches. Vous pourrez ainsi le conserver 6 mois.





► 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. fumptab - **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. fumptabfro - **99,00 €**



tompress

tompress



INOX

► **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 - **479,00 €**

► **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.	fuminores01	6,20 €
5 kg 0,75 - 2,5 mm	- Poids 5 kg.	fuminores05	21,90 €
15 kg 1,00 - 2,8 mm	- Poids 15 kg.	fuminores15	39,90 €



► **Brisures pour fumoirs et barbecues** 

Paquets de 500 g.

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



► **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

 Grille supplémentaire	Long. 23 cm - Larg. 20 cm	fumtpilogri	29,00 €
 Tiroir pour fumoir à viande et poisson inox polyvalent long Tom Press	Long. 22,5 cm - Larg. 19 cm - Haut. 8 cm - Poids. 1,5 kg.	fumZtpilotir	18,00 €



► 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
- 10 crochets en S de 6 cm,
- un sachet de sciure de 1 kg.
- notice de montage incluse.

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 €

► Accessoires pour FUMTPI88



tompress



Visserie pour fumoir à viande et poisson inox polyvalent Tom Press	- Poids 500 g.	fumZtpi88vis	18,00 €
Tiroir pour fumoir à viande et poisson inox polyvalent Tom Press	Long. 34.5 cm - Larg. 25 cm - Haut. 8 cm - Poids 1,5 kg.	fumZtpi88tir	
Grille supplémentaire	Long. 43 cm - Larg. 27 cm	fumtpi88gri	28,00 €
Couvercle pour fumoir à viande et poisson inox polyvalent long Tom Press	- Poids 0,44 kg.	fumZtpicouvl	18,00 €
Allonge pour raccord fumée froide	Long. 11 cm - Ø 6 cm - Poids 0,4 kg.	fumtpi88all	39,00 €

► 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 - 104,00 €



► 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 - 116,00 €



tompress



► **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. fumtpigm - 599,00 €



► **Grille supplémentaire pour FUMTPIGM**

Long. 48 cm - Larg. 39 cm

Réf. fumtpigmgri - 39,00 €

INOX

tompress





► 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 - 249,00 €





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.

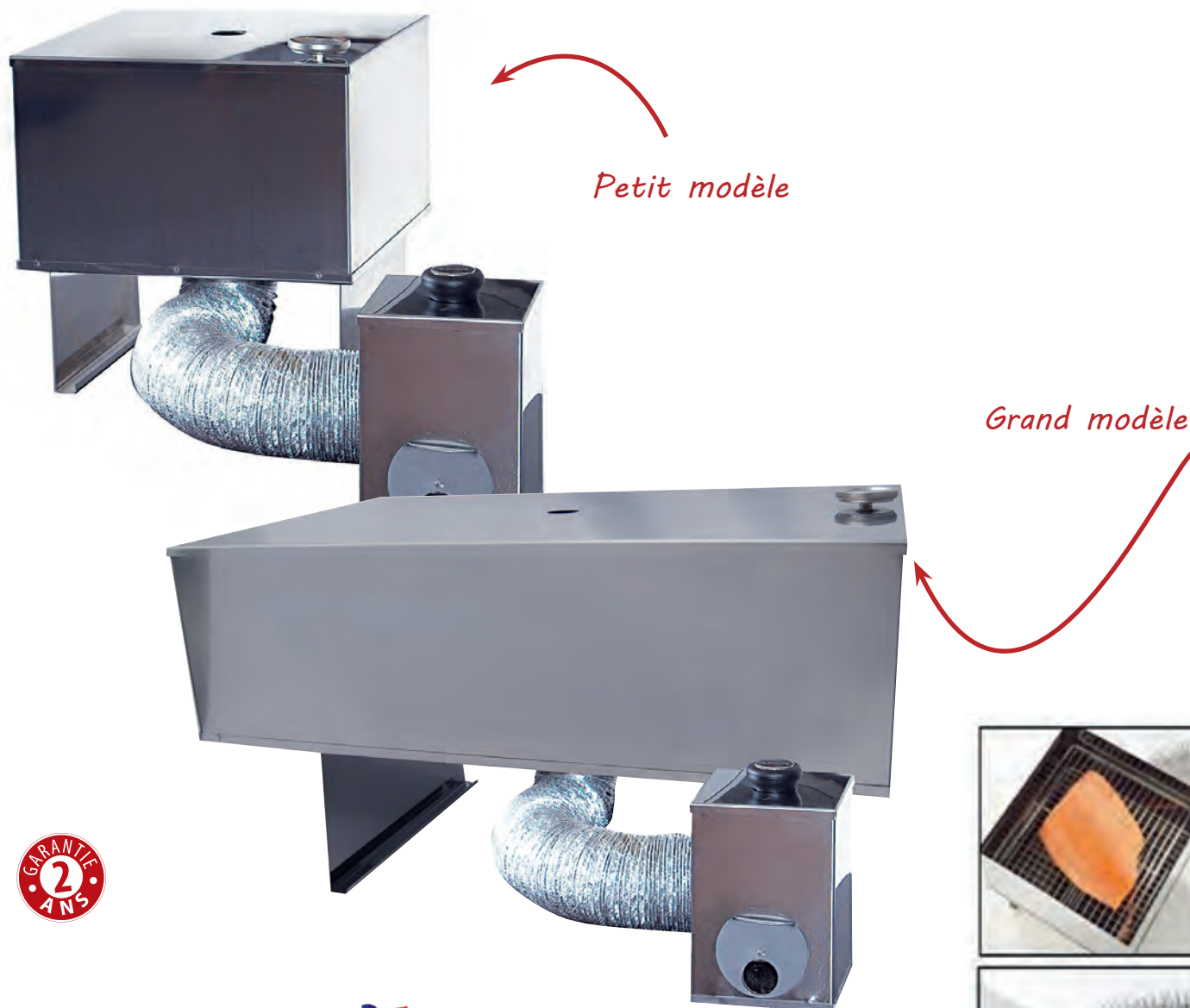
Dimensions utiles de 38x26x52 cm et capacité de 12 poissons comme des truites ou 10 kg de viande et autres aliments à fumer.

Livré avec un sachet de sciure.

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

Réf. fumino80 - **359,00 €**







► **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.





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

► **Fumoir 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.



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

► **Accessoire fumée froide serpentín 20 cm pour fumoir**

Le serpentín 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 €**



Les fumoirs automatiques

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

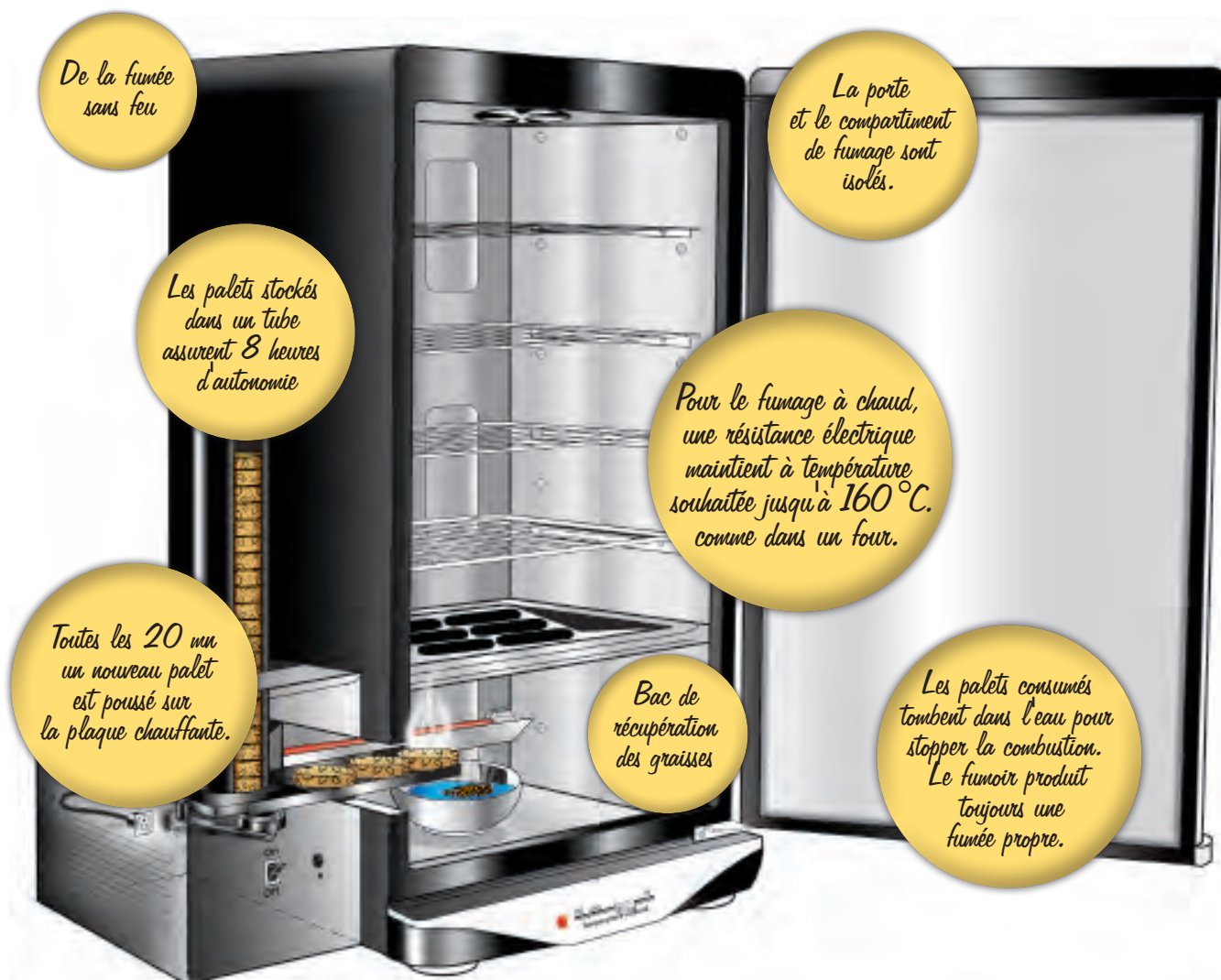


De la fumée sans feu.

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 régulée 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 fumeur 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 fumeur 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 fumeur 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	
aulne	fumnumi4aul	61,00 €
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 m² 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 - **529,00 €**



◀ 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.

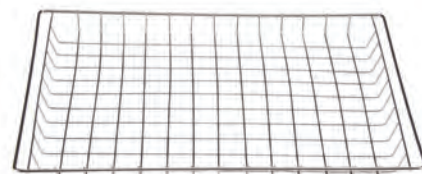
Réf. fumele04gen - **369,00 €**

► 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 €**



► Fumeurs électriques automatiques

Fumeur 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 fumeur 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	<i>fumnumi4</i>	599,00 €
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.	<i>fumnumi6</i>	780,00 €



◀ Accessoire fumée froide pour fumeur électrique

Pour fumeurs 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 fumeur 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.

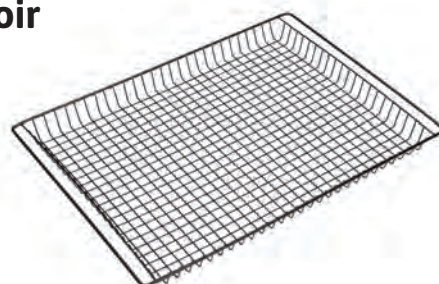
Réf. fumele04fro - **112,00 €**

► 4 grilles antiadhésives à maille serrée pour fumeur 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 €**



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

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 €





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

Couteau élégant et moderne avec un manche ergonomique et équilibré. 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. 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 - **52,00 €**

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 €**



► 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. coubf20 - 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 0,16 kg.

Réf. coursa30 - 99,90 €

► Ciseaux spécial poisson

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

	poicip28	23,90 €
28 cm		
	coucip22	61,50 €
22 cm		



INOX



◀ Ecailleur à poissons

Ecailleur 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 €**

► Ecailleur à poisson inox

Ecailleur 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



► Ecailleur à poissons avec réservoir

Ecailleur 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 €**

► Ecailleur 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 €



► **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 €



◀ **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



► 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



◀ 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 €**

► 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 €**



◀ Pince à oursins

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

Réf. poipours - **22,20 €**

► 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



► 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 €

INOX



◀ 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 €





◀ 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 €**

▶ Supports plateau fruits de mer en acier chromé ronds

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



 10 cm de hauteur	- Ø 28 cm - Haut. 10 cm - Poids 290 g. - Diamètre inférieur : 20 cm	poipsu10	9,90 €
 20 cm de hauteur	- Ø 28 cm - Haut. 20 cm - Poids 345 g. - Diamètre inférieur : 20 cm	poipsu20	11,00 €

▶ 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 - **89,90 €**

► **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 €**



► **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.	ustmam18	19,90 €
5 Litres	- Ø 24 cm - Poids 0,9 kg.	ustmamou	25,40 €



Réussissez vos volailles à coup sûr !

La brique à rôtir **XL Emile Henry** possède une **forme unique** qui épouse parfaitement celle d'une volaille. D'une grande capacité, vous pourrez y cuire une dinde pesant jusqu'à 4 kg. Idéale pour les repas de fin d'année et ses grandes tablées !

Son fond rainuré combiné à sa forme spécifique permettent à la chaleur de circuler librement tout autour en garantissant une **cuisson homogène** et une peau bien dorée et croustillante.

Plus besoin d'arroser votre volaille et de garder un œil dessus, la vapeur dégagée pendant la cuisson va garder toute sa tendreté à la viande. Plus besoin de rester confiné dans votre cuisine, vous pourrez ainsi participer aux préparatifs de la soirée, passer plus de temps avec vos invités... profiter pleinement de ce moment festif.

Tout au long de la cuisson, légumes, champignons ou fruits entourant votre volaille vont doucement s'imprégner des saveurs tout en confisant. Un pur délice. Pour parfaire le croustillant de votre volaille, enlevez le couvercle une quinzaine de minutes avant la fin de la cuisson.

Esthétique, après avoir découpé votre volaille vous pourrez vous servir de la brique comme plat de présentation.

Pas besoin de nettoyer votre four, le couvercle le protège de toutes projections.



Grâce à son gabarit, vous pourrez également y préparer de grosses pièces de viande : un beau gigot d'agneau, une épaule de veau... Elle existe dans deux coloris : rouge de circonstance, c'est Noël et gris fusain.

A titre indicatif, pour la cuisson d'une dinde de 4 kg dans la brique à rôtir XL.

Préchauffez votre four à 220 °C. Comptez 4 heures de temps de cuisson brique fermée + 10 à 15 minutes sans le couvercle pour un résultat bien doré.

Pour vérifier la cuisson, rien de plus simple, piquez une fourchette entre le haut et le bas de la cuisse, si le jus qui s'écoule est transparent ou légèrement doré c'est que votre volaille est cuite. En revanche s'il est rouge ou rosé, prolongez la cuisson.






Emile Henry

► Brique à rôtir XL grande volaille céramique Emile Henry

Long. 40 cm - Larg. 27 cm - Haut. 21 cm - Poids. 4 kg.



	Capacité 5 L	terbrxl4	119,90 €
Rouge Grand Cru			
	Capacité 5 L	terbrxl9	119,90 €
Anthracite Fusain			
	Capacité 5 L	terbrxl5	119,90 €
Bleu nuit Belle-Ile			



► Poêle gril ronde 26 cm tôle acier avec revêtement cire d'abeille

26 cm	poegbe26	56,00 €
32 cm	poegbe32	73,90 €



► Poêle gril ronde 28 cm en fonte induction

Réf. poegri28 - 92,00 €

FONTE



► Poêle gril 26x26 en fonte

Noir mat	poegcm26	134,90 €
Orange	poegco26	

► Poêle gril 26x32 en fonte

Noir mat	poegrm26	145,00 €
Orange	poegro26	



► Gril 16x16 cm en fonte

Réf. poefgc16 - 49,00 €



► Gril SCANPAN Pro IQ 27x27 cm antiadhésif induction garanti à vie

Réf. poepig27 - 184,90 €



► Couteau à découper 20 cm

Réf. courdc20 - 41,00 €

INOX



► Lot de 6 couteaux à steak 🇫🇷

Réf. coustmat - 87,00 €



► Couteau à steak lisse 12 cm manche riveté par 6 🇫🇷

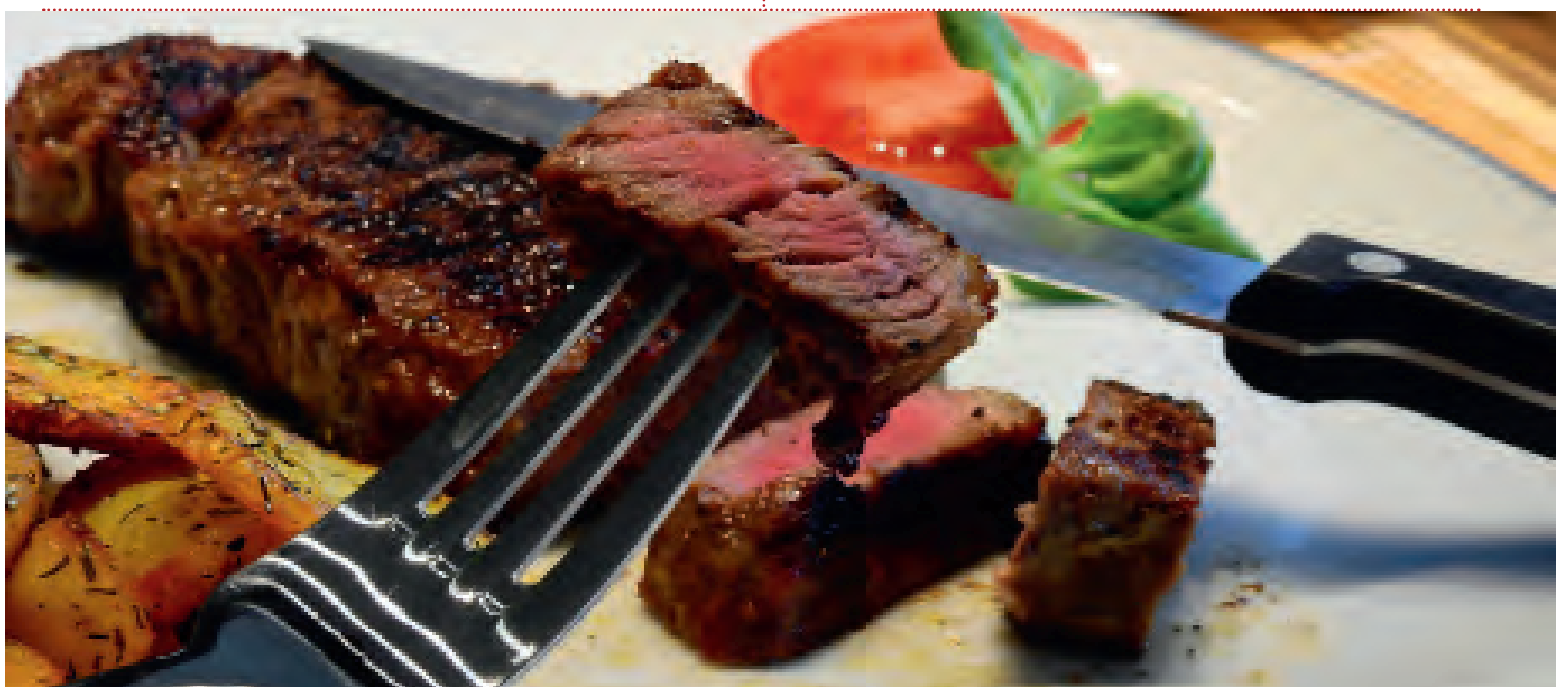
Réf. courst12 - 92,90 €

INOX



► Lot de 6 couteaux à steak décor nature 🇫🇷

Réf. coustdna - 142,00 €

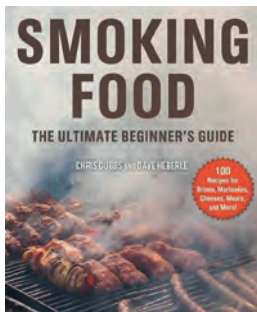
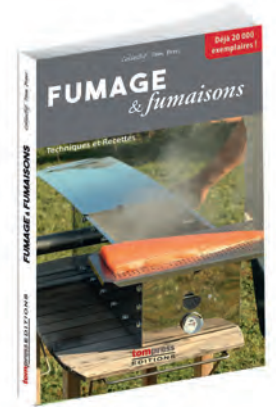


► Fumage et fumaisons techniques et recettes

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 €**



◀ Livre guide de fumage pour débutant

Livre Guide alimentaire pour fumeurs débutant (en Anglais) Livre américain illustré en couleur de 185 pages sur le fumage de vos aliments et 100 recettes comme saumures, marinades, fromages, viandes et plus. Les éditeurs: Chris DUBBS et Dave HEBERLE.

- Larg. 19 cm - Poids 660 g.

Réf. livbrfoo - **16,25 €**

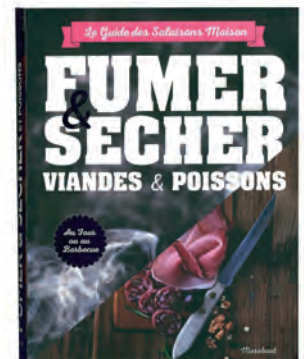
► Livre Fumer et sécher viandes & poissons - Le guide des salaisons maison

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'écoissaise 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 €**



◀ 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 €**

11 - DÉCOUPE DU JAMBON - Spécial jambon



► Pince à viande pour la charcuterie

Réf. coupinvi - **7,10 €**



► Couteau à jambon 22 cm

Réf. coujamb2 - **19,90 €**



► Couteau à jambon 26 cm

Réf. coujamb6 - **21,20 €**



► Couteau à jambon alvéolé 28 cm

Réf. courja28 - **44,50 €**



► Couteau à jambon alvéolé 33 cm

Réf. courja33 - **37,20 €**



► Porte jambon à fixation par serrage

Réf. tramorsa - **49,90 €**



► Gouge à jambon

Réf. cougouge - **54,00 €**



► Serre jambon à l'espagnole

Réf. traseres - **62,70 €**



► Grand porte jambon massif Tom Press en bois de hêtre huilé

Réf. trapojab - **78,50 €**



► Trancheuse manuelle 1er prix

Trancheuse manuelle pour les saucissons, saucisses, jambons et pains. Plateau et poignée repliables en plastique de haute qualité, lame dentée de 17 cm en acier inoxydable, fixation au plan de travail par une ventouse, épaisseur des tranches réglables de 0 à 15 mm.

Long. 31 cm - Larg. 29 cm - Ø Diamètre de la lame : 16.5 cm - Haut. 22 cm - Poids 1,56 kg.

Réf. tramapor - 83,00 €

GARANTIE
2 ANS



tompress

GARANTIE
2 ANS



◀ Trancheuse manuelle Tom Press lame inox forgée 17 cm plateau bois pliable



Carcasse et protection de la lame en fonte d'aluminium peinte. Lame dentée en inox de 17 cm de diamètre. Epaisseur de coupe réglable par molette jusqu'à 18 mm. Fabriquée en Europe.

- Larg. 30 cm - Ø 17 cm - Haut. 27 cm - Poids 2,2 kg.

Réf. tramatom - 140,00 €

► Trancheuse manuelle inox

Pour le jambon, coppa, pain, saucisson, charcuterie et même pommes de terre... Très stable, elle permet de tout trancher en sécurité jusqu'à 15 cm de largeur et 2 cm d'épaisseur. Epaisseur des tranches réglable. Chariot de guidage. Lame de coupe dentée de Ø 190 mm en inox.

Long. 37,55 cm - Larg. 36,5 cm - Haut. 24,5 cm
- lame dentée de Ø 190 mm - Poids 2,72 kg.

Réf. tramanue - 190,00 €

INOX



GARANTIE
5 ANS

► Lame de rechange dentée de Ø 190 mm en inox.

Réf. traZmanuelam - 99,00 €

ACIER**tompress****◀ Trancheuse manuelle rouge**

Cette trancheuse tout métal rouge ne se range pas dans un placard : avec son design moderne et élégant elle trouvera sa place sur votre plan de travail à la vue de tous. Elle allie sécurité et performance, avec son chariot amovible en inox et son guide en inox également pour éviter les coupures; Elle est également équipée de pieds antidérapants pour plus de stabilité pendant la coupe. Elle est idéale pour le pain, la saucisse, le fromage...
Lame dentelée de 190 mm en inox. Epaisseur de coupe réglable de 0 à 15 mm.

Long. 375 mm - Larg. 365 mm - Haut. 245 mm - Poids 2,72 kg.

Réf. tra93man - **199,90 €**

**▶ Trancheuse manuelle rétro Tom Press 250 mm**

Le plateau en inox avance et recule automatiquement pour votre sécurité et un plus grand confort d'utilisation.

Le réglage manuel pour l'épaisseur de coupe va jusqu'au dixième de millimètre pour vous permettre de réaliser de la chiffonnade. Le mors vous permettant de bloquer les aliments que vous allez couper est muni de plusieurs pointes afin de bien maintenir le morceau à couper, ce mors est enfilé sur une tige à l'avant et une à l'arrière pour s'adapter à l'aliment qui doit être coupé pour un blocage optimum.

Plusieurs parties de la trancheuse sont amovibles afin de faciliter le nettoyage. Vous pouvez trancher des pièces jusqu'à 185 mm de longueur et 150 mm de hauteur. Affûteur et affineur réversibles intégrés.

Long. 52 cm - Larg. 38 cm - Haut. 51 cm - Poids 33 kg.

Réf. tra25mar - **3 590,00 €**

tompress**tompress**

GARANTIE
2
ANS

**◀ Pied pour trancheuse Tom Press 250 mm rétro**

- Ø pieds 65 cm - Haut. 80 cm - Poids 72 kg.



Réf. tra25marpie - **1 122,00 €**

► **Trancheuses électriques 170 mm coupe 20 mm**

Elle allie robustesse et performance grâce à sa structure autoportante avec base en verre noir.

Elle permet de faire des tranches régulières, entre 0 et 20 mm, de pain, charcuteries, fromages, grâce à sa lame en inox dentelée de 170 mm de diamètre. Vous travaillez en toute sécurité car elle est équipée d'un protège lame amovible. Le moteur est robuste et silencieux et son design moderne et élégant.



	Long. 34,5 cm - Larg. 23,5 cm - Haut. 25 cm - Poids 3 kg.	Puissance 170 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Puissance 170 W	tra170sn	209,90 €
Noire			tra170sg	209,90 €
				
Grise				

◀ **Trancheuse électrique 170 mm métal rouge coupe 30 mm avec coupe légumes** 

Très pratique dans la cuisine, elle a été dessinée avec un espacement suffisant entre les pieds pour y glisser une assiette, un plateau ou une boîte (une boîte avec couvercle de stockage est d'ailleurs fournie). Elle est livrée avec une lame dentée en inox de 170 mm de diamètre. Plateau de coupe en inox sur roulement à bille. L'épaisseur de coupe est réglable de 0 à 30 mm : parfait pour trancher pains, fromages, saucissons, légumes... Un accessoire coupe-légumes longs permet de couper facilement et jusqu'au bout de petits légumes comme les radis, champignons, petits oignons et les légumes longs en rondelles comme les carottes, concombres, courgettes...Bâti tout en métal, pieds antidérapants en plastique.



Long. 37 cm - Larg. 29,5 cm - Haut. 28,5 cm - Poids 4,08 kg.
Puissance 170 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.
Réf. tra170kr - 367,90 €

► **Accessoire coupe légumes pour trancheuse TRA170SN et TRA170SG**

Accessoire coupe légumes pour trancheuse TRA170SN, TRA170SG et TRA170KR. Permet de couper les légumes, comme le ferait une mandoline, sans aucun risque de se tailler : les aliments sont glissés dans un « tube » plastique incliné. Vous pourrez également faire de fines tranches ovales de saucisses, fruits, légumes...en toute sécurité.

Long. 115 mm - Larg. 145 mm - Haut. 200 mm - Poids 0,120 g.

Réf. tra170snmin - 52,00 €



► Trancheuse électrique pliable

Trancheuse électrique pliable avec pieds rétractables, que l'on peut ranger dans un tiroir. Lame dentelée en inox d'un diamètre de 170 mm et protège-lame amovible en inox. Cette trancheuse par gravité offre une épaisseur de coupe réglable de 0 à 15 mm. En appuyant sur l'interrupteur, vous pouvez choisir d'activer la machine en continu ou pendant un temps très court. Son moteur de 170 W vous permet d'économiser de l'énergie. Chariot en aluminium amovible et pliable avec revêtement anodique, et range-cordon qui facilitent le rangement. Maintien de la nourriture avec protection des doigts.

Long. 44 cm - Larg. 35 cm - Haut. 8 cm - Poids 4,4 kg.
Puissance 45 - 170 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. tra195do - **460,00 €**



ALU



◀ Trancheuse électrique 195 mm CE domestique

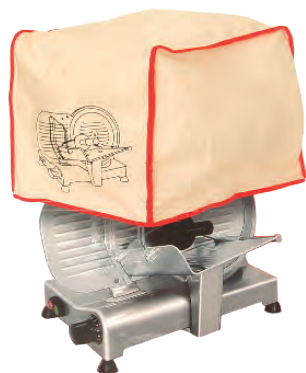
Trancheuse électrique domestique de 195 mm, 120 W homologuée CE.

Base en aluminium moulé sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium anodisé. Arbre porte-lame monté sur un roulement à double bille, lame professionnelle de 195 mm au chromage dur, trempée et rectifiée. La lame est entraînée par une courroie, un aiguiser est fourni. Epaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm. Dimension des tranches : 16,5 cm de long par 13 cm de haut.

Long. 43 cm - Larg. 30 cm - Ø 195 mm -
Haut. 29.2 cm - Poids 11 kg.

Puissance 120 W

Réf. tra195do - **344,00 €**



► Housse 30x40 cm pour trancheuse de 195 à 250 mm

Réf. tra195glhou - **23,00 €**



NOUVEAU



► **Trancheuses électriques Home Line Plus Berkel avec extracteur fourni**

Marque iconique de trancheuses, Berkel édite un modèle électrique de grande qualité reprenant les codes de ses trancheuses manuelles à volant Volano.

Ce moteur robuste ne flanche pas devant les jambons les plus secs et assure une découpe nette et en toute sécurité des produits les plus durs. Structure en alliage d'aluminium. Protecteur de lame amovible pour le nettoyage. La partie mobile pour caler les aliments est amovible et passe au lave-vaisselle. Plateau rabattable vers l'arrière pour le nettoyage sous le plateau et entre le plateau et la lame afin de garder une hygiène parfaite. Epaisseur de coupe réglable avec une grande finesse sur 18 niveaux jusqu'à 20 mm.

Noire lame 195 mm	- Larg. 47 cm - Ø 195 mm - Haut. 28,4 cm - Poids 12,5 kg.	Puissance 190 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.	trahl20n	649,90 €
Rouge lame 195 mm			trahl20r	
Noire lame 250 mm	- Larg. 55,2 cm - Ø 250 mm - Haut. 31,5 cm - Poids 14,5 kg.		trahl25n	799,90 €
Rouge lame 250 mm			trahl25r	

NOUVEAU



► **Aiguiser de lame**

Réf. trahl20raig - **59,90 €**

NOUVEAU



► **Housse de couverture et protection**

- Larg. 53 cm - Haut. 36 cm
Réf. trahl20rhou - **37,90 €**

NOUVEAU



► **Planche en bois et inox pour réception des tranches**

Réf. trahl20rpla - **115,90 €**

11 - DÉCOUPE DU JAMBON - Trancheuses électriques



► Trancheuses électriques 195 mm CE pro

Base en aluminium moulé sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium anodisé. Arbre porte-lame monté sur palier à doubles billes, lame professionnelle de 195 mm au chromage dur, trempée et rectifiée. La lame est entraînée par une courroie, un aiguiser est fourni.

Épaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm.




Dimension des tranches : 16,5 cm de long par 13 cm de haut.



	Long. 43 cm - Larg. 30 cm - Haut. 30 cm - Poids 10 kg*.	Puissance 140 W	tra195gl	410,00 €
Grise			tra195rg	400,00 €
				
Rouge				



► Lames pour trancheuses électriques 195 mm CE pro

	- Poids 100 g.	traZ195gllam	54,80 €
	- Ø 29,7 cm - Poids 650 g.	tra195gllte	78,00 €
	- Ø 19,5 cm - Poids 650 g.	tra195gllpa	70,50 €



◀ Plaque à découper en noyer pour modèle Tra195gl

Cette plaque vous permet de récupérer vos aliments facilement, équipée de patins anti-dérapants pour qu'elle ne glisse pas lors de l'utilisation de l'appareil.

Long. 25 cm - Larg. 19 cm - Haut. 2 cm - Poids 0,545 kg.

Réf. tra195rgpla - 46,00 €

► Trancheuse électrique 200 mm plateau basculant

Plateau basculant pour le nettoyage. Base en aluminium moulé sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium anodisé. Arbre porte-lame monté sur un roulement à double bille, lame professionnelle de 200 mm au chromage dur, trempée et rectifiée. La lame est entraînée par une courroie. Un aiguiser amovible est fourni et un compartiment dans le socle de la trancheuse est prévu pour son rangement. Le chariot bascule pour faciliter le nettoyage entre la lame et le chariot. La poignée et son carter de sécurité sont démontables et passent au lave vaisselle. Epaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm. Dimension des tranches : 18 cm de long par 13,5 cm de haut à plus ou moins 5 mm.

- Larg. 46,8 cm - Ø 19,5 cm - Haut. 29,5 cm - Poids 10 kg.
Puissance 140 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. tra20ldo - **312,00 €**



tompress

◀ Trancheuse électrique 20 cm Tom Press à lame téflonnée CE Pro

Trancheuse électrique à lame téflonnée, 140 W homologuée CE. Base en aluminium moulé sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium anodisé.

Arbre porte-lame monté sur un roulement à double bille, lame professionnelle au chromage dur, trempée et rectifiée et revêtue d'antiadhésif permettant aux aliments tranchés de glisser parfaitement.




La lame est entraînée par une courroie. Un aiguiser amovible est fourni et un compartiment dans le socle de la trancheuse est prévu pour son rangement. Le bras du plateau peut pivoter pour faciliter le nettoyage. La poignée et son carter de sécurité sont démontables et passent au lave vaisselle. Epaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm. Dimension des tranches : 18 cm de long par 13,5 cm de haut.

Long. 468 cm - Larg. 345 cm - Ø 200 mm - Haut. 295 cm - Poids 10 kg.
Puissance 140 W

Réf. tra20lux - **469,00 €**



► Lames pour trancheuses électriques 200 mm CE pro

	- Poids 100 g.	traZ20ldolam	42,00 €
	- Ø 200 mm	tra20ldolte	65,40 €
	- Ø 20 cm - Poids 1 kg.	tra20luxlpa	42,60 €



► Trancheuse électrique 220 mm CE pro

Base en aluminium moulé sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium anodisé. Arbre porte-lame monté sur palier à double billes, lame professionnelle de 220 mm au chromage dur, trempée et rectifiée. Possède un aiguiseur de lame amovible qui se range dans le compartiment prévu à cet effet. Epaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm. Dimension des tranches : 23 cm de long par 16,5 cm de haut. La lame est entraînée par une courroie, un aiguiseur est fourni.

Long. 53 cm - Larg. 44,2 cm - Ø 22 cm - Haut. 32 cm



- Poids 13 kg.

Puissance 140 W

Réf. tra22gs0 - **505,00 €**



► Lames pour trancheuses électriques 220 mm CE pro

 Classique	- Ø 220mm - Poids 0,15 kg. - Alésage 40mm - Entraxe 3x25mm -(6mm)	traZ22gs0lam	55,90 €
 Spécial pain	- Ø 22 cm - Poids 1 kg.	tra22gs0lpa	79,30 €
 Spéciale poisson surgelé	- Ø 22 cm - Poids 3,85 kg.	tra22gs0lfi	66,00 €
Téflonnée	- Ø 220 mm	tra22gs0lte	64,20 €

► Affûteur pour trancheuse électrique 220 mm CE pro et 250 mm CE pro

Réf. traZ22gs0aff - **35,00 €**

► Trancheuse électrique 250 mm CE pro

Base en aluminium moulé sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium anodisé. Arbre porte-lame monté sur palier à double billes, lame professionnelle de 250 mm au chromage dur, trempée et rectifiée. Epaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm. Dimension des tranches : 23 cm de long par 18,5 cm de haut. La lame est entraînée par une courroie, un aiguiser est fourni.

Long. 54,5 cm - Larg. 48 cm - Haut. 41 cm - lame de 25 cm
- Poids 14 kg.

Puissance 140 W - Voltage 230 V.

Réf. tra25gs0 - **560,00 €**



tompress



◀ Trancheuses électriques Tom Press à lame téflonnée CE Pro

Trancheuse électrique à lame téflonnée, 140 W homologuée CE. Base en aluminium moulé sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium anodisé.

Arbre porte-lame monté sur un roulement à double bille, lame professionnelle au chromage dur, trempée et rectifiée et revêtue d'antiadhésif permettant aux aliments tranchés de glisser parfaitement.

La lame est entraînée par une courroie. Un aiguiser amovible est fourni et un compartiment dans le socle de la trancheuse est prévu pour son rangement. Le bras du plateau peut pivoter pour faciliter le nettoyage. La poignée et son carter de sécurité sont démontables et passent au lave vaisselle. Epaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm.

Long. 530 cm - Larg. 480 cm - Ø 250 mm - Haut. 345 cm
- Poids 14 kg.

Puissance 140 W

Réf. tra25lux - **683,00 €**



► Lames pour trancheuses électriques 250 mm CE pro

Classique	- Poids 0,25 kg.	traZ25gs0lam	72,40 €
Spécial pain	- Ø 25 cm - Poids 1,25 kg.	tra25gs0lpa	89,60 €
Spécial poisson surgelé		tra25gs0lfi	72,00 €
Téflonnée	- Ø 250 mm	tra25gs0lte	92,50 €

► Trancheuse électrique 300 mm CE pro

Trancheuse électrique professionnelle 300 mm à courroie homologuée CE.

Base en aluminium moulé sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium oxydé. Arbre porte-lame monté sur palier à double billes et entraîné par courroie, lame professionnelle de 300 mm au chromage dur, trempée et rectifiée. Epaisseur de coupe réglable jusqu'à 14 mm.

Dimension des tranches : 24,5 cm de long par 18,5 à 22 cm de haut.

Long. 63 cm - Larg. 53 cm - Haut. 48 cm - Poids 16,7 kg.

Puissance 150 W

Réf. tra300e0 - **990,00 €**






◀ Housse de protection pour trancheuse électrique de diamètre 275 et 300 mm

Long. 54 cm - Larg. 43 cm - Haut. 39 cm - Poids 190 g.

Réf. tra300e0hou - **30,60 €**

► Lames pour trancheuses électriques 300 mm CE pro

lame pour trancheuse tra300e0 Diamètre de la fixation centrale : 4 cm.

 Classique	- Poids 0,30 kg.	traZ300e0lam	156,00 €
 Spécial pain	- Ø 30 cm - Poids 2,2 kg.	tra300e0lpa	200,00 €
 Spécial poisson surgelé	- Ø 30 cm - Poids 2,1 kg.	tra300e0lfi	172,90 €

► Trancheuse électrique 350 mm CE pro

Trancheuse pour couper les grosses charcuteries, fromages, pain et poisson. Base en aluminium moulée sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium oxydé. Arbre porte-lame monté sur palier à double billes et entraîné par courroie, lame professionnelle de 350 mm au chromage dur, trempée et rectifiée. Epaisseur de coupe réglable jusqu'à 18 mm. Coupe jusqu'à 32 cm de long et 22,5 cm de haut (à plus ou moins 5 mm). Démontage et nettoyage facile des pièces pour le nettoyage. Livrée avec un aiguiser.





Long. 75 cm - Larg. 59,5 cm - Haut. 58 cm - Poids 43 kg.

Puissance 300 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. trake350 - **2 099,00 €**



► Lames pour trancheuses trake350

 Classique	- Poids 0,30 kg.	traZke350lam	156,90 €
 Spécial pain	- Ø 35 cm - Poids 3,2 kg. - Alésage 57mm	trake350lpa	217,00 €
Spécial poisson surgelé	- Ø 35 cm - Poids 4 kg. - Alésage 57mm	trake350lfi	

► Trancheuse électrique 370 mm CE pro

Trancheuse pour couper les grosses charcuteries, fromages, pain et poisson.


Base en aluminium moulée sous pression, protecteur de lame, plateau et cloison mobiles en aluminium oxydé. Arbre porte-lame monté sur palier à double billes et entraîné par courroie, lame professionnelle de 370 mm au chromage dur, trempée et rectifiée. Livrée avec un aiguiseur. Epaisseur de coupe réglable jusqu'à 18 mm. Capacité de coupe jusqu'à 33 cm de long et 26,5 cm de haut (à plus ou moins 5 mm). Démontage et nettoyage facile des pièces pour le nettoyage.

Long. 75 cm - Larg. 59,5 cm - Haut. 58 cm - Poids 45 kg.
Puissance 400 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. trake370 - **2 199,00 €**



► Lames pour trancheuses 370 mm

Spécial pain	- Ø 37 cm - Poids 3,85 kg. - Alésage 57mm	trake370lpa	272,00 €
 Spécial poisson surgelé	- Ø 37 cm - Poids 4,35 kg. - Alésage 57mm	trake370lfi	

► Guillotine à saucisson et saucisse sèche en bois

Réf. matguisa - **42,90 €**



► Guillotine à saucisson spéciale gaucher

Réf. matguiga - **61,80 €**



► Guillotine à saucisson avec plateau

Réf. matguipl - **72,00 €**



► Grande guillotine à saucisson et saucisse sèche en bois Goliath

Réf. matguigo - **91,70 €**





► **Bac à saigner 140 cm**

Réf. *bacsaipo* - **231,00 €**



► **Gorgeoir à gaver 24 cm** 

Réf. *elegor24* - **51,00 €**



► **Saignoir à volailles mural** 

Réf. *elesaimu* - **61,00 €**

► **Seaux galvanisés**

8 Litres	- Ø 28 cm - Haut. 25 cm - Poids 955 g.	<i>jarsga08</i>	25,80 €
10 Litres avec anse bois	- Ø 30 cm - Haut. 26 cm - Poids 1,020 g.	<i>jarsgb10</i>	34,00 €
10 Litres	- Ø 30 cm - Haut. 26 cm - Poids 1 100 g.	<i>jarsga10</i>	27,90 €
12 Litres	- Ø 32 cm - Haut. 28 cm - Poids 1,235 kg.	<i>jarsga12</i>	33,00 €



► **Couteau saigne poulet volailles lancette étroit** 

Pour saigner les poulets, canards et lapins. Lame de 10 cm en inox molybdène azoté forgé Z40C13. Dureté 53 HRC. Manche surmoulé étanche en polypropylène, ne glisse pas et facile à nettoyer.

Réf. *cousap10* - **9,00 €**



► **Couteau à saigner Sanelli Ambrogio inox 14 cm**

La lame en acier inoxydable (alliage NITRO-B) de 14 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 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.

Long. 14 cm - Poids 122,2 g.

Réf. *cousas14* - **23,40 €**

► Couteaux à saigner

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.

tompress



12 cm	Long. 24,5 cm - Poids 70 g.	cousai12	17,20 €
14 cm	- Poids 0,110 kg.	cousai14	17,50 €
18 cm	- Poids 0,140 kg.	cousai18	22,80 €
22 cm	- Poids 0,145 kg.	cousai22	27,60 €
24 cm	- Poids 0,155 kg.	cousai24	30,00 €



► Couteaux à saigner professionnels en acier Sandvik

Un taillant de longue durée et un manche anti-glisse et confortable pour travailler plus longtemps et plus confortablement. Un couteau professionnel conçu pour les bouchers, charcutiers, les abattoirs et ateliers de découpe, à la portée des amateurs éclairés. Sa lame inoxydable en acier suédois Sandvik 12C27 a une dureté supérieure de 56-57 HRC.

14 cm	coubsa14	22,80 €
17 cm	coubsa17	28,70 €
Double tranchant 30 cm	coubsa30	83,00 €



► Couteaux à saigner professionnels rouge

Manche rouge en plastique alimentaire PB170. Lame en inox molybdène forgé.

11 cm	Long. 24,5 cm - Larg. 2,6 cm - Poids 104 g.	cousar11	11,40 €
14 cm	Long. 27,5 cm - Larg. 4 cm - Poids 110 g.	cousar14	13,20 €

INOX



► Couteaux de boucher trancheurs Sandvik professionnels

Sa lame inoxydable en acier suédois Sandvik 12C27 a une dureté supérieure de 56-57 HRC.

20 cm	Long. 34 cm - Larg. 5.3 cm - Poids 0,117 kg.	coubbo20	32,30 €
25 cm		coubbo25	39,00 €
30 cm		coubbo30	48,40 €
42 cm		coubbo42	62,90 €



► Chemise en jean Bartavel Scott look western

S	hab2232	27,90 €
M	hab1414	27,90 €
L	hab1415	27,90 €
XL	hab1416	27,90 €
XXL	hab1417	27,90 €



► Gilet homme fourré kaki Bartavel Larzac camionneur 🇫🇷

M	hab4159	74,90 €
L	hab4160	74,90 €
XL	hab4161	74,90 €
XXL	hab4162	74,90 €
3XL	hab4163	74,90 €



► Gilet homme fourré noir Bartavel Larzac camionneur 🇫🇷

M	hab2295	74,90 €
L	hab2296	74,90 €
XL	hab2297	74,90 €
XXL	hab2298	74,90 €
3XL	hab2299	74,90 €



► Gilet fourré homme sans manches
Bartavel Rouergue bleu marine 

M	hab2290	69,00 €
L	hab2291	69,00 €
XL	hab2292	69,00 €
XXL	hab2293	69,00 €
3XL	hab2294	69,00 €

► T-shirt femme Farm Cook Eat Tom
Press bleu sérigraphie grise

S	hab70221	12,90 €
M	hab70222	12,90 €
XL	hab70224	12,90 €
XXL	hab70225	12,90 €

tompress



► T-shirt homme Farm Cook Eat Tom
Press bleu sérigraphie grise

M	hab70236	12,90 €
L	hab70237	12,90 €
XXL	hab70239	12,90 €
3XL	hab70240	12,90 €

tompress



tompress

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 CVP 2023

Ce bon de commande est également téléchargeable sur 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 _____

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.

tompress

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)

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				SOUS-TOTAL	

Livraison standard par Colissimo ou Geodis



Livraison 24 h :
contactez-nous

À DOMICILE

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

TOTAL

=

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

1

2

3

4

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.



Consulter en ligne



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

Cliquez ici pour recevoir
nos magazines

Ça m'intéresse >

